

ZESTAWY PODRĘCZNIKÓW NA ROK SZKOLNY 2019/2020

Wykaz podręczników do przedmiotów ogólnokształcących

Uwaga: podręczniki do matematyki, geografii, biologii, chemii zakres podstawowy lub rozszerzony – w zależności od realizowanych w danej klasie przedmiotów w zakresie rozszerzonym.

KLASY II - drugie

1. Język polski: „Zrozumieć tekst- zrozumieć człowieka”, D. Chemperek, A. Kalbarczyk, WsiP, część 2.1., 2.2.
2. Język angielski: Oxford Solutions Pre-Intermediate, wyd. Oxford University Press, podręcznik + ćwiczenia
3. Język rosyjski: „Wot i my”, Mg. Wiatr- Kmiecik, Sł. Wujec, wyd. PWN, część 2, podręcznik + ćwiczenia
4. Język niemiecki: „Neue Expedition Deutsch 1”, J. Batleja, I. Nowicka, D. Wieruszewska, wyd. PWN
5. Matematyka: „Matematyka. Poznać, zrozumieć”, Z. Łaszczyk, A. Przychoda, WsiP
6. Biologia: „Biologia na czasie”, część 1,2,3- poziom rozszerzony, M. Guzik, E Jastrzębska, wyd. Nowa Era
7. Geografia: „Oblicza geografii 1” –zakres rozszerzony, Roman Malarz, Marek Więckowski, wyd. Nowa Era
8. Religia (katolicka): „Na drogach wiary”, praca zbiorowa, wyd. Jedność
9. Język angielski zawodowy: „How can I help you”, I. Dolińska-Romanowicz. Wyd. WsiP

KLASY III - trzecie

1. Język polski: „Zrozumieć tekst- zrozumieć człowieka”, D. Chemperek, A. Kalbarczyk, część 2.2., 3. , wyd. WsiP
2. Język angielski: Oxford Solutions Intermediate, Tim Falla, Paul A. Davies, wyd. Oxford University Press, podręcznik + ćwiczenia
3. Język niemiecki: „Expedition Deutsch 2A”, J. Bareja, I. Nowicka, D. Wieruszewska, wyd.

PWN

4. Język rosyjski: „ Wot i my” część 3, Mg. Wiatr- Kmieciak, Sł. Wujec, wyd. PWN, podręcznik + ćwiczenia
5. Matematyka: „ Matematyka. Poznać, zrozumieć”, A. Przychoda, Z. Łaszczuk, WSiP
6. Biologia: „ Biologia na czasie” –część 1,2,3- zakres rozszerzony, F. Dubert, M. Guzika i inni, wyd. Nowa Era
7. Geografia: „ Oblicza geografii 2”, zakres rozszerzony, Tomasz Rachwał, wyd. Nowa Era
8. Historia i społeczeństwo: „ Poznać przeszłość. Ojczysty panteon i ojczyste spory”, Tomasz Maćkowski, wyd. Nowa Era
9. Religia (katolicka): „ Za progiem nadziei”, praca zbiorowa, wyd. Jedność

KLASY IV - czwarte

1. Język polski: „ Zrozumieć tekst- zrozumieć człowieka”, część 3, D. Chemperek, A. Kalbarczyk, WSiP
2. Język angielski: „ Repetytorium maturalne. Matura Trainer”, wyd. Oxford University Press
3. Język niemiecki: „ Expedition Deutsch 2B”, J. Batleja, I. Nowicka, D. Wieruszewska, wyd. PWN
4. Język rosyjski: „ Repetytorium maturalne z języka rosyjskiego. Zakres podstawowy”, Monika Zdunik, Svetlana Galant, wyd. PWN
5. Biologia: „ Biologia na czasie” część 1,2,3 , F. Dubert, M. Guzik, wyd. Nowa Era
6. Geografia: „ Oblicza geografii 3”, R. Malarz, M. Więckowski, wyd. Nowa Era
7. Matematyka: „ Matematyka. Poznać, zrozumieć”, A. Przychoda, Z. Łaszczuk, WSiP
8. Historia i społeczeństwo : „ Dziedzictwo epok. Gospodarka” (1 semestr), Grzegorz Szymanowski, wyd. STENTOR i (2 semestr) „ Kobieta, mężczyzna , rodzina”, M. Markowicz, O. Pytlińska, wyd. WSiP e-book
9. Religia (katolicka): „ W bogactwie miłości”, ks. Dr. J. Czerkawski i inni, wyd. Jedność

Wykaz podręczników do nauki przedmiotów zawodowych

Uwaga: w związku z wdrażaniem w klasach pierwszych „nowej” podstawy programowej wykaz podręczników do kształcenia zawodowego w klasach pierwszych i drugich będzie aktualizowany i podany przez nauczycieli kształcenia zawodowego w szkole na początku września 2019 r. Zmiany mogą dotyczyć również wykazu podręczników do kształcenia zawodowego w klasach III-IV.

TECHNIK HOTELARSTWA

Klasa I- pierwsza

- Podstawy hotelarstwa: „ Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe”, W. Drogoń, WSiP
- Działalność recepcji: „ Działalność recepcji” część 1 i „ Hotelarstwo” tom III, B. Cymańska, D. Witrykus, wyd. Rea
- Pracownia hotelarska: „ Techniki pracy w hotelarstwie” Zeszyt ćwiczeń część 1, A. Lewandowska, wyd. Rea

Klasa II-druga

- Działalność recepcji: „ Działalność recepcji” część 2, Barbara Cymańska-Garbowska, Danuta Witrykus, Jadwiga Pietras, Grzegorz Wolak, wyd. WSiP i REA
- Obsługa konsumenta- pracownia obsługi konsumenta: „ Obsługa konsumenta”, Joanna Duda, Sebastian Krzywda, zeszyt ćwiczeń, wyd. WSiP i REA
- Pracownia hotelarstwa : „ Dokumentacja hotelowa”- ćwiczenia dla zawodu technik hotelarstwa- Format AB, Beata Bodusz
- Marketing usług hotelarskich: „ Marketing usług hotelarskich”, Adam Stefański, wyd. Rea
- Pracownia hotelarska: „ Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje T 111” , Krzysztof Jonaszek, Format AB

- Pracownia obsługi informatycznej: „ Obsługa informatyczna w hotelarstwie”, M. Milewska, A. Stasiuk, wyd. WSiP
- Podstawy hotelarstwa: „ Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe”, W. Drogoń, B. Granecka- Wrzosek

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Przedmioty zawodowe technik żywienia i usług gastronomicznych				
Klasy I – pierwsze 4 letniego i 5 letniego technikum	Podręczniki zakupią nauczyciele przedmiotów zawodowych na początku roku szkolnego 2019/2020			
Klasa	Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	wydawnictwo
II-III	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności.	Anna Kmiólek	WSiP
II-III	Urządzenia i wyposażenie w gastronomii	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Wyposażenie zakładów gastronomicznych. Część 3	Marzanna Zienkiewicz	WSiP
II	Pracownia gastronomiczna	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część 1	Anna Kmiólek	WSiP
III	Pracownia gastronomiczna	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część 1 i Część II	Anna Kmiólek	WSiP

II-IV	Zasady Żywienia	Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska	WSiP
III-IV	Usługi gastronomiczne	Usługi gastronomiczne	Anna Kmiótek	WSiP
III-IV	Organizacja produkcji gastronomicznej	Organizacja produkcji gastronomicznej	Anna Kmiótek	WSiP
II -IV	Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej	Pracownia organizacji żywienia. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	Joanna Duda, Sebastian Krzywda	WSiP
IV	Pracownia obsługi klientów	Pracownia obsługi klientów. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15	Piotr Dominik	WSiP

TECHNIK ROLNIK

Klasa I- pierwsza

- Organizacja rolnictwa: „ Mechanizacja rolnictwa, część I”, wyd. Nowa Era
- Podstawy produkcji zwierzęcej i Pracownia produkcji zwierzęcej: „ Podstawy produkcji zwierzęcej”, Teresa naęcz- Tarwacka, wyd. Hortpress
- Podstawy produkcji roślinnej i Pracownia produkcji roślinnej: „ Produkcja roślinna. Część I”, Praca zbiorowa pod red. Witolda Grzebisza, wyd. Hortpress
- BHP w rolnictwie. Bezpieczeństwo i higiena pracy. Podręcznik do kształcenia zawodowego. Krzysztof Szczęch, Wanda Buwała; WSiP

Klasa II- druga

- Przepisy ruchu drogowego: „Kierowca doskonały”, A. Lewandek, wyd. IMAGE
- Podstawy produkcji roślinnej i Pracownia produkcji roślinnej: „Produkcja roślinna”, Piotr J. Domański, W. Grzebina, S. Wolny, wyd. Hortpress
- Produkcja zwierzęca i Pracownia produkcji zwierzęcej :” Produkcja zwierzęca. Część II”, praca zbiorowa pod red. Teresy Nałęcz- Tarwackiej, wyd. Hortpress
- Mechanizacja rolnictwa: „Mechanizacja rolnictwa. Część I”,, A. Lisowski, wyd. Nowa Era, Hortpress
- BHP w rolnictwie: „Bezpieczeństwo i higiena pracy. Podręcznik do kształcenia zawodowego”, K. Szczęch, H. Bukała, wyd. WSiP

Klasa III- trzecia

- Podstawy produkcji zwierzęcej / Technologia produkcji zwierzęcej / Pracownia produkcji zwierzęcej : „Produkcja zwierzęca, część III”, praca zbiorowa pod red. T. Nałęcz- Tarwackiej, wyd. Hortpress
- Podstawy produkcji roślinnej i Pracownia produkcji roślinnej: „Produkcja roślinna , część II”, praca zbiorowa pod red. W. Grzebiny, wyd. Hortpress
- Mechanizacja rolnictwa; „Mechanizacja rolnictwa, część I i II”,, B. Dąbrowska

Klasa IV- czwarta

- Technologia produkcji zwierzęcej: „Produkcja zwierzęca, część III”, praca zbiorowa pod red. T. Nałęcz- Tarwackiej, wyd. Hortpress
- Technologia produkcji roślinnej: „Produkcja roślinna, część III”, praca zbiorowa pod red. W. Grzebiny, wyd. Hortpress
- Pracownia organizacji produkcji roślinnej: „Produkcja roślinna, część III”, praca zbiorowa pod red. W. Grzebiny, wyd. Hortpress
- Pracownia organizacji produkcji zwierzęcej: „Zeszyty ćwiczeń nr 1, 2, 3”, Witold Minksztyń, wyd. Hortpress

TECHNIK LOGISTYK

Klasa IV TL – kontynuacja podręczników z klasy trzeciej

- Organizowanie i monitorowanie przepływu zasobów i informacji w jednostkach gospodarczych i administracyjnych, W. Matysiak, E. Mizerska-Błasiak, J. Stochaj, J. Śliżewska; WSiP
- Logistics, Virginia Evans, Jenny Dodey, Donald Buchannan; Express Publishing

TECHNIK INFORMATYK

Klasa I TI – w związku z wdrażaniem podstawy programowej 2019 od klasy pierwszej obowiązujące podręczniki do kształcenia zawodowego poda nauczyciel na początku września;

Klasa II TI – kontynuacja podręczników z klasy pierwszej;

Klasa IV TI:

1. Tworzenie aplikacji internetowych. Podręcznik do nauki zawodu technik informatyk/ Jolanta Pokorska, część 3; wyd. Helion
2. Język angielski zawodowy: Basic English for Computing. Eric H. Gleendinging. - Oxford
3. Tworzenie baz danych oraz administrowanie bazami, Jolanta Pokorska; wyd. Helion
4. Tworzenie aplikacji internetowych, Jolanta Pokorska; wyd. Helion

TECHNIK EKONOMISTA

Klasa I TE - w związku z wdrażaniem podstawy programowej 2019 w klasie pierwszej obowiązujące podręczniki do kształcenia zawodowego poda nauczyciel na początku września;

Klasa II TE – kontynuacja podręczników z klasy pierwszej.

Klasa III TE i IV TE - kontynuacja podręczników z klasy drugiej lub trzeciej.

1. Język obcy zawodowy (angielski) w branży ekonomicznej, Finance. Virginia Evans. - Express Publishing
2. Rachunkowość przedsiębiorstw. Cz. 4/ Bożena Padurek. – wyd. Padurek

3. Repetitorium Testy A.36 - WSiP