

TECHNIKUM NR 1 W GRODZISKU MAZOWIECKIM

SOLIDNA EDUKACJA W MIŁEJ ATMOSFERZE

<p>TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH</p>	<p>Przedmioty rozszerzone: biologia Drugi język: język francuski Przedmioty punktowane: język polski, matematyka, język angielski, biologia</p> <p><i>Technik żywienia i usług gastronomicznych przygotowany zostaje do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, planowania i oceny żywienia, organizowania w produkcji gastronomicznej, planowania i realizacji usług gastronomicznych.</i></p> <p><i>Miejscom pracy technika żywienia i usług gastronomicznych mogą być zakłady gastronomiczne (m.in.: restauracje), poradnie zdrowego żywienia, hurtownie sprzętu gastronomicznego, żywności, dodatków do żywności oraz opakowań w gastronomii</i></p> <p>Kwalifikacje uzyskiwana w wyniku kształcenia: <i>HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań</i> <i>HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych</i></p>
<p>TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOCI ZE SPECJALIZACJĄ CUKIERNICZĄ</p>	<p>Przedmioty rozszerzone: chemia Drugi język: język francuski Przedmioty punktowane: język polski, matematyka, język angielski, chemia</p> <p><i>Technik technologii żywności przygotowany jest do przygotowania wyrobów cukierniczych, organizowania i nadzorowania procesów wytwarzania produktów żywnościowych, analizy produktów spożywczych pod względem zawartości składników pokarmowych, kontroli jakości surowców i gotowych produktów, oceny sensorycznej oceny i określania wartości odżywczej żywności.</i></p> <p><i>Miejscom pracy technika technologii żywności mogą być przedsiębiorstwa zajmujące się przetwórstwem, produkcją lub dystrybucją produktów spożywczych, laboratoria dokonujące analizy i oceny żywności oraz w placówki badawcze określające standardy jakościowe.</i></p> <p>Kwalifikacje uzyskiwana w wyniku kształcenia: <i>SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych</i> <i>SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów</i></p>

	<i>spożywczych</i>
--	--------------------