

ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH

im. Ignacego Wyszogoty Zakrzewskiego
w ŻELECHOWIE



www.zsz-zelechow.com

e-mail szkola@zsz-zelechow.com

TECHNIKUM ŻYWIENIOWE



Technik żywienia i usług gastronomicznych (zawód 4-letni)



Przedmioty rozszerzone – język angielski i biologia.

Języki obce – język angielski i jako drugi język obcy do wyboru
język niemiecki lub język rosyjski.

Dodatkowo, w ramach przedmiotów zawodowych – język angielski zawodowy.

Kształcenie w zawodzie **technika żywienia i usług gastronomicznych** odbywa się
w ramach 2 kwalifikacji:

Kwalifikacja 1 – Sporządzanie potraw i napojów

Uczniowie nabywają wiedzę niezbędną do prawidłowego przechowywania żywności, stosują receptury gastronomiczne, sporządzają półprodukty oraz potrawy i napoje, używają odpowiedniego sprzętu podczas procesu produkcji gastronomicznej, dobierają zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów, dekorują i wydają sporządzone posiłki.

Kwalifikacja 2 – Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Uczniowie układają jadłospisy, obliczają wartość energetyczną i odżywczą posiłków, oceniają wpływ składników pokarmowych na funkcjonowanie organizmu człowieka. *Opracowują karty menu*, sporządzają kalkulację cenową potraw. Przygotowują ofertę usług gastronomicznych, uczą się prowadzenia ich promocji oraz sprzedaży i rozliczania.

Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych to szkoła, która daje wiele możliwości zawodowych do rozwijania zainteresowań kulinarnych. Szeroki zakres wiedzy i umiejętności z dziedziny gastronomii pozwala uczniowi dobrze przygotować się do przyszłej pracy.

TECHNIKUM ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

W wyniku kształcenia uzyskasz tytuł - TECHNIK ŻYWIENIA
I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

JAK TO ZROBIĆ?

Egzamin zawodowy - Po zdaniu dwóch kwalifikacji absolwent otrzymuje tytuł: **technik żywienia i usług gastronomicznych**. Natomiast po zdaniu tylko pierwszej kwalifikacji: *sporządzanie potraw i napojów* - uczeń zdobywa takie same kwalifikacje zawodowe jak osoby kształcące się w zawodzie **kucharz** na poziomie zasadniczej szkoły zawodowej.

Zajęcia praktyczne - Zajęcia związane z produkcją gastronomiczną odbywają się w Pracowni Zajęć Praktycznych, w nowoczesnie wyposażonych pracowniach gastronomicznych.

Praktyki zawodowe - Uczniowie odbywają praktykę zawodową w zakładach gastronomicznych w wymiarze **czterech tygodni**.

Egzamin maturalny - Na zakończenie klasy IV uczniowie zdają egzamin maturalny z obowiązkowych przedmiotów (j.polski, matematyka, j.obcy) oraz dwóch przedmiotów rozszerzonych (nie decydujących o zdaniu matury) oraz wybranych przez ucznia przedmiotów dodatkowych (np. fizyka, geografia, chemia, itp.)

Uczeń po zdaniu matury może podjąć dalszą naukę na uczelniach wyższych.

NAJWAŻNIEJSZE ZMIANY - obowiązujące od 1 września 2012r.

Egzamin będzie przeprowadzany dla każdej wyodrębnionej w zawodzie kwalifikacji po zakończeniu zajęć, czyli uczniowie szkół prowadzących kształcenie zawodowe będą przystępować do egzaminów w trakcie nauki, a nie - jak dotychczas - po zakończeniu szkoły.

Po zdaniu egzaminu z danej kwalifikacji, zdający otrzyma nowy dokument - **świadcstwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie**.

Osoba, która zdobędzie świadectwa potwierdzające uzyskanie wszystkich kwalifikacji wyodrębnionych w danym zawodzie oraz poziom wykształcenia wymagany dla danego zawodu, otrzyma dyplom potwierdzający kwalifikacje w wyuczonym zawodzie.

PERSPEKTYWA PRACY

Absolwent tej szkoły może znaleźć zatrudnienie we wszystkich typach zakładów gastronomicznych: restauracjach, barach, kawiarniach, stołówkach, domach opieki, itp. oraz prowadzić własną działalność gospodarczą.

Kształci absolwenta, który potrafi stosować nowoczesne metody zarządzania i finansowania działalności gospodarczej: fachowo i kompleksowo obsługiwać zleceniodawcę, organizować bale, wesela; organizować żywienie zbiorowe: bufety, stołówki, bary, kafeterie; projektować i aranżować wnętrza sal konsumpcyjnych.

Absolwent potrafi przygotować oferty, organizować promocję i reklamę, aktywnie poszukiwać zatrudnienia na rynku pracy. Technikum daje możliwość zdobycia zawodu, a jednocześnie przygotowuje do dalszego kształcenia.

Szkoła przygotowuje do udziału w Ogólnopolskiej Olimpiadzie Wiedzy o Żywieniu, Olimpiadzie Wiedzy i Umiejętności Rolniczych i innych olimpiad z działu żywieniowego