

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 23

PODBUDOWA: GIMNAZJUM

ZAWÓD : PIEKARZ

PODRĘCZNIKI NA ROK SZKOLNY 2019/2020

KLASA PIERWSZA

PIEKARZ

<b>Język polski</b>	J. Kusiak – Język polski cz. 1, Operon
<b>Język angielski</b>	Focus Secon Edition 2, wyd. Longman Pearson
<b>Historia</b>	S. Roszak, J. Kłaczko – Poznać Przeszość Wiek XX – poziom podstawowy, Nowa Era
<b>Geografia</b>	R. Uliszak, K. Wiederman, Oblicza geografii – zakres podstawowy, Nowa Era
<b>Biologia</b>	Anna Helmin, Jolanta Holeczek, Biologia na czasie - zakres podstawowy, Nowa Era
<b>Chemia</b>	R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod - To jest chemia - zakres podstawowy, Nowa Era
<b>Fizyka</b>	M. Braun, W. Śliwa - Odkryć fizykę – zakres podstawowy, Nowa Era
<b>Matematyka</b>	A. Konstantynowicz, B. Kiljańska, M. Pająk, G. Ukleja – Matematyka dla ZSZ cz. 1, Operon
<b>Edukacja dla bezpieczeństwa</b>	J. Słoma - Żyję i działam bezpiecznie, Nowa Era
<b>Informatyka</b>	A. Gawełek - Informatyka, Operon
<b>Religia</b>	T. Panuś, R. Chrzanowska - Mocni wiarą, wyd. Św. Stanisław
<b>Bezpieczeństwo i higiena pracy</b>	W. Buwała, K. Szczęch - Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSiP
<b>Technologia produkcji piekarskiej</b>	K. Jarosz - Magazynowanie surowców piekarskich Podręcznik do nauki zawodu piekarz i technik technologii żywności, WSiP E. Giemza – Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich Podręcznik do nauki zawodu piekarz i technik technologii żywności, WSiP

PODRĘCZNIKI NA ROK SZKOLNY 2019/2020

KLASA DRUGA

PIEKARZ

<b>Język polski</b>	J. Kusiak – Język polski cz. 1 i B. Chuderska – Język polski cz. 2, Operon
<b>Język angielski</b>	P. Reilly, M. Umińska, B. Michałowski - Matura Focus 1 i 2, wyd. Longman Pearson
<b>Historia</b>	S. Roszak, J. Kłaczko – Poznać Przeszość Wiek XX – poziom podstawowy, Nowa Era
<b>Podstawy przedsiębiorczości</b>	Z. Makiela, T. Rachwał - Krok w przedsiębiorczość, Nowa Era + ćwiczenia
<b>Matematyka</b>	A. Konstantynowicz, B. Kiljańska, M. Pająk, G. Ukleja – Matematyka dla ZSZ cz. 1 i cz. 2, Operon
<b>Edukacja dla bezpieczeństwa</b>	J. Słoma - Żyję i działam bezpiecznie, Nowa Era
<b>Religia</b>	T. Panuś, R. Chrzanowska - Mocni nadzieją, wyd. Św. Stanisław
<b>Prowadzenie działalności gospodarczej</b>	T. Gorzelany, W. Aue - Prowadzenie działalności gospodarczej, WSiP
<b>Produkcja piekarska</b>	E. Giemza Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich Podręcznik do nauki zawodu piekarz i technik technologii żywności, WSiP K. Jarosz – Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta. Podręcznik do nauki zawodu piekarz i technik technologii żywności, WSiP
<b>Wyposażenie techniczne piekarni</b>	Z. Ambroziak- Produkcja Piekarsko-Ciastkarska. Część 1 i 2, WSiP

PODRĘCZNIKI NA ROK SZKOLNY 2019/2020

KLASA TRZECIA

PIEKARZ

<b>Język polski</b>	B. Chuderska – Język polski cz. 2, Operon
<b>Język angielski</b>	P. Reilly, M. Umińska, B. Michałowski - Matura Focus 2, wyd. Longman Pearson
<b>Wiedza o społeczeństwie</b>	A. Janicki – W centrum uwagi – poziom podstawowy, Nowa Era
<b>Matematyka</b>	A. Konstantynowicz, B. Kijańska, M. Pająk, G. Ukleja – Matematyka dla ZSZ cz. 2, Operon
<b>Religia</b>	T. Panuś, R. Chrzanowska - Mocni miłością, wyd. Św. Stanisław
<b>Prowadzenie działalności gospodarczej</b>	T. Gorzelany, W. Aue - Prowadzenie działalności gospodarczej, WSiP
<b>Produkcja piekarska</b>	K. Jarosz – Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta Podręcznik do nauki zawodu piekarz i technik technologii żywności, WSiP P. Dominik, K. Przybylska-Dominik – Przygotowanie pieczywa do dystrybucji Podręcznik do nauki zawodu piekarz i technik technologii żywności, WSiP
<b>Wyposażenie techniczne piekarni</b>	Z. Ambroziak- Produkcja Piekarsko-Ciastkarska. Część 1 i 2, WSiP