

# **Technik żywienia i usług gastronomicznych:**

## **HGT.12 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

---

### PLAN NAUCZANIA DLA KURSU KWALIFIKACYJNEGO

**FORMA KSZTAŁCENIA: ZAOCZNA**

| <b>Zajęcia edukacyjne z zakresu<br/>Kształcenia zawodowego</b> | <b>T-teoretyczne<br/>P-praktyczne</b> |
|--|---------------------------------------|
| BHP w gastronomii  | T                                     |
| Podstawy żywienia i gastronomii <sup>1)</sup>                  | T                                     |
| Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej                | T                                     |
| Podstawy żywienia dietetycznego                                | T                                     |
| Usługi gastronomiczne i cateringowe                            | T                                     |
| Język angielski zawodowy                                       | T                                     |
| Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomicznej    | P                                     |
| Pracownia usług i obsługi konsumenta                           | P                                     |
| <b>Razem godzin</b>  | <b>280 godz.</b>                      |
| Praktyka zawodowa  | <b>140 godz.</b>                      |

- 1) Wskazana jednostka nie jest powtarzana w przypadku gdy kształcenie zawodowe odbywa się w szkole prowadzącej kształcenie w zawodzie.