

**Szkolny Zestaw podręczników w roku szkolnym 2023/2024 w Zespole Szkół Zawodowych nr 2  
w Skierniewicach – Szkoła Branżowa I Stopnia**

<b>Przedmioty ogólnokształcące</b>			
<b>Przedmiot</b>	<b>Tytuł i Autor podręcznika</b>	<b>Wydawnictwo</b>	<b>Numer dopuszczenia</b>
Język Polski	„ To się czyta”	Nowa Era	
Język angielski	„Wision”- materiał pomocniczy		985/2/2019
Historia	Dziś historia. Stanisław Zajęc	SOP Oświatowiec	
„ Wiedza o społeczeństwie	„Wiedza o społeczeństwie “Z. Smutek, B.Surmacz, J.Maleska	OPERON	
Podstawy przedsiębiorczości	„Podstawy bprzedsiębiorczości”- podręcznik do szkoły branżowej I stopnia J.Korba, Z. Smutek	Operon	
Geografia	„Geografia”1,2,3 Sławomir Kurek	Operon	
Biologia	„ Biologia”R. Szymański, B. Jakubiak	Operon	
Chemia	„ Chemia”1,2,3 Artur Sikorski	Operon	
Matematyka	„ To się Liczy” W. Babiański	Nowa Era	
Fizyka	„ Fizyka „- podręcznik dla szkoły branżowej	Operon	
Informatyka	„Po prostu informatyka” Zdzisław Nowakowski	WSIP	516/2012
Edukacja dla bezpieczeństwa	„ Żyję działam bezpiecznie”. Jarosław Słoma	Nowa Era	
Religia	„Moje Miejsce w Kościele”	Św.Wojciech	
<b>Przedmioty zawodowe</b>			



<p>- Przedsiębiorca w handlu  - Obsługa klientów  - Bezpieczeństwo i higiena pracy</p>	<p>Przedsiębiorca w handlu "K. Strzelecka  „ Obsługa klientów” I. Wielgosik  „ Bezpieczeństwo i higiena pracy” W. Bakała, K. Szczech</p>		
<p><b>Fryzjer</b>  - podstawy fryzjerstwa  - Techniki fryzjerstwa</p>	<p>„ Podstawy fryzjerstwa” T. Kuligowska – Rychter, M. Jakubiak  „ Techniki Fryzjerstwa” cz. 1,2 T. Kuligowska- Rychter, M. Jakubiak</p>	<p>WSIP</p>	
<p><b>Kucharz/ cukiernik</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologia produkcji cukierniczej cz1,2,3 Magdalena Kaźmierczak</li> <li>• „Podstawy gastronomii i technologii żywienia”</li> <li>• „ Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” cz1,2 M. Konarzewska</li> <li>• „ Sporządzanie potraw i napojów” cz 1,2</li> <li>• „ Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii” Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz</li> <li>• „Działalność gospodarcza w gastronomii ”Hanna Górską-Wasewicz, Beata Sawicka, Teresa Mikulska</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"><li>• „Procesy technologiczne w gastronomii” cz. 1,2 Iwona Namysław, Lidia Górski</li></ul>		
Cukiernik			