

Klasa 1a BSIS

Język polski	„To się czyta!” Podręcznik do języka polskiego dla klasy 1 branżowej szkoły I stopnia, Anna Klimowicz, Joanna Ginter	Nowa Era
Język angielski	Pioneer Plus – elementary	
Historia	Dziś historia 1 - podręcznik dla klasy pierwszej szkoły branżowej I stopnia Stanisław Zając	Oświatowiec
Biologia	Biologia 1. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia Beata Jakubik, Renata Szymańska	Operon
Geografia	Oblicza geografii 1 – zakres podstawowy Roman Malarz, Marek Więckowski	Nowa Era
Matematyka	„To się liczy!” Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia. Klasa pierwsza, Karolina Wej, Wojciech Babiński	Nowa Era
Podstawy przedsiębiorczości	Krok w przedsiębiorczość. Zbigniew Makiela, Tomasz Rachwał	Nowa Era
Przedmioty zawodowe – cukiernik (dla cyklu 3 lat kształcenia)	Technologie produkcji cukierniczej cz.1, cz.2 (dwa podręczniki) Wyroby cukiernicze. Tom II wydawnictwo: WSiPP/rea, autor: Magdalena Kaźmierczak, kwalifikacja: T.4 Technika w produkcji cukierniczej Wyroby cukiernicze. Tom I wydawnictwo: WSiP/rea, autor: Katarzyna Kocierz, kwalifikacja: T.4 Pracownia produkcji cukierniczej praktyczna nauka zawodu wydawnictwo: WSiP, autor: Magdalena Kaźmierczak, kwalifikacja: T.4	
Przedmioty zawodowe – piekarz (dla cyklu 3 lat kształcenia)	Magazynowanie surowców piekarskich T.3.1 , autor: Krystyna Jarosz, wydawnictwo: WSiP Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich T.3.2 , autor: Ewa Giemza, wydawnictwo: WSiP Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta T.3.3 , autor: Krystyna Jarosz, wydawnictwo: WSiP Przygotowanie pieczywa do dystrybucji T.3.4 , autor: Piotr Dominik, Katarzyna Przybylska-Dominik, wydawnictwo: WSiP Technika w produkcji cukierniczej Wyroby cukiernicze. Tom I wydawnictwo: WSiP/rea, autor: Katarzyna Kocierz, kwalifikacja: T.4	

Klasa 1b BSIS

Język polski	„To się czyta!” Podręcznik do języka polskiego dla klasy 1 branżowej szkoły I stopnia, Anna Klimowicz, Joanna Ginter	Nowa Era
Język angielski	Pioneer Plus – elementary	
Historia	Dziś historia 1 - podręcznik dla klasy pierwszej szkoły branżowej I stopnia Stanisław Zając	Oświatowiec
Biologia	Biologia 1. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia Beata Jakubik, Renata Szymańska	Operon
Geografia	Oblicza geografii 1 – zakres podstawowy Roman Malarz, Marek Więckowski	Nowa Era
Matematyka	„To się liczy!” Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia. Klasa pierwsza, Karolina Wej, Wojciech Babiński	Nowa Era
Podstawy przedsiębiorczości	Krok w przedsiębiorczość. Zbigniew Makiela, Tomasz Rachwał	Nowa Era
Przedmioty zawodowe – sprzedawca (dla cyklu 3 lat kształcenia)	<p>ORGANIZACJA SPRZEDAŻY</p> <p>1. Organizacja i techniki sprzedaży . Kwalifikacja AU.20 (A. 18) Prowadzenie sprzedaży . Tom 2 Elżbieta Strzyżewska, Iwona Wielgosik, Wydawnictwo eMpi2</p> <p>2. Organizowanie sprzedaży. Organizacja i techniki sprzedaży 2. Donata Andrzejczak, Agnieszka Mikina, Beata Rzeźnik, Maria Wajgner, WSIP</p> <p>SPRZEDAŻ TOWARÓW Z ELEMENTAMI BHP</p> <p>1. Sprzedaż towarów. Obsługa klienta 1. Donata Andrzejczak, Agnieszka Mikina, Beata Rzeźnik, Maria Wajgner, WSIP</p> <p>2. Sprzedaż towarów. Zajęcia w pracowni 2. Jadwiga Józwiak, Monika Knap. WSIP</p> <p>3. Sprzedaż towarów. Zajęcia w pracowni 3. Jadwiga Józwiak, Monika Knap. WSIP</p> <p>4. Sprzedaż towarów. Prowadzenie sprzedaży. Iwona Wielgosik. Wydawnictwo eMpi2</p> <p>TOWAR JAKO PRZEDMIOT HANDLU</p> <p>1. Towar jako przedmiot handlu. REA- WSIP. Kocierz Katarzyna, Misiarz Marta.</p> <p>2. Towar jako przedmiot handlu. Prowadzenie sprzedaży Tom 1. Iwona Wielgosik . Wydawnictwo eMpi2</p> <p>ZAJECIA PRAKTYCZNE</p> <p>1. Pracownia sprzedaży. Jadwiga Józwiak, Monika Knap . WSIP</p> <p>2. Pracownia Sprzedaży. Kwalifikacja AU.20 (A.18). Prowadzenie sprzedaży. Małgorzata Pańczyk. Wydawnictwo eMpi2</p> <p>3. Prowadzenie sprzedaży – ćwiczenia. Małgorzata Matus, Wydawnictwo Ekonomik Musiałkiewicz</p>	

<p>Przedmioty zawodowe – ślusarz (dla cyklu 3 lat kształcenia)</p>	<p>Wykonywanie elementów maszyn, urządzeń i narzędzi metoda obróbki ręcznej. Janusz Figurski, Stanisław Popis WSiP.</p> <p>Wykonywanie elementów maszyn, urządzeń i narzędzi metoda obróbki maszynowej. Janusz Figurski, Stanisław Popis WSiP.</p> <p>Wykonywanie połączeń materiałów, Janusz Figurski, Stanisław Popis WSiP.</p> <p>Naprawa i konserwacja elementów maszyn, urządzeń i narzędzi, Janusz Figurski, Stanisław Popis WSiP.</p> <p>Obsługa maszyn i urządzeń, Stanisław Legutko, WSiP.</p> <p>Rysunek techniczny dla mechaników, Tadeusz Lewandowski, WSiP.</p> <p>Technologia ogólna. Podstawy technologii mechanicznych, Aleksander Górecki, WSiP.</p> <p>Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Technik mechanik / ślusarz.</p> <p>Kwalifikacja m.20. Testy egzaminacyjne. Szkoły ponadgimnazjalne .Janusz Figurski, WSiP</p>
--	---

Klasa 1 c BSIS

Język polski	„To się czyta!” Podręcznik do języka polskiego dla klasy 1 branżowej szkoły I stopnia, Anna Klimowicz, Joanna Ginter	Nowa Era
Język angielski	Pioneer Plus – elementary	
Historia	Dziś historia 1 - podręcznik dla klasy pierwszej szkoły branżowej I stopnia Stanisław Zając	Oświatowiec
Biologia	Biologia 1. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia Beata Jakubik, Renata Szymańska	Operon
Geografia	Oblicza geografii 1 – zakres podstawowy Roman Malarz, Marek Więckowski	Nowa Era
Matematyka	„To się liczy!” Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia. Klasa pierwsza, Karolina Wej, Wojciech Babiński	Nowa Era
Podstawy przedsiębiorczości	Krok w przedsiębiorczość. Zbigniew Makiela, Tomasz Rachwał	Nowa Era
Przedmioty zawodowe – kucharz (dla cyklu 3 lat kształcenia)	<p>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz.1, cz.2 (dwa podręczniki), Przygotowanie i wydawanie dań wydawnictwo: WSiP , autor: Małgorzata Konarzewska, kwalifikacja HGT.02</p> <p>Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii wydawnictwo: WSiP/rea, autor: Agnieszka Kacperek, Marzanna Kondratowicz kwalifikacja T.6</p> <p>Zasady żywienia cz.1, cz.2 (dwa podręczniki) wydawnictwo: WSiP, autor: Dorota Czerwińska, kwalifikacja: T.15.1</p> <p>Sporządzanie napojów i potraw Towaroznawstwo i przechowywanie żywności wydawnictwo: WSiP, autor: Anna Kmiołek, kwalifikacja: T.6.1</p> <p>Pracownia gastronomiczna cz.1 Repetytorium – ćwiczenia praktyczne wydawnictwo: Format –AB, autor: Longina Borkowicz, kwalifikacja: HGT.02</p>	
Przedmioty zawodowe – ogrodnik (dla cyklu 3 lat kształcenia)	<p>Produkcja ogrodnicza z elementami bhp - "Produkcja ogrodnicza" HORTPPRESS G.Łukaszewicz, A. Świdorska, A.Gensler</p> <p>Technika ogrodnicza - klasa 1 i 2 - „Mechanizacja Rolnictwa cz.1” HORTPRES</p> <p>Rośliny ozdobne - "Rośliny ozdobne" HORTPRESS K. Mynett, L.Startek</p> <p>Karty pracy 1 „Ogrodnictwo” J.Hryń, A. Minkiewicz, K. Rapej</p>	

Klasa 2a BSIS

Język polski	„To się czyta!” Podręcznik do języka polskiego dla klasy 2 branżowej szkoły I stopnia, Anna Klimowicz, Joanna Ginter	Nowa Era
Język angielski	English Class A2+	
Historia	Dziś historia 2 - podręcznik dla klasy drugiej szkoły branżowej I stopnia Stanisław Zając	Oświatowiec
Biologia	Biologia 2. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia Beata Jakubik, Renata Szymańska	Operon
Geografia	Oblicza geografii 2 – zakres podstawowy Krzysztof Wiedermann, Radosław Uliszak, Tomasz Rachwał, Paweł Kroh	Nowa Era
Matematyka	„To się liczy!” Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia. Klasa druga, Karolina Wej, Wojciech Babiański	Nowa Era
Przedmioty zawodowe – cukiernik (dla cyklu 3 lat kształcenia)	Technologie produkcji cukierniczej cz.1, cz.2 (dwa podręczniki) Wyroby cukiernicze. Tom II wydawnictwo: WSiPP/rea, autor: Magdalena Kaźmierczak, kwalifikacja: T.4 Technika w produkcji cukierniczej Wyroby cukiernicze. Tom I wydawnictwo: WSiP/rea, autor: Katarzyna Kocierz, kwalifikacja: T.4 Pracownia produkcji cukierniczej praktyczna nauka zawodu wydawnictwo: WSiP, autor: Magdalena Kaźmierczak, kwalifikacja: T.4	

Klasa 2b BSIS

Język polski	„To się czyta!” Podręcznik do języka polskiego dla klasy 2 branżowej szkoły I stopnia, Anna Klimowicz, Joanna Ginter	Nowa Era
Język angielski	English Class A2+	
Historia	Dziś historia 2 - podręcznik dla klasy drugiej szkoły branżowej I stopnia Stanisław Zajac	Oświatowiec
Biologia	Biologia 2. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia Beata Jakubik, Renata Szymańska	Operon
Geografia	Oblicza geografii 2 – zakres podstawowy Krzysztof Wiedermann, Radosław Uliszak, Tomasz Rachwał, Paweł Kroh	Nowa Era
Matematyka	„To się liczy!” Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia. Klasa druga, Karolina Wej, Wojciech Babiański	Nowa Era
Przedmioty zawodowe – kucharz (dla cyklu 3 lat kształcenia)	<p>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz.1, cz.2 (dwa podręczniki), Przygotowanie i wydawanie dań wydawnictwo: WSiP , autor: Małgorzata Konarzewska, kwalifikacja HGT.02</p> <p>Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii wydawnictwo: WSiP/rea, autor: Agnieszka Kacperk, Marzanna Kondratowicz kwalifikacja T.6</p> <p>Zasady żywienia cz.1, cz.2 (dwa podręczniki) wydawnictwo: WSiP, autor: Dorota Czerwińska, kwalifikacja: T.15.1</p> <p>Sporządzanie napojów i potraw Towaroznawstwo i przechowywanie żywności wydawnictwo: WSiP, autor: Anna Kmiołek, kwalifikacja: T.6.1</p> <p>Pracownia gastronomiczna cz.1 Repetytorium – ćwiczenia praktyczne wydawnictwo: Format –AB, autor: Longina Borkowicz, kwalifikacja: HGT.02</p>	
Przedmioty zawodowe – ogrodnik (dla cyklu 3 lat kształcenia)	<p>Produkcja ogrodnicza z elementami bhp - "Produkcja ogrodnicza" HORTPPRESS G.Łukaszewicz, A. Świdorska, A.Gensler</p> <p>Technika ogrodnicza - klasa 1 i 2 - „ Mechanizacja Rolnictwa cz.1” HORTPRES</p> <p>Rośliny ozdobne - "Rośliny ozdobne" HORTPRESS K. Mynett, L.Startek</p> <p>Karty pracy 1 „Ogrodnictwo” J.Hryń, A. Minkiewicz, K. Rapej</p>	

Klasa 3a BSIS

Język polski	„To się czyta. Podręcznik dla języka polskiego dla branżowej szkoły I stopnia dla absolwentów szkół podstawowych. Klasa 3. A. Klimowicz, J. Ginter. A. Ciesielska	Nowa Era
Język angielski	English Class B1	
Historia	Dziś historia 3 - podręcznik dla klasy trzeciej szkoły branżowej I stopnia Stanisław Zając	Oświatowiec
WOS	Wiedza o społeczeństwie. Zbigniew Smutek, Beata Surmacz, Jan Maleska	Operon
Biologia	Biologia 3. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia Beata Jakubik, Renata Szymańska	Operon
Matematyka	„To się liczy!” Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia. Klasa trzecia, , Karolina Wej, Wojciech Babiański	Nowa Era
Przedmioty zawodowe – kucharz (dla cyklu 3 lat kształcenia)	<p>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz.1, cz.2 (dwa podręczniki), Przygotowanie i wydawanie dań wydawnictwo: WSiP , autor: Małgorzata Konarzewska, kwalifikacja HGT.02</p> <p>Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii wydawnictwo: WSiP/rea, autor: Agnieszka Kacperek, Marzanna Kondratowicz kwalifikacja T.6</p> <p>Zasady żywienia cz.1, cz.2 (dwa podręczniki) wydawnictwo: WSiP, autor: Dorota Czerwińska, kwalifikacja: T.15.1</p> <p>Sporządzanie napojów i potraw Towaroznawstwo i przechowywanie żywności wydawnictwo: WSiP, autor: Anna Kmiołek, kwalifikacja: T.6.1</p> <p>Pracownia gastronomiczna cz.1 Repetitorium – ćwiczenia praktyczne wydawnictwo: Format –AB, autor: Longina Borkowicz, kwalifikacja: HGT.02</p>	
Przedmioty zawodowe – sprzedawca (dla cyklu 3 lat kształcenia)	<p>ORGANIZACJA SPRZEDAŻY 1. Organizacja i techniki sprzedaży . Kwalifikacja AU.20 (A. 18) Prowadzenie sprzedaży . Tom 2 Elżbieta Strzyżewska, Iwona Wielgosik, Wydawnictwo eMpi2 2. Organizowanie sprzedaży. Organizacja i techniki sprzedaży 2. Donata Andrzejczak, Agnieszka Mikina, Beata Rzeźnik, Maria Wajgner, WSIP</p> <p>SPRZEDAŻ TOWARÓW Z ELEMENTAMI BHP 1. Sprzedaż towarów. Obsługa klienta 1. Donata Andrzejczak, Agnieszka Mikina, Beata Rzeźnik, Maria Wajgner, WSIP 2. Sprzedaż towarów. Zajęcia w pracowni 2. Jadwiga Józwiak, Monika Knap. WSIP 3. Sprzedaż towarów. Zajęcia w pracowni 3. Jadwiga Józwiak, Monika Knap. WSIP 4. Sprzedaż towarów. Prowadzenie sprzedaży. Iwona Wielgosik. Wydawnictwo eMpi2</p> <p>TOWAR JAKO PRZEDMIOT HANDLU 1. Towar jako przedmiot handlu. REA- WSIP. Kocierz Katarzyna, Misiarz Marta. 2. Towar jako przedmiot handlu. Prowadzenie sprzedaży Tom 1. Iwona Wielgosik . Wydawnictwo eMpi2</p> <p>ZAJECIA PRAKTYCZNE 1. Pracownia sprzedaży. Jadwiga Józwiak, Monika Knap . WSIP 2. Pracownia Sprzedaży. Kwalifikacja AU.20 (A.18). Prowadzenie sprzedaży. Małgorzata Pańczyk. Wydawnictwo eMpi2</p>	

	3. Prowadzenie sprzedaży – ćwiczenia. Małgorzata Matus, Wydawnictwo Ekonomik Musiałkiewicz
Przedmioty zawodowe – krawiec (dla cyklu 3 lat kształcenia)	<p>1. Techniki szycia odzieży. Elżbieta Stark, Zofia Lipke-Skrawek. Wydawnictwo SOP Oświatowiec Toruń.</p> <p>2. Krawiectwo. Materiałoznawstwo. Podręcznik dla zasadniczych szkół odzieżowych. Tłumacz z języka angielskiego Paulina Samek. Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne Warszawa.</p> <p>3. Maszyny i urządzenia w przemyśle odzieżowym. Bogusław Biańczak, Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne Warszawa.</p> <p>4. Technologia odzieży. Ryszard Kazik, Janina Krawczyk, Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne Warszawa.</p> <p>5. Materiałoznawstwo odzieżowe. Jadwiga Idrygaj-Pajor., SOP Oświatowiec Toruń.</p> <p>6. Podstawy projektowania odzieży. Ewa Falkowska-Rękawek., Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne Warszawa.</p> <p>7. Modelowanie form odzieży damskiej. Elżbieta Stark, Barbara Tymolewska., SOP Oświatowiec Toruń.</p> <p>8. Rysunek zawodowy dla szkół odzieżowych. Maria Halina Czurkowska, Irena Ulawska-Bryszewska. Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne Warszawa.</p> <p>9. Techniki szycia odzieży. Elżbieta Lewandowska -Stark, Zofia Lipke-Skrawek Stowarzyszenie Oświatowców Polskich w Toruniu</p>

Klasa 3b BSIS

Język polski	„To się czyta. Podręcznik dla języka polskiego dla branżowej szkoły I stopnia dla absolwentów szkół podstawowych. Klasa 3. A. Klimowicz, J. Ginter. A. Ciesielska	Nowa Era
Język angielski	English Class B1	
Historia	Dziś historia 3 - podręcznik dla klasy trzeciej szkoły branżowej I stopnia Stanisław Zając	Oświatowiec
WOS	Wiedza o społeczeństwie. Zbigniew Smutek, Beata Surmacz, Jan Maleska	Operon
Biologia	Biologia 3. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia Beata Jakubik, Renata Szymańska	Operon
Matematyka	To się liczy! Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia. Klasa trzecia, , Karolina Wej, Wojciech Babiański	Nowa Era
Przedmioty zawodowe – cukiernik (dla cyklu 3 lat kształcenia)	Technologie produkcji cukierniczej cz.1, cz.2 (dwa podręczniki) Wyroby cukiernicze. Tom II wydawnictwo: WSiPP/rea, autor: Magdalena Kaźmierczak, kwalifikacja: T.4 Technika w produkcji cukierniczej Wyroby cukiernicze. Tom I wydawnictwo: WSiP/rea, autor: Katarzyna Kocierz, kwalifikacja: T.4 Pracownia produkcji cukierniczej praktyczna nauka zawodu wydawnictwo: WSiP, autor: Magdalena Kaźmierczak, kwalifikacja: T.4	
Przedmioty zawodowe – ogrodnik (dla cyklu 3 lat kształcenia)	Produkcja ogrodnicza z elementami bhp - "Produkcja ogrodnicza" HORTPRESS G.Łukaszewicz, A. Świdorska, A.Gensler Technika ogrodnicza - klasa 1 i 2 - „ Mechanizacja Rolnictwa cz.1” HORTPRES Rośliny ozdobne - "Rośliny ozdobne" HORTPRESS K. Mynett, L.Startek Karty pracy 1 „Ogrodnictwo” J.Hryń, A. Minkiewicz, K. Rapej	
Przedmioty zawodowe – stolarz (dla cyklu 3 lat kształcenia)	Tadeusz Laurowski, Stolarstwo, Wydawnictwo KaBe. Janusz Prażmo, Stolarstwo cz. 1. Technologia, WSiP. Włodzimierz Prządka, Jerzy Szczuka, Stolarstwo cz.2. Technologia. WSiP. Praca zbiorowa, Prace w drewnie, Wydawnictwo Arkady. Praca zbiorowa, Prace stolarskie, Wydawnictwo Arkady. Paul Forrester, Stolarstwo, materiały, narzędzia, techniki, projekty, Wydawnictwo Arkady. Marian Sławiński, Rysunek zawodowy dla stolarza, WSiP. Kazimierz Duchnowski, Maszynowa obróbka, narzędzia i podstawowe obrabiarki stolarskie, WSiP.	

Przedmioty zawodowe – pracownik pomocniczy obsługi hotelowej (dla cyklu 3 lat kształcenia)	Technologia prac w obiektach hotelarskich. Cz.1” Marek Halama Wydanie własne, Chorzów 2019 r. Zeszyt ćwiczeń. Technologia prac w obiektach hotelarskich. Cz.1” Marek Halama, Wydanie własne Chorzów 2019 r. Technologia prac w obiektach hotelarskich. Cz.2” Marek Halama, Wydanie własne Chorzów 2019 r. Zeszyt ćwiczeń. Technologia prac w obiektach hotelarskich. Cz.2” Marek Halama, Wydanie własne Chorzów 2019 r. „Zajęcia praktyczne. Zbiór zadań i ćwiczeń” Marek Halama, Wydanie własne Chorzów 2019 r.
--	--