

Zawód: Technik żywienia i usług gastronomicznych- nauka trwa 5 lat.

Zakres umiejętności i treści kształcenia, wynikający z opisu kwalifikacji absolwenta, zawiera cztery bloki programowe:

- żywnościowy;
- organizacyjno-techniczny;
- higieniczny;
- ekonomiczny.

Technik żywienia jest przygotowany do wykonywania zadań zawodowych związanych z prowadzeniem gospodarstwa domowego i obiektów zbiorowego zakwaterowania lub wyżywienia, w tym zwłaszcza ze sporządzaniem potraw i napojów:

- organizowania i nadzorowania procesów pracy i produkcji w działalności związanej z żywnością i w gospodarstwie domowym;
- dobierania maszyn i narzędzi oraz surowców do określonej produkcji;
- prowadzenia uproszczonej rachunkowości i obliczania opłacalności produkcji oraz stosowania zasad marketingu.

Technik żywienia i usług gastronomicznych może podejmować pracę w obiektach zbiorowego wyżywienia, instytucjach zajmujących się obrotem żywnością, instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywności, organizacjach ochrony konsumenta oraz w obiektach zbiorowego zakwaterowania i gospodarstwach domowych. Może także samodzielnie prowadzić działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych, domowych, hotelarskich i agroturystycznych.

