

## Zestaw podręczników obowiązujących w BSIS w roku szkolnym 2024/2025

<p>Język polski</p>	<p><b>Klasa 1a, 1b, 1c</b> „To się czyta!” Podręcznik do języka polskiego dla klasy 1 branżowej szkoły I stopnia, Anna Klimowicz, Joanna Ginter</p> <p><b>Klasa 2a, 2b, 2c</b> „To się czyta!” Podręcznik do języka polskiego dla klasy 2 branżowej szkoły I stopnia, Anna Klimowicz, Joanna Ginter</p> <p><b>Klasa 3a, 3b, 3c</b> „To się czyta. Podręcznik dla języka polskiego dla branżowej szkoły I stopnia dla absolwentów szkół podstawowych. Klasa 3. A. Klimowicz, J. Ginter. A. Ciesielska</p>	<p>Nowa Era</p>
<p>Język angielski</p>	<p><b>Klasa 1a, 1b, 1c</b> Pioneer Plus – elementary</p> <p><b>Klasa 2a, 2b, 2c</b> English Class A2+</p> <p><b>Klasa 3a, 3b, 3c</b> English Class B1</p>	
<p>Historia</p>	<p><b>Klasa 1a, 1b, 1c</b> Dziś historia 1 - podręcznik dla klasy pierwszej szkoły branżowej I stopnia Stanisław Zajęc</p> <p><b>Klasa 2a, 2b, 2c</b> Dziś historia 2 - podręcznik dla klasy drugiej szkoły branżowej I stopnia Stanisław Zajęc</p> <p><b>Klasa 3a, 3b, 3c</b> Dziś historia 3 - podręcznik dla klasy trzeciej szkoły branżowej I stopnia Stanisław Zajęc</p>	<p>Oświatowiec</p>
<p>Biologia</p>	<p><b>Klasa 1a, 1b, 1c</b> Biologia 1. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia Beata Jakubik, Renata Szymańska</p> <p><b>Klasa 2a, 2b, 2c</b> Biologia 2. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia Beata Jakubik, Renata Szymańska</p> <p><b>Klasa 3a, 3b, 3c</b> Biologia 3. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia Beata Jakubik, Renata Szymańska</p>	<p>Operon</p>
<p>Geografia</p>	<p><b>Klasa 1a, 1b, 1c</b> Oblicza geografii 1 – zakres podstawowy Roman Malarz, Marek Więckowski</p>	<p>Nowa Era</p>

	<p><b>Klasa 2a, 2b, 2c</b>  Oblicza geografii 2 – zakres podstawowy  Krzysztof Wiedermann, Radosław Ułiszak, Tomasz Rachwał, Paweł Kroh</p> <p><b>Klasa 3a, 3b, 3c</b>  Oblicza geografii 3. Zakres podstawowy  Anna Dubownik , Marcin Nowak , Marcin Świtoniak , Czesław Adamiak ,  Barbara Szyda</p>	Nowa Era
Matematyka	<p><b>Klasa 1a, 1b, 1c</b>  „To się liczy!” Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia. Klasa pierwsza, Karolina Wej, Wojciech Babiński</p> <p><b>Klasa 2a, 2b, 2c</b>  „To się liczy!” Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia. Klasa druga, Karolina Wej, Wojciech Babiński</p> <p><b>Klasa 3a, 3b, 3c</b>  „To się liczy!” Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia. Klasa trzecia, , Karolina Wej, Wojciech Babiński</p>	Nowa Era
Biznes i zarządzanie	<p><b>Klasa 1a, 1b, 1c</b>  „Krok w biznes i zarządzanie” 1 i 2  Tomasz Rachwał Zbigniew Makiela</p>	Nowa Era
EDB	-	
Informatyka	-	
Przedmioty zawodowe – cukiernik (dla cyklu 3 lat kształcenia)	<p><b><u>Klasa 1a, 3a</u></b>  <b>Technologie produkcji cukierniczej cz.1, cz.2 ( dwa podręczniki)</b>  <b>Wyroby cukiernicze. Tom II</b>  wydawnictwo: WSiPP/rea, autor: Magdalena Kaźmierczak, kwalifikacja: T.4  <b>Technika w produkcji cukierniczej</b>  <b>Wyroby cukiernicze. Tom I</b>  wydawnictwo: WSiP/rea, autor: Katarzyna Kocierz, kwalifikacja: T.4  <b>Pracownia produkcji cukierniczej</b>  <b>praktyczna nauka zawodu</b>  wydawnictwo: WSiP, autor: Magdalena Kaźmierczak, kwalifikacja: T.4</p>	
Przedmioty zawodowe – kucharz (dla cyklu 3 lat kształcenia)	<p><b><u>Klasa 1b, 2b, 3c</u></b>  <b>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz.1, cz.2 ( dwa podręczniki),</b>  <b>Przygotowanie i wydawanie dań</b>  wydawnictwo: WSiP , autor: Małgorzata Konarzewska, kwalifikacja HGT.02  <b>Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii</b>  wydawnictwo: WSiP/rea, autor: Agnieszka Kacperek, Marzanna Kondratowicz  kwalifikacja T.6  <b>Zasady żywienia cz.1, cz.2 ( dwa podręczniki)</b>  wydawnictwo: WSiP, autor: Dorota Czerwińska, kwalifikacja: T.15.1  <b>Sporządzanie napojów i potraw</b>  <b>Towaroznawstwo i przechowywanie żywności</b>  wydawnictwo: WSiP, autor: Anna Kmiolek, kwalifikacja: T.6.1  <b>Pracownia gastronomiczna cz.1</b>  <b>Repetytorium – ćwiczenia praktyczne</b>  wydawnictwo: Format –AB, autor: Longina Borkowicz, kwalifikacja: HGT.02</p>	

<p>Przedmioty zawodowe – ogrodnik (dla cyklu 3 lat kształcenia)</p>	<p><b><u>Klasa 1c, 2a, 3c</u></b></p> <p><b>Produkcja ogrodnicza z elementami bhp - "Produkcja ogrodnicza"</b> HORTPPRESS G.Łukaszewicz, A. Świdorska, A.Gensler</p> <p><b>Technika ogrodnicza - klasa 1 i 2 - „Mechanizacja Rolnictwa cz.1”</b> HORTPRES</p> <p><b>Rośliny ozdobne - "Rośliny ozdobne"</b> HORTPRESS K. Mynett, L.Startek</p> <p><b>Karty pracy 1 „Ogrodnictwo”</b> J.Hryń, A. Minkiewicz, K. Rapej</p>
<p>Przedmioty zawodowe – sprzedawca (dla cyklu 3 lat kształcenia)</p>	<p><b><u>Klasa 1c, 2a, 3b</u></b></p> <p><b>ORGANIZACJA SPRZEDAŻY</b> 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><b>SPRZEDAŻ TOWARÓW Z ELEMENTAMI BHP</b> 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><b>TOWAR JAKO PRZEDMIOT HANDLU</b> 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><b>ZAJECIA PRAKTYCZNE</b> 1. Pracownia sprzedaży. Jadwiga Józwiak, Monika Knap . WSIP 2. Pracownia Sprzedaży. Kwalifikacja AU.20 ( A.18). Prowadzenie sprzedaży. Małgorzata Pańczyk. Wydawnictwo eMpi2 3. Prowadzenie sprzedaży – ćwiczenia. Małgorzata Matus, Wydawnictwo Ekonomik Musiałkiewicz</p>
<p>Przedmioty zawodowe – ślusarz (dla cyklu 3 lat kształcenia)</p>	<p><b><u>Klasa 1a,3b</u></b></p> <p><b>Wykonywanie elementów maszyn, urządzeń i narzędzi metoda obróbki ręcznej.</b> Janusz Figurski, Stanisław Popis WSiP.</p> <p><b>Wykonywanie elementów maszyn, urządzeń i narzędzi metoda obróbki maszynowej.</b> Janusz Figurski, Stanisław Popis WSiP.</p> <p><b>Wykonywanie połączeń materiałów,</b> Janusz Figurski, Stanisław Popis WSiP.</p> <p><b>Naprawa i konserwacja elementów maszyn, urządzeń i narzędzi,</b> Janusz Figurski, Stanisław Popis WSiP.</p> <p><b>Obsługa maszyn i urządzeń,</b> Stanisław Legutko, WSiP.</p> <p><b>Rysunek techniczny dla mechaników,</b> Tadeusz Lewandowski, WSiP.</p> <p><b>Technologia ogólna. Podstawy technologii mechanicznych,</b> Aleksander Górecki, WSiP.</p> <p><b>Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Technik mechanik / ślusarz. Kwalifikacja m.20. Testy egzaminacyjne. Szkoły ponadgimnazjalne</b> .Janusz Figurski, WSiP</p>

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