Szkolny zestaw podręczników do Branżowej Szkoły I Stopnia im. Jana Pawła II w Krotoszynie w roku szkolnym 2025/2026. Cykl kształcenia 3 lata. Kształcenie zawodowe.

Zawód: operator obrabiarek skrawających

Przedmiot	Klasa	Tytuł podręcznika/ autor/wydawnictwo
podstawy elektrotechniki i automatyki	**I**	„Elektrotechnika z automatyką" Witold Jabłoński, Grzegorz Płoszajski WSiP „Podstawy automatyki i robotyki" Wojciech Klimasara, Zbigniew Piłat WSiP „Elektrotechnika", Stanisław Bolkowski WSiP „Elektronika" Augustyn Chwaleba, Bogdan Moeschke, Grzegorz Płoszajski, WSiP
technologia z materiałoznawstwem	**I/II**	„Podstawy technologii maszyn" Józef Zawora WSiP „Technologia ogólna Podstawy technologii mechanicznych" Aleksander Górecki WSiP
technologia obróbki skrawaniem i obrabiarki	**I/II/III**	„Obróbka skrawaniem" Wiesław Olszak PWN „Skrawanie i narzędzia" Wacław Brodowicz WSiP „Obrabiarki" Karol Paderewski WSiP „Narzędzia skrawające" Piotr Cichosz WNT
pracownia podstaw konstrukcji maszyn i maszynoznawstwa	**II**	„Podstawy konstrukcji maszyn. Część 1. Wstęp do projektowania" Piotr Boś, Sławomir Sitarz WKiŁ „Podstawy konstrukcji maszyn. Część 2. Techniki wytwarzania i maszynoznawstwo" Piotr Boś, Sławomir Sitarz WKiŁ
podstawy technik komputerowych i programowania obrabiarek sterowanych CNC	**II/III**	„Obsługa i programowanie obrabiarek CNC. Podręcznik operatora" Witold Habrat KaBe
podstawy konstrukcji maszyn i maszynoznawstwo	**I/II**	„Rysunek techniczny maszynowy" Tadeusz Dobrzański WSiP „Podstawy konstrukcji maszyn" Krzysztof Grzelak, Janusz Telega, Janusz Torzewski WSiP „Części maszyn" Andrzej Rutkowski WSiP „Mechanika techniczna" Władysław Siuta WSiP „Maszynoznawstwo" Jan Kijewski WSiP „Podstawy technologii maszyn" Józef Zawora WSiP

Zawód: **kucharz**

Przedmiot	Klasa	Tytuł podręcznika/ autor/wydawnictwo
technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	**I/II/III**	**Klasa I** - Gastronomia. Tom II. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1 - Małgorzata Konarzewska, wydawnictwo WSiP. **Klasa II –** Gastronomia. Tom II. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1 - Małgorzata Konarzewska, wydawnictwo WSiP i Gastronomia. Tom II. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 2 - Małgorzata Tomaszewska, wydawnictwo WSiP. **Klasa III-** Gastronomia. Tom II. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 2 – Małgorzata Tomaszewska, wydawnictwo WSiP
wyposażenie zakładów gastronomicznych	**I/II/III**	**Klasa I/ II/ III** - Sporządzanie potraw i napojów. Część 1 – Marzanna Zienkiewicz, wydawnictwo WSiP
bezpieczeństwo i higiena pracy	**I**	**Klasa I** - Sporządzanie potraw i napojów. Część 1 – Marzanna Zienkiewicz, wydawnictwo WSiP.
podstawy żywienia	**I/II**	**Klasa I –** Zasady żywienia. Część 1 – Dorota Czerwińska, wydawnictwo WSiP. **Klasa II –** Zasady żywienia. Część 2 – Dorota Czerwińska, wydawnictwo WSiP.

Zawód: fryzjer

Przedmiot	Klasa	Tytuł podręcznika/ autor/wydawnictwo
Higiena	**I/II**	„Nowoczesne zabiegi fryzjerskie”, praca zbiorowa pod redakcją Zuzanny Sumirskiej, wyd. SUZI
Materiały fryzjerskie	**I**	„Nowoczesne zabiegi fryzjerskie”, praca zbiorowa pod redakcją Zuzanny Sumirskiej, wyd. SUZI
Technologia fryzjerstwa	**I/II/III**	„Nowoczesne zabiegi fryzjerskie”, praca zbiorowa pod redakcją Zuzanny Sumirskiej, wyd. SUZI

Zawód: sprzedawca

Przedmiot	Klasa	Tytuł podręcznika/ autor/wydawnictwo
organizacja sprzedaży	**I/II/III**	Organizacja sprzedaży EMPi2 2020(HAN.01 Prowadzenie Sprzedaży) Elżbieta Strzyżewska; Iwona Wielgosik
sprzedaż towarów	**I/II/III**	Sprzedaż towarów; EMPi2 2020 Iwona Wielgosik
towaroznawstwo	**I/II/III**	Towar jako przedmiot handlu; EMPi2 2019 Iwona Wielgosik
podstawy działalności handlowej	**I/II/III**	Przedsiębiorca w handlu; EMPi2 2019 Krystyna Strzelecka