

**Szkolny zestaw podręczników dla Zasadniczej Szkoły Zawodowej nr 1 im. Jana Pawła II i Branżowej Szkoły I stopnia
w Krotoszynie w roku szkolnym 2017/2018 - CYKL KSZTAŁCENIA 3 LATA**

Lp.	Przedmiot	Podręcznik	Wydawnictwo/ nr dopuszczenia
Kształcenie ogólne			
1.	Język polski	Klasa 1, 2 i 3 Tytuł: „Zrozumieć świat” Autor: Elżbieta Nowosielska, Urszula Szydłowska	NOWA ERA
2.	Język angielski DLA KL. 1, 2 i 3	Tytuł : Matura Prime Time plus – poziom elementary Autor: Wirginia Evans, Jenny Dooley	EXPRESS PUBLISHING
3.	Język niemiecki	Tytuł: „INFOS” 1 kl. 1 podręcznik i zeszyt ćwiczeń Tytuł: „INFOS” 2 kl. 2 podręcznik i zeszyt ćwiczeń Autor: Cezary Serzysko, Birgit Sekulski, Tomasz Gajownik , Nina Drabich	Pearson
4.	Historia	Tytuł: „Poznać przeszłość” . Wiek XX Autor: Stanisław Roszak, Jarosław Kłeczków	Nowa Era
5.	Geografia	Tytuł: „Oblicza Geografii „ – podręcznik dla szkół Ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy Autor: Radosław Uliszak, Krzysztof Wiedermann	Nowa Era
6.	Matematyka	Klasa 1 Tytuł: „Matematyka do zasadniczych szkół zawodowych”. Autorzy: Leokadia Wojciechowska, Maciej Bryński, Karol Szymański	WSiP
7.	Fizyka	Tytuł: „Odkrywamy na nowo” zakres podstawowy autor: Grzegorz Kornaś	Operon
8.	Informatyka Nie kupować	Tytuł: Informatyka dla szkół Ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy Autor: Grażyna Koba	MIGRA
9.	Wiedza o społeczeństwie	Tytuł: Wiedza o społeczeństwie Podręcznik dla szkół Ponadgimnazjalnych zakres podstawowy. Autor: Zbigniew Smutek, Jan Maleszka	Operon
10.	Chemia	Tytuł: „To jest chemia” Zakres podstawowy. Autor: Romuald Hass, Aleksandra Mrzigod, Janusz Mrzigod	Nowa Era
11.	Biologia	Tytuł: Biologia na czasie dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy Autor: Emilia Bonar, Weronika Krzeszowiec-Jeleń, Stanisław Czachorowski	Nowa Era
12.	Edukacja dla bezpieczeństwa do klasy 1 i 2	Tytuł: Żyję i działam bezpiecznie Autor: Jarosław Słoma	Nowa Era

13.	Podstawy przedsiębiorczości	Tytuł: Podstawy przedsiębiorczości Ciekawi świata Autor: Piotr Krzyszczuk	OPERON
14.	Religia	Kl.1 Tytuł: „W Blasku Bożej Prawdy” Autor: Tadeusz Śmiech, Elżbieta Kondrak	Jedność Kielce 2012
		Kl.2 Tytuł: „Na Drogach Wiary” Autor: Jarosław Czerkawski, Elżbieta Kondrak, Bogusław Nosek	Jedność Kielce 2013
		Kl.3 Tytuł: „ Za Progiem Nadziei” Autor: Sławomir Mazur, Bogusław Nosek, Kamila Rokosz	Jedność Kielce 2014

Lp.	Przedmiot	Podręcznik	Wydawnictwo/ nr dopuszczenia	Uwagi
Kształcenie zawodowe				
Fryzjer				
1.	Materiały fryzjerskie Kl.2 i 3	Tytuł: Podstawy fryzjerstwa Autor: Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter	WSiP	
2.	Higiena Kl.2	Tytuł: Podstawy fryzjerstwa Autor: Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter	WSiP	
3.	Stylizacja	Tytuł: Podstawy fryzjerstwa Autor: Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter	WSiP	
4.	Technologia fryzjerstwa	tytuł: Techniki Fryzjerskie – pielęgnacja włosów (kwalifikacja A.19.) klasa. 1 Techniki fryzjerskie – strzyżenie włosów, formowanie fryzur, ondulowanie (kwalifikacja A.19.) klasa 2 Techniki fryzjerskie – zmiany koloru włosów (kwalifikacja A.19.) klasa 3 autor: Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter	„WSiP”	
Kucharz				
1.	Podstawy żywienia Klasa 1, 2	tytuł: „Zasady żywienia” autor: Ewa Superczyńska, Melania Żylińska-Kaczmarek	REA	
2.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem Klasa 1, 2, 3	Tytuł: Sporządzanie potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności” autor: Anna Kmiotek Tytuł: Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. część 1 i 2	WSiP	

		Technologia gastronomiczna. autor: Anna Kmiótek		
3.	Pracownia gastronomiczna	Tytuł: „Pracownia gastronomiczna. Praktyczna nauka zawodu” Autor: Anna Kmiótek		
4.	Wyposażenie zakładów gastronomicznych Klasa 1, 2, 3	Tytuł: Gastronomia – tom I, „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii” Autor: Agnieszka Kasperek, Marzanna Kandratowicz Tytuł: „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów” część 3. „Wyposażenie zakładów gastronomicznych” Autor: Marzanna Zienkiewicz.	WSiP	
5.	Podstawy działalności w gastronomii kl.3	Tytuł: Gastronomia. Tom. III. Działalność gospodarcza w gastronomii Autor: Hanna Górská – Warszewicz, Beata Sawicka, Teresa Mikulska	WSiP	

Operator obrabiarek skrawających kl. 1,2,3

1.	1. Podstawy konstrukcji maszyn. 2. Maszynoznawstwo. 3. Technologia	Tytuł: Rysunek zawodowy dla mechanika Autor : Tadeusz Lewandowski Tytuł: „Podstawy technologii maszyn Autor: Józef Zawora Tytuł: „Maszynoznawstwo” Autor: Jan Kijewski Tytuł: Podstawy elektrotechniki i elektroniki Autor: P. Fudowiak Tytuł: Poradnik mechanik – tom 1 i 2 Tytuł: Obróbka na obrabiarkach skrawających, Skrawania i narzędzia Autor: W. Brodowicz Tytuł: Technologia ogólna Autor: Aleksander Górecki Tytuł: Technologia mechaniczna Autor: Aleksander Górecki	WSiP	
----	--	--	------	--

Sprzedawca

1.	Sprzedaż towarów Kl. 1, 2, 3	tytuł: Obsługa klienta. Prowadzenie sprzedaży. tom 3 autor: Donata Andrzejczak, Agnieszka Mikina, Autor: Iwona Wielgosik	eMPi2	
2.	Towaroznawstwo	Tytuł: Towar jako przedmiot handlu Prowadzenie sprzedaży – tom 1 Autor: Iwona Wielgosik	eMPi2	
3.	Podstawy działalności handlowej	tytuł: Przedsiębiorca w handlu. Prowadzenie sprzedaży – Tom 4	eMPi2	

		autor: Krystyna Strzelecka – kl. 1, 2, 3		
4.	Pracownia sprzedaży	Tytuł: Pracownia sprzedaży Autor: Małgorzata Pańczyk	eMPi2	
5.	Organizacja sprzedaży	Tytuł: „Organizacja i techniki sprzedaży”. Prowadzenie sprzedaży – tom 2 Autor: Elżbieta Strzyżewska, Iwona Wielgosik	eMPi2	
Operator maszyn i urządzeń odlewniczych kl.1,2,3				
1.	Podstawy technologii wytwarzania odlewów	Tytuł: „Podstawy odlewnictwa Autor: Okoniewski		
2.	Technologia topienia metali	Tytuł: „Podstawy technologii maszyn” Autor; Józef Zaran		