

**Plan nauczania /przedmiotowe kształcenie zawodowe/**

Opracowany na podstawie załącznika nr 2 rozporządzenia MEiN z dnia 8 marca 2022 zmieniające rozporządzenie w sprawie ramowych planów nauczania dla publicznych szkół (Dz. Ust. poz. 658) 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. III**

Lp	Obowiązkowe zajęcia edukacyjne i zajęcia z wychowawcą	Tygodniowy wymiar godzin w klasie						Razem w pięcioletnim okresie nauczania	Liczba godzin w pięcioletnim okresie nauczania <sup>a/</sup>
		Zakres podstawowy							
		I	II	III	IV	V			
						Sem I	Sem II		
<b>Przedmioty ogólnokształcące</b>									
1	Język polski	3	3	3	3	4 <sup>1/</sup>	4 <sup>1/</sup>	<b>16</b>	<b>480</b>
2	Język angielski	2	2	2	3	3 <sup>1/</sup>	3 <sup>1/</sup>	<b>12</b>	<b>360</b>
3	Język obcy II <sup>b/</sup>	2	2	2	1	1 <sup>1/</sup>	1 <sup>1/</sup>	<b>8</b>	<b>240</b>
4	Filozofia <sup>3/</sup>	1						<b>1</b>	<b>30</b>
5	Historia <sup>4/</sup>	2	2	1	1	2 <sup>4/</sup>	0	<b>7</b>	<b>210</b>
6	Historia i teraźniejszość	1	1	1				<b>3</b>	<b>90</b>
7	Podstawy przedsiębiorczości		1	1				<b>2</b>	<b>60</b>
8	Geografia <sup>5/</sup>	1	1	1	1			<b>4</b>	<b>120</b>
9	Biologia <sup>5/</sup>	1	1	1	1			<b>4</b>	<b>120</b>
10	Chemia <sup>5/</sup>	1	1	1	1			<b>4</b>	<b>120</b>
11	Fizyka <sup>5/</sup>	1	1	1	1			<b>4</b>	<b>120</b>
12	Matematyka	2	2	3	3	4 <sup>1/</sup>	4 <sup>1/</sup>	<b>14</b>	<b>420</b>
13	Informatyka	1	1	1				<b>3</b>	<b>90</b>
14	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	3	<b>15</b>	<b>450</b>
15	Edukacja dla bezpieczeństwa	1						<b>1</b>	<b>30</b>
16	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	1	1	<b>5</b>	<b>150</b>
<b>Razem przedmioty w zakresie podstawowym i zajęcia z wychowawcą</b>		<b>23</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>19</b>	<b>18<sup>1/</sup></b>	<b>16<sup>1/</sup></b>	<b>103</b>	<b>3090</b>
<b>Przedmioty realizowane w zakresie rozszerzonym</b>									
1	Język angielski	1	1	2	2	2 <sup>1/</sup>	2 <sup>1/</sup>	<b>6+2</b>	<b>240</b>
Łączna liczba godzin		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2<sup>1/</sup></b>	<b>2<sup>1/</sup></b>	<b>6+2</b>	<b>240</b>
<b>Razem przedmioty w zakresie podstawowym i rozszerzonym oraz zajęcia z wychowawcą</b>		<b>24</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>21</b>	<b>20<sup>1/</sup></b>	<b>18<sup>1/</sup></b>	<b>111</b>	<b>3330</b>
<b>KSZTAŁCENIE ZAWODOWE<sup>5/</sup></b>									
<b>Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym</b>									
1	Bezpieczeństwo i higiena pracy	1						<b>1</b>	<b>30</b>
2	Funkcjonowanie przedsiębiorstwa w gospodarce rynkowej	1d						<b>1d</b>	<b>30</b>
3	Wyposażenie zakładów gastronomicznych			1				<b>1</b>	<b>30</b>
4	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	2	2					<b>4</b>	<b>120</b>
5	Język angielski zawodowy			1	2			<b>3</b>	<b>90</b>
6	Zasady żywienia			1	2			<b>3</b>	<b>90</b>

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
<b>Przedmioty organizowane w formie zajęć praktycznych</b>									
1	Organizacja i technika obsługi konsumenta	1	1	1	2			5	150
2	Żywnienie 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 <sup>16/</sup> <sub>+1</sub>	6 <sup>16/</sup> <sub>+1</sub>	6 <sup>16/</sup> <sub>+1</sub>	210
Łączna liczba godzin kształcenia zawodowego		11 +1 d	13	12	13	6 <sup>16/</sup> <sub>+1</sub>	6 <sup>16/</sup> <sub>+1</sub>	50+6 <sup>16/</sup> <sub>+1 d</sub>	1500 + 180+30 d
Tygodniowy wymiar godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych		35 +1 d	36	36	34	27 <sup>1/</sup>	25 <sup>1/</sup>	161 +6 <sup>16/</sup> <sub>+1 d</sub>	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	
<b>Ogółem</b>			<b>171</b>					<b>171</b>	
Religia/etyka <sup>7/</sup>		2	2	2	2	2	2	10	
Wychowanie do życia w rodzinie <sup>7/</sup>		0,5	0,5	0,5				1,5	
<b>RAZEM TYGODNIOWO</b>		<b>38,5</b>	<b>39,5</b>	<b>39,5</b>	<b>36</b>	<b>30<sup>1/</sup></b>	<b>28<sup>1/</sup></b>		
Dodatkowe zajęcia edukacyjne <sup>12/</sup>									
Zajęcia z pomocy psychologiczno pedagogicznej <sup>13/</sup>		2	2	2	2		2		
Zajęcia z zakresu doradztwa zawodowego <sup>14/</sup> min 10 godzin w pięcioletnim okresie nauczania		2R*	2R	2R	2R		2R	10	

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

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

<sup>4)</sup> Przedmiot jest realizowany w klasie V, nie dłużej niż do końca stycznia w danym roku szkolnym, z zachowaniem wymiaru godzin określonego na realizację tego przedmiotu w klasie V

<sup>5)</sup> 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.

<sup>6)</sup> 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.

<sup>7)</sup> Wymiar godzin zajęć religii lub etyki określają przepisy wydane na podstawie art. 12 ust. 2 ustawy o systemie oświaty.

<sup>8)</sup> 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.

<sup>12)</sup> 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.

<sup>13)</sup> Zajęcia z zakresu pomocy psychologiczno-pedagogicznej są realizowane zgodnie z przepisami wydanymi na podstawie art. 47 ust. 1 pkt 5 ustawy – Prawo oświatowe.

<sup>14)</sup> Zajęcia z zakresu doradztwa zawodowego są realizowane zgodnie z przepisami wydanymi na podstawie art. 26a ust. 3 ustawy – Prawo oświatowe.

16/ 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.