

WYKAZ PODRĘCZNIKÓW W ROKU SZKOLNYM 2024/2025

SZKOŁA BRANŻOWA PIERWSZEGO STOPNIA

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 branżowe 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</p>
<p>Język angielski Język angielski. Live beat 1 Podręcznik i ćwiczenia.</p>
<p>Biznes i zarządzanie Biznes i zarządzanie. Podręcznik do branżowej szkoły I stopnia. Zbigniew Smutek, Jarosław Korba</p>

KLASA I**Przedmioty zawodowe**

pracownik pomocniczy gastronomii	cukiernik	pracownik pomocniczy fryzjera	pracownik pomocniczy obsługi hotelowej
BHP w branży gastronomicznej Magdalena Kazmierczak	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 zakładach gastronomicznych część 1, 2020 Marek Halama
Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych część 2, 2020 Marek Halama	Technika w produkcji cukierniczej – Katarzyna Kocierz. WSiP. 2015		Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych część 2, 2020 Marek Halama
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 1. Zeszyt ćwiczeń, 2020 Marek Halama
Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych część 2. Zeszyt ćwiczeń, 2020 Marek Halama	Pracownia produkcji cukierniczej – Magdalena Kazmierczak. WSiP. 2017		Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych część 2. Zeszyt ćwiczeń, 2020 Marek Halama