

TECHNIKUM ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych

Wymagania psychofizyczne dla zawodu technik żywienia:

- dobry stan zdrowia;
- zdolności manualne;
- zainteresowania przyrodnicze i ekonomiczne;
- łatwość nawiązywania kontaktów z ludźmi;
- wysoka kultura osobista i poczucie estetyki;
- poczucie odpowiedzialności;
- zdolności organizacyjne.

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:

1. organizowania i nadzorowania procesów pracy i produkcji w działalności związanej z żywnością i w gospodarstwie domowym;
2. dobierania maszyn i narzędzi oraz surowców do określonej produkcji;
3. 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 i gospodarstwie domowym, 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.

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

- żywieniowy;
- organizacyjno-techniczny;
- higieniczny;
- ekonomiczny.