

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 ^{1/1}

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. III

Lp.	Obowiązkowe zajęcia edukacyjne	Klasa					Liczba godzin tygodniowo w czteroletnim okresie nauczania	Liczba godzin w czteroletnim okresie nauczania ^{2/}
		I	II	III	IV			
					Sem I	Sem II		
Przedmioty ogólnokształcące								
1	Język polski	3	3	3	2 ^{1/}	4 ^{1/}	12	360
2	Język angielski	2	2	2	1 ^{1/}	3 ^{1/}	8	240
3	Język obcy II ^o)	1	2	2	1 ^{1/}	3 ^{1/}	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 ^{1/}	5 ^{1/}	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
Łączna liczba godzin		20	17	14	9 ^{1/}	19 ^{1/}	65	1950
Przedmioty realizowane w zakresie rozszerzonym oraz uzupełniające								
1	Chemia		2	3	1 ^{1/}	5 ^{1/}	8	240
2	Język angielski	1	1	2	1 ^{1/}	3 ^{1/}	6	180
3	Historia i społeczeństwo			2	1 ¹	3 ¹	4	120
Łączna liczba godzin		1	3	7	3 ^{1/}	11 ^{1/}	18	540
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	Ekonomia i organizacja gastronomii	1	1	1	2 ^{1/}	0 ^{1/}	4	120
4	Rachunkowość w gastronomii		1	1	2 ^{1/}	0 ^{1/}	3	90
5	Zasady żywienia		1	1			2	60
6	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	2	2				4	120
7	Obsługa konsumenta		1	2	4 ^{1/}	0 ^{1/}	5	150
8	Język angielski zawodowy			1	2 ¹	0 ^{1/}	2	60
Łączna liczba godzin		5	8	7	10 ^{1/}	0 ^{1/}	25	750

Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym								
1	Usługi gastronomiczne	6	5	4	4 ^{1/}	0 ^{1/}	17	510
2	Obsługa informatyczna w gastronomii	1TB	1TB	1	2 ^{1/}	0 ^{1/}	4	120
3	Organizacja i technika obsługi konsumenta		1	1	4 ^{1/}	0 ^{1/}	4	120
Łączna liczba godzin		7	7	6	10 ^{1/}	0 ^{1/}	25	750
Łączna liczba godzin kształcenia zawodowego		12	15	13	20 ^{1/}	0 ^{1/}	50	1500
Tygodniowy wymiar godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych		33	35	34	32^{1/}	30^{1/}	133	3990
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 *						3	
	1 ^{a)} Język polski Język obcy II ^{c)} Matematyka	1	1		1			
Razem tygodniowo		36,5	38,5	36,5	35^{1/}	33^{1/}		

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

^{1/2} (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

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 I semestrze klasy IV