

**ZESTAWIENIE PODRĘCZNIKÓW/ MATERIAŁÓW ĆWICZENIOWYCH
DLA KLASY III CG **ZAWÓD: KUCHARZ**
W ROKU SZKOLNYM 2021/22**

LP.	PRZEDMIOT	AUTOR PODRĘCZNIKA	TYTUŁ PODRĘCZNIKA	TYTUŁ ĆWICZEŃ	WYDAWNICTWO
1.	Język polski	E. Szydłowska, U. Nowosielska	Zrozumieć świat 3	-	Nowa Era
2.	Język angielski	Falla Tim, Davies Paul A.	"Oxford Solutions. Intermediate" PODRĘCZNIK	-	Oxford
3.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Marzanna Zienkiewicz Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Wyposażenie zakładów gastronomicznych. Część 3 Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz	- -	WSiP WSiP
4.	Język angielski zawodowy w gastronomii	-	-	-	-
5.	Matematyka	B. Kiljański A. Konstantynowicz M. Pająk G. Ukleja	Matematyka.	-	Operon
6.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Anna Kmiołek – Gizara Małgorzata Konarzewska	Repetytorium + testy. Egzamin zawodowy. Kwalifikacja TG.07/ HGT.02 Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem.cz.2 Przygotowanie i wydawanie dań HGT.02	-	WSiP
7.	Zajęcia praktyczne	Longina Borkowicz		Pracownia gastronomiczna cz.2 Repetytorium -ćwiczenia	Format – AB

				praktyczne. Kwalifikacja HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań	
8.	Wiedza o społeczeństwie	Arkadiusz Janicki	W centrum uwagi. Zakres podstawowy. Podręcznik do wiedzy o społeczeństwie dla szkół ponadgimnazjalnych.	-	Nowa Era