

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

KWALIFIKACJE DLA ZAWODU

K 1 – sporządzanie potraw i napojów

K 2 – organizacja żywienia i usług gastronomicznych

PROGRAM ROZSZERZONY – biologia, matematyka

EDUKACJA PRZEDMIOTOWA – Profil umożliwi zdobycie wiedzy ogólnej oraz kształcenie zawodowe, pozwalające na wykonywanie wybranego zawodu i aktywne funkcjonowanie na zmieniającym się rynku pracy. Absolwent zostanie przygotowany do następujących zadań zawodowych:

* ocenianie żywności pod względem towaroznawczym oraz jej przechowywanie,

* sporządzanie, ocena organoleptyczna i ekspedycja potraw i napojów,

* planowanie, analizowanie i modyfikowanie sposobu żywienia,

* planowanie, nadzorowanie i rozliczanie produkcji gastronomicznej,

* planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych.

Nauka przedmiotów zawodowych odbywać się będzie w nowoczesnych pracowniach gastronomicznych. Zawodowe kształcenie praktyczne zapewniamy na terenie szkoły z użyciem specjalistycznego sprzętu, m.in.:

* specjalistyczny robot kuchenny,

* ekspres ciśnieniowy do kawy,

* warkowica i podgrzewacze stołowe.

Miesięczne praktyki zawodowe uczniowie realizują w renomowanych zakładach gastronomicznych w regionie, w ośrodkach nadmorskich (np. Gdańsk) i górskich (np. Solina, Czarna).

W tym typie szkoły nauczane będą dwa języki obce: język angielski oraz język niemiecki – język wiodący w wymiarze 3 godz., a drugi język w wymiarze 2 godz. tygodniowo.

Każdy uczeń będzie mógł korzystać z darmowych podręczników do nauczania wybranych przedmiotów zawodowych i języka obcego.

DODATKOWO - Naszym uczniom proponujemy bezpłatne korzystanie z Internetu, różnorodne koła zainteresowań np. młodych żywieniowców, zajęcia sportowe, możliwość uczestnictwa w

płatnych kursach **(np. kelnerski)**, a także stypendia naukowe – za wysokie wyniki w nauce i stypendia za szczególne zaangażowanie w życie społeczne szkoły oraz pomoc materialna dla uczniów z rodzin o niskich dochodach. Prowadzimy bezpłatny cykl zajęć wspierających rzetelne przygotowanie do egzaminów zewnętrznych: maturalnego i potwierdzającego kwalifikacje zawodowe.

TWOJA PRZYSZŁOŚĆ – Absolwenci tego kierunku będą przygotowani do podjęcia pracy zawodowej w branży gastronomicznej i produkcyjno – usługowej, samodzielnego prowadzenia własnej działalności usługowej, a także dalszego kształcenia na kierunkach związanych z technologią żywienia, biotechnologią itp.