**Ocena stopnia realizacji podstawy programowej liczona wg godz. 2017/18**

**klasa Iak / I ck**

**Branżowa Szkoła I stopnia Zawód: Kucharz 512001**

**Egzamin po klasie III z kwalifikacji TG.07**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot** | **Klasa I** | | | **Klasa II** | | | **Klasa III** | | | **Ilość godzin  w cyklu nauczania** | |
| Plan | Realizacja | Podpis  nauczyciela/uwagi | Plan | Realizacja | Podpis  nauczyciela Podpis  nauczyciela/uwagi | Plan | Realizacja | Podpis  nauczyciela/uwagi | Plan | Realizacja |
| **1** | **Język polski** | **60** |  |  | **60** |  |  | **30** |  |  | **150** |  |
| **2** | **Język angielski** | **30** |  |  | **60** |  |  | **30** |  |  | **120** |  |
| **30** |  |  | **60** |  |  | **30** |  |  | **120** |  |
| **3** | **Historia** | **30** |  |  | **30** |  |  | **0** |  |  | **60** |  |
| **4** | **Wiedza o społeczeństwie** | **0** |  |  | **0** |  |  | **30** |  |  | **30** |  |
| **5** | **Podstawy przedsiębiorczości** | **0** |  |  | **60** |  |  | **0** |  |  | **60** |  |
| **6** | **Geografia** | **30** |  |  | **0** |  |  | **0** |  |  | **30** |  |
| **7** | **Biologia** | **30** |  |  | **0** |  |  | **0** |  |  | **30** |  |
| **8** | **Chemia** | **30** |  |  | **0** |  |  | **0** |  |  | **30** |  |
| **9** | **Fizyka** | **30** |  |  | **0** |  |  | **0** |  |  | **30** |  |
| **10** | **Matematyka** | **60** |  |  | **30** |  |  | **30** |  |  | **120** |  |
| **11** | **Informatyka** | **30** |  |  | **0** |  |  | **0** |  |  | **30** |  |
| **30** |  |  | **0** |  |  | **0** |  |  | **30** |  |
| **12** | **Wychowanie fizyczne** | **90** |  |  | **90** |  |  | **90** |  |  | **270** |  |
| 90 |  |  | 90 |  |  | 90 |  |  | 270 |  |
| 90 |  |  | 90 |  |  | 90 |  |  | 270 |  |
| **13** | **Edukacja dla bezpieczeństwa** | **30** |  |  | **0** |  |  | **0** |  |  | **30** |  |
| **14** | **Godzina wychowawcza** | **30** |  |  | **30** |  |  | **30** |  |  | **90** |  |
| **15** | **Podstawy technologii gastronomicznej** | **90** |  |  | **120** |  |  | **120** |  |  | **330** |  |
| **16** | **Technika i bezpieczeństwo w gastronomii** | **30** |  |  | **60** |  |  | **0** |  |  | **90** |  |
| **17.** | **Język angielski zawodowy** | **0** |  |  | **30** |  |  | **30** |  |  | **60** |  |
| **18.** | **Zasady żywienia** | **0** |  |  | **30** |  |  | **30** |  |  | **60** |  |
| **19.** | **Podstawy działalności w gastronomii** | **0** |  |  | **30** |  |  | **30** |  |  | **60** |  |
| **21** | **Technologia gastronomiczna** | **90** |  |  | **120** |  |  | **120** |  |  | **330** |  |
| **90** |  |  | **120** |  |  | **120** |  |  | **330** |  |
| **90** |  |  | **120** |  |  | **120** |  |  | **330** |  |
| **22** | **Zajęcia praktyczne** | **150** |  |  | **180** |  |  | **300** |  |  | **630** |  |
| **150** |  |  | **180** |  |  | **300** |  |  | **630** |  |
| **150** |  |  | **180** |  |  | **300** |  |  | **630** |  |
| **23** | **Wychowanie do życia w rodzinie** | **15** |  |  | **15** |  |  | **15** |  |  | **45** |  |
| **24** | **Religia** | **60** |  |  | **60** |  |  | **60** |  |  | **180** |  |
| **26** | **Doradztwo zawodowe** | **4R** |  |  | **3 R** |  |  | **3R** |  |  | **10/cykl** |  |

**Ocena stopnia realizacji podstawy programowej liczona wg godz. 2018/19**

**klasa Iak / I ck**

**Branżowa Szkoła I stopnia Zawód: Kucharz 512001**

**Egzamin po klasie III z kwalifikacji TG.07**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot** | **Klasa I** | | | **Klasa II** | | | **Klasa III** | | | **Ilość godzin  w cyklu nauczania** | |
| Plan | Realizacja | Podpis  nauczyciela/uwagi | Plan | Realizacja | Podpis  nauczyciela Podpis  nauczyciela/uwagi | Plan | Realizacja | Podpis  nauczyciela/uwagi | Plan | Realizacja |
| **1** | **Język polski** | **60** |  |  | **60** |  |  | **30** |  |  | **150** |  |
| **2** | **Język angielski** | **30** |  |  | **60** |  |  | **30** |  |  | **120** |  |
| **30** |  |  | **60** |  |  | **30** |  |  | **120** |  |
| **3** | **Historia** | **30** |  |  | **30** |  |  | **0** |  |  | **60** |  |
| **4** | **Wiedza o społeczeństwie** | **0** |  |  | **0** |  |  | **30** |  |  | **30** |  |
| **5** | **Podstawy przedsiębiorczości** | **0** |  |  | **60** |  |  | **0** |  |  | **60** |  |
| **6** | **Geografia** | **30** |  |  | **0** |  |  | **0** |  |  | **30** |  |
| **7** | **Biologia** | **30** |  |  | **0** |  |  | **0** |  |  | **30** |  |
| **8** | **Chemia** | **30** |  |  | **0** |  |  | **0** |  |  | **30** |  |
| **9** | **Fizyka** | **30** |  |  | **0** |  |  | **0** |  |  | **30** |  |
| **10** | **Matematyka** | **60** |  |  | **30** |  |  | **30** |  |  | **120** |  |
| **11** | **Informatyka** | **30** |  |  | **0** |  |  | **0** |  |  | **30** |  |
| **30** |  |  | **0** |  |  | **0** |  |  | **30** |  |
| **12** | **Wychowanie fizyczne** | **90** |  |  | **90** |  |  | **90** |  |  | **270** |  |
| 90 |  |  | 90 |  |  | 90 |  |  | 270 |  |
| 90 |  |  | 90 |  |  | 90 |  |  | 270 |  |
| **13** | **Edukacja dla bezpieczeństwa** | **30** |  |  | **0** |  |  | **0** |  |  | **30** |  |
| **14** | **Godzina wychowawcza** | **30** |  |  | **30** |  |  | **30** |  |  | **90** |  |
| **15** | **Podstawy technologii gastronomicznej** | **90** |  |  | **120** |  |  | **120** |  |  | **330** |  |
| **16** | **Wyposażenie techniczne** | **0** |  |  | **60** |  |  | **0** |  |  | **60** |  |
| **17** | **Bezpieczeństwo i higiena pracy** | **30** |  |  | **0** |  |  | **0** |  |  | **30** |  |
| **18** | **Język angielski zawodowy** | **0** |  |  | **30** |  |  | **30** |  |  | **60** |  |
| **19** | **Zasady żywienia** | **0** |  |  | **30** |  |  | **30** |  |  | **60** |  |
| **20** | **Podstawy działalności w gastronomii** | **0** |  |  | **30** |  |  | **30** |  |  | **60** |  |
| **21** | **Pracownia technologii gastronomicznej** | **120** |  |  | **120** |  |  | **120** |  |  | **360** |  |
| **120** |  |  | **120** |  |  | **120** |  |  | **360** |  |
| **120** |  |  | **120** |  |  | **120** |  |  | **360** |  |
| **22** | **Zajęcia praktyczne** | **150** |  |  | **180** |  |  | **300** |  |  | **630** |  |
| **150** |  |  | **180** |  |  | **300** |  |  | **630** |  |
| **150** |  |  | **180** |  |  | **300** |  |  | **630** |  |
| **23** | **Wychowanie do życia w rodzinie** | **15** |  |  | **15** |  |  | **15** |  |  | **45** |  |
| **24** | **Religia** | **60** |  |  | **60** |  |  | **60** |  |  | **180** |  |
| **26** | **Doradztwo zawodowe** | **4R** |  |  | **3 R** |  |  | **3R** |  |  | **10/cykl** |  |

**Ocena stopnia realizacji podstawy programowej 2018/19**

Klasy: I **a**, **b,**  **c**,

**Technikum Gastronomiczne nr 11. Zawód: Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404**

**Praktyka zawodowa:** klasa III 4 tygodnie

Egzamin z dwóch kwalifikacji TG. 07 i TG. 16

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Klasa  I** | | | **Klasa  II** | | | **Klasa  III** | | | **Klasa  IV** | | | | **W cyklu nauczania** | |
| Plan | Realizacja | Podpis  Nauczyciela  /uwagi | Plan | Realizacja | Podpis  Nauczyciela  /uwagi | Plan | Realizacja | Podpis  Nauczyciela  /uwagi | Plan | | Realizacja | Podpis  Nauczyciela  /uwagi | **P** | **R** |
| **1** | **Język polski** | 60 |  |  | 90 |  |  | 90 |  |  | 120 | |  |  | 360 |  |
| **2** | **Język angielski** | 60 |  |  | 30 |  |  | 60 |  |  | 90 | |  |  | 240 |  |
| 60 |  |  | 30 |  |  | 60 |  |  | 90 | |  |  | 240 |  |
| **3** | **Język angielski rozszerzony** | 30 |  |  | 30 |  |  | 30 |  |  | 90 | |  |  | 180 |  |
| 30 |  |  | 30 |  |  | 30 |  |  | 90 | |  |  | 180 |  |
| **4** | **Język hiszpański lub niemiecki** | 30 |  |  | 60 |  |  | 60 |  |  | 60 | |  |  | 210 |  |
| **5** | **Wiedza o kulturze** |  |  |  | 30 |  |  |  |  |  |  | |  |  | 30 |  |
| **6** | **Historia** | 30 |  |  | 30 |  |  |  |  |  |  | |  |  | 60 |  |
| **7** | **Historia i społeczeństwo** |  |  |  |  |  |  | 60 |  |  | 60 | |  |  | 120 |  |
| **8** | **Wiedza o społeczeństwie** |  |  |  | 30 |  |  |  |  |  |  | |  |  | 30 |  |
| **9** | **Podstawy przedsiębiorczości** | 60 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | 2 |  |
| **10** | **Geografia** | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | 30 |  |
| **11** | **Geografia rozszerzona** |  |  |  | 60 |  |  | 90 |  |  | 90 | |  |  | 240 |  |
|  | **Biologia** | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **12** | **Biologia rozszerzona** |  |  |  | 60 |  |  | 90 |  |  | 90 | |  |  | 30 |  |
| **13** | **Chemia** | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | 30 |  |
| **14** | **Fizyka** |  |  |  | 30 |  |  |  |  |  |  | |  |  | 30 |  |
| **15** | **Matematyka** | 60 |  |  | 60 |  |  | 90 |  |  | 90 | |  |  | 300 |  |
| **16** | **Informatyka** | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | 30 |  |
| 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | 30 |  |
| **17** | **Wychowanie fizyczne** | 90 |  |  | 90 |  |  | 90 |  |  | 90 | |  |  | 360 |  |
| 90 |  |  | 90 |  |  | 90 |  |  | 90 | |  |  | 360 |  |
| **18** | **Edukacja dla bezpieczeństwa** | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | 1 |  |
| **19** | **Godzina wychowawcza** | 30 |  |  | 30 |  |  | 30 |  |  | 30 |  | |  | 120 |  |
| **20** | **Technika i bezpieczeństwo** | 60 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | 60 |  |
| **21** | **Język angielski zawodowy** | 30 |  |  | 30 |  |  |  |  |  |  |  | |  | 60 |  |
| **22** | **Podstawy technologii gastronomicznej** | 90 |  |  | 120 |  |  | 45 |  |  |  |  | |  | 255 |  |
| **23** | **Przedsiębiorstwo gastronomiczne** |  |  |  | 30 |  |  | 60 |  |  | 30 |  | |  | 120 |  |
| **26** | **Zasady żywienia** |  |  |  | 60 |  |  | 60 |  |  | 30 |  | |  | 150 |  |
|  | **Planowanie i organizowanie usług gastronomicznych** |  |  |  |  |  |  | 30 |  |  | 60 |  | |  | 90 |  |
| **30** | **Technologia gastronomiczna** | 90 |  |  | 90 |  |  | 45 |  |  |  |  | |  | 225 |  |
| 90 |  |  | 90 |  |  | 45 |  |  |  |  | |  | 225 |  |
| 90 |  |  | 90 |  |  | 45 |  |  |  |  | |  | 255 |  |
| **31** | **Zajęcia praktyczne** | 120 |  |  | 150 |  |  | 75 |  |  |  |  | |  | 345 |  |
| 120 |  |  | 150 |  |  | 75 |  |  |  |  | |  | 345 |  |
| 120 |  |  | 150 |  |  | 75 |  |  |  |  | |  | 345 |  |
|  | **Zastosowanie programów komputerowych** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 30 |  | |  | 30 |  |
|  | **Organizowanie żywienia i usług gastronomicznych** |  |  |  |  |  |  | 105 |  |  | 60 |  | |  | 165 |  |
| **32** | **Wychowanie do życia w rodzinie** | 14R |  |  | 14R |  |  | 14R |  |  |  |  | |  |  |  |
| **33** | **Religia** | 60 |  |  | 60 |  |  | 60 |  |  | 60 |  | |  | 240 |  |

**Ocena stopnia realizacji podstawy programowej 2017/18**

klasa I a, b, c.

**Technikum Gastronomiczne nr 11 Zawód: Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404**

Egzamin z dwóch kwalifikacji TG. 07 i TG. 16

**Praktyka zawodowa:** klasa III 4 tygodnie

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Klasa  I** | | | **Klasa  II** | | | **Klasa  III** | | | **Klasa  IV** | | | | **W cyklu nauczania** | |
| Plan | Realizacja | Podpis  Nauczyciela  /uwagi | Plan | Realizacja | Podpis  Nauczyciela  /uwagi | Plan | Realizacja | Podpis  Nauczyciela  /uwagi | Plan | | Realizacja | Podpis  Nauczyciela  /uwagi | **P** | **R** |
| **1** | **Język polski** | 60 |  |  | 90 |  |  | 90 |  |  | 120 | |  |  | 360 |  |
| **2** | **Język angielski** | 60 |  |  | 30 |  |  | 60 |  |  | 90 | |  |  | 240 |  |
| 60 |  |  | 30 |  |  | 60 |  |  | 90 | |  |  | 240 |  |
| **3** | **Język angielski rozszerzony** | 30 |  |  | 30 |  |  | 30 |  |  | 90 | |  |  | 180 |  |
| 30 |  |  | 30 |  |  | 30 |  |  | 90 | |  |  | 180 |  |
| **4** | **Język francuski** | 30 |  |  | 60 |  |  | 60 |  |  | 60 | |  |  | 210 |  |
| **Język niemiecki** | 30 |  |  | 60 |  |  | 60 |  |  | 60 | |  |  | 210 |  |
| **5** | **Wiedza o kulturze** |  |  |  | 30 |  |  |  |  |  |  | |  |  | 30 |  |
| **6** | **Historia** | 30 |  |  | 30 |  |  |  |  |  |  | |  |  | 60 |  |
| **7** | **Historia i społeczeństwo** |  |  |  |  |  |  | 60 |  |  | 60 | |  |  | 120 |  |
| **8** | **Wiedza o społeczeństwie** |  |  |  | 30 |  |  |  |  |  |  | |  |  | 30 |  |
| **9** | **Podstawy przedsiębiorczości** | 60 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | 2 |  |
| **10** | **Geografia** | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | 30 |  |
| **11** | **Geografia rozszerzona** |  |  |  | 60 |  |  | 90 |  |  | 90 | |  |  | 240 |  |
|  | **Biologia** | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **12** | **Biologia rozszerzona** |  |  |  | 60 |  |  | 90 |  |  | 90 | |  |  | 30 |  |
| **13** | **Chemia** | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | 30 |  |
| **14** | **Fizyka** |  |  |  | 30 |  |  |  |  |  |  | |  |  | 30 |  |
| **15** | **Matematyka** | 60 |  |  | 60 |  |  | 90 |  |  | 90 | |  |  | 300 |  |
| **16** | **Informatyka** | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | 30 |  |
| 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | 30 |  |
| **17** | **Wychowanie fizyczne** | 90 |  |  | 90 |  |  | 90 |  |  | 90 | |  |  | 360 |  |
| 90 |  |  | 90 |  |  | 90 |  |  | 90 | |  |  | 360 |  |
| **18** | **Edukacja dla bezpieczeństwa** | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | 1 |  |
| **19** | **Godzina wychowawcza** | 30 |  |  | 30 |  |  | 30 |  |  | 30 |  | |  | 120 |  |
| **20** | **Technika i bezpieczeństwo** | 60 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | 60 |  |
| **21** | **Język angielski zawodowy** | 30 |  |  | 30 |  |  |  |  |  |  |  | |  | 60 |  |
| **22** | **Podstawy technologii gastronomicznej** | 90 |  |  | 120 |  |  | 45 |  |  |  |  | |  | 255 |  |
| **23** | **Przedsiębiorstwo gastronomiczne** |  |  |  | 60 |  |  | 60 |  |  | 30 |  | |  | 150 |  |
| **26** | **Zasady żywienia** |  |  |  | 30 |  |  | 60 |  |  | 30 |  | |  | 120 |  |
|  | **Planowanie i organizowanie usług gastronomicznch** |  |  |  |  |  |  | 30 |  |  | 60 |  | |  | 90 |  |
| **30** | **Technologia gastronomiczna** | 90 |  |  | 90 |  |  | 45 |  |  |  |  | |  | 225 |  |
| 90 |  |  | 90 |  |  | 45 |  |  |  |  | |  | 225 |  |
| 90 |  |  | 90 |  |  | 45 |  |  |  |  | |  | 255 |  |
| **31** | **Zajęcia praktyczne** | 120 |  |  | 150 |  |  | 75 |  |  |  |  | |  | 345 |  |
| 120 |  |  | 150 |  |  | 75 |  |  |  |  | |  | 345 |  |
| 120 |  |  | 150 |  |  | 75 |  |  |  |  | |  | 345 |  |
|  | **Zastosowanie programów komputerowych** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 30 |  | |  | 30 |  |
|  | **Organizowanie żywienia i usług gastronomicznych** |  |  |  |  |  |  | 105 |  |  | 60 |  | |  | 165 |  |
| **32** | **Wychowanie do życia w rodzinie** | 14R |  |  | 14R |  |  | 14R |  |  |  |  | |  |  |  |
| **33** | **Religia** | 60 |  |  | 60 |  |  | 60 |  |  | 60 |  | |  | 240 |  |