**Wykaz podręczników dla klasy I szkoły branżowej**

Przedmioty ogólne:

1. Język polski – To się czyta 1. Podręcznik do języka polskiego dla klasy I branżowej szkoły I stopnia, A. Klimowicz, U. Ginter, Nowa Era.
2. Język angielski - Focus 1, Second Edition, wyd. Pearson, Podręcznik i ćwiczenia
3. Historia – Historia dla szkoły branżowej I stopnia, M. Ustrzycki, J. Ustrzycki, wyd. Operon.
4. Podstawy przedsiębiorczości – Podstawy przedsiębiorczości dla szkoły branżowej I stopnia cz.1, cz.2 dla absolwentów szkoły podstawowej, J. Korba, Z. Smutek, J. Kijakowska, wyd. Operon.
5. Fizyka – Odkryć fizykę 1. Zakres podstawowy M. Braun, W. Śliwa, Nowa Era.
6. Matematyka – To się liczy 1. Podręcznik do matematyki dla klasy I branżowej szkoły I stopnia, K. Wej, W. Babiański, Nowa Era.
7. Edukacja dla bezpieczeństwa – Edukacja dla bezpieczeństwa. Podręcznik dla szkół ponadpodstawowych, B. Boniek, A. Kruczyński, Operon.

Przedmioty zawodowe:

**Cukiernik**

1. Technologia produkcji cukierniczej. cz.1, cz.2 tom II, M. Kaźmierczak,WSiP.
2. Technika w produkcji cukierniczej, Tom I, M. Kocierz, WSiP.

**Monter zabudowy i robót wykończeniowych w budownictwie**

1. BHP w branży budowlanej, W. Bukała, M. Karbowiak, WSiP.
2. Budownictwo ogólne, M. Popek, B. Wapińska, WSiP.
3. Rysunek techniczny budowlany, T. Maj,WSiP.
4. Wykonywanie robót montażowych, okładzinowych i wykończeniowych, cz.1, A. Kusina, M. Machnik

**Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej**

1. Technologia prac w obiektach hotelarskich cz.1 (podręcznik), M. Halama
2. Technologia prac w obiektach hotelarskich cz.1 (ćwiczenia), M. Halama
3. Język angielski zawodowy w turystyce i hotelarstwie. Zeszyt ćwiczeń, M. Samulczyk – Wolska, WSiP, rok wyd. 2019.

**Kucharz**

1. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. I, M. Konarzewska, B. Zielonka, M. Konarzewska – Sokołowska.
2. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. II, M. Konarzewska, B. Zielonka, M. Konarzewska – Sokołowska.
3. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, M. Konarzewska, C. H. Lada, B. Zielonka.
4. Organizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy, W.Żabicki.

**Pracownik pomocniczy gastronomii**

1. Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych cz.1, cz.2 (podręcznik z ćwiczeniami)., M. Halama (podręczniki będą zamówione przez szkołę – koszt 100 zł)
2. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. I, M. Konarzewska, B. Zielonka, M. Konarzewska – Sokołowska. (zakupić indywidualnie)