**PODRĘCZNIKI**

**Typ szkoły – Branżowa Szkoła I stopnia – 3 letni okres nauczania**

**Zawód – kucharz - symbol 512001**

**Podstawa programowa: gimnazjum**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmioty nauczania** | **Klasa** |
| **I** | **II** | **III** |
|  | Język polski | „Zrozumieć świat 1” E. Nowosielska | „Zrozumieć świat 2” E. Nowosielska | „Zrozumieć świat 3” E. Nowosielska |
|  | Język niemiecki | Profi neu I, B. Kujawa | Profi neu II, B. Kujawa | Profi neu III, B. Kujawa |
|  | Historia | Historia 1, operon. M. Ustrzycki | Historia 2, operon. M. Ustrzycki |  |
|  | Wiedza o społeczeństwie |  |  | WOS I, Operon |
|  | Podstawy przedsiębiorczości |  |  | - |
|  | Geografia | Ciekawi świata. Zakres podstawowy. Z.Zaniewicz. Operon |  |  |
|  | Biologia | Biologia na czasie zakres podst.E.Bonar.Nowa Era |  |  |
|  | Fizyka | Fizyka wyd.Operon |  |  |
|  | Chemia | To jest chemia R.Hassa Nowa Era |  |  |
|  | Matematyka | Matematyka w otaczającym świecie A Cewe.H.Nahorska PodkowaDla szkoły zawodowej dla klas I-III | Matematyka w otaczającym świecie A Cewe.H.Nahorska PodkowaDla szkoły zawodowej dla klas I-III | Matematyka w otaczającym świecie A Cewe.H.Nahorska PodkowaDla szkoły zawodowej dla klas I-III |
|  | Informatyka | ----------------- |  |  |
|  | Edukacja dla bezpieczeństwa |  |  |  |
|  | Doradztwo zawodowe | ----------------- |  |  |
|  | Język obcy zawodowy (angielski) |  |  |  |
|  | Wy**po**sażenie i zasady bezpieczeństwa | - | Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 3. Wyposażenie zakładów gastronomicznych. WSiP Marzanna Zienkiewicz | Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 3. Wyposażenie zakładów gastronomicznych. WSiP Marzanna Zienkiewicz |
|  | Działalność gospodarcza w gastronomii |  |  |  |
|  | Język obcy zawodowy (niemiecki) |  |  |  |
|  | Kompetencje personalne i społeczne |  |  |  |
|  | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo.WSiP Anna Kmiołek | Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1. Technologia gastronomiczna.WSiP Anna Kmiołek | Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 2. Technologia gastronomiczna.WSiP Anna Kmiołek |
|  | Procesy technologiczne w gastronomii |  |  |  |
|  | Gastronomia w praktyce – zajęcia praktyczne |  |  |  |
| Wychowanie do życia w rodzinie |  |  |  |
| Religia/etyka | „ Kościół w świecie” |  |  |