

# WYKAZ PODRĘCZNIKÓW DLA SZKOŁY BRANŻOWEJ I STOPNIA W ROKU SZKOLNYM 2024/2025

*w Zespole Szkół Specjalnych im. Stefana Kopcińskiego w Aleksandrowie Łódzkim*

## 1. *Przedmioty ogólne*

Lp.	Nazwa przedmiotu	Klasa	Nazwa podręcznika	Autor	Wydawnictwo
1.	Język polski	I	„To się czyta”	A. Klimowicz, J. Ginter	Nowa Era
2.	Język polski	II	„Język polski cz.II”	K. Tomaszek	Operon
3.	Język polski	III	„To się czyta”	A. Klimowicz J.Ginter A. Ciesielska	Nowa Era
4.	Geografia	II	„Geografia-kl. II Szkoła Branżowa I Stopnia”	S.Kurek	Nowa Era
5.	Edukacja Dla Bezpieczeństwa	I	„ Żyję i działam bezpiecznie”	J. Słoma	Nowa Era
6	Historia	I	„Historia 1” Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia	Janusz Ustrzycki, Mirosław Ustrzycki	Operon
7.	Historia	II	„Historia 2” Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia	Janusz Ustrzycki, Mirosław Ustrzycki	Operon
8.	Historia	III	„Historia 3” Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia	Janusz Ustrzycki, Mirosław Ustrzycki	Operon
9.	Język Angielski	I-III	Impulse 1	Gill Holley, Kate Pickering, Marta Inglot	Macmillan
10.	Fizyka	III	„Fizyka 1”. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia	Grzegorz Kornaś	Operon

11.	Biologia				Materiały własne nauczyciela prowadzącego lekcje.
12.	Matematyka	I	„To się liczy!”. Podręcznik do matematyki dla klasy 1 szkoły branżowej I stopnia	Karolina Wej Wojciech Babiański	Nowa Era
13.	Matematyka	II	„To się liczy!”. Podręcznik do matematyki dla klasy 2 szkoły branżowej I stopnia	Karolina Wej Wojciech Babiański	Nowa Era
14.	Matematyka	III	„To się liczy!”. Podręcznik do matematyki dla klasy 3 szkoły branżowej I stopnia	Karolina Wej Wojciech Babiański	Nowa Era
15.	Biznes i zarządzanie	I	„Biznes i zarządzanie 1” Szkoła branżowa I stopnia (Bez ćwiczeń )	Jarosław Korba Zbigniew Smutek	Operon
16.	Chemia	I	Chemia 1. Podręcznik. Szkoła Branżowa	Artur Sikorski	Operon
17.	Chemia	III	Chemia2. Podręcznik. Szkoła Branżowa	Artur Sikorski	Operon
18.	Informatyka	I	Informatyka 1.  Podręcznik Szkoła Branżowa I Stopnia	Wojciech Hermanowski	Operon

## 2. *Przedmioty kierunkowe*

Lp.	Kierunek	Klasa	Nazwa podręcznika	Autor	Wydawnictwo
1.	Kucharz /Piekarz	I-III	„Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja HGT.02/ TG.07. część 1” Podręcznik do zawodu kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych.	Marzanna Zienkiewicz	WSiP

			<b>Nr dopuszczenia MEN 1.14./2018</b> <b>Nr wydania II</b> <b>Rok wydania 2019</b>		
			<b>„Sporządzanie potraw i napojów.</b> <b>Kwalifikacja HGT.02/ TG.07. część 2”</b> <b>Podręcznik do zawodu kucharz, technik żywienia i</b> <b>usług gastronomicznych.</b> <b>Nr dopuszczenia MEN 1.16./2018</b> <b>Nr wydania II</b> <b>Rok wydania 2019</b>	<b>Anna Kmiołek- Gizara</b>	<b>WSiP</b>
			<b>„Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów</b> <b>piekarskich”T.3.2</b> <b>Podręcznik do nauki zawodu piekarz, technik</b> <b>technologii żywności</b>	<b>Giemza Ewa</b>	<b>WSiP</b>
			<b>„Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek</b> <b>ciasta” T.3.3</b> <b>Podręcznik do nauki zawodu piekarz, technik</b> <b>technologii żywności</b>	<b>Giemza Ewa</b>	<b>WSiP</b>
			<b>„Magazynowanie surowców piekarskich” T.3.1</b> <b>Podręcznik do nauki zawodu piekarz, technik</b> <b>technologii żywności</b>	<b>Giemza Ewa</b>	<b>WSiP</b>
			<b>„Przygotowanie pieczywa do dystrybucji” T.3.4</b> <b>Podręcznik do nauki zawodu piekarz, technik</b> <b>technologii żywności</b>	<b>Giemza Ewa</b>	<b>WSiP</b>
<b>2.</b>	<b>Pracownik</b> <b>pomocniczy</b> <b>obsługi</b> <b>hotelowej</b>	<b>I</b>  <b>I-III</b>	<b>„Technologia prac w obiektach hotelarskich cz.1”</b> <b>Podręcznik + zeszyt ćwiczeń</b> <b>Lub</b> <b>Zestaw na 3-letni cykl nauczania:</b> <b>„Technologia prac w obiektach hotelarskich”</b>	<b>Marek Halama</b>	<b>Podręczniki do</b> <b>kupienia</b> <b>bezpośrednio u</b> <b>autora</b>

			<b>cz.1 + cz.2</b> <b>Podręcznik + zeszyt ćwiczeń</b>		<b>Kontakt:</b> <b>marek.ha@op.pl</b> <b>Tel.606653362</b>
<b>3.</b>	<b>Fryzjer</b> <b>Pracownik</b> <b>pomocniczy</b> <b>fryzjera</b>	<b>I</b>	<b>„Podstawy fryzjerstwa. Podręcznik do nauki</b> <b>zawodu fryzjer, technik usług fryzjerskich”</b>  <b>„Techniki fryzjerskie pielęgnacji włosów”</b>  <b>„Techniki fryzjerskie zmiany kolorów włosów”</b>  <b>„ Techniki fryzjerskie strzyżenia włosów,</b> <b>formowania fryzur i ondulowania. Kwalifikacja</b> <b>A.19.2”</b>	<b>Teresa Kulikowska-Jakubik</b> <b>Małgorzata Richter</b>	<b>WSiP</b> <b>( różowa seria )</b>
<b>4.</b>	<b>Fryzjer</b> <b>Pracownik</b> <b>pomocniczy</b> <b>fryzjera</b>	<b>II</b> <b>III</b>	<b>„Nowoczesne fryzjerstwo. Chemia</b> <b>Technologie Techniki. Podręcznik dla szkół o</b> <b>profilu fryzjerskim”</b>  <b>„BHP w branży fryzjersko-kosmetycznej.</b> <b>Efekty kształcenia wspólne dla branży”</b>	<b>praca zbiorowa</b>   <b>Ratajska Magdalena</b>	<b>Suzi</b>   <b>WSiP</b>
<b>5.</b>	<b>Pracownik</b> <b>pomocniczy</b> <b>gastronomii</b>	<b>I-III</b>	<b>Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych-</b> <b>książki. Cz.1 i 2</b> <b>Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych-</b> <b>zeszyty ćwiczeń Cz.1 i 2</b>	<b>M. Halama</b>  <b>M. Halama</b>	<b>Podręczniki do</b> <b>kupienia</b> <b>bezpośrednio u</b> <b>autora</b> <b>Kontakt:</b> <b>marek.ha@op.pl</b> <b>Tel.606653362</b>

6.	Cukiernik	I-III	<p><b>Technika w produkcji cukierniczej. Wroby cukiernicze. Cz.1 Kwalifikacja T.4. Podręcznik do nauki zawodu cukiernik, technik technologii żywności Tom I</b></p> <p><b>Technologie produkcji cukierniczej. Wroby cukiernicze. cz.1. Kwalifikacja T.4. Podręcznik do nauki zawodu cukiernik.</b></p>	<p><b>Katarzyna Kocierz</b></p> <p><b>Magdalena Kaźmierczak</b></p>	<p><b>WSIP</b></p> <p><b>WSIP</b></p>
----	-----------	-------	--	---	---------------------------------------