

PLAN NAUCZANIA

KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY: TG.15 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

I.	Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów:		
	BHP – Bezpieczeństwo i higiena pracy	20	
	PDG – Podstawy działalności gospodarczej	30	
	JOZ – Język angielski	30	
	PKS – Podstawy komunikacji społecznej	20	
	RAZEM	100	
II.	Efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego:		
	Towaroznawstwo żywności	40	
	Podstawy żywienia i zasady higieny	62	
	Technika i bezpieczeństwo w gastronomii	45	
	RAZEM	147	
III.	Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji T.15 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych:		
	Kształcenie teoretyczne:		
	1. Zasady żywienia	}	65
	2. Organizacja produkcji gastronomicznej		
	3. Usługi gastronomiczne		
	Kształcenie praktyczne:		
	1. Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej	}	130
	2. Pracownia obsługi klienta		
	RAZEM	195	
	ŁĄCZNA LICZBA GODZIN:	442	

Praktyka zawodowa: 2 tygodnie (80 godzin)