

Szkolny plan nauczania

Branżowa Szkoła I Stopnia

Zawód: kucharz; symbol 512001

Podbudowa programowa: 8 - letnia szkoła podstawowa

Kwalifikacje: K1 - Przygotowanie i wydawanie dań (HGT.02)

3-letni cykl nauczania (32 tygodnie w ciągu jednego roku szkolnego)

Lp	Obowiązkowe zajęcia edukacyjne	Klasa			Razem
		I	II	III	
Przedmioty ogólnokształcące					
1	Język polski	2	2	2	6
2	Język angielski	2	2	1	5
3	Historia	1	1	1	3
4	Wiedza o społeczeństwie			1	1
5	Podstawy przedsiębiorczości			2	2
6	Geografia				0
7	Biologia	1	1	1	3
8	Chemia	1	1	1	3
9	Fizyka				0
10	Matematyka	2	2	1	5
11	Informatyka		1		1
12	Wychowanie fizyczne	3	3	3	9
13	Edukacja dla bezpieczeństwa	1			1
14	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	3
Łączna liczba godzin		14	14	14	42
Kształcenie zawodowe teoretyczne					
1	wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	1	2	1	4
2	działalność gospodarcza w gastronomii	2	1	1	4
3	technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	3	4	5	12
4	język angielski w zawodzie	1	1	1	3
Łączna liczba godzin		7	8	8	23
Kształcenie zawodowe praktyczne*					
5	Zajęcia praktyczne*	* dla młodocianych pracowników wymiar godzin określają przepisy Kodeksu Pracy (co najmniej 30)			
Łączna liczba godzin		0	0	0	0
Tygodniowy wymiar godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych		21	22	22	65
1	Wychowanie do życia w rodzinie**	14 g	14 g	14 g	0
2	Religia/etyka ***	2	2	2	6
3	godziny do dyspozycji dyrektora****	1	1	1	
4	doradztwo zawodowe		5 g	5 g	10
Łączna tygodniowa liczba godzin w szkole		23	24	24	71

** zgodnie z odrębnymi przepisami

*** zgodnie z odrębnymi przepisami

**** technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Egzamin potwierdzający kwalifikację HGT.02 odbywa się pod koniec klasy trzeciej

Dla młodocianych pracowników ustala się w I, II i III klasie po dwa dni na praktyczną naukę zawodu