

SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW KLASA II

Przedmiot	Podręcznik	Wydawnictwo
BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA		
KLASA II		
język polski	To się czyta A. Klimowicz, J. Ginter	Nowa Era
język angielski	Kontynuacja - Life Vision 1 - studen't book Elementary A1/A2 L. Carla	Oxford University Press
język niemiecki	Ein tolles Team2 Giorgio Motta	Wydawnictwo Hueber
historia	Podręcznik Historia. Klasa 2. Szkoła branżowa I stopnia J. Ustrzycki, M. Ustrzycki	Operon
matematyka	Matematyka 2. Podręcznik szkoły branżowej I stopnia dla absolwentów ośmioletniej szkoły podstawowej. A. Konstantynowicz, A. Konstantynowicz, M. Pająk Matematyka 2. Klasa 2. Zeszyt ćwiczeń dla szkoły branżowej I stopnia. A. Konstantynowicz	Operon
geografia	Geografia 2 podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia dla absolwentów ośmioletniej szkoły podstawowej S. Kurek	Operon
biologia	Biologia 2 podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia dla absolwentów ośmioletniej szkoły podstawowej B. Jakubik, R. Szymańska	Operon
Fizyka	Fizyka 2. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia G. Kornaś	Operon

PRZEDMIOTY ZAWODOWE		
kucharz	Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja TG.07. Część 1 M. Zienkiewicz	WSiP
	Technologia Gastronomiczna z towaroznawstwem. Gastronomia. Tom II. Część 1 M. Konarzewska	WSiP
sprzedawca	Organizowanie Sprzedaży. Organizacja i techniki sprzedaży. Podręcznik do nauki zawodu technik handlowiec Część 2 A. Komosa	WSiP
stolarz	Technologia Stolarstwo cz. I J. Piżmo	WSiP
	Rysunek zawodowy dla stolarza M. Sławiński	WSiP
	Obrabiarki i urządzenia w stolarstwie S. Bieniek, K. Druchnowski	WSiP
mechanik pojazdów samochodowych	Budowa pojazdów samochodowych Praca zbiorowa	rea
	Podstawy elektrotechniki i elektroniki samochodowej P. Funtowicz, B. Michałowski, M. Radzimierski	WSiP
	Technologia ogólna. Podstawy technologii mechanicznych	WSiP
operator obrabiarek skrawających	Przygotowywanie obrabiarek sterowanych numerycznie do obróbki J. Figurski	WSiP
cukiernik	Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. tom II. Część 1. M. Kaźmierczak	WSiP
	Technika w produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Podręcznik do nauki zawodu cukiernik, technik technologii żywności. tom I	WSiP

Zespół Szkół Usługowo-Gospodarczych w Pleszewie
rok szk. 2025/2026

	K. Kocierz	
piekarz	Magazynowanie surowców piekarskich. Kwalifikacja T.3.1. Podręcznik do nauki zawodu piekarz/technik technologii żywności K. Jarosz	WSiP
	Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich. Kwalifikacja T.3.2. Podręcznik do nauki zawodu piekarz/technik technologii żywności E. Giema	WSiP