



Kierunki kształcenia:

Technik informatyk
Technik teleinformatyk
Technik telekomunikacji
Technik bezpieczeństwa i higieny pracy
Asystent kierownika produkcji filmowej/ telewizyjnej
Technik eksploatacji portów i terminali
Technik rachunkowości
Technik pojazdów samochodowych
Technik geolog
Technik drogownictwa

Kursy kwalifikacyjne

z zakresu:

- mechaniki
- mechatroniki
- gazownictwa
- elektryki
- urządzeń sanitarnych
- gastronomii
- fotografii
- fototechniki
- florystyki
- włókiennictwa
- energetyki

Kwalifikacyjny kurs zawodowy

T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Kwalifikacja obejmuje:

- Planowanie i ocenę żywienia
- Organizowanie produkcji gastronomicznej
- Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych

Zadania zawodowe obejmują:

- klasyfikację składników pokarmowych oraz określanie ich źródła
- klasyfikację usług gastronomicznych i przygotowanie ofert usług
- planowanie działań związanych z promocją usług gastronomicznych
- kalkulację kosztów usług gastronomicznych
- przygotowanie miejsca wykonania usług gastronomicznych, prowadzenie sprzedaży, dobór metod i technik obsługi do rodzaju usług gastronomicznych
- wyjaśnianie wpływu składników pokarmowych na funkcjonowanie organizmu
- charakteryzowanie przemiany składników pokarmowych w organizmie człowieka
- przestrzeganie norm i zasad planowania żywienia, produkcji potraw i napojów
- planowanie posiłków, układanie jadłospisów oraz produkcję potraw i napojów
- obliczanie wartości energetycznej i odżywczej potraw
- stosowanie metod oceny sposobów żywienia
- ocenę jadłospisów i jakości sporządzonych potraw i napojów oraz podejmowanie działań korygujących, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia
- korzystanie ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania, rozliczania, oceny żywienia i produkcji gastronomicznej
- rozróżnianie alternatywnych sposobów żywienia oraz przewidywanie zagrożeń zdrowotnych wynikających z nieracjonalnego żywienia
- określanie roli instytucji zajmujących się problematyką żywienia
- kontrolę procesów produkcji potraw i napojów
- rozróżnianie rodzajów kart menu oraz opracowanie kart menu zawierających informacje dotyczące wartości odżywczej potraw
- opracowanie receptur gastronomicznych, obliczanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty oraz sporządzanie kalkulacji cen potraw i napojów
- dobór zastawy, bielizny stołowej, urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych oraz wykonanie czynności porządkowych
- użytkowanie sprzętu i urządzeń do wykonania usług gastronomicznych

Absolwent, który uzyskał świadectwa w zakresie kwalifikacji T.6. i T.15. oraz posiada co najmniej lub uzupełni wykształcenie średnie otrzymuje dyplom i tytuł zawodowy

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

