

Zawód: technik organizacji usług gastronomicznych 341[07]

Podbudowa programowa: szkoła dająca wykształcenie średnie

Program kształcenia: 341[07]

Symbol jednostki modułowej	Nazwa jednostki modułowej
Moduł 341[07].O1	Podstawy działalności usługowej
341[07].O1.01	Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony ppoż.
341[07].O1.02	Nawiązywanie i utrzymywanie kontaktów międzyludzkich
341[07].O1.03	Stosowanie prawa w działalności usługowej
341[07].O1.04	Ocena jakości świadczonych usług
341[07].O1.05	Prowadzenie marketingu usług
341[07].O1.06	Prowadzenie korespondencji biurowej
Moduł 341[07].Z1	Podstawy gastronomii i żywienia
341[07].Z1.01	Organizowanie działalności gastronomicznej
341[07].Z1.02	Przestrzegania zasad higieny w procesie produkcyjnym
341[07].Z1.03	Wykorzystanie produktów spożywczych jako źródła składników pokarmowych
341[07].Z1.04	Planowanie żywienia
Moduł 341[07].Z2	Technologia gastronomiczna
341[07].Z2.01	Wykonywanie czynności przygotowawczych związanych z produkcją potraw
341[07].Z2.02	Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw jarskich
341[07].Z2.03	Sporządzanie podstawowego asortymentu zup i sosów
341[07].Z2.04	Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza
341[07].Z2.05	Sporządzanie podstawowego asortymentu zakąsek
341[07].Z2.06	Sporządzanie podstawowego asortymentu deserów i wyrobów ciastkarskich

Moduł 341[07].Z3	Obsługa konsumenta
341[07].Z3.01	Organizowanie obsługi konsumentów
341[07].Z3.02	Podawanie potraw i napojów
341[07].Z3.03	Organizowane pracy w bufecie
Moduł 341[07].Z4	Usługi gastronomiczne
341[07].Z4.01	Promocja usług gastronomicznych
341[07].Z4.02	Realizowanie zleceń na przyjęcia okolicznościowe i usługi cateringowe
341[07].Z4.03	Rozliczanie kosztów usług gastronomicznych
341[07].Z4.04	Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie usług gastronomicznych
341[07].Z4.05	Komunikowanie się w języku obcym
341[07].PP	Przedsiębiorczość

Praktyka zawodowa 4 tygodnie – 140 godzin

- organizowanie usług w zakładach gastronomicznych – 2 tygodnie
- organizowanie usług cateringowych – 2 tygodnie