

ZESTAW PODRĘCZNIKÓW

DLA TECHNIKUM NA ROK SZKOLNY 2017/2018

PODRĘCZNIKI DLA PRZEDMIOTÓW OGÓLNOKSZTAŁCĄCYCH

W TECHNIKUM klasy I

Lp.	przedmiot	Autor i tytuł podręcznika	Uwagi
1	<i>język polski</i>	„Ponad Słowami”- podręcznik do języka polskiego liceum i technikum NOWA ERA Małgorzata Chmiel, Eliza Kostrz	obowiązkowy
2	<i>Język * angielski</i>	Insight pre-intermediate, Oxford, J.Wildman, F.Beddall	t. ekonomista, t. reklamy, t. obsługi turystycznej t. informatyk
		OXFORD Solutions pre-intermediate, autorzy: Tim Falla, Paul A Davies, Joanna Sobierska, wyd. Oxford	t. handlowiec, t. żywienia i usług gastronomicznych kelner
3	<i>język francuski</i>	"Version Originale - 1 podr.+ćw." autorzy: Denyer Monique, Garmendia Agustin, Marie-Laure Lions- Olivieri, LektorKlett	obowiązkowy
4	<i>język niemiecki</i>	MEINE WELTTOUR 1 (podr. + zeszyt ćwiczeń) - Sylwia Mróz- Dwornikowska, NOWA ERA	obowiązkowy
5	<i>historia</i>	„Poznać przeszłość. Wiek XX – zakres podstawowy NOWA ERA – S. Roszak, J. Kłaczko	obowiązkowy
6	<i>geografia</i>	„Ciekawi świata” – zakres podstawowy OPERON - Zbigniew Zaniewicz	obowiązkowy
7	<i>biologia</i>	„Biologia na czasie” NOWA ERA E. Bonar, W. Krzeszowiec- Jeleń, S. Czachorowski	nieobowiązkowy
8	<i>chemia</i>	„To jest chemia” – podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych – zakres podstawowy Romuald Hassa, Aleksandra Mrzigod, Janusz Mrzigod	obowiązkowy
9	<i>fizyka</i>	1. „Świat fizyki” ZAMKOR Maria Fiałkowska	Obowiązkowy t. ekonomista, t. reklamy, t. obsługi turystycznej t. handlowiec, t. żywienia i usług gastronomicznych kelner
9a	<i>fizyka</i>	1. „ 626 pytań testowych z fizyki, astrofizyki i kosmologii” ZAMKOR <i>Plazak, Salach</i> 2. „Zbiór prostych zadań z fizyki dla uczniów szkół ponadgimnazjalnych” ZAMKOR Chyla	Obowiązkowo do technika informatyka
10	<i>matematyka</i>	MATeMATyka 1 Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Kształcenie ogólne w zakresie podstawowym. NOWA ERA	obowiązkowy
10a	<i>matematyka (zawód: t.ekonomista t.informatyk</i>	MATeMATyka 1 Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Kształcenie ogólne w zakresie rozszerzonym NOWA ERA	obowiązkowy

11	informatyka	Ciekawi świata Informatyka zakres podstawowy - informatyka klasa 1, OPERON, Grażyna Hermanowska, Grzegorz Hermanowski	nieobowiązkowy
12	wych. fizyczne	brak	

*** Prosimy nie kupować podręczników z uwagi na test poziomujący, który odbędzie się na pierwszych zajęciach języka angielskiego we wrześniu !!!**

PODRĘCZNIKI DO PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH DLA KL. I 2017/2018

ZAWÓDY	PRZEDMIOT	PODRĘCZNIKI	UWAGI
TECHNIK EKONOMISTA 331403	Przedsiębiorca w gospodarce rynkowej	„ Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej ” podręcznik + ćwiczenia J. Musiałkiewicz	obowiązkowy
	Działalność przedsiębiorstwa	„ Działalność przedsiębiorstwa ” cz. 1 Bożena Padurek	obowiązkowy
	Pracownia ekonomiczna	„ Pracownia ekonomiczna. Gospodarowanie zasobami majątkowymi, obsługa programu magazynowo-sprzedażowego subiekt GT kwalifikacja A.35 ” cz.1 wydawnictwo PADUREK	obowiązkowy
TECHNIK HANDLOWIEC 522305	Organizacja i techniki sprzedaży	„ Organizacja i technika sprzedaży ” E. Strzyżewska, J. Wielgosik	obowiązkowy
TECHNIK INFORMATYK 351203	Montaż i eksploatacja urządzeń techniki komputerowej	„ BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY. PODRĘCZNIK DO KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO ”, WSiP, Krzysztof Szczęch, Wanda Buwała PRACOWNIA „ URZĄDZEŃ TECHNIKI KOMPUTEROWEJ. TECHNIK INFORMATYK. KWALIFIKACJA E.12 ”, WSiP, Tomasz Klekot, Krzysztof Pytel	obowiązkowy
	Urządzenia techniki komputerowej	„ Repetytorium i testy egzaminacyjne. Egzamin zawodowy. Technik informatyk. Kwalifikacja E.12 ” WSiP, Tomasz Klekot, Krzysztof Pytel	obowiązkowy
TECHNIK ORGANIZACJI REKLAMY 333906	Podstawy ekonomii	1 „ Ekonomia bez tajemnic ” cz.I. E. Adamowicz, S. Grzegorzyc WSiP 2 „ Ekonomia bez tajemnic ” cz.II. E. Adamowicz, S. Grzegorzyc WSiP,	obowiązkowy
	Marketing w działalności reklamowej	„ Marketing ” J. Musiałkiewicz, wyd. EKONOMIK- książka i ćwiczenia	obowiązkowy
	Pracownia sprzedaży usług reklamowych	„ Sprzedaż produktów reklamowych ”- książka, M. Pańczyk eMPi ²	obowiązkowy

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 343404	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	„Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii” A. Kasperek, M. Kondratowicz WSiP REA	obowiązkowy
	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem.	„ Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” M. Konarzewska WSiP REA	obowiązkowy
	Pracownia technologiczna	„ Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” M. Konarzewska WSiP REA	obowiązkowy
TECHNIK OBSŁUGI TURYSTYCZNEJ 333107	Podstawy turystyki	„Podstawy turystyki” G. Leszka WSiP	obowiązkowy
	Geografia turystyczna	„ Geografia turystyczna” cz.I Barbara Steblik- Wlazlak REA	obowiązkowy
	Organizacja imprez i usług turystycznych	„Planowanie i kalkulacja kosztów imprez turystycznych” M. Napiórkowska-Gluza, B. Steblik-Wlazlak WSiP	obowiązkowy
	Obsługa turystyczna	„Pracownia obsługi turystycznej. Klasyfikacja T.13. cz.I M. Napiórkowska-Gluza. B. Steblik-Wlazlak WSiP	obowiązkowy
	Obsługa informatyczna w turystyce	„Rezerwacja imprez i usług turystycznych” M. Milewska i M Lawin WSiP	obowiązkowy