

Klasa II 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 Sporządzanie potraw i napojów (TG.7.)

K2 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych (TG.16.)

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	4	4	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	1	1							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		21	21	13	13	16	16	15	15	65	1950
Przedmioty realizowane w zakresie rozszerzonym oraz uzupełniające											
1	Biologia			2	2	2	2	4	4	8	240
2	Wiedza o społeczeństwie	1	1	1	1	2	2	2	2	6	180
3	Historia i społecz. - przedm. uzupełniający					1	1	3	3	4	120
Łączna liczba godzin		1	1	3	3	5	5	9	9	18	540
Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym											
1	Działalność gospodarcza w gastronomii	1	1	1	1					2	60
2	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	4	4	5	5	2	2			11	330
3	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	2	2							2	60
4	Zsady żywienia			1	1	1	1	1	1	3	90
5	Organizacja produkcji gastronomicznej							2	2	2	60
6	Usługi gastronomiczne			2	2	1	1	1	1	4	120
7	Język angielski zawodowy			1	1					1	30
Łączna liczba godzin		7	7	10	10	4	4	4	4	25	750
Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym											
1	Pracownia gastronomiczna	4	4	4	4	2	2			10	300
2	Pracownia obsługi klienta					2	2	1	1	3	90
3	Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej							2	2	2	60
4	Zajęcia praktyczne			5	5	5	5			10	300
Łączna liczba godzin		4	4	9	9	9	9	3	3	25	750
Łączna liczba godzin kształcenia zawodowego		11	11	19	19	13	13	7	7	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. III - zgodnie z podstawą programową	4	160
Razem	4	160

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

Egzamin potwierdzający drugą kwalifikację (K2) odbywa się pod koniec klasy czwartej