

**Wykaz podręczników i materiałów ćwiczeniowych obowiązujących w roku szkolnym 2023/2024
w klasach drugich
Branżowej Szkoły Rzemieśniczej I stopnia**

L.p.	Przedmiot	Autor	Tytuł podręcznika	Numer dopuszczenia	Uwagi
1.	Język polski	Anna Klimowicz, Joanna Ginter	To się czyta! Podręcznik do języka polskiego dla klasy 2 szkoły branżowej I stopnia Wyd. NOWA ERA	1025/2/2020	
2.	Język niemiecki	Małgorzata Jezierska-Wiejak, Elżbieta Reymont, Agnieszka Sibiga	Transfer Deutsch 2 Wyd. PWN	1104/2/2020	2A, 2C ,2D
3.	Język angielski	M.Umińska, P.Reilly, T. Siuta, B.Michałowski,	Focus 1 Second Edition - Poziom 1 Wyd. Pearson	947/1/2019	<i>kontynuacja z klasy 1 (podręcznik bez ćwiczeń)</i>
4.	Historia	Mirosław Ustrzycki, Janusz Ustrzycki Jarosław Bonecki	Historia 2. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia Wyd. Operon Historia 2. Zeszyt ćwiczeń do szkoły branżowej I stopnia Wyd. Operon	1078/2/2020	
5.	Biologia	Beata Jakubik, Renata Szymańska	Biologia 2 Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia Część 2. Wyd. Operon	1072/2/2020	
6.	Matematyka	Karolina Wej, Wojciech Babiański	To się liczy! Podręcznik do matematyki ze zbiorem zadań dla klasy 2 branżowej szkoły I stopnia Wyd. NOWA ERA	967/02/2020	
7.	Geografia	Sławomir Kurek	Geografia 2. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia. Część 2. Wyd. Operon	1110/2/2020	

8.	Religia	ks. Marian Zając	W poszukiwaniu nadziei Wyd. Gaudium		
FRYZJER					
1.	Podstawy fryzjerstwa i higiena pracy	Zuzanna Sumirska (red.)	Nowoczesne zabiegi fryzjerskie. Podręcznik do zawodów fryzjer i technik usług fryzjerskich. Wyd. SUZI	1072/1/2019	
2.	Techniki i technologie fryzjerskie	Teresa Kulikowska – Jakubik, Aleksandra Jakubik, Małgorzata Richter	Pracownia fryzjerska. Wykonywanie zabiegów fryzjerskich. Fryzjer i technik usług fryzjerskich Wyd. WSiP		
3.	Aspekty stylizacji we fryzjerstwie				
4.	Podstawy chemii fryzjerskiej				
5.	Język niemiecki dla fryzjerów	-----	-----	-----	<i>brak podręcznika</i>
KUCHARZ					
1.	Podstawy gastronomii	Anna Kmiótek	Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2. Podręcznik do nauki zawodów z branży gastronomicznej. Wyd. WSiP	rok wydania 2017	
2.	Technologia gastronomiczna	Anna Kmiótek - Gizara	Sporządzanie potraw i napojów. Podręcznik do zawodów kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych Kwalifikacja HGT.02 Część 2. Wyd. WSiP	1.16/2018	
3.	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Wyd. WSiP	rok wydania 2013 i późniejsze	
4.	Zasady żywienia człowieka	Dorota Czerwińska	Zasady żywienia cz.2 Wyd. WSiP	13/2015	
MECHANIK POJAZDÓW SAMOCHODOWYCH					

1.	Obsługa i naprawa pojazdów samochodowych	Marek Gabryelewicz	Podwozia i nadwozia pojazdów samochodowych. Budowa, obsługa, diagnostyka i naprawa – cz.1/2. Wyd. WKŁ	1.42.29/2018	
2.	Budowa pojazdów samochodowych	Piotr Zając	Silniki pojazdów samochodowych. Budowa, obsługa, diagnostyka i naprawa Wyd. WKŁ	6/2015	
4.	Elektrotechnika i elektronika samochodowa	Piotr Boś, Krzysztof Karkut, Piotr Warżolek	Obsługiwanie, diagnozowanie oraz naprawa elektrycznych i elektronicznych układów pojazdów samochodowych. Część 1 i 2. Wyd. WKŁ	1/2020	
5.	Podstawy konstrukcji maszyn	P. Boś, D. Chodorowska, R. Fejkiel, S. Sitarz, Z. Wrzask	Podstawy budowy maszyn Wyd. WKŁ	15/2015	
6.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Sławomir Kudzia	BHP w branży samochodowej. Podręcznik do kształcenia zawodowego. Wyd. WSiP	rok wydania 2016	<i>podręcznik nieobowiązkowy</i>
7.	Język niemiecki dla mechaników	-----	-----	-----	<i>brak podręcznika</i>