

**WYKAZ PODRĘCZNIKÓW DO KLASY II WIELOZAWODOWEJ**  
**(PO GIMNAZJUM)**  
**BRANŻOWEJ SZKOŁY I STOPNIA**  
**OBOWIAZUJĄCYCH W ROKU SZKOLNYM 2020/2021**

<b>L.p.</b>	<b>Przedmiot</b>	<b>Tytuł podręcznika, autor, wydawnictwo</b>
1.	Język polski	<b>Zrozumieć świat</b> , klasa II, wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	<b>Vision 1</b> Jenny Quintana, Michael Duckworth wyd. Oxford University Press
3.	Język angielski zawodowy (kucharz)	<b>Ready to order</b> , A. Baude, M. Iglesias, A. Inesta, wyd. Pearson
4.	Historia	<b>Poznać przeszłość. Wiek XX</b> , W. Roszak, wyd. Nowa Era
5.	Matematyka	<b>Matematyka</b> , W. Babieński, K. Wej, wyd. Nowa Era
6.	Podstawy przedsiębiorczości	<b>Podstawy przedsiębiorczości</b> , J. Korba, Z. Smutek, wyd. Operon
7.	Religia	<b>Świadek Chrystusa w Kościele</b> , ks. S. Łabendowicz Wydawnictwo Diecezjalne i Drukarnia w Sandomierzu
8.	Technika i bezpieczeństwo w gastronomii (kucharz)	<b>Bezpieczeństwo i higiena pracy</b> , K. Szczęch, W. Bukala, wyd. WSiP <b>Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Wyposażenie zakładów gastronomicznych, cz.3</b> , M. Zienkiewicz, wyd. WSiP
9.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem (kucharz)	<b>Sporządzanie napojów i potraw. Technologia gastronomiczna, cz.1</b> , Anna Kmiołek, wyd. WSiP
10.	Podstawy działalności w gastronomii (kucharz)	<b>Prowadzenie działalności gospodarczej</b> , T. Gorzelany, wyd. WSiP
11.	Procesy technologiczne w gastronomii (kucharz)	<b>Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna, cz.1</b> , Anna Kmiołek, wyd. WSiP