

T.15 ORGANIZACJA ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH



OPIS KWALIFIKACJI

W toku kształcenia uzyskuje się wiedzę i umiejętności z zakresu:

- obliczania wartości kalorycznych i odżywczych posiłków
- organizowania obsługi gastronomicznej lokali żywieniowych
- rodzajów zastawy stołowej i bielizny stołowej
- sporządzania kart menu
- określania wpływu poszczególnych składników pokarmowych na funkcjonowanie organizmu człowieka
- tworzenia jadłospisów

CZYNNOŚCI ZAWODOWE

Zdobycie kwalifikacji uprawnia do:

- planowania żywienia
- obliczania wartości energetycznej i kalorycznej posiłków
- przygotowywania planów zaopatrzenia
- sprawowania kontroli nad procesem produkcji żywności i napojów
- dokonywania oceny jakości przygotowanych potraw
- prowadzenia działalności związanej z promocją usług gastronomicznych
- stosowania urządzeń używanych w gastronomii



WARUNKI PRACY

- czas pracy: zazwyczaj 8 godzin dziennie
- strój roboczy/służbowy: wymagany - fartuch, rękawice i czapka do gotowania
- środowisko pracy: praca z wykorzystaniem specjalistycznego sprzętu, praca z ludźmi
- charakter pracy: praca umysłowa
- miejsce wykonywania pracy: pomieszczenia zamknięte
- czynniki szkodliwe: podwyższona temperatura, wielogodzinna praca w jednej pozycji
- narzędzia, urządzenia wykorzystywane w pracy: kalkulator, tabele kaloryczności potraw, waga, zastawa stołowa, termosy

MOŻLIWE MIEJSCA ZATRUDNIENIA

restauracje, firmy gastronomiczne, hotele, bursy, pensjonaty, jadłodajnie, szkoły gastronomiczne, cateringi



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



OŚRODEK
ROZWOJU
EDUKACJI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



CECHY DOBREGO PRACOWNIKA:

- pracowitość, sumiennosc, punktualność
- odpowiedzialność za powierzone obowiązki
- samodzielność, umiejętność organizacji pracy
- umiejętność pracy w zespole, komunikatywność
- zaangażowanie, konsekwencja, zdecydowanie
- spostrzegawczość, koncentracja
- podporządkowanie się regułom i normom
- odporność na stres
- ambicja, chęć zdobywania wiedzy

DODATKOWE PRZYDATNE UMIEJĘTNOŚCI:

- zainteresowania kulinarne
- kreatywność
- uzdolnienia manualne
- zdolności wzrokowo-przestrzenne
- zmysł estetyczny

WYMAGANIA ZDROWOTNE:

- rozróżnianie barw
- dobra koordynacja wzrokowo-ruchowa
- dobra ogólna wydolność fizyczna

PRZECIWSKAZANIA ZDROWOTNE:

- zaburzenia niewielkiego i dużego stopnia sprawności kończyn dolnych
- zaburzenia dużego stopnia zręczności rąk i palców
- zaburzenia sprawności narządów zmysłów
- choroby zakaźne
- upośledzenie umysłowe umiarkowane i lekkie



ŚCIEŻKI UZYSKANIA I POTWIERDZANIA KWALIFIKACJI ORAZ MOŻLIWOŚCI DALSZEGO KSZTAŁCENIA

Gimnazjum

Technikum - 4 lata
Egzaminy potwierdzające kwalifikacje T.6, T.15

Technik żywienia
i usług gastronomicznych

Kwalifikację T.15 można uzyskać na Kwalifikacyjnym Kursie Zawodowym (300 h)

PO ZDANIU EGZAMINU MATURALNEGO ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ KONTYNUOWANIA NAUKI
MIĘDZY INNYMI NA STUDIACH WYŻSZYCH. PRZYKŁADOWE KIERUNKI ZWIĄZANE Z KWALIFIKACJĄ:

Gastronomia i hotelarstwo, Gastronomia i dietetyka, Dietetyka, Żywność człowieka,
Technologia żywności i żywienia człowieka