

Zestaw podręczników
dla klasy 1 Branżowej Szkoły I Stopnia nr 4 w Pszczynie
w roku szkolnym 2019/2020

L.p	Przedmiot	Podręcznik	Autor	Wydaw.
1.	J. polski	<i>Zrozumieć świat 1. Podręcznik</i>	E. Nowosielska U. Szydłowska	Nowa Era
2.	J. angielski	<i>My Profession- język angielski dla zasadniczej szkoły zawodowej. Podręcznik.</i>	Monika , Marcin Mizak	REA
3.	Historia	<i>Poznać przeszłość. Wiek XX – podręcznik, zakres podstawowy</i>	S. Roszak, J. Kłęczkow	Nowa Era
4.	Geografia	<i>Oblicza geografii. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych zakres podstawowy</i>	Krzysztof Wiedermann, Radosław Uliszak	Nowa Era
5.	Biologia	<i>Ciekawi świata. Biologia</i>	A. Baca, M. Kaszczyca	Operon
6.	Chemia	<i>Ciekawi świata. Chemia</i>	J. Meszko	Operon
7.	Fizyka	<i>Odkryć fizykę. Podręcznik do szkół ponadgimnazjalnych, wersja podstawowa</i>	Marcin Braun, Weronika Śliw	Nowa Era
8.	Edukacja dla bezpieczeństwa.	<i>Żyję i działam bezpiecznie. Podręcznik do szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy.</i>	J. Słoma	Nowa Era
9.	Religia	<i>Ze Zmartwychwstałym w rodzinie.</i>	Red. Z. Marek	WAM
10.	Matematyka	<i>Matematyka. Podręcznik dla zasadniczych szkół zawodowych</i>	W. Babiański K. Wej	Nowa Era
11	Technika i zasady bezpieczeństwa	<i>Sporządzanie potraw i napojów Część 1 TG.07</i>	Marzena Zienkiewicz	1. WSIP
12	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	<i>1.Sporządzanie potraw i napojów Część1 TG.07 2.Sporządzanie potraw i napojów Część2 TG.07</i>	1.A. Kmiołek-Gizara 2. A. Kmiołek-Gizara	1.WSIP
13	Procesy technologiczne w gastronomii	<i>1.Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń. Część 1</i>	Lidia Górską, Iwona Namysław	WSIP
14	Gastronomia w praktyce- zajęcia praktyczne	<i>Pracownia gastronomiczna. Praktyczna nauka zawodu</i>	Anna Kmiołek	WSIP

Zestaw podręczników
dla klasy 2 Branżowej Szkoły I Stopnia nr 4 w Pszczynie
w roku szkolnym 2019/2020

L.p.	Przedmiot	Podręcznik	Autor	Wydaw.
1.	J. polski	<i>Zrozumieć świat 2 Podręcznik</i>	E. Nowosielska U. Szydłowska	Nowa Era
2.	J. angielski	<i>My Profession- język angielski dla zasadniczej szkoły zawodowej. Podręcznik.</i>	Monika , Marcin Mizak	REA
3.	Historia	<i>Poznać przeszłość. Wiek XX - podręcznik, zakres podstawowy</i>	S. Roszak, J. Kłęczkow	Nowa Era
4.	Religia	<i>Ze Zmartwychwstałym w rodzinie.</i>	Red. Z. Marek	WAM
5.	Matematyka	<i>Matematyka.</i>	W. Babiański K. Wej	Nowa Era
6.	Podstawy przedsiębiorczości	<i>1.Podstawy przedsiębiorczości. Ciekawi świata Podręcznik.</i>	1.P. Krzyszczuk	1.OPERON
7.	Technika i zasady bezpieczeństwa	<i>1. Bezpieczeństwo i higiena pracy. Gastronomia. Tom I. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii</i>	1.Wanda Buwała, 2.Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz	1. WSIP 2. REA
8.	Podstawy działalności w gastronomii	<i>Gastronomia. Tom III Działalność gospodarcza w gastronomii</i>	Hanna Górską- Warsewicz, Beata Sawicka, Teresa Mikulska	WSIP REA
9.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	<i>1.Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Gastronomia TOM II. Część 1 2.Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Gastronomia TOM II. Część 2 Kwalifikacja T.6</i>	Małgorzata Konarzewska	WSIP/REA
10	Procesy technologiczne w gastronomii	<i>1.Procesy technologiczne gastronomii. Zeszyt ćwiczeń. Część 1 2. Procesy technologiczne gastronomii. Zeszyt ćwiczeń. Część 2</i>	Lidia Górską, Iwona Namysław	WSIP
11	Gastronomia w praktyce-zajęcia praktyczne	<i>Pracownia gastronomiczna. Praktyczna ukula zawodu</i>	Anna Kmiołek	WSIP

Zestaw podręczników
dla klasy 3 Branżowej Szkoły I Stopnia nr 4
w roku szkolnym 2019/2020

L.	Przedmiot	Podręcznik	Autor	Wydaw.
1.	J. polski	<i>Zrozumieć świat 3. Podręcznik.</i>	E.Nowosielska U.Szydłowska	Nowa Era
2.	J. angielski	<i>My Profession- język angielski dla zasadniczej szkoły zawodowej. Podręcznik.</i>	Monika , Marcin Mizak	REA
3.	Wiedza o społeczeństwie	<i>Ciekawi świata –podręcznik, zakres podstawowy</i>	Maciej Batorski	OPERON
4.	Religia	<i>Ze Zmartwychwstałym w rodzinie.</i>	Red. Z. Marek	WAM
5.	Matematyka	<i>Matematyka.</i>	W. Babiński K. Wej	Nowa Era
6.	Technika i zasady bezpieczeństwa	<i>Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja TG.07 Część 1</i>	Marzanna Zienkiewicz	WSIP
7.	Podstawy działalności w gastronomii	<i>Gastronomia. Tom III Działalność gospodarcza w gastronomii</i>	Hanna Górską- Warszewicz, Beata Sawicka, Teresa Mikulska	WSIP REA
8.	Technologia gastronomiczna towaroznawstwem	<i>Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja TG.07 Część 2</i>	Anna Kmiołek Kmiołek	WSIP
9.	Podstawy żywienia człowieka	<i>Zasady żywienia. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych część 1</i>	Czerwińska Dorota	WSIP
10	Procesy technologiczne w gastronomii	<i>1.Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń. Część 1 2. Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń. Część 2</i>	Lidia Górską, Iwona Namysław	WSIP
11	Gastronomia w praktyce	<i>Pracownia gastronomiczna. Praktyczna nauka zawodu</i>	Anna Kmiołek	WSIP
12	Język angielski zawodowy	<i>Język angielski zawodowy w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń.</i>	Rafał i Katarzyna Sarna	WSIP

