

SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW W ROKU SZKOLNYM 2023/2024

BRANŻOWEJ SZKOŁY WIELOZAWODOWEJ SPECJALNEJ I STOPNIA NR 2 W LUBLINIE

SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW DOPUSZCZONYCH DO UŻYTKU

Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 8 czerwca 2009 r. w sprawie dopuszczania do użytku w szkole programów wychowania przedszkolnego i programów nauczania oraz dopuszczania do użytku szkolnego podręczników. (Dz. U. 2009 nr 89 poz. 730) art.22a Ustawy o Systemie Oświaty z dnia 7 września 1991 (Dz. U. z 2004 r. nr 256, poz. 2572 z późn. zm.)

ZAJĘCIA EDUKACYJNE	TYTUŁ, WYDAWNICTWO, NR DOPUSZCZENIA	AUTOR
JĘZYK POLSKI	To się czyta. Podręcznik do języka polskiego dla Branżowej Szkoły I stopnia Klasa trzecia Nowa Era Nr. Dop. 1025/1/2019	J.Ginter A.Klimowicz
JĘZYK ANGIELSKI	Gateway 2 plus – podręcznik i zeszyt ćwiczeń (kl. III) materiały edukacyjne	D. Spencer (podręcznik i ćwiczenia)
HISTORIA	„Dziś historia 3”. Podręcznik do branżowej szkoły 1 stopnia (po szkole podstawowej). Wyd. SOP Oświatowiec Toruń Nr. Dop. 1023/3/2021	S. Zając
WIEDZA O SPOŁECZEŃSTWIE	Wiedza o społeczeństwie. Podręcznik dla szkoły branżowej 1 stopnia (po szkole podstawowej). Wyd. SOP Oświatowiec Toruń Nr. Dop. 1123/2021 PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY!!!	S. Zając J. Niszczyński
BIOLOGIA	“Biologia na czasie 3” Nowa Era Nr. Dop. 1006/3/2021	J. Holeczek
CHEMIA	Podręcznik Chemia. Klasa 3. Szkoła branżowa I stopnia OPERON Nr.Dop.1080/3/2021	M. B. Szczepaniak
MATEMATYKA	To się liczy!” Podręcznik do matematyki dla klasy 3 Branżowej szkoły I stopnia, Nowa Era Nr. Dop. 967/3/2021	K. Wej W. Babiański
PRZEDMIOTY ZAWODOWE		
SPECJALNOŚĆ – CUKIERNIK		
TECHNOLOGIA CUKIERNICZA	Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom II. Część 1 wyd.V WSiP 2018 MEN:2013 Podręcznik do nauki zawodu cukiernik, technolog żywności. Szkoły ponadgimnazjalne i	M. Kaźmierczak

	<p>ponadpodstawowe <u>lub nowsze wydanie</u> Technologie produkcji cukierniczej. Produkcja wyrobów cukierniczych. Kwalifikacja SPC.01 WSiP 2021MEN: 2013 Numer wydania VII cz1. Podręcznik do nauki zawodu cukiernik Kategoria: Liceum i technikum</p> <p>Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom II. Część 2. Wydanie Rea, WSiP 2019. <u>lub nowsze wydanie</u> Technologie produkcji cukierniczej. Produkcja wyrobów cukierniczych. Kwalifikacja SPC.01 WSiP 2021MEN: 2013 Numer wydania VII cz2. Podręcznik do nauki zawodu cukiernik Kategoria: Liceum i technikum Nr.dop.MEN: 54/2013</p> <p>Zasady żywienia. podręcznik dla zawodu kucharz małej gastronomii. Wydawnictwo REA. Nr. dop. 10/2004</p>	<p>M. Kaźmierczak</p> <p>E, Superczyńska M. Żylińska- Kaczmarek</p>
TECHNIKA PRODUKCJI CUKIERNICZEJ Z BHP	<p>BHP w branży gastronomicznej. Podręcznik do kształcenia zawodowego WSiP 2018</p> <p>Technika w produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Podręcznik do nauki zawodu cukiernik, technik technologii żywności. Tom I KWALIFIKACJA T.4. Wydawnictwo WSiP nr. dop 2013 Wydanie IV WSiP 2017</p>	<p>P. Dominik</p> <p>K. Kocierz</p>
ZAJĘCIA PRAKTYCZNE	<p>Pracownia produkcji cukierniczej. Cukiernik/ technik technologii żywności WSiP. Rok wydania 2020 wyd.III</p>	<p>M. Kaźmierczak</p>
JĘZYK ANGIELSKI ZAWODOWY	<p>Język angielski zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Technik usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń. WSiP - materiały edukacyjne</p>	<p>R., K. Sarna</p>
SPECJALNOŚĆ - KUCHARZ		
TECHNIKA I BEZPIECZEŃSTWO W GASTRONOMII	<p>BHP w branży gastronomicznej</p> <p>Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa gastronomii. WSiP Rok dop. 2013</p>	<p>Opracowanie zbiorowe</p> <p>A. Kasperek M. Kondratowicz</p>
TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM	<p>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część I i II. WSiP Rok dop. 2015</p>	<p>M. Konarzewska</p>

ZASADY ŻYWIENIA	Zasady żywienia. Podręcznik do zawodu kucharz. Wydawnictwo REA. Nr. dop. 10/2004	E. Superczyńska M. Żylińska- Kaczmarek
ZAJĘCIA PRAKTYCZNE	Procesy technologiczne w gastronomii. WSiP. Wydanie zmienione (2021)	I. Namysław L. Górska
JĘZYK ANGIELSKI ZAWODOWY	Język angielski zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Technik usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń. WSiP - materiały edukacyjne	R., K. Sarna
SPECJALNOŚĆ – MECHANIK POJAZDÓW SAMOCHODOWYCH		
BUDOWA I NAPRAWA POJAZDÓW SAMOCHODOWYCH	Silniki pojazdów samochodowych. Budowa, obsługa, diagnostyka i naprawa Nr ewidencyjny w wykazie podręczników MEN: 1.41.28/2018. Podwozia i nadwozia pojazdów samochodowych. Podstawy budowy, diagnozowania i naprawy Numer ewidencyjny w wykazie podręczników MEN: 2/2015	P. Zając M. Gabryelewicz
JĘZYK ANGIELSKI ZAWODOWY	Język angielski zawodowy dla technika pojazdów samochodowych i technika mechanika. Zeszyt ćwiczeń. WSiP - materiały edukacyjne	K. Sarna, R. Sarna, K. Więclawski
ORGANIZACJA I ZARZĄDZANIE PRZEDSIĘBIORSTWEM SAMOCHODOWYM	Podstawy działalności gospodarczej w branży samochodowej. MEN Nr 45/2014.	U. Jastrzębska
DIAGNOSTYKA POJAZDÓW SAMOCHODOWYCH	Diagnozowanie podzespołów i zespołów pojazdów samochodowych. WSiP Nr Dop. 56/2015	J. Kupiec
ZAJĘCIA PRAKTYCZNE	PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY	
SPECJALNOŚĆ - OGRODNIK		
OGRODNICTWO	Produkcja ogrodnicza. Wyd. AB - Format PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY Przygotowanie i planowanie produkcji ogrodniczej. Cz. 1. Wyd. REA PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY Przygotowanie i planowanie produkcji ogrodniczej. Cz. 2. Wyd. REA PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY	A. Gensler, G. Łukasiewicz, M. Świdorska, Z. Legańska M. Wińska - Krysiak M. Wrochna C. Krysiak E. Mirzwa - Mróz M. Wińska - Krysiak

	Warzywnictwo. Wyd. Hortpress PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY	J. Balcerzak Z. Legańska
	Rośliny ozdobne. Wyd. Hortpress PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY	K.Mynett L.Startek
	Sadownictwo Wyd. Hortpress PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY	A.Czynczyk E. Lange
TECHNIKA W OGRODNICTWIE Z BEZPIECZEŃSTWEM PRACY	Mechanizacja ogrodnictwa. Wyd. WSiP PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY	J. Kowalczuk, F. Bieganski
	Bezpieczeństwo i higiena pracy. Wyd. WSiP PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY	K. Szczęch
DZIAŁALNOŚĆ OGRODNICZA	Działalność gospodarcza w architekturze krajobrazu. Wyd. Hortpress PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY	A. Grontkowska
JĘZYK ANGIELSKI ZAWODOWY	PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY	
PRZEPISY RUCHU DROGOWEGO	Aktualny kodeks drogowy. PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY	
ZAJĘCIA PRAKTYCZNE	PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY	
SPECJALNOŚĆ – FRYZJER		
PODSTAWY FRYZJERSTWA	Podstawy fryzjerstwa. WsiP. Nr. Dop. 36/2011	T. Kulikowska- Jakubik, M Richter
	Bezpieczeństwo i higiena pracy w zawodzie fryzjer wydawnictwo P.P.H.U. SUZI NR dopuszczenia 23/02	Z Sumirska
TECHNIKI FRYZJERSKIE	Techniki fryzjerskie zmiany koloru włosów. WsiP. Nr. Dop. 6/2013	T. Kulikowska- Jakubik, M. Richter.
	Techniki fryzjerskie strzyżenia włosów, formowania fryzur i ondulowania. WsiP. Nr. Dop. 60/2013	T. Kulikowska- Jakubik, M. Richter.
	Nowoczesne zabiegi fryzjerskie, praca zbiorowa. wydanie II WYDAWNICTWO P.P.H.U. SUZI NR dopuszczenia 1.15/2018	Z. Sumirska,
	Nowoczesna stylizacja –kolor, forma, styl WYDAWNICTWO P.P.H.U. SUZI	Z. Sumirska,
JĘZYK ANGIELSKI ZAWODOWY	Język angielski zawodowy w branży fryzjersko- kosmetycznej. Zeszyt ćwiczeń. WSiP. materiały edukacyjne	

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE	Pracownia fryzjerska. Wykonywanie zabiegów fryzjerskich. Fryzjer i technik usług fryzjerskich Rok wydania: 2020 Nr wydania: II Wydawnictwo: WSiP Praktyczna nauka zawodu. Szkoły ponadgimnazjalne ponadpodstawowe	T. Kulikowska-Jakubik, A. Jakubik, M. Richter
SPECJALNOŚĆ – PIEKARZ		
TECHNIKA PIEKARSKA Z BHP	Technika produkcji cukierniczej. (T.3.1) Nr. dop. 29/2010 Kucharz małej gastronomii. Organizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy. WSiP. Nr. dop. 02/2005	K. Kocierz W. Żabicki
TECHNOLOGIA PIEKARSKA	Magazynowanie surowców piekarskich.(T.3.1) WSiP. Nr. dop. 13/2016. Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich. (T.3.2).WSiP. Nr. dop. 14/2016 Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek kęsów. (T.3.3) WSiP. rok dopuszczenia 2016 Przygotowanie pieczywa do dystrybucji.(T.3.4) WSiP. rok dopuszczenia 2016 Zasady żywienia. Podręcznik dla zawodu kucharz małej gastronomii. Wydawnictwo REA. Nr. dop. 10/2004	K. Jarosz E. Giemza K. Jarosz P. Dominik, K. Przybylska-Dominik. E. Superczyńska M. Żylińska-Kaczmarek
JĘZYK ANGIELSKI ZAWODOWY	Język angielski zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Technik usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń. WSiP - materiały edukacyjne	R., K. Sarna
SPECJALNOŚĆ- KELNER		
OBSŁUGIWANIE GOŚCI	Obsługa kelnerska cz I WSiP 2017 Nr. dop. 2013 Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń cz.1 WSiP 2015 r . Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń cz.2 WSiP 2015 r Obsługa kelnerska cz 2 WSiP 2017 NR. W WYKAZIE MEN 3/14	R. Szajna, D. Ławniczak R. Szajna, D. Ławniczak R. Szajna, D. Ławniczak R. Szajna, D. Ławniczak

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM.	Sporządzanie potraw i napojów cz.2 WSiP wydanie II 2019 r. Nr.dop. 1.16/2018	A. Kmiołek- Gizara
ZAJĘCIA PRAKTYCZNE	Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń cz.1 WSiP 2015r. Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń cz.2 WSiP 2015 r Obsługa kelnerska cz 2 WSiP 2017 NR. W WYKAZIE MEN 3/14	R. Szajna, D. Ławniczak R. Szajna, D. Ławniczak
PODSTAWY MIKSOLOGII	Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń cz.2 WSiP 2015 r Obsługa kelnerska cz 2 WSiP 2017 NR. W WYKAZIE MEN 3/14	R. Szajna, D. Ławniczak
JĘZYK ANGIELSKI ZAWODOWY	Język angielski zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Technik usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń. WSiP materiały edukacyjne	R., K. Sarna

Obsługiwanie gości	I	Obsługa kelnerska czI WSiP 2017 Nr. dop. 2013	R. Szajna, D. Ławniczak	MW
	II	Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń cz.1 WSiP 2015 r .	R. Szajna, D. Ławniczak	
	III	Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń cz.2 WSiP 2015 r Obsługa kelnerska cz 2 WSiP 2017 NR. W WYKAZIE MEN 3/14	R. Szajna, D. Ławniczak	
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem.	I II III	Sporządzanie potraw i napojów cz.2 WSiP wydanie II 2019 r. Nr.dop. 1.16/2018	A. Kmiołek- Gizara	MW
Zajęcia praktyczne	I II III	Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń cz.1 WSiP 2015r. Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń cz.2 WSiP 2015 r Obsługa kelnerska cz 2 WSiP 2017 NR. W WYKAZIE MEN 3/14	R. Szajna, D Ławniczak R. Szajna, D. Ławniczak	MW
Podstawy miksologii	II III	Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń cz.2 WSiP 2015 r Obsługa kelnerska cz 2 WSiP 2017 NR. W WYKAZIE MEN 3/14	R. Szajna, D. Ławniczak	MW
JĘZYK ANGIELSKI ZAWODOWY	II III	Język angielski zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Technik usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń. WSiP materiały edukacyjne	R., K. Sarna	MD RB AH
TECHNOLOGIA INFORMACYJNA W GASTRONOMII	III			MW