

Wykaz podręczników na rok szkolny 2021-2022

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA (po gimnazjum)					
Przedmiot	Klasa	Autor	Tytuł	Wydawca	Nr dopuszczenia
język polski	III	B. Chuderska	Język polski 2. „Odkrywamy na nowo” Podręcznik dla Zasadniczej Szkoły Zawodowej	OPERON	526/2/2013
język angielski	III	S. Cunningham, P. Moor, M. Umińska	Real life pre – intermediate	Pearson Longman	330/2/2011/z1
wiedza o społeczeństwie	III	Arkadiusz Janicki	W centrum uwagi. Podręcznik do wiedzy o społeczeństwie dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy	Nowa Era	505/2012
matematyka	III	A. Cewe, M. Krawczyk, M. Kruk, A. Maryś-Walczak, H. Nahorska	Matematyka w Zasadniczej Szkole Zawodowej	PODKOWA	543/2012
podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej (tylko kucharz)	III	T. Gorzelany, W. Aue	„Prowadzenie działalności gospodarczej” (efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów)	WSiP	literatura uzupełniająca
uprawa i przetwórstwo wikliny / technologia koszykarsko-plecionkarska / wykonywanie wyrobów z wikliny i innych materiałów plecionkarskich – zajęcia praktyczne	III	Kończak, Korpetta, Mądryk	Technologia wikliniarstwa i plecionkarstwa	WSiP	literatura uzupełniająca
		Bukiewicz, Zwoliński	Uprawa i eksploatacja wikliny	WSiP	literatura uzupełniająca
		B. Kański	Koszykarstwo	PWSZ	literatura uzupełniająca

podstawy tapicerstwa / technologia tapicerska i materiałoznawstwo / wykonywanie wyrobów tapicerskich – zajęcia praktyczne	III	S. Dzięgielewski L.Giełdowski	Technologia. Meble Tapicerowane cz. 1 Produkcja rzemieślnicza i naprawy oraz cz. 2 Produkcja przemysłowa Rysunek techniczny dla stolarza i technika technologii drewna	WSiP WSiP	literatura uzupełniająca 08/2008
technika i bezpieczeństwo w gastronomii	III	W. Bukala, K. Szczęch	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP	literatura uzupełniająca
technika i bezpieczeństwo w gastronomii	III	M. Zienkiewicz	„Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część . 3 Wyposażenie zakładów gastronomicznych”	WSiP	11/2014
technologia gastronomiczna	III	A. Kmiołek A. Kmiołek A. Kmiołek	„Sporządzanie potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności” „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1. Technologia gastronomiczna” „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 2. Technologia gastronomiczna”	WSiP WSiP WSiP	21/2013 57/2013 65/2013
sporządzanie potraw i napojów – zajęcia praktyczne	III	A. Kmiołek A. Kmiołek A. Kmiołek	„Sporządzanie potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności” „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1. Technologia gastronomiczna” „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 2. Technologia gastronomiczna”	WSiP WSiP WSiP	21/2013 57/2013 65/2013
pracownia gastronomiczna	III	K. Flis, W. Konaszewska	Podstawy żywienia człowieka	WSiP	literatura uzupełniająca
religia	III	ks. J. Szpet, D.Jackowiak	Moje miejsce w rodzinie	Księgarnia Św. Wojciecha	AZ-43-01/10-PO-1/14
wychowanie do życia w rodzinie	III	T.Król, M.Ryś	Wędrując ku dorosłości. Wychowanie do życia w rodzinie dla szkół ponadgimnazjalnych	Rubikon	270/01