

**ZESTAWIENIE PODRĘCZNIKÓW/ MATERIAŁÓW ĆWICZENIOWYCH
DLA KLASY III ZAWÓD: KUCHARZ
W ROKU SZKOLNYM 2023/24**

LP.	PRZEDMIOT	AUTOR PODRĘCZNIKA	TYTUŁ PODRĘCZNIKA	TYTUŁ ĆWICZEŃ	WYDAWNICTWO
1.	J. polski	Anna Klimowicz Joanna Ginter, Agnieszka Ciesielska	"To się czyta!3"	-----	NOWA ERA
2.	J. angielski	Paul A. Davies Tim Falla	" Solutions Gold" pre-intermediate, Student's Book (fioletowa okładka)	-----	OXFORD
3.	Matematyka	Adam Konstantynowicz, Anna Konstantynowicz, Małgorzata Pająk	Podręcznik Matematyka 3. Szkoła Branżowa I stopnia.	Zeszyt ćwiczeń. Matematyka 3. Szkoła branżowa I stopnia	OPERON
4.	Historia	Stanisław Zając	Dziś historia Branżowa szkoła I stopnia klasa 3	-----	SOP OŚWIATOWIEC TORUŃ
5.	Biologia	Jolanta Holeczek	Biologia na czasie 3 Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy	Biologia na czasie 3 Karty pracy ucznia dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy	Nowa Era
6.	Religia	Podręczniki są dostępne w szkole	-----	-----	-----
7.	Fizyka	Marcin Braun, Weronika Śliwa	Odkryć fizykę 3 Podręcznik do fizyki dla liceum ogólnokształcących i technikum zakres podstawowy	-----	Nowa Era

			Dla absolwentów szkół podstawowych		
8.	Wiedza o społeczeństwie	Beata Surmacz, Jan Maleska, Zbigniew Smutek	Wiedza o społeczeństwie. Podręcznik dla uczniów szkoły branżowej I stopnia (absolwentów ośmioletniej szkoły podstawowej)	-----	Operon
9.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Anna Kmiołek – Gizara Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Repetytorium + testy. Egzamin zawodowy. Kwalifikacja TG.07/ HGT. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem.cz.2 Przygotowanie i wydawanie dań HGT.02 Pracownia gastronomiczna cz 2. Repetytorium - ćwiczenia praktyczne Kwalifikacja HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań Format AB	-----	WSiP WSiP
10.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Marzanna Zienkiewicz Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Wyposażenie zakładów gastronomicznych. Część 3	-----	WSiP