

**Plan nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego**  
**HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań**  
**Rok szkolny 2022/2023, 2023/2024**

Termin rozpoczęcia i zakończenia: 03.09.2022 r. – 20.11.2023 r.

Ilość godzin na kwalifikację HGT.02. – 539 godzin w tym 410 godzin w ZSG-S i 129 godzin na e-learning.

| Numer Modułu                | Nazwa Modułu   | Numer i nazwa jednostki modułowej |  | Ilość godzin | Ilość godzin |            |
|-----------------------------|--|-----------------------------------|--|--------------|--------------|------------|
|                             |  |                                   |  |              | ZSG-S        | e-learning |
| M1                          | Wprowadzanie podstaw gastronomii                                     | 512001.M1.J1                      | Przestrzeganie bezpieczeństwa i higieny pracy                    | 15           | 10           | 5          |
|                             |  | 512001.M1.J2                      | Określanie znaczenia składników pokarmowych w żywieniu człowieka | 25           | 15           | 10         |
|                             |  | 512001.M1.J3                      | Ocenianie mikrobiologiczne żywności                              | 15           | 10           | 5          |
|                             |  | 512001.M1.J4                      | Ocenianie organoleptyczne żywności                               | 20           | 10           | 10         |
| <b>Suma godzin</b>          |  |                                   |  | <b>75</b>    | <b>45</b>    | <b>30</b>  |
| M2                          | Przygotowanie surowców do procesu technologicznego                   | 512001.M2.J1                      | Przygotowanie surowców do sporządzania dań                       | 50           | 35           | 15         |
|                             |  | 512001.M2.J2                      | Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych                 | 15           | 10           | 5          |
| <b>Suma godzin</b>          |  |                                   |  | <b>65</b>    | <b>45</b>    | <b>20</b>  |
| M3                          | Przygotowanie i wydawanie dań z surowców roślinnych                  | 512001.M3.J1                      | Przygotowanie dań z warzyw, owoców, ziemniaków i grzybów         | 40           | 35           | 5          |
|                             |  | 512001.M3.J2                      | Przygotowanie dań z mąki, kaszy i ryżu                           | 40           | 35           | 5          |
|                             |  | 512001.M3.J3                      | Przygotowanie deserów i wyrobów ciastkarskich                    | 40           | 35           | 5          |
| <b>Suma godzin</b>          |  |                                   |  | <b>120</b>   | <b>105</b>   | <b>15</b>  |
| M4                          | Przygotowanie i wydawanie dań z jaj, nabiału oraz zup                | 512001.M4.J1                      | Przygotowanie dań z jaj i przetworów mlecznych                   | 40           | 30           | 10         |
|                             |  | 512001.M4.J2                      | Przygotowanie zup i sosów  | 30           | 25           | 5          |
| <b>Suma godzin</b>          |  |                                   |  | <b>70</b>    | <b>55</b>    | <b>15</b>  |
| M5                          | Przygotowanie i wydawanie dań z mięsa i ryb                          | 512001.M5.J1                      | Przygotowanie dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny          | 44           | 30           | 14         |
|                             |  | 512001.M5.J2                      | Przygotowanie dań z drobiu i ptactwa dzikiego                    | 40           | 30           | 10         |
|                             |  | 512001.M5.J3                      | Przygotowanie dań z ryb i owoców morza                           | 35           | 30           | 5          |
| <b>Suma godzin</b>          |  |                                   |  | <b>119</b>   | <b>90</b>    | <b>29</b>  |
| M6                          | Przygotowanie i wydawanie dań dietetycznych i kuchni różnych narodów | 512001.M6.J1                      | Przygotowanie dań dietetycznych i wegetariańskich                | 30           | 25           | 5          |
|                             |  | 512001.M6.J2                      | Przygotowanie dań kuchni polskiej i różnych narodów              | 30           | 25           | 5          |
| <b>Suma godzin</b>          |  |                                   |  | <b>60</b>    | <b>50</b>    | <b>10</b>  |
| M7                          | Posługiwanie się językiem obcym zawodowym                            | 512001.M7.J1                      | Wykorzystanie słownictwa branżowego                              | 15           | 10           | 5          |
|                             |  | 512001.M7.J2                      | Komunikowanie się w języku obcym zawodowym                       | 15           | 10           | 5          |
| <b>Suma godzin</b>          |  |                                   |  | <b>30</b>    | <b>20</b>    | <b>10</b>  |
| <b>ŁĄCZNA LICZBA GODZIN</b> |  |                                   |  | <b>539</b>   | <b>410</b>   | <b>129</b> |