

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

w Zespole Szkół
Ponadpodstawowych Nr 5
w Zamościu



TECHNIK ŻYWIENIA
I USŁUG
GASTRONOMICZNYCH

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych będzie przygotowany do wykonywania następujących zadań:

- oceny jakości żywienia oraz jej przechowywania,
- sporządzania i ekspedycji potraw i napojów,
- planowania i oceny żywienia,
- organizowania produkcji gastronomicznej,
- planowania i realizacji usług gastronomicznych.

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Sporządza potrawy i napoje







Technik żywienia i usług gastronomicznych

Nakrywa stoły







Technik żywienia i usług gastronomicznych

Aranżuje wnętrza w zależności od okoliczności





Technik żywienia i usług gastronomicznych

Obsługuje gości






Technik żywienia i usług gastronomicznych

Przedmioty w kształceniu zawodowym:

- Bhp;
- pracownia gastronomiczna;
- pracownia planowania żywienia i organizacji produkcji gastronomicznej;
- technologia gastronomiczna z towaroznawstwem;
- język obcy zawodowy;
- zasady żywienia;
- organizacja produkcji gastronomicznej;
- usługi gastronomiczne;
- procesy technologiczne w gastronomii;
- pracownia obsługi gości;
- pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej;
- przygotowanie do kierowania pojazdem samochodowym w zakresie kategorii B;
- praktyka zawodowa;
- rzeźbienie w owocach i warzywach;



Uczniowie oprócz przedmiotów ogólnokształcących i zawodowych będą realizować dwa przedmioty dodatkowe poszerzające wiedzę zawodową:

DIETETYKA

ESTETYKA W GASTRONOMII


EFEKTY KSZTAŁCENIA WŁAŚCIWE DLA KWALIFIKACJI



**HGT.02. Przygotowanie
i wydawanie dań.**



**HGT.12. Organizacja żywienia
i usług gastronomicznych.**



Jak technik żywienia zdobywa
doświadczenie zawodowe?

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE

PRAKTYKI ZAWODOWE

STAŻE

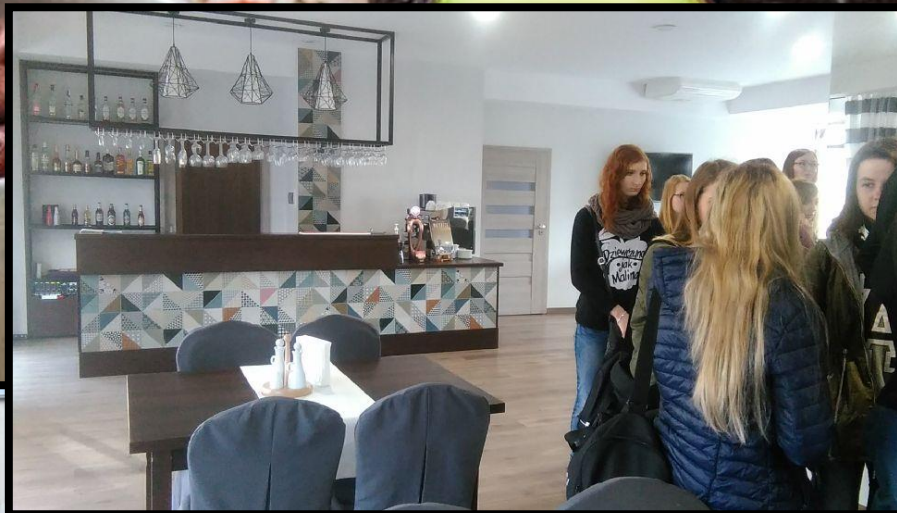


ZAJĘCIA PRAKTYCZNE



**PRAKTYKI ZAWODOWE
W ZAKŁADACH GASTRONOMICZNYCH**

STAŻE U PRACODAWCÓW



Dodatkowe doświadczenie technik żywienia i usług gastronomicznych zdobywa poprzez:



Zajęcia z carvingu

Wycieczki do zakładów gastronomicznych



Imprezy plenerowe - grill



Imprezy plenerowe – święto pieczonego ziemniaka





DNI SŁODKOŚCI W SZKOLE

DZIEŃ GOFRA W SZKOLE



**DZIEŃ KAWY
I HERBATY**





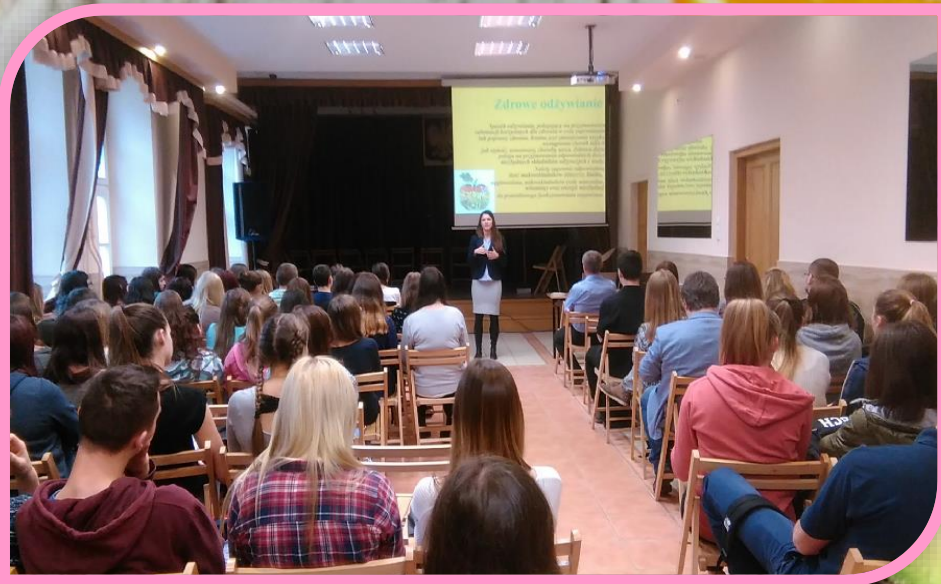
**DNI OTWARTE
W SZKOLE**



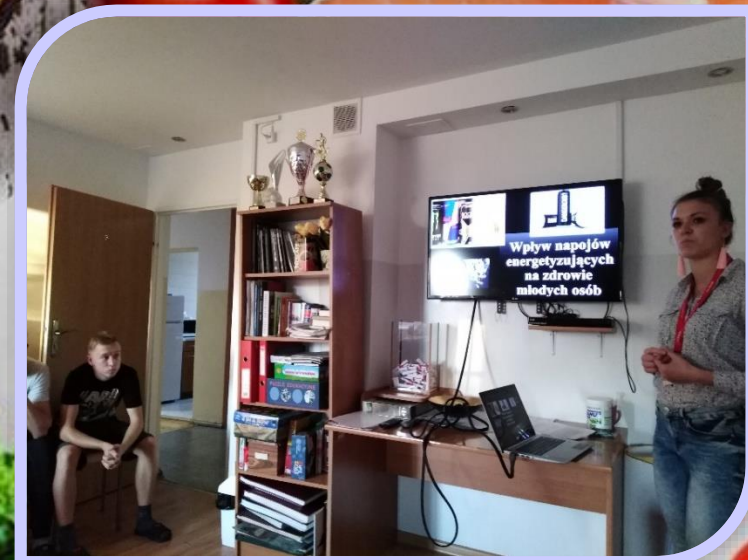
PROMOCJA ZAWODU:

- Zamojskie Edu Targi
- Zawodowy strzał w dziesiątkę





PRELEKCJE O ZDROWYM ŻYWIENIU





Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 5 im. Józefa Piłsudskiego w Zamościu

Bażant faszerowany, opiekany w sianie z sosem z suszonych śliwek,
pierogiem biłgorajskim i surówką z białej rzodkwi



**UDZIAŁ W KONKURSACH
NA SZCZEBLU SZKOLNYM,
REJONOWYM, A TAKŻE
OGÓLNOPOLSKIM**

A vibrant collage of fresh ingredients on a rustic wooden surface. In the center is a halved avocado with a large pit. To its right is a thick slice of salmon. Surrounding these are various items: a red apple, orange slices, cherry tomatoes, blueberries, almonds, and a small white bowl filled with kidney beans. A light blue arrow-shaped banner with a white border is positioned across the bottom, containing the text 'Dziękujemy za uwagę'.

Dziękujemy za uwagę