Wykaz podręczników obowiązujących w roku szkolnym 2020/2021

Branżowa Szkoła I Stopnia nr 3

Przedmioty ogólnokształcące					
Lp.	**Nazwa przedmiotu**	**Tytuł podręcznika**	**Autor**	**wydawnictwo**	**klasa**
1.	Język polski	„To się czyta" klasa I	A. Klimowicz, J. Ginter	Nowa Era	
2.	Język angielski	Focus 2 (kl. I i II)	Sue Kay, Vaughan Jones, Daniel Brayshaw	Pearson	
		Oxford Matura Trainer poziom podstawowy (kl. III i IV)	G.J.Manin, D. Gryca, M. Markowska, J. Sobierska, J. Sosnowska, J. Szuwart	Oxford	
3.	Historia	Historia 1-Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia	Mirosław Ustrzycki, Janusz Ustrzycki	Operon	I
		Historia 2.Podręcznik. Szkoła branżowa I stopnia	Mirosław Ustrzycki, Janusz Ustrzycki		II
4.	Wiedza o społeczeństwie	Wiedza o społeczeństwie. Klasa 1. Szkoła branżowa I stopnia	Beata Surmacz, Jan Maleska, Zbigniew Smutek	Operon	
5.	Podstawy przedsiębiorczości	Krok w przedsiębiorczość	Zbigniew Makieła, Tomasz Rachwał	Nowa Era	
6.	Geografia	Oblicza geografii 1 – zakres podstawowy	Roman Malarz, Marek Więckowski	Nowa Era	
7.	Biologia	Biologia na czasie 1– zakres podstawowy	Anna Helmin, Jolanta Holeczek	Nowa Era	I
		Biologia na czasie 2 – zakres podstawowy			II i III
8.	Matematyka	"To się liczy!" Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia	Karolina Wej, Wojciech Babiański	Nowa Era	
9.	Informatyka	Informatyka	Wojciech Hermanowski	Operon	
10.	Edukacja dla bezpieczeństwa	Żyję i działam bezpiecznie.	Jarosław Słoma	Nowa Era	

Kucharz				
Lp.	**Nazwa przedmiotu**	**Tytuł podręcznika**	**Autor**	**wydawnictwo**
1.	Technologia gastronomiczna	Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Cz.1 Technologia gastronomiczna.	Anna Kmiołek Anna Kmiołek	WSiP WSiP
2.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wanda Bukała, Krzysztof Szczęch	WSiP
3.	Wyposażenie techniczne	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Cz.3 Wyposażenie zakładów gastronomicznych	Marzanna Zienkiewicz	WSiP
4.	Podstawy żywienia	Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska	WSiP
5.	Język angielski zawodowy	Cooking	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley	Ekspress Publishing
6.	Pracownia gastronomiczna	Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Cz.1 Technologia gastronomiczna.	Anna Kmiołek Anna Kmiołek	WSiP WSiP
7.	Zajęcia praktyczne	Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Cz.1 Technologia gastronomiczna.	Anna Kmiołek Anna Kmiołek	WSiP WSiP
Cukiernik				
Lp.	**Nazwa przedmiotu**	**Tytuł podręcznika**	**Autor**	**wydawnictwo**
1.	Technologia cukiernicza	Wyroby cukiernicze. Tom II Technologie produkcji cukierniczej. Część 1	M. Kaźmierczak	WSiP REA

2.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wanda Bukała, Krzysztof Szczęch	WSiP
3.	Wyposażenie techniczne	Wyroby cukiernicze. Tom I Technika w produkcji cukierniczej.	K. Kocierz	WSiP REA
4.	Podstawy przemysłu spożywczego	Wyroby cukiernicze. Tom I Technika w produkcji cukierniczej.	K. Kocierz	WSiP REA
5.	Język angielski zawodowy	Cooking	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley	Ekspress Publishing
6.	Pracownia cukiernicza	Wyroby cukiernicze. Tom II Technologie produkcji cukierniczej. Część 1 i 2	M. Kaźmierczak	WSiP REA
7.	Zajęcia praktyczne	Wyroby cukiernicze. Tom II Technologie produkcji cukierniczej. Część 1 i 2	M. Kaźmierczak	WSiP REA