

Szkolny plan nauczania

TECHNIKUM

Zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych, symbol: 343404

Podbudowa programowa: 8 - letnia szkoła podstawowa

5-letni cykl nauczania

Przedmioty rozszerzone: język angielski, biologia

Kwalifikacje:

HGT.02 - Przygotowanie i wydawanie dań

HGT.12 - Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

| Lp | Obowiązkowe zajęcia edukacyjne | Klasa | | | | | | Razem | |
|--|---|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
| | | I | II | III | IV | V | | | |
| | | | | | | I | II | | |
| 1 | Język polski | P | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 16 |
| 2 | Język angielski | R | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 12 |
| 3 | Język francuski | P | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 8 |
| 4 | Plastyka | | 1 | | | | | | 1 |
| 5 | Historia | P | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 8 |
| 6 | Wiedza o społeczeństwie | P | | | | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 7 | Podstawy przedsiębiorczości | | | 1 | 1 | | | | 2 |
| 8 | Geografia | P | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 4 |
| 9 | Biologia | R | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 4 |
| 10 | Chemia | P | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 4 |
| 11 | Fizyka | P | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 4 |
| 12 | Matematyka | P | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 | 14 |
| 13 | Informatyka | P | 1 | 1 | 1 | | | | 3 |
| 14 | Wychowanie fizyczne | | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 15 |
| 15 | Edukacja dla bezpieczeństwa | | 1 | | | | | | 1 |
| 16 | Zajęcia z wychowawcą | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 |
| Łączna liczba godzin | | | 22 | 21 | 22 | 20 | 18 | 18 | 103 |
| Przedmioty realizowane w zakresie rozszerzonym | | | | | | | | | |
| 17 | Język angielski | | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 6 |
| 18 | Biologia | | 1 | 1 | 2 | 2 | | | 6 |
| Łączna liczba godzin | | | 2 | 2 | 3 | 3 | 2 | 2 | 12 |
| Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym | | | | | | | | | |
| 19 | BHP w gastronomii | | 1 | | | | | | 1 |
| 20 | Działalność gospodarcza w gastronomii | | 1 | 2 | | | | | 3 |
| 21 | Język obcy zawodowy | | 1 | 2 | | | | | 4 |
| 22 | Zasady żywienia | | | | 1 | 3 | | 3 | 5,5 |
| 23 | Wypozażenie techniczne | | | 2 | 1 | | | | 3 |
| 24 | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | | 3 | 2 | 2 | | | | 7 |
| 25 | Organizacja produkcji gastronomicznej | | | | | 1 | 1 | | 1,5 |
| 26 | Usługi gastronomiczne | | | | | 1 | 3 | | 2,5 |
| Łączna liczba godzin | | | 6 | 8 | 5 | 5 | 4 | 3 | 27,5 |
| Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym | | | | | | | | | |
| 27 | Pracownia gastronomiczna | | 5 | 5 | 5 | 4 | | 4 | 21 |
| 28 | Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej | | | | | 2 | 3 | | 3,5 |
| 29 | Pracownia obsługi konsumenta | | | | 2 | 2 | | | 4 |
| Łączna liczba godzin | | | 5 | 5 | 7 | 8 | 3 | 4 | 28,5 |
| Łączna liczba godzin kształcenia zawodowego | | | 11 | 13 | 12 | 13 | 7 | 7 | 56 |
| RAZEM OBOWIĄZKOWE ZAJĘCIA EDUKACYJNE i zajęcia z wychowawcą | | | 35 | 36 | 37 | 36 | 27 | 27 | 171 |
| 1 | Godziny do dyspozycji dyrektora | język angielski rozszerzony biologia - rozsz. | | 1 | 1 | 1 | 1,0 | | 4 |
| 2 | Religia/etyka * | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 10 |
| 3 | Wychowanie do życia w rodzinie* | | 0,33 | 0,33 | 0,33 | | | | 0,99 |
| 4 | Doradztwo zawodowe | | | | | | 10g | | |
| Łączna tygodniowa liczba godzin w szkole | | | 37,33 | 38,33 | 39,33 | 38 | 29 | 29 | 181,99 |

*zgodnie z odrębnymi przepisami

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

Egzamin potwierdzający drugą kwalifikację (HGT.12) odbywa się pod koniec I półrocza klasy piątej

| Praktyka zawodowa | Godz. |
|--|------------|
| Kl. I - zgodnie z podstawą programową | 0 |
| Kl. II - zgodnie z podstawą programową (4 tygodnie) | 0 |
| Kl. III - zgodnie z podstawą programową (4 tygodnie) | 140 |
| Kl. IV - zgodnie z podstawą programową | 140 |
| Kl. V - zgodnie z podstawą programową | 0 |
| RAZEM | 280 |