



UNIwersytet Rolniczy  
im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

## Technikum 4- letnie

### Zawód: Technik żywienia i usług gastronomicznych

#### 1) Uczeń kształcący się w tym zawodzie zdobędzie wiedzę i umiejętności:

- oceny jakości żywności oraz sposobów jej przechowywania,
- sporządzania i ekspedycji potraw i napojów,
- żywienia człowieka oraz organizacji imprez okolicznościowych i cateringu,
- organizowania produkcji gastronomicznej,
- obsługi konsumenta w różnego rodzaju zakładach żywienia zbiorowego,
- wyposażania zakładów gastronomicznych oraz gospodarstw domowych,
- dobierania maszyn, urządzeń oraz surowców do określonej produkcji,
- posługiwania się językiem obcym w tym zawodzie,
- zarządzania firmą gastronomiczną.



#### 2) Kształcenie zawodowe uczeń będzie mógł realizować :

- w nowoczesnych pracowniach żywienia wyposażonych w profesjonalne urządzenia gastronomiczne,
- w zakładach żywienia zbiorowego (np. bary, kawiarnie, restauracje itp.),
- w czasie praktyk zawodowych odbywających się w restauracjach, hotelach oraz barach,
- na stanowisku technologa, który opracowuje nowe receptury i wprowadza je do produkcji,
- na stanowisku laboranta, który bada organoleptycznie surowce, półprodukty, dodatki na każdym etapie produkcji oraz każdą partię gotowego wyrobu.

#### 3) Absolwent tego kierunku po ukończeniu szkoły zdobędzie następujące korzyści:

- wykształcenie średnie oraz zawód technika żywienia i usług gastronomicznych,
- możliwość założenia własnej działalności gospodarczej związanej z żywnością i usługami gastronomicznymi,
- zatrudnienie na różnych stanowiskach pracy w zakładach gastronomicznych,
- możliwość rozpoczęcia nauki o żywności na uczelniach wyższych,
- możliwość uzyskania kwalifikacji w innych zawodach w ramach kursów kwalifikacyjnych CKU w naszej placówce.