

**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 31 marca 2017 w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. Ust. poz. )

Typ szkoły: **Technikum** - 4 - letni okres nauczania <sup>/1/</sup>

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

Podbudowa programowa: gimnazjum

Kwalifikacje:

**K1 – TG 07 - Sporządzanie potraw i napojów**

**K2 – TG 16 - Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

**obowiązuje w kl. I , II**

Lp.	Obowiązkowe zajęcia edukacyjne	Klasa				Liczba godzin tygodnio wo w czteroletnim okresie	Liczba godzin w czteroletnim okresie nauczania
		I	II	III	IV		
<b>Przedmioty ogólnokształcące</b>							
1	Język polski	3	3	3	3	12	360
2	Język angielski	2	2	2	2	8	240
3	Język obcy II <sup>CJ</sup>	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
<b>Przedmioty realizowane w zakresie rozszerzonym oraz uzupełniające</b>							
1	Chemia		2	3	3	8	240
2	Język angielski	1	1	2	2	6	180
3	Historia i społeczeństwo			2	2	4	120
Łączna liczba godzin		1	3	7	7	18	540
<b>Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym</b>							
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	2	2			4	120
7	Obsługa konsumenta		1	2	2	5	150
8	Język angielski zawodowy			1	1	2	60
Łączna liczba godzin		5	8	7	5	25	750

Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym							
1	Usługi gastronomiczne	6	5	4	2	17	510
2	Obsługa informatyczna w gastronomii	1TB	1TB	1	1	4	120
3	Organizacja i technika obsługi konsumenta		1	1	2	4	120
Łączna liczba godzin		7	7	6	5	25	750
Łączna liczba godzin kształcenia zawodowego		12	15	13	10	50	1500
<b>Tygodniowy wymiar godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych</b>		<b>33</b>	<b>35</b>	<b>34</b>	<b>31</b>	<b>133</b>	<b>3990</b>
1	Religia/etyka	2	2	2	2	8	
2	Wychowanie do życia w rodzinie	0,5	0,5	0,5		1,5	
Godziny do dyspozycji dyrektora *							
3	1 <sup>a)</sup> Język polski Język obcy II <sup>c)</sup> Matematyka	1	1		1	3	

<sup>1/1</sup> (do celów obliczeniowych przyjęto 30 tygodni w ciągu jednego roku szkolnego)

TB technika biurowa, OG – obsługa informatyczna gastronomii

\* godziny do dyspozycji dyrektora

<sup>a)</sup> godziny przeznaczone na zwiększenie liczby godzin wybranych obowiązkowych zajęć edukacyjnych

<sup>c)</sup> 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-TG.07) odbywa się pod koniec klasy III  
Egzamin potwierdzający drugą kwalifikację (K2-TG.16) odbywa się po II semestrze klasy IV