Załącznik nr 2 do Regulaminu rekrutacji i uczestnictwa w projekcie „**Turystyczno – Gastronomiczne Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego III**”

Przedmioty zawodowe

Kurs/zawód	Technik ekonomista	Technik rachunkowości	Technik handlowiec	Technik reklamy	Technik hotelarstwa	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Technik technologii żywności	Kucharz	Cukiernik	Kelner	Technik fotografii i multimediów	Technik organizacji turystyki	Technologia drewna
Kurs cukierniczy	-	-	-	-	Podstawowe usługi gastronomiczne Przygotowanie i podawanie śniadań	Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne w gastronomii Planowanie żywienia i usług gastronomicznych	Zajęcia praktyczne Analiza żywności	Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne w gastronomii	x	Procesy produkcji gastronomicznej	-	-	-
Kurs baristy	-	-	-	-	Podstawowe usługi gastronomiczne Przygotowanie i podawanie śniadań	Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne w gastronomii Planowanie żywienia i usług gastronomicznych	Zajęcia praktyczne Analiza żywności	Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne w gastronomii	Zajęcia praktyczne Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	Procesy produkcji gastronomicznej Obsługa gości w praktyce	-	-	-
Kurs kuchni azjatyckiej z sushi	-	-	-	-	Podstawowe usługi gastronomiczne Przygotowanie i podawanie śniadań	Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne w gastronomii Planowanie żywienia i usług gastronomicznych	Zajęcia praktyczne Analiza żywności	Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne w gastronomii	Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne w gastronomii	Procesy produkcji gastronomicznej	-	-	-
Kurs pizzermena z kuchnią włoską	-	-	-	-	Podstawowe usługi gastronomiczne Przygotowanie i podawanie śniadań	Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne w gastronomii Planowanie żywienia i usług gastronomicznych	Zajęcia praktyczne Analiza żywności	Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne w gastronomii	Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne w gastronomii	Procesy produkcji gastronomicznej	-	-	-
Kurs zero waste w gastronomii	-	-	-	-	Podstawowe usługi gastronomiczne Przygotowanie i podawanie śniadań	Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne w gastronomii Planowanie żywienia i usług gastronomicznych	Zajęcia praktyczne Analiza żywności	Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne w gastronomii	Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne w gastronomii	Procesy produkcji gastronomicznej	-	-	-
Kurs udzielania informacji turystycznej	-	-	Pracownia sprzedaży Pracownia handlu	Przekaz i komunikat w reklamie	Obsługa informatyczna w hotelarstwie Przewodnictwo turystyczne i pilotaż wycieczek	-	-	-	-	Obsługa gości w praktyce Obsługa kelnerska	-	-	-
Kurs sztuka nowych mediów	Systemy komputerowe w dokumentacji kadrowo-płacowej Systemy komputerowe w rozliczeniach finansowych	Systemy komputerowe w dokumentacji kadrowo-płacowej Systemy komputerowe w rozliczeniach finansowych	Pracownia sprzedaży Pracownia handlu	Kreacja reklamy Produkcja reklamy	Obsługa informatyczna w hotelarstwie	-	-	-	-	-	-	-	-
Kurs obsługi programu finansowo - księgowego	Systemy komputerowe w dokumentacji kadrowo-płacowej Systemy komputerowe w rozliczeniach finansowych	x	Pracownia sprzedaży Pracownia handlu	-	Obsługa informatyczna w hotelarstwie	-	-	-	-	-	-	-	-
Kurs prawa jazdy kategorii B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kurs operatora wózka jezdniowego	Bhp	Bhp	Bhp Organizacja sprzedaży towarów	Bhp	Bhp	Bhp	Bhp	Bhp	Bhp	Bhp	Bhp	Bhp	Bhp

Kurs barmański	-	-	Sprzedaż towarów	-	Podstawowe usługi gastronomiczne Przygotowanie i podawanie śniadań	Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne w gastronomii	Zajęcia praktyczne Analiza żywności	Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne w gastronomii	Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne w gastronomii	Obsługa gości w praktyce Obsługa kelnerska	-	Organizacja imprez i usług turystycznych Obsługa turystyczna	-
Kurs kasjera złotówkowo - walutowego	Rozliczenia finansowe jednostki organizacyjnej	Rozliczenie finansowe przedsiębiorstw	Sprzedaż towarów	-	-	-	-	-	-	Rozliczenia usług kelnerskich	-	Pracownia rozliczenia imprez i usług turystycznych	-
Kurs operatora drona	-	-	-	Produkcja reklamy	-	-	-	-	-	-	Teoria rejestracji obrazu Podstawy fotografii	-	-
Kurs wykorzystania standardu WCAG	Systemy komputerowe w dokumentacji kadrowo-płacowej Systemy komputerowe w rozliczeniach finansowych Język angielski zawodowy	Systemy komputerowe w dokumentacji kadrowo-płacowej Systemy komputerowe w rozliczeniach finansowych Język angielski zawodowy	Pracownia sprzedaży Pracownia handlu Język angielski zawodowy	Planowanie kampanii reklamowej Język angielski zawodowy	Obsługa informatyczna w hotelarstwie Język angielski zawodowy	Język angielski zawodowy	Język angielski zawodowy	Język angielski zawodowy	Język angielski zawodowy	Język angielski zawodowy	Obróbka i publikacja obrazu Język angielski zawodowy	Język angielski w turystyce Pracownia informacji i promocji turystycznej	Język angielski zawodowy
Kurs ECDL	Systemy komputerowe w dokumentacji kadrowo-płacowej Systemy komputerowe w rozliczeniach finansowych Język angielski zawodowy	Systemy komputerowe w dokumentacji kadrowo-płacowej Systemy komputerowe w rozliczeniach finansowych	Pracownia sprzedaży Pracownia handlu	Planowanie kampanii reklamowej Język angielski zawodowy	Obsługa informatyczna w hotelarstwie	-	-	-	-	-	Obróbka i publikacja obrazu Język angielski zawodowy	Język angielski w turystyce Pracownia informacji i promocji turystycznej	Język angielski zawodowy
Przygotowanie i serwowanie sushi i sahimi	-	-	-	-	Podstawowe usługi gastronomiczne Przygotowanie i podawanie śniadań	Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne w gastronomii Planowanie żywienia i usług gastronomicznych	Zajęcia praktyczne Analiza żywności	Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne w gastronomii	Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne w gastronomii	Procesy produkcji gastronomicznej	-	-	-
Doradztwo zawodowe	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zajęcia z zakresu przeciwdziałania dyskryminacji	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-