



## 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.6. Sporządzanie potraw i napojów

#### Kwalifikacja obejmuje:

- Przechowywanie żywności
- Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów

#### Zadania zawodowe obejmują:

- ocenianie żywności pod względem towaroznawczym
- klasyfikowanie żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej
- przestrzeganie zasad oceny jakościowej żywności
- dobór warunków do przechowywania żywności
- rozpoznawanie zmian zachodzących w przechowywanej żywności
- rozróżnianie systemu i przestrzeganie procedur zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
- stosowanie receptur gastronomicznych oraz ocenę organoleptyczną żywności
- dobieranie metod utrwalania żywności
- rozróżnianie urządzeń stanowiących wyposażenie pomieszczeń magazynowych
- użytkowanie urządzeń do przechowywania żywności
- określanie roli funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego
- rozróżnianie metod i technik sporządzania potraw i napojów
- dobieranie surowców do sporządzania potraw i napojów
- sporządzanie półproduktów oraz potraw i napojów
- przestrzeganie zasad racjonalnej gospodarki żywnością
- rozpoznawanie zmian zachodzących w żywności podczas sporządzania potraw i napojów
- rozróżnianie i użytkowanie sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów
- dobieranie zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów
- porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potrawy i napojów
- monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działania korygujących zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP

**Osoba, która uzyska zaświadczenie o ukończeniu kursu i zda egzamin w zakresie kwalifikacji T.6. przeprowadzany przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną otrzymuje świadectwo potwierdzające kwalifikacje w zawodzie i dodatkowo jeśli posiada co najmniej lub uzupełni wykształcenie do poziomu zasadniczego zawodowego otrzyma dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie i tytuł zawodowy**

### **KUCHARZ**

**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**

