

Klasa I TŻU

rok szkolny 2019/2020

Typ szkoły: **Technikum** - 4-letni okres nauczania ^{/1/}

Zawód: **Technik żywienia i usług gastronomicznych**; symbol **343404**

Podbudowa programowa: gimnazjum

Kwalifikacje:

K1 Przygotowanie i wydawanie dań (HGT.02.)

K2 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych (HGT.12.)

Lp	Obowiązkowe zajęcia edukacyjne	Klasa								Liczba godzin tygodniowo w czteroletnim okresie nauczania	Liczba godzin w czteroletnim okresie nauczania
		I		II		III		IV			
		I semestr	II semestr	I semestr	II semestr	I semestr	II semestr	I semestr	II semestr		
Przedmioty ogólnokształcące											
1	Język polski	3	3	3	3	2	2	2	6	12	360
2	Język angielski	2	2	2	2	3	3	2	2	9	270
3	Język niemiecki/rosyjski	1	1	1	1	2	2	2	2	6	180
4	Wiedza o kulturze					1	1			1	30
5	Historia	2	2							2	60
6	Wiedza o społeczeństwie	2								1	30
7	Podstawy przedsiębiorczości			1	1	1	1			2	60
8	Geografia	1	1							1	30
9	Biologia	1	1							1	30
10	Chemia	1	1							1	30
11	Fizyka	1	1							1	30
12	Matematyka	2	2	2	2	3	3	3	3	10	300
13	Informatyka	1	1							1	30
14	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	3	3	3	12	360
15	Edukacja dla bezpieczeństwa	1	1							1	30
16	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	1	1	1	1	4	120
Łączna liczba godzin		22	20	13	13	16	16	13	17	65	1950
Przedmioty realizowane w zakresie rozszerzonym oraz uzupełniające											
1	Biologia			2	2	2	2	2	6	8	240
2	Wiedza o społeczeństwie		2	1	1	2	2	1	3	6	180
3	Historia i społecz. - przedm. uzupełniający					1	1	1	5	4	120
Łączna liczba godzin		0	2	3	3	5	5	4	14	18	540
Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym											
1	Bezpieczeństwo i higiena pracy (HGT.02.)	1	1							1	30
2	Bezpieczeństwo i higiena pracy (HGT.12.)			1	1					1	30
3	Podstawy gastronomii	4	4	4	4	2	2			10	300
4	Język angielski zawodowy (HGT.02.)			1	1					1	30
5	Język angielski zawodowy (HGT.12.)					1	1			1	30
6	Maszyny i urządzenia w gastronomii	1	1							1	30
7	Podstawy żywienia człowieka			1	1	1	1	2		3	90
8	Organizacja produkcji gastronomicznej					1	1	4		3	90
9	Usługi gastronomiczne			1	1	1	1	2		3	90
10	Działalność gospodarcza w gastronomii			1	1					1	30
Łączna liczba godzin		6	6	9	9	6	6	8	0	25	750
Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym											
1	Przygotowanie i wydawanie dań	3	3	3	3					6	180
2	Pracownia obsługi gości			1	1	1	1	2		3	90
3	Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej			1	1	1	1	4		4	120
4	Pracownia carvingu	2	2							2	60
5	Zajęcia praktyczne			5	5	5	5			10	300
Łączna liczba godzin		5	5	10	10	7	7	6	0	25	750
Łączna liczba godzin kształcenia zawodowego		11	11	19	19	13	13	14	0	50	1500
Tygodniowy wymiar godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych		33	33	35	35	34	34	31	31	133	3990
1	Religia/etyka	2	2	2	2	2	2	2	2	8	
2	Wychowanie do życia w rodzinie	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50				
Łączny tygodniowy wymiar zajęć		35,50	35,50	37,50	37,50	36,50	36,50	33	33		

^{/1/} (do celów obliczeniowych przyjęto 30 tygodni w ciągu jednego roku szkolnego)

Minimalny wymiar praktyk zawodowych	tyg.	godz.
kl. II - zgodnie z podstawą programową	4	140
kl. III - zgodnie z podstawą programową	4	140
Razem	8	280

Egzamin potwierdzający pierwszą kwalifikację (K1) odbywa się pod koniec klasy trzeciej

Egzamin potwierdzający drugą kwalifikację (K2) odbywa się po pierwszym półroczu czwartej klasy

Różnica między sumą godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego, a minimalną liczbą godzin w kwalifikacjach HGT.02. i HGT.12. wynosi 150. Przeznaczono je na zwiększenie godzin zajęć w kwalifikacjach oraz na dodatkowe umiejętności zawodowe (carving).