

Tabela. Plan nauczania dla zawodu kelner o strukturze przedmiotowej

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 w gastronomii	20			20	5		
2	Technologia gastronomiczna	20			20	8		
3	Podstawy miksologii	20	25	30	75	14	20	15
4	Obsługa kelnerska	76	111	86	273	28	35	35
5	Język obcy w pracy kelnera			20	20			5
	Łącznie	136	136	136	408	55	55	55