

„Jedzenie jest tak samo ważne jak oddychanie, ale znacznie bardziej przyjemne.
Bywa też źródłem zaskoczeń, konsternacji, radości lub rozczarowania.
Równie łatwo może doprowadzić do choroby, jak i uzdrowienia.
Wszystko zależy od tego co się je, gdzie, z czego została potrawa zrobiona i w jaki sposób.”

/Beata Pawlikowska – wstęp do książki: *Świat na talerzu*/

TECHNIKUM NR 6

❖ TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Technik żywienia i usług gastronomicznych to nowy zawód, który powstał z połączenia trzech zawodów na poziomie technika: technika żywienia i gospodarstwa domowego, technika organizacji usług gastronomicznych oraz kucharza. Dynamiczne zmiany zachodzące na rynku pracy wymusiły konieczność połączenia tych zawodów tak, aby absolwent tego kierunku kształcenia był bardziej wszechstronny i przystosowany do wymagań pracodawców oraz klientów.



Technik żywienia i usług gastronomicznych kształtuje umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia w zakładach żywienia zbiorowego i żywienia rodziny. Uczniowie uczą się urządzić zakłady gastronomiczne, gospodarstwo domowe, umiejętnie sporządzać potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznego ich podania i prawidłowej obsługi konsumenta. Zdobywają umiejętności aktywnego zachowania się na rynku, prowadzenia własnej działalności gospodarczej, sporządzania biznes planu itp.

KWALIFIKACJE w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych:

- Sporządzanie potraw i napojów;
- Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

ROZSZERZENIA PRZEDMIOTÓW OGÓLNOKSZTAŁCĄCYCH dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych:

- język obcy nowożytny
- biologia

Przedmiot uzupełniający – historia i społeczeństwo.

JEŻELI WYBIERZESZ TEN KIERUNEK KSZTAŁCENIA, TO:

- dowiesz się, jak należy się zdrowo odżywiać i jak ocenia się jakość żywności, poznasz zasady przechowywania żywności,
- dowiesz się jak przyrządzić potrawę i jak ją odpowiednio podać,
- będziesz umiał aranżować stół i potrawy na talerzu w zależności od okoliczności i rodzaju podawanych potraw,
- nauczysz się sztuki przyrządzania napojów zimnych i gorących,
- dowiesz się jak założyć i prowadzić własną działalność gospodarczą (np. restaurację, firmę cateringową) i jak być w tym lepszy od konkurencji,
- poznasz zasady obsługi klienta oraz organizacji przyjęć, czy imprez okolicznościowych, poznasz zasady i warunki zarządzania produkcją gastronomiczną,
- nauczysz się obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w produkcji gastronomicznej,
- odbędziesz praktykę zawodową w nowoczesnie wyposażonych zakładach gastronomicznych.

TECHNIKUM NR 6

❖ TECHNIK HOTELARSTWA

Jeśli szukasz **zawodu z przyszłością**, to czas najwyższy poszukiwania już zakończyć.

Hotelarstwo, turystyka, **marketing i ekonomia** branży turystyczno-hotelarskiej to dziedziny, które po czterech latach nauki w tym samym ZS nr 7 otworzą przed Tobą **rynki pracy** w Polsce, **Unii Europejskiej**, ba... w całym świecie – wszędzie, gdzie ludzie skłonni są z **powodów biznesowych** lub zwykłej chęci poznania tego, co mieści się za progiem, opuszczać domowe pielesze i wyruszać w drogę.



Nasi nauczyciele wyposażą Cię w **umiejętności niezbędne w przyszłej pracy** zawodowej. Nauczysz się sprawnego obsługi klienta w hotelu, biurze podróży, wykorzystywania w pracy hotelarsko-turystycznej komputera, posługiwania się językiem obcym zawodowym (angielskim lub niemieckim), tworzenia zasad i programowania produktu turystycznego oraz planowania kosztów imprez turystycznych, pracy biurowej i obsługi rachunkowej firmy. Szkoła zapewni Ci nie tylko możliwość opanowania teoretycznej wiedzy, ale zorganizuje także praktyki w obiektach noclegowych w całej Polsce. **Najlepsi** – a czemu Ty nie miałbyś do nich należeć? – **będą mogli uczyć się zawodu podczas zagranicznych staży** (m. in. na Cyprze, na Malcie, w Norwegii, w Niemczech i we Włoszech).

W ramach zawodu technik hotelarstwa uczeń zdobywa KWALIFIKACJE:

- **Planowanie i realizacja usług w recepcji;**
- **Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.**

ROZSZERZENIA PRZEDMIOTÓW OGÓLNOKSZTAŁCĄCYCH dla zawodu technik hotelarstwa:

- **język obcy nowożytny**
- **geografia**

Przedmiot uzupełniający – historia i społeczeństwo.

JEŻELI WYBIERZESZ TEN KIERUNEK KSZTAŁCENIA, TO:

- dowiesz się jak prowadzić działalność promocyjną oraz sprzedaż usług hotelarskich,
- dowiesz się jak rezerwować usługi hotelarskie,
- poznasz zasady wykonywania prac związanych z obsługą gości w recepcji,
- poznasz zasady przygotowania jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości,
- poznasz zasady przygotowywania i podawanie śniadań w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.

TECHNIKUM NR 6

❖ TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

Technik technologii żywności to osoba posiadająca ogromną wiedzę na temat surowców żywnościowych i ich przetwórstwa. Technik kształtuje zasady zdrowego odżywiania się.



Absolwent po zakończeniu procesu kształcenia posiada umiejętności:

- projektuje i nadzoruje prawidłowy przebieg produkcji wyrobów przemysłu spożywczego, np. wyrobów piekarsko – ciastkarskich, cukierniczych, mleczarskich, mięsnych;
- kontroluje jakość surowców, materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów gotowych;
- organizuje pracę w zakładzie spożywczym.

Absolwenci mogą znaleźć zatrudnienie w zakłady przemysłu spożywczego na stanowisku technologa, laboranta oraz w zakładach prowadzących handel artykułami spożywczym, przechowywanie i dystrybucję żywności jako menadżerowie handlowi. Przygotowani są też do prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

EFEKTY KSZTAŁCENIA właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie technik technologii żywności:

- **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń (T.2)**
- **Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych (T.16)**

ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA NR 5

Chcesz **szybko zdobyć zawód** i **niezależnić się finansowo** od rodziców? Proponujemy Ci naukę w zasadniczej szkole zawodowej. W ciągu 3 lat nauki możesz wyuczyć się tu **poszukiwanego** na rynku pracy **fachu**. No, a później – Twoja wola: **pracę** oczywiście **dostaniesz bez problemu**, ale możesz także kontynuować zdobywanie wiedzy w szkole średniej (a nawet łączyć pracę zarobkową z nauką). Nasi uczniowie należą do **najlepszych** w kraju, co potwierdzają laury, corocznie zdobywane na ogólnopolskich turniejach. Dołącz do nas, a znajdziesz się w doborowym towarzystwie i na pewno **nie pożałujesz** podjętej decyzji.

Zajęcia szkolne prowadzone są w **nowoczesnych** i doskonale wyposażonych **pracowniach gastronomicznych i cukierniczych**, natomiast zajęcia praktyczne uczeń odbywa we właściwych dla danego zawodu zakładach gastronomicznych (cukiernia, restauracja i in.). Praktykę należy sobie zorganizować we własnym zakresie.

❖ KUCHARZ

Podczas nauki zawodu uczeń poznaje zasady sporządzania potraw i napojów, przechowywania żywności, tworzenia i wykorzystywania receptur na potrawy i napoje. Uczy się też czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów oraz zdobywa wiedzę z zakresu podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej. Odbywa też zajęcia praktyczne w placówkach żywienia, dzięki czemu ma możliwość wykorzystania wiadomości teoretycznych i kształtować niezbędne umiejętności w tym zawodzie.



JEŻELI WYBIERZESZ TEN KIERUNEK KSZTAŁCENIA, TO:

- poznasz zasady sporządzania potraw i napojów,
- nauczysz się trudnej sztuki dekorowania i podawania potraw i napojów, poznasz potrawy kuchni polskiej i kuchni innych narodów,
- dowiesz się jak założyć i prowadzić własną działalność gospodarczą (np. restaurację) i jak być w tym lepszy od konkurencji,
- nauczysz się obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w procesie sporządzania potraw i napojów,
- odbędziesz zajęcia praktyczne w renomowanych placówkach żywienia, będziesz pracownikiem młodocianym w rozumieniu kodeksu pracy, za swoją pracę otrzymasz wynagrodzenie,
- zdobędziesz doświadczenie zawodowe.

W ramach zawodu kucharz uczeń zdobywa **KWALIFIKACJĘ:**

- **Sporządzanie potraw i napojów.**

UWAGA! NOWE MOŻLIWOŚCI DLA ABSOLWENTÓW TEGO KIERUNKU!!!

Absolwent tego kierunku kształcenia może dodatkowo ukończyć kurs obejmujący kwalifikację **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**, i uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, jeżeli uzyska wykształcenie średnie.

Kształcenie w zawodzie kucharz jest więc dla tych, którzy chcą zdobyć konkretny zawód i pracować w restauracjach, stołówkach i innych obiektach gastronomicznych. Przygotowuje on też do samodzielnego założenia i prowadzenia własnej działalności gospodarczej, jak również daje podstawę do dalszego kształcenia i uzyskiwania dodatkowych kwalifikacji przydatnych na rynku pracy.

❖ CUKIERNIK

Podczas nauki zawodu uczeń zdobywa wiedzę z technologii produkcji cukierniczej, różnych metod przygotowywania wypiekania ciast i deserów, sposób ich dekorowania oraz podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej. Uczy się też obsługi maszyn i urządzeń oraz organizacji procesów produkcji cukierniczej. Odbywa też zajęcia praktyczne w nowoczesnie wyposażonych zakładach cukierniczych, aby móc wykorzystać i utrwać w ten sposób wiadomości teoretyczne i kształtować niezbędne umiejętności w tym zawodzie.



JEŻELI WYBIERZESZ TEN KIERUNEK KSZTAŁCENIA, TO:

- poznasz tajniki pieczenia ciast i sporządzania deserów,
- nauczysz się trudnej sztuki dekorowania wyrobów cukierniczych,
- poznasz rodzaje ciast i deserów z różnych stron świata,
- dowiesz się jak założyć i prowadzić własną cukiernię lub ciastkarnię i jak być w tym lepszy od konkurencji,
- nauczysz się obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w produkcji cukierniczej,
- dowiesz się, jak wykorzystywać przepisy na ciasta i desery,
- odbędziesz zajęcia praktyczne w renomowanych zakładach cukierniczych,
- będziesz pracownikiem młodocianym w rozumieniu kodeksu pracy,
- za swoją pracę otrzymasz wynagrodzenie,
- zdobędziesz doświadczenie zawodowe.

W ramach zawodu cukiernik uczeń zdobywa **KWALIFIKACJĘ:**

- **Produkcja wyrobów cukierniczych**

UWAGA! NOWE MOŻLIWOŚCI DLA ABSOLWENTÓW TEGO KIERUNKU!!!

Absolwent tego kierunku kształcenia może dodatkowo ukończyć kurs obejmujący kwalifikację **Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych** i uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik technologii żywności, jeżeli uzyska wykształcenie średnie.

Kształcenie w zawodzie cukiernik jest dla tych, którzy chcą zdobyć konkretny zawód i pracować w cukierniach, ciastkarniach oraz innych obiektach wykorzystujących produkcję cukierniczą. Przygotowuje on też do samodzielnego założenia i prowadzenia własnej działalności gospodarczej, jak również daje podstawę do dalszego kształcenia i uzyskiwania dodatkowych kwalifikacji przydatnych na rynku pracy.

❖ **PIEKARZ**

Absolwent po zakończeniu procesu kształcenia posiada umiejętności:

- produkuje wyroby piekarskie (np. chleb, bułki, chały zdobne),
- obsługuje maszyny stosowane w produkcji wyrobów piekarskich.

Absolwenci szkoły po uzyskaniu tytułu piekarza mogą być zatrudnieni w piekarniach rzemieślniczych i przemysłowych, zakładach gastronomicznych oraz punktach zbytu pieczywa.



W ramach zawodu piekarz uczeń zdobywa **KWALIFIKACJĘ:**

- **Produkcja wyrobów piekarskich.**

Czas trwania nauki - 3 lata.

Program nauczania obejmuje:

- przedmioty ogólnokształcące zgodne z programem nauczania w szkole zasadniczej,
- przedmioty zawodowe związane z techniką i technologią produkcji piekarskiej, przygotowaniem do prowadzenia działalności gospodarczej oraz język obcy zawodowy.

Przedmioty zawodowe prowadzone są w formie zajęć teoretycznych i praktycznych.

UWAGA! NOWE MOŻLIWOŚCI DLA ABSOLWENTÓW TEGO KIERUNKU!!!

Absolwenci ZSZ mogą uzyskać tytuł technika technologii żywności po ukończeniu liceum ogólnokształcącego dla dorosłych i ukończeniu kursu zawodowego, na koniec którego zdają egzamin potwierdzający kwalifikację **Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.**