

**BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA**

**PODRĘCZNIKI NA ROK SZKOLNY 2021/2022**

**KLASA TRZECIA - PODBUDOWA: GIMNAZJUM**

**CUKIERNIK**

potwierdzenie podręcznika

<b><i>Język polski</i></b>	B. Chuderska – Język polski cz. 2, Operon	
<b><i>Język angielski</i></b>	1. S. Kay, V. Jones, D. Brayshaw, B. Michałowski, B. Trapnell, D. Russell, M. Inglot - Focus 2. student's book, wyd. Pearson, 2. D. Brayshaw, D. Russell - Focus 2. Workbook (zeszyt ćwiczeń), wvd. Pearson	
<b><i>Wiedza o społeczeństwie</i></b>	A. Janicki – W centrum uwagi. Poziom podstawowy, Nowa Era	
<b><i>Matematyka</i></b>	A. Konstantynowicz, B. Kiljańska, M. Pająk, G. Ukleja – Matematyka dla ZSZ cz. 2, Operon	
<b><i>Religia</i></b>	ks. T. Panuś, R. Chrzanowska - Mocni miłością, wyd. Św. Stanisław	
<b><i>Technologie cukiernicza</i></b>	M. Kaźmierczak - Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom 2, część 1 i 2, WSiP, REA	
<b><i>Wyposażenie techniczne cukierni</i></b>	K. Kocierz - Technika w produkcji cukierniczej, REA	
<b><i>Pracownia cukiernicza</i></b>	M. Kaźmierczak - Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom 2, część 1,2 WSiP, REA K. Kocierz - Technika w produkcji cukierniczej, REA	