

		Klasa 2 BS kucharz [512001] 3 - letni okres nauczania		
		K1 - Przygotowywanie i wydawanie dań HGT.02.		
Podstawa programowa kształcenia ogólnego z dnia 26 lipca 2018r.				
Przedmiot	Ilość godzin Tygodniowo	Autor	Podręcznik Nr dopuszczenia	Wydawnictwo
Język polski	2	Tomaszek K.	Język polski 2. Podręcznik dla szkół branżowych 1077/2/2020 Zeszyt ćwiczeń. Język polski 2	OPERON
Język angielski III.BS1.1	2	Umińska M. Reilly P. Sułta T.Michałowski B. Sue Kay JonesV. BrayshawD. Michałowski B.	Focus 1 second edition Podręcznik + ćwiczenie 947/1/2019 Focus 2 second edition Podręcznik + ćwiczenie 947/2/2019	PEARSON
Historia	1	Zajęc S.	Dziś historia 2. Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia. 1023/2/2020	SOP Oświatowiec Toruń
Biologia	1	Jakubik B. Szymańska R.	Biologia 2. Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia. Biologia zeszyt ćwiczeń 2. 1072/2/2020	OPERON
Chemia	1	Sikorska A.	Chemia 2. Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia. 1080/2/2020	OPERON

Matematyka	2	Wej K. Babiański W.	To się liczy! podręcznik do matematyki dla klasy 2 branżowej szkoły I stopnia. 967/2/2020	NOWA ERA
Wychowanie fizyczne	3	-----		
Zajęcia z wychowawcą	1	-----		
Wychowanie do życia w rodzinie	0,5	Król T. Guziak-Nowak M.	„ Wędrując ku dorosłości. Wychowanie do życia w rodzinie”. Podręcznik 2 + ćwiczenie. LICEUM, TECHNIKUM, SZKOŁA BRANŻOWA I STOPNIA 1070/2/2020	Rubicon
Religia/Etyka	2	B. Nosek dr K. Rokosz	Jestem chrześcijaninem. Żyję nadzieją AZ-51-01/18	JEDNOŚĆ
Podstawa programowa kształcenia w zawodach z dnia 16 maja 2019r.				
Zasady bezpieczeństwa w gastronomii	1	Kasperek A. Kondratowicz M.	„Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii”. 2013	WSiP/ERA
Język angielski zawodowy	1	Evans V. Dooley J. Hayley R.	Cooking	EXPRESS PUBLISHING
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	5	Kmiotek-Gizarda A.	Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja HGT.02/TG.07 Część 2 1.16./2018	WSiP
Pracownia gastronomiczna	5	Kmiotek-Gizarda A.	Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja HGT.02/TG.07 Część 2 1.16./2018	WSiP
Zajęcia praktyczne	6		-----	
Doradztwo zawodowe	0,5		Materiały własne nauczyciela	

<p style="text-align: center;">Klasa 3 BS - kucharz [512001] 3 - letni okres nauczania na podbudowie szkoły podstawowej</p>				
<p style="text-align: center;">K1- Przygotowywanie i wydawanie dań HGT.02.</p>				
<p style="color: red;">Podstawa programowa kształcenia ogólnego z dnia 26 lipca 2018r.</p>				
Przedmiot	Ilość godzin Tygodniowo	Autor	Podręcznik Nr dopuszczenia	Wydawnictwo
Język polski	2	Tomaszek K.	Język polski 3. Podręcznik dla szkół branżowych 1077/3/2021 Zeszyt ćwiczeń. Język polski 3	OPERON
Język angielski III.BS1.1	1	Sue Kay JonesV. BrayshawD. Michałowski B.	Focus 2 second editionPodręcznik + ćwiczenie 947/2/2019	PEARSON
Historia	1	Zajęc S.	Dziś historia 3. Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia. 1023/3/2021	SOP Oświatowiec Toruń
Wiedza o społeczeństwie	1	Joanna Niszczy, Stanisław Zajęc	Wiedza o społeczeństwie. Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia 1123/2021	SOP Oświatowiec Toruń
Biologia	1	Jakubik B. Szymańska R.	Biologia 2. Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia. Biologia zeszyt ćwiczeń 2. 1072/2/2020	OPERON
Chemia	1	Janiuk R. M. Chmurska M. Osiecka G. Sobczak M. Anusiak W.	Chemia. Zakres podstawowy 1024/2/2020	WSiP
Matematyka	1	Wej K.	To się liczy! podręcznik do matematyki dla klasy 3	NOWA ERA

		Babiański W.	branżowej szkoły I stopnia. 967/3/2021	
Wychowanie fizyczne	3		-----	
Zajęcia z wychowawcą	1		-----	
Wychowanie do życia w rodzinie	0,5	Król T. Guziak-Nowak M.	„ Wędrując ku dorosłości. Wychowanie do życia w rodzinie”. Podręcznik 3 + ćwiczenie. LICEUM, TECHNIKUM, SZKOŁA BRANŻOWA I STOPNIA 1070/3/2021	Rubicon
Religia/Etyka	2		Jestem chrześcijaninem. Kocham Boga I ludzi.	JEDNOŚĆ
Podstawa programowa kształcenia w zawodach z dnia 16 maja 2019r.				
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	8	Kmiołek A.	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów . Część 2 57/2013	WSiP
Pracownia gastronomiczna	7	Kmiołek A.	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1 . 57/2013	WSiP
		Kmiołek A.	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 2 65/2013	WSiP
Zajęcia praktyczne	5		-----	

<p style="text-align: center;">Klasa 3 BS - kucharz [512001] 3 - letni okres nauczania na podbudowie gimnazjum K1 - Przygotowywanie i wydawanie dań HGT.02.</p>				
<p style="color: red;">Podstawa programowa kształcenia ogólnego z dnia 26 lipca 2018r.</p>				
Przedmiot	Ilość godzin tygodniowo	Autor	Podręcznik Nr dopuszczenia	Wydawnictwo
Język polski	1	Chaberska B.	Odkrywamy na nowo. Język polski. Część 2. Podręcznik dla zasadniczej szkoły zawodowej. 526/2/2013	OPERON
Język angielski IV.1	2	Kay S. JonesV. BrayshawD. Michałowski B.	Focus 2 second edition Podręcznik + ćwiczenie 948/2/2019	PEARSON
Wiedza o społeczeństwie	1	Smutek Z. Maleska J.	„Odkrywamy na nowo”. Wiedza o społeczeństwie. Zakres podstawowy. 407/2011	OPERON
Matematyka	1	Babiański W. Wej K.	Matematyka część 2. Podręcznik dla zasadniczej szkoły zawodowej. 573/2/2013/2015	NOWA ERA
Wychowanie fizyczne	3		-----	
Zajęcia z wychowawcą	1		-----	
Wychowanie do życia w rodzinie	0,5		„ Wędrując ku dorosłości. Wychowanie do życia w rodzinie”. 663/2013/2015	Rubicon
Religia/Etyka	2	(Red.) Szpet J. Jackowiak D.	Moje miejsce w rodzinie. Podręcznik do nauki religii dla trzeciej klasy szkół ponadgimnazjalnych. AZ-43-01/10-PO-1/14	Wydawnictwo św. Wojciecha.
<p style="color: red;">Podstawa programowa kształcenia w zawodach z dnia 16 maja 2019r.</p>				
Technika i bezpieczeństwo w gastronomii	1	Kasperek A. Kondratowicz M.	„Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii”. 53/2013	WSiP

Podstawy działalności gospodarczej	1	Gorzelany T. Aue W.	Prowadzenie działalności gospodarczej. 2015	WSiP
Język angielski zawodowy	2	Evans V. Dooley J. Hayley R.	Cooking	EXPRESS PUBLISHING
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	3	Kmiołek-Gizarda A.	Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja HGT.02/TG.07 Część 2 1.16./2018	WSiP
Pracownia gastronomiczna	8	Kmiołek-Gizarda A.	Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja HGT.02/TG.07 Część 2 1.16./2018	WSiP
Zajęcia praktyczne	5		-----	