



POLSKA

Utbildningsinfo

Skolverket

„Gastronomia i produkty żywnościowe” to program zawodowy, który kończy się uzyskaniem dyplomu dającym uprawnienia zawodowe.

Program „Gastronomia i produkty żywnościowe” skierowany jest do osób, które chcą zajmować się gotowaniem i przyrządzaniem posiłków, obsługą i produkcją produktów spożywczych.

Możesz rozpocząć pracę natychmiast po ukończeniu szkolenia lub kontynuować naukę w wyższej szkole zawodowej. Możesz również wybrać dodatkowe przedmioty w celu kontynuowania nauki w szkole wyższej.

TRZY RÓŻNE KIERUNKI

Piekarnictwo i cukiernictwo

- Uczysz się rzemiosła piekarniczego i cukierniczego. Kierunek ten daje możliwość pracy jako np. piekarz i cukiernik.

Produkty świeże, delikatesy i catering

- Uczysz się o produktach spożywczych, sprzedaży, wyborze surowców, przyrządzaniu potraw, napojach, nakrywaniu do stołu i podawaniu jedzenia. Kierunek ten daje możliwość pracy jako np. sprzedawca żywności nietrwałej i delikatesów.

Kuchnia i serwowanie

- Uczysz się o przyrządzaniu posiłków w restauracji, o podawaniu posiłków i pracy w lokalach gastronomicznych i barach. Kierunek ten daje możliwość pracy jako np. kucharz, kelner lub kelnerka.

W czasie nauki będziesz:

Zdobywać wiedzę o tradycyjnych i nowoczesnych metodach rzemieślniczych, produkcji artykułów spożywczych, przyrządzaniu i podawaniu posiłków, ogólnie o posiłkach, sprzedaży, obsłudze, higienie, nauce żywienia, dietach i podawaniu alkoholu. Będziesz się uczyć o planowaniu, organizacji, ekonomii i przedsiębiorczości. Rozwijasz swoje umiejętności dotyczące obsługi i obchodzenia się z klientami.

Program ten przykładą dużą wagę do kwestii środowiska pracy, aby uniknąć wypadków przy pracy i zadbać o zdrowie pracowników.

Charakterystyka programu

Programy zawodowe składają się z przedmiotów obowiązujących w szkołach średnich: języka angielskiego, historii, wychowania fizycznego, matematyki, przyrody, religioznawstwa, wiedzy o społeczeństwie i języka szwedzkiego

lub szwedzkiego jako języka obcego. Na zajęciach programów zawodowych przerabiasz więcej przedmiotów zawodowych, tzw. specjalizacyjnych, a mniej przedmiotów, których uczyłeś się w szkole podstawowej.

Przedmioty specjalizacyjne wspólne dla wszystkich kierunków to: wiedza o higienie, wiedza o żywieniu i artykułach spożywczych, wiedza o posiłkach i handlu spożywczym, obsługa i obchodzenie się z klientami.

Będziesz mieć możliwość specjalizować się i poszerzyć swoje wiadomości w ramach wybranego kierunku. Nazywa się to programem poszerzony. Skontaktuj się ze szkołą, aby dowiedzieć się, jakie przedmioty rozszerzające są w programie nauczania.

Masz też możliwość samodzielnego wyboru przedmiotów, których chcesz się uczyć. Dowiedz się w szkole, jakie przedmioty oferuje.

Formy pracy

Pod koniec programu „Gastronomia i produkty żywnościowe” wykonasz pracę dyplomową w wybranym zakresie zawodowym. W pracy tej wykażesz, że nabyłeś wiedzę potrzebną do rozpoczęcia pracy, do której się przygotowałeś w trakcie nauki.

Praca dyplomowa

Pod koniec kursu gastronomii i nauki o produktach spożywczych wykonasz pracę dyplomową w wybranym zakresie zawodowym. W pracy tej wykażesz, że nabyłeś wiedzę potrzebną do rozpoczęcia pracy, do której się przygotowałeś w trakcie nauki.

Kształcenie w miejscu pracy

Część nauki odbywa się w jednym lub wielu miejscach pracy przez okres co najmniej 15 tygodni i nazywa się kształceniem w miejscu pracy (apl). Jest to ważny element nauki. Apl daje ci doświadczenie i ponadto kontakty, które mogą być przydatne, gdy będziesz szukać pracy.

Praktyka zawodowa

W ramach programu istnieje możliwość wybrania praktyki zawodowej na poziomie szkoły średniej. Oznacza to, że otrzymasz taką samą wiedzę, lecz co najmniej połowę czasu przeznaczanego na kształcenie spędzisz w jednym lub wielu miejscach pracy.

Pomyśl o tym

Jeżeli chcesz ubiegać się o przyjęcie na studia wyższe ważne jest, abyś zaplanował swój program nauki. W ramach wyboru indywidualnego oraz, o ile dana szkoła posiada taką ofertę, w ramach pogłębienia podstawy programowej można wybrać naukę przedmiotów wymaganych do ubiegania się o przyjęcie na studia wyższe. Są to dwa dodatkowe przedmioty: język szwedzki lub język szwedzki jako drugi język oraz język angielski. Jeśli zamierzasz kontynuować studia, skorzystaj z pomocy doradcy ds. kształcenia i wyboru zawodu (*en studie- och yrkesvägledare*).

W każdym przypadku masz prawo do wyboru dodatkowych zajęć w zakresie sportu i zdrowia oraz zajęć plastycznych – w ramach wyboru indywidualnego.