

**Plan nauczania**  
**Technikum - klasa IV A**

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  |           |     |           |     |   |  |
|  |   | 38        |     | 36        |     | 35        |     | 30        |     |   |  |
| <b>Przedmioty ogólnokształcące</b>                                 |   |           |     |           |     |           |     |           |     |   |  |
| 1  | Język polski  | 3         | 3   | 3         | 3   | 3         | 3   | 2         | 4   | 12  | 417  |
| 2  | Język angielski   | 2         | 2   | 2         | 2   | 2         | 2   | 1         | 3   | 8   | 278  |
| 3  | Język niemiecki   | 2         | 2   | 1         | 1   | 2         | 2   | 1         | 3   | 7   | 242  |
| 4  | Historia  | 1         | 1   | 1         | 1   |           |     |           |     | 2   | 74   |
| 5  | Wiedza o społeczeństwie                                   | 1         | 1   |           |     |           |     |           |     | 1   | 38   |
| 6  | Wiedza o kulturze   | 1         | 1   |           |     |           |     |           |     | 1   | 38   |
| 7  | Podstawy przedsiębiorczości                               | 1         | 1   | 1         | 1   |           |     |           |     | 2   | 74   |
| 8  | Geografia   | 1         | 1   |           |     |           |     |           |     | 1   | 38   |
| 9  | Biologia  | 1         | 1   |           |     |           |     |           |     | 1   | 38   |
| 10   | Chemia  | 1         | 1   |           |     |           |     |           |     | 1   | 38   |
| 11   | Fizyka  | 1         | 1   |           |     |           |     |           |     | 1   | 38   |
| 12   | Matematyka  | 3         | 3   | 2         | 2   | 2         | 2   | 2         | 4   | 10  | 346  |
| 13   | Informatyka   | 1         | 1   |           |     |           |     |           |     | 1   | 38   |
| 14   | Edukacja dla bezpieczeństwa                               | 1         | 1   |           |     |           |     |           |     | 1   | 38   |
| 15   | Zajęcia z wychowawcą                                      | 1         | 1   | 1         | 1   | 1         | 1   | 1         | 1   | 4   | 139  |
| 16   | Wychowanie fizyczne                                       | 3         | 3   | 3         | 3   | 3         | 3   | 3         | 3   | 12  | 417  |
| Łączna liczba godzin   |   | 24        |     | 14        |     | 13        |     | 10        | 18  | 65  | 2291   |
| <b>Przedmioty w zakresie rozszerzonym</b>                          |   |           |     |           |     |           |     |           |     |   |  |
| 17   | Język angielski   |           |     | 1         | 1   | 2         | 2   | 2         | 4   | 6   | 196  |
| 18   | Biologia  |           |     | 2         | 2   | 2         | 2   | 2         | 6   | 8   | 262  |
| 19   | Historia i społeczeństwo - przedmiot uzupełniający        |           |     |           |     | 2         | 2   | 1         | 3   | 4   | 130  |
| Łączna liczba godzin   |   | 0         |     | 3         |     | 6         |     | 5         | 13  | 18  | 588  |
| <b>Kształcenie zawodowe teoretyczne</b>                            |   |           |     |           |     |           |     |           |     |   |  |
| 20   | Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii         | 2         | 2   | 1         | 1   |           |     |           |     | 3   | 112  |
| 21   | Działalność gospodarcza w gastronomii                     | 2         | 2   | 1         | 1   |           |     |           |     | 3   | 112  |
| 22   | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem              | 3         | 3   | 2         | 2   | 2         | 2   |           |     | 7   | 256  |
| 23   | Język obcy zawodowy - j. angielski                        | 2         | 2   | 1         | 1   |           |     |           |     | 3   | 112  |
| 24   | Zasady żywienia   |           |     | 2         | 2   | 1         | 1   | 2         |     | 4   | 137  |
| 25   | Organizacja produkcji gastronomicznej                     |           |     |           |     | 1         | 1   | 3         |     | 2,5   | 80   |
| 26   | Usługi gastronomiczne                                     |           |     |           |     | 2         | 2   | 3         |     | 3,5   | 115  |
| Łączna liczba godzin   |   | 9         |     | 7         |     | 6         |     | 8         | 0   | 26  | 924  |
| <b>Kształcenie zawodowe praktyczne</b>                             |   |           |     |           |     |           |     |           |     |   |  |
| 27   | Pracownia gastronomiczna                                  |           |     | 5         | 5   | 7         | 7   |           |     | 12  | 425  |
| 28   | Zajęcia praktyczne  |           |     | 6         | 6   |           |     |           |     | 6   | 216  |
| 29   | Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej |           |     |           |     | 1         | 1   | 4         |     | 3   | 95   |
| 30   | Pracownia obsługi klienta                                 |           |     |           |     | 1         | 1   | 4         |     | 3   | 95   |
| Łączna liczba godzin   |   | 0         |     | 11        |     | 9         |     | 8         | 0   | 24  | 831  |
| <b>Tygodniowy wymiar godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych</b>   |   | <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 | 2   | 70   |
| 2  | Religia/etyka **  | 2         | 2   | 2         | 2   | 2         | 2   | 2         | 2   | 8   | 278  |
| Łączna tygodniowa liczba godzin w szkole                           |   | 35,5      |     | 37,5      |     | 36,5      |     | 33,5      |     | 143   | 4982   |
| Praktyka zawodowa - klasa II - 2 tygodnie i klasa III - 3 tygodnie |   |           |     |           |     |           |     |           |     |   | 160  |

\* zgodnie z odrębnymi przepisami

\*\* zgodnie z odrębnymi przepisami

Egzamin potwierdzający pierwszą kwalifikację (K1) odbędzie się w II semestrze klasy III

T06 - Sporządzanie potraw i napojów

Egzamin potwierdzający drugą kwalifikację (K2) odbędzie się w I semestrze klasy IV

T15 - Organizacja żywienia i usług gastronomicznych