

Plany nauczania

Zespół Szkół Nr 1 im. Komisji Edukacji Narodowej

Arkusz organizacyjny Aneks 2/25/26 na rok szkolny 2025/26 (status: *W trakcie opracowywania*), obowiązujący od 01.09.2025.

5 G Technik żywienia i usług gastronomicznych

Oddział: ogólnodostępny; Technikum na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Technikum 2021pięcioletnie (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

343404 - Technik żywienia i usług gastronomicznych

Rok szkolny		2021/22	2022/23	2023/24	2024/25	2025/26	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4	5		
Liczba tygodni		35,8	32,2	37,2	33,6	29,2		
Efektywna liczba tygodni		35	32,2	36	32	29		
5 G Technik żywienia i usług gastronomicznych	Język polski	3	3	3	3	4	16	521,6
	Język angielski	2	2	2	3	3	12	389,4
	Język niemiecki	2	2	2	1	1	8	267,4
	Plastyka	1					1	35
	Historia	2	2	2	1	1	8	267,4
	Wiedza o społeczeństwie				1	1	2	61
	Podstawy przedsiębiorczości		1	1			2	68,2
	Geografia	1	1	1	1		4	135,2
	Biologia	1	1	1	1		4	135,2
	Chemia	1	1	1	1		4	135,2
	Fizyka	1	1	1	1		4	135,2
	Matematyka	2	2	3	3	4	14	454,4
	Informatyka	1	1	1			3	103,2
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	15	492,6
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1					1	35
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	1	5	164,2
	Język angielski rozszerzony	1	1	2	2	2	8	261,2
	Religia	2	2	2	2	1	9	299,4
	Wychowanie do życia w rodzinie	14r	14r	14r			1,2	42
	Doradztwo zawodowe	10r					0,28	10
	Język niemiecki w gastronomii	1	1				2	67,2
	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa	2	2				4	134,4
	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	3	4	4			11	377,8
	Zasady żywienia		1	1	2		4	132,2
	Organizacja produkcji gastronomicznej			1	2		3	100
	Usługi gastronomiczne			1	3		4	132
	Procesy technologiczne w gastronomii [zp]	5	5	4			14	480
	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej [zp]			1	3		4	132
	Obsługa klientów gastronomii [zp]				3		3	96
	Dietetyka [zp]					7	7	203
	Zajęcia rozwijające kreatywność [zp]	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		4	135,2
Razem		37,67	38,43	39,38	38	28	181,48	6001,58

- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne	6	8	7	7	0	28	943,6
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne	6	6	6	7	7	32	1046,2

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.02 -koniec klasy trzeciej

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.12 -koniec klasy czwartej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie drugiej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie czwartej

5 H Technik hotelarstwa

Oddział: ogólnodostępny; Technikum na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Technikum 2021pięcioletnie (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

422402 - Technik hotelarstwa

Rok szkolny		2021/22	2022/23	2023/24	2024/25	2025/26	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4	5		
Liczba tygodni		35,8	31,8	37,2	33,6	29,2		
Efektywna liczba tygodni		35	31,8	36	32	29		
5 H Technik hotelarstwa	Język polski	3	3	3	3	4	16	520,4
	Język angielski	2	2	2	3	3	12	388,6
	Język rosyjski	2	2	2	1	1	8	266,6
	Plastyka	1					1	35
	Historia	2	2	2	1	1	8	266,6
	Wiedza o społeczeństwie				1	1	2	61
	Podstawy przedsiębiorczości.		1	1			2	67,8
	Geografia	1	1	1	1		4	134,8
	Biologia	1	1	1	1		4	134,8
	Chemia	1	1	1	1		4	134,8
	Fizyka	1	1	1	1		4	134,8
	Matematyka	2	2	3	3	4	14	453,6
	Informatyka	1	1	1			3	102,8
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	15	491,4
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1					1	35
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	1	5	163,8
	j Język angielski rozszerzony	1	1	2	2	2	8	260,8
	Religia	2	2	2	2	1	9	298,6
	Wychowanie do życia w rodzinie	14r	14r	14r			1,21	42
	Doradztwo zawodowe	10r					0,28	10
	Język rosyjski w hotelarstwie		2	2	2		6	199,6
	Bezpieczeństwo i higiena pracy w hotelarstwie	2					2	70
	Organizacja pracy w hotelarstwie	3	2	2	3		10	336,6
	Działalność recepcji			3	3		6	204
	Usługi żywieniowe w hotelarstwie	2	2				4	133,6
	Technika pracy w hotelarstwie [zp]	2	3	4	3		12	405,4
	Pracownia obsługi konsumenta [zp]	2	4				6	197,2
	Pracownia informatyczna w hotelarstwie. [zp]			1	2		3	100
	Przewodnictwo turystyczne [zp]					7	7	203
	Zajęcia rozwijające kreatywność [zp]	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		4	134,8
Razem		37,67	38,44	39,38	38	28	181,49	5986,52
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		7	6	7	8	0	28	943,8
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		5	8	6	6	7	32	1040,4

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.03 -koniec klasy drugiej

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.06 -koniec klasy czwartej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie drugiej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie czwartej

5 I Technik technologii żywności, Technik usług kelnerskich

Oddział: ogólnodostępny; Technikum na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Technikum 2021 pięcioletnie (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

314403 - Technik technologii żywności**513102 - Technik usług kelnerskich**

Rok szkolny		2021/22	2022/23	2023/24	2024/25	2025/26	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4	5		
Liczba tygodni		35,8	32,2	37,2	33,6	29,2		
Efektywna liczba tygodni		35	32,2	36	32	29		
5 I Technik technologii żywności, Technik usług kelnerskich	Język polski	3	3	3	3	4	16	521,6
	Język angielski	2	2	2	3	3	12	389,4
	Język niemiecki	2(1j)	2(1j)	2(1j)	1(1j)	1(1j)	8	267,4
	Język francuski	2(1j)	2(1j)	2(1j)	1(1j)	1(1j)	8	267,4
	Plastyka	1					1	35
	Historia	2	2	2	1	1	8	267,4
	Wiedza o społeczeństwie				1	1	2	61
	Podstawy przedsiębiorczości.		1	1			2	68,2
	Geografia	1	1	1	1		4	135,2
	Biologia	1	1	1	1		4	135,2
	Chemia	1	1	1	1		4	135,2
	Fizyka	1	1	1	1		4	135,2
	Matematyka	2	2	3	3	4	14	454,4
	Informatyka	1	1	1			3	103,2
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	15	492,6
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1					1	35
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	1	5	164,2
	j Język angielski rozszerzony	1	1	2	2	2	8	261,2
	Religia	2	2	2	2	1	9	299,4
	Wychowanie do życia w rodzinie	14r	14r	14r			1,2	42
	Doradztwo zawodowe	10r					0,28	10
Razem		25,67	24,43	26,38	24	21	121,48	4011,78
5 I Technik technologii żywności	Język angielski w cukiernictwie		1	1			2	68,2
	BHP i technika w produkcji cukierniczej	2	2	1			5	170,4
	Technologie produkcji cukierniczej	3	4	3			10	341,8
	Podstawy analizy żywności			2			2	72
	Podstawy przemysłu spożywczego		3	2	4		9	296,6
	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych [zp]	3	3	3			9	309,6
	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym. [zp]	3					3	105
	Pracownia analizy żywności [zp]				4		4	128
	Planowanie i organizowanie produkcji wyrobów cukierniczych [zp]				4		4	128
	Nadzór produkcji w zakładach przetwórstwa spożywczego [zp]				1		1	32

	Wyroby cukiernicze specjalnego przeznaczenia [zp]					7	7	203
	Zajęcia rozwijające kreatywność [zp]	1; 1dyr	1; 1dyr	1; 1dyr	1; 1dyr		4	135,2
Razem		37,67	38,43	39,38	38	28	181,48	6001,58
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		5	10	9	4	0	28	949
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		7	4	4	10	7	32	1040,8
5 Technik usług kelnerskich	Język angielski w pracy kelnera		2				2	64,4
	BHP i urządzenia w gastronomii	2	1				3	102,2
	Technologia sporządzania potraw i napojów	4					4	140
	Podstawy miksiologii		2				2	64,4
	Obsługa kelnerska	1	1				2	67,2
	Podstawy żywienia		4	3			7	236,8
	Usługi kelnerskie			3	5		8	268
	Obsługa gości [z p]		3	3			6	204,6
	Przygotowanie potraw i napojów [z p]	4					4	140
	Organizowanie usług gastronomicznych [z p]			3	8		11	364
	Elementy barmaństwa [z p]					7	7	203
	Zajęcia rozwijające kreatywność [z p]	1; 1dyr	1; 1dyr	1; 1dyr	1; 1dyr		4	135,2
Razem		37,67	38,43	39,38	38	28	181,48	6001,58
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		7	10	6	5	0	28	943
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		5	4	7	9	7	32	1046,8

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.01 i SPC.01 -koniec klasy trzeciej

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.11 i SPC.07 -koniec klasy czwartej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie drugiej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie czwartej

5 J Technik żywienia i usług gastronomicznych

Oddział: **ogólnodostępny; Technikum na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej**

Ramowy plan nauczania: *Technikum 2021 pięcioletnie (dla młodzieży)*

Specjalności/zawody:

343404 - Technik żywienia i usług gastronomicznych

Rok szkolny	2021/22	2022/23	2023/24	2024/25	2025/26	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr	1	2	3	4	5		
Liczba tygodni	35,8	32,2	37,2	33,6	29,2		
Efektywna liczba tygodni	35	32,2	36	32	29		
5 J Technik żywienia i usług gastronomicznych	Język polski	3	3	3	4	16	521,6
	Język angielski	2	2	2	3	12	389,4
	Język niemiecki	2	2	2	1	8	267,4
	Plastyka	1				1	35
	Historia	2	2	2	1	8	267,4
	Wiedza o społeczeństwie				1	2	61
	Podstawy przedsiębiorczości.		1	1		2	68,2
	Geografia	1	1	1	1	4	135,2
	Biologia	1	1	1	1	4	135,2
	Chemia	1	1	1	1	4	135,2
	Fizyka	1	1	1	1	4	135,2
	Matematyka	2	2	3	3	4	454,4
	Informatyka	1	1	1		3	103,2
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	15	492,6
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1				1	35
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	5	164,2
	j Język angielski rozszerzony	1	1	2	2	8	261,2
	Religia	2	2	2	2	1	299,4
	Wychowanie do życia w rodzinie	14r	14r	14r		1,2	42
	Doradztwo zawodowe	10r				0,28	10
	Język niemiecki w gastronomii	1	1			2	67,2
	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa	2	2			4	134,4
	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	3	4	4		11	377,8
	Zasady żywienia		1	1	2	4	132,2
	Organizacja produkcji gastronomicznej			1	2	3	100
	Usługi gastronomiczne			1	3	4	132
	Procesy technologiczne w gastronomii [zp]	5	5	4		14	480
	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej [zp]			1	3	4	132
	Obsługa klientów gastronomii [zp]				3	3	96
	Organizacja usług cateringowych [zp]				7	7	203
	Zajęcia rozwijające kreatywność [zp]	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr	4	135,2
Razem		37,67	38,43	39,38	38	28	181,48
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		6	8	7	7	0	28
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		6	6	6	7	7	32

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.02 -koniec klasy trzeciej
Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.12 -koniec klasy czwartej
Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie drugiej
Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie czwartej

4 A (j.pol-j.ang-geogr)

Oddział: ogólnodostępny; Liceum ogólnokształcące na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Liceum ogólnokształcące 2022 czteroletnie (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

(LO11) - LO - oddział humanistyczny

Rok szkolny		2022/23	2023/24	2024/25	2025/26	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4		
Liczba tygodni		35,8	37,2	37,6	29,2		
Efektywna liczba tygodni		35	36	36	29		
4 A (j.pol-j.ang-geogr)	Język polski	4	4	4	4	16	544
	Język angielski	3	3	3	3	12	408
	Język niemiecki	2	2	2	2	8	272
	Plastyka	1				1	35
	Historia	2	2	2	1	7	243
	Historia i teraźniejszość	2	1			3	106
	Podstawy przedsiębiorczości.		1	1		2	72
	Geografia	1	2	1		4	143
	Biologia	1	2	1		4	143
	Chemia	1	2	1		4	143
	Fizyka	1	1	2		4	143
	Matematyka	3	4	3	4	14	473
	Informatyka	1	1	1		3	107
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	12	408
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1				1	35
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	4	136
	Język polski rozszerzony	2	2	2	2	8	272
	Język angielski rozszerzony	1	1	2	2	6	201
	Geografia rozszerzona	1	2	3	2	8	273
	Matematyka g.dyr.	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		3	107
	Religia	2	2	2	1	7	243
	Wychowanie do życia w rodzinie	14r	14r	14r		1,14	42
	Doradztwo zawodowe				10r	0,34	10
Razem		34,39	37,38	35,37	25,34	132,48	4557,51

4 B (j.pol-hist-wos)

Oddział: ogólnodostępny; Liceum ogólnokształcące na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Liceum ogólnokształcące 2022 czteroletnie (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

(LO11) - LO - oddział humanistyczny

Rok szkolny		2022/23	2023/24	2024/25	2025/26	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4		
Liczba tygodni		35,8	37,2	37,6	29,2		
Efektywna liczba tygodni		35	36	36	29		
4 B (j.pol-hist-wos)	Język polski	4	4	4	4	16	544
	Język angielski	3	3	3	3	12	408
	Język francuski	2	2	2	2	8	272
	Plastyka	1				1	35
	Historia	2	2	2	1	7	243
	Historia i teraźniejszość	2	1			3	106
	Podstawy przedsiębiorczości.		1	1		2	72
	Geografia	1	2	1		4	143
	Biologia	1	2	1		4	143
	Chemia	1	2	1		4	143
	Fizyka	1	1	2		4	143
	Matematyka	3	4	3	4	14	473
	Informatyka	1	1	1		3	107
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	12	408
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1				1	35
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	4	136
	Język polski rozszerzony	2	2	2	2	8	272
	Historia rozszerzona	1	1	2	2	6	201
	Wiedza o społeczeństwie rozszerzona	1	2	3	2	8	273
	Matematyka .g. dyr.	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		3	107
	Religia	2	2	2	1	7	243
	Wychowanie do życia w rodzinie	14r	14r	14r		1,14	42
	Doradztwo zawodowe				10r	0,34	10
Razem		34,39	37,38	35,37	25,34	132,48	4557,51

4 C (mat-geogr-inf)

Oddział: ogólnodostępny; Liceum ogólnokształcące na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Liceum ogólnokształcące 2022 czteroletnie (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

(LO8) - LO - oddział informatyczno-matematyczny

Rok szkolny		2022/23	2023/24	2024/25	2025/26	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4		
Liczba tygodni		35,8	37,2	37,6	29,2		
Efektywna liczba tygodni		35	36	36	29		
4 C (mat-geogr-inf)	Język polski	4	4	4	4	16	544
	Język angielski	3	3	3	3	12	408
	Język niemiecki	2	2	2	2	8	272
	Plastyka	1				1	35
	Historia	2	2	2	1	7	243
	Historia i teraźniejszość	2	1			3	106
	Podstawy przedsiębiorczości.		1	1		2	72
	Geografia	1	2	1		4	143
	Biologia	1	2	1		4	143
	Chemia	1	2	1		4	143
	Fizyka	1	1	2		4	143
	Matematyka	3	4	3	4	14	473
	Informatyka	1	1	1		3	107
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	12	408
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1				1	35
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	4	136
	Geografia rozszerzona	1	2	3	2	8	273
	Matematyka rozszerzona	2	2	2	2	8	272
	Informatyka rozszerzona	1	1	2	2	6	201
	Matematyka .g. dyr.	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		3	107
	Religia	2	2	2	1	7	243
	Wychowanie do życia w rodzinie	14r	14r	14r		1,14	42
	Doradztwo zawodowe				10r	0,34	10
Razem		34,39	37,38	35,37	25,34	132,48	4557,51

4 D (biol-chem)

Oddział: ogólnodostępny; Liceum ogólnokształcące na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Liceum ogólnokształcące 2022 czteroletnie (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

(LO10) - LO - oddział biologiczno - chemiczny

Rok szkolny		2022/23	2023/24	2024/25	2025/26	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4		
Liczba tygodni		35,8	37,2	37,6	29		
Efektywna liczba tygodni		35	36	36	29		
4 D (biol-chem)	Język polski	4	4	4	4	16	544
	Język angielski	3	3	3	3	12	408
	Język niemiecki	2	2	2	2	8	272
	Plastyka	1				1	35
	Historia	2	2	2	1	7	243
	Historia i teraźniejszość	2	1			3	106
	Podstawy przedsiębiorczości.		1	1		2	72
	Geografia	1	2	1		4	143
	Biologia	1	2	1		4	143
	Chemia	1	2	1		4	143
	Fizyka	1	1	2		4	143
	Matematyka	3	4	3	4	14	473
	Informatyka	1	1	1		3	107
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	12	408
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1				1	35
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	4	136
	Biologia rozszerzona	2	3	4	3	12	409
	Chemia rozszerzona	2	2	3	3	10	337
	Matematyka g. dyr.	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		3	107
	Religia	2	2	2	1	7	243
	Wychowanie do życia w rodzinie	14r	14r	0		0,77	28
	Doradztwo zawodowe				10r	0,34	10
Razem		34,39	37,38	35	25,34	132,11	4544,19

4 E (biol-geogr-j.ang)

Oddział: ogólnodostępny; Liceum ogólnokształcące na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Liceum ogólnokształcące 2022 czteroletnie (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

(LO14) - LO - oddział ekologiczny

Rok szkolny		2022/23	2023/24	2024/25	2025/26	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4		
Liczba tygodni		35,8	37,2	37,6	29		
Efektywna liczba tygodni		35	36	36	29		
4 E (biol-geogr-j.ang)	Język polski	4	4	4	4	16	544
	Język angielski	3	3	3	3	12	408
	Język francuski	2	2	2	2	8	272
	Plastyka	1				1	35
	Historia	2	2	2	1	7	243
	Historia i teraźniejszość	2	1			3	106
	Podstawy przedsiębiorczości.		1	1		2	72
	Geografia	1	2	1		4	143
	Biologia	1	2	1		4	143
	Chemia	1	2	1		4	143
	Fizyka	1	1	2		4	143
	Matematyka	3	4	3	4	14	473
	Informatyka	1	1	1		3	107
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	12	408
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1				1	35
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	4	136
	Język angielski rozszerzony	1	1	2	2	6	201
	Geografia rozszerzona	1	2	3	2	8	273
	Biologia rozszerzona	2	2	2	2	8	272
	Matematyka .g. dyr.	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		3	107
	Religia	2	2	2	1	7	243
	Wychowanie do życia w rodzinie	14r	14r	14r		1,14	42
	Doradztwo zawodowe				10r	0,34	10
Razem		34,39	37,38	35,37	25,34	132,48	4557,51

4 F Technik żywienia i usług gastronomicznych

Oddział: ogólnodostępny; Technikum na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Technikum 2022 pięcioletnie (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

343404 - Technik żywienia i usług gastronomicznych

Rok szkolny		2022/23	2023/24	2024/25	2025/26	2026/27	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4	5		
Liczba tygodni		35,8	33,4	37,6	32,2	37,6		
Efektywna liczba tygodni		35	32	36	32	36		
4 F Technik żywienia i usług gastronomicznych	Język polski	3	3	3	3	4	16	549
	Język angielski	2	2	2	3	3	12	410
	Język niemiecki	2	2	2	1	1	8	274
	Plastyka	1					1	35
	Historia	2	2	1	1	1	7	238
	Historia i teraźniejszość	1	1	1			3	103
	Podstawy przedsiębiorczości.		1	1			2	68
	Geografia	1	1	1	1		4	135
	Biologia	1	1	1	1		4	135
	Chemia	1	1	1	1		4	135
	Fizyka	1	1	1	1		4	135
	Matematyka	2	2	3	3	4	14	482
	Informatyka	1	1	1			3	103
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	15	513
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1					1	35
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	1	5	171
	Biologia rozszerzona	1	1	2	2	2	8	275
	Religia	2	2	2	1	1	8	274
	Wychowanie do życia w rodzinie	14r	14r	0			0,81	28
	Język niemiecki w gastronomii	1	1				2	67
	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa	2	2				4	134
	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	3	4	4			11	377
	Zasady żywienia		1	1	2		4	132
	Organizacja produkcji gastronomicznej			1	2		3	100
	Usługi gastronomiczne			1	3		4	132
	Procesy technologiczne w gastronomii [zp]	5	5	4			14	479
	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej [zp]			1	3		4	132
	Obsługa klientów gastronomii [zp]				3		3	96
	Dietetyka [zp]					7	7	252
	Zajęcia rozwijające kreatywność [zp]	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		4	135
	Doradztwo zawodowe				10r		0,31	10
Razem		38,39	39,42	39	36,31	27	180,12	6143,01
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		6	8	7	7	0	28	942
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		6	6	6	7	7	32	1094

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.02 -koniec klasy trzeciej

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.12 -koniec klasy czwartej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie drugiej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie czwartej

4 G Technik żywienia i usług gastronomicznych

Oddział: ogólnodostępny; Technikum na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Technikum 2022 pięcioletnie (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

343404 - Technik żywienia i usług gastronomicznych

Rok szkolny		2022/23	2023/24	2024/25	2025/26	2026/27	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4	5		
Liczba tygodni		35,8	33,4	37,6	32,2	37,6		
Efektywna liczba tygodni		35	32	36	32	36		
4 G Technik żywienia i usług gastronomicznych	Język polski	3	3	3	3	4	16	549
	Język angielski	2	2	2	3	3	12	410
	Język niemiecki	2	2	2	1	1	8	274
	Plastyka	1					1	35
	Historia	2	2	1	1	1	7	238
	Historia i teraźniejszość	1	1	1			3	103
	Podstawy przedsiębiorczości.		1	1			2	68
	Geografia	1	1	1	1		4	135
	Biologia	1	1	1	1		4	135
	Chemia	1	1	1	1		4	135
	Fizyka	1	1	1	1		4	135
	Matematyka	2	2	3	3	4	14	482
	Informatyka	1	1	1			3	103
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	15	513
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1					1	35
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	1	5	171
	Biologia rozszerzona	1	1	2	2	2	8	275
	Religia	2	2	2	1	1	8	274
	Wychowanie do życia w rodzinie	14r	14r	14r			1,18	42
	Doradztwo zawodowe				10r		0,31	10
	Język niemiecki w gastronomii	1	1				2	67
	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa	2	2				4	134
	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	3	4	4			11	377
	Zasady żywienia		1	1	2		4	132
	Organizacja produkcji gastronomicznej			1	2		3	100
	Usługi gastronomiczne			1	3		4	132
	Procesy technologiczne w gastronomii [zp]	5	5	4			14	479
	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej [zp]			1	3		4	132
	Obsługa klientów gastronomii [zp]				3		3	96
	Dietetyka [zp]					7	7	252
	Zajęcia rozwijające kreatywność [zp]	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		4	135
Razem		38,39	39,42	39,37	36,31	27	180,49	6156,33
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		6	8	7	7	0	28	942
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		6	6	6	7	7	32	1094

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.02 -koniec klasy trzeciej**Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.12 -koniec klasy czwartej****Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie drugiej****Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie czwartej**

4 H Technik hotelarstwa

Oddział: ogólnodostępny; Technikum na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Technikum 2022 pięcioletnie (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

422402 - Technik hotelarstwa

Rok szkolny		2022/23	2023/24	2024/25	2025/26	2026/27	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4	5		
Liczba tygodni		35,8	33,2	37,6	32,2	37,6		
Efektywna liczba tygodni		35	32	36	32	36		
4 H Technik hotelarstwa	Język polski	3	3	3	3	4	16	549
	Język angielski	2	2	2	3	3	12	410
	Język rosyjski	2	2	2	1	1	8	274
	Plastyka	1					1	35
	Historia	2	2	1	1	1	7	238
	Wiedza o społeczeństwie	1	1	1			3	103
	Podstawy przedsiębiorczości.		1	1			2	68
	Geografia	1	1	1	1		4	135
	Biologia	1	1	1	1		4	135
	Chemia	1	1	1	1		4	135
	Fizyka	1	1	1	1		4	135
	Matematyka	2	2	3	3	4	14	482
	Informatyka	1	1	1			3	103
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	15	513
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1					1	35
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	1	5	171
	j Język angielski rozszerzony	1	1	2	2	2	8	275
	Religia	2	2	2	1	1	8	274
	Wychowanie do życia w rodzinie	14r	14r	14r			1,19	42
	Doradztwo zawodowe				10r		0,31	10
	Język rosyjski w hotelarstwie		2	2	2		6	200
	Bezpieczeństwo i higiena pracy w hotelarstwie	2					2	70
	Organizacja pracy w hotelarstwie	3	2	2	3		10	337
	Działalność recepcji			3	3		6	204
	Usługi żywieniowe w hotelarstwie	2	2				4	134
	Technika pracy w hotelarstwie [zp]	2	3	4	3		12	406
	Pracownia obsługi konsumenta [zp]	2	4				6	198
	Pracownia informatyczna w hotelarstwie. [zp]			1	2		3	100
	Przewodnictwo turystyczne [zp]					7	7	252
	Zajęcia rozwijające kreatywność [zp]	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		4	135
Razem		38,39	39,42	39,37	36,31	27	180,49	6156,33
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		7	6	7	8	0	28	945
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		5	8	6	6	7	32	1091

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.03 -koniec klasy drugiej

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.06 -koniec klasy czwartej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie drugiej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie czwartej

j4 I Technik technologii żywności

Oddział: ogólnodostępny; Technikum na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Technikum 2022 pięcioletnie (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

314403 - Technik technologii żywności

Rok szkolny		2022/23	2023/24	2024/25	2025/26	2026/27	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4	5		
Liczba tygodni		35,8	33,4	37,6	32,2	37,6		
Efektywna liczba tygodni		35	32	36	32	36		
4 I Technik technologii żywności	Język polski	3	3	3	3	4	16	549
	Język angielski	2	2	2	3	3	12	410
	Język niemiecki	2	2	2	1	1	8	274
	Plastyka	1					1	35
	Historia	2	2	1	1	1	7	238
	Historia i teraźniejszość	1	1	1			3	103
	Podstawy przedsiębiorczości.		1	1			2	68
	Geografia	1	1	1	1		4	135
	Biologia	1	1	1	1		4	135
	Chemia	1	1	1	1		4	135
	Fizyka	1	1	1	1		4	135
	Matematyka	2	2	3	3	4	14	482
	Informatyka	1	1	1			3	103
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	15	513
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1					1	35
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	1	5	171
	Język angielski rozszerzony	1	1	2	2	2	8	275
	Religia	2	2	2	1	1	8	274
	Wychowanie do życia w rodzinie	14r	14r	14r			1,18	42
	Doradztwo zawodowe				10r		0,31	10
	Język angielski w produkcji cukierniczej		1	1			2	68
	Bezpieczeństwo higiena pracy i technika w produkcji cukierniczej	2	2	1			5	170
	Technologie produkcji cukierniczej	3	4	3			10	341
	Podstawy analizy żywności			2			2	72
	Podstawy przemysłu spożywczego		2	2	4		8	264
	Zdobnictwo cukiernicze					1	1	36
	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych [z p]	3	4	3			10	341
	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym [z p]	3					3	105
	Pracownia analizy żywności [z p]				5		5	160
	Planowanie i organizowanie produkcji wyrobów spożywczych [z p]				3		3	96
	Nadzór produkcji w zakładach przetwórstwa spożywczego. [z p]				1		1	32

	Zdobnictwo cukiernicze [z p]					6	6	216
	Zajęcia rozwijające kreatywność	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		4	135
Razem		38,39	39,42	39,37	36,31	27	180,49	6156,33
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		5	9	9	4	1	28	951
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		7	5	4	10	6	32	1085

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji SPC.01 -koniec klasy trzeciej

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji SPC.07 -koniec klasy czwartej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie drugiej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie czwartej

4 J Technik żywienia i usług gastronomicznych , Technik usług kelnerskich

Oddział: ogólnodostępny; Technikum na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Technikum 2022 pięcioletnie (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

343404 - Technik żywienia i usług gastronomicznych

513102 - Technik usług kelnerskich

Rok szkolny		2022/23	2023/24	2024/25	2025/26	2026/27	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4	5		
Liczba tygodni		35,8	33,4	37,6	32,2	37,6		
Efektywna liczba tygodni		35	32	36	32	36		
4 J Technik żywienia i usług gastronomicznych , Technik usług kelnerskich	Język polski	3	3	3	3	4	16	549
	Język angielski	2	2	2	3	3	12	410
	Język niemiecki	2(1j)	2(1j)	2(1j)	1(1j)	1(1j)	8	274
	Język francuski	2(1j)	2(1j)	2(1j)	1(1j)	1(1j)	8	274
	Plastyka	1					1	35
	Historia	2	2	1	1	1	7	238
	Historia i teraźniejszość	1	1	1			3	103
	Podstawy przedsiębiorczości		1	1			2	68
	Geografia	1	1	1	1		4	135
	Biologia	1	1	1	1		4	135
	Chemia	1	1	1	1		4	135
	Fizyka	1	1	1	1		4	135
	Matematyka	2	2	3	3	4	14	482
	Informatyka	1	1	1			3	103
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	15	513
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1					1	35
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	1	5	171
	Język angielski rozszerzony	1	1	2	2	2	8	275
	Religia	2	2	2	1	1	8	274
	Wychowanie do życia w rodzinie	14r	14r	14r			1,18	42
	Doradztwo zawodowe				10r		0,31	10
Razem		26,39	25,42	26,37	22,31	20	120,49	4120,33
Technik żywienia i usług gastronomicznych	Język niemiecki w gastronomii	1	1				2	67
	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa	2	2				4	134
	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	3	4	4			11	377
	Zasady żywienia		1	1	2		4	132
	Organizacja produkcji gastronomicznej			1	2		3	100
	Usługi gastronomiczne			1	3		4	132
	Procesy technologiczne w gastronomii [zp]	5	5	4			14	479
	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej [zp]			1	3		4	132
	Obsługa klientów gastronomii [zp]				3		3	96
	Dietetyka [zp]					7	7	252
	Zajęcia rozwijające kreatywność [zp]	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		4	135
Razem		38,39	39,42	39,37	36,31	27	180,49	6156,33
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		6	8	7	7	0	28	942

- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		6	6	6	7	7	32	1094
4 J Technik usług kelnerskich	Język francuski w pracy kelnera	1	1				2	67
	Bezpieczeństwo higiena pracy i urządzenia w gastronomii	1	2				3	99
	Technologia sporządzania potraw i napojów	4					4	140
	Podstawy miksologii		2				2	64
	Obsługa kelnerska		4	3			7	236
	Podstawy żywienia	1	1				2	67
	Usługi kelnerskie			3	5		8	268
	Obsługa gości [z p]		3	3			6	204
	Przygotowanie potraw i napojów [z p]	4					4	140
	Organizowanie usług gastronomicznych [z p]			3	8		11	364
	Barista [z p]					7	7	252
	Zajęcia rozwijające kreatywność [z p]	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		4	135
Razem		38,39	39,42	39,37	36,31	27	180,49	6156,33
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		7	10	6	5	0	28	941
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		5	4	7	9	7	32	1095

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.02 i HGT.01 -koniec klasy trzeciej

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.12 i HGT.11 -koniec klasy czwartej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie drugiej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie czwartej

3 A (j.ang-j.niem-geogr)

Oddział: ogólnodostępny; Liceum ogólnokształcące na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Liceum ogólnokształcące 2023 (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

(LO11) - LO - oddział humanistyczny

Rok szkolny		2023/24	2024/25	2025/26	2026/27	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4		
Liczba tygodni		37,2	37,6	36,2	37,6		
Efektywna liczba tygodni		36	36	36	36		
3 A (j.ang-j.niem-geogr)	Język polski	4	4	4	4	16	576
	Język angielski	3	3	3	3	12	432
	Język niemiecki	2	2	2	2	8	288
	Plastyka	1				1	36
	Historia	2	2	2	1	7	252
	Historia i teraźniejszość	2	1			3	108
	Podstawy przedsiębiorczości.		2			2	72
	Geografia	1	2	1		4	144
	Biologia	1	2	1		4	144
	Chemia	1	2	1		4	144
	Fizyka	1	1	2		4	144
	Matematyka	3	4	3	4	14	504
	Informatyka	1	1	1		3	108
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	12	432
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1				1	36
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	4	144
	Język angielski rozszerzony	1	1	2	2	6	216
	Język niemiecki rozszerzony	2	2	2	2	8	288
	Geografia rozszerzona	1	2	3	2	8	288
	Matematyka g. dyr.	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		3	108
	Religia	2	2	1	1	6	216
	Edukacja zdrowotna			0		0	0
	Wychowanie do życia w rodzinie	14r	0			0,38	14
	Doradztwo zawodowe				10r	0,27	10
Razem		34,38	38	33	25,27	130,65	4703,4

3 B (j.pol-hist-wos)

Oddział: ogólnodostępny; Liceum ogólnokształcące na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Liceum ogólnokształcące 2023 (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

(LO11) - LO - oddział humanistyczny

Rok szkolny		2023/24	2024/25	2025/26	2026/27	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4		
Liczba tygodni		37,2	37,6	36,2	37,6		
Efektywna liczba tygodni		35	36	36	36		
3 B (j.pol-hist-wos)	Język polski	4	4	4	4	16	572
	Język angielski	3	3	3	3	12	429
	Język francuski	2	2	2	2	8	286
	Plastyka	1				1	35
	Historia	2	2	2	1	7	250
	Historia i teraźniejszość	2	1			3	106
	Podstawy przedsiębiorczości.		2			2	72
	Geografia	1	2	1		4	143
	Biologia	1	2	1		4	143
	Chemia	1	2	1		4	143
	Fizyka	1	1	2		4	143
	Matematyka	3	4	3	4	14	501
	Informatyka	1	1	1		3	107
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	12	429
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1				1	35
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	4	143
	Język polski rozszerzony	2	2	2	2	8	286
	Historia rozszerzona	1	1	2	2	6	215
	Wiedza o społeczeństwie rozszerzona	1	2	3	2	8	287
	Matematyka g. dyr.	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		3	107
	Religia	2	2	1	1	6	214
	Edukacja zdrowotna			0		0	0
	Wychowanie do życia w rodzinie	14r	0			0,38	14
	Doradztwo zawodowe				10r	0,27	10
Razem		34,38	38	33	25,27	130,65	4669,02

3 C (j.ang-mat-geogr.)

Oddział: ogólnodostępny; Liceum ogólnokształcące na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Liceum ogólnokształcące 2023 (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

(LO8) - LO - oddział informatyczno-matematyczny

Rok szkolny		2023/24	2024/25	2025/26	2026/27	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4		
Liczba tygodni		37,2	37,6	36,2	37,6		
Efektywna liczba tygodni		35	36	36	36		
3 C (j.ang-mat-geogr.)	Język polski	4	4	4	4	16	572
	Język angielski	3	3	3	3	12	429
	Język niemiecki	2	2	2	2	8	286
	Plastyka	1				1	35
	Historia	2	2	2	1	7	250
	Historia i teraźniejszość	2	1			3	106
	Podstawy przedsiębiorczości.		2			2	72
	Geografia	1	2	1		4	143
	Biologia	1	2	1		4	143
	Chemia	1	2	1		4	143
	Fizyka	1	1	2		4	143
	Matematyka	3	4	3	4	14	501
	Informatyka	1	1	1		3	107
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	12	429
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1				1	35
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	4	143
	Język angielski rozszerzony	1	1	2	2	6	215
	Geografia rozszerzona	1	2	3	2	8	287
	Matematyka rozszerzona	2	2	2	2	8	286
	Matematyka g .dyr.	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		3	107
	Religia	2	2	1	1	6	214
	Edukacja zdrowotna			1		1	36
	Wychowanie do życia w rodzinie	14r	14r			0,75	28
	Doradztwo zawodowe				10r	0,27	10
Razem		34,38	38,37	34	25,27	132,02	4718,34

3 D (biol-chem)

Oddział: ogólnodostępny; Liceum ogólnokształcące na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Liceum ogólnokształcące 2023 (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

(LO10) - LO - oddział biologiczno - chemiczny

Rok szkolny		2023/24	2024/25	2025/26	2026/27	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4		
Liczba tygodni		37,2	37,6	36,2	37,6		
Efektywna liczba tygodni		35	36	36	36		
3 D (biol-chem)	Język polski	4	4	4	4	16	572
	Język angielski	3	3	3	3	12	429
	Język niemiecki	2	2	2	2	8	286
	Plastyka	1				1	35
	Historia	2	2	2	1	7	250
	Historia i teraźniejszość	2	1			3	106
	Podstawy przedsiębiorczości.		2			2	72
	Geografia	1	2	1		4	143
	Biologia	1	2	1		4	143
	Chemia	1	2	1		4	143
	Fizyka	1	1	2		4	143
	Matematyka	3	4	3	4	14	501
	Informatyka	1	1	1		3	107
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	12	429
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1				1	35
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	4	143
	Biologia rozszerzona	2	3	4	3	12	430
	Chemia rozszerzona	2	2	3	3	10	358
	Matematyka g. dyr.	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		3	107
	Religia	2	2	1	1	6	214
	Edukacja zdrowotna			0		0	0
	Wychowanie do życia w rodzinie	14r	0			0,38	14
	Doradztwo zawodowe				10r	0,27	10
Razem		34,38	38	33	25,27	130,65	4669,02

3 E (biol-mat-j.ang)

Oddział: ogólnodostępny; Liceum ogólnokształcące na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Liceum ogólnokształcące 2023 (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

(LO14) - LO - oddział ekologiczny

Rok szkolny		2023/24	2024/25	2025/26	2026/27	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4		
Liczba tygodni		37,2	37,6	36,2	37,6		
Efektywna liczba tygodni		35	36	36	36		
3 E (biol-mat-j.ang)	Język polski	4	4	4	4	16	572
	Język angielski	3	3	3	3	12	429
	Język francuski	2	2	2	2	8	286
	Plastyka	1				1	35
	Historia	2	2	2	1	7	250
	Historia i teraźniejszość	2	1			3	106
	Podstawy przedsiębiorczości.		2			2	72
	Geografia	1	2	1		4	143
	Biologia	1	2	1		4	143
	Chemia	1	2	1		4	143
	Fizyka	1	1	2		4	143
	Matematyka	3	4	3	4	14	501
	Informatyka	1	1	1		3	107
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	12	429
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1				1	35
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	4	143
	Matematyka rozszerzona	2	2	2	2	8	286
	Biologia rozszerzona	1	2	3	2	8	287
	Język angielski rozszerzony	1	1	2	2	6	215
	Matematyka g. dyr.	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		3	107
	Religia	2	2	1	1	6	214
	Edukacja zdrowotna			0		0	0
	Wychowanie do życia w rodzinie	14r	0			0,38	14
	Doradztwo zawodowe				10r	0,27	10
Razem		34,38	38	33	25,27	130,65	4669,02

3 G Technik żywienia i usług gastronomicznych

Oddział: ogólnodostępny; Technikum na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Technikum 2023 (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

343404 - Technik żywienia i usług gastronomicznych

Rok szkolny		2023/24	2024/25	2025/26	2026/27	2027/28	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4	5		
Liczba tygodni		37,2	33,8	36,2	37,6	37,6		
Efektywna liczba tygodni		35	32	36	36	36		
3 G Technik żywienia i usług gastronomicznych	Język polski	3	3	3	3	4	16	561
	Język angielski	2	2	2	3	3	12	422
	Język niemiecki	2	2	2	1	1	8	278
	Plastyka	1					1	35
	Historia	2	2	1	1	1	7	242
	Historia i teraźniejszość	1	1	1			3	103
	Podstawy przedsiębiorczości.		2				2	64
	Geografia	1	1	1	1		4	139
	Biologia	1	1	1	1		4	139
	Chemia	1	1	1	1		4	139
	Fizyka	1	1	1	1		4	139
	Matematyka	2	2	3	3	4	14	494
	Informatyka	1	1	1			3	103
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	15	525
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1					1	35
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	1	5	175
	Biologia rozszerzona	1	1	2	2	2	8	283
	Religia	2	2	1	1	1	7	242
	Edukacja zdrowotna			0			0	0
	Wychowanie do życia w rodzinie	14r	0				0,38	14
	Doradztwo zawodowe				10r		0,27	10
	Język niemiecki w gastronomii	1	1				2	67
	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	2	2				4	134
	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	3	4	4			11	377
	Zasady żywienia		1	1	2		4	140
	Organizacja produkcji gastronomicznej			1	2		3	108
	Usługi gastronomiczne			1	3		4	144
	Procesy technologiczne w gastronomii [z p]	5	5	4			14	479
	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej [z p]			1	3		4	144
	Obsługa klientów w gastronomii [z p]				3		3	108
	Dietetyka [z p]					7	7	252
	Zajęcia rozwijające kreatywność [z p]	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		4	139
Razem		38,38	40	37	36,27	27	178,65	6233,02
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		6	8	7	7	0	28	970
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		6	6	6	7	7	32	1122

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.02 -koniec klasy trzeciej

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.12 -koniec klasy czwartej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie drugiej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie czwartej

3 H Technik hotelarstwa

Oddział: ogólnodostępny; Technikum na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Technikum 2023 (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

422402 - Technik hotelarstwa

Rok szkolny		2023/24	2024/25	2025/26	2026/27	2027/28	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4	5		
Liczba tygodni		37,2	33,6	36,2	37,6	37,6		
Efektywna liczba tygodni		35	32	36	36	36		
3 H Technik hotelarstwa	Język polski	3	3	3	3	4	16	561
	Język angielski	2	2	2	3	3	12	422
	Język rosyjski	2	2	2	1	1	8	278
	Plastyka	1					1	35
	Historia	2	2	1	1	1	7	242
	Historia i teraźniejszość	1	1	1			3	103
	Podstawy przedsiębiorczości.		2				2	64
	Geografia	1	1	1	1		4	139
	Biologia	1	1	1	1		4	139
	Chemia	1	1	1	1		4	139
	Fizyka	1	1	1	1		4	139
	Matematyka	2	2	3	3	4	14	494
	Informatyka	1	1	1			3	103
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	15	525
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1					1	35
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	1	5	175
	Geografia rozszerzona	1	1	2	2	2	8	283
	Religia	2	2	1	1	1	7	242
	Edukacja zdrowotna			0			0	0
	Wychowanie do życia w rodzinie	14r	0				0,38	14
	Doradztwo zawodowe				10r		0,27	10
	Język rosyjski w hotelarstwie		2	2	2		6	208
	Bezpieczeństwo i higiena pracy w hotelarstwie	2					2	70
	Organizacja pracy w hotelarstwie	3	2	2	3		10	349
	Działalność recepcji			3	3		6	216
	Usługi żywieniowe w hotelarstwie	2	2				4	134
	Technika pracy w hotelarstwie [zp]	2	3	4	3		12	418
	Pracownia obsługi konsumenta [zp]	2	4				6	198
	Pracownia informatyczna w hotelarstwie. [zp]			1	2		3	108
	Przewodnictwo turystyczne [zp]					7	7	252
	Zajęcia rozwijające kreatywność [zp]	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		4	139
Razem		38,38	40	37	36,27	27	178,65	6233,02
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		7	6	7	8	0	28	977
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		5	8	6	6	7	32	1115

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.03 -koniec klasy drugiej

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.06 -koniec klasy czwartej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie drugiej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie czwartej

3 I Technik technologii żywności

Oddział: ogólnodostępny; Technikum na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Technikum 2023 (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

314403 - Technik technologii żywności

Rok szkolny		2023/24	2024/25	2025/26	2026/27	2027/28	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4	5		
Liczba tygodni		37,2	33,8	36,2	37,6	37,6		
Efektywna liczba tygodni		35	32	36	36	36		
3 I Technik technologii żywności	Język polski	3	3	3	3	4	16	561
	Język angielski	2	2	2	3	3	12	422
	Język niemiecki	2	2	2	1	1	8	278
	Plastyka	1					1	35
	Historia	2	2	1	1	1	7	242
	Historia i teraźniejszość	1	1	1			3	103
	Podstawy przedsiębiorczości.		2				2	64
	Geografia	1	1	1	1		4	139
	Biologia	1	1	1	1		4	139
	Chemia	1	1	1	1		4	139
	Fizyka	1	1	1	1		4	139
	Matematyka	2	2	3	3	4	14	494
	Informatyka	1	1	1			3	103
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	15	525
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1					1	35
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	1	5	175
	Język angielski rozszerzony	1	1	2	2	2	8	283
	Religia	2	2	1	1	1	7	242
	Edukacja zdrowotna			1			1	36
	Wychowanie do życia w rodzinie	14r	14r				0,79	28
	Doradztwo zawodowe				10r		0,27	10
	Język angielski w produkcji cukierniczej		1	1			2	68
	Bezpieczeństwo i higiena pracy i technika w produkcji cukierniczej	2	2	1			5	170
	Technologie produkcji cukierniczej	3	4	3			10	341
	Podstawy analizy żywności			2			2	72
	Podstawy przemysłu spożywczego		2	2	4		8	280
	Zdobnictwo cukiernicze					1	1	36
	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych [z p]	3	4	3			10	341
	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym [z p]	3					3	105
	Pracownia analizy żywności [z p]				5		5	180
	Planowanie i organizowanie produkcji wyrobów spożywczych [z p]				3		3	108
	Nadzór produkcji w zakładach				1		1	36

	przetwórstwa spożywczego. [z p]							
	Zdobnictwo cukiernicze [z p]					6	6	216
	Zajęcia rozwijające kreatywność	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		4	139
Razem		38,38	40,41	38	36,27	27	180,06	6282,14
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		5	9	9	4	1	28	967
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		7	5	4	10	6	32	1125

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji SPC.01 -koniec klasy trzeciej

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji SPC.07 -koniec klasy czwartej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie drugiej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie czwartej

3 J Technik żywienia i usług gastronomicznych / Technik usług kelnerskich

Oddział: ogólnodostępny; Technikum na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Technikum 2023 (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

343404 - Technik żywienia i usług gastronomicznych

513102 - Technik usług kelnerskich

Rok szkolny		2023/24	2024/25	2025/26	2026/27	2027/28	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4	5		
Liczba tygodni		37,2	33,8	36,2	37,6	37,6		
Efektywna liczba tygodni		35	32	36	36	36		
3 J Technik żywienia i usług gastronomicznych / Technik usług kelnerskich	Język polski	3	3	3	3	4	16	561
	Język angielski	2	2	2	3	3	12	422
	Język niemiecki	2(1j)	2(1j)	2(1j)	1(1j)	1(1j)	8	278
	Język francuski	2(1j)	2(1j)	2(1j)	1(1j)	1(1j)	8	278
	Plastyka	1					1	35
	Historia	2	2	1	1	1	7	242
	Historia i teraźniejszość	1	1	1			3	103
	Biznes i zarządzanie		2				2	64
	Geografia	1	1	1	1		4	139
	Biologia	1	1	1	1		4	139
	Chemia	1	1	1	1		4	139
	Fizyka	1	1	1	1		4	139
	Matematyka	2	2	3	3	4	14	494
	Informatyka	1	1	1			3	103
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	15	525
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1					1	35
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	1	5	175
	Język angielski rozszerzony	1	1	2	2	2	8	283
	Religia	2	2	1	1	1	7	242
	Edukacja zdrowotna			1			1	36
	Wychowanie do życia w rodzinie	14r	14r				0,79	28
	Doradztwo zawodowe				10r		0,27	10
Razem		26,38	26,41	25	22,27	20	120,06	4190,14
3 J Technik żywienia i usług gastronomicznych	Język niemiecki w gastronomii	1	1				2	67
	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa	2	2				4	134
	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	3	4	4			11	377
	Zasady żywienia		1	1	2		4	140
	Organizacja produkcji gastronomicznej			1	2		3	108
	Usługi gastronomiczne			1	3		4	144
	Procesy technologiczne w gastronomii [zp]	5	5	4			14	479
	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej [zp]			1	3		4	144
	Obsługa klientów gastronomii [zp]				3		3	108
	Carving [zp]					7	7	252
	Zajęcia rozwijające kreatywność [zp]	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		4	139
	Razem	38,38	40,41	38	36,27	27	180,06	6282,14
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		6	8	7	7	0	28	970

- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		6	6	6	7	7	32	1122
3 J Technik usług kelnerskich	Język francuski w pracy kelnera	1	1				2	67
	Bezpieczeństwo i higiena pracy i urządzenia w gastronomii	1	2				3	99
	Technologia sporządzania potraw i napojów	4					4	140
	Podstawy miksiologii		2				2	64
	Obsługa kelnerska		4	3			7	236
	Podstawy żywienia	1	1				2	67
	Usługi kelnerskie			3	5		8	288
	Obsługa gości [z p]		3	3			6	204
	Przygotowanie potraw i napojów [z p]	4					4	140
	Organizowanie usług gastronomicznych [z p]			3	8		11	396
	Barista [z p]					7	7	252
	Zajęcia rozwijające kreatywność [z p]	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		4	139
Razem		38,38	40,41	38	36,27	27	180,06	6282,14
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		7	10	6	5	0	28	961
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		5	4	7	9	7	32	1131

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.01 i HGT.02 -koniec klasy trzeciej

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.11 i HGT.12 -koniec klasy czwartej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie drugiej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie czwartej

3 K Kucharz /- Cukiernik

Oddział: ogólnodostępny; Branżowa szkoła I stopnia na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Branżowa Szkoła I stopnia 2023

Specjalności/zawody:

512001 - Kucharz

751201 - Cukiernik

Rok szkolny		2023/24	2024/25	2025/26	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3		
Liczba tygodni		37,2	37,6	36,2		
Efektywna liczba tygodni		35	36	35,8		
3 K Kucharz / Cukiernik	Język polski	2	2	2	6	213,6
	Język angielski	2	2	1	5	177,8
	Historia	1	1	1	3	106,8
	Historia i teraźniejszość	1			1	35
	Biznes i zarządzanie.	2			2	70
	Biologia	1	1	1	3	106,8
	Chemia	1	1	1	3	106,8
	Matematyka	2	2	1	5	177,8
	Informatyka	1			1	35
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	9	320,4
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1			1	35
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	3	106,8
	Religia	2	2	1	5	177,8
	Edukacja zdrowotna			1	1	35,8
	Wychowanie do życia w rodzinie	14r	14r		0,75	28
	Doradztwo zawodowe			10r	0,28	10
Razem		20,38	15,37	13,28	49,03	1742,04
3 K Kucharz	Język angielski w gastronomii		1	1	2	71,8
	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	4	5	5	14	499
	Wyposażenie zakładów gastronomicznych		2	2	4	143,6
	Procesy technologiczne w gastronomii [z p]	4	5	6	15	534,8
	Gastronomia w praktyce [z p]	4	5	6	15	534,8
	Zajęcia rozwijające kreatywność [z p]	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr	3	106,8
Razem		33,38	34,37	34,28	102,03	3632,84
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		4	8	8	20	714,4
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		9	11	13	33	1176,4
3 K - Cukiernik	Język angielski w cukiernictwie		1	1	2	71,8
	Technologie produkcji cukierniczej	4	5	5	14	499
	Bezpieczeństwo i higiena pracy i technika produkcji cukierniczej		2	2	4	143,6
	Procesy produkcji cukierniczej [z p]	4	5	6	15	534,8
	Pracownia cukiernicza . [z p]	4	5	6	15	534,8
	Zajęcia rozwijające kreatywność [z p]	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr	3	106,8
Razem		33,38	34,37	34,28	102,03	3632,84
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		4	8	8	20	714,4
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		9	11	13	33	1176,4

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.02 , SPC.01 -koniec klasy trzeciej

2 A (j.ang-j.niem.-geogr.)

Oddział: ogólnodostępny; Liceum ogólnokształcące na podbudowie gimnazjum

Ramowy plan nauczania: Liceum ogólnokształcące 2024 (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

(LO11) - LO - oddział humanistyczny

Rok szkolny		2024/25	2025/26	2026/27	2027/28	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4		
Liczba tygodni		37,6	36,2	37,6	37,6		
Efektywna liczba tygodni		36	36	36	36		
2 A (j.ang-j.niem.-geogr.)	Język polski	4	4	4	4	16	576
	Język angielski	3	3	3	3	12	432
	Język niemiecki	2	2	2	2	8	288
	Plastyka	1				1	36
	Historia	2	2	2	1	7	252
	Edukacja obywatelska		2	1		3	108
	Biznes i zarządzanie.	2				2	72
	Geografia	1	2	1		4	144
	Biologia	1	2	1		4	144
	Chemia	1	2	1		4	144
	Fizyka	1	1	2		4	144
	Matematyka	3	4	3	4	14	504
	Informatyka	1	1	1		3	108
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	12	432
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1				1	36
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	4	144
	Język angielski rozszerzony	1	1	2	2	6	216
	Język niemiecki rozszerzony	2	2	2	2	8	288
	Geografia rozszerzona	1	2	3	2	8	288
	Matematyka .g. dyr.	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		3	108
	Religia	2	1	1	1	5	180
	Edukacja zdrowotna		0			0	0
	Wychowanie do życia w rodzinie	0				0	0
	Doradztwo zawodowe				10r	0,27	10
Razem		34	36	34	25,27	129,27	4653,72

2 B (j.pol-hist.-wos)

Oddział: ogólnodostępny; Liceum ogólnokształcące na podbudowie gimnazjum

Ramowy plan nauczania: Liceum ogólnokształcące 2024 (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

(LO11) - LO - oddział humanistyczny

Rok szkolny		2024/25	2025/26	2026/27	2027/28	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4		
Liczba tygodni		37,6	36,2	37,6	37,6		
Efektywna liczba tygodni		36	36	36	36		
2 B (j.pol-hist.-wos)	Język polski	4	4	4	4	16	576
	Język angielski	3	3	3	3	12	432
	Język francuski	2	2	2	2	8	288
	Plastyka	1				1	36
	Historia	2	2	2	1	7	252
	Edukacja obywatelska		2	1		3	108
	Biznes i zarządzanie.	2				2	72
	Geografia	1	2	1		4	144
	Biologia	1	2	1		4	144
	Chemia	1	2	1		4	144
	Fizyka	1	1	2		4	144
	Matematyka	3	4	3	4	14	504
	Informatyka	1	1	1		3	108
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	12	432
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1				1	36
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	4	144
	Język polski rozszerzony	2	2	2	2	8	288
	Historia rozszerzona	1	1	2	2	6	216
	Wiedza o społeczeństwie rozszerzona	1	2	3	2	8	288
	Matematyka g. dyr.	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		3	108
	Religia	2	1	1	1	5	180
	Edukacja zdrowotna		0			0	0
	Wychowanie do życia w rodzinie	0				0	0
	Doradztwo zawodowe				10r	0,27	10
Razem		34	36	34	25,27	129,27	4653,72

2 D (biol.-chem.)

Oddział: ogólnodostępny; Liceum ogólnokształcące na podbudowie gimnazjum

Ramowy plan nauczania: Liceum ogólnokształcące 2024 (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

(LO10) - LO - oddział biologiczno - chemiczny ((LO10))

Rok szkolny		2024/25	2025/26	2026/27	2027/28	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4		
Liczba tygodni		37,6	36,2	37,6	37,6		
Efektywna liczba tygodni		36	36	36	36		
2 D (biol.-chem.)	Język polski	4	4	4	4	16	576
	Język angielski	3	3	3	3	12	432
	Język niemiecki	2	2	2	2	8	288
	Plastyka	1				1	36
	Historia	2	2	2	1	7	252
	Edukacja obywatelska		2	1		3	108
	Biznes i zarządzanie.	2				2	72
	Geografia	1	2	1		4	144
	Biologia	1	2	1		4	144
	Chemia	1	2	1		4	144
	Fizyka	1	1	2		4	144
	Matematyka	3	4	3	4	14	504
	Informatyka	1	1	1		3	108
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	12	432
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1				1	36
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	4	144
	Biologia rozszerzona	2	3	4	3	12	432
	Chemia rozszerzona	2	2	3	3	10	360
	Matematyka .g. dyr.	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		3	108
	Religia	2	1	1	1	5	180
	Edukacja zdrowotna		1			1	36
	Wychowanie do życia w rodzinie	14r				0,37	14
	Doradztwo zawodowe				10r	0,27	10
Razem		34,37	37	34	25,27	130,64	4703,04

2 E (j.ang-j.niem-geogr.)

Oddział: ogólnodostępny; Liceum ogólnokształcące na podbudowie gimnazjum

Ramowy plan nauczania: Liceum ogólnokształcące 2024 (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

(LO11) - LO - oddział humanistyczny

Rok szkolny		2024/25	2025/26	2026/27	2027/28	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4		
Liczba tygodni		37,6	36,2	37,6	37,6		
Efektywna liczba tygodni		36	36	36	36		
2 E (j.ang-j.niem-geogr.)	Język polski	4	4	4	4	16	576
	Język angielski	3	3	3	3	12	432
	Język niemiecki	2	2	2	2	8	288
	Plastyka	1				1	36
	Historia	2	2	2	1	7	252
	Edukacja obywatelska		2	1		3	108
	Biznes i zarządzanie.	2				2	72
	Geografia	1	2	1		4	144
	Biologia	1	2	1		4	144
	Chemia	1	2	1		4	144
	Fizyka	1	1	2		4	144
	Matematyka	3	4	3	4	14	504
	Informatyka	1	1	1		3	108
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	12	432
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1				1	36
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	4	144
	Język angielski rozszerzony	1	1	2	2	6	216
	Język niemiecki rozszerzony	2	2	2	2	8	288
	Geografia rozszerzona	1	2	3	2	8	288
	Matematyka g. dyr.	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		3	108
	Religia	2	1	1	1	5	180
	Edukacja zdrowotna		0			0	0
	Wychowanie do życia w rodzinie	0				0	0
	Doradztwo zawodowe				10r	0,27	10
Razem		34	36	34	25,27	129,27	4653,72

2 G Technik żywienia i usług gastronomicznych

Oddział: **ogólnodostępny; Technikum na podbudowie gimnazjum**

Ramowy plan nauczania: *Technikum 2024 (dla młodzieży)*

Specjalności/zawody:

343404 - **Technik żywienia i usług gastronomicznych**

Rok szkolny		2024/25	2025/26	2026/27	2027/28	2028/29	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.	
Rok/Semestr		1	2	3	4	5			
Liczba tygodni		37,6	32,6	37,6	37,6	37,6			
Efektywna liczba tygodni		36	32	36	36	36			
2 G Technik żywienia i usług gastronomicznych	Język polski	3	3	3	3	4	16	564	
	Język angielski	2	2	2	3	3	12	424	
	Język niemiecki	2	2	2	1	1	8	280	
	Plastyka	1					1	36	
	Historia	2	2	1	1	1	7	244	
	Edukacja obywatelska		1	1	1		3	104	
	Biznes i zarządzanie		2				2	64	
	Geografia	1	1	1	1		4	140	
	Biologia	1	1	1	1		4	140	
	Chemia	1	1	1	1		4	140	
	Fizyka	1	1	1	1		4	140	
	Matematyka	2	2	3	3	4	14	496	
	Informatyka	1	1	1			3	104	
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	15	528	
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1					1	36	
	Zajęcia z wychowawcą.	1	1	1	1	1	5	176	
	Biologia rozszerzona	1	1	2	2	2	8	284	
	Religia	2	1	1	1	1	6	212	
	Edukacja zdrowotna		0				0	0	
	Wychowanie do życia w rodzinie	0					0	0	
	Doradztwo zawodowe						10r	0,27	10
	Język niemiecki w gastronomii	1	1					2	68
	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	2	2					4	136
	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	3	4	4				11	380
	Zasady żywienia		1	1	2			4	140
	Organizacja produkcji gastronomicznej			1	2			3	108
	Usługi gastronomiczne			1	3			4	144
	Procesy technologiczne w gastronomii [z p]	5	5	4				14	484
	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej [z p]			1	3			4	144
	Obsługa klientów w gastronomii [z p]				3			3	108
	Dietetyka [z p]						7	7	252
	Zajęcia rozwijające kreatywność [z p]	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr			4	140
Razem		37	39	37	37	27,27	177,27	6225,72	
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		6	8	7	7	0	28	976	
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		6	6	6	7	7	32	1128	

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.02 -koniec klasy trzeciej

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.12 -koniec klasy czwartej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie drugiej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie czwartej

2 H Technik hotelarstwa

Oddział: ogólnodostępny; Technikum na podbudowie gimnazjum

Ramowy plan nauczania: Technikum 2024 (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

422402 - Technik hotelarstwa

Rok szkolny		2024/25	2025/26	2026/27	2027/28	2028/29	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4	5		
Liczba tygodni		37,6	32,2	37,6	37,6	37,6		
Efektywna liczba tygodni		36	32	36	36	36		
2 H Technik hotelarstwa	Język polski	3	3	3	3	4	16	564
	Język angielski	2	2	2	3	3	12	424
	Język rosyjski	2	2	2	1	1	8	280
	Plastyka	1					1	36
	Historia	2	2	1	1	1	7	244
	Edukacja obywatelska		1	1	1		3	104
	Biznes i zarządzanie		2				2	64
	Geografia	1	1	1	1		4	140
	Biologia	1	1	1	1		4	140
	Chemia	1	1	1	1		4	140
	Fizyka	1	1	1	1		4	140
	Matematyka	2	2	3	3	4	14	496
	Informatyka	1	1	1			3	104
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	15	528
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1					1	36
	Zajęcia z wychowawcą.	1	1	1	1	1	5	176
	Geografia rozszerzona	1	1	2	2	2	8	284
	Religia	2	1	1	1	1	6	212
	Edukacja zdrowotna		0				0	0
	Wychowanie do życia w rodzinie	0					0	0
	Doradztwo zawodowe					10r	0,27	10
	Język rosyjski w hotelarstwie		1	3	2		6	212
	Bezpieczeństwo i higiena pracy w hotelarstwie	2					2	72
	Organizacja pracy w hotelarstwie	3	2	2	3		10	352
	Działalność recepcji			3	3		6	216
	Usługi żywieniowe w hotelarstwie	2	2				4	136
	Technika pracy w hotelarstwie [z p]	2	4	3	3		12	416
	Pracownia obsługi konsumenta [z p]	2	4				6	200
	Pracownia informatyczna w hotelarstwie. [z p]			1	2		3	108
	Przewodnictwo turystyczne [z p]					7	7	252
	Zajęcia rozwijające kreatywność [z p]	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		4	140
Razem		37	39	37	37	27,27	177,27	6225,72
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		7	5	8	8	0	28	988
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		5	9	5	6	7	32	1116

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.03 -koniec klasy drugiej

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.06 -koniec klasy czwartej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie drugiej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie czwartej

2 I Technik technologii żywności / Technik usług kelnerskich

Oddział: ogólnodostępny; Technikum na podbudowie gimnazjum

Ramowy plan nauczania: Technikum 2024 (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

314403 - Technik technologii żywności

513102 - Technik usług kelnerskich

Rok szkolny		2024/25	2025/26	2026/27	2027/28	2028/29	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4	5		
Liczba tygodni		37,6	32,6	37,2	37,6	37,6		
Efektywna liczba tygodni		36	32	36	36	36		
2 I Technik technologii żywności / Technik usług kelnerskich	Język polski	3	3	3	3	4	16	564
	Język angielski	2	2	2	3	3	12	424
	Język niemiecki	2(1j)	2(1j)	2(1j)	1(1j)	1(1j)	8	280
	Język francuski	2(1j)	2(1j)	2(1j)	1(1j)	1(1j)	8	280
	Plastyka	1					1	36
	Historia	2	2	1	1	1	7	244
	Edukacja obywatelska		1	1	1		3	104
	Biznes i zarządzanie		2				2	64
	Geografia	1	1	1	1		4	140
	Biologia	1	1	1	1		4	140
	Chemia	1	1	1	1		4	140
	Fizyka	1	1	1	1		4	140
	Matematyka	2	2	3	3	4	14	496
	Informatyka	1	1	1			3	104
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	15	528
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1					1	36
	Zajęcia z wychowawcą.	1	1	1	1	1	5	176
	Język angielski rozszerzony	1	1	2	2	2	8	284
	Religia	2	1	1	1	1	6	212
	Edukacja zdrowotna		0				0	0
	Wychowanie do życia w rodzinie	0					0	0
	Doradztwo zawodowe					10r	0,27	10
Razem		25	25	24	23	20,27	117,27	4121,72
2 I Technik technologii żywności	Język angielski w produkcji cukierniczej		1	1			2	68
	Bezpieczeństwo i higiena pracy i technika w produkcji cukierniczej	2	2	1			5	172
	Technologie produkcji cukierniczej	3	4	3			10	344
	Podstawy analizy żywności			2			2	72
	Podstawy przemysłu spożywczego		2	2	4		8	280
	Zdobnictwo cukiernicze					1	1	36
	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych [z p]	3	4	3			10	344
	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym [z p]	3					3	108
	Pracownia analizy żywności [z p]				5		5	180
	Planowanie i organizowanie produkcji wyrobów spożywczych [z p]				3		3	108

	Nadzór produkcji w zakładach przetwórstwa spożywczego. [z p]				1		1	36
	Zdobnictwo cukiernicze [z p]					6	6	216
	Zajęcia rozwijające kreatywność	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		4	140
Razem		37	39	37	37	27,27	177,27	6225,72
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		5	9	9	4	1	28	972
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		7	5	4	10	6	32	1132
2I Technik usług kelnerskich	Język francuski w pracy kelnera	1	1				2	68
	Bezpieczeństwo i higiena pracy i urządzenia w gastronomii	1	2				3	100
	Technologia sporządzania potraw i napojów	4					4	144
	Podstawy miksiologii		2				2	64
	Obsługa kelnerska		4	3			7	236
	Podstawy żywienia	1	1				2	68
	Usługi kelnerskie			3	5		8	288
	Obsługa gości [z p]		3	3			6	204
	Przygotowanie potraw i napojów [z p]	4					4	144
	Organizowanie usług gastronomicznych [z p]			3	8		11	396
	Barista [z p]					7	7	252
	Zajęcia rozwijające kreatywność [z p]	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		4	140
Razem		37	39	37	37	27,27	177,27	6225,72
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		7	10	6	5	0	28	968
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		5	4	7	9	7	32	1136

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji SPC.01 iHGT.01-koniec klasy trzeciej

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji SPC.07 i HGT.11 -koniec klasy czwartej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie drugiej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie czwartej

1 A (j.ang-j.niem/j.fran.-geogr.)

Oddział: ogólnodostępny; Liceum ogólnokształcące na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Liceum ogólnokształcące 2025 (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

(LO3) - LO - oddział z rozszerzonym językiem niemieckim**(LO4) - LO - oddział z rozszerzonym językiem francuskim**

Rok szkolny		2025/26	2026/27	2027/28	2028/29	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4		
Liczba tygodni		36,2	37,6	37,6	37,6		
Efektywna liczba tygodni		36	36	36	36		
1 A (j.ang-j.niem/j.fran.-geogr.)	Język polski	4	4	4	4	16	576
	Język angielski	3	3	3	3	12	432
	Muzyka	1				1	36
	Historia	2	2	2	1	7	252
	Edukacja obywatelska		2	1		3	108
	Biznes i zarządzanie	1	1			2	72
	Geografia	1	2	1		4	144
	Biologia	1	2	1		4	144
	Chemia	1	2	1		4	144
	Fizyka	1	1	2		4	144
	Matematyka	3	4	3	4	14	504
	Informatyka	1	1	1		3	108
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	12	432
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1				1	36
	Zajęcia z wychowawcą.	1	1	1	1	4	144
	Język angielski rozszerzony	1	1	2	2	6	216
	Geografia rozszerzona	1	2	3	2	8	288
	Religia	1	1	1	1	4	144
	Matematyka g. dyr.	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		3	108
	Edukacja zdrowotna	1	1			2	72
	Doradztwo zawodowe				10r	0,27	10
Razem		29	34	30	21,27	114,27	4113,72
1 A (j.ang-j.niem)	Język niemiecki	2	2	2	2	8	288
	Język niemiecki rozszerzony	2	2	2	2	8	288
Razem		33	38	34	25,27	130,27	4689,72
1 A (j.fran.-geogr.)	Język francuski	2	2	2	2	8	288
	Język francuski rozszerzony	2	2	2	2	8	288
Razem		33	38	34	25,27	130,27	4689,72

1 B (j.pol.-j.ang.-hist.)Oddział: *ogólnodostępny; Liceum ogólnokształcące na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej*Ramowy plan nauczania: *Liceum ogólnokształcące 2025 (dla młodzieży)*

Specjalności/zawody:

(LO11) - LO - oddział humanistyczny

Rok szkolny		2025/26	2026/27	2027/28	2028/29	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4		
Liczba tygodni		36,2	37,6	37,6	37,6		
Efektywna liczba tygodni		36	36	36	36		
1 B (j.pol.-j.ang.-hist.)	Język polski	4	4	4	4	16	576
	Język angielski	3	3	3	3	12	432
	Język francuski	2	2	2	2	8	288
	Muzyka	1				1	36
	Historia	2	2	2	1	7	252
	Edukacja obywatelska		2	1		3	108
	Biznes i zarządzanie	1	1			2	72
	Geografia	1	2	1		4	144
	Biologia	1	2	1		4	144
	Chemia	1	2	1		4	144
	Fizyka	1	1	2		4	144
	Matematyka	3	4	3	4	14	504
	Informatyka	1	1	1		3	108
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	12	432
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1				1	36
	Zajęcia z wychowawcą.	1	1	1	1	4	144
	Język polski rozszerzony	2	2	2	2	8	288
	Język angielski rozszerzony	1	2	3	2	8	288
	Historia rozszerzona	1	1	2	2	6	216
	Religia	1	1	1	1	4	144
	Matematyka .g. dyr.	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		3	108
	Edukacja zdrowotna	1	1			2	72
	Doradztwo zawodowe				10r	0,27	10
Razem		33	38	34	25,27	130,27	4689,72

1 C (biol.-chem.)

Oddział: ogólnodostępny; Liceum ogólnokształcące na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Liceum ogólnokształcące 2025 (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

(LO10) - LO - oddział biologiczno - chemiczny

Rok szkolny		2025/26	2026/27	2027/28	2028/29	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4		
Liczba tygodni		36,2	36,2	36,2	36,2		
Efektywna liczba tygodni		36	36	36	36		
1 C (biol.-chem.)	Język polski	4	4	4	4	16	576
	Język angielski	3	3	3	3	12	432
	Język niemiecki	2	2	2	2	8	288
	Muzyka	1				1	36
	Historia	2	2	2	1	7	252
	Edukacja obywatelska		2	1		3	108
	Biznes i zarządzanie	1	1			2	72
	Geografia	1	2	1		4	144
	Biologia	1	2	1		4	144
	Chemia	1	2	1		4	144
	Fizyka	1	1	2		4	144
	Matematyka	3	4	3	4	14	504
	Informatyka	1	1	1		3	108
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	12	432
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1				1	36
	Zajęcia z wychowawcą.	1	1	1	1	4	144
	Biologia rozszerzona	2	3	4	3	12	432
	Chemia rozszerzona	2	2	3	3	10	360
	Religia	1	1	1	1	4	144
	Matematyka .g. dyr.	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		3	108
	Edukacja zdrowotna	1	1			2	72
	Doradztwo zawodowe				10r	0,28	10
Razem		33	38	34	25,28	130,28	4690,08

1 D (biol.-chem.)

Oddział: ogólnodostępny; Liceum ogólnokształcące na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Liceum ogólnokształcące 2025 (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

(LO10) - LO - oddział biologiczno - chemiczny

Rok szkolny		2025/26	2026/27	2027/28	2028/29	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4		
Liczba tygodni		36,2	37,6	37,6	37,6		
Efektywna liczba tygodni		36	36	36	36		
1 D (biol.-chem.)	Język polski	4	4	4	4	16	576
	Język angielski	3	3	3	3	12	432
	Język niemiecki	2	2	2	2	8	288
	Muzyka	1				1	36
	Historia	2	2	2	1	7	252
	Edukacja obywatelska		2	1		3	108
	Biznes i zarządzanie	1	1			2	72
	Geografia	1	2	1		4	144
	Biologia	1	2	1		4	144
	Chemia	1	2	1		4	144
	Fizyka	1	1	2		4	144
	Matematyka	3	4	3	4	14	504
	Informatyka	1	1	1		3	108
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	12	432
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1				1	36
	Zajęcia z wychowawcą.	1	1	1	1	4	144
	Biologia rozszerzona	2	3	4	3	12	432
	Chemia rozszerzona	2	2	3	3	10	360
	Religia	1	1	1	1	4	144
	Matematyka .g. dyr.	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		3	108
	Edukacja zdrowotna	1	1			2	72
	Doradztwo zawodowe				10r	0,27	10
Razem		33	38	34	25,27	130,27	4689,72

1 E (biol.-j.pol.-j.ang.)

Oddział: ogólnodostępny; Liceum ogólnokształcące na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Liceum ogólnokształcące 2025 (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

(LO1) - LO - oddział ogólny

Rok szkolny		2025/26	2026/27	2027/28	2028/29	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4		
Liczba tygodni		36,2	36,2	36,2	36,2		
Efektywna liczba tygodni		36	36	36	36		
1 E (biol.-j.pol.-j.ang.)	Język polski	4	4	4	4	16	576
	Język angielski	3	3	3	3	12	432
	Język francuski	2	2	2	2	8	288
	Muzyka	1				1	36
	Historia	2	2	2	1	7	252
	Edukacja obywatelska		2	1		3	108
	Biznes i zarządzanie	1	1			2	72
	Geografia	1	2	1		4	144
	Biologia	1	2	1		4	144
	Chemia	1	2	1		4	144
	Fizyka	1	1	2		4	144
	Matematyka	3	4	3	4	14	504
	Informatyka	1	1	1		3	108
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	12	432
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1				1	36
	Zajęcia z wychowawcą.	1	1	1	1	4	144
	Język polski rozszerzony	2	2	2	2	8	288
	Język angielski rozszerzony	1	1	2	2	6	216
	Biologia rozszerzona	1	2	3	2	8	288
	Religia	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		3	108
	Matematyka .g. dyr.	1	1	1	1	4	144
	Edukacja zdrowotna	1	1			2	72
	Doradztwo zawodowe				10r	0,28	10
Razem		33	38	34	25,28	130,28	4690,08

1 F (biol.-j.pol-j.ang)

Oddział: ogólnodostępny; Liceum ogólnokształcące na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Liceum ogólnokształcące 2025 (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

(LO1) - LO - oddział ogólny

Rok szkolny		2025/26	2026/27	2027/28	2028/29	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4		
Liczba tygodni		36,2	36,2	36,2	36,2		
Efektywna liczba tygodni		36	36	36	36		
1 F (biol.-j.pol-j.ang)	Język polski	4	4	4	4	16	576
	Język angielski	3	3	3	3	12	432
	Język francuski	2	2	2	2	8	288
	Muzyka	1				1	36
	Historia	2	2	2	1	7	252
	Edukacja obywatelska		2	1		3	108
	Biznes i zarządzanie	1	1			2	72
	Geografia	1	2	1		4	144
	Biologia	1	2	1		4	144
	Chemia	1	2	1		4	144
	Fizyka	1	1	2		4	144
	Matematyka	3	4	3	4	14	504
	Informatyka	1	1	1		3	108
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	12	432
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1				1	36
	Zajęcia z wychowawcą.	1	1	1	1	4	144
	Język polski rozszerzony	2	2	2	2	8	288
	Język angielski rozszerzony	1	1	2	2	6	216
	Biologia rozszerzona	1	2	3	2	8	288
	Religia	1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		3	108
	Matematyka .g. dyr.	1	1	1	1	4	144
	Edukacja zdrowotna	1	1			2	72
	Doradztwo zawodowe				10r	0,28	10
Razem		33	38	34	25,28	130,28	4690,08

1 G Technik żywienia i usług gastronomicznych

Oddział: ogólnodostępny; Technikum na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Technikum 2025 (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

343404 - Technik żywienia i usług

Rok szkolny	2025/26	2026/27	2027/28	2028/29	2029/30	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr	1	2	3	4	5		
Liczba tygodni	36,2	37,6	37,6	37,6	37,6		
Efektywna liczba tygodni	36	36	36	36	36		
1 G Technik żywienia i usług	Język polski	3	3	3	4	16	576
	Język angielski	2	2	2	3	12	432
	Język niemiecki	2	2	2	1	8	288
	Muzyka	1;1dyr				1	36
	Historia	1	1	2	2	7	252
	Edukacja obywatelska		1	1	1	3	108
	Biznes i zarządzanie	1	1			2	72
	Geografia	1	1	1	1	4	144
	Biologia	1	1	1	1	4	144
	Chemia	1	1	1	1	4	144
	Fizyka	1	1	1	1	4	144
	Matematyka	2	3	3	3	14	504
	Informatyka	2	1			3	108
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	5	180
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	15	540
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1				1	36
	Biologia rozszerzona	1	1	2	2	8	288
	Religia	1	1	1	1	5	180
	Edukacja zdrowotna	1	1			2	72
	Doradztwo zawodowe				10r	0,27	10
	Język angielski w gastronomii	1	1			2	72
	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	1	2	1		4	144
	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	3	4	4		11	396
	Zasady żywienia	1	1	1	1	4	144
	Organizacja produkcji gastronomicznej			1	2	3	108
	Usługi gastronomiczne				4	4	144
	Procesy technologiczne w gastronomii. [z p]	5	4	5		14	504
	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej. [z p]			1	3	4	144
	Obsługa klientów w gastronomii [z p]				3	3	108
	Dietetyka [z p]				7	7	252
	Zajęcia rozwijające kreatywność		1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr	3	108
Razem		37	38	38	38	26,27	6381,72
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		6	8	7	7	0	1008
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		5	5	7	7	7	1116

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.02 -koniec klasy trzeciej

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.12 -koniec klasy czwartej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie drugiej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie czwartej

Praktyka 1 H Technik hotelarstwa

Oddział: ogólnodostępny; Technikum na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Technikum 2025 (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

422402 - Technik hotelarstwa

Rok szkolny		2025/26	2026/27	2027/28	2028/29	2029/30	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4	5		
Liczba tygodni		36,2	36,2	36,2	36,2	36,2		
Efektywna liczba tygodni		36	36	36	36	36		
1 H (t.hotelarstwa)	Język polski	3	3	3	3	4	16	576
	Język angielski	2	2	2	3	3	12	432
	Język rosyjski	2	2	2	1	1	8	288
	Muzyka	1;1dyr					1	36
	Historia	1	1	2	2	1	7	252
	Edukacja obywatelska		1	1	1		3	108
	Biznes i zarządzanie	1	1				2	72
	Geografia	1	1	1	1		4	144
	Biologia	1	1	1	1		4	144
	Chemia	1	1	1	1		4	144
	Fizyka	1	1	1	1		4	144
	Matematyka	2	3	3	3	3	14	504
	Informatyka	2	1				3	108
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	15	540
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1					1	36
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	1	5	180
	Język angielski rozszerzony	1	1	2	2	2	8	288
	Religia	1	1	1	1	1	5	180
	Edukacja zdrowotna	1	1				2	72
	Doradztwo zawodowe					10r	0,28	10
	Język angielski w hotelarstwie		1	3	2		6	216
	Bezpieczeństwo i higiena pracy w hotelarstwie	2					2	72
	Organizacja pracy w hotelarstwie	3	2	2	3		10	360
	Działalność recepcji			3	3		6	216
	Usługi żywieniowe w hotelarstwie	2	2				4	144
	Technika pracy w hotelarstwie [z p]	2	3	4	3		12	432
	Pracownia obsługi konsumenta [z p]	2	4				6	216
	Pracownia informatyczna w hotelarstwie [z p]			1	2		3	108
	Przewodnictwo turystyczne [z p]					7	7	252
	Zajęcia rozwijające kreatywność [z p]		1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		3	108
Razem		37	38	38	38	26,28	177,28	6382,08
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		7	5	8	8	0	28	1008
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		4	8	6	6	7	31	1116

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.03 -koniec klasy drugiej**Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.06 -koniec klasy czwartej****Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie drugiej****Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie czwartej**

1 I Technik technologii żywności

Oddział: ogólnodostępny; Technikum na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Technikum 2024 (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

314403 - Technik technologii żywności

Rok szkolny		2025/26	2026/27	2027/28	2028/29	2029/30	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4	5		
Liczba tygodni		36,2	36,2	36,2	36,2	36,2		
Efektywna liczba tygodni		36	36	36	36	36		
1 I Technik technologii żywności	Język polski	3	3	3	3	4	16	576
	Język angielski	2	2	2	3	3	12	432
	Język niemiecki	2	2	2	1	1	8	288
	Muzyka	1;1dyr					1	36
	Historia	1	1	2	2	1	7	252
	Edukacja obywatelska		1	1	1		3	108
	Biznes i zarządzanie	1	1				2	72
	Geografia	1	1	1	1		4	144
	Biologia	1	1	1	1		4	144
	Chemia	1	1	1	1		4	144
	Fizyka	1	1	1	1		4	144
	Matematyka	2	3	3	3	3	14	504
	Informatyka	2	1				3	108
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	15	540
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1					1	36
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	1	5	180
	Język angielski rozszerzony	1	1	2	2	2	8	288
	Religia	1	1	1	1	1	5	180
	Edukacja zdrowotna	1	1				2	72
	Doradztwo zawodowe					10r	0,28	10
	Język angielski w produkcji cukierniczej		1	1			2	72
	Bezpieczeństwo i higiena pracy	2	2	1			5	180
	i technika w produkcji cukierniczej							
	Technologie produkcji cukierniczej	3	3	4			10	360
	Podstawy analizy żywności			2			2	72
	Podstawy przemysłu spożywczego		2	2	4		8	288
	Zdobnictwo cukiernicze					1	1	36
	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych [z p]	3	4	3			10	360
	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym [z p]	3					3	108
	Pracownia analizy żywności [z p]				5		5	180
	Planowanie i organizowanie produkcji wyrobów spożywczych [z p]				3		3	108
	Nadzór produkcji w zakładach				1		1	36

	przetwórstwa spożywczego. [z p]							
	Zdobnictwo cukiernicze [z p]					6	6	216
	Zajęcia rozwijające kreatywność		1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		3	108
Razem		37	38	38	38	26,28	177,28	6382,08
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		5	8	10	4	1	28	1008
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		6	5	4	10	6	31	1116

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji SPC.01 -koniec klasy drugiej

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji SPC.07 -koniec klasy czwartej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie drugiej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie czwartej

1 J Technik żywienia i usług gastronomicznych / Technik usług kelnerskich

Oddział: ogólnodostępny; Technikum na podbudowie 8-letniej szkoły podstawowej

Ramowy plan nauczania: Technikum 2025 (dla młodzieży)

Specjalności/zawody:

343404 - Technik żywienia i usług gastronomicznych

513102 - Technik usług kelnerskich

Rok szkolny		2025/26	2026/27	2027/28	2028/29	2029/30	Razem tyg.	Efekt. licz. godz.
Rok/Semestr		1	2	3	4	5		
Liczba tygodni		36,2	36,2	36,2	36,2	36,2		
Efektywna liczba tygodni		36	36	36	36	36		
1 J Technik żywienia i usług gastronomicznych / Technik usług kelnerskich	Język polski	3	3	3	3	4	16	576
	Muzyka	1;1dyr					1	36
	Historia	1	1	2	2	1	7	252
	Edukacja obywatelska		1	1	1		3	108
	Biznes i zarządzanie	1	1				2	72
	Geografia	1	1	1	1		4	144
	Biologia	1	1	1	1		4	144
	Chemia	1	1	1	1		4	144
	Fizyka	1	1	1	1		4	144
	Matematyka	2	3	3	3	3	14	504
	Informatyka	2	1				3	108
	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	1	5	180
	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	15	540
	Edukacja dla bezpieczeństwa	1					1	36
	Religia	1	1	1	1	1	5	180
	Edukacja zdrowotna	1	1				2	72
	Doradztwo zawodowe					10r	0,28	10
Razem		21	20	18	18	13,28	90,28	3250,08
1 J Technik żywienia i usług gastronomicznych	Język angielski	2	2	2	3	3	12	432
	Język niemiecki	2	2	2	1	1	8	288
	Biologia rozszerzona	1	1	2	2	2	8	288
	Język angielski w gastronomii	1	1				2	72
	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	1	2	1			4	144
	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	3	4	4			11	396
	Zasady żywienia	1	1	1	1		4	144
	Organizacja produkcji gastronomicznej			1	2		3	108
	Usługi gastronomiczne				4		4	144
	Procesy technologiczne w gastronomii	5	4	5			14	504
	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej. [z p]			1	3		4	144
	Obsługa klientów w gastronomii [z p]				3		3	108
	Dietetyka [z p]					7	7	252
	Zajęcia rozwijające kreatywność		1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		3	108
Razem		37	38	38	38	26,28	177,28	6382,08
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		6	8	7	7	0	28	1008

- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		5	5	7	7	7	31	1116
1 J Technik usług kelnerskich	Język angielski	2	2	2	3	3	12	432
	Język francuski	2	2	2	1	1	8	288
	Język angielski rozszerzony	1	1	2	2	2	8	288
	Język angielski w pracy kelnera	1	1				2	72
	BHP i urządzenia w gastronomii	1	2				3	108
	Technologia sporządzania potraw i napojów	4					4	144
	Podstawy miksiologii		2				2	72
	Obsługa kelnerska		3	4			7	252
	Podstawy żywienia	1	1				2	72
	Usługi kelnerskie			3	5		8	288
	Obsługiwanie gości [z p]		3	3			6	216
	Przygotowanie potraw i napojów [z p]	4					4	144
	Organizowanie usług gastronomicznych [z p]			3	8		11	396
	Elementy barmaństwa. [z p]					7	7	252
	Zajęcia rozwijające kreatywność		1;1dyr	1;1dyr	1;1dyr		3	108
Razem		37	38	38	38	26,28	177,28	6382,08
- w tym kształcenie zawodowe teoretyczne		7	9	7	5	0	28	1008
- w tym kształcenie zawodowe praktyczne		4	4	7	9	7	31	1116

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.01 -koniec klasy drugiej

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.11 -koniec klasy czwartej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie drugiej

Praktyka zawodowa 140 godzin w klasie czwartej