ZESPÓŁ SZKÓŁ OGÓLNOKSZTAŁCĄCYCH I ZAWODOWYCH W CIECHANOWCU

# INFORMATOR

## Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych

NAJLEPSZE LICEA W POLSCE Perspektywy BRĄZOWA SZKOŁA 2020

NAJLEPSZE TECHNIKA Perspektywy SREBRNA SZKOŁA 2022

NAJLEPSZE TECHNIKA W POLSCE Perspektywy SREBRNA SZKOŁA 2017

NAJLEPSZE TECHNIKA W POLSCE Perspektywy BRĄZOWA SZKOŁA 2020

# 1 Opis zawodu

**Technik żywienia i usług gastronomicznych** jest bardzo atrakcyjnym zawodem na rynku pracy. W ostatnich latach wzrasta liczba punktów gastronomicznych, konsumenci, doceniają wygodę i chętniej jedzą poza domem. Oznacza to, że kolejne lata będą przynosić powstawanie nowych restauracji, kawiarni, barów, hoteli, pensjonatów czy sieci lokali szybkiej obsługi. Modnym stało się również organizowanie imprez i uroczystości rodzinnych w lokach gastronomiczno – hotelarsko - usługowych. Wszystkie te miejsca, to obszary pracy dla technika żywienia i usług gastronomicznych.

Uczniowie w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych w ciągu 5 lat nauki zdobywają szeroką wiedzę z zakresu technologii produkcji potraw, organizacji usług gastronomicznych i planowania żywienia.

**Ten kierunek kształcenia obejmuje dwie kwalifikacje zawodowe:**

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

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






W ramach tych kwalifikacji realizowane są następujące przedmioty:

> Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem.

Jest to jeden z najważniejszy z przedmiotów, obejmuje on charakterystykę towaroznawczą wszystkich grup produktów spożywczych i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej. Młodzież uczy się zasad prawidłowego przygotowywania różnego rodzaju potraw, wie jak zapobiegać stratom witamin, jak dobierać produkty, aby potrawy były smaczne, zdrowe i ładnie wyglądały. Przedmiot ten jest bardzo obszerny, uczniowie musza dokładnie zapoznać się ze sposobami obróbki żywności, dlatego ważna jest systematyczna praca.



> Pracownia technologii gastronomicznej

Podczas tych zajęć uczniowie w profesjonalnie wyposażonej pracowni gastronomicznej przygotowują wybrane potrawy i napoje zgodnie z zasadami obowiązującymi w gastronomii. Pracując w grupach uczą się współpracy i organizacji. Jest to jeden z ulubionych przedmiotów ponieważ, na tych lekcjach powstają kulinarne dzieła sztuki, które cieszą nie tylko oko ale i podniebienie.



> Wyposażenie zakładów gastronomicznych z higieną.

Podczas tych zajęć uczniowie poznają maszyny, urządzenia i sprzęt wykorzystywany przy produkcji żywności. Zapoznają się również z zasadami projektowania zakładów gastronomicznych. Przedmiot ten obejmuje również wiedzę z zakresu bhp i systemów zapewnienia jakości żywności w gastronomii.



## > Usługi gastronomiczne i cateringowe

Jest to przedmiot, podczas którego uczniowie dowiedzą się jak planować produkcję potraw i napojów, sporządzać zapotrzebowanie surowcowe, kalkulować koszty i prowadzić rozliczenie działalności gastronomicznej. Młodzież pozna również podstawowe metody obsługi konsumentów, zastawę i bieliznę stołową.



## > Pracownia usług i obsługi konsumenta.

W trakcie tych zajęć młodzież wykorzysta w praktyce wiadomości dotyczące obsługi konsumenta. Korzystając z pracowni obsługi konsumenta uczniowie będą przygotowywać salę do różnego rodzaju imprez okolicznościowych, rozliczać i dbać o sprzęt, zastawę i bieliznę stołową, tworzyć karty menu.



## > Podstawy żywienia człowieka

W obrębie tego przedmiotu młodzież zapoznaje się z podstawowymi składnikami odżywczymi (białka, tłuszcze, węglowodany, witaminy, składniki mineralne) występującymi w żywności, ich funkcją i przemianami w organizmie.



## > Zasady żywienia z podstawami dietetyki.

Jest to przedmiot będący rozszerzeniem wiadomości na temat składników pokarmowych i ich przemian w organizmie. Poza tym to właśnie na tych zajęciach młodzież zdobywa wiedze na temat żywienia dietetycznego i nowych trendach w żywieniu i dietetyce. Uczniowie potrafią obliczyć wartość kaloryczną potraw i zapotrzebowanie na składniki odżywcze. Młodzież uczy się jakie produkty spożywcze są zdrowe, a jakich powinniśmy unikać.



## > Pracownia planowania żywienia i organizacji produkcji gastronomicznej.

Układanie jadłospisów dla osób w różnym wieku, znajomość norm żywienia i wyżywienia. Ocena sposobu odżywiania, obliczanie wartości odżywczej i energetycznej potraw i posiłków. Proponowanie zamienników dla poszczególnych produktów. Tworzenie diet dla osób z różnymi schorzeniami.



## > Język obcy zawodowy.

Podczas tych zajęć uczniowie poznają specjalistyczne słownictwo związane z produkcją potraw, żywieniem człowieka jak również obsługą i organizacją usług gastronomicznych.



## 2 Możliwości podjęcia pracy zawodowej:

**Technik żywienia i usług gastronomicznych może pracować jako:**

- szef kuchni, kucharz w: restauracjach, hotelach, pensjonatach, zakładach żywienia zbiorowego, gospodarstwach agroturystycznych i innych
- kierownik do spraw żywienia w zakładach gastronomicznych
- menager do spraw planowania i organizacji usług gastronomicznych
- manager zakładu gastronomicznego
- organizator imprez okolicznościowych
- mistrz sztuki kulinarnej
- pracownik firmy cateringowej
- doradca w zakresie prawidłowego żywienia
- organizator usług cateringowych
- pracownik ruchomej bazy gastronomicznej: lotniczej, morskiej, kolejowej
- prowadzić własną działalność

## 3 Baza dydaktyczna:

Zajęcia w naszej szkole odbywają się w pracowni gastronomicznej **doskonale wyposażonej** w **profesjonalny sprzęt gastronomiczny**, umożliwiający rozwijanie umiejętności zawodowych oraz w pracowni obsługi konsumenta. Zajęcia odbywają się w blokach lekcyjnych kilkugodzinnych, podczas których młodzież przygotowuje potrawy, dokonuje ich oceny, a następnie je konsumuje.












EXTRA
VIRGIN
OLIVE
OIL

## 4 Realizacja staży zawodowych dla uczniów TŻiUG na terenie Unii Europejskiej:

W Naszej szkole od kilku lat uczniowie poszerzają swoje pasje i umiejętności podczas praktyk zawodowych w renomowanych restauracjach i hotelach oraz podczas staży zagranicznych.

**Zobacz przebieg realizacji wszystkich projektów na koncie Facebook:**

- https://www.facebook.com/ZSOiZwCiechanowcu.praktykizagraniczne2020

## > Staże zawodowe uczniów TŻiUG w Hiszpanii

Czytaj więcej i zobacz galerię zdjęć:

- http://www.zsoizciechanowiec.pl/images/projektyimages/projekt_grecjaportugalia/9.%20Poczatek%20stazy%20na%20strone%20szkoly.pdf
- https://zsoizciechanowiec.pl/wpcontent/uploads/2023/05/Ciechanowiec2019_folder1_net.pdf

## > Staże zawodowe uczniów TŻiUG w Grecji

- https://zsoiz-ciechanowiec.pl/wp-content/uploads/2023/12/Broszura-projektowa.pdf
- https://zsoiz-ciechanowiec.pl/wp-content/uploads/2023/05/Ciechanowiec_folder-2020_net1.pdf
- https://zsoiz-ciechanowiec.pl/wp-content/uploads/2023/05/broszura_projekt_staze.pdf

## > Staże zawodowe uczniów TŻiUG we Włoszech

- https://zsoiz-ciechanowiec.pl/wp-content/uploads/2023/05/Ciechanowiec-folder-2021_AE1_net.pdf
- https://zsoiz-ciechanowiec.pl/wp-content/uploads/2023/07/BROSZURA-CIECHANOWIEC-WlOCHY-skompresowany.pdf
- https://zsoizciechanowiec.pl/wpcontent/uploads/2023/05/Ciechanowiec_folder-2020_net1.pdf


Erasmus+

















## 5 Poza tym, kontynuacja:

• **BEZPŁATNYCH 2 tygodniowych** staży zawodowych z bogatym programem kulturowym na terenie Hiszpanii i Grecji oraz Włoch.

• Praktyki zawodowe na terenie kraju w renomowanych zakładach gastronomicznych i hotelach, za które uczniowie otrzymają wynagrodzenie w wysokości 2048,00 złotych brutto.









# KONTAKT

## > ADRES SZKOŁY

Technikum im. Rotmistrza Witolda Pileckiego przy Zespole Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Ciechanowcu
ul. Szkolna 8 | 18-230 Ciechanowiec | www.zsoiz-ciechanowiec.pl

## > SEKRETARIAT

tel: (86) 277 11 34 | faks: (86) 277 11 34 | e-mail: zsoiz-ciechanowiec@wp.pl

## > INTERNAT

ul. Kościelna 12 | 18-230 Ciechanowiec | tel: (86) 277 10 19

ZESPÓŁ SZKÓŁ OGÓLNOKSZTAŁCĄCYCH I ZAWODOWYCH W CIECHANOWCU

LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE
TECHNIKUM
BRANŻOWA SZKOŁA I i II STOPNIA
IM. ROTMISTRZA WITOLDA PILECKIEGO

NAJLEPSZE LICEA W POLSCE Perspektywy BRĄZOWA SZKOŁA 2020
NAJLEPSZE TECHNIKA Perspektywy SREBRNA SZKOŁA 2022
NAJLEPSZE TECHNIKA W POLSCE Perspektywy SREBRNA SZKOŁA 2017
NAJLEPSZE TECHNIKA W POLSCE Perspektywy BRĄZOWA SZKOŁA 2020

# ZAPRASZAMY!