

Szkolny plan nauczania /przedmiotowe kształcenie zawodowe/Typ szkoły: **Kwalifikacyjny Kurs Zawodowy - /szkoła dla dorosłych/**

1,5 roczny okres nauczania

Zawód: **Kucharz -symbol 512001**Podbudowa programowa: **gimnazjum, zasadnicza szkoła zawodowa, szkoła średnia**

Kwalifikacje:

K1

- Sporządzanie potraw i napojów T.06

I sem 2017/2018

| Lp | Obowiązkowe zajęcia edukacyjne | Klasa | | | Razem do realizacji | Uwagi |
|--|--|------------|------------|------------|---------------------|-------|
| | | I | | II | | |
| | | semestr 1 | semestr 2 | semestr 3 | | |
| Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym | | | | | | |
| 1 | Język angielski zawodowy | 15 | 15 | 20 | 50 | |
| 2 | Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii | 15 | 10 | 0 | 25 | |
| 3 | Wyposażenie techniczne | 10 | 15 | 0 | 25 | |
| 4 | Podstawy działalności gospodarczej w gastronomii | 20 | 20 | 30 | 70 | |
| 5 | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | 60 | 60 | 56 | 176 | |
| Łączna liczba godzin | | 120 | 120 | 106 | 346 | |
| Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym | | | | | | |
| 1 | Procesy technologiczne w gastronomii | 100 | 100 | 108 | 308 | |
| Łączna liczba godzin | | 100 | 100 | 108 | 308 | |
| Łączna liczba godzin kształcenia zawodowego | | 220 | 220 | 214 | 654 | |
| | | | | | | |

Egzamin potwierdzający kwalifikację T.06 odbywa się po zakończeniu kursu.