

**SZKOLNY PLAN NAUCZANIA
TECHNIKUM dla młodzieży
na lata szkolne 2013/2014 – 2016/2017**

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		
PRZEDMIOTY OGÓLNOKSZTAŁCĄCE											
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
Łączna liczba godzin		23	23	14	14	13	13	11	19	65	1950
Przedmioty realizowane w zakresie rozszerzonym oraz uzupełniające											
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
Łączna liczba godzin		1	1	3	3	6	6	4	12	18	540
Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym											
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
Łączna liczba godzin		4	4	8	8	7	7	12	0	25	750
Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym											
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
Łączna liczba godzin		5	5	10	10	8	8	4	0	25	750
Łączna liczba godzin kształcenia zawodowego		9	9	18	18	15	15	16	0	50	1500
Tygodniowy wymiar godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych		33	33	35	35	34	34	31	31	133	3990

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

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

Minimalny wymiar praktyk zawodowych	tyg.	godz.
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
Razem	4	160

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