

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Treść



Kwalifikacje w zawodzie:

HGT.02 – Przygotowanie i wydawanie dań

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.02.:

- 1) oceny jakości surowca;
- 2) przechowywania żywności;
- 3) obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy;
- 4) obsługi sprzętu gastronomicznego;
- 5) przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów;
- 6) wydawania dań.

HGT.12 – Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.12.:

- 1) oceniania jakości żywności;
- 2) planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia;
- 3) organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej;
- 4) wykonywania usług gastronomicznych;
- 5) ekspedycji potraw i napojów.

Uczeń w trakcie nauki zapoznaje się z następującymi zagadnieniami, zdobywając odpowiednie wiadomości i umiejętności:

HGT.02.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

HGT.02.2. Podstawy gastronomii

HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności

HGT.02.4. Przygotowanie dań

HGT.02.5. Wydawanie dań

HGT.02.6. Język obcy zawodowy

HGT.02.7. Kompetencje personalne i społeczne

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

HGT.12.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

HGT.12.2. Podstawy żywienia i gastronomii

HGT.12.3. Planowanie żywienia

HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej

HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych

HGT.12.6. Język obcy zawodowy

HGT.12.7. Kompetencje personalne i społeczne w gastronomii

HGT.12.8. Organizacja pracy małych zespołów

Absolwent może podjąć naukę na uczelni wyższej w formie studiów licencjackich i magisterskich, jak również kontynuować naukę w formie kursu kwalifikacyjnego i uzyskać nowe kwalifikacje zawodowe lub podjąć naukę w szkole policealnej i zdobyć nowy zawód.

[Przewiń do początku](#)