ZESPÓŁ SZKÓŁ IM. EMILII SUKERTOWEJ-BIEDRAWINY W MALINOWIE

Szkoła w powiecie działdowskim kształcąca w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych

Zespół Szkół im. Emilii Sukertowej-Biedrawiny w Malinowie, Malinowo 10.
13-200 Działdowo, telefon 23/6974163, mail: sekretariat@malinowo.org,
strona internetowa: https://zsmalinowo.edupage.org/

TECHNIKUM; informacje ogólne
Technikum – typ ponadpodstawowej szkoły pięcioletniej kształcącej w zawodzie, której ukończenie umożliwia uzyskanie świadectwa dojrzałości po zdaniu egzaminu maturalnego oraz uzyskanie dyplomu zawodowego po zdaniu egzaminów zawodowych w danym zawodzie oraz dalsze kształcenie na studiach wyższych lub w szkołach policealnych.

Ucząc się w technikum uczeń zdobywa: wykształcenie i fach.
W technikum kształcenie odbywa się w dwóch obszarach:
- kształcenie ogólne, w programie nauki są przedmioty ogólnokształcące dające możliwość przystąpienia do matury,

- kształcenie zawodowe - obejmujące przedmioty zawodowe w kształceniu teoretycznym, zajęcia praktyczne i praktyki zawodowe. Praktyki zawodowe odbywa się najczęściej w firmach współpracujących z daną szkołą. Daje to doświadczenie, ale także pozwala nawiązać kontakty branżowe, które mogą być przydatne po ukończeniu szkoły jako start na rynku pracy.
Po ukończeniu szkoły jesteś dobrze przygotowany do podjęcia pracy zawodowej lub studiów wyższych.

Uczeń technikum otrzymuje:
- wykształcenie średnie,
- przygotowanie do matury,
- naukę 1 lub 2 przedmiotów na poziomie rozszerzonym,
- naukę przedmiotów zawodowych,
- praktyki zawodowe,
- możliwość kontynuowania nauki.

Obejrzyjmy: Jak wybrać szkołę ponadpodstawową? https://mapakarier.org/blog/112/jak-wybrac-szkole-ponadpodstawowa-cz-1-roznice-miedzy-liceum-technikum-a-szkola-branzowa/

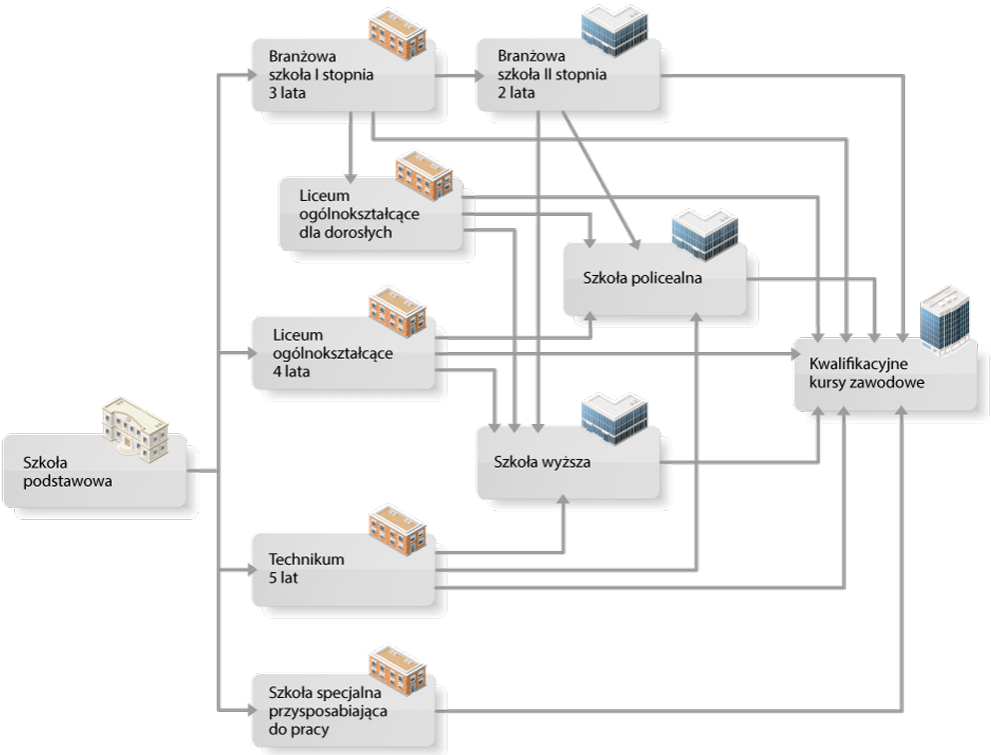
Informacja zawodowa

Synteza zawodu

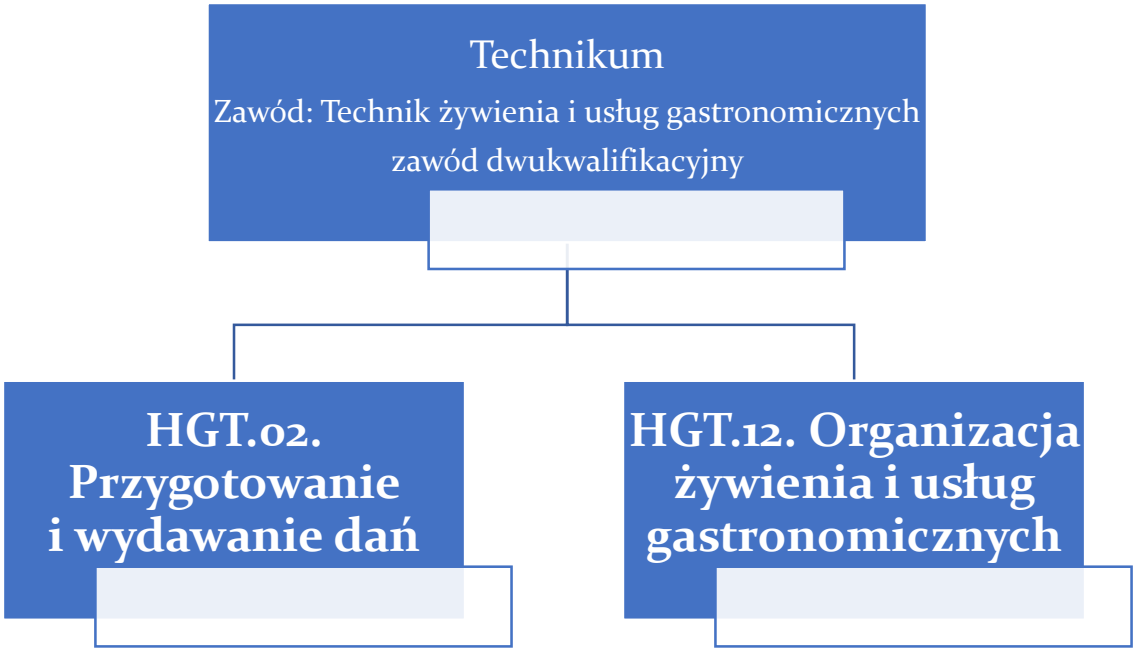
Planuje produkcję i ustala asortyment potraw, dokonuje oceny jakości surowców i półproduktów, potraw i napojów, w tym nadzoruje proces produkcji, przebieg procesów technologicznych zgodnie z normami, obowiązującymi recepturami i wymogami sanitarno-higienicznymi. Ocenia jakość żywności oraz jej przechowywania, sporządza oraz ekspediuje potrawy i napoje, planuje i ocenia żywienie, organizuje produkcję gastronomiczną i żywienie, planuje i realizuje usługi gastronomiczne.

Prowadzi dokumentację dotyczącą rozliczeń produkcji gastronomicznej, obsługuje nowoczesne maszyny i urządzenia gastronomiczne, organizuje i nadzoruje obsługę konsumentów, pracę magazynu oraz organizuje i nadzoruje proces produkcyjny. Zdobyta wiedza i umiejętności stanowią podstawę prowadzenia z sukcesem własnego zakładu gastronomicznego.

System kształcenia w Polsce



Kwalifikacje zawodowe



Kwalifikacje w zawodzie nabywa się w szkole według programu nauczania uwzględniającego podstawę programową kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego, w zakresie wybranych kwalifikacji przypisanych do zawodu: technik żywienia i usług gastronomicznych.

Egzamin zawodowy w zakresie danej kwalifikacji w zawodzie przeprowadzany jest w określonym terminie dla uczniów szkoły. Egzaminy zawodowe prowadzą Okręgowe Komisje Egzaminacyjne (OKE).

Do zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych (kwalifikacja pełna) przypisany jest IV poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK).

Predyspozycje zawodowe

W zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych preferowane są następujące predyspozycje: miła aparycja, wysoka kultura osobista, otwartość i gościnność, uprzejmość i cierpliwość, wrażliwość estetyczna i smakowa, sprawność manualna, kreatywność, komunikatywność, umiejętność współdziałania w zespole, myślenie analityczne, podzielność uwagi, umiejętność podejmowania szybkich decyzji, odporność na stres, umiejętność utrzymania porządku i higieny w czasie wykonywania zadań zawodowych, stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań, dążenie do stałego podnoszenia swoich kwalifikacji i doskonalenia umiejętności zawodowych.

Przeciwskazania do wykonywania zawodu

Do przeciwwskazań wykonywania zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych należą: choroby układów: nerwowego, oddechowego, mięśniowego, kostno-stawowego, ruchu, krążenia, zaburzenia zmysłu smaku i węchu, nosicielstwo chorób zakaźnych, alergie skórne.

Zadania zawodowe

Uczeń szkoły jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych: w zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań:

a. oceniania jakości produktów,
b. przechowywania żywności,
c. obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy,
d. obsługi sprzętu gastronomicznego,
e. przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów,
f. wydawania dań.

w zakresie kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych:

a. oceniania jakości żywności,
b. planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia,
c. organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej,
d. wykonywania usług gastronomicznych,
e. ekspedycji potraw i napojów.

Dodatkowe umiejętności zawodowe

Szkoła oferuje uczniom nabycie dodatkowych uprawnień zawodowych w zakresie wybranego zawodu w formie dodatkowych umiejętności zawodowych lub kwalifikacji rynkowych funkcjonujących w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji. W szkole przygotowanie do nabycia dodatkowych umiejętności zawodowych, dodatkowych uprawnień zawodowych przez uczniów odbywa się w ramach dodatkowych przedmiotów zawodowych lub dodatkowych kursów zawodowych, np. produkcja wyrobów cukierniczych, obsługa kelnerska gościa, kurs barmański, kurs baristy, kurs carvingu.

Plusy zawodu

- możliwość pracy zarówno w dużych, jak i mniejszych miejscowościach oraz regionach atrakcyjnych turystycznie,
- możliwość pracy w obiektach wyjątkowych pod względem: lokalizacji, architektury, wystroju wnętrza czy wyposażenia,
- możliwość wykonywania nierutynowej pracy ze względu na atrakcyjność i różnorodność codziennych zadań,
- bezpośredni kontakt z ludźmi,
- praca w zespole,
- możliwość poznawania ciekawych ludzi,
- możliwości rozwoju zawodowego i awansu w ramach struktury branży,
- znaczne zapotrzebowanie na techników żywienia i usług gastronomicznych na rynku pracy polskim i międzynarodowym,
- możliwość ciągłego doskonalenia zawodowego poprzez udział w szkoleniach (także międzynarodowych), konferencjach, targach branżowych,

- możliwość prowadzenia własnej działalności gospodarczej
  np. restauracji, pubu, baru.

Warunki pracy

Po zdobyciu zawodu będziesz pracował: w restauracjach, kawiarniach, hotelach, zakładach gastronomicznych, w zespole, w pozycji stojącej, ale także siedzącej oraz wymagającej przemieszczania się, może być to praca w systemie zmianowym, także w porach nocnych, okresie weekendowym i świątecznym, niekiedy w warunkach zwiększonego hałasu lub natężenia światła.

Typowe dla zawodu miejsca i stanowiska pracy

Absolwent naszej szkoły kształcącej w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych może podejmować pracę jako:

- szef kuchni, kucharz w restauracjach, hotelach, pensjonatach, zakładach żywienia zbiorowego, gospodarstwach agroturystycznych i innych,
- kierownik ds. żywienia z zakładach gastronomicznych,
- menager ds. planowania i organizacji usług gastronomicznych,
- 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 gospodarczą.

Sytuacja zawodu na rynku pracy

Branża gastronomiczna jest jedną z wciąż rozwijających się, a zapotrzebowanie na wykwalifikowanych techników żywienia i usług gastronomicznych jest stałe. Technik żywienia i usług gastronomicznych bez doświadczenia najczęściej może podjąć pracę w miejscu praktyk, odbywanych w trakcie edukacji. Może też znaleźć zatrudnienie w renomowanych restauracjach, zakładach gastronomicznych, pubach, czy barach szybkiej obsługi.

Po zdaniu matury może również kontynuować naukę na studiach wyższych (np. na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka; gastronomia; bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, dietetyka oraz inne kierunki) albo otworzyć własną działalność gospodarczą.

Obejrzyjmy:

1. Technik żywienia i usług gastronomicznych: https://www.youtube.com/watch?v=R-jlJM5Iumc

Netografia

1. Perspektywy edukacyjno-zawodowe: Technik żywienia i usług gastronomicznych, film https://www.youtube.com/watch?v=R-jlJM5Iumc
2. Mapa karier: Jaką szkołę ponadpodstawową wybrać?, prezentacja https://mapakarier.org/blog/112/jak-wybrac-szkole-ponadpodstawowa-cz-1-roznice-miedzy-liceum-technikum-a-szkola-branzowa/
3. IBE: Polska Rama Kwalifikacji, grafika http://www.krk-www.ibe.edu.pl/pl/strona-glowna/78-zintegrowany-system-kwalifikacji/1002-polska-rama-kwalifikacji
4. Barometr zawodów dla powiatu działdowskiego, grafika https://dzialdowo.praca.gov.pl/documents/1717613/3976576/barometr%20zawod%C3%B3w%202023%20powiat%20dzia%C5%82dowski/dfbaeff9-abbe-4368-96ad-c99e2be65340?t=1673854595372