

WYKAZ PODRĘCZNIKÓW W ROKU SZKOLNYM 2024/2025

SZKOŁA BRANŻOWA PIERWSZEGO STOPNIA

KLASA I	
J. polski:	To się czyta! Podręcznik do języka polskiego dla branżowej szkoły I stopnia. Klasa pierwsza Joanna Ginter, Anna Klimowicz
Historia:	Historia 1. Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia. Janusz i Mirosław Ustrzycki
Geografia:	Geografia 1. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia. Sławomir Kurek. Wydawnictwo Pedagogiczne OPERON Sp. z o.o. Zeszyt ćwiczeń Sławomir Kurek Wydawnictwo Pedagogiczne OPERON Sp. z o.o.
Biologia:	Biologia 1. Podręcznik do 1 klasy szkoły branżowej I stopnia. Operon Beata Jakubik i Renata Szymańska. Biologia Zeszyt ćwiczeń 1 Szkoła Branżowa I stopnia, Beata Jakubik i Renata Szymańska.
Matematyka:	Karolina Wej, Wojciech Babiański, To się liczy! Podręcznik do matematyki dla klasy 1 branżowej szkoły I stopnia
Informatyka:	Informatyka. Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia. Wojciech Hermanowski Wydawnictwo Pedagogiczne OPERON Sp. z o.o.
Edukacja dla bezpieczeństwa.	Klasa 1. Szkoła branżowa I stopnia Barbara Boniek
Język angielski	Język angielski. Live beat 1 Podręcznik i ćwiczenia.
Biznes i zarządzanie	Biznes i zarządzanie. Podręcznik do branżowej szkoły I stopnia. Zbigniew Smutek, Jarosław Korba

KLASA I**Przedmioty zawodowe**

pracownik pomocniczy gastronomii	cukiernik	pracownik pomocniczy fryzjera	pracownik pomocniczy obsługi hotelowej
BHP w branży gastronomicznej Magdalena Każmierczak	Bezpieczeństwo i higiena pracy– Wanda Buła. WSiP. 2013	Nowoczesne zabiegi fryzjerskie. Wydanie II. Wyd. Suzi	Technologia prac w obiektach hotelarskich. Część 1 i 2. Podręcznik i zeszyt ćwiczeń. Marek Halama 2018
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
Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych część 2, 2020 Marek Halama	Technika w produkcji cukierniczej– Katarzyna Kocierz. WSiP.2015		
Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych część 1. Zeszyt ćwiczeń, 2020 Marek Halama	Technologie produkcji cukierniczej tom I – Katarzyna Kocierz. WSiP. 2015		
Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych część 2. Zeszyt ćwiczeń, 2020 Marek Halama	Pracownia produkcji cukierniczej – Magdalena Kazimierzczak. WSiP. 2017		