

**PLAN NAUCZANIA KKZ KU05**

**ZAWÓD: KUCHARZ (512001)**

**KWALIFIKACJA: HGT.02 PRZYGOTOWANIE I WYDAWANIE DAŃ**

PP2019: 800 h x 0,65 = 520 h+30=550 h  
 kształcenie zawodowe teoretyczne (40%) – 230 h  
 kształcenie zawodowe praktyczne (60%) – 320 h

**czas trwania: 09.03.2024 – 12.04.2025 r.**

Lp.	Obowiązkowe zajęcia edukacyjne	forma zajęć	liczba godzin 23.03.2024- 16.06.2024; 14.09.2024 - 06.10.2024	liczba godzin 19.10.2024- 12.04.2025	liczba godzin w cyklu nauczania
<b>Kształcenie zawodowe teoretyczne:</b>					<b>220</b>
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy (BHP)	online	24(10+14)	-	24
2.	Kompetencje personalne i społeczne (KPS)	online	-	24	24
3.	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	online	28 (10+18)	-	28
4.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	online	45(25+20)	45	90
5.	Zasady żywienia	online	-	30	30
6.	Język obcy zawodowy	stacjonarna	-	24	24
<b>Kształcenie zawodowe praktyczne</b>					<b>330</b>
7.	Zajęcia praktyczne	stacjonarna	165 (105+60)	165	330
<b>Liczba godzin online</b>			<b>95</b>	<b>96</b>	<b>191</b>
<b>Liczba godzin stacjonarnie</b>			<b>167</b>	<b>192</b>	<b>359</b>
<b>Σ</b>			<b>262</b>	<b>288</b>	<b>550</b>

Uwagi do realizacji:

*Ostatnia godzina zajęć z przedmiotów teoretycznych to egzamin pisemny, który odbywa się w CKZiU w Legnicy (forma stacjonarna). Ostatnie 4 godziny zajęć z przedmiotów praktycznych to egzamin praktyczny, który odbywa się w CKZiU w Legnicy (forma stacjonarna).*

## Plan zajęć dla uczestników KKZ KU05

Czas trwania bloków	23.03.2024 SOBOTA	24.03.2024 NIEDZIELA	06.04.2024 SOBOTA	07.04.2024 NIEDZIELA	20.04.2024 SOBOTA	21.04.2024 NIEDZIELA
1. 9.00-10.30	<b>9.00</b>  ZAJĘCIA ORGANIZACYJNE (5 LEKCJI)	ZP	ZP	ZP	ZP	ZP
2. 10.40-12.10		ZP	ZP	ZP	ZP	ZP
3. 12.25-13.55		ZP	ZP	ZP	ZP	ZP
4. 14.05-15.35		ZP	ZP	ZP	ZP	ZP
5. 15.40 - 17.10		-	-	-	-	-

Czas trwania bloków	11.05.2024 SOBOTA	12.05.2024 NIEDZIELA	25.05.2024 SOBOTA	26.05.2024 NIEDZIELA	08.06.2024 SOBOTA	09.06.2024 NIEDZIELA
1. 9.00-10.30	ZP	ZP	ZP	X	ZP	ZP
2. 10.40-12.10	ZP	ZP	ZP	X	ZP	ZP
3. 12.25-13.55	ZP	ZP	ZP	X	ZP	ZP
4. 14.05-15.35	ZP	ZP	ZP	X	ZP	ZP
5. 15.40 - 17.10	ZP	ZP	-	X	-	-

Czas trwania bloków	15.06.2024 SOBOTA	16.06.2024 NIEDZIELA
1. 9.00-10.30	ZP	ZP
2. 10.40-12.10	ZP	ZP
3. 12.25-13.55	ZP	ZP
4. 14.05-15.35	ZP	ZP
5. 15.40 - 17.10	-	-

**HARMONOGRAM UMIESZCZANIA MATERIAŁÓW NA PLATFORMIE  
MOODLE KKZ KU05 i PLANOWANA LICZBA GODZIN W RAMACH BLOKU**

nr bloku	BHP	KPS	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Zasady żywienia	Data umieszczenia na Platformie Moodle
1.	2	-	2	5	-	15.04.2024
2.	2	-	2	5	-	06.05.2024
3.	2	-	2	5	-	20.05.2024
4.	2	-	2	5	-	03.06.2024
5.*	2	-	2	5	-	10.06.2024
6.	2	-	3	4	-	09.09.2024
7.	2	-	3	4	-	16.09.2024
8.	2	-	3	4	-	23.09.2024
9.	2+2	-	4	4	-	30.09.2024
10.*	2+1	-	4	4	-	30.09.2024
Σ	23 +1egzamin	-	27 +1egzamin	45	-	-

NR BLOKU: 1-5\* – ZAJĘCIA ODBYWAJĄ SIĘ DO 16.06.2024 R.

NR BLOKU: 6-10\* – ZAJĘCIA ODBYWAJĄ SIĘ OD 09.09-6.10.2024 R.