

ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNYCH W WODZISŁAWIU ŚL.

SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW / MATERIAŁÓW EDUKACYJNYCH / MATERIAŁÓW ĆWICZENIOWYCH

OBOWIAZUJĄCYCH W KLASIE PIERWSZEJ W ROKU SZKOLNYM 2017/2018

TECHNIKUM NR 2

	PRZEDMIOT	TYTUŁ, AUTOR, WYDAWNICTWO	WYDAWNICTWO
KSZTAŁCENIE OGÓLNE	Język polski	Ponad słowami. Zakres podstawowy i rozszerzony. Klasa 1, cz.1. M. Chmiel, E. Kostrzewa.	Nowa Era
		Ponad słowami. Zakres podstawowy i rozszerzony. Klasa 1, cz.2. M. Chmiel, A. Równy.	Nowa Era
	Język angielski	Oxford Solutions pre-intermediate. T. Falla, P.A. Davies. Oxford Solutions intermediate. T. Falla, P.A. Davies.	Oxford Oxford
	Język niemiecki	Infos Bruckenkurs. B. Sekulski, N. Drabich, T. Gajownik.	Oxford
	Język francuski	Francofolie Express. R. Boutegege, M. Supryn – Klepcarz.	Wydawnictwo Szkolne PWN
	Język rosyjski	Wot i my. M. Wiatr - Kmiecik, S. Wujec.	Wydawnictwo Szkolne PWN
	Historia	Poznać przeszłość. Wiek XX. Zakres podstawowy. S. Roszak, J. Kłaczkowy.	Nowa Era
	Wiedza o społeczeństwie	Wiedza o społeczeństwie. Zakres podstawowy. Z. Smutek, J. Maleska.	OPERON
	Podstawy przedsiębiorczości	Krok w przedsiębiorczość. Z. Makiela, T. Rachwał.	Nowa Era
	Geografia	Oblicza geografii. Zakres podstawowy. R. Uliszak, K. Weidemann.	Nowa Era
	Biologia	Biologia na czasie. Zakres podstawowy. E. Bonar, W. Krzeszowiec-Jeleń, S. Czachorowski.	Nowa Era
		Biologia na czasie. Karty pracy ucznia. Zakres podstawowy. J. Holeczek, J. Kobylecka, J. Pawłowski.	Nowa Era
	Chemia	To jest chemia. Zakres podstawowy. R. Hass, A. Mrzigod, J. Mrzigod.	Nowa Era
	Fizyka	Odkryć fizykę. Zakres podstawowy. M. Braun, W. Śliwa.	Nowa Era
	Matematyka	Matematyka 1. Zakres podstawowy. W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek.	Nowa Era
		Matematyka 1. Zakres podstawowy i rozszerzony. W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek.	Nowa Era
Informatyka	Informatyka. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. G. Hermanowska, W. Hermanowski.	OPERON	
Edukacja dla bezpieczeństwa	Edukacja dla bezpieczeństwa. M. Goniewicz, A. Nowak-Kowal, Z. Smutek.	OPERON	

KSZTALCENIE ZAWODOWE	TECHNIK EKONOMISTA		
	Pracownia ekonomiczna	Gospodarowanie zasobami majątkowymi. Obsługa programu sprzedażowo-magazynowego – Subjekt. B. Padurek.	Bożena Padurek
	Ekonomika w praktyce	Rozliczenia podatkowe, obsługa programu finansowo-księgowego Rachmistrz i kadrowo-płacowego Microgratyfikant. B. Padurek. Kadry i płace, obsługa programów: kadrowo-płacowego Gratyfikant i Płatnik. B. Padurek. Zeszyt testów i ćwiczeń przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikację A.35. B. Padurek.	
	Zagadnienia ekonomiczno-prawne	Kadry i płace. D. Dębski.	WSiP
	Ekonomia	Podstawy ekonomii. J. Mierzejewska-Majcherek.	Difin
		Statystyka. A. Komosa, J. Musiałkiewicz.	EKONOMIK
		Funkcjonowanie przedsiębiorstw. Część 2. D. Dębski, P. Dębski.	Difin
	TECHNIK OBSŁUGI TURYSTYCZNEJ		
	Podstawy turystyki	Podstawy turystyki. B. Cymańska,-Garbowska, B. Steblik-Właźlak.	REA
	Geografia turystyczna	Geografia turystyczna. Część 1. B. Steblik-Właźlak, L. Rzepka.	REA
	Organizacja imprez i usług turystycznych	Organizacja imprez i usług turystycznych. Część 1. I. Michniewicz, M. Pec.	REA
	TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI		
	Technika w produkcji cukierniczej	Technika w produkcji cukierniczej. Tom 1. Wyroby cukiernicze. K. Kocierz.	REA
	Technologia produkcji cukierniczej	Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczej. M. Kazimierczak.	REA
	TECHNIK ŻYWIENIA I USŁU GASTRONOMICZNYCH		
	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. A. Kmiołek.	WSiP
Wyposażenie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych. A. Kasperek, M. Kondratowicz.		REA	
Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1. Technologia gastronomiczna. A. Kmiołek.		WSiP	

<i>TECHNIK HANDLOWIEC</i>		
Obsługa klienta	Sprzedaż towarów. Część 1. Obsługa klienta. D. Andrzejczak, A. Mikina, B. Rzeźnik , M. Wajgner.	WSiP
Organizacja i technika sprzedaży	Organizowanie sprzedaży. Część 2. Organizacja i techniki sprzedaży. D. Andrzejczak, A. Mikina, B. Rzeźnik , M. Wajgner.	WSiP
Pracownia sprzedaży	Pracownia sprzedaży. Zbiór ćwiczeń. M. Pańczyk.	eMPI ²
<i>TECHNIK HOTELARSTWA</i>		
Podstawy hotelarstwa i turystyki	Hotelarstwo część I Organizacja pracy tom I. B. Sawicka, M. Świątkowska i inni (pod red. B. Sawickiej).	Format-AB
Organizacja pracy w recepcji i służbie pięter	Hotelarstwo część III. Działalność recepcji. B. Sawicka, E. Świstak i inni (pod red. B. Sawickiej).	Format-AB
Marketing w hotelarstwie	Marketing w hotelarstwie. J. Center.	WSiP

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 1

	PRZEDMIOT	TYTUŁ, AUTUR, WYDAWNICTWO	WYDAWNICTWO
KSZTALCENIE OGÓLNE	Język polski	Zrozumieć świat. Część 1. E. Nowosielska, U. Szydłowska.	Nowa Era
	Język angielski	Oxford Solutions elementary. T. Falla, P.A. Davies.	Oxford
	Historia	Poznać przeszłość. Wiek XX. Zakres podstawowy. S. Roszak, J. Kłaczkowy.	Nowa Era
	Geografia	Oblicza geografii. Zakres podstawowy. R. Uliszak, K. Weidermann.	Nowa Era
	Biologia	Biologia na czasie. Zakres podstawowy. E. Bonar, W. Krzeszowiec-Jeleń, S. Czachorowski.	Nowa Era
	Chemia	To jest chemia. Zakres podstawowy. R. Hass, A. Mrzigod, J. Mrzigod.	Nowa Era
	Fizyka	Odkryć fizykę. Zakres podstawowy. M. Braun, W. Śliwa.	Nowa Era
	Matematyka	Matematyka do zasadniczych szkół zawodowych. Część 1. L. Wojciechowska, M. Bryński, K. Szymański. Wyd. WSiP	WSiP
	Informatyka	Informatyka. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. G. Hermanowska, W. Hermanowski.	OPERON
	Edukacja dla bezpieczeństwa	Edukacja dla bezpieczeństwa. M. Goniewicz, A. Nowak-Kowal, Z. Smutek.	OPERON
KSZTALCENIE ZAWODOWE	KUCHARZ		
	Wyposażenie techniczne w gastronomii	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 3. Wyposażenie zakładów gastronomicznych. M. Zienkiewicz.	WSiP
	Zasady żywienia	Zasady żywienia. D. Czerwińska.	REA
	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. A. Kmiołek.	WSiP
	Pracownia gastronomiczna	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1. Technologia gastronomiczna. A. Kmiołek.	WSiP
	SPRZEDAWCA		
	Towar jako przedmiot handlu	Organizowanie sprzedaży. Część 1. Towar jako przedmiot handlu. D. Andrzejczak, A. Mikina, M. Wajgner.	WSiP
	Organizacja i technika sprzedaży	Organizowanie sprzedaży. Część 2. Organizacja i techniki sprzedaży. D. Andrzejczak, A. Mikina, B. Rzeźnik, M. Wajgner.	WSiP