

Szkolny plan nauczania 2019-2022

Typ szkoły: **SZKOŁA BRANŻOWA I STOPNIA** - 3-letni cykl nauczania

Zawód: **kucharz ; symbol 512001**

Podbudowa programowa: szkoła podstawowa

Kwalifikacja:

HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań

Lp	Obowiązkowe zajęcia edukacyjne	Klasa			Liczba godzin tygodniowo w trzyletnim cyklu kształcenia
		I	II	III	
Przedmioty ogólnokształcące					
1	Język polski	2	2	2	6
2	Język angielski	2	2	1	5
3	Historia	1	1	1	3
4	Wiedza o społeczeństwie			1	1
5	Podstawy przedsiębiorczości	2			2
6	Geografia		1d	1	2
7	Biologia	1d	1	1	3
8	Chemia	1	1		2
9	Fizyka	1			1
10	Matematyka	2	2	1+1d	6
11	Informatyka	1			1
12	Wychowanie fizyczne	3	3	3	9
13	Edukacja dla bezpieczeństwa	1			1
14	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	3
Łączna liczba godzin		17+1d	13+1d	12+1d	45
Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym					
1	Technologia gastronomiczna	4	4	4	12
2	Zasady żywienia	1	1		2
3	Bhp i wyposażenie techniczne	2	1		3
4	Działalność gospodarcza		1	1	2
5	Język angielski zawodowy		1		1
Łączna liczba godzin		7	8	5	20
Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym *					
1	Zajęcia praktyczne	5	10	15	
Łączna liczba godzin		5	10	15	30
Tygodniowy wymiar godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych		29+1d	31+1d	32+1d	92+3d
Ogółem		30	32	33	95
1	Wychowanie do życia w rodzinie**	0,5	0,5	0,5	1,5
2	Religia/etyka **	2	2	2	6
	Doradztwo zawodowe	10 godz. w cyklu kształcenia			
Łączna tygodniowa liczba godzin w szkole		32,5	34,5	35,5	102,5

Proponowany podział na zajęciach praktycznych: zajęcia w grupach 4 - 8 osób

^{/1/} (do celów obliczeniowych przyjęto 32 tygodnie w ciągu jednego roku szkolnego)

** zgodnie z odrębnymi przepisami

Egzamin potwierdzający kwalifikację HGT.02 odbywa się pod koniec III klasy

Godziny dodatkowe niezbędne do uzyskania minimum
192
160
96
32
64
64
96
64
32
192
32
288
32
96
1440
384
64
96
64
32
640
960
3040
48
192
3280