

**Plan nauczania  
Technikum - klasa II B**

Zawód: **technik żywienia i usług gastronomicznych - 343404**

Podbudowa programowa: **gimnazjum** przyjęta liczba tygodni nauki w roku szkolnym 2018/19

Lp	Obowiązkowe zajęcia edukacyjne									Liczba godzin tygodniowo w czteroletnim cyklu kształcenia	Liczba godzin w czteroletnim cyklu kształcenia
		I	II	III	IV						
		<b>38</b>		<b>36</b>		<b>36</b>		<b>30</b>			
<b>Przedmioty ogólnokształcące</b>											
1	Język polski	3	3	3	3	3	3	2	4	<b>12</b>	<b>420</b>
2	Język angielski	2	2	2	2	2	2	1	3	<b>8</b>	<b>280</b>
3	Język niemiecki	2	2	1	1	2	2	1	3	<b>7</b>	<b>244</b>
4	Historia	1	1	1	1					<b>2</b>	<b>74</b>
5	Wiedza o społeczeństwie	1	1							<b>1</b>	<b>38</b>
6	Wiedza o kulturze	1	1							<b>1</b>	<b>38</b>
7	Podstawy przedsiębiorczości	1	1	1	1					<b>2</b>	<b>74</b>
8	Geografia	1	1							<b>1</b>	<b>38</b>
9	Biologia	1	1							<b>1</b>	<b>38</b>
10	Chemia	1	1							<b>1</b>	<b>38</b>
11	Fizyka	1	1							<b>1</b>	<b>38</b>
12	Matematyka	3	3	2	2	2	2	2	4	<b>10</b>	<b>348</b>
13	Informatyka	1	1							<b>1</b>	<b>38</b>
14	Edukacja dla bezpieczeństwa	1	1							<b>1</b>	<b>38</b>
15	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	1	1	1	1	<b>4</b>	<b>140</b>
16	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	3	3	3	<b>12</b>	<b>420</b>
Łączna liczba godzin		<b>24</b>		<b>14</b>		<b>13</b>		<b>10</b>	<b>18</b>	<b>65</b>	<b>2304</b>
<b>Przedmioty w zakresie rozszerzonym</b>											
17	Język angielski			1	1	2	2	2	4	<b>6</b>	<b>198</b>
18	Biologia			2	2	2	2	2	6	<b>8</b>	<b>264</b>
19	Historia i społeczeństwo - przedmiot uzupełniający					2	2	1	3	<b>4</b>	<b>132</b>
Łączna liczba godzin		<b>0</b>		<b>3</b>		<b>6</b>		<b>5</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>594</b>
<b>Kształcenie zawodowe teoretyczne</b>											
20	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	2	2	1	1					<b>3</b>	<b>112</b>
21	Działalność gospodarcza w gastronomii	2	2	1	1					<b>3</b>	<b>112</b>
22	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	3	3	2	2	2	2			<b>7</b>	<b>258</b>
23	Język obcy zawodowy - j. angielski	2	2	1	1					<b>3</b>	<b>112</b>
24	Zasady żywienia			2	2	1	1	2		<b>4</b>	<b>138</b>
25	Organizacja produkcji gastronomicznej					1	1	3		<b>2,5</b>	<b>81</b>
26	Usługi gastronomiczne					2	2	3		<b>3,5</b>	<b>117</b>
Łączna liczba godzin		<b>9</b>		<b>7</b>		<b>6</b>		<b>8</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>930</b>
<b>Kształcenie zawodowe praktyczne</b>											
27	Pracownia gastronomiczna			5	5	7	7			<b>12</b>	<b>432</b>
28	Zajęcia praktyczne			6	6					<b>6</b>	<b>216</b>
29	Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej					1	1	4		<b>3</b>	<b>96</b>
30	Pracownia obsługi klienta					1	1	4		<b>3</b>	<b>96</b>
Łączna liczba godzin		<b>0</b>		<b>11</b>		<b>9</b>		<b>8</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>840</b>
Tygodniowy wymiar godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych		<b>33</b>		<b>35</b>		<b>34</b>		<b>31</b>		<b>133</b>	
1	Wychowanie do życia w rodzinie *	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	<b>2</b>	<b>70</b>
2	Religia/etyka **	2	2	2	2	2	2	2	2	<b>8</b>	<b>280</b>
Łączna tygodniowa liczba godzin w szkole		<b>35,5</b>		<b>37,5</b>		<b>36,5</b>		<b>33,5</b>		<b>143</b>	<b>5018</b>
Praktyka zawodowa - klasa II - 2 tygodnie i klasa III - 2 tygodnie											<b>160</b>

\* zgodnie z odrębnymi przepisami

\*\* zgodnie z odrębnymi przepisami

Egzamin potwierdzający pierwszą kwalifikację TG.07 odbędzie się w II semestrze klasy III

TG.07 - Sporządzanie potraw i napojów

Egzamin potwierdzający drugą kwalifikację TG.16 odbędzie się w I semestrze klasy IV

TG.16 - Organizacja żywienia i usług gastronomicznych