

Plan nauczania /przedmiotowe kształcenie zawodowe/

Opracowany na podstawie załącznika nr 5 rozporządzenia MEN z dnia 03 kwietnia 2019 w sprawie ramowych planów nauczania dla publicznych szkół (Dz. Ust. poz. 639) 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 – 5 - letni okres nauczania**

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

Podbudowa programowa: szkoła podstawowa

Kwalifikacje:

K1 – HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań.

K2 - HGT.12.Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

obowiązuje w kl. II

| Lp | Obowiązkowe zajęcia edukacyjne i zajęcia z wychowawcą | Tygodniowy wymiar godzin w klasie | | | | | | Razem w pięcioletnim okresie nauczania | Liczba godzin w pięcioletnim okresie nauczania ^{a/} |
|---|---|-----------------------------------|-----------|-----------|-----------|------------------------|------------------------|--|--|
| | | Zakres podstawowy | | | | | | | |
| | | I | II | III | IV | V | | | |
| | | | | | | Sem I | Sem II | | |
| | | | | | | | | | |
| Przedmioty ogólnokształcące | | | | | | | | | |
| 1 | Język polski | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 ^{1/} | 4 ^{1/} | 16 | 480 |
| 2 | Język angielski | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 ^{1/} | 3 ^{1/} | 12 | 360 |
| 3 | Język obcy II ^{b/} | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 ^{1/} | 1 ^{1/} | 8 | 240 |
| 4 | Filozofia ^{3/} | 1 | | | | | | 1 | 30 |
| 5 | Historia | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 8 | 240 |
| 6 | Wiedza o społeczeństwie | | | | 1 | 1 | 1 | 2 | 60 |
| 7 | Podstawy przedsiębiorczości | | 1 | 1 | | | | 2 | 60 |
| 8 | Geografia ^{4/} | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 4 | 120 |
| 9 | Biologia ^{4/} | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 4 | 120 |
| 10 | Chemia ^{4/} | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 4 | 120 |
| 11 | Fizyka ^{4/} | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 4 | 120 |
| 12 | Matematyka | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 ^{1/} | 4 ^{1/} | 14 | 420 |
| 13 | Informatyka | 1 | 1 | 1 | | | | 3 | 90 |
| 14 | Wychowanie fizyczne | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 15 | 450 |
| 15 | Edukacja dla bezpieczeństwa | 1 | | | | | | 1 | 30 |
| 16 | Zajęcia z wychowawcą | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 | 150 |
| Razem przedmioty w zakresie podstawowym i zajęcia z wychowawcą | | 22 | 21 | 22 | 20 | 18^{1/} | 18^{1/} | 103 | 3090 |
| Przedmioty realizowane w zakresie rozszerzonym | | | | | | | | | |
| 1 | Język angielski | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 ^{1/} | 2 ^{1/} | 6+2 | 240 |
| Łączna liczba godzin | | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 ^{1/} | 2 ^{1/} | 6+2 | 240 |
| Razem przedmioty w zakresie podstawowym i rozszerzonym oraz zajęcia z wychowawcą | | 23 | 22 | 24 | 22 | 20^{1/} | 20^{1/} | 111 | 3330 |
| KSZTAŁCENIE ZAWODOWE^{5/} | | | | | | | | | |
| Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym | | | | | | | | | |
| 1 | Bezpieczeństwo i higiena pracy | 1 | | | | | | 1 | 30 |
| 2 | Funkcjonowanie przedsiębiorstwa w gospodarce rynkowej | 1d | | | | | | 1d | 30 |
| 3 | Wyposażenie zakładów gastronomicznych | | | 1 | | | | 1 | 30 |
| 4 | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | 2 | 2 | | | | | 4 | 120 |
| 5 | Język angielski zawodowy | | | 1 | 2 | | | 3 | 90 |

| | | | | | | | | | |
|--|---|---------|------|------|----|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|-----------------|
| 6 | Zasady żywienia | | | 1 | 2 | | | 3 | 90 |
| 7 | Obsługa konsumenta | | 1 | 1 | 2 | | | 4 | 120 |
| 8 | Usługi w gastronomii | 2 | 3 | 1 | | | | 6 | 180 |
| 9 | Marketing w gastronomii | | 1 | 1 | | | | 2 | 60 |
| Łączna liczba godzin | | 5+1d | 7 | 6 | 6 | | | 24 +1d | 750 |
| Przedmioty organizowane w formie zajęć praktycznych | | | | | | | | | |
| 1 | Organizacja i technika obsługi konsumenta | 1 | 1 | 1 | 2 | | | 5 | 150 |
| 2 | Żywność i usługi gastronomiczne | 4 | 4 | 4 | 4 | | | 16 | 480 |
| 3 | Obsługa informatyczna w gastronomii | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 4 | 120 |
| Łączna liczba godzin | | 6 | 6 | 6 | 7 | | | 25 | 750 |
| 1. Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne. | | | | | | 6 ^{14/} ₊₁ | 6 ^{14/} ₊₁ | 6 ^{14/} ₊₁ | 210 |
| Łączna liczba godzin kształcenia zawodowego | | 11 +1 d | 13 | 12 | 13 | 6 ^{14/} ₊₁ | 6 ^{14/} ₊₁ | 50+6 ^{14/} _{+1 d} | 1500 + 180+30 d |
| Tygodniowy wymiar godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych | | 34 +1 d | 35 | 36 | 35 | 27 ^{1/} | 27 ^{1/} | 161 +6 ^{14/} _{+1 d} | 4830+ 180+30 d |
| Godziny do dyspozycji dyrektora: (przydzielono wyżej z indeksem d) 1. Manager w gastronomii 2. Zajęcia matematyczne rozwijające uzdolnienia | | | 1 | 1 | | | 1 | 2 1 | |
| Ogółem | | 171 | | | | | | 171 | |
| Religia/etyka ^{6/} | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 10 | |
| Wychowanie do życia w rodzinie ^{7/} | | 0,5 | 0,5 | 0,5 | | | | 1,5 | |
| RAZEM TYGODNIOWO | | 37,5 | 38,5 | 39,5 | 37 | 30 ^{1/} | 30 ^{1/} | | |
| Dodatkowe zajęcia edukacyjne ^{11/} | | | | | | | | | |
| Zajęcia z pomocy psychologiczno-pedagogicznej ^{12/} | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | |
| Zajęcia z zakresu doradztwa zawodowego ^{13/} min 10 godzin w pięcioletnim okresie nauczania | | 2R* | 2R | 2R | 2R | 2R | | 10 | |

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

³⁾ Dyrektor technikum ustala jeden przedmiot spośród przedmiotów: filozofia, plastyka, muzyka oraz język łaciński i kultura antyczna, który będzie realizowany w klasie I.

⁴⁾ Dyrektor technikum ustala liczbę godzin w klasach, w których będzie realizowany przedmiot, z zachowaniem tygodniowego wymiaru godzin na przedmioty w zakresie podstawowym i zajęcia z wychowawcą określonego dla poszczególnych klas. Przedmiot jest realizowany w wymiarze 4 godzin w pięcioletnim okresie nauczania. Przedmiot może być realizowany w klasie I, II, III lub IV.

⁵⁾ Podziału godzin przeznaczonych na obowiązkowe zajęcia edukacyjne z zakresu kształcenia zawodowego dokonuje dyrektor technikum, z tym że wymiar godzin przeznaczonych na zajęcia organizowane w formie zajęć praktycznych nie może być niższy niż 50 % godzin przewidzianych na kształcenie zawodowe.

⁶⁾ Wymiar godzin zajęć religii lub etyki określają przepisy wydane na podstawie art. 12 ust. 2 ustawy o systemie oświaty.

⁷⁾ Wymiar godzin przeznaczonych na realizację zajęć wychowania do życia w rodzinie określają przepisy wydane na podstawie art. 4 ust. 3 ustawy z dnia 7 stycznia 1993 r. o planowaniu rodziny, ochronie płodu ludzkiego i warunkach dopuszczalności przerywania ciąży.

¹¹⁾ Dodatkowe zajęcia edukacyjne i zajęcia języka migowego są realizowane w przypadku przyznania przez organ prowadzący szkołę godzin na realizację tych zajęć, zgodnie z § 3 ust. 1 pkt 2 i 3 rozporządzenia.

¹²⁾ Zajęcia z zakresu pomocy psychologiczno-pedagogicznej są realizowane zgodnie z przepisami wydanymi na podstawie art. 47 ust. 1 pkt 5 ustawy – Prawo oświatowe.

¹³⁾ Zajęcia z zakresu doradztwa zawodowego są realizowane zgodnie z przepisami wydanymi na podstawie art. 26a ust. 3 ustawy – Prawo oświatowe.

14/ zajęcia stanowiące różnicę między sumą godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego określoną w ramowym planie nauczania dla danego typu szkoły, a minimalną liczbą godzin kształcenia zawodowego dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie określoną w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego

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

b) język niemiecki lub włoski lub hiszpański

* R – roczny wymiar godzin

Praktyki zawodowe realizowane w wymiarze określonym w podstawie programowej kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego

| Wymiar praktyk zawodowych | tyg- | godz. |
|---|------|-------|
| Kl. I - zgodnie z podstawą programową | | |
| Kl. II - zgodnie z podstawą programową | | |
| Kl. III - zgodnie z podstawą programową | 4 | 140 |
| kl. IV - zgodnie z podstawą programową | 4 | 140 |
| Kl.V – 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 II semestrze IV klasy.