

Kucharz

15/PCEZ-CKZ/KUCH/2019

| L.p.  | Obowiązkowe zajęcia edukacyjne                  | Kurs       |            |            | Liczba godzin | Konsultacje |           |           |
|---|---|------------|------------|------------|---------------|-------------|-----------|-----------|
|   |   | Stopień    |            |            |               | Stopień     |           |           |
|   | Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym | I          | II         | III        | łącznie       | I           | II        | III       |
| Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym |   |            |            |            |               |             |           |           |
| 1   | Bezpieczeństwo i higiena pracy                  | 20         |            |            | 20            | 5           |           |           |
| 2   | Przyjmowanie i magazynowanie żywności           | 20         |            |            | 20            | 8           |           |           |
| 3   | Podstawy żywienia i gastronomii                 | 20         | 20         | 20         | 60            | 14          | 20        | 15        |
| 4   | Przygotowanie dań                               | 76         | 106        | 76         | 258           | 28          | 35        | 30        |
| 5   | Wydawanie dań                                   |            | 10         | 20         | 30            |             |           | 5         |
| 6   | Język obcy w gastronomii                        |            |            | 20         | 20            |             |           | 5         |
|   | <b>Łącznie</b>                                  | <b>136</b> | <b>136</b> | <b>136</b> | <b>408</b>    | <b>55</b>   | <b>55</b> | <b>55</b> |