

SZKOŁY PONADPODSTAWOWE Szkoła Branżowa I stopnia

PRZEDMIOT	PROGRAM NAUCZANIA	KLASA	TYTUŁ PODRĘCZNIKA	AUTOR PODRĘCZNIKA	WYDAWNICTWO
Język polski	Program nauczania języka polskiego w szkole branżowej I stopnia „ Polski można polubić! ” Autor: Alicja Krawczuk-Goluch Wydawnictwo: Operon 2019	kl. I SB	Podręcznik do języka polskiego dla szkoły branżowej I stopnia. klasa 1 nr w wykazie MEN: 1077/1/2019	Barbara Chuderska	OPERON
		kl. II SB	Podręcznik do języka polskiego dla szkoły branżowej I stopnia. klasa II Nr dopuszczenia MEN: 1077/2/2020.	Katarzyna Tomaszek	OPERON
		kl. III SB	Podręcznik do języka polskiego dla szkoły branżowej I stopnia. klasa III Nr dopuszczenia MEN: 1077/3/2021	Katarzyna Tomaszek	OPERON
Historia	Program nauczania historii dla szkół branżowych. Autor: Janusz Bonecki. Wydawnictwo Operon.	kl. I SB	Podręcznik do historii dla szkoły branżowej I stopnia. klasa 1	M. Ustrzycki, J. Ustrzycki	OPERON
		kl. II SB	Podręcznik do historii dla szkoły branżowej I stopnia. klasa II	M. Ustrzycki, J. Ustrzycki	OPERON
		kl. III SB	Podręcznik do historii dla szkoły branżowej I stopnia. klasa III	M. Ustrzycki, J. Ustrzycki	OPERON
Edukacja obywatelska	Program nauczania edukacji obywatelskiej dla Branżowej szkoły I stopnia wyd. OPERON	Szkoła branżowa I stopnia	Edukacja obywatelska Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia cz. 1 Nr dopuszczenia MEN 1243/1/2026	Zbigniew Smutek Beata Surmacz Jan Maleska	OPERON

Język angielski		Szkoła branżowa I stopnia	THE ENGLISH HUB 1 Student's Book oraz Workbook	H.Q. Mitchell, Marileni Malkogianni,	MM Publications
Religia		kl. I SB	„Jestem chrześcijaninem. Wierzę”	dr K. Rokosz, B. Nosek	
		kl. II SB	„Jestem chrześcijaninem. Żyję nadzieją”	dr K. Rokosz, B. Nosek	
		kl. III SB	„Jestem chrześcijaninem. Kocham Boga i ludzi”	dr K. Rokosz, B. Nosek	
Matematyka		kl. I SB	„To się liczy!” Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia 1.	K. Wej W. Babiański	Nowa Era
		kl. II SB	„To się liczy!” Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia 2.	K. Wej W. Babiański	Nowa Era
		kl. III SB	„To się liczy!” Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia 3.	K. Wej W. Babiański	Nowa Era
Geografia		kl. I SB	Geografia 1. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia.	S. Kurek	Operon
		kl. II SB	Geografia 2. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia.	S. Kurek	Operon
		kl. III SB	Geografia 3. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia.	S. Kurek	Operon
Biologia		kl. I SB	Biologia 1. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia.	B. Jakubik R. Szymańska	Operon
		kl. II SB	Biologia 2. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia.	B. Jakubik R. Szymańska	Operon
		kl. III SB	Biologia 3. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia.	B. Jakubik R. Szymańska	Operon

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM,	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Konarzewska M. WSiP CZĘŚĆ 1,2,3
WYPOSAŻENIE I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA W GASTRONOMII	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Kasperek A., Kondratowicz M., WSiP
DZIAŁALNOŚĆ GOSPODARCZA W GASTRONOMII.	Działalność Gospodarcza w gastronomii. Górska – Warsewicz H., Sawicka B., Mikulska T WSiP
URZĄDZENIA TECHNIKI KOMPUTEROWEJ	Urządzenia tech. komp. Kwal. INF.02 Podr. cz.1 -WSiP Tomasz Klekot, Tomasz Marciniuk
SYSTEMY OPERACYJNE	Systemy operacyjne INF.02. cz.2 WSiP - Sylwia Osetek, Krzysztof Pytel
SIECI KOMPUTEROWE	Sieci komputerowe.Kwal.INF.02. podr. cz.3 WSIP - Sylwia Osetek, Krzysztof Pytel
ADMINISTROWANIE SIECIOWYMI SYSTEMAMI OPERACYJNYMI	Administrowanie sieciowymi syst.opera.INF.02. cz.4 WSiP - Sylwia Osetek, Krzysztof Pytel
PODRĘCZNIKI DO ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH	<p>Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i lokalnych sieci komputerowych. Kwalifikacja INF.02. Podręcznik do nauki zawodu technik informatyk. Część 1 WSIP -Marciniuk Tomasz</p> <p>Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i lokalnych sieci komputerowych. Kwalifikacja INF.02. Podręcznik do nauki zawodu technik informatyk. Część 2 WSIP –</p> <p>Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i lokalnych sieci komputerowych. Kwalifikacja INF.02. Podręcznik do nauki zawodu technik informatyk. Część 3</p>

BHP	BHP w informatyce Wanda Bukała, Roman Kozyra Wydawnictwo: WSiP
BIZNES I ZARZĄDZANIE	„Krok w biznes i zarządzanie 1. Zakres podstawowy.” Podręcznik do biznesu i zarządzania dla liceum ogólnokształcącego i technikum oraz szkół branżowych Tomasz Rachwał, Zbigniew Makieła „Nowa Era”
PODSTAWY PRZEDSIĘBIORCZOŚCI	„Ciekawi świata”- podstawy przedsiębiorczości Jarosław Korba, Zbigniew Smutek, Jolanta Kijakowska „Operon”
PODSTAWY DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ	„Prowadzenie i podejmowanie działalności gospodarczej” Teresa Gorzelany, Wiesław Aue, Wiesława Aue Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne
TECHNOLOGIA STOLARSKA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prażmo J., Technologia Stolarstwo, cz. I, WSiP, Warszawa 1990. 2. Proszyk S., Technologia tworzyw drzewnych, cz. II, WSiP, Warszawa 1995. 3. Prządka W., Szczuka J., Technologia meblarstwa, cz. I, WSiP, Warszawa 1991. 4. Prządka W., Szczuka J., Technologia Stolarstwo, cz. II, WSiP, Warszawa 5. Prządka W., Technologia meblarstwa, cz. I, WSiP, Warszawa 1986.
RYSUNEK ZAWODOWY	Giełdowski L.: Konstrukcje mebli. Rysunek Techniczny cz.1. WSiP 1993
PRAKTYCZNA NAUKA ZAWODU	<ol style="list-style-type: none"> 1. KONSTRUKCJA MEBLI cz.2. Cała obróbka ręczna, połączenia, narzędzia ręczne. 2. Maszyny i urządzenia do obróbki drewna, Jerzy Bajkowski
TECHNOLOGIA STOLARSTWA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Technologia Meblarstwa, część 1 i 2 , Włodzimierz Prządka, Jerzy Szczuka; 2. Materiałoznawstwo Przemysłu Drzewnego, Jerzy Szczuka, Jan Żurowski;

	3. Technologia Tworzyw Drzewnych, część 1 i 2, Stanisław Prosyk;
RYSUNEK ZAWODOWY	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rysunek zawodowy dla stolarza, W-wa PWSZ, Mgr inż. Marian Sławiński; 2. Rysunek zawodowy w meblarstwie, część 1 i 2, W-wa WSiP, Czesław Kosiński; 3. Konstrukcje mebli, część 1, Rysunek techniczny, Lesław Giełdowski; 4. Konstrukcje mebli, część 2, Irena Swaczyna, Mieczysław Swaczyna;
BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA WYKONYWANIA PRAC POMOCNICZYCH W GASTRONOMII	<ol style="list-style-type: none"> 1. „Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych” Część 1 Autor : Marek Halama Wydanie własne Chorzów 2020 www.hotelarz.entro.pl
PODSTAWY WYKONYWANIA PRAC POMOCNICZYCH W ZAKŁADACH GASTRONOMICZNYCH	<ol style="list-style-type: none"> 1. „Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych” Część 2 Autor: Marek Halama Wydanie własne Chorzów 2020 www.hotelarz.entro.pl
PODSTAWY PROJEKTOWANIA PUBLIKACJI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gordon J., Schwartz R., Jansen C.: „Adobe InDesign CC/CC PL. Projektowanie multimediiów i publikacji do druku, Helion, Warszawa, 2016
PROJEKTOWANIE GRAFICZNE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Owczarz-Dadan A.: Photoshop CC PL. Szkoła efektu, Helion, Warszawa, 2014, Wood B.: Adobe Illustrator CC. Oficjalny podręcznik, Helion, Warszawa, 2018 2. Zimek R.: CorelDRAW 2018 PL. Ćwiczenia praktyczne, Helion, Warszawa, 2019
MODELOWANIE I WYDRUK 3D	Bociek B.: Blender. Podstawy modelowania, Helion, Warszawa, 2007

PODSTAWY POLIGRAFII	<p>1. Bann D.: Poligrafia. Praktyczny Przewodnik, ABE Dom Wydawniczy, Warszawa, 2008</p> <p>2. Rajnsz E.: Barwy druku, Huber Polska, Warszawa, 2019</p>
Język angielski zawodowy – branża stolarska	Career Paths: Construction; wydawnictwo Express Publishing
Język angielski zawodowy – branża informatyczna	Career Paths: Computing (wydawnictwo Express Publishing)
Język angielski zawodowy – branża gastronomiczna	Career Paths: Construction; wydawnictwo Express Publishing
Język angielski zawodowy – branża gastronomiczna	The English Hub 1a What's Cooking
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, część 1,2,3	Konarzewska M. WSiP
Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Kasperek A., Kondratowicz M., WSiP
Działalność gospodarcza w gastronomii.	Górska – Warsewicz H., Sawicka B., Mikulska T WSiP
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, część 1,2,3	Konarzewska M. WSiP
Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Kasperek A., Kondratowicz M., WSiP
Działalność gospodarcza w gastronomii.	Górska – Warsewicz H., Sawicka B., Mikulska T WSiP
Zasady żywienia, część 1 i 2	Czerwińska D WSiP

Pracownia organizacji żywienia	Duda J., Krzywda S WSiP
Organizacja produkcji gastronomicznej	Górska – Warszewicz H., Tul – Kryszczuk A., Bilka B WSiP
Usługi gastronomiczne	Szajna R., Ławniczak D WSiP
Informatyka	Informatyka Europejczyka. Podręcznik dla szkół ponadpodstawowych. Zakres podstawowy. Część 1 MEN: 876/2/2018

profil: pomocnik kucharza, kwalifikacja HGT.04

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1	M. Konarzewska, B. Zielonka, M. Konarzewska-Sokołowska WSiP 2013
Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	A. Kasperk, M. Kondratowicz WSiP wydania aktualizowane

profil: kucharz, kwalifikacja HGT.02

Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Część 1	Marzanna Zienkiewicz WSiP 2025
Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Część 2	Anna Kmiótek-Kizara WSiP 2025