WYKAZ PODRĘCZNIKÓW NA ROK SZKOLNY 2017/2018
Branżowa Szkoła Zawodowa Pierwszego Stopnia Nr 3

Zawody:

- kucharz
- cukiernik

przedmioty ogólnokształcące					uwagi
Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł podręcznika	Wydaw-nictwo	
1	język polski	Kusiak J	Odkrywamy na nowo	Operon	**klasy I**
	język polski	Nowosielska E., Szydłowska U.	Zrozumieć świat	Nowa Era	**klasy II i III**
2	język angielski	Falla T., Davies P., Sosnowska J.	Oxford Solution, Elementary	Oxford University Press	**klasy A i C**
3	Język niemiecki	Rapacka S., Lewandowska M.	Hier Und da	Wyd. Sz. PWN	**Klasy B**
5	historia	Roszak S., Kłaczkow J.	Poznać przeszłość. Wiek XX	Nowa Era	**Klasy I i II**
6	Wiedza o społeczeństwie	Janicki A	W centrum uwagi zakres podstawowy	Nowa Era	**Klasa III**
7	Podstawy przedsiębiorczości	Garbacik K.,Żmiejko	Przedsiębiorczość na czasie	Wyd. Szk.PWN	**Klasa I**
8	Geografia	Uliszak R., Wiedermann K	Oblicza geografii	Nowa Era	**Klasa I**
9	Biologia	E.Bonar, W. Krzeszowiec-Jeleń, St. Czachorowski	Biologia na czasie	Nowa Era	**Klasa I**
10	Chemia	Hassa R., Mrzigod A., Mrzigod J.	To jest chemia	Nowa Era	**Klasa I**
11	Fizyka	Braun M., Śliwa W.	Odkryć fizykę podr. dla szkół ponadgimn. zakres podstawowy	Nowa Era	**Klasa I**
12	Matematyka	Babiański W.,	Matematyka. Podręcznik dla zsz	Nowa Era	**Klasy I, II, III**
13	Informatyka	Talaga Z.	Informatyka nie tylko dla uczniów. Zakres podstawowy	Wydawnictwa Szkolne PWN	**Klasa I**
14	Edukacja dla	Borowiecki M.,	Bez paniki – podr.	Wyd. Szk.	**Klasa I**

	bezpieczeństwa	Pytasz Z., Rygała	zakres podstawowy	PWN	

Podręczniki do przedmiotów zawodowych do nowej podstawy programowej realizowanej w klasach 1, 2 i 3

Zawód: kucharz Kwalifikacja T.6			
Lp.	Tytuł	Autor	Wyd.
1	Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności.	A.Kmiołek	WSiP
2	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Cz.1 Technologia gastronomiczna.	A.Kmiołek	WSiP
3	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Cz.2 Technologia gastronomiczna.	A.Kmiołek	WSiP
4	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Cz.3 Wyposażenie zakładów gastronomicznych	A.Kmiołek	WSiP
EFEKTY KSZTAŁCENIA WSPÓLNE DLA WSZYSTKICH ZAWODÓW			
1	Prowadzenie działalności gospodarczej	T. Gorzelany, W. Aue	WSiP
2	Bezpieczeństwo i higiena pracy	W. Bukała, K. Szczęch	WSiP

Zawód: cukiernik Kwalifikacja T.4			
1	Wyroby cukiernicze. Tom I Technika w produkcji cukierniczej	K. Kocierz	WSiP REA 2014 r.
2	Wyroby cukiernicze. Tom II Technologie produkcji cukierniczej. część 1 i 2	M. Kaźmierczak	WSiP REA 2014 r.
EFEKTY KSZTAŁCENIA WSPÓLNE DLA WSZYSTKICH ZAWODÓW			
1	Prowadzenie działalności gospodarczej	T. Gorzelany, W. Aue	WSiP
2	Bezpieczeństwo i higiena pracy	W. Bukała, K. Szczęch	WSiP