

Klasa 1 TŻU

rok szkolny 2019/2020

Typ szkoły: **Technikum - 5-letni okres nauczania** ^{1/1}

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

Podbudowa programowa: **szkoła podstawowa**

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 pięcioletnim okresie nauczania	Liczba godzin w pięcioletnim okresie nauczania	
		I semestr		II semestr		III semestr		IV semestr		V semestr				
Przedmioty ogólnokształcące														
1	Język polski	3	3	3	3	3	3	3	3	2	6	16	480	
2	Język angielski	2	2	2	2	2	2	3	3	1	1	12	360	
3	Język niemiecki/rosyjski	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	8	240	
4	Filozofia	1	1									1	30	
5	Historia	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	8	240	
6	Wiedza o społeczeństwie							1	1	1	1	2	60	
7	Podstawy przedsiębiorczości			1	1	1	1					2	60	
8	Geografia					2	2	2	2			4	120	
9	Biologia	1	1	1	1	1	1	1	1	1		4	120	
10	Chemia	1	1	1	1	1	1	1	1			4	120	
11	Fizyka	2	2	2	2							4	120	
12	Matematyka	2	2	2	2	3	3	3	3	2	6	14	420	
13	Informatyka	1	1	1	1	1	1	1	1			3	90	
14	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	15	450	
15	Edukacja dla bezpieczeństwa	1	1									1	30	
16	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	150	
Łączna liczba godzin		22	22	21	21	22	22	20	20	12	24	103	3090	
Przedmioty realizowane w zakresie rozszerzonym														
1	Biologia	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	6	180	
Łączna liczba godzin		1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	6	180	
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	2	2	2		4	120	
8	Organizacja produkcji gastronomicznej					1	1	1	1	2		3	90	
9	Usługi gastronomiczne							3	3	2		4	120	
10	Przepisy ruchu drogowego					2	2					2	60	
Łączna liczba godzin		6	6	4	4	7	7	8	8	6	0	28	840	
Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym														
1	Przygotowanie i wydawanie dań	3	3	4	4							7	210	
2	Pracownia obsługi gości							1	1	4		3	90	
3	Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej							2	2	4		4	120	
4	Pracownia carvingu	2	2									2	60	
5	Pracownia baristyki							2	2			2	60	
6	Zajęcia praktyczne			5	5	5	5					10	300	
Łączna liczba godzin		5	5	9	9	5	5	5	5	8	0	28	840	
Łączna liczba godzin kształcenia zawodowego		11	11	13	13	12	12	13	13	14	0	56	1680	
Tygodniowy wymiar godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych		34	34	35	35	35	35	34	34	27	27	165	4950	
1	Religia/etyka	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	10		
2	Wychowanie do życia w rodzinie	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50					1,5		
3	Godziny do dyspozycji dyrektora			1	1	1	1	1	1	1	1	4		
4	Doradztwo zawodowe							0,26	0,26			0,26		
Łączny tygodniowy wymiar zajęć		36,50	36,50	38,50	38,50	38,50	38,50	37,26	37,26	30,00	30,00			

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

	Minimalny wymiar praktyk zawodowych	tyg.	godz.
kl. III - zgodnie z podstawą programową	4	140	
kl. IV - 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 klasy piątej

Różnica między sumą godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego, a minimalną liczbą godzin dla kwalifikacji HGT.02. i HGT.12. wynosi 450. Przewiduje się na zwiększenie godzin zajęć w kwalifikacjach oraz na dodatkowe umiejętności zawodowe (carving i baristyka)