

**Szkolny zestaw podręczników na rok szkolny 2023/2024 w Branżowej Szkole I Stopnia
Rzemiosła i Przedsiębiorczości w Bydgoszczy**

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

5	Język polski	Język polski 1. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia dla absolwentów ośmioletniej szkoły Podstawowej (klasa 1)	Operon	Barbara Chuderska
6	Język polski	Język polski 2. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia dla absolwentów ośmioletniej szkoły Podstawowej (klasa 2)	Operon	Katarzyna Tomaszek

7	Język polski	Język polski 3. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia dla absolwentów ośmioletniej szkoły Podstawowej (klasa 3)	Operon	Katarzyna Tomaszek
8	Biologia	Biologia I Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia dla absolwentów ośmioletniej szkoły Podstawowej	Operon	Beata Jakubik Renata Szymańska

9	Biologia	Biologia II Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia dla absolwentów ośmioletniej szkoły Podstawowej	Operon	Beata Jakubik Renata Szymańska
10	Biologia	Biologia III Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia dla absolwentów ośmioletniej szkoły Podstawowej	Operon	Beata Jakubik Renata Szymańska
11	Historia	Historia 1. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia. Nowa edycja zmiana podst.progr.2022	Operon	Mirosław Ustrzycki Janusz Ustrzycki

12	Historia	Historia 2. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia. Nowa edycja zmiana podst. progr. 2022	Operon	Mirosław Ustrzycki Janusz Ustrzycki
13	Historia	Historia 3. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia (absolwenci ośmioletniej szkoły Podstawowej)	Operon	Janusz Ustrzycki Mirosław Ustrzycki

14	WOS	Wiedza o Społeczeństwie. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia (absolwenci ośmioletniej szkoły Podstawowej)	Operon	Zbigniew Smutek Beata Surmacz Jan Maleska
15	Historia i teraźniejszość	Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia	SOP Oświatowiec	Joanna Niszc Stanisław Zajac
16	Język angielski	English Fil third edition: Elementary: Student's book.	Oxford	Clive Oxenden Christina Latham – Koenig Paul Seligson
17	Język angielski	English Fil third edition: Elementary: Student's book.	Oxford	Clive Oxenden Christina Latham – Koenig Paul Seligson
18	Język angielski w produkcji cukierniczej	Career Paths. Cooking	<u>Express Publishing</u>	<u>Evans Virginia</u> <u>Dooley Jenny</u> <u>Hayley Ryan</u>

19	Język angielski zawodowy mechanik poj. Samochodowych	Język angielski zawodowy w branży mechanicznej i samochodowej	WSiP	R. Sarna, K. Sarna
----	--	---	------	--------------------

20	Język angielski	English Fil third edition: Elementary: Student's book.	Oxford	Clive Oxenden, Christina Latham – Koenig, Paul Seligson
----	-----------------	--	--------	---

21	Język angielski zawodowy (kucharz)	Career Paths. Cooking	<u>Express Publishing</u>	<u>Evans Virginia</u> <u>Dooley Jenny</u> <u>Hayley Ryan</u>
22	Język angielski	English Fil third edition: Elementary: Student's book.	Oxford	Clive Oxenden Christina Latham – Koenig Paul Seligson
23	Język angielski Zawodowy (fryzjer)	Angielski w salonie fryzjerskim	SUZI	Sebastian Sęk
24	Działalność gospodarcza w gastronomii	Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej. (podręcznik i ćwiczenia)	Reforma 2019	Jacek Musiałkiewicz
25	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie Żywności cz1 i 2	WSiP	Anna Kmiotek
26	Etyka			

27	Wypożaenie i Zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Wypożaenie zakładów gastronomicznych i gospodarstwa domowego	WSiP REA	Kasperek A. Kondratowicz M
28	Technika w produkcji cukierniczej	Technika w produkcji cukierniczej. Tom 1	WSiP	Katarzyna Kocierz
29	Technologia produkcji cukierniczej	Technologie produkcji cukierniczej. Tom 1 i 2	WSiP	Magdalena Kaźmierczak

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

33	Podstawy fryzjerstwa	Podstawy fryzjerstwa tom I	WSiP REA	Gero Buhmann Isabell Filgel Babett Friedewold Britta ter Jung Gerhard Luhr Anette Stecker Bernhard Wiggelinghoff
----	----------------------	----------------------------	----------	--

34	Techniki fryzjerskie	Stylizacja fryzur	WSiP	Beata Wach-Mińkowska E.Mierzwa
35	Techniki fryzjerskie, Podstawy fryzjerstwa	Stylizacja	SUZI	Zuzanna Sumirska
36	Podstawy fryzjerstwa	Bezpieczeństwo i Higiena pracy w zawodzie fryzjer	SUZI	Zuzanna Sumirska
37	Techniki fryzjerskie	Nowoczesna Stylizacja Kolor, Forma, Styl	SUZI	Zuzanna Sumirska
38	Techniki fryzjerskie	Nowoczesne Zabiegi Fryzjerskie	SUZI	Zuzanna Sumirska

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