

**BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 23**

**PODBUDOWA: GIMNAZJUM**

**ZAWÓD : PIEKARZ**

**PODRĘCZNIKI NA ROK SZKOLNY 2020/2021**

**KLASA DRUGA**

**PIEKARZ**

<b><i>Język polski</i></b>	J. Kusiak – Język polski cz. 1 i B. Chuderska – Język polski cz. 2, Operon
<b><i>Język angielski</i></b>	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 Ingot; autorzy zeszytu ćwiczeń: Daniel Brayshaw, Dean Russell).
<b><i>Historia</i></b>	S. Roszak, J. Kłaczek – Poznać Przeszość Wiek XX – poziom podstawowy, Nowa Era
<b><i>Podstawy przedsiębiorczości</i></b>	Z. Makieła, T. Rachwał - Krok w przedsiębiorczość, Nowa Era + ćwiczenia
<b><i>Matematyka</i></b>	A. Konstantynowicz, B. Kiljańska, M. Pająk, G. Ukleja – Matematyka dla ZSZ cz. 1 i cz. 2, Operon
<b><i>Religia</i></b>	T. Panuś, R. Chrzanowska - Mocni nadzieją, wyd. Św. Stanisław
<b><i>Język angielski zawodowy</i></b>	V. Evans, J. Dodey, R. Hayley - Cooking, wyd. Express Publishing
<b><i>Technologia produkcji piekarskiej</i></b>	K. Jarosz - Magazynowanie surowców piekarskich Podręcznik do nauki zawodu piekarz i technik technologii żywności, WSiP E. Giemza – Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich Podręcznik do nauki zawodu piekarz i technik technologii żywności, WSiP Krystyna Jarosz Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta” WSiP
<b><i>Wyposażenie techniczne piekarni</i></b>	Z. Ambroziak- Produkcja Piekarsko-Ciastkarska. Część 1 i 2, WSiP
<b><i>Prowadzenie działalności gospodarczej</i></b>	Jacek Musiałkiewicz - Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej, wyd. Ekonomik
<b><i>Mikrobiologia</i></b>	E, T Drewniak Mikrobiologia żywności WSiP

**PODRĘCZNIKI NA ROK SZKOLNY 2020/2021**

**KLASA TRZECIA**

**PIEKARZ**

<b><i>Język polski</i></b>	B. Chuderska – Język polski cz. 2, Operon
----------------------------	---

<b>Język angielski</b>	Matura Focus 1 wydawnictwo Pearson, autorzy książki ucznia: Patricia Reilly, Marta Umińska, Bartosz Michałowski
<b>Wiedza o społeczeństwie</b>	A. Janicki – W centrum uwagi – poziom podstawowy, Nowa Era
<b>Matematyka</b>	A. Konstantynowicz, B. Kiljańska, M. Pająk, G. Ukleja – Matematyka dla ZSZ cz. 2, Operon
<b>Religia</b>	T. Panuś, R. Chrzanowska - Mocni miłością, wyd. Św. Stanisław
<b>Prowadzenie działalności gospodarczej</b>	T. Gorzelany, W. Aue - Prowadzenie działalności gospodarczej, WSiP
<b>Produkcja piekarska</b>	K. Jarosz – Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta Podręcznik do nauki zawodu piekarz i technik technologii żywności, WSiP P. Dominik, K. Przybylska-Dominik – Przygotowanie pieczywa do dystrybucji Podręcznik do nauki zawodu piekarz i technik technologii żywności, WSiP
<b>Wyposażenie techniczne piekarni</b>	Z. Ambroziak- Produkcja Piekarsko-Ciastkarska. Część 1 i 2, WSiP