

ZAWÓD: TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

cykl kształcenia: 4 lata
symbol cyfrowy zawodu: 343404
Innowacja pedagogiczna „Dietetyka”

Kwalifikacje

- T.6. Sporządzanie potraw i napojów;
- T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

Przedmioty w zakresie rozszerzonym

Język obcy: angielski, niemiecki - do wyboru
Biologia

Tu zdobędziesz umiejętności:

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych zostanie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

1. oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania;
2. sporządzania oraz wydawania potraw i napojów;
3. planowania i oceny żywienia;
4. organizowania produkcji gastronomicznej;
5. planowania i realizacji usług gastronomicznych.

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym

1. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii
2. Działalność gospodarcza w gastronomii
3. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem
4. Język obcy w gastronomii
5. Organizacja produkcji gastronomicznej
6. Zasady żywienia
7. Usługi gastronomiczne

Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym

1. Procesy technologiczne w gastronomii
2. Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej
3. Obsługa klientów w gastronomii

Innowacja pedagogiczna: „Dietetyka” w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

Uczniowie w trakcie realizacji innowacji zdobędą dodatkową praktyczną wiedzę z zakresu prawidłowego żywienia człowieka, układania i stosowania diet. Korzystać będą z fachowej wiedzy specjalistów w danej dziedzinie. Zajęcia realizowane będą w formie warsztatów, spotkań ze specjalistami z danej branży, wycieczek przedmiotowo-specjalistycznych do szpitali, przychodni, instytucji zajmujących się żywieniem, poradni dietetycznych i zakładów gastronomicznych.

Uczniowie w przyszłości będą pracownikami branży zajmującej się organizowaniem żywienia człowieka zdrowego i chorego, planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności., organizowania żywienia zbiorowego i leczniczego, ze szczególnym uwzględnieniem pracy w charakterze dietetyka.

Poznają specyfikę pracy dietetyka, uzyskają umiejętności praktyczne związane z opracowywaniem indywidualnych programów dietetycznych dla osób pragnących utrzymać zdrowie i sylwetkę.

Dzięki rozbudzeniu zainteresowań związanych z pracą dietetyka uczniowie będą mogli kontynuować naukę na kierunkach związanych z tematyką innowacji.

Miejsca odbywania praktyk:

- 1.Szkoła organizuje praktyki zawodowe w podmiotach zapewniających rzeczywiste warunki pracy, właściwe dla nauczanego zawodu w wymiarze 4 tygodni (160 godzin).
- 2.Jakość świadczonych usług, profesjonalizm oraz możliwości realizowania się uczniów są priorytetem w wyborze obiektów do odbywania praktyk zawodowych.
- 3.Uczniowie decydują, w którym z dostępnych obiektów chcą odbywać praktyki.

Perspektywy zatrudnienia

Absolwent tego kierunku może podejmować pracę w:

1. we wszelkiego rodzaju podmiotach gospodarczych zajmujących się prowadzeniem działalności gastronomicznej (hotele, restauracje, kawiarnie, bary, pensjonaty, promy, statki pasażerskie),
2. na stanowisku menadżera gastronomii w obiektach hotelowych
3. obiektach zbiorowego żywienia,
4. instytucjach zajmujących się obrotem żywnością,
5. instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywności,
6. organizacjach ochrony konsumenta oraz obiektach zbiorowego zakwaterowania

Może także samodzielnie prowadzić działalność gospodarczą w zakresie usług cateringowych, hotelarskich i agroturystycznych.

Miejsca pracy:

1. hotele i pensjonaty turystyczne
2. restauracje, bary, puby
3. ośrodki wypoczynkowe
4. zakłady uzdrowiskowe
5. agroturystyka
6. własna działalność gospodarcza

Co po technikum?

Po ukończeniu technikum uczeń może przystąpić do egzaminu maturalnego, a następnie kontynuować naukę na studiach wyższych.

Będzie mógł również uzupełnić swoje kwalifikacje w szkołach policealnych lub na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

Procedura zdobywania uprawnień zawodowych

W trakcie nauki w technikum uczeń zdaje egzaminy w poszczególnych kwalifikacjach. Pierwszy egzamin może zostać przeprowadzony pod koniec III klasy, zaś ostatni w styczniu-lutym klasy IV.

Po każdym zdanym egzaminie uczeń otrzymuje świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie.

Gdy uczeń zda wszystkie egzaminy i ukończy szkołę otrzyma **dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych**. Posiadany dyplom pomoże w poszukiwaniach zatrudnienia i świadczy o umiejętnościach ucznia.