

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 23

PODBUDOWA: SZKOŁA PODSTAWOWA

ZAWÓD : PIEKARZ

PODRĘCZNIKI NA ROK SZKOLNY 2020/2021

KLASA PIERWSZA - PODBUDOWA: SZKOŁA PODSTAWOWA

PIEKARZ

<i>Język polski</i>	A. Klimowicz, J. Ginter: To się czyta. Podręcznik do języka polskiego dla branżowej szkoły pierwszego stopnia, kl. I, wyd. NOWA ERA
<i>Język angielski</i>	Focus 1, wyd. Pearson, książka ucznia (student's book) i zeszyt ćwiczeń (workbook); autorzy książki ucznia: Marta Umińska, Patricia Reilly, Tomasz Siuta, Bartosz Michałowski; autorzy zeszytu ćwiczeń: Rod Fricker, Angela Bandis
<i>Historia</i>	M. Ustrzycki, J. Ustrzycki - Historia. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia, Operon
<i>Podstawy przedsiębiorczości</i>	Z. Makięła, T. Rachwał - Krok w przedsiębiorczość, Nowa Era + ćwiczenia
<i>Geografia</i>	Sławomir Kurek - Geografia 1, Operon
<i>Biologia</i>	Anna Helmin, Jolanta Holeczek, Biologia na czasie - zakres podstawowy, Nowa Era
<i>Matematyka</i>	Karolina Wej, Wojciech Babiański - To się liczy! Podręcznik do matematyki dla 1 klasy branżowej szkoły I stopnia, Nowa Era
<i>Informatyka</i>	Wojciech Hermanowski- Informatyka. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia. OPERON
<i>Religia</i>	ks. Tadeusz Panuś, ks. Andrzej Kielian, dr Ewelina Maniecka - Ku dorosłości, św. Stanisław BM
<i>Bezpieczeństwo i higiena pracy</i>	W. Bukala, K. Szczęch - Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSiP
<i>Technologia produkcji piekarskiej</i>	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 Krystyna Jarosz Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta, WSiP

PODRĘCZNIKI NA ROK SZKOLNY 2020/2021

KLASA DRUGA - PODBUDOWA: SZKOŁA PODSTAWOWA

PIEKARZ

Język polski	A. Klimowicz, J. Ginter: To się czyta. Podręcznik do języka polskiego dla branżowej szkoły pierwszego stopnia, kl. I, wyd. NOWA ERA
Język angielski	Focus 2, wyd. Pearson, książka ucznia (student's book) i zeszyt ćwiczeń (workbook) (autorzy książki ucznia: Sue Kay, Vaughan Jones, Daniel Brayshaw, Bartosz Michałowski, Beata Trapnell, Dean Russell, Marta Inglot; autorzy zeszytu ćwiczeń: Daniel Brayshaw, Dean Russell).
Historia	Historia klasa 2. Szkoła branżowa I stopnia; autorzy: Janusz Ustrzycki, Mirosław Ustrzycki
Geografia	Sławomir Kurek - Geografia 1, Operon
Biologia	Anna Helmin, Jolanta Holeczek, Biologia na czasie - zakres podstawowy, Nowa Era
Matematyka	Karolina Wej, Wojciech Babiański - To się liczy! Podręcznik do matematyki dla klasy 2 branżowej szkoły I stopnia, Nowa Era
Religia	T. Panuś, R. Chrzanowska - Mocni nadzieją, wyd. Św. Stanisław
Język angielski zawodowy	V. Evans, J. Dodey, R. Hayley - Cooking, wyd. Express Publishing
Technologia produkcji piekarskiej	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 Jarosz - Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta, WSiP Krystyna
Wyposażenie techniczne piekarni	Z. Ambroziak Produkcja piekarsko – ciastkarska” cz.1,2
Organizacja i zarządzanie	PODRĘCZNIK PODANY BĘDZIE WE WRZEŚNIU
Mikrobiologia	E, T Drewniak Mikrobiologia żywności