

Tygodniowy rozkład zajęć dla klasy 3 TŻU

od roku szkolnego 2021/2022

Typ szkoły: **Technikum - 5-letni okres nauczania** ^{/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 | Uwagi do realizacji | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | | I | | II | | III | | IV | | V | | | | |
| | | I semestr | II semestr | I semestr | II semestr | I semestr | II semestr | I semestr | II semestr | I semestr | II semestr | | | |
| Obowiązkowe zajęcia edukacyjne w zakresie podstawowym | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Język polski | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 6 | 16 | | |
| 2 | Język angielski | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 1 | 5 | 12 | | |
| 3 | Język niemiecki/rosyjski | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 8 | | |
| 4 | Filozofia | 1 | 1 | | | | | | | | | 1 | | |
| 5 | Historia | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 8 | | |
| 6 | Wiedza o społeczeństwie | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | | |
| 7 | Podstawy przedsiębiorczości | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | 2 | | |
| 8 | Geografia | | | | | 2 | 2 | 2 | 2 | | | 4 | | |
| 9 | Biologia | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 4 | | |
| 10 | Chemia | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 4 | | |
| 11 | Fizyka | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | 4 | | |
| 12 | Matematyka | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 6 | 14 | | |
| 13 | Informatyka | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | 3 | | |
| 14 | Wychowanie fizyczne | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 15 | | |
| 15 | Edukacja dla bezpieczeństwa | 1 | 1 | | | | | | | | | 1 | | |
| 16 | Zajęcia z wychowawcą | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 | | |
| Razem przedmioty w zakresie podstawowym | | 22 | 22 | 21 | 21 | 22 | 22 | 20 | 20 | 12 | 24 | 103 | | |
| Przedmioty w zakresie rozszerzonym oraz uzupełniające | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Biologia rozszerzona | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 6 | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | 0 | | |
| Łączna liczba godzin | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 6 | | |
| Kształcenie zawodowe | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Bezpieczeństwo i higiena pracy (HGT.02.) | 1 | 1 | | | | | | | | | 1 | Zajęcia teoretyczne | |
| 2 | Bezpieczeństwo i higiena pracy (HGT.12.) | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | | |
| 3 | Podstawy gastronomii | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | | | | | 10 | | |
| 4 | Język angielski zawodowy (HGT.02.) | | | | | 1 | 1 | | | | | 1 | | |
| 5 | Język angielski zawodowy (HGT.12.) | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | | |
| 6 | Maszyny i urządzenia w gastronomii | 1 | 1 | | | | | | | | | 1 | | |
| 7 | Podstawy żywienia człowieka | | | | | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | | 4 | | |
| 8 | Organizacja produkcji gastronomicznej | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | | 3 | | |
| 9 | Usługi gastronomiczne | | | | | | | 3 | 3 | 2 | | 4 | | |
| 1 | Przepisy ruchu drogowego | | | | | 2 | 2 | | | | | 2 | (*) | |
| Łączna liczba godzin zajęć teoretycznych | | 6 | 6 | 4 | 4 | 7 | 7 | 8 | 8 | 6 | 0 | 28 | | |
| Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Przygotowanie i wydawanie dań | 1 | 1 | 2 | 2 | | | | | | | 3 | Zajęcia praktyczne | |
| 2 | Pracownia obsługi gości | | | | | | | 1 | 1 | 4 | | 3 | | |
| 3 | Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej | | | | | | | 2 | 2 | 4 | | 4 | | |
| 4 | Zajęcia praktyczne | | | 1 | 1 | 4 | 4 | | | | | 5 | | |
| 1 | Pracownia carvingu | 2 | 2 | | | | | | | | | 2 | (*) Godziny będące różnicą między sumą godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu zawodowego a minimalną liczbą godzin kształcenia zawodowego dla kwalifikacji wyodrebnionych w zawodzie określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego | |
| 2 | Pracownia baristyki | | | | | | | 2 | 2 | | | 2 | | |
| 3 | Przygotowanie i wydawanie dań | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | 4 | | |
| 4 | Zajęcia praktyczne | | | 4 | 4 | 1 | 1 | | | | | 5 | | |
| Pozostała różnica między sumą godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego, a minimalną liczbą godzin dla kwalifikacji HGT.02. i HGT.12. wynosi 270. Przeznaczono je na zwiększenie godzin zajęć w kwalifikacjach | | | | | | | | | | | | | | |
| Łączna liczba godzin zajęć praktycznych | | 5 | 5 | 9 | 9 | 5 | 5 | 5 | 5 | 8 | 0 | 28 | | |
| Razem przedmioty w zakresie kształcenia zawodowego | | 11 | 11 | 13 | 13 | 12 | 12 | 13 | 13 | 14 | 0 | 56 | | |
| Tygodniowy wymiar godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych | | 34 | 34 | 35 | 35 | 35 | 35 | 34 | 34 | 27 | 27 | 165 | | |
| 1 | Godziny do dyspozycji dyrektora | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | | |
| 2 | Religia/etyka | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 10 | | |
| 3 | Wychowanie do życia w rodzinie | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,5 | 0,50 | | | | | 1,5 | | |
| 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/} (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. Przeznaczono je na zwiększenie godzin zajęć w kwalifikacjach oraz na dodatkowe umiejętności zawodowe (carving i baristyka)