

**TECHNIK
ŻYWIENIA
I USŁUG
GASTRONOMICZNYCH**



**Technik żywienia i usług
gastronomicznych** to kierunek dla osób
zainteresowanych gotowaniem,
zdrowym odżywianiem, organizacją
pracy w gastronomii
oraz obsługą klienta.



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Nauczane języki obce

- Język angielski

Przedmioty rozszerzone

- Język angielski

Przedmioty dodatkowe

- Technologia cyfrowa w dietetyce;
- carving

Drugi język obcy

- Język hiszpański

Przedmioty zawodowe

- Pracownia technologii gastronomicznej;
- Pracownia planowania żywienia i organizacji produkcji gastronomicznej;
- Pracownia usług i obsługi konsumenta;
- Zasady żywienia człowieka;
- Podstawy gastronomii;
- Technologia gastronomiczna;
- Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych;
- Podstawy żywienia dietetycznego;
- Usługi gastronomiczne i cateringowe.

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

KWALIFIKACJE W RAMACH ZAWODU

- HGT.02. – Przygotowanie i wydawanie dań
- HGT.12. – Organizacja żywienia i usług gastronomicznych
- Egzamin zawodowy z kwalifikacji HGT.02 odbywa się pod koniec II semestru klasy IV
- Egzamin zawodowy z kwalifikacji HGT.12 odbywa się pod koniec I semestru klasy V

Po zdaniu kwalifikacji otrzymujesz certyfikaty OKE, a po zdaniu wszystkich kwalifikacji – dyplom technika żywienia i usług gastronomicznych.

PRAKTYKI ZAWODOWE

- 140 godzin – klasa III
- 140 godzin – klasa IV



GDZIE MOŻESZ PRACOWAĆ

Po ukończeniu kierunku możesz znaleźć zatrudnienie m.in. w:

- kawiarni,
- restauracjach,
- stołówkach,
- zakładach gastronomicznych,
- hotelach,
- firmach cateringowych,
- placówce żywienia zbiorowego (bufety, stołówki, bary),
- we własnej firmie.

PRZYKŁADOWE KIERUNKI STUDIÓW

Naukę możesz kontynuować na studiach np.:

- Dietetyka,
- Gastronomia i hotelarstwo,
- Technologia żywności i żywienie człowieka,
- Żywienie człowieka i ocena żywności.

OPŁATY

Czesne wynosi 300 zł / miesiąc

