

KLASY I - III

PRZEDMIOTY OGÓLNE

Lp.	Przedmiot	Podręcznik/wydawnictwo/numer dopuszczenia	Autor
1	Język polski	Język polski. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia. Cz. 1, 2, 3. Operon.	Barbara Chuderska
2	Język angielski	“The English Hub” MM Publications 1 klasa: “The English Hub” 1a Student’s book, 1a workbook 2 klasa: “The English Hub” 1a Student’s book, 1a workbook 3 klasa: “The English Hub” 1b student’s book, 1b workbook	<u>Mitchell H.Q.</u> , <u>Malkogianni Marileni</u>
3	Historia	Historia. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia. Część 1, 2, 3. Wyd. Operon.	Mirosław Ustrzycki, Janusz Ustrzycki
4	Biznes i zarządzanie	Krok w biznes i zarządzanie. Szkoła Branżowa	Marek Niesluchowski
5	Geografia	Klasa 1 - Geografia 1 – podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia, wyd. Operon Klasa 2 - Geografia 2 – podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia, wyd. Operon Klasa 3 - Geografia 3 – podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia, wyd. Operon	Sławomir Kurek
6	Matematyka	Klasa pierwsza „To się liczy” Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia, nr dop.967/1/2019 Klasa druga „To się liczy” Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia, nr dop.967//2020 Klasa trzecia „To się liczy” Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia, nr dop.967/3/2021	Karolina Wej, Wojciech Babiński

7	Informatyka	„Informatyka nie tylko dla uczniów”	Edward Krawczyński, Maria Wilk, Zbigniew Talaga
8	Wychowanie fizyczne	Nie dotyczy	
9	Edukacja dla bezpieczeństwa	Podręcznik „Edukacja dla bezpieczeństwa. Szkoła branżowa I stopnia” Wydawnictwo Operon. Nr dop. 1061/2019	Andrzej Kruczyński, Barbara Boniek
10	Religia	Klasa I: Jestem chrześcijaninem. Wierzę. Podręcznik do religii dla klasy 1 szkoły branżowej I stopnia. Wydaw. Jedność Klasa II: Jestem chrześcijaninem. Żyję nadzieją. Podręcznik do religii dla klasy II szkoły branżowej I stopnia. Wydaw. Jedność Klasa III: Jestem Chrześcijaninem. Kocham Boga i ludzi. Podręcznik do religii dla klasy 1 szkoły branżowej I stopnia. Wydaw. Jedność	K. Rokosz, B. Nosek
11	Wychowanie do życia w rodzinie		

Nr 14

PRZEDMIOTY ZAWODOWE – sprzedawca 522301

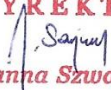
Lp.	Przedmiot	Podręcznik/wydawnictwo	Autor
-----	-----------	------------------------	-------

1	Bezpieczeństwo i higiena pracy w handlu.	Bezpieczeństwo i higiena pracy WSiP Warszawa 2012	Wanda Buwała, Krzysztof Szczęch
2	Organizowanie sprzedaży towarów	Prowadzenie sprzedaży. Tom II. Organizacja i techniki sprzedaży. WSiP Warszawa 2014, Rea Warszawa 2013	Halina Zielińska
3	Właściwości towarów	Prowadzenie sprzedaży. Tom I. Towar jako przedmiot handlu WSiP Warszawa 2014, Rea Warszawa 2013	Katarzyna Kocierz, Marta Misiarz
4	Obsługa klientów	Prowadzenie sprzedaży. Tom III. Obsługa klienta. WSiP Warszawa 2014, Rea Warszawa 2013	Halina Zielińska
5	Obsługa kas fiskalnych i urzędów współpracujących z kasą fiskalną	Pracownia sprzedaży. Kwalifikacja AU.20. Prowadzenie sprzedaży. Wydawnictwo eMPI ² , Poznań 2013 ISBN 978-83-65149-44-2	Małgorzata Pańczyk
6	Promocja towarów	Prowadzenie sprzedaży. Tom IV. Przedsiębiorca w handlu. WSiP Warszawa 2014, Rea Warszawa 2013	Maria Wajgner, Agnieszka Urzędowska- Wardencka
7	Sprzedaż internetowa	Prowadzenie sprzedaży. Tom IV. Przedsiębiorca w handlu. WSiP Warszawa 2014, Rea Warszawa 2013	Maria Wajgner, Agnieszka Urzędowska- Wardencka
8	Komunikowanie się z klientami w języku obcym	Język angielski zawodowy. Prowadzenie sprzedaży w praktyce. Wyd. 2, 2020	Magdalena Prekiel

Nr 15
PRZEDMIOTY ZAWODOWE – kucharz 512001

Lp.	Przedmiot	Podręczniki	Autor
1	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Sporządzanie potraw i napojów część 1. Podręcznik do nauki zawodów technik żywienia i usług gastronomicznych i kucharz WSiP cop. 2018	Marzanna Zienkiewicz
2	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. WSiP 2021	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz
3	Podstawy gastronomii	Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 1. Podstawy gastronomii. Podręcznik do nauki zawodów z branży gastronomicznej. WSiP 2017	Anna Kmiołek-Gizera
4	Zasady żywienia człowieka	Zasady żywienia. Planowanie i ocena. Podręcznik do nauki technik żywienia i usług gastronomicznych, WSiP 2013	H. Kunachowicz, B. Przygoda, B. Sińska,

			H. Turlejska,
5	Technologia gastronomiczna	<p>Sporządzanie potraw i napojów część 2. Podręcznik do nauki zawodów technik żywienia i usług gastronomicznych i kucharz WSiP cop. 2018</p> <p>Zeszyt gastronomiczny cz.1, Zeszyt do nauki zawodu, WSiP 2023</p> <p>Zeszyt gastronomiczny cz.2, Zeszyt do nauki zawodu, WSiP 2023</p>	Anna Kmiołek-Gizera
6	Język obcy zawodowy	What's cooking?(Dodatek leksykalny w postaci podręcznika do the English Hub wyd. MM Publications)	Jeroen Bloemsma
7	Podstawy działalności gospodarczej w gastronomii	Sporządzanie potraw i napojów część 1. Podręcznik do nauki zawodów technik żywienia i usług gastronomicznych i kucharz, WSiP cop. 2018	Marzanna Zienkiewicz

DYREKTOR

Joanna Sz wajnoch