

Zespół Szkół nr 6 im. M. Rataja w Elku  
 Branżowa Szkoła I Stopnia nr 3  
 Oddział: 1Bk - kucharz 512001

**K1.- Przygotowanie i wydawanie dań - HGT.02**

| Lp.  | Obowiązkowe zajęcia edukacyjne:                     | Klasa 1   | Klasa 2   | Klasa 3   | Razem w trzyletnim okresie nauczania |
|--|---|-----------|-----------|-----------|--------------------------------------|
| <b>Przedmioty ogólnokształcące:</b>                              |   |           |           |           |                                      |
| 1  | język polski  | 2         | 2         | 2         | 6                                    |
| 2  | język angielski                                     | 2         | 2         | 1         | 5                                    |
| 3  | historia  | 1         | 1         | 1         | 3                                    |
| 4  | historia i teraźniejszość                           | 1         |           |           | 1                                    |
| 5  | biznes i zarządzanie                                | 2         |           |           | 2                                    |
| 6  | geografia   |           |           |           | 0                                    |
| 7  | biologia  | 1         | 1         | 1         | 3                                    |
| 8  | chemia  | 1         | 1         | 1         | 3                                    |
| 9  | fizyka  |           |           |           | 0                                    |
| 10   | matematyka  | 2         | 2         | 1         | 5                                    |
| 11   | informatyka   | 1         |           |           | 1                                    |
| 12   | wychowanie fizyczne                                 | 3         | 3         | 3         | 9                                    |
| 13   | edukacja dla bezpieczeństwa                         | 1         |           |           | 1                                    |
| 14   | zajęcia z wychowawcą                                | 1         | 1         | 1         | 3                                    |
|  | <b>Łączna liczba godzin:</b>                        | <b>18</b> | <b>13</b> | <b>11</b> | <b>42</b>                            |
| <b>Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym:</b>          |   |           |           |           |                                      |
| 15   | Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii        | 1         |           |           | 1                                    |
| 16   | Wyposażenie zakładów gastronomicznych               | 1         |           |           | 1                                    |
| 17   | Podstawy gastronomii                                | 2         |           |           | 2                                    |
| 18   | Zasady żywienia człowieka                           | 1         | 1         |           | 2                                    |
| 19   | Technologia dań bezmięśnych                         | 1         | 3         | 2         | 6                                    |
| 20   | Technologia dań mięśnych                            |           | 1         | 2         | 3                                    |
| 21   | Język obcy w gastronomii                            |           | 1         | 1         | 2                                    |
|  | <b>Liczba godzin:</b>                               | <b>6</b>  | <b>6</b>  | <b>5</b>  | <b>17</b>                            |
| <b>Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym:</b>           |   |           |           |           |                                      |
| 22   | Produkcja dań bezmięśnych                           | 6         | 9         | 6         | 21                                   |
| 23   | Produkcja dań mięśnych                              |           | 3         | 9         | 12                                   |
|  | <b>Liczba godzin:</b>                               | <b>6</b>  | <b>12</b> | <b>15</b> | <b>33</b>                            |
|  | <b>Łączna liczba godzin kształcenia zawodowego:</b> | <b>12</b> | <b>18</b> | <b>20</b> | <b>50</b>                            |
| <b>Tygodniowy wymiar godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych</b> |   | <b>30</b> | <b>31</b> | <b>31</b> | <b>92</b>                            |
| 24   | <b>godziny do dyspozycji dyrektora:</b>             |           | 2         | 1         | 3                                    |
|  | Akademia aktywnych i kreatywnych                    |           | 1         |           | 1                                    |
|  | Obsługa gości w gastronomii                         |           | 1         |           | 1                                    |
|  | Obsługa klienta w języku obcym                      |           |           | 1         | 1                                    |
|  | <b>ogółem</b>                                       |           | <b>95</b> |           |                                      |
| 25   | religia/etyka**                                     | 2         | 2         | 2         | 6                                    |
| 26   | wychowanie do życia w rodzinie*                     | 0,5       | 0,5       | 0,5       | 1,5                                  |
| 27   | doradztwo zawodowe                                  |           |           | 0,3       | 0,3                                  |

\*/\*\*/zgodnie z odrębnymi przepisami