

Szkolny Zestaw Programów Nauczania Szkoły Branżowej I Stopnia nr 6 Specjalnej  
w Zespole Szkół Nr 7 w Rudzie Śląskiej,  
dla uczniów w **normie intelektualnej**  
który będzie obowiązywał w roku szkolnym 2020/2021- 2022/2023  
- trzyletni okres kształcenia

Zespół Szkół nr 7  
Branżowa Szkoła I stopnia nr 6 Specjalna  
41-700 Ruda Śląska, ul. Bujoczek 2  
tel. 32/ 243- 12-24

**KLASY I – III**

**KUCHARZ 512001**

**PRZEDMIOTY OGÓLNE**

Lp.	Przedmiot	Tytuł i numer programu	Autor
1	Język polski (1)	Pogram nauczania dla przedmiotu język polski, BSIS6S/SPN/2019/1 <i>Język polski.</i> Program nauczania dla szkoły branżowej I stopnia	Opracowany przez Alicja Krawczuk-Goluch
2	Język angielski (2)	Pogram nauczania dla przedmiotu język angielski, BSIS6S/SPN/2019/2 Program nauczania języka angielskiego ogólnego dla młodzieży szkół branżowych I stopnia na podstawie podręcznika “The English Hub” wydawnictwa MM Publications	Opracowany przez Anna Starzyńska
3	Historia (3)	Pogram nauczania dla przedmiotu historia, BSIS6S/SPN/2020/3 Historia program nauczania dla szkoły branżowej. Klasa I	Opracowany przez J. Bonecki
4	Wiedza o społeczeństwie (4)	Pogram nauczania dla przedmiotu wiedza o społeczeństwie, BSIS6S/SPN/2019/4 W centrum uwagi. Program nauczania wiedzy o społeczeństwie w zakresie podstawowym dla liceum ogólnokształcącym i technikum.	Opracowany przez Barbara Furman
5	Podstawy przedsiębiorczości (5)	Pogram nauczania dla przedmiotu podstawy przedsiębiorczości, BSIS6S/SPN/2020/5 Podstawy przedsiębiorczości, program nauczania dla szkoły branżowej.	Opracowany przez M. Gaertner
6	Geografia (6)	Pogram nauczania dla przedmiotu geografia, BSIS6S/SPN/2019/6 Program nauczania dla szkoły branżowej I stopnia	Opracowany przez Sławomir Kurek
7	Biologia (7)	Program nauczania dla przedmiotu biologia, BSIS6S/SPN/2019/7 Biologia na czasie. Program nauczania biologii dla liceum ogólnokształcącego i technikum zakres podstawowy. Wydawnictwo Nowa Era. Warszawa 2019. Na chwilę obecną nie ma numeru dopuszczenia.	Opracowany przez Katarzyna Kłosowska.
8	Matematyka (10)	Pogram nauczania dla przedmiotu matematyka, BSIS6S/SPN/2019/10 Program nauczania matematyki dla branżowej szkoły I stopnia do serii „To się liczy”. Nowa Era.	Opracowany przez Dorota Ponczek
9	Informatyka (11)	Pogram nauczania dla przedmiotu informatyka, BSIS6S/SPN/2019/11 Informatyka nie tylko dla uczniów. Program nauczania – zakres podstawowy, szkoła ponadgimnazjalna.	Opracowany przez Edward Krawczyński, Maria Wilk, Zbigniew Talaga
10	Wychowanie fizyczne (12)	Pogram nauczania dla przedmiotu wychowanie fizyczne, BSIS6S/SPN/2019/12 Program nauczania wychowania fizycznego dla liceum, technikum oraz branżowej szkoły I i II stopnia.	Opracowany przez Krzysztof Warchoń

11	Edukacja dla bezpieczeństwa (13)	Program nauczania dla przedmiotu edukacja dla bezpieczeństwa, BSIS6S/SPN/2019/13 Program nauczania edukacji dla bezpieczeństwa dla szkół ponadpodstawowych "Żyję i działam bezpiecznie". Zakres podstawowy	Opracowany przez Jarosław Słoma
12	Religia	Program ogólnopolski nr AZ-5-07/12 z 22 X 2012: Bądźcie mocni!	Opracowany przez T. Panuś, R. Chrzanowska
13	Wychowanie do życia w rodzinie (15)	Program nauczania dla przedmiotu wychowanie do życia w rodzinie, BSIS6S/SPN/2019/15 Program dla uczniów I klasy liceum ogólnokształcącego, technikum, szkoły branżowej I stopnia. Wędrując ku dorosłości.	Opracowany przez Teresa Król

**Nr 14**  
**PRZEDMIOTY ZAWODOWE – kucharz 512001**

Lp.	Przedmiot	Tytuł programu (18)	Autor
1	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Program nauczania dla zawodu kucharz, BSIS6S/GU/2019/18	Lucyna Kubicka Andrzej Rudziński – Wioletta Róża Rutkowska
2	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	Program nauczania zawodu Opracowany w ramach projektu „Partnerstwo na rzecz kształcenia zawodowego. Etap 3. Edukacja zawodowa odpowiadająca potrzebom rynku pracy” Program przedmiotowy o strukturze spiralnej <b>PROGRAM NAUCZANIA ZAWODU KUCHARZ</b> ze zmianami dla Branżowej Szkoły I stopnia nr 6 w Rudzie Śląskiej <b>SYMBOL CYFROWY ZAWODU 512001</b> <b>KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE</b> <b>W ZAWODZIE:</b> HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań	
3	Podstawy gastronomii		
4	Zasady żywienia człowieka		
5	Technologia gastronomiczna		
6	Język obcy zawodowy		
7	Zajęcia praktyczne		

**DYREKTOR**  
*J. Szajna*  
**Joanna Szajnoch**