

Rozpoczęcie nauki 2025/2026	Klasa 1 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	Chuderska B. Tomaszek K.	Język polski 1. Podręcznik dla szkół branżowych 1077/1/2019 Zeszyt ćwiczeń. Język polski 1.	OPERON
Język angielski III.BS1.1	2	Umińska M. Reilly P. Sułta T.Michałowski B.	Focus 1 second edition Podręcznik + ćwiczenie 947/1/2019	PEARSON
Historia	1	Zajac S.	Dziś historia 1. Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia. 1023/1/2019	SOP Oświatowiec Toruń
Biznes i zarządzanie	2	Makieła Z., Rachwał T.	Krok w biznes i zarządzanie 1 1197/1/2023	NOWA ERA
		Makieła Z., Rachwał T.	Krok w biznes i zarządzanie 2 1197/2/2024	NOWA ERA
Biologia	1	Jakubik B. Szymańska R.	Biologia 1. Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia. Biologia zeszyt ćwiczeń 1. 1030/1/2019	OPERON
Chemia	1	Sikorski A.	Chemia 1. Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia. 1080/2019	OPERON
Matematyka	2	Wej K. Babiański W.	To się liczy! podręcznik do matematyki dla klasy 1 branżowej szkoły I stopnia. 967/1/2019	NOWA ERA
Informatyka	1	Hermanowski W.	Informatyka. Podręcznik dla branżowej szkoły I	OPERON

			stopnia. 1057/2019	
Wychowanie fizyczne	3		-----	
Edukacja dla bezpieczeństwa	1	Boniek B. Kruczyński A.	Edukacja dla bezpieczeństwa. Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia. 1061/2019	OPERON
Zajęcia z wychowawcą	1		-----	
Edukacja zdrowotna	1	Myrcik K. Jakubik B.	Edukacja zdrowotna 1. Podręcznik dla branżowej szkoły 1 stopnia.	OPERON
Religia/Etyka	2		Jestem chrześcijaninem. Wierzę. AZ-51-01/18-KI-3/20	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”. 2021	WSiP/REA
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	3	Kmiołek-Gizarda A.	Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja HGT.02/TG.07 Część 2 1.16./2018	WSiP
Zajęcia praktyczne	8		-----	

ROZPOCZĘCIE NAUKI 2024/2025	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.	Focus 1 second edition Podręcznik + ćwiczenie 947/1/2019 Focus 2 second edition Podręcznik + ćwiczenie 947/2/2019	PEARSON PEARSON
		Sue Kay JonesV. BrayshawD. Michałowski B.		
Historia	1	Zajac S.	Dziś historia 2. Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia. 1023/2/2020	SOP Oświatowiec Toruń
Edukacja obywatelska	1	Smutek Z. Surmacz B.	Edukacja obywatelska 1	OPERON
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	-----		
Edukacja zdrowotna	1	Myrcik K. Jakubik B.	Edukacja zdrowotna 1. Podręcznik dla branżowej szkoły 1 stopnia.	OPERON
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	Kmiołek-Gizarda A.	Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja HGT.02/TG.07 Część 2 1.16./2018	WSiP
Pracownia gastronomiczna	5	Kmiołek-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	

ROZPOCZĘCIE NAUKI 2023/2024	Klasa 3 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 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 edition Podręcznik + ćwiczenie 947/2/2019	PEARSON
Historia	1	Zajęc S.	Dziś historia 3. Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia. 1023/3/2021	SOP Oświatowiec Toruń
Biologia	1	Jakubik B. Szymańska R.	Biologia 3. Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia. Biologia zeszyt ćwiczeń3. 1072/3/2021	OPERON
Chemia	1	Szczepaniak M.B.	Chemia 3. Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia. 1080/3/2021	OPERON
Matematyka	1	Wej K. Babiański W.	To się liczy! podręcznik do matematyki dla klasy 3 branżowej szkoły I stopnia. 967/3/2021	NOWA ERA
Wychowanie fizyczne	3		-----	
Zajęcia z wychowawcą	1		-----	
Edukacja zdrowotna	1	Myrcik K. Jakubik B.	Edukacja zdrowotna 1. Podręcznik dla branżowej szkoły 1 stopnia.	OPERON
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		-----	