

# Szkolny zestaw podręczników w roku szkolnym 2016/2017

## KLASY PIERWSZE

### UWAGA!

**We wrześniu 2016 r. w naszej szkole odbędzie się kiermasz, na którym będzie można zakupić podręczniki od klas starszych!**

#### 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 po podziale na grupy językowe</i>		
4.	j. niemiecki	„Welttour 1”	S. Mróz - Dwornikowska, K.Szachowska	Nowa Era
5.	j. hiszpański	<i>podręcznik zostanie podany we wrześniu</i>		
6.	historia	„Historia-Wiek XX- zakres podstawowy” ( <i>radzę wstrzymać się z zakupem do września – nie wszystkie klasy będą go potrzebowały</i> )	D. Stoła	Nowa Era
7.	fizyka	„Fizyka 1- Świat fizyki’	M. Fiałkowska	Zamkor
8.	podstawy przedsiębiorczości	„Zarys przedsiębiorczości”	J. Musiałkiewicz	Ekonomik
9.	edukacja dla bezpieczeństwa	„Po prostu EDB”	B. Breitkopf, M. Cieśla	WSiP
10.	religia	„Mocni wiarą”	ks. T. Panus, 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

1.	podróżni w portach i terminalach	<i>brak podręcznika</i>		
2.	podstawy organizacji portów i terminali	„Podstawy logistyki”	K. Grabowska	Difin
3.	j. angielski w eksploatacji portów i terminali	<i>brak podręcznika</i>		
4.	j. niemiecki w eksploatacji portów i terminali	<i>brak podręcznika</i>		
5.	obsługa podróżnych w portach i terminalach	<i>brak podręcznika</i>		

### technik analityk

1.	organizacja pracy w laboratorium analitycznym	<i>brak podręcznika</i>		
2.	podstawy technik laboratoryjnych	<i>brak podręcznika</i>		
3.	techniki laboratoryjne	<i>brak podręcznika</i>		

### technik ekonomista

1.	planowanie i sprawozdawczość	„Statystyka – podręcznik i ćwiczenia”	A. Komosa, J. Musiałkiewicz	Wydawnictwo Ekonomik
2.	pracownia ekonomiczna	„Pracownia ekonomiczna” część 1, 2, 3	B. Padurek	Wydawnictwo B. Padurek
3.	pracownia ekonomiczno-komputerowa	„Pracownia ekonomiczna” część 1, 2, 3	B. Padurek	Wydawnictwo B. Padurek

### **technik hotelarstwa**

1.	organizacja pracy w hotelarstwie	„Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe”	W. Drogon, B. Granecka-Wrzostek	WSiP
2.	działalność recepcji	<i>podręcznik zostanie podany we wrześniu</i>		
3.	techniki pracy w hotelarstwie	„Techniki pracy w hotelarstwie”	A. Lewandowska	WSiP-REA
4.	podstawy działalności gospodarczej	„Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego”	R. Tylińska , M. Wajgner	WSiP-REA

### **technik spedytor**

*wszystkie podręczniki do przedmiotów zawodowych zostaną podane we wrześniu*