

**SZKOLNY ZESTAW PROGRAMÓW NAUCZANIA I PODRĘCZNIKÓW
DO SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH KOŃCZĄCYCH SIĘ MATURĄ
W ZESPOLE SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH NR 2
Rok szkolny 2017/2018**

Kl. I

Lp.	Przedmiot	Nr dopuszczonego programu	Podręczniki		Wydawnictwo
			Autor	Tytuł	
1.	Język polski	425/1/2012	M.Chmiel, E.Kostrzewa A. Równy	Ponad słowami Cz. 1 i 2	Nowa Era
2.	Język rosyjski	294/1/2011/15	M.Wiatr Kmiecik E. Wujec	Вот и мы Nowa edycja	PWN
3.	Język francuski	745/1/2015	Fabienne Gallon Celine Himber	En action. 1	Hachette
4.	Język angielski	733/2/2015	Jim Falla Paul Davies Joanna Sosnowska	Oxford Solutions Pre-intermediate	OXFORD
5.	Język niemiecki	717/2/2014/2015	Giorgio Motta	Exakt für dich 1- Podręcznik I zeszyt ćwiczeń	Lektor Klett
6.	Historia	525/2012	St. Roszak J. Kłaczek	Poznać przeszłość	Nowa Era
7.	Podstawy przedsiębiorczości	467/2012	Z. Makiela T. Rachwał	Krok w przedsiębiorczość	Nowa Era
8.	Geografia	433/2012	R. Uliszek K. Wiedermann	Oblicza geografii	Nowa Era

9.	Biologia	450/2012	E. Bonar W.Krzeszowiec Jeleń S. Czachorowski	Biologia na czasie	Nowa Era
10.	Chemia	438/2012	R. Hassa A.Mrzigod J.Mrzigod	To jest chemia	Nowa Era
11	Matematyka	378/1/2011	W.Babiański,L.Chańko D. Ponczek	Matematyka – kształcenie ogólne podstawowy poziom	Nowa Era
12.	Informatyka	520/2012/15	G. Hermanowska W. Hermanowski	Ciekawi świata. Informatyka zakres podstawowy	OPERON
13.	Edukacja dla bezpieczeństwa	500/2012	B. Breitkopf M. Cieśla	Po prostu EDB	WSiP
14.	Religia	AZ-5-07/12	Ks. T. Panuś R. Chrzanowska	Mocni wiarą	Św, Stanisława Kraków
15.	Technika i bezpieczeństwo gastronomii		A.Kacperek B. Kondratowicz	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	WSiP(REA)
16.	Język obcy zawodowy		Irish Stoff Rod Revell	Highly Recommended	OXFORD
17.	Podstawy technologii gastronomicznej		A.Kmiołek	Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności	WSiP
18.	Technologia gastronomiczna		A.Kmiołek	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna cz. 1 i 2	WSiP

**SZKOLNY ZESTAW PROGRAMÓW NAUCZANIA I PODRĘCZNIKÓW
DO BRANŻOWEJ SZKOŁY I STOPNIA nr 10
W ZESPOLE SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH NR 2
Rok szkolny 2017/18**

Kl. I

Lp.	Przedmiot	Nr dopuszczonego programu	Podręczniki		Wydawnictwo
			Autor	Tytuł	
1.	Język polski	526/1/2012	Jolanta Kusiak	Odkrywamy na nowo. Cz. 1	OPERON
2.	Język angielski	361/1/2012	J. Falla P. Davies M. Wieruszewska	New Mature Solutions- elemetary	OXFORD
3.	Historia	525/2012	S. Roszak J. Kłaczko	Poznać przeszłość. Wiek XX	Nowa Era
4.	Postawy przedsiębiorczości	467/2012	Z. Makiela T. Rachwał	Krok w przedsiębiorczość	Nowa Era
5.	Geografia	433/2012	R. Uliszak K. Wiedermann	Oblicza geografii	Nowa Era
6.	Matematyka	580/1/2012	L. Wojciechowska M. Bryński K. Szymański	Matematyka dla zasadniczych szkół zawodowych. 1 i 2	WSiP
7.	Informatyka	520/2012/15	G. Hermanowska W. Hermanowski	Ciekawi świata – zakres podstawowy	OPERON

8.	Edukacja dla bezpieczeństwa	500/2012	B. Breitkopf M. Cieśla	Po prostu EDB. Edukacja dla bezpieczeństwa	WSiP
9.	Technika i bezpieczeństwo gastronomii		A.Kasperek M. Kondratowicz	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	WSiP, REA
10.	Zasady żywienia		E. Superczyńska M.Żylińska- Kaczmarek	Zasady żywienia	REA
11.	Podstawy technologii gastronomicznej		A.Kmiołek	Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności.	WSiP
12.	Technologia gastronomiczna		M. Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem Cz. 1 i 2	WSiP (REA)
13.	Religia		Ks. T.Panuś R.Chrzanowska	Mocni miłością	Wyd. św. Stanisława Kraków