

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 23

PODBUDOWA: GIMNAZJUM

ZAWÓD : CUKIERNIK

PODRĘCZNIKI NA ROK SZKOLNY 2020/2021

KLASA DRUGA - PODBUDOWA: GIMNAZJUM

CUKIERNIK

<i>Język polski</i>	J. Kusiak – Język polski cz. 1 i B. Chuderska – Język polski cz. 2, Operon
<i>Język angielski</i>	Focus 2, wyd. Pearson, książka ucznia (student's book) i zeszyt ćwiczeń (workbook) (autorzy książki ucznia: Sue Kay, Vaughan Jones, Daniel Brayshaw, Bartosz Michałowski, Beata Trapnell, Dean Russell, Marta Inglot; autorzy zeszytu ćwiczeń: Daniel Brayshaw, Dean Russell).
<i>Historia</i>	S. Roszak, J. Kłaczek – Poznać Przeszość Wiek XX – poziom podstawowy, Nowa Era
<i>Podstawy przedsiębiorczości</i>	Z. Makięła, T. Rachwał - Krok w przedsiębiorczość, Nowa Era + ćwiczenia
<i>Matematyka</i>	A. Konstantynowicz, B. Kiljańska, M. Pająk, G. Ukleja – Matematyka dla ZSZ cz. 1 i cz. 2, Operon
<i>Religia</i>	T. Panuś, R. Chrzanowska - Mocni nadzieją, wyd. Św. Stanisław
<i>Język angielski zawodowy</i>	V. Evans, J. Dodey, R. Hayley - Cooking, wyd. Express Publishing
<i>Technologia cukiernicza</i>	M. Kaźmierczak - Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom 2, część 1 i 2, WSiP, REA
<i>Wyposażenie techniczne cukierni</i>	K. Kocierz - Technika w produkcji cukierniczej, REA
<i>Prowadzenie działalności gospodarczej</i>	Jacek Musiałkiewicz - Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej, wyd. Ekonomik
<i>Mikrobiologia</i>	E, T Drewniak Mikrobiologia żywności WSiP

PODRĘCZNIKI NA ROK SZKOLNY 2020/2021

KLASA TRZECIA - PODBUDOWA: GIMNAZJUM

CUKIERNIK

<i>Język polski</i>	B. Chuderska – Język polski cz. 2, Operon
<i>Język angielski</i>	Matura Focus 1 wydawnictwo Pearson, autorzy książki ucznia: Patricia Reilly, Marta Umińska, Bartosz Michałowski
<i>Wiedza o społeczeństwie</i>	A. Janicki – W centrum uwagi – poziom podstawowy, Nowa Era

Matematyka	A. Konstantynowicz, B. Kiljańska, M. Pająk, G. Ukleja – Matematyka dla ZSZ cz. 2, Operon
Religia	T. Panuś, R. Chrzanowska - Mocni miłością, wyd. Św. Stanisław
Prowadzenie działalności gospodarczej	T. Gorzelany, W. Aue - Prowadzenie działalności gospodarczej, WSIP
Technologie w cukiernictwie	M. Kaźmierczak - Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom 2, część 2, WSiP, REA
Wyposażenie techniczne cukierni	K. Kocierz - Technika w produkcji cukierniczej, REA