

**Tygodniowy rozkład zajęć dla klasy 1 TŻU**

**rok szkolny 2022/2023**

Typ szkoły: **Technikum - 5-letni okres nauczania**<sup>1/1</sup>

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				
		półroczne	II półroczne	półroczne	II półroczne	półroczne	II półroczne	półroczne	II półroczne	półroczne	II półroczne			
<b>Obowiązkowe zajęcia edukacyjne w zakresie podstawowym</b>														
1	Język polski	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	16		
2	Język angielski	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	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	1	1	1	1	2		7		
6	Historia i teraźniejszość	1	1	1	1	1	1					3		
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	2	2			4		
11	Fizyka	1	1	2	2	1	1					4		
12	Matematyka	2	2	2	2	3	3	3	3	4	4	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		21	21	22	22	23	23	20	20	18	16	103		
<b>Przedmioty w zakresie rozszerzonym oraz uzupełniające</b>														
1	Biologia rozszerzona	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	6	Łącznie na rozszerzenie i przedmiot uzupełniający 8 godzin	
2	Techniki liczenia - przedmiot uzupełniający	2	2									2		
Łączna liczba godzin		3	3	1	1	1	1	1	1	2	2	8		
<b>Kształcenie zawodowe</b>														
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	1	1	1	1			3		
8	Organizacja produkcji gastronomicznej							3	3			3		
9	Usługi gastronomiczne					1	1	4	4			5		
10	Przepisy ruchu drogowego					2	2					2		
Łączna liczba godzin zajęć teoretycznych		7	7	5	5	6	6	10	10	0	0	28	(*)	
<b>Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym</b>														
1	Przygotowanie i wydawanie dań	4	4	2	2							6	Zajęcia praktyczne	
2	Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej					1	1	3	3			4		
3	Zajęcia praktyczne			1	1	4	4					5		
1	Pracownia carvingu									2	2	2		
2	Pracownia baristyki									2	2	2		
3	Pracownia obsługi kelnerskiej									3	3	3		
4	Przygotowanie i wydawanie dań			1	1							1		
5	Zajęcia praktyczne			4	4	1	1					5		
Łączna liczba godzin zajęć praktycznych		4	4	8	8	6	6	3	3	7	7	28		
Razem przedmioty w zakresie kształcenia zawodowego		11	11	13	13	12	12	13	13	7	7	56		
<b>Tygodniowy wymiar godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych</b>		<b>35</b>	<b>35</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>27</b>	<b>25</b>	<b>167</b>		
1	Matematyka dla maturzystów									2	2	2	Godziny do dyspozycji dyrektora	
2	Język polski dla maturzystów									1	1	1		
3	Wiedza o kulturze							1	1			1		
4	Religia/etyka	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	10		
5	Wychowanie do życia w rodzinie	0,50	0,50	0,50	0,50	0,5	0,50					1,5		
6	Doradztwo zawodowe							0,26	0,26			0,26		
7	Godziny od organu prowadzącego	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
<b>Łączny tygodniowy wymiar zajęć</b>		<b>37,50</b>	<b>37,50</b>	<b>38,50</b>	<b>38,50</b>	<b>38,50</b>	<b>38,50</b>	<b>37,26</b>	<b>37,26</b>	<b>32,00</b>	<b>30,00</b>			

<sup>1/1</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	140
kl. IV - zgodnie z podstawą programową	4	140
<b>Razem</b>	<b>8</b>	<b>280</b>

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

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

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, baristyka, pracownia obsługi kelnerskiej i przepisy ruchu drogowego)