

**SZKOLNY PLAN NAUCZANIA
POLICEALNE STUDIUM GASTRONOMICZNO-
HOTELARSKIEGO DLA DOROSŁYCH**

**ZAWÓD:
TECHNIK ORGANIZACJI USŁUG GASTRONOMICZNYCH
512(03)/T-5,SP/MEN/1999.12.20**

**PODBUDOWA PROGRAMOWA: SZKOŁA DAJĄCA WYKSZTAŁCENIE ŚREDNIA
SYSTEM ZAOCZNY DLA DOROSŁYCH
ROCZNIK 2008-2010**

Lp	Przedmiot nauczany	LICZBA GODZIN				Forma zaoczna Ilość godzin
		I	II	III	IV	
1.	Język obcy zawodowy					140
	język angielski	20	40	40	40	140
	język niemiecki	20	20	20	10	70
2.	Ekonomika i organizacja gastronomii	30	30	-	-	60
3.	Rachunkowość i finanse w gastronomii	-	-	30	30	60
4.	Marketing w gastronomii	-	-	20	20	40
5.	Zasady żywienia	20	20	-	-	40
6.	Technologia gastronomiczna	35	35	35	35	140
7.	Obsługa konsumenta	35	35	35	35	140
8.	Technika pracy biurowej	16	10	14	-	40
9.	Podstawy psychologii	22	22	-	-	44
11.	Praktyka zawodowa	tyg	8 tyg	4 tyg	4 tyg	16 tyg
	Razem	198	192	174	140	704

* 18 godzin Podstaw przedsiębiorczości (realizacja II semestr)

**SZKOLNY PLAN NAUCZANIA
POLICEALNE STUDIUM GASTRONOMICZNO-
HOTELARSKIEGO DLA DOROSŁYCH**

**ZAWÓD: TECHNIK HOTELARSTWA
341(04)/T/SP/MENiS/2004.05.05**

**PODBUDOWA PROGRAMOWA: SZKOŁA DAJĄCA WYKSZTAŁCENIE ŚREDNIA
SYSTEM ZAOCZNY DLA DOROSŁYCH
ROCZNIK 2008-2010**

Lp.	MODUŁY	LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN w cyklu nauczania
		I	II	III	IV	
I.	Działalność usługowa	70	77	30	-	177
II.	Działalność zakładu hotelarskiego	34	34	-	-	68
III.	Działalność recepcji zakładu hotelarskiego	-	-	80	84	164
IV.	Nadzór nad utrzymaniem czystości i porządku w zakładzie hotelarskim	-	-	30	25	55
V.	Działalność gastronomiczna w zakładzie hotelarskim	60	63	-	-	123
VI.	Usługi dodatkowe w zakładzie hotelarskim	-	45	50	-	95
	RAZEM	164	219	190	109	682
VII.	Praktyka zawodowa	-	2 tyg.	2 tyg.	-	140 (4 tygodnie)

* 18 godzin Podstaw przedsiębiorczości (realizacja II semestr)