

**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 16 maja 2019 w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego (Dz. Ust. poz. 991)

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

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

Podbudowa programowa: gimnazjum

Kwalifikacje:

**K1 – HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań.**

**K2 – HGT.12.Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.**

**obowiązuje w kl. I**

Lp.	Obowiązkowe zajęcia edukacyjne	Klasa					Liczba godzin tygodniowo w czteroletnim okresie nauczania	Liczba godzin w czteroletnim okresie nauczania <sup>a)</sup>
		I	II	III	IV			
					Sem I	Sem II		
<b>Przedmioty ogólnokształcące</b>								
1	Język polski	3	3	3	2 <sup>1/</sup>	4 <sup>1/</sup>	12	360
2	Język angielski	2	2	2	1 <sup>1/</sup>	3 <sup>1/</sup>	8	240
3	Język obcy II <sup>b)</sup>	1	2	2	1 <sup>1/</sup>	3 <sup>1/</sup>	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	1 <sup>1/</sup>	5 <sup>1/</sup>	10	300
13	Informatyka	1					1	30
14	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	12	360
15	Edukacja dla bezpieczeństwa	1					1	30
16	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	1	4	120
<b>Łączna liczba godzin</b>		<b>20</b>	<b>17</b>	<b>14</b>	<b>9<sup>1/</sup></b>	<b>19<sup>1/</sup></b>	<b>65</b>	<b>1950</b>
<b>Przedmioty realizowane w zakresie rozszerzonym oraz uzupełniające</b>								
1	Chemia		3	2	1 <sup>1/</sup>	5 <sup>1/</sup>	8	240
2	Język angielski	1	2	1	1 <sup>1/</sup>	3 <sup>1/</sup>	6	180
3	Historia i społeczeństwo			2	1 <sup>1/</sup>	3 <sup>1/</sup>	4	120
<b>Łączna liczba godzin</b>		<b>1</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>3<sup>1/</sup></b>	<b>11<sup>1/</sup></b>	<b>18</b>	<b>540</b>
<b>Razem przedmioty w zakresie podstawowym i rozszerzonym oraz zajęcia z wychowawcą</b>		<b>21</b>	<b>22</b>	<b>19</b>	<b>12<sup>1/</sup></b>	<b>30<sup>1/</sup></b>	<b>83</b>	<b>2490</b>
<b>Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym</b>								
1	Bezpieczeństwo i higiena pracy	1					1	30
2	Elementy prawa	1					1	30

3	Wyposażenie zakładów gastronomicznych			1			1	30
4	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	2	2	0			4	120
5	Język angielski zawodowy			1	4 <sup>1/</sup>	0 <sup>1/</sup>	3	90
6	Zasady żywienia			1	4 <sup>1/</sup>	0 <sup>1/</sup>	3	90
7	Obsługa konsumenta		1	1	4 <sup>1/</sup>	0 <sup>1/</sup>	4	120
8	Usługi w gastronomii	2	3	1			6	180
9	Marketing w gastronomii		1	1			2	60
Łączna liczba godzin		6	7	6	12 <sup>1/</sup>	0 <sup>1/</sup>	25	750
<b>Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym</b>								
1	Organizacja i technika obsługi konsumenta	1	1	2	2 <sup>1/</sup>	0 <sup>1/</sup>	5	150
2	Żywność i usługi gastronomiczne	4	4	6	4 <sup>1/</sup>	0 <sup>1/</sup>	16	480
3	Obsługa informatyczna w gastronomii	1	1	1	2 <sup>1/</sup>	0 <sup>1/</sup>	4	120
Łączna liczba godzin		6	6	9	8 <sup>1/</sup>	0 <sup>1/</sup>	25	750
Łączna liczba godzin kształcenia zawodowego		12	13	15	20 <sup>1/</sup>	0 <sup>1/</sup>	50	1500
<b>Tygodniowy wymiar godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych</b>		<b>33</b>	<b>35</b>	<b>34</b>	<b>32<sup>1/</sup></b>	<b>30<sup>1/</sup></b>	<b>133</b>	<b>3990</b>
1	Religia/etyka	2	2	2	2	2	8	
2	Wychowanie do życia w rodzinie	0,5	0,5	0,5			1,5	
3	Godziny do dyspozycji dyrektora * <sup>o</sup> Matematyka Język obcy II Język polski	1	1		1		3	
<b>RAZEM TYGODNIOWO</b>		<b>36,5</b>	<b>38,5</b>	<b>36,5</b>	<b>35<sup>1/</sup></b>	<b>33<sup>1/</sup></b>	<b>145,5</b>	

1 - Dyrektor technikum ustala tygodniowy wymiar poszczególnych obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zachowaniem wymiaru godzin określonego na realizację obowiązkowych zajęć edukacyjnych w danej klasie.

a) do celów obliczeniowych przyjęto 30 tygodni w ciągu jednego roku szkolnego

b) język niemiecki lub włoski lub hiszpański

\* godziny do dyspozycji dyrektora

c) godziny przeznaczone na zwiększenie liczby godzin wybranych obowiązkowych zajęć edukacyjnych

Minimalny wymiar praktyk zawodowych	tyg-	godz.
Kl. I - zgodnie z podstawą programową		
Kl. II - zgodnie z podstawą programową	4	140
Kl. III - zgodnie z podstawą programową	4	140
kl. IV - zgodnie z podstawą programową		
Razem	8	280

Egzamin zawodowy

- pierwsza kwalifikacja (K1- HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań) odbywa się pod koniec III klasy

- druga kwalifikacja (K2- HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych) odbywa się po I semestrze klasy czwartej.