

WYKAZ PODRĘCZNIKÓW

3-letnia branżowa I stopnia – po szkole podstawowej) – przedmioty ogólnokształcące

<i>L.p.</i>	<i>Kl.</i>	<i>Przedmiot</i>	<i>Nazwa podręcznika</i>	<i>Autor</i>	<i>Wydawnictwo/Rok</i>	<i>UWAGI</i>
1	1	Język polski	To się czyta!	A.Klimowicz J.Ginter	Nowa Era	
	2		To się czyta!		Nowa Era	
	3					
2	1	J. niemiecki				
	2					
	3					
3	1	Biznes i zarządzanie				
4	1	Geografia	Geografia 1	S.Kurek	Operon	Podręcznik dla szkół branżowych 1stopnia
	2		Geografia 2	S.Kurek	Operon	Podręcznik dla szkół branżowych 1stopnia
	3					
5	1	Biologia	----	----	----	Do uzgodnienia z nauczycielem we wrześniu
	2					
	3					
6	1	Matematyka	To się liczy! 1	K.Wej W.Bobroński	Nowa Era	Podręcznik + zbiór zadań
	2		To się liczy! 2	K.Wej W.Bobroński	Nowa Era	Podręcznik + zbiór zadań
	3					

7	1	Informatyka	Informatyka	W.Hermanowski	Operon	Podręcznik dla szkół branżowych 1stopnia
8	1	Edukacja dla bezpieczeństwa				
9	1	Historia	Historia 1 – Zakres podstawowy	J.Ustrzycki, M. Ustrzycki	Operon	Podręcznik dla szkół branżowych 1stopnia
	2		Historia 2 – Zakres podstawowy	J.Ustrzycki, M. Ustrzycki	Operon	Podręcznik dla szkół branżowych 1stopnia
	3					
10	1	Historia i teraźniejszość				

1. Cukiernik

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym- cukiernik:

<i>L.p.</i>	<i>Przedmiot</i>	<i>Nazwa podręcznika</i>	<i>Autor</i>	<i>Wydawnictwo/Rok</i>	<i>UWAGI</i>
1	Obsługa maszyn i urządzeń oraz BHP w produkcji cukierniczej	Technika w produkcji cukierniczej	K.Kocierz	REA 2017	
2	Podstawy przemysłu spożywczego	Technologie produkcji cukierniczej 1 i 2	M.Kaźmierczak	WSiP 2019	
3	Język niemiecki zawodowy	----	----	----	----

Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym cukiernik:

<i>L.p.</i>	<i>Przedmiot</i>	<i>Nazwa podręcznika</i>	<i>Autor</i>	<i>Wydawnictwo/Rok</i>	<i>UWAGI</i>
1	Magazynowanie w zakładzie cukierniczym				
2	Przygotowanie półproduktów i wyrobów				
3	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	----	----	----	----
4	Dodatkowe umiejętności zawodowe	----	----	----	----

2. Kucharz

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym - kucharz:

<i>L.p.</i>	<i>Przedmiot</i>	<i>Nazwa podręcznika</i>	<i>Autor</i>	<i>Wydawnictwo/Rok</i>	<i>UWAGI</i>
1	Wyposażenie i BHP w gastronomii	----	----	----	----
2	Podstawy żywienia i gastronomii				
3	Przyjmowanie i magazynowanie żywności				
4	Język niemiecki zawodowy	----	----	----	----

Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym - kucharz:

<i>L.p.</i>	<i>Przedmiot</i>	<i>Nazwa podręcznika</i>	<i>Autor</i>	<i>Wydawnictwo/Rok</i>	<i>UWAGI</i>
1	Przygotowywanie i wydawanie dań				
2	Dodatkowe umiejętności zawodowe	----	----	----	----

3. Fryzjer

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym - fryzjer:

<i>L.p.</i>	<i>Przedmiot</i>	<i>Nazwa podręcznika</i>	<i>Autor</i>	<i>Wydawnictwo/Rok</i>	<i>UWAGI</i>
1	Podstawy fryzjerstwa i BHP	Podstawy fryzjerstwa	T.Kulikowska-Jakubik M.Richter	WSiP	
2	Techniki fryzjerskie	Techniki fryzjerskie pielęgnacji włosów	T.Kulikowska-Jakubik M.Richter	WSiP	
3	Język niemiecki zawodowy	----	----	----	----

Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym - fryzjer:

<i>L.p.</i>	<i>Przedmiot</i>	<i>Nazwa podręcznika</i>	<i>Autor</i>	<i>Wydawnictwo/Rok</i>	<i>UWAGI</i>
1	Pracownia wykonywania i stylizacji fryzur – zajęcia praktyczne				
2	Dodatkowe umiejętności zawodowe	----	----	----	----

4. Fotograf

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym - fotograf:

<i>L.p.</i>	<i>Przedmiot</i>	<i>Nazwa podręcznika</i>	<i>Autor</i>	<i>Wydawnictwo/Rok</i>	<i>UWAGI</i>
1	Podstawy fotografii	Podstawy fryzjerstwa	T.Kulikowska- Jakubik M.Richter	WSiP	
2	Język niemiecki zawodowy	----	----	----	----

Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym - fotograf:

<i>L.p.</i>	<i>Przedmiot</i>	<i>Nazwa podręcznika</i>	<i>Autor</i>	<i>Wydawnictwo/Rok</i>	<i>UWAGI</i>
1	Rejestracja obrazu				
2	Obróbka i publikacja obrazu	----	----	----	----