

technik organizacji usług gastronomicznych

Plan nauczania

| Lp | Przedmioty nauczania | I | II | III | IV | Razem |
|----|--------------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------|
| 1 | Język polski | 3 | 4 | 4 | 3 | 14 |
| 2 | Język angielski | 2 | 2 | 2 | 2 | 8 |
| 3 | Język niemiecki | 2 | 2 | 2 | 1 | 7 |
| 4 | Historia | 2 | 2 | 1 | | 5 |
| 5 | WOS | | | | 2 | 2 |
| 6 | Wiedza o kulturze | | | 1 | | 1 |
| 7 | Matematyka | 3 | 2 | 2 | 2 | 9 |
| 8 | Fizyka z astronomią | 2 | 1 | | | 3 |
| 9 | Chemia | 2 | 1 | | | 3 |
| 10 | Biologia rozszerzony | 2 | 2 | 2 | 1 | 7 |
| 11 | Geografia | 2 | 1 | | | 3 |
| 12 | Podstawy przedsiębiorczości | | | 1 | 1 | 2 |
| 13 | Technologia informacyjna | 2 | | | | 2 |
| 14 | Wychowanie fizyczne | 3 | 3 | 3 | 3 | 12 |
| 15 | Przysposobienie obronne | 1 | 1 | | | 2 |
| 16 | Godziny z wychowawcą | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 2 |
| 17 | Język obcy zawodowy | 2 | 2 | 3 | 3 | 10 |
| 18 | Ekonomika i organizacja gastronomii | | | 2 | 2 | 4 |
| 19 | Rachunkowość i finanse w gastronomii | | 1 | 1 | 1 | 3 |
| 20 | Marketing w gastronomii | | | 1 | 2 | 3 |
| 21 | Zasady żywienia | 2 | | | | 2 |
| 22 | Technologia gastronomiczna | | 4 | 4 | 4 | 12 |
| 23 | Obsługa konsumenta | | 3 | 3 | 4 | 10 |
| 24 | Technika pracy biurowej | 2 | 2 | | | 4 |
| 25 | Podstawy psychologii | | | 1 | 1 | 2 |
| | Razem zajęć edukacyjnych | 32,8 | 33,8 | 33,8 | 33,5 | 134 |
| | Religia/Etyka | 2 | 2 | 2 | 2 | 8 |
| | Razem zajęć | 34,8 | 35,8 | 35,8 | 35,5 | 142 |

Praktyka zawodowa w klasie II 4 tygodnie