



4 klasy – technik żywienia i usług gastronomicznych

Klasa	Rozszerzenie	Przedmioty brane pod uwagę przy rekrutacji	Planowane innowacje
I A	j. angielski	j. polski, matematyka, j. angielski, biologia	sport - dieta
I B	biologia	j. polski, matematyka, j. angielski, biologia	chemia spożywcza z elementami żywienia
I C	geografia	j. polski, matematyka, j. angielski, geografia	cukiernictwo restauracyjne
I D	WOS	j. polski, matematyka, j. angielski, WOS	serwis restauracyjny

1 klasa – technik usług kelnerskich / technik żywienia i usług gastronomicznych

Klasa	Rozszerzenie	Przedmioty brane pod uwagę przy rekrutacji	Planowane innowacje
I E	j. angielski	j. polski, matematyka, j. angielski, biologia	TUK: racjonalne żywienie TŻiUG: żywienie w zdrowiu i urodzie

TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

Kwalifikacja 1: Wykonywanie usług kelnerskich (zawód: kelner, egzamin pod koniec kl. III)

Kwalifikacja 2: Organizacja usług gastronomicznych (egzamin po I półroczu kl. V)

- ✓ Zajęcia (ćwiczenia) w specjalistycznych pracowniach: pracownia technologiczna, obsługiwanie gości, sporządzanie potraw przy gościu
- ✓ Zajęcia praktyczne, praktyka zawodowa – w warsztacie szkolnym i restauracjach

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Kwalifikacja 1: Przygotowanie i wydawanie dań (zawód: kucharz, egzamin pod koniec kl. III)

Kwalifikacja 2: Organizacja żywienia i usług gastronomicznych (egzamin po I półroczu kl. V)

- ✓ Zajęcia (ćwiczenia) w specjalistycznych pracowniach: pracownia technologiczna, usługi gastronomiczne
- ✓ Zajęcia praktyczne, praktyka zawodowa – w warsztacie szkolnym i restauracjach

1 klasa – kucharz (możliwość kontynuacji nauki w BS II stopnia lub na kursach kwalifikacyjnych)

Klasa	Przedmioty brane pod uwagę przy rekrutacji
1 a BS	j. polski, j. angielski, matematyka, biologia
1 b BS	
1 c BS	

KUCHARZ

Kwalifikacja 1: Przygotowanie i wydawanie dań (egzamin pod koniec kl. III)

- ✓ Zajęcia (ćwiczenia) w specjalistycznych pracowniach: pracownia technologiczna
- ✓ Zajęcia praktyczne – w warsztacie szkolnym i restauracjach

1 klasa – technik żywienia i usług gastronomicznych (dla absolwentów BS I stopnia)

Klasa	Przedmioty brane pod uwagę przy rekrutacji
1 BS2	j. polski, j. obcy nowożytny, matematyka, informatyka

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Kwalifikacja 2: Organizacja żywienia i usług gastronomicznych (egzamin po I półroczu kl. II)

- ✓ Zajęcia (ćwiczenia) w specjalistycznych pracowniach: usługi gastronomiczne
- ✓ Praktyka zawodowa – w warsztacie szkolnym

Technikum 5 – letnie

Branżowa Szkoła I stopnia (3 – letnia)

Branżowa Szkoła II stopnia (2 – letnia)



4 klasy – technik żywienia i usług gastronomicznych

Klasa	Rozszerzenie	Przedmioty brane pod uwagę przy rekrutacji	Planowane innowacje
I A	j. angielski	j. polski, matematyka, j. angielski, biologia	sport - dieta
I B	biologia	j. polski, matematyka, j. angielski, biologia	chemia spożywcza z elementami żywienia
I C	geografia	j. polski, matematyka, j. angielski, geografia	cukiernictwo restauracyjne
I D	WOS	j. polski, matematyka, j. angielski, WOS	serwis restauracyjny

1 klasa – technik usług kelnerskich / technik żywienia i usług gastronomicznych

Klasa	Rozszerzenie	Przedmioty brane pod uwagę przy rekrutacji	Planowane innowacje
I E	j. angielski	j. polski, matematyka, j. angielski, biologia	TUK: racjonalne żywienie TŻiUG: żywienie w zdrowiu i urodzie

TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

Kwalifikacja 1: Wykonywanie usług kelnerskich (zawód: kelner, egzamin pod koniec kl. III)

Kwalifikacja 2: Organizacja usług gastronomicznych (egzamin po I półroczu kl. V)

- ✓ Zajęcia (ćwiczenia) w specjalistycznych pracowniach: pracownia technologiczna, obsługiwanie gości, sporządzanie potraw przy gościu
- ✓ Zajęcia praktyczne, praktyka zawodowa – w warsztacie szkolnym i restauracjach

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Kwalifikacja 1: Przygotowanie i wydawanie dań (zawód: kucharz, egzamin pod koniec kl. III)

Kwalifikacja 2: Organizacja żywienia i usług gastronomicznych (egzamin po I półroczu kl. V)

- ✓ Zajęcia (ćwiczenia) w specjalistycznych pracowniach: pracownia technologiczna, usługi gastronomiczne
- ✓ Zajęcia praktyczne, praktyka zawodowa – w warsztacie szkolnym i restauracjach

3 klasy – kucharz (możliwość kontynuacji nauki w BS II stopnia lub na kursach kwalifikacyjnych)

Klasa	Przedmioty brane pod uwagę przy rekrutacji
1 a BS	j. polski, j. angielski, matematyka, biologia
1 b BS	
1 c BS	

KUCHARZ

Kwalifikacja 1: Przygotowanie i wydawanie dań (egzamin pod koniec kl. III)

- ✓ Zajęcia (ćwiczenia) w specjalistycznych pracowniach: pracownia technologiczna
- ✓ Zajęcia praktyczne – w warsztacie szkolnym i restauracjach

1 klasa – technik żywienia i usług gastronomicznych (dla absolwentów BS I stopnia)

Klasa	Przedmioty brane pod uwagę przy rekrutacji
1 BS2	j. polski, j. obcy nowożytny, matematyka, informatyka

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Kwalifikacja 2: Organizacja żywienia i usług gastronomicznych (egzamin po I półroczu kl. II)

- ✓ Zajęcia (ćwiczenia) w specjalistycznych pracowniach: usługi gastronomiczne
- ✓ Praktyka zawodowa – w warsztacie szkolnym