

Plan nauczania /przedmiotowe kształcenie zawodowe/

Opracowany na podstawie załącznika nr 8 rozporządzenia MEN z dnia 07 lutego 2012r w sprawie ramowych planów nauczania w szkołach publicznych (Dz. Ust. poz.204) oraz w oparciu o rozporządzenie MEN z dnia 07 lutego 2012r w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. Ust. poz. 184)

Typ szkoły: **Technikum** - 4 - letni okres nauczania ^{1/1}

Zawód: **technik żywienia i usług gastronomicznych**; symbol **343404**

Podbudowa programowa: gimnazjum

Kwalifikacje:

K1 - Sporządzanie potraw i napojów (T.6.)

K2 - Organizacja żywienia i usług gastronomicznych (T.15.)

obowiązuje w kl. II, III

Lp.	Obowiązkowe zajęcia edukacyjne	Klasa				Liczba godzin tygodnio wo w czteroletnim okresie	Liczba godzin w czteroletnim okresie nauczania
		I	II	III	IV		
Przedmioty ogólnokształcące							
1	Język polski	3	3	3	3	12	360
2	Język angielski	2	2	2	2	8	240
3	Język obcy II ^{c)}	1	2	2	2	7	210
4	Wiedza o kulturze		1			1	30
5	Historia	1	1			2	60
6	Wiedza o społeczeństwie		1			1	30
7	Podstawy przedsiębiorczości	1	1			2	60
8	Geografia	1				1	30
9	Biologia	1				1	30
10	Chemia	1				1	30
11	Fizyka	1				1	30
12	Matematyka	2	2	3	3	10	300
13	Informatyka	1				1	30
14	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	12	360
15	Edukacja dla bezpieczeństwa	1				1	30
16	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	4	120
Łączna liczba godzin		20	17	14	14	65	1950
Przedmioty realizowane w zakresie rozszerzonym oraz uzupełniające							
1	Chemia		2	3	3	8	240
2	Biologia		2	3	3	8	240
3	Historia i społeczeństwo			2	2	4	120
Łączna liczba godzin			4	8	8	20	600
Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym							
1	Wyposażenie i zasady bhp w gastronomii	1	1			2	60
2	Marketing w gastronomii	1	1	1		3	90
3	Ekonomika i organizacja gastronomii	1	1	1	1	4	120
4	Rachunkowość w gastronomii		1	1	1	3	90
5	Zasady żywienia	1	1			2	60
6	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	1	2			3	90+15*
7	Obsługa konsumenta		1	2	2	5	150
8	Język obcy zawodowy			1	1	2	60
Łączna liczba godzin		5	8	6	5	24	720+15*

Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym							
1	Usługi gastronomiczne	7	4	4	2	17	510
2	Obsługa informatyczna w gastronomii	1TB	1TB	1	1	4	120
3	Organizacja i technika obsługi konsumenta		1	1	1	3	90+15*
Łączna liczba godzin		8	6	6	4	24	720+15*
Łączna liczba godzin kształcenia zawodowego		13	14	12	9	48	1440+30*
Tygodniowy wymiar godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych		33	35	34	31	133	3990+30*
1	Religia/etyka	2	2	2	2	8	
2	Wychowanie do życia w rodzinie	0,5	0,5	0,5		1,5	
3	Godziny do dyspozycji dyrektora *						
	1 ^{a)} Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem Organizacja i technika obsługi konsumenta Język polski Język obcy II ^{c)}	1	1	0,5* 0,5*	1	4	

^{1/1} (do celów obliczeniowych przyjęto 30 tygodni w ciągu jednego roku szkolnego)

TB technika biurowa, OG – obsługa informatyczna gastronomii

* godziny do dyspozycji dyrektora

^{a)} godziny przeznaczone na zwiększenie liczby godzin wybranych obowiązkowych zajęć edukacyjnych

^{c)} język niemiecki lub włoski lub hiszpański jako kontynuacja z gimnazjum

Minimalny wymiar praktyk zawodowych	tyg.	godz.
kl. I - zgodnie z podstawą programową		0
kl. II - zgodnie z podstawą programową		0
kl. III - zgodnie z podstawą programową	4	160
kl. IV - zgodnie z podstawą programową		0
Razem	4	160

Egzamin potwierdzający pierwszą kwalifikację (K1, T6) odbywa się pod koniec klasy III

Egzamin potwierdzający drugą kwalifikację (K2, T15) odbywa się **po II semestrze klasy IV**