

## TECHNIK ŻYWIENIA I GOSPODARSTWA DOMOWEGO

Szkoła jest kierowana dla młodzieży gimnazjalnej.

Może nie od razu zostaniesz szefem kuchni w paryskim Ritzu, ale od czegoś trzeba zacząć.

W tym zawodzie zdobędziesz wiadomości i umiejętności z zakresu obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, obsługi konsumentów oraz zostaniesz przygotowany do wykonywania zadań zawodowych związanych z prowadzeniem gospodarstwa domowego i obiektów zbiorowego zakwaterowania lub wyżywienia.

Będziesz zajmować się opracowywaniem zestawów potraw i napojów z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia, kształtowaniem sylwetki i kreowaniem wizerunku poprzez wdrażanie prozdrowotnego stylu życia. Nauka w tej szkole obejmuje cztery lata. Poza przedmiotami ogólnokształcącymi, uczniów obowiązuje również nauka przedmiotów zawodowych, między innymi: urządzenie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych, technologia gastronomiczna i obsługa konsumenta, mikrobiologia żywności, podstawy żywienia człowieka, higiena i ochrona zdrowia, podstawy ekonomii, marketing, zarządzanie firmą, przedmiot specjalizacyjny, zajęcia praktyczne.

Proponujemy Ci **NOWOŚĆ** wychodząc na przeciw Twoim oczekiwaniom!!!  
Przedmiot specjalizacyjny: DIETETYKA

Praca dla absolwentów:

- obiekty zbiorowego wyżywienia (stołówki, restauracje, bary itp.),
- instytucje zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywieniu, żywności i gospodarstwie domowym,
- organizacje ochrony konsumenta
- obiekty zbiorowego zakwaterowania i gospodarstwach domowych,
- samodzielna działalność gospodarcza w zakresie usług gastronomicznych, domowych, hotelarskich i agroturystycznych.

Zapewniamy organizację praktyk zawodowych, oczywiście w porozumieniu z uczniem biorąc pod uwagę jego predyspozycje.