Technicy Żywienia dzisiaj na zajęciach podczas praktyk we Włoszech oceniali produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia. Zapoznali się z wpływem warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość. Następnie dowiedzieli się jak przebiega dobieranie procesu technologicznego przygotowania potraw i dobieranie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej i termicznej. Po południu wydawali posiłki gościom w sali restauracyjnej. Technicy Logistyki zajmowali się analizowaniem struktury wyrobu w celu zaplanowania przepływów logistycznych w produkcji i tworzeniem dokumentów dotyczących procesów logistycznych produkcji. Potem projektowali dystrybucję towarów zgodnie z przyjętymi kryteriami i celami oraz projektowali prace w węzłach dystrybucyjnych. Technicy Hotelarstwa zapoznali się z zasadami i narzędziami marketingu, określali rodzaje turystyki, uczyli się stosowania programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań zawodowych oraz zapoznali się z zadaniami oraz wyposażeniem recepcji hotelowej.

Projekt nr 2022-1-PL01-KA121-VET-000061552 współfinansowany ze środków Unii Europejskiej.

