

ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNYCH W WODZISŁAWIU ŚL.

SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW / MATERIAŁÓW EDUKACYJNYCH / MATERIAŁÓW ĆWICZENIOWYCH

OBOWIĄZUJĄCYCH W KLASIE DRUGIEJ W LATACH SZKOLNYCH 2017/2018

TECHNIKUM NR 2

	PRZEDMIOT	TYTUŁ, AUTOR, WYDAWNICTWO	WYDAWNICTWO
KSZTAŁCENIE OGÓLNE	Język polski	Ponad słowami. Zakres podstawowy i rozszerzony. Klasa 2, cz.1. M. Chmiel, A. Równy.	Nowa Era
		Ponad słowami. Zakres podstawowy i rozszerzony. Klasa 2, cz.2. M. Chmiel, E. Mirkowska – Traugutt, A. Równy.	Nowa Era
	Język angielski	Oxford Solutions. T. Falla, P. A. Davies, M. Wieruszewska.	Oxford
	Język niemiecki	Indos 2. Hauptkurs. B. Sekulski, N. Drabich, T. Gajownik, C. Serzysko.	Person
	Język rosyjski	Wot i my 2. M. Wiatr - Kmiecik, S. Wujec.	Wydawnictwo Szkolne PWN
	Język francuski	Francofolie Express 2 – R. Boutegege, M. Supryn – Klepcarz.	Wydawnictwo Szkolne PWN
	Matematyka	MATeMATyka 2. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony. Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, Grzegorz Janocha.	Nowa Era
		MATeMATyka 2. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy. Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, Grzegorz Janocha.	Nowa Era
Fizyka	Zrozumieć fizykę. Zakres rozszerzony. cz.1. M. Braun, A. Seweryn-Byczuk, K. Byczuk, E. Wójtowicz;	Nowa Era	
Wiedza o kulturze	Spotkania z kulturą. M. Bokiniec, B. Forysiewicz, I. Michałowski, N. Mrozkowiak-Nastrożna, G. Nazaruk, M. Sacha, G. Świętochowska.	Nowa Era	

	Historia	Poznać przeszłość. Wiek XX. Zakres podstawowy. S. Roszak, J. Kłaczkowy.	Nowa Era
	Chemia	To jest chemia. Zakres podstawowy. R. Hass, A. Mrzigod, J. Mrzigod.	Nowa Era
		To jest chemia. Zakres rozszerzony cz. 1. M. Litwin, Sz. Styka – Wlazło, J. Szymańska.	Nowa Era
	Geografia	Oblicza geografii 1. Zakres rozszerzony. R. Malarz, M. Więckowski.	Nowa Era
	Biologia	Biologia na czasie. Zakres podstawowy. E. Bonar, W. Krzeszowiec-Jeleń, S. Czachorowski.	Nowa Era
Biologia na czasie 1. Zakres rozszerzony. M. Guzik, E. Jastrzębska, R. Kozik, R. Matuszewska, E. Pyłka – Guzowska, w. Zamachowski.		Nowa Era	
KSZTALCENIE ZAWODOWE	<i>TECHNIK EKONOMISTA</i>		
	Język angielski zawodowy	Accounting. J. Taylor, J. Zeter.	Express Publishing
	Zagadnienia ekonomiczno - prawne	Kadry i płace. A. Szafran	EKONOMIK
	Ekonomia	Podstawy ekonomii. J. Mierzejska-Majcherek Statystyka. A. Komosa, J. Musiałkiewicz Funkcjonowanie przedsiębiorstw- część 2. D. Dębski, P. Dębski	Difin EKONOMIK Difin
	Rachunkowość	Zasady rachunkowości finansowej. B. Padurek	Bożena Padurek
	Pracownia ekonomiczna	Gospodarowanie zasobami majątkowymi. Obsługa programu sprzedażowo-magazynowego- Sybiekt. B. Padurek Rozliczenia podatkowe, obsługa programu finansowo- księgowego Rachmistrz i kadrowo-płacowego Microgratyfikant. B. Padurek	Bożena Padurek
	Ekonomia w praktyce	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	
	Obsługa programowa firmy w praktyce	Kadry i płace. D. Dębski, P. Dębski.	WSiP

<i>TECHNIK OBSŁUGI TURYSTYCZNEJ</i>		
Język angielski zawodowy	Tourism. V. Evans, J. J. Dooley, R. Hayley.	Express Publishing
Podstawy turystyki	Podstawy turystyki. B. Cymańska-Garbowska, B. Steblik-Włazłak	WSiP
Geografia turystyczna	Geografia turystyczna. Część 1. B. Steblik-Włazłak, L. Rzepka Geografia turystyczna. Część 2. B. Steblik-Włazłak, L. Rzepka	WSiP
Organizacja imprez i usług turystycznych	Organizacja imprez i usług turystycznych. Część 1. I. Michniewicz, M. Pec Organizacja imprez i usług turystycznych. Część 2. I. Michniewicz, M. Pec Organizacja imprez i usług turystycznych. Część 3. I. Michniewicz, M. Pec	WSiP
Pracownia turystyki	Pracownia obsługi turystycznej. Technik obsługi turystycznej. Kwalifikacja T.13. M. Napiórkowska-Gzula, B. Steblik- Włazłak	WSiP
<i>TECHNIK ŻYWIENIA I USŁU GASTRONOMICZNYCH</i>		
Język angielski zawodowy	Cooking – V. Evans, J. J. Dooley, R. Hayley.	Express Publishing
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. A. Kmiołek.	WSiP
Wyposażenie techniczne i bezpieczeństwo w gastronomii	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Wyposażenie zakładów gastronomicznych. cz.3. M. Ziemkiewicz	WSiP
Zasady żywienia	Zasady żywienia. Planowanie i ocena. H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska	WSiP

Pracownia gastronomiczna	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna cz. 1 i 2. A. Kmiołek	WSiP
<i>TECHNIK HANDLOWIEC</i>		
Towar jako przedmiot handlu	Organizowanie sprzedaży. Towar jako przedmiot handlu. A. Andrzejczak, A. Mikina, M. Wajgner	WSiP
Organizacja i technika sprzedaży	Organizowanie sprzedaży. Część 2. Organizacja techniki sprzedaży. D. Andrzejczak, A. Mikina, B. Rzeźnik, M. Wajgner	WSiP
Obsługa klienta	Sprzedaż towarów. Część 1. Obsługa klienta. D. Andrzejczak, A. Mikina, B. Rzeźnik, M. Wajgner	WSiP
Marketing w działalności handlowej	Podstawy marketingu. A. Nowacka., R. Nowacki	Diffin
Rachunkowość handlowa	Zasady rachunkowości handlowej. B. Padurek	Bożena Padurek
Pracownia sprzedaży	Pracownia sprzedaży. Zbiór ćwiczeń. M. Pańczyk	eMPI ²
<i>TECHNIK HOTELARSTWA</i>		
Język angielski zawodowy	How can I help you? J. Dolińska -Romanowicz, D. Nowakowska.	Rea
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 służbie pięter	Hotelarstwo część III. Działalność recepcji. B. Sawicka, M. Świątkowska i inni (pod red. B. Sawickiej).	Format-AB
Marketing w hotelarstwie	Marketing w hotelarstwie. J. Center	WSiP
Pracownia hotelarska	Elementy prawa. J. Lewandowski	WSiP
Pracownia obsługi informatycznej	Pracownia hotelarstwa. Działalność recepcji. Technik hotelarstwa. Kwalifikacja T.11. Praktyczna nauka zawodu. A. Kleszczewska	WSiP
<i>TECHNIK INFORMATYK</i>		
Pracownia montażu i eksploatacji komputerów	Materiały własne na szkolnej platformie e-learningowej	
Pracownia systemów operacyjnych		
Pracownia aplikacji internetowych		

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 1

	PRZEDMIOT	TYTUŁ, AUTOR, WYDAWNICTWO	WYDAWNICTWO
KSZTALCENIE OGÓLNE	Język polski	Zrozumieć świat. Część 2. E. Nowosielska, U. Szydłowska.	Nowa Era
	Język angielski	New Matura Solutions. T. Falla, P. A. Davies, M. Wieruszewska;	Oxford
	Historia	Poznać przeszłość. Wiek XX. Zakres podstawowy. S. Roszak, J. Kłaczkowy.	Nowa Era
	Podstawy przedsiębiorczości	Krok w przedsiębiorczość. Z. Makiela, T. Rachwał.	Nowa Era
	Matematyka	Matematyka do zasadniczych szkół zawodowych. Podręcznik. Część 2. Leokadia Wojciechowska, Maciej Bryński, Karol Szymański.	WSiP
KSZTALCENIE ZAWODOWE	<i>KUCHARZ</i>		
	Język angielski zawodowy	Język angielski zawodowy w gastronomii. R. Sarna, K. Sarna;	WSiP
	Podstawy działalności branży gastronomicznej	Prowadzenie działalności gospodarczej. pod red. B. Jaworskiej	WSiP
	Wyposażenie techniczne w gastronomii	Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych - M.Konarzewska, E.Lada, B.Zielonka	REA
	Organizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy	Organizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy. W. Żabicki	REA
	Zasady żywienia	Zasady żywienia- część 1 i 2. D. Czerwieńska.	WSiP

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. A. Kmiołek.	WSiP
SPRZEDAWCA		
Język angielski zawodowy	Język angielski zawodowy dla sprzedawcy. M. Prekiel.	eMPI ²
Podstawy działalności branży handlowej	Prowadzenie działalności gospodarczej. Pod red. B. Jaworskiej	WSiP
Towar jako przedmiot handlu	Organizowanie sprzedaży. Towar jako przedmiot handlu. D. Andrzejczak, A. Mikina, M. Wajgner	WSiP
Organizacja i technika sprzedaży	Organizowanie sprzedaży. Część 2. Organizacja techniki sprzedaży. D. Andrzejczak, A. Mikina, B. Rzeźnik, M. Wajgner	WSiP
Obsługa klienta	Sprzedaż towarów. Część 1. Obsługa klienta. D. Andrzejczak, A. Mikina, B. Rzeźnik, M. Wajgner	WSiP
Pracownia sprzedaży	Pracownia sprzedaży. Zbiór ćwiczeń. M. Pańczyk	WSiP