

WYKAZ PODRĘCZNIKÓW W ZESPOLE SZKÓŁ NR 2 W DZIERŻONIOWIE NA ROK SZKOLNY 2025/2026

Uwaga

Zaleca się dokonywanie zakupów podręczników po pierwszych lekcjach z nauczycielem prowadzącym.

Kl. 1AT i 1BT

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Technik hotelarstwa

Technik usług fryzjerskich

Podręczniki na rok 2025/2026	
Typ szkoły Technikum - 5-letni okres nauczania /1/	
Zawód: Technik żywienia i usl. gastronomicznych ; symbol 343404	
Podbudowa programowa: szkoła podstawowa	
Kwalifikacje:	
K1 – Przygotowanie i wydawanie dań (HGT.02) K2 - Organizacja żywienia i usług gastronomicznych (HGT. 12) K1 - wykonywanie usług fryzjerskich (FRK. 01) K2 - projektowanie i wykonywanie fryzur (FRK. 03)	
Język polski	Dariusz Chemperek, Adam Kolbarczyk, Dariusz Trzeźniowski. Język polski. Oblicza epok (1.1- semestr I, 1.2- sem. II). Cz.1. Wydawnictwo WSiP
Język angielski	Gill Holley, Kate Pickering, Mosto Inglot, Impulse A2/A2t wyd. Macmillan education
Język angielski – zakres rozszerzony lub uzupełniający	Dawid Spencer, Monika Cichmińska. Checkpoint A2+/ B1 Students book. Wyd. Macmillan
Język niemiecki	Emi tolles Team A 1.1 Hueber + ćwiczenia A1.1

Plastyka	N. Mroczkowska, M. Ipczyńska. Spotkania ze sztuką. Podręcznik do plastyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Wyd. Nowa Era
Historia	Michał Norbert Faszcza, Radosław Lolo., Krzysztof Wiśniewski. Historia podręcznik liceum i technikum .Zakres podstawowy. Część I . Wyd. WSiP (Nowa edycja)
Geografia	Roman Malarz , Marek Więckowski, Paweł Krok . Oblicza geografii. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Wyd. Nowa Era
Chemia	Ryszard M. Janiuk, Małgorzata Chmurska, Gabriela Osiecka. Chemia. Zakres podstawowy wyd. WSiP (Nowa edycja)
Biologia	Anna Helmin, Jolanta Holeczek. Biologia na czasie 1. Zakres podstawowy. Wyd. Nowa Era
Fizyka	Fizyka. Zakres podstawowy. Ludwik Lehman, Witold Polesiuk, Grzegorz F. Wojewoda. WSiP
Matematyka	M. Kurczak, E. Świda. Zbiór zadań do liceów i techników. Zakres podstawowy. Wyd. Oficyna edukacyjna – Krzysztof Pazdro
Informatyka	Grażyna, Wojciech Hermanowski. Ciekawi świata. Informatyka. Podręcznik zakres podstawowy .Wyd. Operon
Edukacja dla bezpieczeństwa	Breikopf Bogusław, Cieśla Mariusz. Edukacja dla bezpieczeństwa. Zakres podstawowy .Szkoła ponadpodstawowa. Wyd. WSiP
Biznes i zarządzanie	

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

Bezpieczeństwo i higiena w gastronomii	Piotr Dominik, BHP w branży gastronomicznej, Wyd. WSiP
Podstawy gastronomii	Anna Kmiołek- Gitara.Podstawy w gastronomii i technologii żywności cz 1. Wyd WSiP

Wypożyczenie techniczne zakładów gastronomicznych	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz. Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Wyd. WSiP
Technologia gastronomiczna	Małgorzata Konarzewska Gastronomia. Tom II. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1
Zasady żywienia człowieka	.Dorota Czerwińska. Zasady żywienia część 1. Wyd. WSiP

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym w zawodzie technik hotelarstwa

Bezpieczeństwo w hotelarstwie	Janusz BHP w branży hotelarskiej. Podręcznik do zawodu PG. Wyd. WSiP
Podstawy hotelarstwa	W. Drogoń, B. Granecka – Wrzosek. Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe. Wyd. WSiP
Organizacja pracy służby pięter	W. Drogoń. Organizacja pracy służby pięter. Wyd. WSiP
Obsługa konsumenta w obiekcie hotelarskim	J. Duda, S. Krzywda. Obsługa konsumenta w hotelarstwie, cz. 1 i 2. Wyd. Rea
Organizacja usług dodatkowych w obiekcie hotelarskim	W. Drogoń. Organizacja pracy służby pięter. Wyd. WSiP

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym w zawodzie technik usług fryzjerskich

Bezpieczeństwo i higiena we fryzjerstwie	M. Ratajska. BHP w branży fryzjersko – kosmetycznej. Wyd. WSiP
Podstawy fryzjerstwa	Gero Buhman, Isabell Feigel. Fryzjerstwo. Tom I. Podstawy Fryzjerstwa. Wyd. WSiP.
Techniki fryzjerskie	Gero Buhman, Isabell Feigel. Fryzjerstwo. Tom II. Techniki Fryzjerskie. Wyd WSiP

Język angielski zawodowy	Career paths Beauty salon wyd. Express Publishing
--------------------------	---

Uwaga

Zaleca się dokonywanie zakupów podręczników po pierwszych lekcjach z nauczycielem prowadzącym.

Kl. 3AT i 3BT

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Technik usług fryzjerskich

Technik Hotelarz

Podręczniki na rok 2025/2026	
Typ szkoły Technikum - 5-letni okres nauczania /1/	
Zawód:	
Technik żywienia i usług gastronomicznych; symbol 422402	
Technik usług fryzjerskich symbol: 514105	
Podbudowa programowa: szkoła podstawowa	
Kwalifikacje:	
K1 – Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie (HGT.03)	
K2- Realizacja usług w recepcji (HGT. 06)	
K1 - wykonywanie usług fryzjerskich (FRK. 01)	
K2 - projektowanie i wykonywanie fryzur (FRK. 03)	
Język polski	Dariusz Chemperek, Adam Kolbarczyk, Dariusz Trzeźniowski. Język polski. Oblicza epok.cz. #. Kontynuacja podręcznika. Wydawnictwo WSiP

Język angielski	Dawid Spencer, Monika Cichmińska. Checkpoint A2+/ B1 Students book. Wyd. Macmillan
Język angielski – zakres rozszerzony lub uzupełniający	Dawid Spencer, Monika Cichmińska. Checkpoint A2+/ B1 Students book. Wyd. Macmillan
Język niemiecki	Sylvia Mróz – Dwornikowska, Katarzyna Szachowska. Welttour Deutsch 3 . Wyd. Nowa Era
Podstawy przedsiębiorczości	Jacek Musiałkiewicz, Grzegorz Kwiatkowski. Podstawy Przedsiębiorczości- 2,0. Wyd. Ekonomik
Historia	Michał Norbert Faszczka, Radosław Lolo., Krzysztof Wiśniewski. Historia podręcznik liceum i technikum .Zakres podstawowy. Część III . Wyd. WSiP. (Nowa edycja)
Geografia	Roman Malarz , Marek Więckowski, Paweł Krok . Oblicza geografii. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum . Wyd. Nowa Era
Chemia	Ryszard M. Janiuk, Małgorzata Chmurska, Gabriela Osiecka. Chemia. Zakres podstawowy. Wyd. WSiP. (Nowa edycja)
Biologia	Anna Helmin, Jolanta Holeczek. Biologia na czasie 3. Zakres podstawowy. Wyd. Nowa Era
Fizyka	Fizyka. Zakres podstawowy. Ludwik Lehman, Witold Polesiuk, Grzegorz F. Wojewoda. Wyd. WSiP
Historia i teraźniejszość	I. Modzelewska- Rysak, L. Rysak, K. Wilczyński, A. Cisek, Historia i teraźniejszość, zakres podstawowy cz. 2. wyd . WSiP
Matematyka	M. Kurczak, E. Świda. Zbiór zadań do liceów i techników. Zakres podstawowy. Wyd. Oficyna edukacyjna – Krzysztof Pazdro
Informatyka	Grażyna, Wojciech Hermanowski. Ciekawi świata. Informatyka. Podręcznik zakres podstawowy .Wyd. Operon

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych

Technologia gastronomiczna	Małgorzata Konarzewska Gastronomia. Tom II. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 2
Język angielski zawodowy	Katarzyna Sarna, Rafał Sarna. Język angielski zawodowy dla technika żywienia i usług gastronomicznych

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym w zawodzie technik usług fryzjerskich

Projektowanie fryzur	Książek nie wymagamy
Stylizacja fryzur	Beata Wach - Mińkowska, Ewa Mierzwa, Stylizacja fryzur, Wyd. WSiP – książek nie wymagamy
Techniki fryzjerskie	Gero Buhman, Isabell Feigel. Fryzjerstwo. Tom II. Techniki Fryzjerskie. Wyd WSiP

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym w zawodzie technik

Hotelarz

Organizacja usług dodatkowych w obiekcie hotelarskim	
Podstawy hotelarstwa	W.Drogoń, B. Granecka- Wrzosek. Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe. Wyd. WSiP

Organizacja pracy służby pięter	W. Dragoń. Organizacja pracy służby pięter. Wyd. WSiP
Obsługa konsumenta w obiekcie hotelarskim (przygotowania i podawanie śniadań)	J. Duda, S. Krzywda. Obsługa konsumenta w hotelarstwie, cz. 1 i 2 . Wyd. Rea
Język angielski zawodowy	Joanna Dolińska Romanowicz, Dorota Nowakowska. Język angielski zawodowy – How can I help you. Wyd WSiP.

Uwaga

Zaleca się dokonywanie zakupów podręczników po pierwszych lekcjach z nauczycielem prowadzącym.

4AT

**Technik usług fryzjerskich
Technik żywienia i usług gastronomicznych**

Podręczniki na rok 2025/2026
Typ szkoły Technikum - 5-letni okres nauczania /1/
Zawód: Technik usług fryzjerskich symbol 514105 Technik żywienia i usług gastronomicznych, symbol: 422402

Podbudowa programowa: szkoła podstawowa	
Kwalifikacje:	
K1 – Przygotowanie i wydawanie dań (HGT.02) K2- Organizacja żywienia i usług gastronomicznych (HGT. 12) K1 – Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie (HGT. 03) K2 – realizacja usług w recepcji (HGT. 06)	
Język polski	Dariusz Chemperek, Adam Kolbarczyk, Dariusz Trzeźniowski. Język polski. Oblicza epok. cz.#. kontynuacja podręcznika. Wydawnictwo WSiP
Język angielski	Dawid Spencer, Monika Cichmińska. Checkpoint A2+/ B1 Students book. Wyd. Macmillan
Język angielski – zakres rozszerzony lub uzupełniający	Dawid Spencer, Monika Cichmińska. Checkpoint A2+/ B1 Students book. Wyd. Macmillan
Język niemiecki	Sylvia Mróz – Dwornikowska, Katarzyna Szachowska. Welttour Deutsch #. Wyd. Nowa Era
Historia	Michał Norbert Faszczka, Radosław Lolo., Krzysztof Wiśniewski. Historia podręcznik liceum i technikum .Zakres podstawowy. Część IV . Wyd. WSiP
Chemia	Ryszard M. Janiuk, Małgorzata Chmurska, Gabriela Osiecka. Chemia. Zakres podstawowy. Wyd. WSiP. (Nowa edycja)
Biologia	Anna Helmin, Jolanta Holeczek. Biologia na czasie 3. Zakres podstawowy. Wyd. Nowa Era
Fizyka	Fizyka. Zakres podstawowy. Ludwik Lehman, Witold Polesiuk, Grzegorz F. Wojewoda. Wyd. WSiP
Matematyka	M. Kurczak, E. Świda. Zbiór zadań do liceów i techników. Zakres podstawowy. Wyd. Oficyna edukacyjna – Krzysztof Pazdro
Wiedza o społeczeństwie	Zbigniew Smutek, Beata Surmacz, Wiedza o społeczeństwie. Podręcznik dla szkoły ponadpodstawowej. Zakres podstawowy. Wyd. Operon

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym w zawodzie Technik usług fryzjerskich

Projektowanie fryzur	książek nie wymagamy
Stylizacja fryzur	Beata Wach - Mińkowska, Ewa Mierzwa, Stylizacja fryzur, Wyd. WSiP – książek nie wymagamy

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych

Język angielski zawodowy	Joanna Dolińska- Romanowicz, Dorota Nowakowska. Język angielski zawodowy – How can I help you. Wyd. WSiP.
Podstawy żywienia dietetycznego	.J. Duda, s. Krzywda. Pracownia organizacji żywienia., Wyd. WSiP
Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej	H. Turlejska, B. Przygoda, B. Sińska. Zasady żywienia i Organizacja żyw usług gastronomicznych.cz 1i 2. Wyd. WSiP
Usługi gastronomiczne i cateringowe	R. Szaj. Usługi gastronomiczne. Wud WSiP

Uwaga

Zaleca się dokonywanie zakupów podręczników po

pierwszych lekcjach z nauczycielem prowadzącym.

5 AT P

Technik usług fryzjerskich

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Podręczniki na rok 2025/2026	
Typ szkoły Technikum - 5-letni okres nauczania /1/	
Zawód: Technik usług fryzjerskich, symbol 514105 Technik hotelarstwa, symbol: 422402	
Podbudowa programowa: szkoła podstawowa	
Kwalifikacje:	
K1 – Przygotowanie i wydawanie dań (HGT.02) K2- Organizacja żywienia i usług gastronomicznych (HGT. 12) K1 – Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie (HGT. 03) K2 – realizacja usług w recepcji (HGT. 06)	
Język polski	Dariusz Chemperek, Adam Kolbarczyk, Dariusz Trzeźniowski. Język polski. Oblicza epok. cz.#. kontynuacja podręcznika. Wydawnictwo WSiP
Język angielski	Dawid Spencer, Monika Cichmińska. Checkpoint A2+/ B1 Students book. Wyd. Macmillan
Język angielski – zakres rozszerzony lub uzupełniający	Dawid Spencer, Monika Cichmińska. Checkpoint A2+/ B1 Students book. Wyd. Macmillan
Język niemiecki	Sylwia Mróz – Dwornikowska, Katarzyna Szachowska. Welttour Deutsch #. Wyd. Nowa Era
Historia	Michał Norbert Faszczka, Radosław Lolo., Krzysztof Wiśniewski. Historia podręcznik liceum i technikum .Zakres podstawowy. Część IV . Wyd. WSiP
Matematyka	M. Kurczak, E. Świda. Zbiór zadań do liceów i techników. Zakres podstawowy. Wyd. Oficyna edukacyjna – Krzysztof Pazdro

Wiedza o społeczeństwie	Zbigniew Smutek, Beata Surmacz, Wiedza o społeczeństwie. Podręcznik dla szkoły ponadpodstawowej. Zakres podstawowy. Wyd. Operon
-------------------------	--

**Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym w zawodzie: Technik usług fryzjerskich
i technik hotelarstwa**

Projektowanie fryzur	Beata Wach - Mińkowska, Ewa Mierzwa, Stylizacja fryzur, Wyd. WSiP – książek nie wymagamy
Stylizacja fryzur	Książek nie wymagamy

Język angielski zawodowy	Joanna Dolińska- Romanowicz, Dorota Nowakowska. Język angielski zawodowy – How can I help you. Wyd. WSiP.
Podstawy żywienia dietetycznego	J. Duda, s. Krzywda. Pracownia organizacji żywienia., Wyd. WSiP
Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej	H. Turlejska, B. Przygoda, B. Sińska. Zasady żywienia i Organizacja żyw usług gastronomicznych.cz 1i 2. Wyd. WSiP
Usługi gastronomiczne i cateringowe	Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Marzanna Zienkiewicz. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 2

Uwaga

Zaleca się dokonywanie zakupów podręczników po pierwszych lekcjach z nauczycielem prowadzącym.

1 AB - kucharz

1 BB – kucharz

1 CB – fryzjer

I DB - wielozawodowa

Podręczniki na rok 2025/2026	
Typ szkoły Branżowa szkoła I stopnia - 3-letni okres nauczania /1/	
Zawód: Kucharz ; symbol 512001 Zawód: Fryzjer ; symbol 514101 Zawód: Wielozawodowa	
Podbudowa programowa: szkoła podstawowa	
Kwalifikacje:	
K1 – Przygotowanie i wydawanie dań (HGT.02) K1 – Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelowe (HGT.03)	
Język polski	Barbara Chuderlak. Język polski. Podręcznik dla szkół branżowych stopnia. Wydawnictwo Operon
Historia	Mirosław Ustrzycki, Janusz Ustrzycki. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia. Część I. Wyd. Operon
Język niemiecki	Anna Życka, Ewa Kościelniak- Walewska, Andy Christian Kober. Trends 1
Biznes i zarządzanie	
Geografia	Sławomir Kurek. Geografia. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia. Wyd. Operon
Biologia	Anna Helmin, Jolanta Holeczek. Biologia na czasie 1. Zakres podstawowy. Wyd. Nowa Era
Matematyka	A. Cewe, M. Krawczyk. Matematyka w szkole branżowej I stopnia. Podręcznik dla absolwentów ośmioletniej szkoły podstawowej. Wyd. Podkowa

Informatyka	Grażyna, Wojciech Hermanowski. Informatyka dla szkół branżowych I stopnia. Podręcznik zakres podstawowy. Wyd. Operon
Edukacja dla bezpieczeństwa	Breikopf Bogusława, Cieśla Mariusz . Edukacja dla bezpieczeństwa. Zakres podstawowy. Szkoła ponadpodstawowa. Wyd. WSiP
Edukacja obywatelska	B. Surmacz, J. Mabeška, Z. Smutek. Edukacja Obywatelska. Szkoła Branżowa I stopnia. Wyd . Operon

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym dla zawodu kucharz

Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Piotr Dominik, BHP w branży gastronomicznej, Wyd. WSiP
Język niemiecki zawodowy	Anna Dul. Język niemiecki zawodowy w gastronomii. Wyd. WSiP

Uwaga

Zaleca się dokonywanie zakupów podręczników po pierwszych lekcjach z nauczycielem prowadzącym.

2 AB - kucharz

2 BB - mechanik pojazdów samochodowych

2 BB - fryzjer

2 CB – wielozawodowa

Podręczniki na rok 2025/2026	
Typ szkoły Branżowa szkoła I stopnia - 3-letni okres nauczania /1/	
Zawód: Kucharz ; symbol 512001	
Zawód : Mechanik pojazdów samochodowych ; symbol 723103	
Zawód: Fryzjer ; symbol 514101	
Zawód: Wielozawodowa	
Podbudowa programowa: szkoła podstawowa	
Kwalifikacje:	
Przedmioty ogólnokształcące:	
Język polski	Barbara Chuderlak. Język polski. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia. Wydawnictwo Operon
Historia	Mirosław Ustrzycki, Janusz Ustrzycki. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia. Część II. Wyd. Operon
Język niemiecki	Anna Życka, Ewa Kościelniak- Walewska, Andy Christian Kober. Trends 1

Geografia	Sławomir Kurek. Geografia. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia. Wyd. Operon
Biologia	Anna Helmin, Jolanta Holeczek. Biologia na czasie 2. Zakres podstawowy. Wyd. Nowa Era
Matematyka	A. Cewe, M. Krawczyk. Matematyka w szkole branżowej I stopnia. Podręcznik dla absolwentów ośmioletniej szkoły podstawowej. Wyd. Podkowa

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym dla zawodu kucharz

Wypożyczenie techniczne zakładów gastronomicznych	A. Kasperek, M. Kondratowicz. Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Wyd. WSiP
Zasady żywienia człowieka	Dorota Czerwińska. Zasady żywienia część 1. Wyd. WSiP.
Technologia gastronomiczna	Małgorzata Konarzewska. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Tom II. Cz.2. Wyd. WSiP
Podstawy gastronomii	Anna Kmiolek – Gizara. Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2 . Wyd. WSiP

Uwaga

Zaleca się dokonywanie zakupów podręczników po pierwszych lekcjach z nauczycielem prowadzącym.

3 AB – Kucharz

3 BB Mechanik pojazdów samochodowych

3 CB – Fryzjer , sprzedawca

3 DB – wielozawodowa

Podręczniki na rok 2025/2026	
Typ szkoły Branżowa szkoła I stopnia - 3-letni okres nauczania /1/	
Zawód: Kucharz ; symbol 512001 Zawód : Mechanik pojazdów samochodowych ; symbol 723103 Zawód: Fryzjer ; symbol 514101 Zawód: Wielozawodowa	
Podbudowa programowa: szkoła podstawowa	
Kwalifikacje:	
Język polski	Barbara Chuderlak. Język polski. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia. Wydawnictwo Operon
Historia	Mirosław Ustrzycki, Janusz Ustrzycki. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia. Część III Wyd. Operon

Język niemiecki	Anna Życka, Ewa Kościelniak- Walewska, Andy Christian Kober. Trends 1
Geografia	Sławomir Kurek. Geografia. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia. Wyd. Operon
Biologia	Anna Helmin, Jolanta Holeczek. Biologia na czasie 1. Zakres podstawowy. Wyd. Nowa Era
Matematyka	A. Cewe, M. Krawczyk. Matematyka w szkole branżowej I stopnia. Podręcznik dla absolwentów ośmioletniej szkoły podstawowej. Wyd. Podkowa

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym dla zawodu kucharz

Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych	A. Kasperek, M. Kondratowicz. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Wyd. WSiP.
Technologia gastronomiczna	Małgorzata Konarzewska. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Tom II. Cz.2. Wyd. WSiP
Podstawy gastronomii	Anna Kmiołek – Gizara. Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2 . Wyd. WSiP
Zasady żywienia człowieka	Dorota Czerwińska. Zasady żywienia część 1. Wyd. WSiP.