

**WYKAZ PODRĘCZNIKÓW SZKOLNYCH–BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA Nr 25 w ŁODZI  
PRZEDMIOTY ZAWODOWE  
ROK SZKOLNY 2023/2024**

Zajęcia edukacyjne /klasa/	Autor	Tytuł, wydawnictwo, nr dopuszczenia
<p><b>Podstawy fryzjerstwa Materiały, techniki i technologie fryzjerskie</b> (klasy If, IIf, IIIIf)</p> <p><b>Bezpieczeństwo i higiena pracy</b> (klasa If)</p>	<p>red. Z. Sumirska</p> <p>M. Ratajska</p>	<p>„Nowoczesne zabiegi fryzjerskie” Firma Wydawniczo-Medialna „Suzi” 1.15./2018</p> <p>„BHP w branży fryzjersko-kosmetycznej” WSiP</p>
<p><b>Język angielski zawodowy-zawód fryzjer</b> (klasa IIIIf)</p>	<p>J. Dooley, V. Evans</p>	<p>„Career Path. Beauty salon” Wyd. Express Publishing</p>
<p><b>Język angielski zawodowy-zawód kucharz</b> (klasa IIIk)</p>	<p>J. Dooley, V. Evans, R. Hayley</p>	<p>Career Path. Cooking” Wyd. Express Publishing</p>
<p><b>Język angielski zawodowy-zawód mechanik</b> (klasa IIIIm)</p>	<p>Jim. D. Dearholt</p>	<p>„Mechanics”</p>
<p><b>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem</b> (klasy Ik, IIk, IIIk)</p>	<p>M. Konarzewska</p> <p>I. Namysław, I. Górską</p>	<p>„Gastronomia. Tom I i II. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Kwalifikacja HGT.02.” WSiP</p> <p>„Procesy technologiczne w gastronomii . Kwalifikacja T.6” Zeszyt ćwiczeń cz. 1 i cz. 2 WSiP 528/1/2012/2015</p>
<p><b>Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii</b> (klasy Ik, IIk, IIIk)</p>	<p>A. Kasperek, M. Kondratowicz</p>	<p>„Gastronomia. Tom I. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Kwalifikacja T.6 ” WSiP 53/2013</p>
<p><b>Podstawy żywienia i gastronomii</b> (klasy Ik, IIk, IIIk)</p>	<p>D. Czerwińska</p>	<p>„Zasady żywienia cz.1 i 2” WSiP 12/2015</p>
<p><b>Podstawy działalności gospodarczej w gastronomii</b> (klasa IIIk)</p>	<p>H. Górską-Warsewicz, B. Sawicka, T. Mikulska</p>	<p>„Działalność gospodarcza w gastronomii. Gastronomia. Podręcznik do nauki zawodów technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz. Tom III” WSiP 1/2014</p>

<b>Pracownia gastronomiczna – zajęcia praktyczne</b> (klasy Ik, IIk)	Longina Borkowicz	„Pracownia gastronomiczna. Repetytorium - ćwiczenia praktyczne. Cz. 1. Kwalifikacja HGT.02. Przygotowanie wydawanie dań”. Wyd. Format A-B
<b>Diagnozowanie stanu technicznego podzespołów i zespołów stosowanych w pojazdach samochodowych</b> (klasa IIIIm)  <b>Diagnozowanie stanu technicznego pojazdów samochodowych</b> (klasy Im, IIIm)	P. Wróblewski, J. Kupiec	„Diagnozowanie podzespołów i zespołów pojazdów samochodowych” WKŁ 56/2015
<b>Technologia obsługi i napraw podzespołów i zespołów pojazdów samochodowych</b> (klasa IIIIm)  <b>Technologia obsługi i napraw pojazdów samochodowych</b> (klasy Im, IIIm)	M. Gabryelewicz  P. Zajac  M. Doległo	„Podwozia i nadwozia pojazdów samochodowych “ WKŁ 2/2015  „Silniki pojazdów samochodowych” WKŁ 6/2015  „Podstawy elektrotechniki i elektroniki” WKŁ 24/2016
<b>Podstawy motoryzacji</b> (klasy Im, IIIm, IIIIm )	Praca zbiorowa  K. Wiśniewski	„Podstawy konstrukcji maszyn” WKŁ 15/2015  „Przepisy ruchu drogowego i technika kierowania pojazdami kategorii B” WKŁ 30/2014
<b>Bezpieczeństwo i higiena pracy</b> (klasa Im)	D. Stępniewski	Bezpieczeństwo pracy w przedsiębiorstwie samochodowym” WKŁ 24/2014
<b>Działalność gospodarcza w branży samochodowej</b> (klasa IIIIm)	U. Jastrzębska	„Podstawy działalności gospodarczej w branży samochodowej” WKŁ 45/2014  „