

Podręczniki na rok szkolny 2011/2012

ZASADNCZA SZKOŁA ZAWODOWA

PRZEDMIOTY OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

L.p.	PRZEDMIOT	PODRĘCZNIK, AUTOR, WYDAWNITWO
1.	Język polski	<i>Język polski część 1,2</i> Banaś B., wyd. OPERON
2.	Matematyka	<i>Matematyka w Zasadniczej Szkole Zawodowej</i> , Wojciechowska L., wyd. WSiP
3.	Geografia z ochroną i kształtowaniem środowiska	<i>Geografia z ochroną i kształtowaniem środowiska</i> , Mordawski J., wyd. OPERON
4.	Podstawy przedsiębiorczości	Podstawy przedsiębiorczości, Biernacka M., wyd. OPERON
5.	Technologia informacyjna	<i>Technologia informacyjna</i> , Hermanowska G., Hermanowski W., wyd. OPERON
6.	Język niemiecki	<i>Schritte International 1</i> , edycja polska, praca zbiorowa, wyd. Hueber
7.	Język angielski	<i>Horizons</i> , Radley P., Simsons D., Cambell C., Wieruszewska M., wyd. Oxford University Press
8.	Historia i wiedza o społeczeństwie	<i>Historia i wiedza o społeczeństwie dla ZSZ</i> , Halczak B., wyd. OPERON
9.	Wychowanie do życia w rodzinie	<i>Wychowanie do życia w rodzinie</i> , Ombach M., wyd. Rubikon
10.	Fizyka i astronomia	<i>Fizyka i astronomia</i> , Brzezowski S., wyd. OPERON
11.	Przysposobienie obronne	<i>Przysposobienie obronne</i> , Breitkopf B., Marciniak M., Worwa Z wyd. WSiP
12.	Wychowanie fizyczne	-
13.	Religia	<i>Ze Zmartwychwstałym w rodzinie</i> ; Marek Z., wyd. WAM
16.	<i>Etyka</i> ,	Kapiszewski J., Kołodziński P., wyd. OPERON

KSZTAŁCENIE ZAWODOWE

L.p.	PRZEDMIOT	ZAWÓD	PODRĘCZNIK, AUTOR, WYDAWNICTWO
1.	Zasady żywienia	Kucharz małej gastronomii	<i>Podstawy żywienia człowieka</i> , Czerwińska D., Gulińska E., wyd. REA
2.	Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych	Kucharz małej gastronomii	<i>Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych</i> , Konaszewska M., Lada E., Zielonka B., wyd. Rea
3.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Kucharz małej gastronomii	<i>Technologia gastronomiczna</i> , Arenz- Azeredo U., wyd. Rea
4.	Rachunkowość w małej gastronomii	Kucharz małej gastronomii	<i>Podstawy rachunkowości</i> , Warszewicz-Górska A., wyd. OPERON
5.	Organizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy	Kucharz małej gastronomii	<i>Higiena zawodowa dla szkół gastronomicznych</i> , Żabicki W.,
6.	Towaroznawstwo	Sprzedawca	Towaroznawstwo, Mięsiarz M., Kocierz K., wyd. REA
7.	Organizacja sprzedaży	Sprzedawca	<i>Organizacja sprzedaży</i> , Zielińska H., wyd. REA
8.	Sprzedaż towarów	Sprzedawca	<i>Sprzedaż towarów</i> , Zielińska H., wyd. REA
9.	Podstawy działalności handlowej	Sprzedawca	<i>Podstawy działalności handlowej</i> , Przydatek E., Przydatek J., wyd. Rea
10.	Higiena	Fryzjer	<i>Bezpieczeństwo i higiena pracy w zawodzie fryzjer</i> , Sumirska Z., wyd. SUZI
11.	Stylizacja	Fryzjer	<i>Stylizacja</i> , Sumirska Z., wyd. SUZI
12.	Materiały fryzjerskie	Fryzjer	<i>Nowoczesne fryzjerstwo</i> , Sumirska Z., wyd. SUZI
13.	Technologia fryzjerstwa	Fryzjer	<i>Nowoczesne fryzjerstwo</i> , Sumirska Z., wyd. SUZI
14.	Podstawy działalności usługowej	Fryzjer	<i>Podstawy działalności usługowej</i> , wyd. WSiP

15.	Fryzjerstwo artystyczne	Fryzjer	<i>Nowoczesne fryzjerstwo</i> , Sumirska Z., wyd. SUZI
-----	-------------------------	---------	--

TECHNIKUM

PRZEDMIOTY OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

L.p.	PRZEDMIOT	PODRĘCZNIK, AUTOR, WYDAWNICTWO
1.	Język polski	<i>Język polski część:</i> 1 - Jagiełło U., Janicka – Szyszko R., Steblecka M. 2 - Janicka – Szyszko R., Steblecka M. 3 - Dominik – Stawicka D., Czarnota E. 4 – Budna K., Manthey J. 5 – Dunaj E., Zagórska B. wyd. OPERON
2.	Matematyka	<i>Matematyka w otaczającym nas świecie</i> , Cewe A., Krawczyk M., wyd. Podkowa
3.	Geografia	<i>Geografia środowiska przyrodniczego. Geografia 1-zakres podstawowy</i> , Wiecki W., wyd. Operon <i>Geografia i człowiek. Geografia 2 - zakres podstawowy</i> , Jan Mordawski J., Wiecki W., - wyd. Operon, <i>Geografia Polski. Geografia 3 - zakres podstawowy</i> , Mordawski J., Wiecki W., wyd. Operon
4.	Podstawy przedsiębiorczości	<i>Podstawy przedsiębiorczości</i> , Biernacka M., Korba J., Smutek Z., wyd. OPERON
5.	Technologia informacyjna	<i>Technologia informacyjna</i> , Hermanowska G., Hermanowski W., wyd. WSiP
6.	Język niemiecki	<i>Alles klar</i> , Łuniewska K., Tworek U., Wąsik Z., wyd. WSiP
7.	Język angielski	<i>Horizons</i> , Radley P., Simons D., Cambell C., M. Wieruszewska, wyd. Oxford University Press

		Matura Solutions elementary
8.	Historia	<i>Historia 1,2,3</i> , Burda B., Halczak B., Józefiak R., Szymczak M., wyd. OPERON
9.	Fizyka i astronomia	<i>Fizyka i astronomia</i> , Walczak P., wyd. OPERON, Zbiór zadań, cz.1,2,3 Falandysz L., wyd. OPERON
10.	Przysposobienie obronne	<i>Przysposobienie obronne</i> , B. Breitkopf, Marciniak M., Worwa Z., wyd. WSiP
11.	Wiedza o społeczeństwie	<i>Wiedza o społeczeństwie</i> , Smutek Z., Maleszka J., Surmacz B., wyd. OPERON
12.	Chemia	<i>Chemia</i> , Hejwowska S., Marcinkowski R., wyd. OPERON
13.	Biologia	<i>Biologia</i> , Kłyś M., wyd. Nowa Era
14.	Wychowanie do życia w rodzinie	<i>Wychowanie do życia w rodzinie</i> , Ombach M., wyd. Rubikon
15.	Wychowanie fizyczne	-
16.	Religia	<i>Świadek Chrystusa</i> , Szpet J., Jackownat D.,
17.	Etyka	<i>Etyka</i> , Kapiszewski J., Kołodziński P., wyd. OPERON

KSZTAŁCENIE ZAWODOWE

L.p	PRZEDMIOT	ZAWÓD	PODREČZNIK, AUTOR, WYDAWNICTWO
1.	Podstawy żywienia człowieka	Kucharz	<i>Podstawy żywienia człowieka</i> , Flis K., Konaszewska W., wyd. WSiP
2.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Kucharz	<i>Technologia gastronomiczna 1,2,3</i> , Procner A., wyd. WSiP <i>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem</i> . Konarzewska M., wyd. REA
3.	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	Kucharz	<i>Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych</i> , Jastrzębski W., wyd. WSiP

	Bezpieczeństwo i higiena pracy		<i>Higiena zawodowa dla szkół gastronomicznych, Żabicki W.</i>
4.	Organizacja i ekonomika gastronomii	Kucharz	<i>Rachunkowość przedsiębiorstw gastronomiczno-hotelarskich, Janiszewski S., wyd. EMPI</i>
5.	Język niemiecki – zawodowy	Kucharz	<i>Alles klar, Łuniewska K., Tworek U., Wąsik Z., wyd. WSiP</i>
6.	Pracownia gastronomiczna	Kucharz	<i>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Prochner A., wyd. WSiP</i>
7.	Higiena	Technik usług fryzjerskich	<i>Bezpieczeństwo i higiena pracy zawodzie fryzjer, Sumirska Z., wyd. SUZI</i>
8.	Materiały fryzjerskie	Technik usług fryzjerskich	<i>Nowoczesne fryzjerstwo, chemia technologie, techniki, Sumirska Z., wyd. SUZI</i>
9.	Technologia fryzjerstwa	Technik usług fryzjerskich	<i>Nowoczesne fryzjerstwo, chemia technologie, techniki, Sumirska Z., wyd. SUZI</i>
10.	Stylizacja	Technik usług fryzjerskich	<i>Stylizacja, Sumirska Z., wyd. SUZI</i>
11.	Podstawy psychologii	Technik usług fryzjerskich	<i>Psychologia wychowawcza, Przetacznikowa W., Włodarski Z., wyd. PWN</i>
12.	Podstawy pedagogiki	Technik usług fryzjerskich	<i>Podstawy dydaktyki, Kupisiewicz Cz., wyd. PWN</i>
13.	Podstawy działalności usługowej	Technik usług fryzjerskich	<i>Reklama, Albin K., wyd. PWN, Plan marketingowy, Bangs D. G., wyd. PWE</i>
14.	Podstawy działalności usługowej	Technik organizacji usług gastronomicznych	<i>Technologia gastronomiczna, Arenz-Azerdo U., Grimpe E., wyd. REA Bezpieczeństwo i higiena pracy, Arwid H., wyd. WSiP</i>
15.	Podstawy gastronomii i żywienia	Technik organizacji usług gastronomicznych	<i>Kucharz i gastronom, Biller E., wyd. REA Poradnik gastronom, Czerniecka-Skubina E., Rosiak E., wyd. ProMedia</i>
16.	Technologia gastronomiczna	Technik orga-	<i>Technologia gastronomiczna z obsługą gości, Arenz-</i>

		nizacji usług gastronomicznych	<i>Azerdo U., Grimpe E., wyd. REA</i>
17.	Obsługa konsumenta	Technik organizacji usług gastronomicznych	<i>Poradnik kelnera, Leitner H., wyd. WSiP</i>
18.	Usługi gastronomiczne	Technik organizacji usług gastronomicznych	<i>Zarys wiedzy o gospodarce, Adamiec T. , wyd. WSiP Gastronomia hotelowa, Arkuszyński C., wyd. Ministerstwo Gospodarki PZH</i>
19.	Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej	Technik organizacji usług gastronomicznych	<i>Higiena zawodowa dla szkół gastronomicznych , Żabicki W.</i>
20.	Organizowanie działalności gastronomicznej	TECHNIK ORGANIZACJI USŁUG GASTRONOMICZNYCH	<i>Technologia gastronomiczna. Część 1., Arens-Azêvedo U., Grimpe E. wyd. Rea, Bezpieczeństwo i higiena pracy, Arwid Hansen, wyd. WSiP Poradnik Gastronoma, Czarniecka-Skubina E., Rosiak E., wyd. ProMedia,</i>
21.	Wykorzystanie produktów spożywczych jako źródła składników pokarmowych	TECHNIK ORGANIZACJI USŁUG GASTRONOMICZNYCH	<i>Zasady żywienia człowieka, Kunachowicz H., wyd. WSiP Zasady żywienia, Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M., wyd. REA</i>
22.	Planowanie żywienia	TECHNIK ORGANIZACJI USŁUG GASTRONOMICZNYCH	<i>Zasady żywienia człowieka, Kunachowicz H., wyd. WSiP Zasady żywienia, Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M., wyd. REA</i>
23	Technologia gastronomiczna	TECHNIK ORGANIZACJI USŁUG	<i>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część</i>

.		GASTRONOMICZNYCH	1,2., Konarzewska M., Zielonka B., Konarzewska-Sokołowska M., wyd. REA <i>Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych</i> , Konarzewska M., wyd. REA <i>Technologia gastronomiczna. Zeszyt ćwiczeń. Część 1-3</i> , Krzyżanowska W., wyd. REA <i>Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta</i> , Mikuta B., wyd. FORMAT
24	Obsługa konsumenta	TECHNIK ORGANIZACJI USŁUG GASTRONOMICZNYCH	<i>Technologia gastronomiczna z obsługą gości</i> , Arens-Azêvedo U., Grimpe E., wyd. REA
25	Organizowanie obsługi konsumentów	TECHNIK ORGANIZACJI USŁUG GASTRONOMICZNYCH	<i>Poradnik kelnera</i> , Leitner H., wyd. WSiP <i>Obsługa konsumenta. Część 1 i 2</i> , Jargoń R., wyd. WSiP
26	Podawanie potraw i napojów	TECHNIK ORGANIZACJI USŁUG GASTRONOMICZNYCH	<i>Technologia gastronomiczna z obsługą gości</i> , Mikuta B., wyd. Format
27	Organizowanie pracy w bufecie	TECHNIK ORGANIZACJI USŁUG GASTRONOMICZNYCH	<i>Nowe vademecum barmana</i> , Nowicki Z., wyd. Galion <i>Obsługa konsumenta. Część 1 i 2</i> , Jargoń R., wyd. WSiP
28	Promocja usług gastronomicznych	TECHNIK ORGANIZACJI USŁUG GASTRONOMICZNYCH	<i>Obsługa konsumenta. Część 1 i 2</i> , Jargoń R., wyd. WSiP <i>Podstawy ekonomii</i> , Nojszewska E., wyd. WSiP <i>Ekonomika i zarządzanie małą firmą</i> , Piasecki B., wyd. PWN
29	Realizowanie zleceń na przyjęcia okolicznościowe i usługi cateringowe	TECHNIK ORGANIZACJI USŁUG GASTRONOMICZNYCH	<i>Technologia gastronomiczna z obsługą gości</i> , Arens-Azêvedo U., Grimpe E., wyd. REA <i>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem</i> , M Konarzewska, wyd. REA

TECHNIKUM UZUPEŁNIAJĄCE

PRZEDMIOTY OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

L.p.	PRZEDMIOT	PODRECZNIK, AUTOR, WYDAWNICTWO
1.	Język polski	<i>Język polski część:</i> 1 - Jagiełło U., Janicka – Szyszko R., Steblecka M. 2 - Janicka – Szyszko R., Steblecka M. 3 - Dominik – Stawicka D., Czarnota E. 4 – Budna K., Manthey J. 5 – Dunaj E., Zagórska B. wyd. OPERON
2.	Matematyka	<i>Matematyka w otaczającym nas świecie</i> , Cewe A., Krawczyk M., wyd. Podkowa
3.	Geografia	<i>Geografia środowiska przyrodniczego. Geografia 1-zakres podstawowy</i> , Wiecki W., wyd. Operon <i>Geografia i człowiek. Geografia 2 - zakres podstawowy</i> , Jan Mordawski J., Wiecki W., - wyd. Operon, <i>Geografia Polski. Geografia 3 - zakres podstawowy</i> , Mordawski J., Wiecki W., wyd. Operon
4.	Podstawy przedsiębiorczości	Podstawy przedsiębiorczości, Biernacka M., wyd. OPERON
5.	Technologia informacyjna	<i>Technologia informacyjna</i> , Hermanowska G., Hermanowski W., wyd. WSiP
6.	Język niemiecki	<i>Alles klar</i> , Łuniewska K., Tworek U., Wąsik Z., wyd. WSiP
7.	Język angielski	<i>Horizons</i> , Radley P., Simons D., Cambell C., M. Wieruszewska, wyd. Oxford University Press
8.	Historia	<i>Historia 1,2,3</i> Burda B., Halczak B., Józefiak R., Szymczak M., wyd. OPERON
9.	Fizyka i astronomia	<i>Fizyka i astronomia</i> , Walczak P., wyd. OPERON, Zbiór zadań, cz. 1,2,3 Falandysz L., wyd. OPERON
10.	Wiedza o społeczeństwie	<i>Wiedza o społeczeństwie</i> , Kowalski K., wyd. OPERON

11.	Biologia	<i>Biologia</i> , Kłyś M., wyd. Nowa Era
12.	Wiedza o kulturze	<i>Wiedza o kulturze</i> , Krzemień-Ojak S., wyd. OPERON
13.	Wychowanie fizyczne	-
14.	Chemia	<i>Chemia</i> , Hejwowska S., Marcinkowski R., wyd. OPERON
15.	Religia	<i>Jestem Świadkiem Chrystusa w Kościele</i> , Marek Z., wyd. WAM
16.	Etyka	<i>Etyka</i> , Kapiszewski J., Kołodziński P., wyd. OPERON

KSZTAŁCENIE ZAWODOWE

L.p.	PRZEDMIOT	ZAWÓD	PODRECZNIK, AUTOR, WYDAWNICTWO,
1.	Technologia żywności	Technik technologii żywności	<i>Technologia żywienia</i> , Dłużewski M., wyd. WSiP
2.	Mikrobiologia żywności	Technik technologii żywności	<i>Mikrobiologia żywności</i> , Drewniak E., Drewniak T.,
3.	Przepisy ruchu drogowego	Technik technologii żywności	<i>Podręcznik kategorii B</i> , Kurczewski A., Nowak J. wyd. Kram <i>Kodeks drogowy 2011</i> , praca zbiorowa, wyd. Kram
4.	Podstawy ekonomii	Technik technologii żywności	<i>Podstawy ekonomii</i> , Najszewska E.
5.	Analiza żywności	Technik technologii żywności	<i>Analiza techniczna w przemyśle spożywczym</i> , Drzazga B., wyd. WSiP
6.	Zarządzanie firmą	Technik technologii żywności	<i>Zarządzanie firmą</i> , Niedzielski E., Łapińska A., wyd. WSiP
7.	Podstawy żywienia człowieka	Technik technologii żywności	<i>Podstawy żywienia człowieka</i> , Flis K., Konaszewska W., wyd. WSiP