

Zestaw podręczników i materiałów ćwiczeniowych obowiązujący w klasach branżowej szkoły I stopnia, w roku szkolnym 2021/2022

Zaopiniowany przez Radę Pedagogiczną w dniu 15 czerwca 2020 roku

Klasa 1 B wych. Izabela Wojtylak

L.P.	PRZEDMIOT	PODRĘCZNIK / ĆWICZENIA	AUTOR	WYDAW.
1.	J. polski	"To się czyta". Podręcznik do języka polskiego dla klasy 1 branżowej szkoły I stopnia.	Anna Klimowicz Joanna Ginter	Nowa Era
2.	J. angielski	My profession - język angielski dla zasadniczej szkoły zawodowej	Monika i Marcin Mizak	Rea
3.	Historia	-Historia 1. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia -Historia1. Zeszyt ćwiczeń	-Miroslaw i Janusz Ustrzycki -Cezary Tulin	OPERON OPERON
4.	Geografia	Oblicza geografii 1. Podręcznik. Zakres podstawowy dla absolwentów szkół podstawowych.	Marek Więckowski, Roman Malarz	Nowa Era
5.	Biologia	Ciekawi świata. Biologia. Podręcznik. Zakres podstawowy.	Agnieszka Baca Małgorzata Łaszczyca	
6.	Edukacja dla bezpieczeństwa.	Podręcznik- "Żyję i działam bezpiecznie"	Jarosław Słoma	Nowa Era
7.	Religia	Nie trzeba	-----	-----
8.	Matematyka <i>(Prosimy wstrzymać się zakupem)</i>	Podręcznik „To się liczy!” do matematyki dla klasy 1 branżowej szkoły I stopnia	Karolina Wej, Wojciech Babiński	Nowa Era
9.	Informatyka	Nie trzeba		
10.	Podstawy przedsiębiorczości	Podstawy przedsiębiorczości. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia. Część 1 i 2	Jarosław Korba Zbigniew Smutek Jonanta Kijakowska	Operon
11.	Technologia gastronomiczna	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część 1 i 2	Małgorzata Konarzewska	WSiP
12.	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Agnieszka Kasperek,	WSiP

L.P.	PRZEDMIOT	PODRĘCZNIK / ĆWICZENIA	AUTOR	WYDAW.
	<i>(prosimy wstrzymać się z zakupem do września)</i>		Marzanna Kondratowicz	
13..	Gastronomia w praktyce – zajęcia praktyczne <i>(prosimy wstrzymać się z zakupem do września)</i>	Pracownia gastronomiczna Kwalifikacja T.6	Anna Kmiótek-Gizara	WSiP

Klasa 2 B wych. Mirosława Godniewicz

L.P.	PRZEDMIOT	PODRĘCZNIK	AUTOR	WYDAW.
1.	J. polski	“To się czyta”. Podręcznik do języka polskiego dla klasy 2 branżowej szkoły I stopnia.	Anna Klimowicz Joanna Ginter	Nowa Era
2.	J. angielski	My profession - język angielski dla zasadniczej szkoły zawodowej	Monika i Marcin Mizak	Rea
3.	Historia	-Historia 2. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia -Historia 2. Zeszyt ćwiczeń	-Mirosław Ustrzycki i Janusz Ustrzycki -Jarosław i Antonina Boneccy	OPERON OPERON
4.	Geografia	Oblicza geografii 2. Podręcznik. Zakres podstawowy dla absolwentów szkół podstawowych.	Tomasz Rachwał, Radosław Uliszak, Krzysztof Wiedermann, Paweł Kroh	Nowa Era
5.	Biologia	Ciekawi świata. Biologia. Podręcznik. Zakres podstawowy.	Agnieszka Baca Małgorzata Łaszczyca	
6.	Religia	-----	-----	-----
7.	Matematyka <i>(Prosimy wstrzymać się z zakupem)</i>	Podręcznik „To się liczy!” do matematyki dla klasy 1 branżowej szkoły I stopnia	Karolina Wej, Wojciech Babiński	Nowa Era

L.P.	PRZEDMIOT	PODRĘCZNIK	AUTOR	WYDAW.
8.	Technologia gastronomiczna z	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań -kwalifikacja HGT.02. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz. część 2 reforma 2019	Małgorzata Konarzewska	WSiP
9.	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii HGT.02 Po szkole podstawowej Reforma 2019	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz	WSiP
10.	Gastronomia w praktyce – zajęcia praktyczne	Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń. Część 2	Lidia Górską, Iwona Namysław	WSiP

Klasa 3 B wych. Agnieszka Chrapkiewicz

L.P.	PRZEDMIOT	PODRĘCZNIK	AUTOR	WYDAW.
1.	J. polski	“Zrozumieć świat” 3. Podręcznik do języka polskiego w zasadniczej szkole zawodowej.	Elżbieta Nowosielska Urszula Szydłowska	Nowa Era
2.	J. angielski	My profession - język angielski dla zasadniczej szkoły zawodowej Język angielski zawodowy w gastronomii	Monika i Marcim Mizak Rafał i katarzyna Sarna	RWsiP
3.	Wiedza o społeczeństwie	Podręcznik do wiedzy o społeczeństwie. Ciekawi świata	Maciej Batorski	OPERON
4.	Religia	-	-	-

5.	Matematyka <i>(Prosimy wstrzymać się z zakupem)</i>	Podręcznik „To się liczy!” do matematyki dla klasy 1 branżowej szkoły I stopnia	Karolina Wej, Wojciech Babiński	Nowa Era
6.	Technika i zasady bezpieczeństwa	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii HGT.02 Po szkole podstawowej Reforma 2019	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz	WSiP
7.	Podstawy działalności w gastronomii	Sporządzanie potraw i napojów. Część 1 HGT.02	Marzanna Zienkiewicz	WSiP
8.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz. Część 2 Reforma 2019	Małgorzata Konarzewska	WSiP
9.	Podstawy żywienia człowieka	Zasady żywienia. Część 1	Dorota Czerwińska	WSiP
10.	Procesy technologiczne w gastronomii	praktyka	-	-
11.	Gastronomia w praktyce-zajęcia praktyczne	praktyka	-	-
11.	j. angielski zawodowy	-	-	-

data: 16.06.2021r.

podpis Dyrektora: Grzegorz Kuczera