

Wykaz podręczników rok szkolny 2019/2020 (po gimnazjum)

Liceum, Technikum

<i>Przedmiot</i>	<i>Autor</i>	<i>Tytuł</i>	<i>Wydawnictwo</i>	<i>Numer dopuszczenia</i>
Język polski (PP i PR)	M. Chmiel, E. Kostrzewa,	Ponad słowami klasa 1, 2,3	Nowa Era Warszawa 2012	425/1/2012 425/2/2012 425/3/2013 425/4/2014 425/5/2014
Język angielski	Elizabeth Sharman, Michael Duckwort	Vision 1 / Vision 2 / Vision 3* * <i>Poziom uzależniony jest od wyniku testu diagnostycznego, który przeprowadzony zostanie podczas pierwszych zajęć w nowym roku szkolnym 2019 / 2020</i>	Oxford University Press Polska Sp. z o. o.	986/2/2019 Data dopuszczenia: 26.04.2019r.
Język niemiecki	Beata Jaroszewicz, Jan Szurmant, Anna Wojdat- Niklewska	PERFEKT 1 / PERFEKT 2* * <i>Poziom uzależniony jest od wyniku testu diagnostycznego, który przeprowadzony zostanie podczas pierwszych zajęć w nowym roku szkolnym 2019 / 2020</i>	Pearson Central Europe Sp. z o.o.	942/1/2019 Data dopuszczenia: 04.04.2019r.
Wiedza o kulturze	M. Bokiniec, B. Forysiewicz, J. Michałowski, N. Mrozkowiak- Nastrożna, G. Nazaruk, M. Sacha, G. Świętochowska	Spotkania z kulturą	Nowa Era	449/2012
Historia (PP)	S. Roszak, J. Kłaczkw	Poznać przeszłość. Wiek XX	Nowa Era 2012	525/2012
Historia (PR)	S. Roszak, J. Kłaczkw	Poznać przeszłość. Wiek XX, Zakres podstawowy	Nowa Era, Warszawa 2012	525/2012
Historia i społeczeństwo	T. Maćkowski,	Poznać przeszłość, Ojczyści Panteon i ojczyście spory	Nowa Era, Warszawa 2013	659/1/2013

Wiedza o społeczeństwie (PP)	A. Janicki	W centrum uwagi, zakres podstawowy	Nowa Era, Warszawa 2012	505/2012
Wiedza o społeczeństwie (PR)	A. Janicki, J. Kięczkowska, M. Menz,	W centrum uwagi, cz. 1 i cz. 2.	Nowa Era Warszawa 2012	cz.1 630/1/2012; cz.2 630/2/2014
Podstawy przedsiębiorczości	Z. Smutek, J. Korba	Podstawy przedsiębiorczości	OPERON	483/2012/2015
Geografia (PP)	R. Uliszak, K. Wiedermann	Oblicza geografii Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy	Nowa Era	433/2012/2014
Geografia (PR)	Roman Malarz, Marek Więckowski,	Oblicza geografii 1 Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres rozszerzony	Nowa Era	501/1/2012
	T. Rachwał	Oblicza geografii 2 Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres rozszerzony	Nowa Era	501/2/2013
	Roman Malarz, Marek Więckowski,	Oblicza geografii 3 Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres rozszerzony	Nowa Era	501/3/2014
Biologia(PR)	Marek Guzik Ewa Jastrzębska Ryszard Kozik	Biologia na czasie 1 Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy	Nowa Era	564/1/2012/2015
Biologia(PP)	Emilia Bonar Stanisław Czachorowski Jolanta Holeczek	Biologia na czasie 1 Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres rozszerzony	Nowa Era	450/2012/2015
Chemia (PP)	Romuald Hassa, Aleksandra Mrzigod, Janusz Mrzigod	To jest chemia 1 Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum	Nowa Era	994/1/2019

		ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy		
Chemia (PR)	Maria Litwin, Szarota Styka-Wlazło, Joanna Szymońska	To jest chemia 1 Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony	Nowa Era	991/1/2019
Fizyka	M. Braun, W. Śliwa	Odkryć fizykę	Nowa Era	1001/1/2019
Matematyka (PP)	M. Kurczab, E. Kurczab, E. Świdra	Matematyka – podręcznik do liceów i techników.	Oficyna Edukacyjna, Krzysztof Pazdro	412/1/2012
Matematyka (PR)	M. Kurczab, E. Kurczab, E. Świdra	Matematyka – podręcznik do liceów i techników. Zakres rozszerzony	Oficyna Edukacyjna, Krzysztof Pazdro	563/1/2012
Informatyka	Wanda Johemczyk, Katarzyna Olędzka,	Informatyka, część 1	WSiP	974/2019
Edukacja dla bezpieczeństwa	Mariusz Goniewicz, Anna W. Nowak-Kowal, Zbigniew Smutek	Edukacja dla bezpieczeństwa	OPERON	411/2012
Religia	red. W. Galant, R. Strus (seria podręczników do nauczania religii pod red. ks. M. Zająca)	Świadczyć o Jezusie w Kościele. Podręcznik do religii dla I klasa	Gaudium Lublin – Przemyśl – Zamość 2012	AZ-41-01/10- LU1/12 AZ-4- 01/10 9.06.2010 r.

Technik Usług Fryzjerskich (po gimnazjum)

Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo	Numer dopuszczenia
Technologia fryzjerstwa	Zuzanna Sumirska, Izabela Suligowska, Magdalena Suligowska, Justyna Sońta	„ Nowoczesne zabiegi fryzjerskie”	Suzi	rok dop.2018, nr ewidencyjny w wykazie 1.15./2018

	Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter	„Techniki fryzjerskie pielęgnacji włosów”	WSiP	rok dop. 2013 r 978-83-02-13651-1
	Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter	„Techniki fryzjerskie strzyżenia włosów, formowania fryzur i ondulowania”	WSiP	rok dop. 2013 r, nr dop. 978-83-02-13645-0
Materiały Fryzjerskie	Z. Sumirska, I. Suligowska, M.Suligowska, J. Sońta	„ Nowoczesne zabiegi fryzjerskie”	SUZI	Rok dop.2018, nr ewidencyjny w wykazie 1.15./2018

** Pracownia fryzjerska i Pracownia zabiegów fryzjerskich do tych przedmiotów obowiązują podręczniki takie jak w przedmiocie Technologia fryzjerstwa.*

Technik żywienia i usług gastronomicznych (po gimnazjum)

Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo	Numer dopuszczenia
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Anna Kmiołek-Gizara	Sporządzanie potraw i napojów. Część 2	WSiP	MEN: 1.16./2018
Wyposażenie zakładów gastronomicznych	Marzanna Zienkiewicz	Sporządzanie potraw i napojów. Część 1	WSiP	MEN: 1.14./2018
Pracownia technologii gastronomicznej	Marzanna Zienkiewicz	Sporządzanie potraw i napojów. Część 2	WSiP	MEN: 1.14./2018
Podejmowanie działalności gospodarczej	Marzanna Zienkiewicz	Sporządzanie potraw i napojów. Część 1	WSiP	MEN: 1.14./2018
Podejmowanie działalności gospodarczej	Marzanna Zienkiewicz	Sporządzanie potraw i napojów. Część 1	WSiP	MEN: 1.14./2018
Obsługa konsumenta	Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Marzanna Zienkiewicz	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 2	WSiP	W trakcie nadania
Podstawy żywienia człowieka	Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 1. Zasady	WSiP	W trakcie nadania

	Turlejska	żywienia		
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1,2	WSiP	W trakcie nadania
Wyposażenie zakładów gastronomicznych	Marzanna Zienkiewicz	Sporządzanie potraw i napojów. Część 1	WSiP	MEN: 1.14./2018
Podstawy żywienia człowieka	Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 1. Zasady żywienia	WSiP	W trakcie nadania
Pracownia gastronomiczna	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1,2	WSiP	W trakcie nadania
Organizacja i ekonomia gastronomii	Marzanna Zienkiewicz	Sporządzanie potraw i napojów. Część 1	WSiP	MEN: 1.14./2018

Technik hotelarstwa (po gimnazjum)

<i>Przedmiot</i>	<i>Autor</i>	<i>Tytuł</i>	<i>Wydawnictwo</i>	<i>Numer dopuszczenia</i>
Organizacja pracy służby pięter	B. Granecka-Wrzostek, Drogoń W.	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz. 1	WSiP	2019 kl. I
Pracownia hotelarska służby pięter i usług dodatkowych	A. Kleszczewska	Działalność recepcji. Technik hotelarstwa. Praktyczna nauka zawodu	WSiP	kl. I, II, III
Podstawy hotelarstwa	B. Granecka-Wrzostek, Drogoń W.	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz. 1	WSiP	2009 kl. I
Usługi dodatkowe w obiekcie hotelarskim	B. Cymańska-Garbowska, D. Witrykus, J. Pietras,	Organizacja pracy w hotelarstwie	WSiP	2015 kl. I

	G. Wolak			
Marketing usług hotelarskich	A. Stefański	Marketing usług hotelarskich	WSiP	42/2013 kl. I
Organizacja pracy w hotelarstwie	B. Cymańska-Garbowska, D. Witrykus, J. Pietras, G. Wolak	Działalność recepcji cz.1	WSiP	75/2013 kl. II
Organizacja pracy służby pięter	B. Granecka-Wrzostek, W. Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz. 2	WSiP	kl. II
Obsługa informatyczna w hotelarstwie	M. Milewska, A. Stasiak	Obsługa informatyczna w hotelarstwie	WSiP	kl. II
Organizacja pracy w hotelarstwie	B. Cymańska-Garbowska, D. Witrykus, J. Pietras, G. Wolak	Działalność recepcji cz.2	WSiP	86/2013 kl. III
Pracownia hotelarska	B. Granecka-Wrzostek, W. Drogoń	Zbiór zadań. Obsługa gości w obiekcie hotelarskim	WSiP	kl. II, III
Ekonomia i prawo w hotelarstwie	M. Wajgner, R. Tylińska	Podstawy przedsiębiorstwa hotelarskiego	WSiP	kl. III, IV
Obsługa konsumenta	B. Granecka-Wrzostek, W. Drogoń	Organizacja pracy służby pięter	WSiP	35/ 2013
	B. Cymańska-Garbowska, D. Witrykus, J. Pietras, G. Wolak	Organizacja pracy w hotelarstwie cz. 2	WSiP	28/2015 kl. IV
	J. Duda, S. Krzywda	Obsługa konsumenta zeszyt ćw.		
Pracownia obsługi gości	B. Granecka-Wrzostek, W. Drogoń	Pracownia hotelarska. Technik hotelarstwa. Kwalifikacja T. 12 TG.13. Praktyczna nauka zawodu	WSiP	kl. IV
	B. Cymańska-Garbowska, D. Witrykus, J. Pietras, G. Wolak	Hotelarstwo. Tom II. Organizacja pracy w hotelarstwie cz. 2	WSiP	kl. IV

Pracownia przygotowania i ekspedycji śniadań	J. Duda, S. Krzywda	Usługi żywieniowe w hotelarstwie	WSiP	43/2013 kl. IV
--	---------------------	----------------------------------	------	-------------------

Technik informatyk (po gimnazjum)

<i>Przedmiot</i>	<i>Autor</i>	<i>Tytuł</i>	<i>Wydawnictwo</i>	<i>Numer dopuszczenia</i>
Urządzenia techniki komputerowej Eksploatacja urządzeń techniki komputerowej	Tomasz Marciniuk	Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i lokalnych sieci komputerowych. Część 1	WSiP	Reforma 2019 Kl I
Systemy operacyjne Administracja systemami operacyjnymi	Sylwia Osetek, Krzysztof Pytel	Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i lokalnych sieci komputerowych. Część 2	WSiP	Reforma 2019 Kl I
Administracja systemami operacyjnymi Eksploatacja urządzeń techniki komputerowej Systemy operacyjne Lokalne sieci komputerowe Urządzenia techniki komputerowej Montaż i konfiguracja lokalnych sieci	Tomasz Marciniuk	Montaż i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i sieci kwalifikacja EE08 cz. 1, 2, 3	WSiP	Reforma 2017 Kl. II

komputerowych				
Lokalne sieci komputerowe Montaż i konfiguracja lokalnych sieci komputerowych	Sylwia Osetek, Krzysztof Pytel	Montaż i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i sieci kwalifikacja EE08 cz. 2, 3	WSiP	Reforma 2017 Kl. III
Projektowanie baz danych Systemy baz danych Witryny i aplikacje internetowe Tworzenie stron i aplikacji internetowych	A. Klekot, T. Klekot	Programowanie i tworzenie stron internetowych oraz baz danych i administrowanie nimi kwalifikacja EE09 cz. 1, 2, 3	WSiP Urz	Reforma 2017 Kl. III
Technologia informatyczna Systemy baz danych	P. Domka	Bazy danych i systemy baz danych	WSiP	Reforma 2013 Kl. IV
Aplikacje internetowe Pracownia aplikacji internetowych	J. Pokorska	Tworzenie aplikacji internetowych kwalifikacja E14	Helion	Kl. IV