

WYKAZ PODRĘCZNIKÓW W ROKU SZKOLNYM 2023/2024

SZKOŁA BRANŻOWA I STOPNIA nr 4

KLASA I
<p>J. polski: To się czyta! Podręcznik do języka polskiego dla branżowej szkoły I stopnia. Klasa pierwsza Joanna Ginter, Anna Klimowicz</p>
<p>Historia: Historia 1. Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia. Janusz i Mirosław Ustrzycki</p>
<p>Geografia: Geografia 1. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia. Sławomir Kurek. Wydawnictwo Pedagogiczne OPERON Sp. z o.o.</p> <p>Zeszyt ćwiczeń Sławomir Kurek Wydawnictwo Pedagogiczne OPERON Sp. z o.o.</p>
<p>Biologia: Biologia 1. Podręcznik do 1 klasy szkoły branżowej I stopnia. Operon Beata Jakubik i Renata Szymańska.</p> <p>Biologia Zeszyt ćwiczeń 1 szkoła branżowa I stopnia, Beata Jakubik i Renata Szymańska.</p>
<p>Matematyka: Karolina Wej, Wojciech Babiański, To się liczy! Podręcznik do matematyki dla klasy 1 branżowej szkoły I stopnia</p>
<p>Informatyka: Informatyka. Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia. Wojciech Hermanowski Wydawnictwo Pedagogiczne OPERON Sp. z o.o.</p>
<p>Edukacja dla bezpieczeństwa. Klasa 1. Szkoła branżowa I stopnia Barbara Boniek, Andrzej Kruczyński</p>
<p>Podstawy przedsiębiorczości Krok w przedsiębiorczość. Podręcznik do podstaw przedsiębiorczości dla szkół ponadpodstawowych Zbigniew Makiela, Tomasz Rachwał</p>
<p>Język angielski Język angielski. Live beat 1 Podręcznik i ćwiczenia. Autorzy: I. Freebairn, J. Bygrave, J. Copage, O. Johnston, S. Curtis, B. Michałowski</p>

KLASA I
Przedmioty zawodowe

pracownik pomocniczy gastronomii	cukiernik	pracownik pomocniczy fryzjera	pracownik pomocniczy obsługi hotelowej	ogrodnik
BHP w branży gastronomicznej Magdalena Kazmierczak	Bezpieczeństwo i higiena pracy – Wanda Buwała. WSiP. 2013	Wykaz podręczników zostanie przekazany uczniom na 1 zajęciach	Technologia prac w obiektach hotelarskich. Część 1 i 2. Podręcznik i zeszyt ćwiczeń. Marek Halama 2018	Rośliny ozdobne K. Mynett, L. Starek wyd. Hortpress
Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych część 1, 2020 Marek Halama	Organizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy – Wojciech Żabicki. WSiP. 2005		Prace pomocnicze w gastronomii hotelowej. Podręcznik i zeszyt ćwiczeń. Marek Halama 2018	Warzywnictwo Z. Legańska, J. Balcerzak wyd. Hortpress
Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych część 2, 2020 Marek Halama	Technika w produkcji cukierniczej – Katarzyna Kocierz. WSiP.			Sadownictwo A.Czynczyk, E. Lange wyd. Hortpress
Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych część 1. Zeszyt ćwiczeń, 2020 Marek Halama	Technologie produkcji cukierniczej. Produkcja wyrobów cukierniczych. Kwalifikacja SPC.01. WSiP 2021			
Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych część 2. Zeszyt ćwiczeń, 2020 Marek Halama	Pracownia produkcji cukierniczej – Magdalena Kazmierczak. WSiP.			