

**Szkolny zestaw podręczników dla Branżowej Szkoły I stopnia im. Jana Pawła II w Krotoszynie w roku szkolnym 2019/2020. Cykl kształcenia 3 lata.**

**Dla uczniów po Gimnazjum. Kształcenie ogólne**

<b>LP.</b>	<b>Przedmiot</b>	<b>Podręcznik</b>	<b>Wydawnictwo</b>
1.	Język polski Klasa I	„Zrozumieć świat” E. Nowosielska, Z. Szydłowska klasa 1	Nowa Era
2.	Matematyka Klasa I	„To się liczy” K.Waj, W.Babiański. Podręcznik do matematyki dla Branżowej Szkoły I Stopnia	Nowa Era
3.	Chemia Klasa I	„To jest chemia. Podręcznik dla szkół Ponadgimnazjalnych . Zakres podstawowy” R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod	Nowa Era
4.	Historia Klasa I	„Poznać przeszłość. Podręcznik do historii dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy” M. Pawlak, A.Szweda	Nowa Era
5.	Geografia Klasa I	„Oblicza geografii. Zakres podstawowy” R. Uliszak, K. Wiedermann	Nowa Era
6.	Biologia klasa I	„ Biologia na czasie. Podręcznik dla szkół Ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy” E. Bonar, W. Krzeszowiec-Jeleń, St. Czachorowski	Nowa Era
7.	Podstawy przedsiębiorczości Klasa I	„Ciekawi świata. Podstawy przedsiębiorczości. Podręcznik. Zakres podstawowy” K.Piotr „Podstawy przedsiębiorczości” J. Korba, Z. Smutek	Operon  Operon
8.	Język angielski/niemiecki klasa I	<b>Podręczniki należy zakupić we wrześniu po przeprowadzonej diagnozie (teście poziomującym)</b>	
9.	Informatyka Klasa I	<b>Zakup podręcznika we wrześniu</b>	

**Szkolny zestaw podręczników dla Branżowej Szkoły I stopnia im. Jana Pawła II w Krotoszynie w roku szkolnym 2019/2020. Cykl kształcenia 3 lata.**

**Dla uczniów po Szkole Podstawowej. Kształcenie ogólne**

<b>LP.</b>	<b>Przedmiot</b>	<b>Podręcznik</b>	<b>Wydawnictwo</b>
1.	Język polski Klasa I	„To się czyta” A. Klimowicz, J.Ginter. Podręcznik do klasy I Branżowej Szkoły I Stopnia	Nowa Era
2.	Matematyka Klasa I	„To się liczy” K.Waj, W.Babiański. Podręcznik do matematyki dla Branżowej Szkoły I Stopnia	Nowa Era
3.	Chemia Klasa I	„Chemia 1. Podręcznik dla Szkoły Branżowej I stopnia”	Operon
4.	Historia Klasa I	„Dziś historia” S. Zając	SOP- Oświatowiec Toruń
5.	Geografia Klasa I	„Geografia. Podręcznik dla szkół Branżowych I stopnia” S. Kurek	Operon
6.	Wiedza o społeczeństwie Klasa III	„ Wiedza o społeczeństwie. Podręcznik dla szkół Ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy seria Odkrywamy na nowo” Z. Smutek, J.Malecha	Operon
7.	Podstawy przedsiębiorczości Klasa I	„Ciekawi świata. Podstawy przedsiębiorczości. Podręcznik. Zakres podstawowy” K.Piotr „Podstawy przedsiębiorczości” J. Korba, Z. Smutek	Operon Operon
8.	Język angielski/niemiecki klasa I	<b>Podręczniki należy zakupić we wrześniu po przeprowadzonej diagnozie (teście poziomującym)</b>	
9.	Informatyka Klasa I	<b>Zakup podręcznika we wrześniu</b>	

**Podręczniki do przedmiotów zawodowych na rok szkolny****2019/2020 Branżowa Szkoła I stopnia**

<b>Zawód</b>	<b>Klasa</b>	<b>Przedmiot</b>	<b>Tytuł podręcznika</b>
<b>Fryzjer</b>	<b>Pierwsza</b>	Higiena	„Bezpieczeństwo i higiena pracy w zawodzie fryzjer” P.P.H.U „Susi”
		Materiały fryzjerskie	„Nowoczesne zabiegi fryzjerskie” P.P.H.U „Susi”
		Technologia fryzjerstwa	„Nowoczesne zabiegi fryzjerskie” P.P.H.U „Susi”
		Stylizacja	„Nowoczesna stylizacja” Wyd. „Susi”
<b>Fryzjer</b>	<b>Druga</b>	Higiena	„Bezpieczeństwo i higiena pracy w zawodzie fryzjer” P.P.H.U „Susi”
		Materiały fryzjerskie	„Nowoczesne zabiegi fryzjerskie” P.P.H.U „Susi”
		Technologia fryzjerstwa	„Nowoczesne zabiegi fryzjerskie” P.P.H.U „Susi”
		Działalność gospodarcza	„Prowadzenie działalności gospodarczej” Wyd. „WSIP”
		Stylizacja	„Nowoczesna stylizacja” Wyd. „Susi”
<b>Fryzjer</b>	<b>Trzecia</b>	Higiena	„Bezpieczeństwo i higiena pracy w zawodzie fryzjer” P.P.H.U „Susi”
		Materiały fryzjerskie	„Nowoczesne zabiegi fryzjerskie” P.P.H.U „Susi”
		Technologia fryzjerstwa	„Nowoczesne zabiegi fryzjerskie” P.P.H.U „Susi”
		Działalność gospodarcza	„Prowadzenie działalności gospodarczej” Wyd. „WSIP”
		Stylizacja	„Nowoczesna stylizacja” wyd. „Susi”
		Podstawy konstrukcji maszyn i maszynoznawstwo	„Rysunek techniczny maszynowy” T.Dobrzański „Podstawy konstrukcji

<b>Operator obrabiarek skrawających</b>	<b>Pierwsza</b>		maszyn” K.Grzelak, J.Teliga, J. Torzewski „Maszynoznawstwo” J. Kijewski
		Technologia z materiałoznawstwem	„Technologia ogólna” Podstawy technologii mechanicznych. A.Górecki
		Podstawy elektrotechniki i automatyki	„Elektrotechnika z automatyka” W.Jabłoński, G.Płoszajski
<b>Operator obrabiarek skrawających</b>	<b>Druga</b>	Podstawy konstrukcji maszyn i maszynoznawstwo	„Rysunek techniczny maszynowy” T.Dobrzański, „Podstawy konstrukcji maszyn” K.Grzelak, J.Teliga, J.Torzewski, „Maszynoznawstwo” J.Kijewski
		Technologia z materiałoznawstwem	„Technologia ogólna” Podstawy technologii mechanicznych” A.Górecki
		Podstawy technik komputerowych i programowania obrabiarek sterowanych CNC	Obsługa i programowanie obrabiarek CNC. Podręcznik operatora” W. Habrat
		Pracownia podstaw konstrukcji maszyn i materiałoznawstwa	Podstawy konstrukcji maszyn. Część 1 i 2” P. Boś, S.Sitarz
		Technologia obróbki skrawaniem i obrabiarki	„Obróbka skrawaniem” W.Olszak, „Obrabiarki” K.Paderewski
<b>Operator obrabiarek skrawających</b>	<b>Trzecia</b>	Język obcy zawodowy	„Język niemiecki zawodowy w branży mechanicznej” P.Rochowski , „Język angielski zawodowy w branży mechanicznej” R.Sarna,K.Sarna
		Podstawy technik komputerowych i programowania obrabiarek sterowanych CNC	„Obsługa i programowanie obrabiarek CNC Podręcznik operatora” W.Habrat

		Technologia obróbki skrawaniem i obrabiarki	„Obróbka skrawaniem” W.Olszak, „Obrabiarki” K.Paderewski
		Pracownia podstaw konstrukcji maszyn i maszynoznawstwa	„Podstawy konstrukcji maszyn część 1 i 2” P.Boś, S.Sitarz
<b>Sprzedawca</b>	<b>Pierwsza</b>	Organizacja sprzedaży	„Organizacja i techniki sprzedaży” E.Strzyżewska, I.Wielgosik ,eMPI <sup>2</sup>
		Sprzedaż towarów	„Obsługa klientów” I.Wielgosik , eMPI <sup>2</sup>
		Towaroznawstwo	„Towar jako przedmiot handlu” I.Wielgosik, eMPI <sup>2</sup>
		Podstawy działalności handlowej	„Przedsiębiorca w handlu” K.Strzelecka, eMPI <sup>2</sup>
<b>Sprzedawca</b>	<b>Druga</b>	Organizacja sprzedaży	„Organizacja i techniki sprzedaży” E.Strzyżewska, I.Wielgosik, eMPI <sup>2</sup>
		Sprzedaż towarów	„Obsługa klientów” I.Wielgosik, eMPI <sup>2</sup>
		Towaroznawstwo	„Towar jako przedmiot handlu” I.Wielgosik, eMPI <sup>2</sup>
		Podstawy działalności handlowej	„Przedsiębiorca w handlu” K.Strzelecka, eMPI <sup>2</sup>
<b>Sprzedawca</b>	<b>Trzecia</b>	Organizacja sprzedaży	„Organizacja i techniki sprzedaży” E.Strzyżewska, I.Wielgosik, eMPI <sup>2</sup>
		Sprzedaż towarów	„Obsługa klientów” I.Wielgosik, eMPI <sup>2</sup>
		Towaroznawstwo	„Towar jako przedmiot handlu” I.Wielgosik, eMPI <sup>2</sup>
		Podstawy działalności handlowej	„Przedsiębiorca w handlu” K.Strzelecka, eMPI <sup>2</sup>
<b>Kucharz</b>	<b>Pierwsza</b>	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	„Gastronomia. Tom II. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz.1” M.Konarzewska, WSiP
		Wyposażenie	„Sporządzanie potraw i

		zakładów gastronomicznych	napojów cz.1” M.Zienkiewicz, WSiP
		Bezpieczeństwo i higiena pracy	„BHP w branży gastronomicznej” P.Dominik WSiP
		Podstawy żywienia	„Zasady żywienia cz.1” D. Czerwińska, WSiP
<b>Kucharz</b>	<b>Trzecia</b>	Język obcy zawodowy	Nauczyciel uczący języka obcego poda nazwę podręcznika we wrześnieu
		Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	„Sporządzanie potraw i napojów cz. 2” A.Kmiotek-Gizard” wyd. WSiP
<b>Kelner</b>	<b>Druga</b>	Podstawy żywienia	„Podstawy żywienia cz.2” D.Czerwińska, WSiP
		Technologia sporządzania potraw i napojów	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów cz. 1, cz.2. Technologia gastronomiczna” A. Kmiotek, WSiP
		Obsługiwanie gości	„Obsługiwanie gości cz.2 , R. Szajna, D. Ławniczak, WSiP
		Przygotowanie potraw i napojów	„Procesy technologiczne w gastronomii cz.1, cz.2” I .Namysłów, L.Górska, WSiP