



# **TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

**Technik żywienia i usług gastronomicznych** to kierunek stworzony dla ludzi lubiących przygody ze sztuką kulinarną, myślących o zdrowym odżywianiu oraz dla wszystkich kreatywnych i przedsiębiorczych.

**Technik żywienia i usług gastronomicznych** uczy umiejętnie sporządzać potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznego ich podania i prawidłowej obsługi konsumenta. Potrafi stosować nowoczesne metody zarządzania i finansowania działalności gospodarczej, fachowo i kompleksowo obsługiwać zleceniodawcę, organizować przyjęcia, projektować i aranżować wnętrza sal konsumpcyjnych. Planuje i organizuje żywienie w zakładach żywienia zbiorowego i żywienia rodziny. Planuje i ocenia jadłospisy. Oblicza wartość odżywczą i energetyczną potraw, posiłków. Układa menu codzienne, okolicznościowe i na przyjęcia. Korzysta z programów komputerowych, które ułatwiają planowanie i rozliczanie działalności zakładu. Przedstawia ofertę usług gastronomicznych.

## **Do zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych należą:**

- ocenianie jakości żywności oraz jej przechowywanie,
- sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów,
- planowanie i ocena żywienia,
- organizowanie produkcji gastronomicznej,
- planowanie i realizacja usług gastronomicznych.

## **Nauka w naszej szkole zapewnia:**

- przygotowanie teoretyczne i praktyczne do wykonywanego zawodu,
- możliwość przygotowania się do konkursów szkolnych, pozaszkolnych i olimpiad:
  - Ogólnopolskiej Olimpiady Wiedzy o Żywności i Żywieniu,
  - Ogólnopolskiego Konkursu Barmańskiego,
  - Szkolnego Konkursu Pierników Świątecznych,
  - konkursów kulinarnych,Zajęcie czołowych miejsc w Olimpiadach zwalnia ucznia z pisemnej części egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie. Ponadto zwycięzcy otrzymują nagrody pieniężne, indeksy na studia, nagrody rzeczowe lub płatne staże – w zależności od rodzaju konkursu.
- rozwijanie umiejętności zawodowych poprzez udział w:
  - projektach realizowanych we współpracy z partnerską szkołą Oberstufzentrum w Prenzlau w Niemczech,
  - warsztatach barmańskich i baristycznych,
  - Tygodniu Zdrowego Stylu Życia w Ekonomii,
  - zajęciach kulinarnych *Zdrowo jesz, lepiej żyjesz*, prowadzonych dla uczniów z koszalińskich szkół podstawowych
  - dodatkowych zajęciach gastronomicznych prowadzonych przez nauczycieli przedmiotów zawodowych,

- przygotowaniu potraw, obsługę cateringową na rzecz lokalnych instytucji i fundacji,
- targach i wycieczkach zawodoznawczych m.in. Gastro Hotel, Polagra,
- rozwijanie umiejętności oraz nabywanie nowej wiedzy w trakcie zajęć laboratoryjnych na kierunku Technologia Żywności i Żywienia Człowieka we współpracy z Politechniką Koszalińską,
- realizację innowacji pedagogicznych, które rozwijają indywidualne zainteresowania uczniów wykraczające poza program nauczania,
- przygotowanie do egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie i uzyskania dwóch kwalifikacji:
  - TG.07. – Sporządzanie potraw i napojów,
  - TG.16. – Organizacja żywienia i usług gastronomicznych
- po zakończeniu nauki w klasie IV możliwość przystąpienia do egzaminu maturalnego.

### **Możliwości zatrudnienia/miejsca pracy**

Technik żywienia i usług gastronomicznych może znaleźć zatrudnienie we wszystkich typach zakładów gastronomicznych: restauracjach, barach, kawiarniach, stołówkach, domach opieki, itp. instytucjach zajmujących się obrotem żywnością, służbie zdrowia (sanatoria, żłobki, służby sanitarno-epidemiologiczne, szpitale), organizacjach ochrony konsumenta, instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywieniu, żywności. Absolwenci tego kierunku mogą prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych i domowych, hotelarskich, agroturystyki. Technik żywienia i usług gastronomicznych jest przygotowany do organizowania produkcji gastronomicznej. Może również organizować gastronomiczną obsługę imprez poza miejscem pracy tzw. "outsaid catering" (imprezy wyjazdowe) a także organizować bale, wesela i inne przyjęcia okolicznościowe.

### **Możliwości dalszej nauki**

Pomyślnie zdane egzaminy potwierdzające kwalifikacje w zawodzie oraz ukończenie szkoły ponadgimnazjalnej dają tytuł technika żywienia i usług gastronomicznych. Zdany egzamin maturalny umożliwia dalsze kształcenie na uczelniach wyższych. Cztery lata nauki w technikum zawodowym – technik żywienia i usług gastronomicznych zapewniają absolwentowi ciekawe możliwości kierowania karierą zawodową.

### **Patronat**

Patronat nad kierunkiem sprawuje **Politechnika Koszalińska**. Dzięki temu uczniowie mają możliwość udziału w zajęciach laboratoryjnych, wykładach i warsztatach. Poza tym prowadzona jest współpraca z pracodawcami: m.in. restauracją Viva Italia, Gospodą Jamneńską, Instytutem Zdrowia SOFRA w Mielnie-Unieściu oraz firmą Dune w Mielnie. Współpraca ta ma na celu podniesienie jakości szkolenia praktycznego uczniów.

