

## PLAN NAUCZANIA DLA ZAWODU KUCHARZ 512001

### KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY: TG.06 Sporządzanie potraw i napojów

I. Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów:

BHP – Bezpieczeństwo i higiena pracy	20
PDG – Podstawy działalności gospodarczej	20
JOZ – Język angielski	30
PKS – Podstawy komunikacji społecznej	20

**RAZEM 90**

II. Efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego:

Towaroznawstwo żywności	30
Podstawy żywienia i zasady higieny	30
Technika i bezpieczeństwo w gastronomii	45

**RAZEM 105**

III. Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji T.06 Sporządzanie potraw i napojów:

Procesy technologiczne w gastronomii	227
Sporządzanie potraw i napojów	228

**RAZEM 455**

**ŁĄCZNA LICZBA GODZIN 650**

**Praktyka zawodowa:** w ramach zajęć.