

**SZKOLNY PLAN NAUCZANIA  
TECHNIKUM dla młodzieży  
na lata szkolne 2014/2015 – 2017/2018**

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

Podbudowa programowa: gimnazjum

Kwalifikacje:

**K1** Sporządzanie potraw i napojów (T.6.)

**K2** Organizacja żywienia i usług gastronomicznych (T.15.)

Lp	Obowiązkowe zajęcia edukacyjne	Klasa								Liczba godzin tygodniowo w czteroletnim okresie nauczania	Liczba godzin w czteroletnim okresie nauczania
		I		II		III		IV			
		Semestr I	Semestr II	Semestr I	Semestr II	Semestr I	Semestr II	Semestr I	Semestr II		
<b>PRZEDMIOTY OGÓLNOKSZTAŁCĄCE</b>											
1.	Język polski	3	3	3	3	3	3	2	4	12	360
2.	Język angielski	2	2	2	2	2	2	2	4	9	270
3.	Język niemiecki	1	1	1	1	2	2	1	3	6	180
4.	Wiedza o kulturze	1	1							1	30
5.	Historia	1	1	1	1					2	60
6.	Wiedza o społeczeństwie	1	1							1	30
7.	Podstawy przedsiębiorczości	2	2							2	60
8.	Geografia	1	1							1	30
9.	Biologia	1	1							1	30
10.	Chemia	1	1							1	30
11.	Fizyka	1	1							1	30
12.	Matematyka	2	2	3	3	2	2	2	4	10	300
13.	Informatyka	1	1							1	30
14.	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	3	3	3	12	360
15.	Edukacja dla bezpieczeństwa	1	1							1	30
16.	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	1	1	1	1	4	120
<b>Łączna liczba godzin</b>		<b>23</b>	<b>23</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>11</b>	<b>19</b>	<b>65</b>	<b>1950</b>
<b>Przedmioty realizowane w zakresie rozszerzonym oraz uzupełniające</b>											
1.	Biologia			2	2	2	2	2	6	8	240
2.	Matematyka	1	1	1	1	2	2	1	3	6	180
3.	Historia i społeczeństwo – przedmiot uzupełniający					2	2	1	3	4	120
<b>Łączna liczba godzin</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>540</b>
<b>Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym</b>											
1.	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	1	1	2	2					3	90
2.	Działalność gospodarcza w gastronomii			3	3					3	90
3.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	3	3	2	2	2	2			7	210
4.	Język niemiecki zawodowy					1	1	4		3	90
5.	Zasady żywienia			1	1	1	1	2		3	90
6.	Organizacja produkcji gastronomicznej					1	1	2		2	60
7.	Usługi gastronomiczne					2	2	4		4	120
<b>Łączna liczba godzin</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>750</b>
<b>Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym</b>											
1.	Procesy technologiczne w gastronomii	5	5	10	10	4	4			19	570
2.	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej					2	2	2		3	90
3.	Obsługa klientów w gastronomii					2	2	2		3	90
<b>Łączna liczba godzin</b>		<b>5</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>750</b>
<b>Łączna liczba godzin kształcenia zawodowego</b>		<b>9</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>1500</b>
<b>Tygodniowy wymiar godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych</b>		<b>33</b>	<b>33</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>133</b>	<b>3990</b>

Egzamin potwierdzający pierwszą kwalifikację (K1) odbywa się pod koniec klasy III

Egzamin potwierdzający drugą kwalifikację (K2) odbywa się pod koniec okresu pierwszego klasy IV

<b>Minimalny wymiar praktyk zawodowych</b>	<b>tyg.</b>	<b>godz.</b>
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
<b>Razem</b>	<b>4</b>	<b>160</b>

#### **Zajęcia nieobowiązkowe**

Wychowanie do życia w rodzinie – 14 godzin w każdym roku szkolnym (w klasie I,II,III)

Religia/etyka – 2 godziny tygodniowo w każdej klasie