

**WYKAZ PODRĘCZNIKÓW OBOWIĄZUJĄCYCH W BRANŻOWEJ SZKOLE I STOPNIA  
W ZESPOLE SZKÓŁ NIEPUBLICZNYCH W TARNOWIE W ROKU SZKOLNYM 2020/2021  
(PO GIMNAZJUM)**

PODSTAWA PROGRAMOWA - Rozp. MEN z dn. 14.02.2017 (Dz. U. poz. 356) zał. 4

<b>KLASA II</b>					
<b>Lp.</b>	<b>PRZEDMIOT</b>	<b>TYTUŁ</b>	<b>AUTOR</b>	<b>WYDAWCA</b>	<b>NUMER DOPUSZCZENIA</b>
1.	<b>Język polski</b>	Podręcznik dla ZSZ cz. 1	Jolanta Kusiak	OPERON	526/1/2012/2015
2.	<b>Język angielski</b>	Te Hub 2 Students book	H. Mitchell M. Malkogianni	Mmpublications	409/2012/2015
3.	<b>Matematyka</b>	Matematyka podręcznik dla Zasadniczej Szkoły Zawodowej 1 cz.2	Wojciech Babiański Karolina Wej	Nowa Era	573/1/2012/2015
4.	<b>Historia</b>	"Poznać przeszłość" Wiek XX Podręcznik do historii dla szkoły ponadgimnazjalnej. Zakres podstawowy	Stanisław Roszak, Jarosław Kłaczek	Nowa Era	525/2012/2015
5.	<b>Religia</b>	"Świadcę o Jezusie w świecie"	Ks. W. Galant Ks. R. Strus	GAUDIUM	9.06.2010
6.	<b>Podstawy Przedsiębiorczości</b>	"Krok w przedsiębiorczość"	Zbigniew Makiela Tomasz Rachwał	Nowa Era	brak
7.	<b><u>KUCHARZ</u> Wyposażenie i zasady BHP</b>	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	Marzena Zienkiewicz	WSiP	2014
8.	<b><u>KUCHARZ</u> Technologia gastronomiczna z towar.</b>	Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności	Anna Kmiotek	WSiP	21/2013
9.	<b><u>KUCHARZ</u> Język angielski zawodowy</b>	Język angielski w gastronomii	Rafał Sarna Katarzyna Sarna	WSiP	ZSZ/17/16
10.	<b><u>KUCHARZ</u> Działalność gospodarcza</b>	"Działalność gospodarcza w gastronomii"	H. Górską-Warsewicz B. Sawicka T. Mikulska	WSiP Rea	1/2014
11.	<b><u>CUKIERNIK</u> Technika w produkcji cukierniczej</b>	Technika w produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze Tom 1	Katarzyna Kocierz	WSiP	2013
12.	<b><u>CUKIERNIK</u> Technologia produkcji cukierniczej</b>	Technologia produkcji cukierniczej. Wyroby cuk.	Magdalena Kaźmierczak	WSiP	2013

		Tom II cz. 1, 2			
13.	<b>CUKIERNIK</b> <b>Język angielski</b> <b>zawodowy</b>	Język angielski w gastronomii.	Rafał Sarna Katarzyna Sarna	WSiP	ZSZ/17/16
14	<b>CUKIERNIK</b> <b>Działalność</b> <b>gospodarcza</b> <b>w przetwórstwie</b> <b>spożywczym</b>	"Działalność gospodarcza w gastronomii"	H. Górską- Warsewicz B. Sawicka T. Mikulska	WSiP Rea	1/2014
15.	<b>FRYZJER</b> <b>Podstawy</b> <b>fryzjerstwa</b>	Podstawy fryzjerstwa	Teresa Kulikowska - Jakubik Małgorzata Richter	WSiP	2013
16.	<b>FRYZJER</b> <b>Język angielski</b> <b>zawodowy</b>	"Shortcut" Angielski w salonie fryzjerskim	Sebastian Sęk	SUZI	135/2/10
17.	<b>MONTER ZAB.</b> <b>I ROB. WYK.</b> <b>Dokumentacja</b> <b>techniczna</b>	Rysunek Techniczny Budowlany	Tadeusz Maj	WSiP	2013
18.	<b>MONTER</b> <b>ZABUDOWY</b> <b>I ROB. WYK.</b> <b>Budownictwo</b> <b>ogólne</b>	Budownictwo Ogólne	Miroslaw Popek Bożena Wapińska	WSiP	2013
19.	<b>MONTER</b> <b>ZABUDOWY</b> <b>I ROB. WYK.</b> <b>Techn. rob.</b> <b>malarsko -</b> <b>tapeciarskich</b>	Wykonywanie robót montażowych, okładzinowych i wykończeniowych cz. 1 BD.04	Anna Kusinia Marek Machnik	WSiP	2018
20.	<b>ŚLUSARZ</b> <b>Podstawy</b> <b>konstrukcji maszyn</b>	Podstawy konstrukcji maszyn	Zbigniew Osiński	PWN SA.	15.10.2010
	<b>ŚLUSARZ</b> <b>Technologia</b> <b>z materiałoznaws</b>	Technologia ogólna	Aleksander Górecki	WSiP 1995	24.VI.1995
	<b>ŚLUSARZ</b> <b>Technika</b> <b>wytwarzania</b> <b>elementów maszyn,</b> <b>urządzeń i narzędzi</b>	Wykonywanie elementów maszyn, urządzeń i narzędzi, metoda obróbki ręcznej.	Janusz Figurski, Stanisław Popis	WSiP	2015
	<b>ŚLUSARZ</b> <b>Technologia</b> <b>naprawy</b>	Naprawa i konserwacja elementów maszyn urządzeń i narzędzi	Janusz Figurski Stanisław Popis	WSiP	2015
21.	<b>PRZEDMIOTY</b> <b>ZAWODOWE:</b> <b>OPERATOR</b> <b>URZĄDZEŃ</b> <b>PRZEMYSŁU</b> <b>SZKLARSKIEGO</b>				
<b>KLASA III</b>					

L. p	PRZEDMIOT	TYTUŁ	AUTOR	WYDAWCA	NUMER DOPUSZCZENIA
1.	<b>Język polski</b>	Podręcznik dla ZSZ "Odkrywamy na nowo" cz. 2	J. Kusior B. Chuderska	Operon	526/2/2013/2016
2.	<b>Język angielski</b>	The Hub 3 Students book	H. Q. Mitchell M. Malkogianni	Mmpublications	Materiał edukacyjny
3.	<b>Matematyka</b>	Matematyka podręcznik dla Zasadniczej Szkoły Zawodowej 1 cz.2	Wojciech Babiański Karolina Wej	Nowa Era	573/1/2012/2015
4.	<b>Wiedza o społeczeństwie</b>	Wiedza o społeczeństwie. Szkoła branżowa I stopnia	Zbigniew Smutek Beata Surmacz Jan Maleska	Operon	
5.	<b>Religia</b>				
6.	<b>Podstawy przedsiębiorczości</b>				
7.	<b><u>KUCHARZ</u> Technologia gastronomiczna w towar.</b>	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów cz. 2	Anna Kmiołek	WSiP	2013
8.	<b><u>KUCHARZ</u> Działalność gosp. w gastronomii</b>				
9.	<b><u>KUCHARZ</u> Język angielski zawodowy</b>				
10.	<b><u>FRYZJER</u> Zarządzanie salonem fryzjerskim</b>				
11.	<b><u>FRYZJER</u> Techniki fryzjerskie</b>				
12.	<b><u>FRYZJER</u> Język angielski zawodowy</b>				
13.	<b><u>MONTER ZABUDOWY I ROB. WYK.</u> Budownictwo ogólne</b>				
14.	<b><u>MONTER ZABUDOWY I ROB. WYK.</u> Technologia robót posadz. - okł.</b>	Wykonywanie robót montażowych, okładzinowych i wykończeniowych cz. 2 BD.04	Renata Solonek Robert Pyszal	WSiP	2018
15.	<b><u>MONTER ZABUDOWY I ROB. WYK.</u> Język angielski zawodowy</b>				

16.	<u>ŚLUSARZ</u>				
-----	----------------	--	--	--	--