

**Szkolny zestaw podręczników
w Zespole Szkół Nr 3 w Bochni
Branżowa Szkoła I stopnia
na rok szkolny 2020/2021
dla absolwentów gimnazjum**

L.p.	Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autorzy	Wydawnictwo	Numer dopuszczenia	Zawód
1.	Język polski	„Zrozumieć świat” cz. II, III	E. Nowosielska U. Szydłowska	Nowa Era	584/2/2012 584/3/2014	Przedmioty ogólnokształcące wszystkich zawodów
2.	Język angielski	„ViSiON 2”	E. Sharman M. Duckworth	Oxford University Press	989/2/2019	
3.	Historia	„Poznać przeszłość. Wiek XX” – zakres podstawowy	S. Roszak J. Kłaczkow	Nowa era	525/2012	
4.	Wiedza o społeczeństwie	„W centrum uwagi” – zakres podstawowy	A. Janicki	Nowa Era	505/2012	
5.	Podstawy przedsiębiorczości	„Krok w przedsiębiorczość”	Z. Makiela T. Rachwał	Nowa era	1039/2020/z1	
6.	Matematyka	„Matematyka w zasadniczej szkole zawodowej” kl. I-III	A. Cewe A. Magryś-Walczak M. Kruk H. Nahorska	Podkowa	543/2012	
7.	Religia	„Świadczę o Jezusie w świecie” – kl. II	W. Galant R. Strus	Gaudium	AZ-42-01/10-LU-4/13	
		„Świadczę o Jezusie wobec drugiego człowieka” – kl. III	R. Strus	Gaudium	AZ-63-01/10-LU-1/15	
8.	Język niemiecki w działalności handlowej	Materiały edukacyjne nauczyciela				Sprzedawca (klasa 2)
9.	Towar jako przedmiot handlu	Materiały edukacyjne nauczyciela				
10.	Organizowanie sprzedaży	Materiały edukacyjne nauczyciela				
11.	Sprzedaż towarów	Materiały edukacyjne nauczyciela				
12.	Podjęcie działalności handlowej	Materiały edukacyjne nauczyciela				
13.	BHP i podstawy handlu	Materiały edukacyjne nauczyciela				
14.	Prace w obiekcie handlowym i jego otoczeniu	Materiały edukacyjne nauczyciela				
15.	Organizacja i techniki sprzedaży	Materiały edukacyjne nauczyciela				Sprzedawca (klasa 3)
16.	Obsługa Klientów	Materiały edukacyjne nauczyciela				
17.	Język niemiecki w gastronomii	Materiały edukacyjne nauczyciela				Kucharz (klasa 2)
18.	BHP i wyposażenie techniczne	„Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii”	A. Kasperek M. Kondratowicz	WSiP	2013	

19.	Działalność gospodarcza w gastronomii	Materiały edukacyjne nauczyciela				
20.	Podstawy żywienia	„Zasady żywienia” Kwalifikacja T.15 Część 1, 2	D. Czerwińska	WSiP	13/2015	
21.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” Przygotowanie i wydawanie dań HGT.02 Część 1, 2	M. Konarzewska	WSiP	Wydanie VI zmienione 2019	
22.	Prace w obiekcie gastronomicznym i jego otoczeniu – zajęcia praktyczne	Materiały edukacyjne nauczyciela				
23.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” Przygotowanie i wydawanie dań HGT.02 Część 1, 2	M. Konarzewska	WSiP	Wydanie VI zmienione 2019	Kucharz (klasa 3)