

Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404 – program praktyki zawodowej

1. Stosowanie przepisów sanitarnych oraz bezpieczeństwa i higieny pracy.
2. Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych.
3. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych.
4. Zasady racjonalnego żywienia.
5. Metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności – regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe.
6. Wyposażenie zakładów gastronomicznych.
7. Zasady oceny organoleptycznej.
8. Pobieranie próbek kontrolnych żywności.
9. Zastosowanie programów komputerowych w zakładzie gastronomicznym.
10. Warunki przechowywania żywności.
11. Sporządzanie potraw i napojów w zakładach gastronomicznych.