

TECHNIKUM NR 1 W GRODZISKU MAZOWIECKIM

SOLIDNA EDUKACJA W MIŁEJ ATMOSFERZE

<p>TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH</p>	<p>Przedmioty rozszerzone: biologia Drugi język: język francuski Przedmioty punktowane: język polski, matematyka, język angielski, biologia</p> <p><i>Technik żywienia i usług gastronomicznych przygotowany zostaje do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, planowania i oceny żywienia, organizowania w produkcji gastronomicznej, planowania i realizacji usług gastronomicznych.</i></p> <p><i>Miejsce pracy technika żywienia i usług gastronomicznych mogą być zakłady gastronomiczne (m.in.: restauracje), poradnie zdrowego żywienia, hurtownie sprzętu gastronomicznego, żywności, dodatków do żywności oraz opakowań w gastronomii</i></p> <p>Kwalifikacje uzyskiwana w wyniku kształcenia: <i>HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań</i> <i>HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych</i></p>
<p>TECHNIK EKSPLOATACJI PORTÓW I TERMINALI</p>	<p>Przedmioty rozszerzone: geografia Drugi język: język niemiecki Przedmioty punktowane: język polski, matematyka, język angielski, geografia</p> <p>Technik eksploatacji portów i terminali jest przygotowany do organizowania pracy na terminalach przeładunkowych, obsługi środków transportu w portach morskich, rzecznych, terminalach samochodowych, lotniczych i drogowych. Miejsce pracy technika eksploatacji portów i terminali mogą być działy transportowo – spedycyjne przedsiębiorstw, centrach logistycznych, magazynach, firmach spedycyjnych, terminale lotnicze, samochodowe i kolejowe oraz porty morskie i rzeczne.</p> <p>Kwalifikacje uzyskiwana w wyniku kształcenia: SPL.02. Obsługa podróżnych w portach i terminalach SPL.03. Obsługa ładunków w portach i terminalach</p>