

EDUKACYJNE FORUM KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH

MULTIMEDIALNY KATALOG ZAWODOWY

ZAWÓD: TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Program Operacyjny Kapitał Ludzki

Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty

Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie

Poddziałanie 3.4.3 upowszechnianie uczenia się przez całe życie



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



ZADANIA ZAWODOWE



ŚRODOWISKO PRACY



MASZYNY I NARZĘDZIA

Sprawdź
swoją wiedzę



Wywiad
posłuchaj,
przeczytaj, zobacz



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH



PREDYSPOZYCJE



WARUNKI FIZYCZNE



KARIERA ZAWODOWA



CZY WIESZ, ŻE ...?



LITERATURA

CZYM ZAJMUJE SIĘ **TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**? ZADANIA ZAWODOWE:



- przygotowywanie menu dla lokali i firm gastronomicznych,
- sporządzanie i obliczanie wartości kalorycznych posiłków,
- tworzenie jadłospisów,
- ocenianie jakości produktów,
- przygotowywanie posiłków i napojów,
- zaopatrzenie gastronomiczne.



JAKA JEST SPECYFIKA ŚRODOWISKA PRACY TECHNIKA ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH?



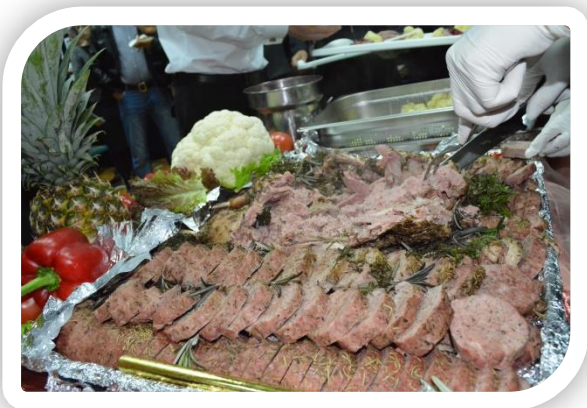
Miejsce wykonywania pracy

Pracownik w tym zawodzie wykonuje swoją pracę w pomieszczeniach.

Charakter pracy



Pracownik zajmuje się w tym zawodzie przygotowywaniem posiłków, planowaniem żywienia oraz sporządzeniem menu. Ponadto do obowiązków należy kierowanie zespołem, pozostałymi pracownikami. Technik żywienia i usług gastronomicznych zajmuje się również przygotowywaniem posiłków. W pracy używa się zarówno wagi, kalkulatorów, produktów żywnościowych oraz maszyn służących do ich przetwarzania.



JAKA JEST SPECYFIKA ŚRODOWISKA PRACY TECHNIKA ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH?

Możliwości zatrudnienia

Osoba mająca kwalifikacje w tym zawodzie, może znaleźć pracę w:

- firmach gastronomicznych,
- cateringowych,
- pensjonatach,
- hotelach,
- szkołach gastronomicznych
- restauracjach,
- jadłodajniach.



Stanowiska pracy

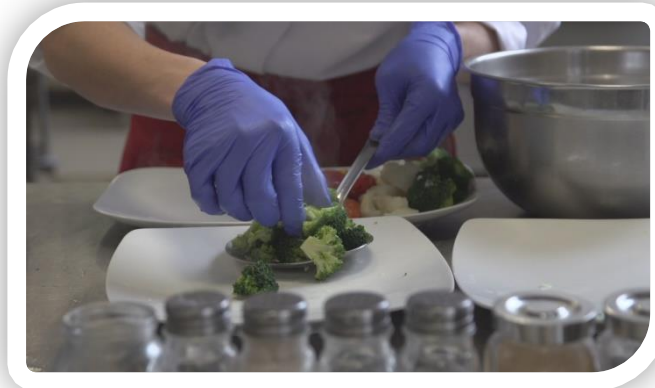
- kucharz,
- zaopatrzeniowiec,
- dietetyk,
- organizator procesu produkcji.



JAKA JEST SPECYFIKA ŚRODOWISKA PRACY TECHNIKA ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH?

Czas pracy

Technik żywienia i usług gastronomicznych pracuje zazwyczaj w systemie 8-godzinnym.



Zarobki



Pracownik może zarabiać od 1500 do 2000 zł brutto miesięcznie. Zarobki uzależnione są od możliwości pracodawcy i umiejętności pracownika oraz miejsca zatrudnienia (www.wynagrodzenia.pl).

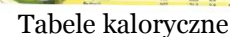


Czynniki zagrażające zdrowiu

W pracy technika żywienia i usług gastronomicznych nie występują czynniki szkodliwe.



A cartoon illustration of a boy wearing a blue beanie, an orange long-sleeved shirt, brown pants, and yellow boots. He is holding a 4x4 grid in his right hand. The grid contains numbers and symbols: the top row has 1, 2, 3, 4; the second row has 5, 6, 7, 8; the third row has 9, 10, 11, 12; and the bottom row has 13, 14, 15, 16. There are also some symbols like a star and a heart in the grid.



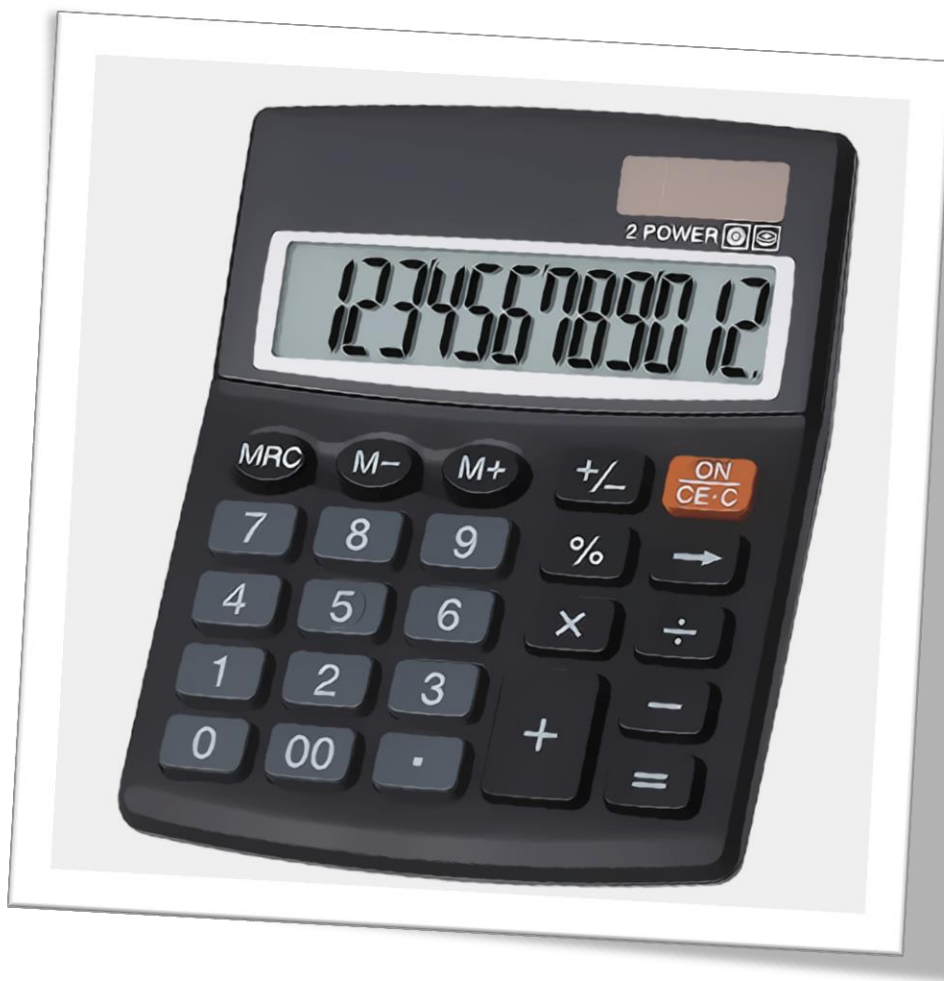
Waga kuchenna

urządzenie służące do odmierzania odpowiedniej ilości produktów, sprawdzania ich kaloryczności oraz zawartości tłuszczu.



Kalkulator

urządzenie służące do obliczania wartości kalorycznych pokarmów i potraw.



Tabele kaloryczne

karty zawierające wartości kaloryczne poszczególnych produktów.

Tabela kalorii

IG – czyli Indeks glikemiczny, informuje o poziomie glukozy we krwi w 2-3 godziny po jedzeniu. Jeśli chcesz schudnąć, wybieraj produkty o IG > 50



Margaryna twarda	442	0	0	40	11,5
Masło extra	748	0,7	0,7	82,5	45,3
Masło roślinne Nova	442	0	0	50	12
Melon	36	8,4	0,9	0,3	0,1
Migdały	572	20,5	20	52	4,7
Mintaj świeży	73	0	16,6	0,6	0,1
Miod pszczoły	324	79,5	0	0	0
Mleko odtłuszczone	33	4,8	3,4	0	0
Mleko spożywcze 3,2%	61	4,8	3,3	3,2	1,9
Mleko w proszku odtłuszczone	360	51,2	35,7	0,8	0,5
Mleko zagęszczone słodzone	326	55,3	7,5	8	4,8
Morela	47	11,9	0,9	0,2	0,01
Morele suszone	284	72,2	5,4	1,2	0,1
Morszczuk świeży	89	0	17,2	2,2	0,5
Nałóg wieprzowy	274	0	23	20,4	7,1
Ogórek	13	2,9	0,7	0,1	0,03
Ogórek kwaszony	11	1,9	1	0,1	0,03
Oil rzepakowy	884	0	0	100	7,1
Oil słonecznikowy	884	0	0	100	10,3
Oil sojowy	884	0	0	100	12
Oliva z oliwek	882	0,2	0	99,6	14,5
Oliwki zielone mąlnowane	125	4,1	1,4	12,7	1,8
Orzechy laskowe	640	14,9	14,4	63	4,5
Orzechy pislajowe	589	25	20,5	48,5	6,1
Orzechy włoskie	645	18	16	60,3	6,6
Papryka czerwona	28	6,6	1,3	0,5	0,1
Papryka zielona	18	4,6	1,1	0,3	0,1
Pieczarki świeże	17	2,6	2,7	0,4	0,1
Pikling	215	0	21,8	14,3	2,1
Platki kukurydziane	363	83,6	6,9	2,5	0,5
Platki owsiane niegotowane	366	69,3	11,9	7,2	1,3
Pomidor	15	3,6	0,9	0,2	0,1
Por	24	5,7	2,2	0,3	0,1
Porzeczki czarne	35	14,9	1,3	0,2	0,1
Porzeczki czerwone	31	13,8	1,1	0,2	0,1
Psarag lęcowy świeży	160	0	18,6	9,6	2,1
Pumpnikiel	252	58,3	5,8	2	0,3
Rodzyński	277	71,2	2,3	0,5	0,2
Ryz biały gotowany	344	78,9	6,7	0,7	0,2



Komputer

urządzenie służące do kontaktowania się z klientami, prowadzenia promocji oraz przechowywania danych.



Robot wielofunkcyjny

urządzenie służące do przygotowywania posiłków poprzez siekanie, cięcie, mielenie, ucieranie, ubijanie różnych produktów spożywczych.



Szybkwuar

szczelny garnek, w którym w czasie gotowania potraw następuje wzrost ciśnienia. Powoduje to wzrost temperatury wrzenia wody i przyspieszenie procesu gotowania.



Krajalnica

urządzenie służące do krojenia chleba, wędlin lub serów.



Piekarnik

urządzenie służące do obróbki termicznej pożywienia.



JAKIE PREDYSPOZYCJE POWINIEN POSIADAĆ TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH?

Człowiek wykonujący ten zawód powinien interesować się gotowaniem, gastronomią oraz nakrywaniem i przygotowywaniem stołów. Co więcej, powinien znać się na dietetyce i czytać prasę branżową.

Niezbędne umiejętności to: umiejętności komunikacyjne, umiejętność współpracy z innymi ludźmi oraz zdolności manualne i wzrokowo - przestrzenne.

Cechami niezbędnymi w tym zawodzie są:

- zaradność,
- porządek i czystość,
- otwartość,
- kreatywność i przedsiębiorczość,
- samodzielność.



JAKIE WARUNKI FIZYCZNE SĄ NIEZBĘDNE W TYM ZAWODZIE?



- Technik żywienia i usług gastronomicznych powinien cieszyć się dobrą ogólną sprawnością fizyczną, mieć dobrze rozwinięty zmysł wzroku i smaku oraz dobrą koordynację wzrokowo - ruchową. Ponadto konieczne jest prawidłowe rozróżnianie barw.
- Schorzenia takie jak: upośledzenie umysłowe w stopniu umiarkowanym lub lekkim, zaburzenia sprawności narządów zmysłów, zaburzenia dużego stopnia zręczności rąk i palców oraz zaburzenia niewielkiego i dużego stopnia kończyn dolnych, są przeciwwskazaniem do wykonywania tego zawodu.



INFORMACJE DLA OSÓB Z NIEPEŁNOSPRAWNOŚCIĄ

Istnieje możliwość kształcenia dla osób niepełnosprawnych. Możliwości dalszego zatrudnienia uzależnione są od stanowiska, jakie osoba niepełnosprawna mogłaby zajmować. Ostateczną decyzję o braku przeciwwskazań zdrowotnych do kształcenia w zawodzie podejmuje zawsze lekarz medycyny pracy.



JAK ZOSTAĆ TECHNIKIEM ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH?

Gimnazjum

Technikum - 4 lata

Egzaminy potwierdzające kwalifikacje T.6. i T.15.

Technik
żywienia i usług
gastronomicznych

Istnieje możliwość uzyskania kwalifikacji na Kwalifikacyjnym Kursie Zawodowym.

JAKIE SĄ MOŻLIWOŚCI ROZWOJU W TYM ZAWODZIE?

By podjąć naukę na studiach wyższych, należy uzyskać wykształcenie średnie (zdać maturę).

1. Studia wyższe zawodowe (licencjat), np. Dietetyka, Gastronomia i hotelarstwo.

2. Studia wyższe uzupełniające (magister), np. Dietetyka, Gastronomia i hotelarstwo.

3. Studia podyplomowe, np. Organizacja i zarządzanie w gastronomii.

4. Kursy i szkolenia kwalifikacyjne.



CZY WIESZ, ŻE...?

CIEKAWOSTKI



- Patronem kucharzy jest św. Wawrzyniec z Rzymu.
- Międzynarodowy Dzień Szefa Kuchni przypada 20 października.
- Praca w tym zawodzie jest różnorodna i wymaga kreatywności.



CO CZYTAĆ?

LITERATURA FACHOWA



- „Poradnik Restauratora” – czasopismo,
- „Przegląd Gastronomiczny” – czasopismo,
- „Podstawy gastronomii” M. Milewska, A. Prączko, A. Stasiak,
- „Przedsiębiorstwo gastronomiczne” B. Kozłicka, K. Osowska.



BIBLIOGRAFIA

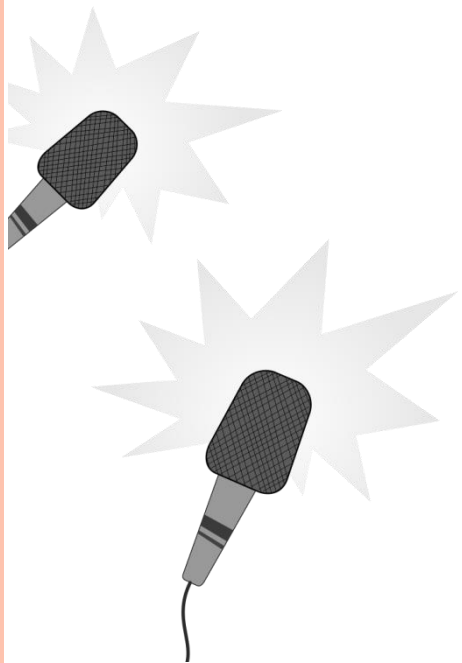


- Podstawa programowa kształcenia w zawodzie, opracowano na podstawie dokumentu z dnia 7 lutego 2012 r.
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego z późn. zmianami.
- Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie CKE, <http://www.cke.edu.pl/index.php/informatory-left/egzamin-zawodowy>
- Materiały projektu „Poznaj swoje zainteresowania i świat szkolnictwa zawodowego”, www.gimnazjum2.lublin.pl/efs/prezentacja
- Strony internetowe szkół prowadzących kształcenie w poszczególnych zawodach.
- „Podręcznik oceny zawodów z punktu widzenia różnych rodzajów niepełnosprawności. Zeszyty informacyjno-metodyczne doradcy zawodowego” (http://wupszczecin.home.pl/poradnik_gci/5_zeszyty_informacyjno_metodyczne/zeszyt_14.pdf).
- www.wynagrodzenia.pl (Raport Sedlak&Sedlak).



WYWIAD DŹWIĘKOWY

Posłuchaj w Multimedialnym Katalogu Zawodów wywiadu
z **TECHNIKIEM ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**



SPRAWDŹ SWOJĄ WIEDZĘ - QUIZY

Zapoznałeś się z charakterystyką zawodu. Teraz sprawdź swoją wiedzę i predyspozycje do zawodu rozwiązując quizy interaktywne.

