

**PLAN NAUCZANIA KWALIFIKACYJNEGO KURSU ZAWODOWEGO – TG.07 SPORZĄDZANIE POTRAW I NAPOJÓW –
GRUPA II – ROK SZKOLNY 2018/2019**

TERMIN ROZPOCZĘCIA I ZAKOŃCZENIA – 01.09.2018 r. – 09.06.2019 r.

Ilość godzin na **kwalfikację TG.07** – 456 godzin w tym 348 godzin w ZSG-S i 108 godzin na e-learning.

Ilość godzin na **efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów** oraz efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów- 194 godzin w tym 97 godzin w ZSG-S i 97 godzin na e-learning.

Numer Modułu	Nazwa Modułu	Numer i nazwa jednostki modułowej		Nauczyciel uczący	Ilość godzin	Ilość godzin	
						ZSG-S	e-learning
M1	Przygotowanie do zawodu	M1.J1	Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska	M. Wojciechowski	18	10	8
		M1.J2	Określanie znaczenia składników pokarmowych w żywieniu człowieka	J. Ozdarska	36	20	16
		M1.J3	Stosowanie zasad higieny i ochrony zdrowia w zakładach gastronomicznych	B. Lisowska	18	10	8
		M1.J4	Ocenianie mikrobiologiczne żywności	B. Lisowska	18	10	8
		M1.J5	Ocenianie organoleptyczne żywności	E. Stanisławska Lepko	18	10	8
Suma godzin					108	60	48
M2	Przygotowanie surowców do procesu technologicznego	M2.J1	Przygotowywanie surowców do sporządzania potraw	J. Urbanek M. Marciniak	33	25	8
		M2.J2	Przygotowywanie półproduktów i potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	J. Urbanek M. Marciniak	60	40	20
Suma godzin					93	65	28
M3	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów z nabiału i	M3.J1	Przygotowywanie potraw z jaj, mleka i przetworów mlecznych	A. Deptuła B. Lisowska	50	35	15
		M3.J2	Przygotowywanie półproduktów i potraw z mąki i kasz	J. Urbanek A. Deptuła	50	40	10

	produktów zbożowych	M3.J3	Przygotowywanie napojów oraz wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast	M. Pachucka W. Bekiesza, A. Mierzejewska	50	40	10
Suma godzin					150	115	35
M4	Sporządzanie i ekspedycja potraw z mięsa i ryb	M4.J1	Przygotowywanie półproduktów i potraw z mięsa zwierząt rzeźnych	J. Urbanek M. Marciniac	55	45	10
		M4.J2	Przygotowywanie półproduktów i potraw z drobiu	J. Urbanek	55	40	15
				M. Marciniac	35	20	15
		M4.J3	Przygotowywanie półproduktów i potraw z ryb	A. Deptuła A. Rzymkowska	20	20	0
Suma godzin					164	125	39
M5	Sporządzanie potraw regionalnych oraz wykorzystanie żywności wygodnej	M5.J1	Wykorzystanie żywności wygodnej w produkcji kulinarnej	J. Urbanek M. Pachucka	13	10	3
		M5.J2	Przygotowywanie potraw kuchni staropolskiej i regionalnej	I. Sędacka M. Pachucka	18	10	8
		M5.J3	Przygotowywanie potraw kuchni różnych narodów	I. Sędacka M. Pachucka	17	10	7
Suma godzin					48	30	18
M6	Porozumiewanie się w języku obcym zawodowym	M6.J1	Porozumiewanie się wykorzystaniem słownika ogólnego i ogólnotechnicznego	P. Lipińska K. Michalska	17	10	7
		M6.J2	Posługiwanie się językiem obcym w działalności gastronomicznej		17	10	7
Suma godzin					34	20	14
M7	Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej	M7.J1	1.Nawiązywanie kontaktów międzyludzkich	E. Rakowska	17	10	7
		M7.J2	2.Prowadzenie działalności gospodarczej		19	10	9
		M7.J3	3.Poznawanie rynku pracy i polityki personalnej w gastronomii		17	10	7
Suma godzin					53	30	23
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN					650	445	205