

**BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 23****PODRĘCZNIKI NA ROK SZKOLNY 2021/2022****KLASA PIERWSZA - PODBUDOWA: SZKOŁA PODSTAWOWA****PIEKARZ**

potwierdzenie podręcznika

<b>Język polski</b>	A. Klimowicz, J. Ginter - To się czyta. Podręcznik do języka polskiego dla branżowej szkoły pierwszego stopnia, kl. I, wyd. Nowa Era	
<b>Język angielski</b>	1. M. Umińska, P. Reilly, T. Siuta, B. Michałowski - Focus 1, student's book, wyd. Pearson, 2. R. Fricker, A. Bandis - Focus 1, workbook, wyd. Pearson	
<b>Historia</b>	M. Ustrzycki, J. Ustrzycki - Historia. Klasa 1. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia, Operon	
<b>Podstawy przedsiębiorczości</b>	Z. Makieła, T. Rachwał - Krok w przedsiębiorczość, Nowa Era	
<b>Geografia</b>	S. Kurek - Geografia 1. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia, Operon	
<b>Biologia</b>	A. Helmin, J. Holeczek - Biologia na czasie 1. Zakres podstawowy, Nowa Era	
<b>Matematyka</b>	K. Wej, W. Babiński - To się liczy! Podręcznik do matematyki dla 1 klasy branżowej szkoły I stopnia, Nowa Era	
<b>Informatyka</b>	W. Hermanowski - Informatyka. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia, Operon	
<b>Edukacja dla bezpieczeństwa</b>	B. Boniek, A. Kruczyński - Edukacja dla bezpieczeństwa 1. Podręcznik. Szkoła branżowa I stopnia, Operon	
<b>Religia</b>	ks. T. Panuś, ks. A. Kielian, E. Maniecka - W mocy wiary. Wyd. św. Stanisława BM	
<b>Bezpieczeństwo i higiena pracy</b>	W. Bukała, 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 K. Jarosz - Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta. Podręcznik do nauki zawodu piekarz i technik technologii żywności, WSiP	

**PODRĘCZNIKI NA ROK SZKOLNY 2021/2022**

**KLASA DRUGA - PODBUDOWA: SZKOŁA PODSTAWOWA**

**PIEKARZ**

potwierdzenie podręcznika

<b>Język polski</b>	A. Klimowicz, J. Ginter - To się czyta. Podręcznik do języka polskiego dla branżowej szkoły pierwszego stopnia, kl. II, wyd. Nowa Era	
<b>Język angielski</b>	1. S. Kay, V. Jones, D. Brayshaw, B. Michałowski, B. Trapnell, D. Russell, M. Inglot - Focus 2. student's book, wyd. Pearson, 2. D. Brayshaw, D. Russell - Focus 2. Workbook (zeszyt ćwiczeń), wyd. Pearson 3. M. Umińska, P. Reilly, T. Siuta, B. Michałowski - Focus 1, student's book, wyd. Pearson, 4. B. Ericker, A. Bandis - Focus 1 workbook wyd. Pearson	
<b>Historia</b>	M. Ustrzycki, J. Ustrzycki - Historia. Klasa 2. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia, Operon	
<b>Geografia</b>	S. Kurek - Geografia 2. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia, Operon	
<b>Biologia</b>	A. Helmin, J. Holeczek - Biologia na czasie 2. Zakres podstawowy, Nowa Era	
<b>Matematyka</b>	K. Wej, W. Babiński - To się liczy! Podręcznik do matematyki dla klasy 2 branżowej szkoły I stopnia, Nowa Era	
<b>Edukacja dla bezpieczeństwa</b>	B. Boniek, A. Kruczyński - Edukacja dla bezpieczeństwa. Podręcznik. Szkoła branżowa I stopnia, Operon	
<b>Religia</b>	ks. T. Panuś, ks. A. Kielian, E. Maniecka - W mocy nadziei. Wyd. św. Stanisława BM	
<b>Język angielski zawodowy</b>	V. Evans, J. Dooley, R. Hayley - Cooking, wyd. Express Publishing	
<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 K. Jarosz - Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta, WSiP	
<b>W wyposażeniu techniczne piekarni</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 K. Jarosz - Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta. Podręcznik do nauki zawodu piekarz i technik technologii żywności, WSiP	
<b>Organizacja i zarządzanie</b>	K. Jarosz - Magazynowanie surowców piekarskich. Podręcznik do nauki zawodu piekarz i technik technologii żywności, WSiP	
<b>Mikrobiologia</b>	E. T. Drewniak - Mikrobiologia żywności WSiP	

<b>Język polski</b>	A. Klimowicz, J. Ginter, A. Ciesielska - To się czyta. Podręcznik do języka polskiego dla kl. III branżowej szkoły pierwszego stopnia, wyd. Nowa Era	
<b>Język angielski</b>	1. S. Kay, V. Jones, D. Brayshaw, B. Michałowski, B. Trapnell, D. Russell, M. Inglot - Focus 2. student's book, wyd. Pearson, 2. D. Brayshaw, D. Russell - Focus 2. Workbook (zeszyt ćwiczeń), wyd. Pearson	
<b>Historia</b>	M. Ustrzycki, J. Ustrzycki - Historia. Klasa 3. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia, Operon	
<b>Wiedza o społeczeństwie</b>	Z. Smutek, B. Surmacz, J. Maleska - Wiedza o społeczeństwie. Podręcznik. Szkoła branżowa I stopnia, Operon	
<b>Geografia</b>	S. Kurek - Geografia 3. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia, Operon	
<b>Biologia</b>	A. Helmin, J. Holeczek - Biologia na czasie 3. Zakres podstawowy, Nowa Era	
<b>Matematyka</b>	K. Wej, W. Babiński - To się liczy! Podręcznik do matematyki dla klasy 3 branżowej szkoły I stopnia, Nowa Era	
<b>Religia</b>	ks. T. Panuś, R. Chrzanowska - Mocni miłością. Wyd. św. Stanisława BM	
<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 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>	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 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>Pracownia piekarska</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 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	