

# 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.)

<b>ZAJĘCIA EDUKACYJNE</b>	<b>TYTUŁ, WYDAWNICTWO, NR DOPUSZCZENIA</b>	<b>AUTOR</b>
<b>JĘZYK POLSKI</b>	To się czyta. Podręcznik do języka polskiego dla Branżowej Szkoły I stopnia Klasa druga Nowa Era Nr. Dop. 1025/1/2019	J. Ginter A. Klimowicz
<b>JĘZYK ANGIELSKI</b>	Gateway 1 plus – podręcznik i zeszyt ćwiczeń (kl. II) materiały edukacyjne	D. Spencer (podręcznik) A. Cornford (ćwiczenia)
<b>HISTORIA</b>	„Dziś historia 2”. Podręcznik do branżowej szkoły 1 stopnia (po szkole podstawowej). Wyd. SOP Oświatowiec Toruń Nr. Dop. 1023/2/2020	S. Zając
<b>BIOLOGIA</b>	„Biologia na czasie 2” Nowa Era Nr. Dop. 1006/2/2020	A. Helmin J. Holeczek
<b>CHEMIA</b>	„To jest chemia” część 2. Zakres podstawowy. Podręcznik ze zbiorem zadań Nowa Era Nr. Dop. 994/2/2020	R. Hassa A. Mrzigod J. Mrzigod
<b>MATEMATYKA</b>	„To się liczy!” Podręcznik do matematyki dla klasy 2 Branżowej szkoły I stopnia, Nowa Era nr. dop. 967/2/2020	K. Wej W. Babiański
<b>EDUKACJA DLA BEZPIECZEŃSTWA</b>	Żyję i działam bezpiecznie Podręcznik do edukacji dla bezpieczeństwa dla liceum i technikum Wydawnictwo Nowa Era Rok wydania 2023 Numer dopuszczenia 1189/2023	J. Słoma

<b>PRZEDMIOTY ZAWODOWE</b>		
<b>SPECJALNOŚĆ – CUKIERNIK</b>		
<b>TECHNOLOGIA CUKIERNICZA</b>	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 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	M. Kaźmierczak
	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	M. Kaźmierczak
	Zasady żywienia. podręcznik dla zawodu kucharz małej gastronomii. Wydawnictwo REA. Nr. dop. 10/2004	E, Superczyńska M. Żylińska- Kaczmarek
<b>TECHNIKA PRODUKCJI CUKIERNICZEJ Z BHP</b>	BHP w branży gastronomicznej. Podręcznik do kształcenia zawodowego WSiP 2018	P. Dominik
	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	K. Kocierz
<b>ZAJĘCIA PRAKTYCZNE</b>	Pracownia produkcji cukierniczej. Cukiernik/ technik technologii żywności WSiP. Rok wydania 2020 wyd.III	M. Kaźmierczak
<b>SPECJALNOŚĆ - KUCHARZ</b>		
<b>TECHNIKA I BEZPIECZEŃSTWO W GASTRONOMII</b>	BHP w branży gastronomicznej	Opracowanie zbiorowe
	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa gastronomii. WSiP Rok dop. 2013	A. Kasperek M. Kondratowicz
<b>TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM</b>	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część I i II. WSiP Rok dop. 2015	M. Konarzewska

<b>ZASADY ŻYWIENIA</b>	Zasady żywienia. Podręcznik do zawodu kucharz. Wydawnictwo REA. Nr. dop. 10/2004	E. Superczyńska M. Żylińska- Kaczmarek
<b>ZAJĘCIA PRAKTYCZNE</b>	Procesy technologiczne w gastronomii. WSiP. Wydanie zmienione (2021)	I. Namysław L. Górską
<b>SPECJALNOŚĆ – MECHANIK POJAZDÓW SAMOCHODOWYCH</b>		
<b>TECHNOLOGIA MECHANICZNA</b>	Podstawy budowy maszyn Nr ewidencyjny w wykazie podręczników MEN: 1.39.26/2018.	Praca zbiorowa, P. Boś, S. Sitarz
<b>BUDOWA I NAPRAWA POJAZDÓW SAMOCHODOWYCH</b>	Silniki pojazdów samochodowych. Budowa, obsługa, diagnostyka i naprawa Nr ewidencyjny w wykazie podręczników MEN: 1.41.28/2018.	P. Zając
	Podwozia i nadwozia pojazdów samochodowych. Podstawy budowy, diagnozowania i naprawy Numer ewidencyjny w wykazie podręczników MEN: 2/2015	M. Gabryelewicz
<b>DIAGNOSTYKA POJAZDÓW SAMOCHODOWYCH</b>	Diagnozowanie podzespołów i zespołów pojazdów samochodowych. WSIP Nr Dop. 56/2015	J. Kupiec
<b>ZAJĘCIA PRAKTYCZNE</b>	<b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY</b>	
<b>SPECJALNOŚĆ - OGRODNIK</b>		
<b>OGRODNICTWO</b>	Produkcja ogrodnicza. Wyd. AB - Format <b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY</b>	A. Gensler, G. Łukasiewicz, M. Świdorska, Z. Legańska
	Przygotowanie i planowanie produkcji ogrodniczej. Cz. 1. Wyd. REA <b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY</b>	M. Wińska - Krysiak M. Wrochna
	Przygotowanie i planowanie produkcji ogrodniczej. Cz. 2. Wyd. REA <b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY</b>	C. Krysiak E. Mirzwa - Mróz M. Wińska - Krysiak
	Warzywnictwo. Wyd. Hortpress <b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY</b>	J. Balcerzak Z. Legańska
	Rośliny ozdobne. Wyd. Hortpress <b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY</b>	K. Mynett L. Startek
	Sadownictwo Wyd. Hortpress <b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY</b>	A. Czynczyk E. Lange

<b>TECHNIKA W OGRODNICTWIE Z BEZPIECZEŃSTWEM PRACY</b>	Mechanizacja ogrodnictwa. Wyd. WSiP <b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY</b>  Bezpieczeństwo i higiena pracy. Wyd. WSiP <b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY</b>	J. Kowalczuk, F. Bieganowski  K. Szczęch
<b>DZIAŁALNOŚĆ OGRODNICZA</b>	Działalność gospodarcza w architekturze krajobrazu. Wyd. Hortpress <b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY</b>	A. Grontkowska
<b>ZAJĘCIA PRAKTYCZNE</b>	<b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY</b>	
<b>SPECJALNOŚĆ – FRYZJER</b>		
<b>PODSTAWY FRYZJERSTWA</b>	Podstawy fryzjerstwa. WsiP. Nr. Dop. 36/2011  Bezpieczeństwo i higiena pracy w zawodzie fryzjer wydawnictwo P.P.H.U. SUZI NR dopuszczenia 23/02	T. Kulikowska- Jakubik, M Richter  Z Sumirska
<b>TECHNIKI FRYZJERSKIE</b>	Techniki fryzjerskie zmiany koloru włosów. WsiP. Nr. Dop. 6/2013  Techniki fryzjerskie strzyżenia włosów, formowania fryzur i ondulowania. WsiP. Nr. Dop. 60/2013  Nowoczesne zabiegi fryzjerskie, praca zbiorowa. wydanie II WYDAWNICTWO P.P.H.U. SUZI NR dopuszczenia 1.15/2018  Nowoczesna stylizacja –kolor, forma, styl WYDAWNICTWO P.P.H.U. SUZI	T. Kulikowska- Jakubik, M. Richter.  T. Kulikowska- Jakubik, M. Richter.  Z. Sumirska,  Z. Sumirska,
<b>ZAJĘCIA PRAKTYCZNE</b>	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
<b>SPECJALNOŚĆ – PIEKARZ</b>		
<b>TECHNIKA PIEKARSKA Z BHP</b>	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
<b>TECHNOLOGIA PIEKARSKA</b>	Magazynowanie surowców piekarskich.( T.3.1) WSiP. Nr. dop. 13/2016.	K. Jarosz

	<p>Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich. ( T.3.2).WSiP. Nr. dop. 14/2016</p> <p>Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek kęsów. ( T.3.3) WSiP. rok dopuszczenia 2016</p> <p>Przygotowanie pieczywa do dystrybucji.( T.3.4) WSiP. rok dopuszczenia 2016</p> <p>Zasady żywienia. Podręcznik dla zawodu kucharz małej gastronomii. Wydawnictwo REA. Nr. dop. 10/2004</p>	<p>E. Giemza</p> <p>K. Jarosz</p> <p>P. Dominik, K. Przybylska-Dominik.</p> <p>E. Superczyńska M. Żylińska-Kaczmarek</p>
<b>SPECJALNOŚĆ – STOLARZ</b>		
<b>TECHNOLOGIA I MATERIAŁOZNAWSTWO</b>	<p>Technologia drewna cz. I, II, III. REA Nr. Dop. 26/02</p> <p>Technologia. Stolarstwo cz.1. WsiP. Warszawa 1990</p> <p>Technologia. Stolarstwo cz.1. WsiP. Warszawa 1999</p> <p>Technologia. Stolarstwo cz.2. WsiP. Warszawa 1995</p> <p>Technologia. Stolarstwo cz.2. WsiP. Warszawa</p> <p>Technologia stolarstwa z materiałoznawstwem. REA</p> <p>Obrabiarki i urządzenia w stolarstwie. WsiP, W-wa. Rok dopuszczenia MEN 1987</p> <p>Maszynoznawstwo dla szkoły zasadniczej. WsiP. Warszawa 1998</p>	<p>Praca zbiorowa</p> <p>J. Prażmy</p> <p>J. Prażmy</p> <p>W. Prządka, J. Szczuka</p> <p>E. Nowak</p> <p>M. Kowal</p> <p>S. Bieniek</p> <p>K. Duchnowski</p>
<b>RYSUNEK ZAWODOWY</b>	<p>Rysunek techniczny dla stolarza i technika technologii drewna. WsiP. Nr. Dop. 08/2008</p> <p>Konstrukcje mebli cz.2. WsiP 1998 Nr. Dop. 1/98</p> <p>Rysunek zawodowy dla stolarza. WsiP. Warszawa 1994</p>	<p>L. Giędowski</p> <p>I., M. Swaczyna</p> <p>M. Sławiński</p>
<b>ZAJĘCIA PRAKTYCZNE</b>	<b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY</b>	
<b>SPECJALNOŚĆ- KELNER</b>		
<b>OBSŁUGIWANIE GOŚCI</b>	<p>Obsługa kelnerska cz I WSiP 2017 Nr. dop. 2013</p> <p>Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń cz.1 WSiP 2015 r .</p> <p>Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń cz.2 WSiP 2015 r</p>	<p>R. Szajna, D. Ławniczak</p> <p>R. Szajna, D. Ławniczak</p> <p>R. Szajna,</p>

	Obsługa kelnerska cz 2 WSiP 2017 NR. W WYKAZIE MEN 3/14	D. Ławniczak R. Szajna, D. Ławniczak
<b>TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWST WEM.</b>	Sporządzanie potraw i napojów cz.2 WSiP wydanie II 2019 r. Nr.dop. 1.16/2018	A. Kmiołek- Gizara
<b>ZAJĘCIA PRAKTYCZNE</b>	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
<b>PODSTAWY MIKSOLOGII</b>	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
<b>JĘZYK ANGIELSKI ZAWODOWY</b>	Język angielski zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Technik usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń. WSiP materiały edukacyjne	R., K. Sarna
<b>SPECJALNOŚĆ - MAGAZYNIER LOGISTYK</b>		
<b>PODSTAWY LOGISTYKI Z BHP</b>	Podstawy logistyki w przykładach i ćwiczeniach rok wydania 2021 numer wydania I  BHP w logistyce i spedycji (wsip, 2023)	P. Andrzejczyk, E. Rajczakowska, P. Fajfer  W .Bukała W. Dzierżyński
<b>ORGANIZACJA I OBSŁUGA MAGAZYNÓW</b>	Obsługa magazynów. Kwalifikacja SPL.01. Podręcznik do nauki zawodu technik logistyk i magazynier. Część 1  Obsługa magazynów. Kwalifikacja SPL.01. Podręcznik do nauki zawodu technik logistyk i magazynier. Część 2 Obsługa magazynów Zbiór zadań Część 2 SPL.01 technik logistyk magazynier-logistyk	J. Stolarski, J. Śliżewska,  A. Rożej, D. Zadrozna
<b>OBSŁUGA KLIENTÓW I KONTRAHENTÓW</b>	Podstawy logistyki wyd. Difin rok wydania 2009 Rok dopuszczenia: 2010.	K. Grzybowska