**Zestaw podręczników na rok szkolny 2018/2019**

**Klasa III Kucharz**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot** | **Tytuł** | **Autor** | **Wydawnictwo** | **Numer dopuszczenia** |
| Język polski | „Zrozumieć świat 3”. Zasadnicza Szkoła Zawodowa | E. Nowosielska, U. Szydłowska | Nowa Era | 584/3/2014 |
| Język angielski | „Oxford Solutions Elementary” | Tim Falla, Paul A. Davies | Oxford Uniwersity Press | 733/1/2015 |
| Wiedza o społeczeństwie | „W centrum uwagi”. Podręcznik do wiedzy o społeczeństwie dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy. | Arkadiusz Janicki | Nowa Era | 505/2012 |
| Podstawy przedsiębiorczości | „Krok w przedsiębiorczość”. Podręcznik do podstaw przedsiębiorczości dla szkół ponadgimnazjalnych. | Zbigniew Makieła, Tomasz Rachwał | Nowa Era | 467/2012/2015 |
| Matematyka | „Matematyka”. Podręcznik dla zasadniczych szkół zawodowych. Część 2. | Wojciech Babiański, Karolina Wej | Nowa Era | 573/2/2013/2015 |
| Religia | Mocni miłością | Ks. Tadeusz Panuś, Renata Chrzanowska | Wydaw. Św. Stanisława BM |  |
| Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | „Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności” | Anna Kmiołek | WSiP | rok dopuszczenia 2013 |
| Procesy technol. w gastronomii | „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna”. Część 2 | Anna Kmiołek | WSiP | rok dopuszczenia 2013 |
| Język angielski w gastronomii | „Język angielski zawodowy w gastronomii” + zeszyt ćwiczeń | Rafał Sarna, Katarzyna Sarna | WSiP | ISBN 978-83-02-13594-1 |
| Gastronomia w praktyce | „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna”. Część 2 | Anna Kmiołek | WSiP | rok dopuszczenia 2013 |