



ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 2
im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie

SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW

Szczytno 2019/2020

Przedmiot	Klasa/typ szkoły		Autor	Tytuł	Wydawca	Nr dopuszczenia
język polski	po szkole podstawowej	I kl. LO I kl. Technikum	M. Chmiel, A. Cisowska, J. Kościerzyńska, H. Kusy, A. Wróblewska	<i>Ponad słowami</i> . Podręcznik do języka polskiego dla liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony	Nowa Era	1014/1/2019
		I kl. Szkoła branżowa I st.	A. Klimowicz, J. Ginter	<i>To się czyta</i> . Podręcznik do języka polskiego dla klasy 1 branżowej szkoły i stopnia	Nowa Era	
	po gimnazjum	I kl. LO I kl. Technikum	M. Chmiel, E. Kostrzewa	<i>Ponad słowami</i> . Podręcznik do języka polskiego dla liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony.	Nowa Era	425/1/2012/2015
		II kl. LO II, III, IV kl. Technikum	M. Chmiel, A. Równy	<i>Ponad słowami</i> . Podręcznik do języka polskiego dla liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony.	Nowa Era	425/2/2012/2015 425/3/2013/2015
		I kl. Szkoła branżowa I st.	E. Nowosielska, U. Szydłowska	<i>Zrozumieć świat</i> . Podręcznik do języka polskiego dla zasadniczej szkoły zawodowej, klasa 1	Nowa Era	584/1/2012/2015
		II kl Szkoła branżowa I st.	E. Nowosielska, U. Szydłowska	<i>Zrozumieć świat</i> . Podręcznik do języka polskiego dla zasadniczej szkoły zawodowej, klasa 2	Nowa Era	584/2/2013/2015
		III kl. Szkoła branżowa I st.	E. Nowosielska, U. Szydłowska	<i>Zrozumieć świat</i> . Podręcznik do języka polskiego dla zasadniczej szkoły zawodowej, klasa 3	Nowa Era	584/3/2014/2016
język angielski	po szkole podstawowej	I kl. LO	Jenny Quintana, Michael Duckworth, Elizabeth Sharman, Michael Duckwort	<i>Vision 1</i> <i>Vision 2</i>	Oxford University Press	986/1/2019 986/2/2019
		I kl. Technikum	Jenny Quintana, Michael Duckworth Elizabeth Sharman, Michael Duckworth	<i>Vision 1</i> <i>Vision 2</i>	Oxford University Press	986/1/2019 986/2/2019
	po gimnazjum	I kl. LO	Jenny Quintana, Michael Duckworth, Elizabeth Sharman, Michael Duckworth	<i>Vision 1</i> <i>Vision 2</i>	Oxford University Press	985/1/2019 985/2/2019
		I kl. Technikum	Jenny Quintana, Michael Duckworth, Elizabeth Sharman, Michael Duckworth	<i>Vision 1</i> <i>Vision 2</i>	Oxford University Press	985/1/2019 985/2/2019

Przedmiot	Klasa/typ szkoły		Autor	Tytuł	Wydawca	Nr dopuszczenia
		II kl. LO	Elizabeth Sharman, Michael Duckworth	<i>Vision 2</i>	Oxford University Press	985/2/2019
		II kl. Technikum	Spencer David Spencer David Spencer David	<i>Gateway 1 plus</i> <i>Gateway 2 plus</i> <i>Gateway 3 plus</i>	Macmillan	674/1/2015 674/2/2013 674/3/2014/2015
		III kl. Technikum	Spencer David Marta Rosińska, Lynda Edwards, Marta Ingot Gregory J. Manin, Danuta Gryca, Joanna Sobierska, Joanna Sosnowska	<i>Gateway 1 plus</i> <i>Repetitorium do szkół ponadgimnazjalnych. Poziom podstawowy i rozszerzony. Podręcznik do języka angielskiego</i> <i>Oxford Matura Trainer. Poziom podstawowy</i>	Macmillan Oxford University Press	674/1/2015 931/2018 688/1/2014/2016
		IV kl. Technikum	Marta Rosińska, Lynda Edwards, Marta Ingot	<i>Repetitorium do szkół ponadgimnazjalnych. Poziom podstawowy i rozszerzony. Podręcznik do języka angielskiego</i>	Macmillan	931/2018
język niemiecki	po szkole podstawowej	I kl. LO I kl. Technikum	Anna Życka, Ewa Kościelniak- Walewska, Andy Christian Kober, Sylwia Mróz- Dwornikowska	<i>Trends. Podręcznik do szkół ponadpodstawowych. Poziom A1. Część 1; Część 2</i> <i>Weltour Deutsch Podręcznik do szkół ponadpodstawowych. Część 1, Część 2</i>	Nowa Era Nowa Era	940/1/2018 –NPP 970/1/2019-SPP 940/2/2019- NPP 970/2/2019-SPP 932/1/2018-NPP 957/1/2019-SPP 935/2/2019- NPP 957/2/2019-SPP
		I kl. Szkoła branżowa I st.	Carla Tkadlečková Peter Tlustý	<i>Genau Plus</i>	Wydawnictwo Klett	1029/1/2019
		I kl. LO I kl. Technikum	Anna Życka, Ewa Kościelniak- Walewska, Andy Christian Kober, Sylwia Mróz – Dwornikowska	<i>Trends. Podręcznik do szkół ponadpodstawowych. Poziom A1. Część 1, Część 2</i> <i>Weltour Deutsch Podręcznik do szkół ponadpodstawowych. Część 1, Część 2</i>	Nowa Era Nowa Era	940/1/2018 –NPP 970/1/2019-SPP 940/2/2019- NPP 970/2/2019-SPP 932/1/2018-NPP 957/1/2019-SPP 935/2/2019- NPP 957/2/2019-SPP
	po gimnazjum	I kl. Szkoła branżowa I st.	Carla Tkadlečková Peter Tlustý	<i>Genau Plus</i>	Wydawnictwo Klett	1029/1/2019

Przedmiot	Klasa/typ szkoły		Autor	Tytuł	Wydawca	Nr dopuszczenia
		II kl. LO	S. Mróz-Dwornikowska	<i>Meine Welttour</i> . Język niemiecki dla szkół ponadgimnazjalnych. Cz.2	Nowa Era	753/2/2015
			S. Mróz-Dwornikowska	<i>Meine Welttour</i> . Język niemiecki dla szkół ponadgimnazjalnych. Cz.3	Nowa Era	753/3/2016
		II kl. Technikum	S. Mróz-Dwornikowska	<i>Meine Welttour</i> . Język niemiecki dla szkół ponadgimnazjalnych. Cz.2	Nowa Era	753/2/2015
		III kl. Technikum	S. Mróz-Dwornikowska	<i>Meine Welttour</i> . Język niemiecki dla szkół ponadgimnazjalnych. Cz.3	Nowa Era	753/3/2016
		IV kl. Technikum	S. Mróz-Dwornikowska	<i>Meine Welttour</i> . Podręcznik z repetytorium maturalnym. Język niemiecki dla szkół ponadgimnazjalnych	Nowa Era	753/4/2017
	II, III kl. Szkoła branżowa I st.	Roland Dittrich, Barbara Kujawa, Małgorzata Multańska	<i>Profi 2</i> . Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych	PWN	503/2/2017	
historia	po szkole podstawowej	I kl. LO (edukacja dietetyczna) I kl. Technikum	M. Pawlak, A. Szweda	<i>Poznać przeszłość</i> . Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy	Nowa Era	1021/1/2019
		I kl. LO (edukacja humanistyczna)	R. Kulesza, K. Kowalewski	<i>Zrozumieć przeszłość</i> . Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres rozszerzony	Nowa Era	1019/1/2019
		I kl. Szkoła Branżowa I stopnia	M. Ustrzycki, J. Ustrzycki	<i>Historia</i> . Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia	OPERON	163/2019
	po gimnazjum	I kl. LO I kl. Technikum	S. Roszak, J. Kłaczkow	<i>Poznać przeszłość. Wiek XX</i> zakres podstawowy	Nowa Era	525/2012
		I kl. Szkoła Branżowa I stopnia	S. Roszak, J. Kłaczkow	<i>Poznać przeszłość. Wiek XX</i> . Podręcznik do historii dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy	Nowa Era	525/2012
		II kl. LO (edukacja humanistyczna)	R. Kulesza, K. Kowalewski P. Klint, P. Galik	<i>Zrozumieć przeszłość. Starożytność i średniowiecze</i> , zakres rozszerzony <i>Zrozumieć przeszłość. Dzieje nowożytne</i> , zakres rozszerzony	Nowa Era Nowa Era	642/1/2013 642/2/2014

Przedmiot	Klasa/typ szkoły		Autor	Tytuł	Wydawca	Nr dopuszczenia
historia i społeczeństwo	po gimnazjum	II LO (edukacja dietetyczna)	T. Maćkowski	<i>Poznać przeszłość - Ojczysty Panteon i ojczyste spory.</i> Podręcznik do historii i społeczeństwa dla liceum ogólnokształcącego i technikum	Nowa Era	659/1/2013
		II TH II TOT II TŻiUG II KI	I. Janicka	<i>Poznać przeszłość - Rządzący i rządzeni.</i> Podręcznik do historii i społeczeństwa dla liceum ogólnokształcącego i technikum	Nowa Era	659/2/2014
		III TOT/TH III TŻiUG	J. Centek	<i>Poznać przeszłość – Wojna i wojskowość.</i> Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum	Nowa Era	659/3/2014
			K. Kłodziński, T. Krzemiński	<i>Poznać przeszłość. Europa i świat.</i> Podręcznik do historii i społeczeństwa dla liceum ogólnokształcącego i technikum	Nowa Era	659/4/2015
wiedza o społeczeństwie	po szkole podstawowej	I kl. LO	M. Menz, J. Kięczkowska, A. Janicki	<i>W centrum uwagi.</i> Podręcznik do wiedzy o społeczeństwie dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy	Nowa Era	1034/1/2019
	po gimnazjum	I kl. LO I kl. Technikum III kl. Szkoła branżowa I st.	A. Janicki	<i>W centrum uwagi.</i> Podręcznik do wiedzy o społeczeństwie dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy	Nowa Era	505/2012/2015
Wiedza o kulturze	po gimnazjum	I kl. LO II kl. Technikum	M. Bokiniec, B. Forysiewicz, J. Michałowski, N. Mrozkowiak-Nastrożna, G. Nazaruk, M. Sacha, G. Świętochowska	<i>Spotkania z kulturą.</i> Podręcznik do wiedzy o kulturze dla liceum i technikum	Nowa Era	449/2012

Przedmiot	Klasa/typ szkoły		Autor	Tytuł	Wydawca	Nr dopuszczenia
m a t e m a t y k a	po szkole podstawowej	I kl. LO I kl. Technikum	Wojciech Babiański, Lech Chańko, Karolina Wej	<i>MATeMATyka 1</i> . Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy.	Nowa Era	
		I kl. Szkoła branżowa I st	Karolina Wej, Wojciech Babiański	<i>To się liczy!</i> Podręcznik do matematyki dla klasy 1 branżowej szkoły I stopnia	Nowa Era	
	po gimnazjum	I kl. LO I kl. Technikum	A. Przychoda, Z. Łaszczuk	<i>Matematyka. Poznać, zrozumieć</i> . Podręcznik. Klasa 1. Zakres podstawowy. Liceum i technikum.	WSiP	
		II kl. LO	A. Przychoda, Z. Łaszczuk	<i>Matematyka. Poznać, zrozumieć</i> . Kształcenie w zakresie podstawowym. Podręcznik do liceum i technikum. Klasa 2	WSiP	540/1/2012/2014
		II kl. Technikum	A. Przychoda, Z. Łaszczuk	<i>Matematyka. Poznać, zrozumieć</i> . Kształcenie w zakresie podstawowym. Podręcznik do liceum i technikum. Klasa 1	WSiP	540/1/2012/2014
		III kl. Technikum	A. Przychoda, Z. Łaszczuk	<i>Matematyka. Poznać, zrozumieć</i> . Kształcenie w zakresie podstawowym. Podręcznik do liceum i technikum. Klasa 2	WSiP	540/2/2013
		IV kl. Technikum	A.Przychoda, Z. Łaszczuk	<i>Matematyka. Poznać, zrozumieć</i> . Kształcenie w zakresie podstawowym. Podręcznik do liceum i technikum. Klasa 2	WSiP	540/2/2013
			A. Przychoda, Z. Łaszczuk, M. Strawa	<i>Matematyka. Poznać, zrozumieć</i> . Kształcenie w zakresie podstawowym. Podręcznik do liceum i technikum. Klasa 3	WSiP	540/3/2014
		I kl. Szkoła branżowa I st.	M. Bryński, K. Szymański. L. Wojciechowska	Matematyka do zasadniczych szkół zawodowych. Podręcznik 1	WSiP	580/1/2012
		II kl. Szkoła branżowa I st.	M. Bryński, K. Szymański. L. Wojciechowska M. Bryński, K. Szymański. L. Wojciechowska	Matematyka do zasadniczych szkół zawodowych. Podręcznik 1	WSiP	580/1/2012
	Matematyka do zasadniczych szkół zawodowych. Podręcznik 2			WSiP	580/2/2013	
	III kl. Szkoła branżowa I st.	M. Bryński, K. Szymański. L. Wojciechowska	Matematyka do zasadniczych szkół zawodowych. Podręcznik 2	WSiP	580/2/2013	

Przedmiot	Klasa/typ szkoły		Autor	Tytuł	Wydawca	Nr dopuszczenia
fizyka	po szkole podstawowej	I kl. LO I kl. Technikum	Marcin Braun, Weronika Śliwa	<i>Odkryć fizykę 1.</i> Podręcznik do fizyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy.	Nowa Era	
		I kl. Szkoła branżowa I st.	Grzegorz Kornaś	<i>Fizyka 1.</i> Podręcznik do szkoły branżowej I stopnia.	OPERON	
	po gimnazjum	I kl. LO I kl. Technikum	Marcin Braun, Weronika Śliwa	<i>Odkryć fizykę.</i> Podręcznik do fizyki dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy.	Nowa Era	447/2012/2015
		I kl. Szkoła branżowa I st.	Grzegorz Kornaś	<i>Fizyka 1.</i> Podręcznik do szkoły branżowej I stopnia.	OPERON	
chemia	po szkole podstawowej	I kl. LO (edukacja humanistyczna)	R. Hassa, A. Mrzigod, Mrzigod J.	<i>To jest chemia 1.</i> Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy	Nowa Era	994/1/2019
		I kl. LO (edukacja dietetyczna)	M. Litwin, Sz. Styka- Wlazło, J. Szymońska	<i>To jest chemia 1.</i> Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony	Nowa Era	991/1/2019
		I kl. Technikum	R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod	<i>To jest chemia 1.</i> Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy.	Nowa Era	994/1/2019
		I kl. Szkoła branżowa I st.	Artur Sikorski	Chemia 1. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia.	OPERON	
	po gimnazjum	I kl. LO I kl. Technikum I kl. Szkoła branżowa I st.	J. Meszko	<i>Chemia.</i> Zakres podstawowy. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych, seria „Ciekawi świata”	OPERON	448/2012/2015
		II kl. LO (edukacja dietetyczna)	M. Litwin, Sz. Styka-Wlazło, J. Szymońska	<i>To jest chemia 1. Chemia ogólna i nieorganiczna.</i> Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony.	Nowa Era	581/1/ 2012
biologia	po szkole podstawowej	I kl. LO (edukacja humanistyczna)	A. Helmin, J. Holeczek	<i>Biologia na czasie 1.</i> Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy	Nowa Era	1006/1/2019
		I kl. LO (edukacja dietetyczna)	M. Guzik, R. Kozik, R. Matuszewska, WŁ. Zamachowski	<i>Biologia na czasie 1.</i> Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony	Nowa Era	1010/1/2019

Przedmiot	Klasa/typ szkoły	Autor	Tytuł	Wydawca	Nr dopuszczenia
po gimnazjum	I kl. Technikum (TH, TOT)	A. Helmin, J. Holeczek	<i>Biologia na czasie 1.</i> Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy	Nowa Era	1006/1/2019
	I kl. Technikum (TUKel., TŻiUG)	M. Guzik, R. Kozik, R. Matuszewska, Wł. Zamachowski	<i>Biologia na czasie 1.</i> Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony	Nowa Era	1010/1/2019
	I kl. Szkoła branżowa I st.	Renata Szymańska, Beata Jakubik	Biologia 1. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia.	OPERON	
	I kl. LO I kl. Technikum I kl. Szkoła branżowa I st.	E. Bonar, W. Krzeszowiec-Jeleń, S. Czachorowski	<i>Biologia na czasie.</i> Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy	Nowa Era	450/2012/2015
	II kl. TŻiUG II kl. KI	M. Guzik, E. Jastrzębska, R. Kozik, R. Matuszewska, E. Pyłka-Gutowska, Wł. Zamachowski	<i>Biologia na czasie 1.</i> Podręcznik dla liceum i technikum. Zakres rozszerzony + Karty pracy ucznia	Nowa Era	564/1/2012
	III kl. TŻiUG	M.Guzik, E. Jastrzębska, R. Kozik, R.Matuszewska, E. Pyłka-Gutowska, Wł. Zamachowski	<i>Biologia na czasie 1.</i> Podręcznik dla liceum i technikum . Zakres rozszerzony+ Karty pracy	Nowa Era	564/1/2012
			<i>Biologia na czasie 2.</i> Podręcznik dla liceum i technikum . Zakres rozszerzony + Karty pracy + Atlas	Nowa Era	564/2/2013
	IV kl. TŻiUG IV kl. KL	F.Dubert, R.Kozik, S. Krawczyk, A.Kula, M.Marko-Worłowska, Wł. Zamachowski	<i>Biologia na czasie 2.</i> Podręcznik dla liceum i technikum . Zakres rozszerzony + Karty pracy + Atlas	Nowa Era	564/2/2013
			<i>Biologia na czasie 3.</i> Podręcznik dla liceum i technikum . Zakres rozszerzony + Karty pracy	Nowa Era	564/3/2014

Przedmiot	Klasa/typ szkoły		Autor	Tytuł	Wydawca	Nr dopuszczenia
geografia	po szkole podstawowej	I kl. LO	Roman Malarz, Marek Więckowski	<i>Oblicza geografii 1.</i> Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy	Nowa Era	983/1/2019
		I kl. Technikum	Roman Malarz, Marek Więckowski	<i>Oblicza geografii 1,2,3.</i> Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy	Nowa Era	983/1/2019
		I kl. Technikum	Roman Malarz, Marek Więckowski, Paweł Kroh	<i>Oblicza geografii 1,2,3,4.</i> Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres rozszerzonym	Nowa Era	973/1/2019
		I kl. Szkoła branżowa I st.	Sławomir Kurek	<i>Geografia.</i> Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia	Operon	161/2019
	po gimnazjum	I kl. LO I kl. Technikum I, II kl. Szkoła branżowa I st.	R. Uliszak, K. Wiedermann	<i>Oblicza geografii.</i> Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy + Karty pracy + atlas	Nowa Era	433/2012/2014
		II kl. TH II kl. TOT	R. Malarz, M. Więckowski	<i>Oblicza geografii. Część 1.</i> Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony + Karty pracy + atlas	Nowa Era	501/1/2012/2015
		III kl. TH/TOT	T. Rachwał	<i>Oblicza geografii 2.</i> Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony + maturalne karty pracy + atlas	Nowa Era	501/2/2016
			R. Malarz, M. Więckowski	<i>Oblicza geografii 3.</i> Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony	Nowa Era	501/3/2014
		IV kl. TH/TOT	T. Rachwał	<i>Oblicza geografii 2.</i> Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony + maturalne karty pracy + atlas	Nowa Era	501/2/2016
			R. Malarz, M. Więckowski	<i>Oblicza geografii 3.</i> Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony	Nowa Era	501/3/2014

Przedmiot	Klasa/typ szkoły		Autor	Tytuł	Wydawca	Nr dopuszczenia
podstawy przedsiębiorczości	po gimnazjum	LO Technikum	T. Rachwał, Z. Makiela	<i>Krok w przedsiębiorczość</i> . Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych	Nowa Era	467/2012/2015
	po szkole podstawowej	Szkoła branżowa I st.	J. Korba, Z. Smutek	<i>Podstawy przedsiębiorczości</i>	OPERON	2019
informatyka	po szkole podstawowej	I kl. LO I kl. Technikum	Janusz Mazur, Paweł Perekietka, Zbigniew Talaga, Janusz S. Wierzbicki	<i>Informatyka na czasie 1</i> . Podręcznik dla liceum i technikum, zakres podstawowy	Nowa Era	990/1/2019
		I kl. Szkoła branżowa I st.	Wojciech Hermanowski	<i>Informatyka</i> . Szkoła branżowa I stopnia	Operon	1057/2019
	po gimnazjum	I kl. LO I kl. Technikum I kl. Szkoła branżowa I st.	J. Skłodowski	<i>Informatyka Europejczyka</i> . Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy	HELION S.A.	556/2012
edukacja dla bezpieczeństwa	po szkole podstawowej	I kl. LO I kl. Technikum I kl. Szkoła branżowa I st.	Bogusława Breitkopf Mariusz Cieśla	<i>Edukacja dla bezpieczeństwa</i> . Podręcznik do nauczania edukacji dla bezpieczeństwa dla liceum, technikum, branżowej szkoły I stopnia	WSiP	992/2019
	po gimnazjum	I kl. LO I kl. Technikum I kl. Szkoła branżowa I st.	J. Słoma	<i>Żyję i działam bezpiecznie</i> . Podręcznik do edukacji dla bezpieczeństwa dla szkół ponadgimnazjalnych	Nowa Era	960/2019

Przedmiot	Klasa/typ szkoły		Autor	Tytuł	Wydawca	Nr dopuszczenia
religia	po gimnazjum	I kl. LO I kl. Technikum I kl. Szkoła branżowa I st. I kl. Szkoła branżowa I st. – klasa wielozawodowa	Red. P. Pierzchała	<i>Być świadkiem Zmartwychwstałego w Kościele</i>	Wydawnictwo Katechetyczne Sp. z o.o Warszawa	AZ-4-01/10 AZ-6-01/10
		po szkole podstawowej	I kl. LO I kl. Technikum I kl. Szkoła branżowa I st. I kl. Szkoła branżowa I st. – klasa wielozawodowa	Ks. Piotr Tomasik	<i>Wy jesteście światłem świata</i>	Wydawnictwo Katechetyczne Sp. z o.o Warszawa
	po gimnazjum		II kl. LO II kl. Technikum II kl. Szkoła branżowa I st.	Red. P. Pierzchała	<i>Być świadkiem Zmartwychwstałego w świecie</i>	Wydawnictwo Katechetyczne Sp. z o.o Warszawa
		III, IV kl. Technikum III kl. Szkoła branżowa I st.	Red. P. Pierzchała	<i>Być świadkiem Zmartwychwstałego w rodzinie</i>	Wydawnictwo Katechetyczne Sp. z o.o Warszawa	AZ-4-01/10

TECHNIKUM

KSZTAŁCENIE ZAWODOWE MODUŁOWE

Klasa	Autor	Tytuł	Wydawca	Nr dopuszczenia
Zawód: technik hotelarstwa (po gimnazjum 4-letnie)				
kl. I	Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek	<i>Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa. Część 1</i>	WSiP	2019
	Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek	<i>Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa. Część 2</i>	WSiP	2019
	T. Gorzelany, W. Aue	<i>Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej</i>	WSiP	2013
	R. Tylińska, M. Wajgner	<i>Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego</i>	WSiP, Rea	2013
kl. II – IV	Pakiety edukacyjne: poradniki dla ucznia i nauczyciela			
	W. Drogoń, B. Granecka-Wrzosek	<i>Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe</i>	WSiP	2013
	W. Drogoń	<i>Rezerwacja usług hotelarskich</i>	WSiP	2013
	W. Drogoń	<i>Obsługa gości w recepcji</i>	WSiP	2013
	W. Drogoń, B. Granecka-Wrzosek	<i>Organizacja pracy służby pięt</i>	WSiP	2013
	W. Drogoń, B. Granecka-Wrzosek	<i>Usługi żywieniowe w hotelarstwie</i>	WSiP	2013
	Joanna Dolińska-Romanowicz, Dorota Nowakowska V. Evans i in.	<i>How can I help you? Podręcznik, część 1 i 2</i> <i>Career path: Hotels and Catering</i>	REA Express Publishing	2008.02.07 2008.02.07
	Pakiety edukacyjne A. Kleszczewska, A. Andrzejczyk	<i>Język obcy zawodowy. Zawód technik hotelarstwa. Poradnik dla ucznia</i>		2011
Zawód: technik hotelarstwa (po szkole podstawowej 5-letnie)				
kl. I	Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek	<i>Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa. Część 1</i>	WSiP	2019
	Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek	<i>Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa. Część 2</i>	WSiP	2019
	R. Tylińska, M. Wajgner	<i>Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego</i>	WSiP, Rea	2013

Zawód: technik usług kelnerskich (po gimnazjum 4-letnie)				
kl. I	T. Gorzelany, W. Aue	<i>Podjmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej</i>	WSiP	2013
	H. Górską-Warsewicz, B. Sawicka, T. Mikulska	<i>Działalność gospodarcza w gastronomii</i>	WSiP, Rea	2014
	M. Konarzewska	<i>Technologia gastronomiczna cz. I Technologia gastronomiczna cz. II Technologia gastronomiczna cz. III</i>	REA	26/2007 14/2008 2009
	A. Derbis, L. Linka	<i>Żywnienie i usługi gastronomiczne cz. IV Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii</i>	FORMAT-AB	2016
	D. Czerwińska	<i>Podstawy żywienia człowieka. Podstawy żywienia i higieny. Część I i II</i>	REA	2010
	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska i Halina Turlejska	<i>Zasady żywienia. Planowanie i ocena</i>	WSiP	1/2013
Zawód: technik usług kelnerskich (po szkole podstawowej 5-letnie)				
kl. I	J. Sala	Marketing w gastronomii	PWE	2011
	R. Szajna, D. Ławniczak	<i>Obsługa gości (konsumentów) cz. I Obsługa gości (konsumentów) cz. II</i>	REA REA	35/2007 31/2008
	R. Szajna, D. Ławniczak	<i>Usługi kelnerskie kwalifikacja T.10 Organizowanie usług kelnerskich - zeszyt ćwiczeń T.10</i>	WSiP/REA WSiP/REA	2015 2015
	M. Konarzewska	<i>Technologia gastronomiczna cz. I Technologia gastronomiczna cz. II Technologia gastronomiczna cz. III</i>	REA	26/2007 14/2008 2009
	A. Derbis, L. Linka	<i>Żywnienie i usługi gastronomiczne cz. IV Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii</i>	FORMAT-AB	2016
	D. Czerwińska	<i>Podstawy żywienia człowieka. Podstawy żywienia i higieny. Część I i II</i>	REA	2010
Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska i Halina Turlejska	<i>Zasady żywienia. Planowanie i ocena</i>	WSiP	1/2013	

Zawód: kelner

kl. II, IV	Pakiety edukacyjne: poradniki dla ucznia i nauczyciela			
	R. Szajna, D. Ławniczak	<i>Obsługa gości (konsumentów) cz. I</i>	REA	35/2007
		<i>Obsługa gości (konsumentów) cz. II</i>	REA	31/2008
	R. Szajna, D. Ławniczak	<i>Usługi kelnerskie kwalifikacja T.10</i>	WSiP/REA	2015
		<i>Organizowanie usług kelnerskich - zeszyt ćwiczeń T.10</i>	WSiP/REA	2015
	Anna Dul	<i>Język niemiecki zawodowy w gastronomii</i>	WSiP	-
	K. Krześniak	<i>Gospodarka i rachunkowość przedsiębiorstw gastronomicznych</i>	HORTPRESS	6/02
	M. Konarzewska	<i>Technologia gastronomiczna cz. I</i> <i>Technologia gastronomiczna cz. II</i> <i>Technologia gastronomiczna cz. III</i>	REA	26/2007 14/2008 2009
D. Czerwińska	<i>Podstawy żywienia człowieka. Podstawy żywienia i higieny. Część I i II</i>	REA	2010	
Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska i Halina Turlejska	<i>Zasady żywienia. Planowanie i ocena</i>	WSiP	1/2013	

Zawód: technik organizacji turystyki (po gimnazjum 4-letnie)

kl. I	T. Gorzelany, W. Aue	<i>Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej</i>	WSiP	2013
	R. Tylińska	<i>Marketing usług turystycznych</i>	WSiP, Rea	2013
	R. Tylińska	<i>Podstawy działalności gospodarczej w turystyce</i>	WSiP, Rea	2013

Zawód: technik organizacji turystyki (po szkole podstawowej 5-letnie)

kl. I	R. Tylińska	<i>Podstawy działalności gospodarczej w turystyce</i>	WSiP, Rea	2013
	R. Tylińska	<i>Marketing usług turystycznych</i>	WSiP, Rea	2013

Zawód: technik obsługi turystycznej

kl. II – IV	M. Peć, I. Michniewicz	<i>Obsługa ruchu turystycznego. Część 1,2,3</i>	REA	2011
	R. Tylińska	<i>Marketing usług turystycznych</i>	REA	2010

	B. Cymańska-Garbowska, B. Steblik-Właźlak	<i>Podstawy turystyki</i>	REA	2011
	B. Steblik-Właźlak,	<i>Geografia turystyczna część I</i>	REA	2009
	T. Gorzelany, W. Aue	<i>Prowadzenie działalności gospodarczej</i>	WSiP	2013
	Virginia Evans, Jenny Dooley, Veronica Garza	<i>Career paths: Tourism</i>	Express Publishing	
	W. Bukala, K. Szczęch	<i>Bezpieczeństwo i higiena pracy</i>	WSiP	2013
	W. Banasik, H. Borne-Januła	<i>Planowanie i kalkulacja kosztów imprez turystycznych</i>	WSiP	2013
	M. Milewska, M. Lawin	<i>Rezerwacja imprez i usług turystycznych</i>	WSiP	2013
	M. Milewska, M. Lawin	<i>Rezerwacja imprez i usług turystycznych. Podręcznik do nauki zawodu technik obsługi turystycznej. Szkoły ponadgimnazjalne (z CD-ROMem)</i>	WSiP	2013
	J. Dolińska-Romanowicz M. Samulczyk-Wolska	<i>How can I help you? Part II</i> Język angielski zawodowy w branży turystyczno-hotelarskiej. Zeszyt ćwiczeń	REA WSiP	66/2013 -
	Zygmunt Kruczek	<i>Informacja turystyczna. Cz.1 Geografia</i>	WSiP	71/2013
	Zygmunt Kruczek	<i>Informacja turystyczna. Bazy danych i materiały promocyjne</i> Podręcznik do nauki zawodu technik obsługi turystycznej część 2	WSiP	72/2013
	Nadolna Irena, Przygoda Beata, Turlejska Halina, Sińska Beata, Kunachowicz Hanna	<i>Zasady żywienia. Planowanie i ocena</i>	WSiP	1/2013
	Mariola Milewska, Marek Lawin	<i>Sprzedaż imprez i usług turystycznych. Część 1. Obsługa informatyczna + CD-ROM</i> <i>Sprzedaż imprez i usług turystycznych. Część 1. Marketing</i>	WSi P	2013
Zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych (po gimnazjum 4-letnie)				
kl. I	T. Gorzelany, W. Aue	<i>Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej</i>	WSiP	2013
	H. Górską-Warsewicz, B. Sawicka, T. Mikulska	<i>Działalność gospodarcza w gastronomii</i>	WSiP, Rea	2014
	D. Czerwińska	<i>Podstawy żywienia człowieka. Podstawy żywienia i higieny. Część I i II</i>	REA	2010
	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska i Halina Turlejska	<i>Zasady żywienia. Planowanie i ocena</i>	WSiP	1/2013

	M. Konarzewska	<i>Technologia gastronomiczna cz. I</i> <i>Technologia gastronomiczna cz. II</i> <i>Technologia gastronomiczna cz. III</i>	REA	26/2007 14/2008 2009
	A. Derbis, L. Linka	<i>Żywnienie i usługi gastronomiczne cz. IV</i> <i>Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii</i>	FORMAT-AB	2016
kl. II – IV	Pakiety edukacyjne: poradniki dla ucznia i nauczyciela			
	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska i Halina Turlejska	<i>Zasady żywienia. Planowanie i ocena</i>	WSiP	1/2013
	Dorota Czerwińska	<i>Podstawy żywienia człowieka. Podstawy żywienia i higieny. Część I i II</i>	REA	2010
	A. Kołłajtis- Dołowy, K. Kozłowska B. Pietruszka	<i>Żywnienie i usługi gastronomiczne cz. VI Zasady żywienia T.15</i>	AB Format	2017
	Anna Kmiotek Anna Kmiotek Anna Kmiotek	<i>Technologia gastronomiczna cz. I, II, III</i> <i>Usługi gastronomiczne</i> <i>Organizacja produkcji gastronomicznej</i>	WSiP WSiP WSiP	2010, 2011 2013 2013
	Małgorzata Konarzewska	<i>Technologia gastronomiczna cz. I</i> <i>Technologia gastronomiczna cz. II</i> <i>Technologia gastronomiczna cz. III</i>	REA	26/2007 14/2008 2009
	R. Szajna, D. Ławniczak	<i>Obsługa gości (konsumentów) cz. I</i> <i>Obsługa gości (konsumentów) cz. II</i>	REA	35/2007 31/2008
	B. Sawicka, M Świątkowska, B. Bilaska, A. Tul -Krzyszczuk ,H. Góraska-Warsewicz	<i>Żywnienie i usługi gastronomiczne cz. IX</i> <i>Obsługa klientów w branży gastronomicznej T.15</i>	AB Format	2016
	R. Szajna, D. Ławniczak, A. Szajna	<i>Usługi gastronomiczne T.15</i> <i>Usługi gastronomiczne T.15.3 Zeszyt ćwiczeń</i>	WSiP/ REA	2015
	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz	<i>Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.</i> <i>Gastronomia. Tom I</i>	REA	2013
V. Evans i in.	<i>Career path: Hotels and Catering</i>	Express Publishing	2008.02.07	

Zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych (po szkole podstawowej 5-letnie)

kl. I	D. Czerwińska	<i>Podstawy żywienia człowieka. Podstawy żywienia i higieny. Część I i II</i>	REA	2010
	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska i Halina Turlejska	<i>Zasady żywienia. Planowanie i ocena</i>	WSiP	1/2013
	Małgorzata Konarzewska	<i>Technologia gastronomiczna cz. I Technologia gastronomiczna cz. II Technologia gastronomiczna cz. III</i>	REA	26/2007 14/2008 2009
	A. Derbis, L. Linka	<i>Żywnienie i usługi gastronomiczne cz. IV Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii</i>	FORMAT-AB	2016

**KSTAŁCENIE ZAWODOWE
PRZEDMIOTOWE
SZKOŁA BRANŻOWA I ST.**

Przedmiot	Klasa	Autor	Tytuł	Wydawca	Nr dopuszczenia
ZAWÓD: cukiernik (po gimnazjum i po szkole podstawowej)					
Bezpieczeństwo i higiena pracy	I	Katarzyna Kocierz	<i>Wyroby cukiernicze. Tom I. Technika w produkcji cukierniczej.</i> Typ szkoły: technikum, zasadnicza szkoła zawodowa	WSiP	83/2013
Podstawy przemysłu spożywczego	I	Magdalena Kaźmierczak	<i>Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczej.</i> Typ szkoły: technikum, zasadnicza szkoła zawodowa	WSiP	54/2013
Obsługiwanie maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych	I	Katarzyna Kocierz	<i>Wyroby cukiernicze. Tom I. Technika w produkcji cukierniczej.</i> Typ szkoły: technikum, zasadnicza szkoła zawodowa	WSiP	83/2013
Technologie produkcji cukierniczej	I	Magdalena Kaźmierczak	<i>Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczej.</i> Typ szkoły: technikum, zasadnicza szkoła zawodowa	WSiP	54/2013
Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	I	Katarzyna Kocierz	<i>Wyroby cukiernicze. Tom I. Technika w produkcji cukierniczej.</i> Typ szkoły: technikum, zasadnicza szkoła zawodowa	WSiP	83/2013
		Magdalena Kaźmierczak	<i>Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczej.</i> Typ szkoły: technikum, zasadnicza szkoła zawodowa		54/2013
Przygotowanie półproduktów cukierniczych	I	Magdalena Kaźmierczak	<i>Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczej.</i> Typ szkoły: technikum, zasadnicza szkoła zawodowa	WSiP	54/2013
Wyposażenie techniczne i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	II	Katarzyna Kocierz	<i>Wyroby cukiernicze. Tom I. Technika w produkcji cukierniczej.</i> Typ szkoły: technikum, zasadnicza szkoła zawodowa	WSiP	83/2013
Podstawy ekonomiczno-prawne działalności gospodarczej	II	H. Górską-Warsewicz B.Sawicka T.Mikulska	<i>Działalność gospodarcza w gastronomii</i>	WSiP	1/2014
Marketing	II	Teresa Gorzelany, Wiesława Aue	Prowadzenie działalności gospodarczej (z KPS i OMZ). Podręcznik do kształcenia zawodowego	WSiP	2018
Technologie produkcji cukierniczej	II	Magdalena Kaźmierczak	<i>Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczej.</i> Typ szkoły: technikum, zasadnicza szkoła zawodowa	WSiP	54/2013
Język obcy zawodowy	II	A. Dul	<i>Język niemiecki w gastronomii</i>	WSiP	2013

Zasady żywienia	II	Magdalena Kaźmierczak	<i>Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczej.</i> Typ szkoły: technikum, zasadnicza szkoła zawodowa	WSiP	54/2013
Procesy produkcji półproduktów cukierniczych	II III	Magdalena Kaźmierczak	<i>Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczej.</i> Typ szkoły: technikum, zasadnicza szkoła zawodowa	WSiP	54/2013
Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	II III	Magdalena Kaźmierczak	<i>Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczej.</i> Typ szkoły: technikum, zasadnicza szkoła zawodowa	WSiP	54/2013
ZAWÓD: kucharz (po gimnazjum i po szkole podstawowej)					
Bezpieczeństwo i higiena pracy	I	Marzanna Zienkiewicz Piotr Dominik	<i>Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Wyposażenie zakładów gastronomicznych. Część 3</i> <i>BHP w branży gastronomicznej. Podręcznik do kształcenia zawodowego</i>	WSiP	11/2014
Przyjmowanie i magazynowanie żywności	I	M. Konarzewska E. Lada B. Zielonka W. Grzebińska A. Kamiólek	<i>Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych</i>	WSiP; Rea	20/2004
			<i>Wyposażenie techniczne zakładów</i>	WSiP	04/2005
			<i>Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych</i>	WSiP	2/2013
		A Kasperek, M. Kondratowicz M Zienkiewicz	<i>Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia. Tom I</i> <i>Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Wyposażenie zakładów gastronomicznych. Część 3</i>	WSiP WSiP	2013 11/2014
		A. Kamiólek- Gizara	<i>Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 1. Podstawy gastronomii. Podręcznik do nauki zawodów z branży gastronomicznej</i> <i>Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2. Podstawy technologii żywności. Podręcznik do nauki zawodów z branży gastronomicznej</i>	WSiP	

Podstawy gastronomii	I	M. Konarzewska	<i>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem</i> Podręcznik do nauki zawodu Kucharz cz.1, 2, 3	Rea	26/2007, 14/2008, 2009
		M. Konarzewska	<i>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Gastronomia. Tom II. Część 1</i>	WSiP	69/2013
		M. Konarzewska	<i>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Gastronomia. Kwalifikacja T.6. Tom II. Część 2</i>	WSiP	19/2015
		M. Konarzewska	<i>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz. Część 1</i>	WSiP	
		M. Konarzewska	<i>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz. Część 2</i>	WSiP	
Przygotowanie i wydawanie dań	I	Anna Kmiołek	<i>Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część 1</i>	WSiP	2013
		Anna Kmiołek	<i>Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część 2</i>	WSiP	65/2013
		M. Zienkiewicz Kmiołek-Gizara	<i>Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja HGT.02 / TG.07. Część 1</i>	WSiP	1.14./2018
			<i>Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja TG.07. Część 2</i>	WSiP	1.16./2018
Język obcy zawodowy	I	A. Dul	Język niemiecki w gastronomii	WSiP	2013
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	III	M. Konarzewska	<i>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem</i> Podręcznik do nauki zawodu Kucharz; cz.1, 2, 3	Rea	26/2007, 14/2008, 2009
		M. Konarzewska	<i>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Gastronomia. Tom II. Część 1</i>	WSiP	69/2013
		M. Konarzewska	<i>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Gastronomia. Kwalifikacja T.6. Tom II. Część 2</i>	WSiP	199/2015
		M. Konarzewska	<i>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz. Część 1</i>	WSiP	
		M. Konarzewska	<i>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz. Część 2</i>	WSiP	
Pracownia gastronomiczna	III	Anna Kmiołek	<i>Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część 1</i>	WSiP	2013
		Anna Kmiołek	<i>Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część II</i>	WSiP	65/2013
		M. Zienkiewicz A. Kmiołek- Gizara	<i>Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja HGT.02 / TG.07. Część 1</i>	WSiP	1.14./2018
			<i>Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja TG.07. Część 2</i>	WSiP	1.16./2018
Język obcy zawodowy	III	A. Dul	Język niemiecki w gastronomii	WSiP	2013