

**Klasa III TZU**

**rok szkolny 2019/2020**

Typ szkoły: **Technikum** - 4-letni okres nauczania <sup>/1/</sup>

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		
<b>Przedmioty ogólnokształcące</b>											
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
<b>Przedmioty realizowane w zakresie rozszerzonym oraz uzupełniające</b>											
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
<b>Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym</b>											
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
<b>Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym</b>											
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
<b>Tygodniowy wymiar godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych</b>		<b>33</b>	<b>33</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>133</b>	<b>3990</b>
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				
<b>Łączny tygodniowy wymiar zajęć</b>		<b>35,50</b>	<b>35,50</b>	<b>37,50</b>	<b>37,50</b>	<b>36,50</b>	<b>36,50</b>	<b>33</b>	<b>33</b>		

<sup>/1/</sup> (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
<b>Razem</b>	<b>4</b>	<b>160</b>

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

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