**Zestaw podręczników obowiązujących w roku szkolnym 2018/2019**

**w Powiatowym Zespole Szkół nr 2**

**im. Karola Miarki w Pszczynie  
Branżowa szkoła I stopnia (kl. I, II)**

**Zasadnicza Szkoła Zawodowa (kl. III)**

**Uwaga uczniowie klas pierwszych!**

**Z zakupem niektórych podręczników prosimy wstrzymać się do września - do pierwszych zajęć, po uzgodnieniu z nauczycielami danych przedmiotów (przedmioty zawodowe).**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kucharz – Branżowa szkoła I stopnia, Zasadnicza Szkoła Zawodowa** | | | | | | |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Klasa** | **Autor** | **Tytuł, nr/rok dopuszczenia** | **Wydawnictwo** | **Uwagi** |
| 1. | **Technologia gastronomiczna**  **z towaroznawstwem** | I - III | Anna Kmiołek | **Sporządzanie potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności.** Kwalifikacja T.6.1  **Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Cz. 1**  Kwalifikacja T.6.2  **Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna . Cz.2**  Kwalifikacja T.6.2  **rok dopuszczenia 2013** | WSiP |  |
| 2. | **Pracownia gastronomiczna** | I - III | Iwona Namysław,  Lidia Górska | **Procesy technologiczne w gastronomii**.  Zeszyt ćwiczeń cz.1 i 2. Kwalifikacja T.6.  **rok dopuszczenia 2013** | WSIP/REA |  |
| 3. | **BHP w gastronomii** | I | Piotr Dominik | **BHP w branży gastronomicznej** | WSiP | Podręcznik nieobowiązkowy |
| 4. | **Wyposażenie zakładów gastronomicznych** | II | Marzanna Zienkiewicz | **Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Wyposażenie zakładów gastronomicznych. Cz. 3** Kwalifikacja T.6. 2.  **rok dopuszczenia 2013** | WSiP |  |
| 5. | **Język angielski zawodowy** | I - III |  |  |  | Informacja  we wrześniu |
| 6. | **Działalność gospodarcza  w gastronomii** | II - III |  |  |  | Informacja  we wrześniu |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Cukiernik – Branżowa szkoła I stopnia, Zasadnicza Szkoła Zawodowa** | | | | | | |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Klasa** | **Autor** | **Tytuł** | **Wydawnictwo** | **Uwagi** |
| 1. | **Technologia produkcji cukierniczej** | I - III | Magdalena Kazimierczak | **Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom II. Cz. 1 i 2.**  Kwalifikacja T.4. | WSIP/REA |  |
| 2. | **Technika w produkcji cukierniczej** | I - III | Katarzyna Kocierz | **Technika w produkcji cukierniczej.**  **Wyroby cukiernicze. Tom I**  Kwalifikacja T. 4. | WSIP/REA |  |
| 3. | **BHP w branży gastronomicznej** | I | Piotr Dominik | **BHP w branży gastronomicznej.** |  | Podręcznik nieobowiązkowy |
| 4. | **Język angielski  w produkcji cukierniczej** | I - III |  |  |  | Informacja  we wrześniu |
| 5. | **Działalność gospodarcza  w przetwórstwie spożywczym** | I - III |  |  |  | Informacja  we wrześniu |

**ROZPORZĄDZENIE**

**MINISTRA EDUKACJI NARODOWEJ**

z dnia 31 marca 2017 r.

**w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. 2017 poz. 860)**