

**Szkolny zestaw podręczników na rok szkolny 2022/2023 w Branżowej Szkole I Stopnia Rzemiosła i Przedsiębiorczości w Bydgoszczy**

<b>L.p.</b>	<b>Przedmiot</b>	<b>Nazwa podręcznika</b>	<b>Wydawnictwo</b>	<b>Autorzy</b>
<b>1.</b>	<b>Geografia</b>	Oblicza geografii 1	Nowa Era	Roman Malarz Marek Więckowski Tomasz Rachwał Radosław Uliszak
<b>2.</b>	<b>Geografia</b>	Oblicza geografii 2	Nowa Era	Roman Malarz Marek Więckowski Tomasz Rachwał Radosław Uliszak
<b>3.</b>	<b>Geografia</b>	Oblicza geografii 3	Nowa Era	Roman Malarz Marek Więckowski Tomasz Rachwał Radosław Uliszak
<b>4.</b>	<b>Kompetencje społeczne</b>	Kompetencje personalne i społeczne	Ekonomik	Anna Krajewska

5.	<b>Język polski</b>	Język polski 1. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia dla absolwentów ośmioletniej szkoły podstawowej (klasa 1)	Operon	Barbara Chuderska
6.	<b>Język polski</b>	Język polski 2. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia dla absolwentów ośmioletniej szkoły podstawowej (klasa 2)	Operon	Katarzyna Tomaszek

7.	<b>Język polski</b>	Język polski 3. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia dla absolwentów ośmioletniej szkoły podstawowej (klasa 3)	Operon	Katarzyna Tomaszek
8.	<b>Biologia</b>	Biologia I Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia dla absolwentów ośmioletniej szkoły podstawowej	Operon	Beata Jakubik, Renata Szymańska

<b>9.</b>	<b>Biologia</b>	Biologia II Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia dla absolwentów ośmioletniej szkoły podstawowej	Operon	Beata Jakubik, Renata Szymańska
<b>10.</b>	<b>Biologia</b>	Biologia III Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia dla absolwentów ośmioletniej szkoły podstawowej	Operon	Beata Jakubik, Renata Szymańska
<b>11.</b>	<b>Historia</b>	Historia 1. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia (absolwenci ośmioletniej szkoły podstawowej)	Operon	Mirosław Ustrzycki Janusz Ustrzycki
<b>12.</b>	<b>Historia</b>	Historia 2. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia (absolwenci ośmioletniej szkoły podstawowej)	Operon	Mirosław Ustrzycki Janusz Ustrzycki
<b>13.</b>	<b>Historia</b>	Historia 3. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia (absolwenci ośmioletniej szkoły podstawowej)	Operon	Janusz Ustrzycki, Mirosław Ustrzycki,

14.	<b>Historia</b>	Poznać przeszłość 1 . Podręcznik do Historii dla liceum i technikum dla klasy 1	Nowa Era	Marcin Pawlak Adam Szweda
15.	<b>WOS</b>	Wiedza o Społeczeństwie. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia (absolwenci ośmioletniej szkoły podstawowej)	Operon	Zbigniew Smutek, Beata Surmacz, Jan Maleska,
16.	<b>Historia i teraźniejszość</b>	Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia	SOP Oświatowiec	Joanna Niszc Stanisław Zajęc
17.	<b>Język angielski</b>	English Fil third edition: Elementary: Student's book.	Oxford	Clive Oxenden, Christina Latham – Koenig, Paul Seligson
18.	<b>Język angielski</b>	English Fil third edition: Elementary: Student's book.	Oxford	Clive Oxenden, Christina Latham – Koenig, Paul Seligson
19.	<b>Język angielski w produkcji cukierniczej</b>	Career Paths. Cooking	Express Publishing	Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan
20.	<b>Język angielski zawodowy (mechanik poj. samochodowych)</b>	Język angielski zawodowy w branży mechanicznej i samochodowej	WSiP	R. Sarna, K. Sarna

21.	<b>Język angielski</b>	English Fil third edition: Elementary: Student's book.	Oxford	Clive Oxenden, Christina Latham – Koenig, Paul Seligson
22.	<b>Język angielski zawodowy (kucharz)</b>	Career Paths. Cooking	Express Publishing	Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan
23.	<b>Język angielski</b>	English Fil third edition: Elementary: Student's book.	Oxford	Clive Oxenden, Christina Latham – Koenig, Paul Seligson
24.	<b>Język angielski zawodowy (fryzjer)</b>	Angielski w salonie fryzjerskim	SUZI	Sebastian Sęk
25.	<b>Działalność gospodarcza w gastronomii</b>	Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej. (podręcznik i ćwiczenia)	Reforma 2019	Jacek Musiałkiewicz
26.	<b>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem</b>	Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. Cz 1 i 2	WSiP	Anna Kmiołek
27.	<b>Etyka</b>			

28.	<b>Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii</b>	Wyposażenie zakładów gastronomicznych i gospodarstwa domowego	WSiP REA	Kasperek A., Kondratowicz M
29.	<b>Technika w produkcji cukierniczej</b>	Technika w produkcji cukierniczej. Tom 1	WSiP	Katarzyna Kocierz
30.	<b>Technologia produkcji cukierniczej</b>	Technologie produkcji cukierniczej. Tom 1 i 2	WSiP	Magdalena Kaźmierczak

31.	<b>Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii</b>	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.	WSiP	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz
32.	<b>Techniki fryzjerskie</b>	Techniki fryzjerskie tom II	WSiP REA	Gero Buhmann, Isabell Filgel, Babett Friedewold, Britta ter Jung, Gerhard Luhr, Anette Stecker, Bernhard Wiggelinghoff
33.	<b>Techniki fryzjerskie</b>	Nowoczesne fryzjerstwo	SUZI	Zuzanna Sumirska

<b>34.</b>	<b>Podstawy fryzjerstwa</b>	Podstawy fryzjerstwa tom I	WSiP REA	Gero Buhmann, Isabell Filgel, Babett Friedewold, Britta ter Jung, Gerhard Luhr, Anette Stecker, Bernhard Wiggelinghoff
<b>35.</b>	<b>Techniki fryzjerskie</b>	Stylizacja fryzur	WSiP	Beata WachMińkowska, Ewa Mierzwa
<b>36.</b>	<b>Techniki fryzjerskie, Podstawy fryzjerstwa</b>	Stylizacja	SUZI	Zuzanna Sumirska
<b>37.</b>	<b>Podstawy fryzjerstwa</b>	Bezpieczeństwo i Higiena pracy w zawodzie fryzjer	SUZI	Zuzanna Sumirska
<b>38.</b>	<b>Techniki fryzjerskie</b>	Nowoczesna Stylizacja Kolor, Forma, Styl	SUZI	Zuzanna Sumirska
<b>39.</b>	<b>Techniki fryzjerskie</b>	Nowoczesne Zabiegi Fryzjerskie	SUZI	Zuzanna Sumirska

<b>40.</b>	<b>Budowa pojazdów samochodowych</b>	Podwozia i nadwozia pojazdów samochodowych. Budowa, obsługa, diagnostyka i napraw	Wydawnictwo Komunikacji Łączności	Marek Gabrylewicz
<b>41.</b>	<b>Podstawy konstrukcji maszyn</b>	Konstrukcja pojazdów samochodowych	WSiP	Piotr Fundowicz, Mariusz Radzimierski, Marcin Wieczorek
<b>42.</b>	<b>Matematyka</b>	To się liczy 1	Nowa Era	K. Wej, W. Babiański
<b>43.</b>	<b>Matematyka</b>	To się liczy 2	Nowa Era	K. Wej, W. Babiański
<b>34.</b>	<b>Matematyka</b>	To się liczy 3	Nowa Era	K. Wej, W. Babiański