

.....
pieczęćka szkoły

Plan kwalifikacyjnego kursu w zakresie kwalifikacji HGT.12 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych 343404

Symbol jednostki modułowej	Nazwa jednostki modułowej	Liczba godzin w semestrze			Liczba godzin na realizację w cyklu
		sem. I	sem. II	sem. III	
M1. Prowadzenie gospodarki żywnością i użytkowanie wyposażenia w gastronomii				165	
M1J1.	Podstawy żywienia i gastronomii	80			80
M1J2.	Planowanie żywienia	40	25		65
M1J3.	Stosowanie zasad BHP w gastronomii	20			20
M2. Organizowanie i prowadzenie produkcji gastronomicznej				180	
M2J1.	Organizowanie produkcji gastronomicznej		70	30	100
M2J2.	Prowadzenie usług gastronomicznych		60		60
M2J3.	Działalność gospodarcza w gastronomii		20		20
M3. Posługiwanie się językiem obcym w gastronomii				20	
Razem		160	175	30	365
Praktyka zawodowa			140	140	280

Plan obowiązuje na rok szkolny 2021/2022