

**Szkolny zestaw podręczników dla Branżowej Szkoły I stopnia  
na rok szkolny 2024/2025**

Przedmiot	Klasa	Autor	Tytuł	Wydawca	Nr dopuszczenia
<b>Język polski</b>	1	A.Klimowicz, J.Ginter	To się czyta! Podręcznik do języka polskiego dla klasy 1 branżowej szkoły I stopnia	Nowa Era	1025/1/2029
	2	A.Klimowicz, J.Ginter	To się czyta! Podręcznik dla klasy 2 branżowej szkoły I stopnia	Nowa Era	1025/2/2020
	3	A.Klimowicz, J.Ginter A.Ciesielska	To się czyta! Podręcznik dla klasy 3 branżowej szkoły I stopnia	Nowa Era	1025/3/2021
<b>Historia</b>	1	M. Ustrzycki, J. Ustrzycki	Historia do szkół branżowych stopnia I . Klasa 1	Operon	MEN - 1084/1/2023
	2	M. Ustrzycki, J. Ustrzycki	Historia do szkół branżowych stopnia I . Klasa 2	Operon	MEN - 1078/2/2020
	3	M. Ustrzycki, J. Ustrzycki	Historia do szkół branżowych stopnia I . Klasa 3	Operon	MEN - 1078/3/2021
<b>Biznes i zarządzanie</b>	1	Zbigniew Smutek, Jarosław Korba	Biznes i zarządzanie. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia.	OPERON	1203/1/2023
<b>Geografia</b>	1	Roman Malarz, Marek Więckowski	NOWE Oblicza geografii cz. 1. EDYCJA 2024. NOWOŚĆ. Podręcznik. Liceum i technikum. Zakres podstawowy	Nowa Era	1212/1/2024
	2	Sławomir Kurek	Geografia 2 Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia	OPERON	1110/2/2020
	3	Sławomir Kurek	Geografia 3 Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia	OPERON	1110/3/2021
<b>Matematyka</b>	1	Karolina Wej, Wojciech Babiński	To się liczy! Klasa pierwsza	Nowa Era	967/1/2019
	2	Karolina Wej, Wojciech Babiński	To się liczy! Klasa druga	Nowa Era	967/2/2020
	3	Karolina Wej, Wojciech Babiński	To się liczy! Klasa trzecia	Nowa Era	967/3/2021
<b>Informatyka</b>	1	Witold Hermanowski	Informatyka dla szkoły branżowej I stopnia	OPERON	1057/2019
<b>Fizyka</b>	1	Grzegorz Kornaś	Fizyka dla szkół branżowych I stopnia	OPERON	1086/1/2020
	2	Grzegorz Kornaś	Fizyka dla szkół branżowych I stopnia	Operon	1086/2/2020
	3	Grzegorz Kornaś	Fizyka dla szkół branżowych I stopnia	Operon	1086/3/2021

<b>Edukacja dla bezpieczeństwa</b>	1	Barbara Boniek, Andrzej Kruczyński	Edukacja dla bezpieczeństwa Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia.	Operon	1194/2023
<b>Język angielski</b>	1	Jane Hudson, Jeremy Bowqll, Paul Kelly, Weronika Salandryk	Life Vision Elementary książka + ćwiczenia	Oxford	1130/1 /2022
	2	Jane Hudson, Jeremy Bowqll, Paul Kelly, Weronika Salandryk	Live Vision Elementary książka + ćwiczenia	Oxford	1130/1 /2022
	3	Jane Hudson, Jeremy Bowqll, Paul Kelly, Weronika Salandryk	Life Vision Elementary książka + ćwiczenia	Oxford	1130/1 /2022
<b>SPRZEDAWCA</b>					
<b>Bezpieczeństwo i higiena pracy</b>	3	Wanda Bukalą,Krzysztof Szczęch	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP	
<b>Język angielski w działalności handlowej</b>	2, 3	John Taylor, Jeff Zeter	Business English	EGIS	
<b>KUCHARZ</b>					
<b>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem</b>	1	Anna Kmiołek	Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności	WSiP	2013
	2, 3	Anna Kmiołek	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna część 1 i 2	WSiP	
<b>Wyposażenie zakładów gastronomicznych</b>	1	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	WSiP	
	2	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	WSiP	
<b>Zasady żywienia</b>	2	Dorota Czerwińska	Zasady żywienia cz.1	WSiP	
	3	Dorota Czerwińska	Zasady żywienia cz.1	WSiP	
<b>Język angielski zawodowy</b>	2	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley	Cooking	EGIS	
	3	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley	Cooking	EGIS	
<b>FRYZJER</b>					
<b>Bezpieczeństwo i higiena pracy</b>	3	Wanda Bukalą,Krzysztof Szczęch	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP	
<b>Język angielski zawodowy</b>	3	Virginia Evans, Jenny Doley	Beauty Salon	EGIS	
<b>CUKIERNIK</b>					
<b>Bezpieczeństwo i higiena pracy</b>	1	Wanda Bukalą,Krzysztof Szczęch	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP	
<b>Technologie w produkcji cukierniczej</b>	1, 2, 3	M. Kazmierczak	Wyroby cukiernicze. Tom I i II. Technologie produkcji cukierniczej	WSiP	

<b>Technika w produkcji cukierniczej</b>	1,2	K. Kocierz	Wyroby cukiernicze. Tom I i II. Technika w produkcji cukierniczej	WSiP	
<b>Język angielski w produkcji cukierniczej</b>	2	John Taylor, Jeff Zeter	Business English	EGIS	
<b>PIEKARZ</b>					
<b>Bezpieczeństwo i higiena pracy</b>	1	Wanda Bukała, Krzysztof Szczęch	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP	
<b>Technika w produkcji piekarskiej</b>	1, 2, 3	P. Dominik, K. Przybylska-Dominik	Przygotowanie pieczywa do dystrybucji	WSiP	
		K. Jarosz	Magazynowanie surowców piekarskich	WSiP	
		K. Jarosz	Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku. Wypiek ciasta	WSiP	
		E. Giemza	Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich	WSiP	
<b>Technologie produkcji piekarskiej</b>	1	P. Dominik, K. Przybylska-Dominik	Przygotowanie pieczywa do dystrybucji	WSiP	
	2	K. Jarosz	Magazynowanie surowców piekarskich Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku. Wypiek ciasta	WSiP	
<b>ŚLUSARZ</b>					
<b>Język angielski zawodowy</b>	3	John Taylor, Jeff Zeter	Business English	EGIS	
<b>MAGAZYNIER - LOGISTYK</b>					
<b>Bezpieczeństwo i higiena pracy</b>	1	Wanda Bukała, Krzysztof Szczęch	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP	
<b>Język angielski zawodowy</b>	3	John Taylor, Jeff Zeter	Business English	EGIS	
<b>WYKAZ POZOSTAŁYCH PODRĘCZNIKÓW ZOSTANIE PODANY PRZEZ NAUCZYCIELI NA PIERWSZYCH ZAJĘCIACH</b>					