

PLAN NAUCZANIA DLA ZAWODU klasa " K " od 1.09.2006

TECHNIKUM UZUPEŁNIAJĄCE DLA DOROSŁYCH - forma zaoczna

Symbol cyfrowy: **512[02]/T-4,TU,SP/MENiS/2004.06.14**

Zawód: **KUCHARZ**

Podbudowa programowa: zasadnicza szkoła zawodowa: kucharz małej gastronomii

Lp.	Przedmioty nauczania	Dla dorosłych						Razem godzin nauczania
		semestry						
		I	II	III	IV	V	VI	
Liczba godzin konsultacji w semestrze								
1	Język polski	22	20	22	20	22	20	126
2	Język obcy	14	14	12	12	10	10	72
3	Historia	8	12	18				38
4	Wiedza o społeczeństwie						18	18
5	Matematyka	18	18	16	18	18	16	104
6	Fizyka i astronomia		10	14				24
7	Chemia		10	14				24
8	Biologia					24		24
9	Geografia						18	18
10	Podstawy przedsiębiorczości				18			18
11	Technologia informacyjna	20						20
12	Razem przedmiotów ogólnokształcących	82	84	96	68	74	82	486
13	Podstawy żywienia człowieka	20	20	14				54
14	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem			40	42	36	38	156
15	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	18	20					38
16	Bezpieczeństwo i higiena pracy				30			30
17	Organizacja i ekonomika gastronomii				10	20	20	50
18	Język obcy zawodowy					20	10	30
19	Pracownia gastronomiczna	30	26					56
20	Razem godz. przedmiotów zawodowych	68	66	54	82	76	68	414
21	Ogółem godz. przedmiotów obowiązkowych	150	150	150	150	150	150	900

Praktyka zawodowa - 4 tygodnie (zaliczenie praktyki - warunek promocji na semestr V)

Stuchacze wykonują prace kontrolne w semestrach I -V po 1 z każdego przedmiotu nauczania, w semestrze VI po 1 z j.polskiego, j.obcego, wos, matematyki i składają egzaminy semestralne lub końcowe z każdego przedmiotu w każdym semestrze