

**PLAN NAUCZANIA KWALIFIKACYJNEGO KURSU ZAWODOWEGO**

**DLA KWALIFIKACJI: T.6. SPORZĄDZANIE POTRAW I NAPOJÓW**  
**W OBRĘBIE ZAWODU: KUCHARZ 512001**

Przedmiot nauczania	Dział programowy	Treści kształcenia	Ilość godzin		
			I S	II S	R
<b>WBG</b>	<b>Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii</b>	<b>WBG.01</b> Podstawowe pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy w gastronomii.	2	-	2
		<b>WBG.02</b> Zasady kształtowania bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym.	2	-	2
		<b>WBG.03</b> Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii.	2	-	2
		<b>WBG.04</b> Służby bhp w zakładzie pracy, obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.	2	-	2
		<b>WBG.05</b> Ochrona przeciwpożarowa w zakładzie gastronomicznym.	2	-	2
		<b>WBG.06</b> Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza.	2	-	2
		<b>WBG.07</b> Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym.	2	-	2
		<b>WBG.08</b> Procedury udzielania pierwszej pomocy.	2	-	2
		<b>WBG.09</b> Elementy prawa pracy związane z bezpieczeństwem i higieną pracy.	2	-	2
		<b>WBG.10</b> Metody i systemy zapewnienia właściwej, jakości zdrowotnej żywności – regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe.	2	-	2
	<b>Razem</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>20</b>	
	<b>Urządzenia i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych</b>	<b>WBG.11</b> Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego.	5	-	5
		<b>WBG.12</b> Instalacje techniczne w zakładzie gastronomicznym.	-	2	2
		<b>WBG.13</b> Drobnny sprzęt gastronomiczny, naczynia do podawania potraw i napojów.	-	4	4
		<b>WBG.14</b> Zasady korzystania z urządzeń gastronomicznych.	-	3	3
		<b>WBG.15</b> Wyposażenie magazynów zakładu gastronomicznego.	-	2	2
		<b>WBG.16</b> Urządzenia do obróbki wstępnej surowców.	5	-	5
		<b>WBG.17</b> Urządzenia do obróbki cieplnej półproduktów.	-	4	4
		<b>WBG.18</b> Urządzenia ekspedycyjne.	-	3	3
		<b>WBG.19</b> Wyposażenie zmywalni naczyń stołowych.	-	3	3
<b>WBG.20</b> Urządzenia chłodnicze wykorzystywane do obróbki technologicznej i ekspozycji potraw i napojów.		-	3	3	
<b>Razem</b>	<b>10</b>	<b>24</b>	<b>34</b>		
<b>Razem:</b>	<b>30</b>	<b>24</b>	<b>54</b>		
<b>DGG</b>	<b>Podjęcie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej</b>	<b>DGG.01</b> Zasady funkcjonowania gospodarki rynkowej w obszarze gastronomii i jej elementy.	-	5	5
		<b>DGG.02</b> Przedsiębiorstwo gastronomiczne i przedsiębiorca gastronomiczny – podstawowe pojęcia.	-	4	4
		<b>DGG.03</b> Przepisy prawa związane z działalnością gospodarczą.	-	5	5
		<b>DGG.04</b> Biznes-plan przedsiębiorstwa gastronomicznego;	-	3	3
		<b>DGG.05</b> Dokumentacja dotycząca podejmowania działalności gospodarczej;	-	3	3
		<b>DGG.06</b> Rejestrowanie firmy;	-	5	5
		<b>DGG.07</b> Otoczenie przedsiębiorstwa gastronomicznego –zasady współpracy;	-	3	3
		<b>DGG.08</b> Działania marketingowe przed uruchomieniem działalności gospodarczej.	-	4	4
	<b>Razem</b>	<b>-</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	
	<b>Funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego</b>	<b>DGG.09</b> Analiza funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego – zyski, koszty, straty, zasoby, możliwości.	-	5	5
		<b>DGG.10</b> Analiza preferencji klientów zakładu gastronomicznego.	-	3	3
		<b>DGG.11</b> Zasady współpracy z innymi przedsiębiorstwami.	-	4	4
		<b>DGG.12</b> Zasady organizowania i rozliczania bieżącej działalności przedsiębiorstwa gastronomicznego.	-	5	5
<b>DGG.13</b> Dokumentacja związana z prowadzeniem działalności gospodarczej.		-	5	5	
<b>Razem</b>	<b>-</b>	<b>22</b>	<b>22</b>		
<b>Razem:</b>	<b>-</b>	<b>54</b>	<b>54</b>		

TGT	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności i zasady racjonalnego żywienia	TGT.01	Gospodarka żywnością — podstawowe pojęcia.	1	-	1
			TGT.02	Zasady racjonalnego wykorzystania surowców w gastronomii.	1	-	1
			TGT.03	Gospodarka odpadami w gastronomii.	1	-	1
			TGT.04	Gospodarka opakowaniami w gastronomii.	1	-	1
			TGT.05	Ocena organoleptyczna.	2	-	2
			TGT.06	Procedury zapewniające bezpieczeństwo w gastronomii.	2	-	2
			TGT.07	Zasady racjonalnego żywienia.	12	-	12
			<b>Razem</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>20</b>	
		Charakterystyka towaroznawcza i przechowywanie żywności	TGT.08	Czynniki kształtujące jakość żywności i metody ich oceny.	2	-	2
			TGT.09	Klasyfikacja środków żywności;	2	-	2
			TGT.10	Charakterystyka towaroznawcza poszczególnych środków żywności.	12	-	12
			TGT.11	Sposoby zabezpieczenia żywności przed zepsuciem - przechowywanie i utrwalanie żywności.	4	-	4
			TGT.12	Zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania, zanieczyszczenia żywności — skutki zdrowotne.	2	-	2
			TGT.13	Metody utrwalania żywności.	4	-	4
			<b>Razem</b>	<b>26</b>	<b>-</b>	<b>26</b>	
		Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	TGT.14	Receptury gastronomiczne.	2	-	2
			TGT.15	Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym.	2	-	2
			TGT.16	Metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej.	2	-	2
			TGT.17	Gospodarowanie surowcem.	2	-	2
			TGT.18	Monitorowanie procesu produkcyjnego.	2	-	2
			<b>Razem</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	
		Technologia sporządzania potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów oraz ich ekspedycja	TGT.19	Zastosowanie tłuszczów spożywczych.	3	-	3
			TGT.20	Sposoby zagęszczania potraw.	3	-	3
			TGT.21	Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw i napojów z surowców roślinnych — warzywa, ziemniaki, grzyby, owoce, przetwory zbożowe.	2	13	15
			TGT.22	Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw z surowców zwierzęcych — mleko i jego przetwory, jaja, mięso zwierząt rzeźnych, przetwory mięsne, podroby, drób, dziczyzna, ryby i owoce morza.	-	16	16
			TGT.23	Zupy i sosy.	6	-	6
			TGT.24	Potrawy półmięsne.	6	-	6
			TGT.25	Desery i ciasta.	12	-	12
TGT.26	Napoje zimne i gorące.		4	-	4		
TGT.27	Zakąski zimne.		6	-	6		
TGT.28	Technologia sporządzania potraw dietetycznych oraz ich ekspedycja.		5	-	5		
	<b>Razem</b>	<b>47</b>	<b>29</b>	<b>76</b>			
	<b>Razem:</b>	<b>103</b>	<b>29</b>	<b>132</b>			
JOG	Język obcy w gastronomii	Słownictwo i zwroty typowe dla gastronomii	JOG.01	Nazwy potraw i napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych oraz stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym.	-	4	4
			JOG.02	Czynności zawodowe kucharza.	-	4	4
			JOG.03	Informacje handlowe dotyczące żywności i sprzętu gastronomicznego.	-	3	3
			JOG.04	Instrukcje obsługi.	-	3	3
			JOG.05	Receptury gastronomiczne.	-	3	3
			JOG.06	Karty menu.	-	3	3
			<b>Razem</b>	<b>-</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	
		Porozumiewanie się podczas pracy i w kontaktach z klientami obcojęzycznymi	JOG.07	Organizacja stanowiska pracy kucharza.	-	3	3
			JOG.08	Planowanie sposobu wykonania potrawy lub napoju na podstawie receptury.	-	2	2
			JOG.09	Rozmowa z pracodawcą.	-	2	2
			JOG.10	Porozumiewanie się ze współpracownikami.	-	2	2
			JOG.11	Rozmowa z klientem zakładu gastronomicznego.	-	3	3
			JOG.12	Oferta handlowa zakładu gastronomicznego.	-	2	2
			JOG.13	Informacja reklamowa.	-	2	2
			JOG.14	Analiza ofert pracy.	-	2	2
JOG.15	Anons w języku obcym.		-	2	2		
	<b>Razem</b>	<b>-</b>	<b>20</b>	<b>20</b>			
	<b>Razem:</b>	<b>-</b>	<b>40</b>	<b>40</b>			

KPR	Kompetencje personalne i społeczne. Przestrzeganie regulaminu kursu	Kompetencje personalne i społeczne	KPR.01	Przestrzeganie zasad kultury i etyki.	2	0	2	
			KPR.02	Jak być kreatywnym i konsekwentnym w realizacji zadań zawodowych?	2	1	3	
			KPR.03	Przewidywanie skutków podejmowanych działań.	1	1	2	
			KPR.04	Jak być otwartym na zmiany?	1	1	2	
			KPR.05	Radzenie sobie ze stresem.	2	1	3	
			KPR.06	Aktualizacja wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych.	1	2	3	
			KPR.07	Przestrzeganie tajemnicy zawodowej.	1	1	2	
			KPR.08	Odpowiedzialność za podejmowane działania.	1	1	2	
			KPR.09	Negocjowanie warunków porozumień.	1	2	3	
			KPR.10	Współpraca w zespole pracowniczym.	1	2	3	
		<b>Razem</b>				<b>13</b>	<b>12</b>	<b>25</b>
		Przestrzeganie regulaminu kursu	KPR.11	Nazewnictwo dotyczące kształcenia zawodowego.	1	1	2	
			KPR.12	Formy kształcenia i doskonalenia w formach pozaszkolnych.	1	1	2	
			KPR.13	Zasady organizacyjne realizacji kształcenia ustawicznego.	2	2	4	
			KPR.14	Wykorzystanie posiadanej wiedzy do kształtowania własnej ścieżki kariery zawodowej.	2	2	4	
<b>Razem</b>				<b>6</b>	<b>6</b>	<b>12</b>		
<b>Razem:</b>				<b>19</b>	<b>18</b>	<b>37</b>		
PTG	Procesy technologiczne w gastronomii	Przygotowanie półproduktów	PTG.01	Procedury obowiązujące w gastronomii;	5	-	5	
			PTG.02	Ocena jakości surowców i półproduktów;	10	-	10	
			PTG.03	Metody i techniki obróbki wstępnej;	10	-	10	
			PTG.04	Stosowanie receptur gastronomicznych.	5	-	5	
		<b>Razem</b>				<b>30</b>	<b>-</b>	<b>30</b>
		Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów	PTG.05	Zastosowanie mleka słodkiego naturalnego i koncentratów mlecznych w produkcji potraw.	4	-	4	
			PTG.06	Zastosowanie mlecznych napojów fermentowanych w produkcji gastronomicznej.	4	-	4	
			PTG.07	Zastosowanie śmietany i śmietanki w produkcji gastronomicznej.	3	-	3	
			PTG.08	Zastosowanie serów twarogowych w produkcji gastronomicznej.	4	-	4	
			PTG.09	Zastosowanie serów dojrzewających w produkcji gastronomicznej.	3	-	3	
			PTG.10	Potrawy z jaj gotowanych i smażonych.	4	-	4	
			PTG.11	Zastosowanie jaj jako czynnika spulchniającego i zagęszczającego w produkcji gastronomicznej.	4	-	4	
			PTG.12	Zastosowanie jaj jako czynnika wiążącego i emulgującego.	4	-	4	
			PTG.13	Sporządzanie wywarów i zup czystych.	2	-	2	
			PTG.14	Sporządzanie zup kremów.	2	-	2	
			PTG.15	Sporządzanie zup zagęszczanych zasmażką i zawiesiną.	1	-	1	
			PTG.16	Sporządzanie zup zagęszczanych własnym składnikiem skrobiowym.	1	-	1	
			PTG.17	Sporządzanie chłodników owocowych i warzywnych.	1	-	1	
			PTG.18	Sporządzanie zup mlecznych.	1	-	1	
			PTG.19	Sporządzanie sosów na wywarach mięsnych i mięsno – warzywnych.	1	-	1	
			PTG.20	Sporządzanie sosów zagęszczanych zawiesiną.	1	-	1	
			PTG.21	Sporządzanie sosów zagęszczanych zasmażką.	1	-	1	
			PTG.22	Sporządzanie potraw z mięsa gotowanego.	1	-	1	
			PTG.23	Sporządzanie potraw z mięsa duszonego.	2	-	2	
			PTG.24	Sporządzanie potraw z mięsa smażonego saute.	2	-	2	
			PTG.25	Sporządzanie potraw z mięs smażonych panierowanych.	2	-	2	
			PTG.26	Sporządzenie potraw z mięsa pieczonego i nadziewanego.	2	-	2	
			PTG.27	Sporządzanie potraw z podrobów	-	2	2	
			PTG.28	Sporządzanie potraw z drobiu gotowanego.	-	2	2	
			PTG.29	Sporządzanie potraw z drobiu duszonego.	-	2	2	
			PTG.30	Sporządzanie potraw z drobiu smażonego.	-	2	2	
			PTG.31	Sporządzanie potraw z drobiu pieczonego.	-	2	2	
			PTG.32	Sporządzanie ciast biszkoptowych.	-	2	2	
			PTG.33	Sporządzanie ciast biszkoptowo – tłuszczowych.	-	2	2	
			PTG.34	Sporządzanie ciast kruchych słonych i słodkich.	-	2	2	
			PTG.35	Sporządzanie ciast półkruchych słonych i słodkich.	-	1	1	
			PTG.36	Sporządzanie ciast drożdżowych smażonych słonych i słodkich.	-	1	1	
			PTG.37	Sporządzanie ciast drożdżowych pieczonych słonych i słodkich.	-	1	1	
PTG.38	Sporządzanie cista parzonego.		-	1	1			

			<b>PTG.39</b> Sporządzanie ciast francuskich.	-	1	1
			<b>PTG.40</b> Sporządzanie ciasta półfrancuskiego serowego, drożdżowego i śmietanowego.	-	1	1
			<b>PTG.41</b> Sporządzanie ciast piernikowych.	-	1	1
			<b>PTG.42</b> Sporządzanie nadzień i kremów do wypieków.	-	1	1
			<b>PTG.43</b> Sporządzanie i dekorowanie tortów.	-	2	2
			<b>PTG.44</b> Sporządzanie kompotów.	-	1	1
			<b>PTG.45</b> Sporządzanie kisielei mlecznych i owocowych.	-	1	1
			<b>PTG.46</b> Sporządzanie koktajli owocowo – mlecznych i warzywnych.	-	1	1
			<b>PTG.47</b> Sporządzanie galaretek owocowych.	-	1	1
			<b>PTG.48</b> Sporządzanie musów.	-	1	1
			<b>PTG.49</b> Sporządzanie sufletów.	-	1	1
			<b>PTG.50</b> Sporządzanie kremów i musów.	-	1	1
			<b>PTG.51</b> Sporządzanie zakąsek z sera	-	1	1
			<b>PTG.52</b> Sporządzanie zakąsek z jaj	-	1	1
			<b>PTG.53</b> Sporządzanie zakąsek z warzyw	-	1	1
			<b>PTG.54</b> Sporządzanie zakąsek ze śledzi	-	1	1
			<b>PTG.55</b> Sporządzanie zakąsek z ryb	-	2	2
			<b>PTG.56</b> Sporządzanie zakąsek z mięsa	-	2	2
			<b>PTG.57</b> Sporządzanie zakąsek z drobiu	-	2	2
			<b>PTG.58</b> Sporządzanie galaret i galantyny z drobiu	-	2	2
			<b>PTG.59</b> Sporządzanie sosów zimnych do zakąsek	-	1	1
			<b>PTG.60</b> Sporządzanie kanapek dekoracyjnych i tartinek	-	1	1
			<b>PTG.61</b> Sposoby podawania i dekorowanie zakąsek	-	1	1
			<b>PTG.62</b> Sporządzanie potraw kuchni staropolskiej i kuchni polskich regionalnych	-	4	4
			<b>PTG.63</b> Sporządzanie potraw kuchni francuskiej.	-	2	2
			<b>PTG.64</b> Sporządzanie potraw kuchni włoskiej.	-	2	2
			<b>PTG.65</b> Sporządzanie potraw kuchni chińskiej.	-	2	2
			<b>PTG.66</b> Sporządzanie potraw kuchni rosyjskiej.	-	2	2
			<b>PTG.67</b> Sporządzanie potraw kuchni czeskiej i słowackiej	-	2	2
			<b>PTG.68</b> Sporządzanie potraw kuchni węgierskiej.	-	2	2
			<b>PTG.69</b> Dieta podstawowa lekkostrawna.	-	1	1
			<b>PTG.70</b> Żywienie w schorzeniach przewodu pokarmowego.	-	1	1
			<b>PTG.71</b> Żywienie w schorzeniach nerek i dróg moczowych.	-	1	1
			<b>PTG.72</b> Żywienie ludzi z nadwagą i ludzi z cukrzycą.	-	1	1
			<b>Razem</b>	<b>50</b>	<b>68</b>	<b>118</b>
			<b>Razem:</b>	<b>80</b>	<b>68</b>	<b>148</b>

GwP	Wykonywanie czynności porządkowych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej.	GwP.01	Szkolenie BHP.	1	-	1	
		GwP.02	Omówienie zasad bhp obowiązujących na warsztacie gastronomicznym.	1	-	1	
		GwP.03	Kontrola sanitarna – epidemiologiczna zakładów gastronomicznych.	1	-	1	
		GwP.04	Zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń gastronomicznych podczas wykonywania zadań na stanowisku kucharza.	1	-	1	
		GwP.05	Stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej na stanowisku kucharza.	1	-	1	
		GwP.06	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami BHP, ochroną przeciwpożarową i ochroną środowiska.	1	-	1	
		GwP.07	Rola funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego.	1	-	1	
		GwP.08	Procedury dotyczące gospodarki odpadami w zakładzie gastronomicznym.	1	-	1	
		GwP.09	Zapoznanie się z Dobrą Praktyką Higieniczną (GHP), Dobrą Praktyką Produkcyjną (GMP) i systemem HACCP.	2	-	2	
		GwP.10	Mycie i konserwacja podłóg.	2	-	2	
		GwP.11	Mycie i konserwacja maszyn i urządzeń gastronomicznych.	2	-	2	
		GwP.12	Mycie naczyń porcelanowych, porcelitu i kamionki – ręcznie i mechanicznie.	2	-	2	
		GwP.13	Mycie naczyń ze szkła – ręcznie i mechanicznie.	2	-	2	
		GwP.14	Mycie sztućców i naczyń ze stali nierdzewnej, plastikowych i sprzętu drewnianego.	2	-	2	
	<b>Razem</b>				<b>20</b>	<b>0</b>	<b>20</b>
	Gastronomia w praktyce – zajęcia praktyczne	Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładzie gastronomicznym	GwP.15	Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego;	2	-	2
			GwP.16	Obróbka wstępna ziemniaków.	3	-	3
			GwP.17	Obróbka wstępna warzyw korzeniowych.	2	-	2
			GwP.18	Obróbka wstępna warzyw liściowych i kapustnych	2	-	2
			GwP.19	Obróbka wstępna warzyw cebulowych.	2	-	2
			GwP.20	Obróbka wstępna warzyw owocowych.	2	-	2
			GwP.21	Obróbka wstępna warzyw strączkowych i innych	2	-	2
			GwP.22	Obróbka wstępna owoców.	2	-	2
			GwP.23	Obróbka wstępna grzybów.	2	-	2
			GwP.24	Obróbka cieplna ziemniaków.	3	-	3
			GwP.25	Obróbka cieplna warzyw zabarwionych chlorofilem, antocyjanem i karotenem	2	-	2
			GwP.26	Obróbka cieplna warzyw kapustnych i liściowych.	3	-	3
			GwP.27	Obróbka cieplna warzyw strączkowych świeżych i suchych.	5	-	5
			GwP.28	Obróbka cieplna owoców, grzybów	3	-	3
			GwP.29	Sporządzanie surówek i sałatek warzywnych	8	-	8
			GwP.30	Zastosowanie mąki pszennej i ziemniaczanej do produkcji potraw.	5	-	5
			GwP.31	Sporządzanie i formowanie ciast zarabianych na stolnicy.	5	-	5
			GwP.32	Sporządzanie i formowanie ciast zarabianych w naczyniu.	5	-	5
			GwP.33	Sporządzanie potraw z kasz sypkich, półsypkich	2	-	2
			GwP.34	Sporządzanie potraw z kasz rozklejanych.	2	-	2
			GwP.35	Sporządzanie potraw jarskich gotowanych i duszonych.	2	-	2
			GwP.36	Sporządzanie potraw jarskich pieczonych i zapiekanych.	3	-	3
			GwP.37	Sporządzanie potraw jarskich smażonych.	2	2	4
			GwP.38	Sporządzanie potraw półmięsnych gotowanych i duszonych.	5	2	7
			GwP.39	Sporządzanie potraw półmięsnych pieczonych i zapiekanych.	3	2	7
			GwP.40	Sporządzanie potraw półmięsnych smażonych.	3	2	5
			GwP.41	Obróbka wstępna mięsa świeżego, mrożonego i wędzonego	-	5	5
			GwP.42	Podroby - podział i obróbka wstępna	-	2	2
			GwP.43	Drób - podział i obróbka wstępna.	-	2	2
			GwP.44	Ryby - podział i obróbka wstępna.	-	2	2
			GwP.45	Sporządzanie potraw z ryb gotowanych .	-	3	3
			GwP.46	Sporządzanie potraw z ryb duszonych.	-	2	2
			GwP.47	Sporządzanie potraw z ryb smażonych.	-	3	3
			GwP.48	Sporządzanie potraw z ryb pieczonych	-	2	2
			GwP.49	Sporządzanie potraw z ryb zapiekanych.	-	3	3
			GwP.50	Owoce morza - podział i obróbka wstępna.	-	2	2
GwP.51			Sporządzanie owoców morza.	-	5	5	

			<b>GwP.52</b> Sporządzanie mięsnej masy mielonej, formowanie i rodzaje obróbki cieplnej.	-	3	3	
			<b>GwP.53</b> Sporządzanie drobiowej masy mielonej, formowanie i rodzaje obróbki cieplnej.	-	2	2	
			<b>GwP.54</b> Sporządzanie rybnej masy mielonej, formowanie i rodzaje obróbki cieplnej.	-	3	3	
			<b>GwP.55</b> Dobór dodatków skrobiowych do potraw z mas mielonych.	-	2	2	
			<b>GwP.56</b> Dobór dodatków witaminowych do potraw z mas mielonych.	-	3	3	
			<b>GwP.57</b> Ekspedycja zup i dodatków do zup i drugich dań i dodatków do drugich dań.	-	5	5	
			<b>GwP.58</b> Ekspedycja napojów i deserów, zakąsek.	-	5	5	
			<b>GwP.59</b> Organizacja pracy w bufecie.	-	5	5	
			<b>GwP.50</b> Składanie obrusów i łamanie serwetek.	-	5	5	
			<b>GwP.61</b> Przygotowanie sali i nakrywanie stołów do podstawowych posiłków.	-	5	5	
			<b>GwP.62</b> Dekorowanie i nakrywanie stołów na różnego rodzaju przyjęcia.	-	5	5	
			<b>GwP.63</b> Obsługa konsumenta. Techniki podawania potraw.	-	5	5	
			<b>GwP.64</b> Porcjowanie, dekorowane i ekspediowanie potraw i napojów – w warunkach zakładu gastronomicznego;	-	5	5	
			<b>GwP.65</b> Przygotowywanie posiłków codziennych i okolicznościowych w warunkach zakładu gastronomicznego.	-	5	5	
			<b>Razem</b>	<b>80</b>	<b>97</b>	<b>177</b>	
			<b>Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce</b>	<b>GwP.67</b> Dokumentacja zakładu gastronomicznego – dokumenty magazynowe, produkcyjne;	2	-	2
				<b>GwP.68</b> Układanie jadłospisów.	5	-	5
				<b>GwP.69</b> Sporządzanie zapotrzebowania i zleceń produkcyjnych.	3	-	3
				<b>GwP.70</b> Dokumentacja magazynowa i sporządzanie zakupów.	-	2	2
				<b>GwP.71</b> Raport kuchni. Kalkulacja potraw	-	3	3
<b>GwP.72</b> Działalność promocyjna i reklamowa zakładu gastronomicznego;	-	5		5			
<b>GwP.73</b> Obsługa programów komputerowych stosowanych w gastronomii.	-	5		5			
<b>Razem</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>25</b>				
<b>Razem:</b>				<b>110</b>	<b>112</b>	<b>222</b>	
<b>Suma godzin dla kwalifikacyjnego kursu zawodowego</b>				<b>342</b>	<b>345</b>	<b>687</b>	