

Szkolny zestaw podręczników w roku szkolnym 2018/2019

KLASY PIERWSZE

UWAGA!

We wrześniu odbędzie się w szkole kiermasz podręczników, na którym będzie można zakupić potrzebne książki od starszych klas.

A. Przedmioty ogólnokształcące

Lp.	Przedmiot	Nazwa podręcznika	Autor	Wydawnictwo
1.	j. polski	Przeszłość to dziś [wyd. z 2012 r.].	I część - K. Mrocewicz II część - A. Nawrocki, D. Siwicka	Stentor
2.	wiedza o kulturze	Spotkania z kulturą.	praca zbiorowa	Nowa Era
3.	j. angielski	<i>Podręcznik zostanie podany we wrześniu</i>		
4.	j. niemiecki	„Welttour 1” (nie Meine Welttour).	S. Mróz-Dwornikowska, K. Szachowska	Nowa Era
5.	j. hiszpański	Descubre A1.	M. Spychała, X. P. Lopez	Draco
6.	historia	Historia wiek XX. Zakres podstawowy.	D.Stoła <i>(proszę raczej powstrzymać się z zakupem podręcznika, bo nie wszystkie klasy będą z niego korzystać).</i>	Nowa Era
7.	fizyka	Fizyka 1 - Świat fizyki.	M. Fiałkowska	Zamkor
8.	podstawy przedsiębiorczości	Zarys przedsiębiorczości + ćwiczenia.	J. Musiałkiewicz	Ekonomik
9.	edukacja dla bezpieczeństwa	Po prostu EDB.	B. Breitkopf, M. Cieśla	WSiP
10.	religia	Mocni wiara.	ks. T. Panuś, R. Chrzanowska	Wyd. św. Stanisława
11.	chemia	To jest chemia.	R. Hassa, J. A. Mrzigod	Nowa Era
12.	geografia	Oblicza geografii. Zakres podstawowy.	R. Uliszczak, K. Wiedermann	Nowa Era
13.	biologia	Biologia 1 - Biologia na czasie.	W. Krzeszowiec-Jeleń, E. Bonar, S. Czachorowski	Nowa Era
14.	matematyka	Prosto do matury cz. 1. Zakres podstawowy.	M. Antek, K. Belka, P. Grabowski	Nowa Era

B. Przedmioty zawodowe

Lp.	Przedmiot	Nazwa podręcznika	Autor	Wydawnictwo
technik żywienia i usług gastronomicznych				
1.	technika i bezpieczeństwo w gastronomii	BHP w branży gastronomicznej.	P. Dominik	WSiP
2.	technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności.	A. Kmiołek	WSiP
3.	procesy technologiczne w gastronomii	Sporządzanie, ekspedycja potraw i napojów. Część 1.	A. Kmiołek	WSiP

technik eksploatacji i terminali – brak podręczników do przedmiotów zawodowych

technik spedytor – brak podręczników do przedmiotów zawodowych

technik ekonomista

1.	planowanie i sprawozdawczość	Statystyka – podręcznik i ćwiczenia.	A. Komosa, J. Musiałkiewicz	Wydawnictwo Ekonomik
2.	pracownia ekonomiczna	Pracownia ekonomiczna- część 1 i 3.	B. Padurek	Wydawnictwo B. Padurek
3.	pracownia ekonomiczno-komputerowa	Pracownia ekonomiczna- część 1 i 3.	B. Padurek	Wydawnictwo B. Padurek
4.	działalność gospodarcza	Planowanie i prowadzenie działalności w organizacji - część 1.	B.Kusiak, M. Kringar-Koj, K. Koj, E. Janiszewska-Świdorska, W. Turowska	Helion

technik hotelarstwa

1.	organizacja pracy w hotelarstwie	<i>podręcznik zostanie podany we wrześniu</i>		
2.	działalność recepcji	Obsługa gości w recepcji	W. Drogoń	WSiP
3.	techniki pracy w hotelarstwie	<i>podręcznik zostanie podany we wrześniu</i>		
4.	podstawy działalności gospodarczej	Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej - podręcznik Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej” - ćwiczenia	J. Musiałkiewicz	Ekonomik

UWAGA!

Uczniowie klasy I o specjalności policyjnej proszeni są o zakup czarnych adidasów jako obuwia szkolnego.