**PODSTAWA PROGRAMOWA**

**KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE**

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

**343404**

**2019 r.**

**KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE**

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

**CELE KSZTAŁCENIA**

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji

1. W zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań:

1. oceny jakości surowca;
2. przechowywania żywności
3. przygotowania produktów i stanowiska pracy;
4. obsługi sprzętu gastronomicznego.
5. przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów;
6. wydawania dań;

2. W zakresie kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych:

1. oceniania jakości żywności;
2. planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia;
3. organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej;
4. wykonywania usług gastronomicznych;
5. ekspedycji potraw i napojów.

**Egzamin zawodowy jest obowiązkowy .**

Z kwalifikacji - HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań odbywa się w klasie trzeciej w sesji czerwiec - lipiec

 Z kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych odbywa się w klasie piątej w sesji styczeń-luty

W czteroletnim technikum na podbudowie szkoły gimnazjalnej odbywa się w klasie trzeciej i czwartej .