

**PLAN NAUCZANIA KWALIFIKACYJNEGO KURSU ZAWODOWEGO – TG.07 SPORZĄDZANIE POTRAW I NAPOJÓW –  
GRUPA II – ROK SZKOLNY 2019/2020**

TERMIN ROZPOCZĘCIA I ZAKOŃCZENIA – 07.09.2019 r.- 06.06.2020 r.

Ilość godzin na kwalifikację 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.

**OPIEKUN GRUPY – IZABELA SĘDACKA**

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	M. Gołębowska	18	10	8
		M1.J4	Ocenianie mikrobiologiczne żywności	B. Lisowska	18	10	8
		M1.J5	Ocenianie organoleptyczne żywności	E. Stanisławska Lepko	18	10	8
<b>Suma godzin</b>					<b>108</b>	<b>60</b>	<b>48</b>
M2	Przygotowanie surowców do procesu technologicznego	M2.J1	Przygotowywanie surowców do sporządzania potraw	J. Urbanek I. Sędacka	33	25	8
		M2.J2	Przygotowywanie półproduktów i potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	J. Urbanek I Sędacka	60	40	20
<b>Suma godzin</b>					<b>93</b>	<b>65</b>	<b>28</b>
M3	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów z nabiału i produktów	M3.J1	Przygotowywanie potraw z jaj, mleka i przetworów mlecznych	I Sędacka A. Deptuła	50	35	15
		M3.J2	Przygotowywanie półproduktów i potraw z mąki i kasz	J. Urbanek A. Deptuła	50	40	10

	<b>zbożowych</b>	<b>M3.J3</b>	Przygotowywanie napojów oraz wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast	B. Lisowska W. Bekiesza I. Sędacka	50	40	10
<b>Suma godzin</b>					<b>150</b>	<b>115</b>	<b>35</b>
<b>M4</b>	<b>Sporządzanie i ekspedycja potraw z mięsa i ryb</b>	<b>M4.J1</b>	Przygotowywanie półproduktów i potraw z mięsa zwierząt rzeźnych	J. Urbanek I. Sędacka	55	45	10
		<b>M4.J2</b>	Przygotowywanie półproduktów i potraw z drobiu	B. Lisowska A. Deptuła	55	40	15
		<b>M4.J3</b>	Przygotowywanie półproduktów i potraw z ryb	I Sędacka M. Pachucka	54	40	14
<b>Suma godzin</b>					<b>164</b>	<b>125</b>	<b>39</b>
<b>M5</b>	<b>Sporządzanie potraw regionalnych oraz wykorzystanie żywności wygodnej</b>	<b>M5.J1</b>	Wykorzystanie żywności wygodnej w produkcji kulinarnej	J. Urbanek M. Pachucka	13	10	3
		<b>M5.J2</b>	Przygotowywanie potraw kuchni staropolskiej i regionalnej	B. Lisowska M. Pachucka	18	10	8
		<b>M5.J3</b>	Przygotowywanie potraw kuchni różnych narodów	J. Urbanek M. Pachucka	17	10	7
<b>Suma godzin</b>					<b>48</b>	<b>30</b>	<b>18</b>
<b>M6</b>	<b>Porozumiewanie się w języku obcym zawodowym</b>	<b>M6.J1</b>	Porozumiewanie się wykorzystaniem słownika ogólnego i ogólnotechnicznego	K. Michalska	17	10	7
		<b>M6.J2</b>	Posługiwanie się językiem obcym w działalności gastronomicznej		17	10	7
<b>Suma godzin</b>					<b>34</b>	<b>20</b>	<b>14</b>
<b>M7</b>	<b>Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej</b>	<b>M7.J1</b>	1.Nawiązywanie kontaktów międzyludzkich	E. Rakowska	17	10	7
		<b>M7.J2</b>	2.Prowadzenie działalności gospodarczej		19	10	9
		<b>M7.J3</b>	3.Poznanie rynku pracy i polityki personalnej w gastronomii		17	10	7
<b>Suma godzin</b>					<b>53</b>	<b>30</b>	<b>23</b>
<b>ŁĄCZNA LICZBA GODZIN</b>					<b>650</b>	<b>445</b>	<b>205</b>