**Szkolny zestaw podręczników**

w Zespole Szkół Nr 3 w Bochni

Technikum Nr 3

*na rok szkolny 2018/2019*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot** | **Tytuł podręcznika** | **Autorzy** | **Wydawnictwo** | **Numer dopuszczenia** | **Zawód** |
|  | **Język polski** | „Ponad słowami” Kl. I – podr. kl. I cz. 1 i 2Kl. II – podr. kl. II cz. 1Kl. III – podr. kl. II cz. 2Kl. IV – podr. kl. III | M. ChmielA. Równy | Nowa era | 425/1/2012425/2/2012425/3/2013425/4/2013425/5/2014 |  **Przedmioty ogólnokształcące dla wszystkich zawodów** |
|  | **Język angielski** | „Matura Focus 2”. Student’s book. Poziom: pre-intermediate | S. KayV. JonesD. BrayshawB. Michałowski | Longman | 672/2/2013 |
| „Repetytorium maturalne”. Poziom podstawowy | M. UmińskaB. Hastings | Longman | 696/2014 |
| „Repetytorium maturalne”. Poziom rozszerzony | M. UmińskaB. Hastings | Longman | 723/2014 |
|  | **Język niemiecki** | „Exakt für dich 1” | G. Motta | Lektor Klett | 717/2/2014/2015 |
| „Exakt für dich 2” | G. Motta | Lektor Klett | 717/2/2014 |
| „Exakt für dich 3” | G. Motta | Lektor Klett | 2017 |
|  | **Wiedza o kulturze** | „Spotkania z kulturą” | M. BokiniecB. ForysiewiczJ. Michałowski | Nowa era | 449/2012 |
|  | **Historia** | „Poznać przeszłość. Wiek XX” – zakres podstawowy | S. RoszakJ. Kłaczkow | Nowa era | 525/2012 |
|  | **Wiedza o społeczeństwie** | „W centrum uwagi ”– zakres podstawowy | A. Janicki | Nowa era | 505/2012 |
|  | **Podstawy przedsiębiorczości** | „Krok w przedsiębiorczość ”– zakres podstawowy | Z. MakiełaT. Rachwał | Nowa era | 467/2012 |
|  | **Geografia** | „Oblicza geografii” – zakres podstawowy | R. Uliszak K. Wiedermann | Nowa Era | 433/2012 |
| „Oblicza geografii” – zakres rozszerzony | R. Malarz M. Więckowski | Nowa Era | 501/1/2012 |
|  | **Biologia**  | „Biologia na czasie” – zakres podstawowy | E. BonarW. Krzeszowiec-JasieńS. Czachorowski | Nowa era | 450/2012 |
|  | **Chemia** | „To jest chemia”– zakres podstawowy | R. HassaA. MrzigodJ. Mrzigod | Nowa era | 438/2012 |
|  | **Fizyka** | „Odkryć fizykę” – zakres podstawowy | M. Braun W. Śliwa | Nowa era | 447/2012 |
|  | **Matematyka** | „Matematyka 1,2,3” – zakres podstawowy i rozszerzony | W. BaniańskiL. ChańkoD. Ponczek | Nowa era | 360/1/2011360/2/20132014 |
|  | **Informatyka** | „Informatyka” – zakres podstawowy | A. Gawełek | Operon | 452/2012 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 14. | **Edukacja dla bezpieczeństwa** | „Odkrywamy na nowo” | M. GoniewiczA. Nowak–KowalZ. Smutek | Operon | 411/2012 |  |
| 15. | **Religia** | „Świadczę o Jezusie w kościele” – kl. I | W. Galant R. Strus | Gaudium | AZ-41-01/10-LU-1/12 |
| „Świadczę o Jezusie w świecie” – kl. II | W. Galant R. Strus | Gaudium | AZ-42-01/10-LU-4/13 |
| „Świadczę o Jezusie wobec drugiego człowieka” – kl. III | R. Strus | Gaudium | AZ-63-01/10-LU-1/15 |
| „Świadczę o Jezusie w rodzinie” – kl. IV | R. Strus | Gaudium | AZ-43-01/10-LU-3/14 |
| 16. | **Historia** **i społeczeństwo – przedmiot uzupełniający** | „Ojczysty Panteon i Ojczyste spory” | M. MarkowiczO. PytlińskaA. Wyroda | WSiP | 644/1/2013 |
| 17. | **Podstawy ekonomii** | „Wprowadzenie do ekonomii” | E. Nojszewska | WSiP | 2013 | **Technik ekonomista** |
| 18. | **Organizowanie działalności gospodarczej** | „Funkcjonowanie przedsiębiorstw” cz. I i II | J. AblewiczD. DębskiP. Dębski | WSiP | 44/201345/2013 |
| „Planowanie, analiza ekonomiczna i sprawozdawczość” | D. DębskiP. Dębski | WSiP | 2013 |
| „Bezpieczeństwo i higiena pracy” | W. BukałaK. Szczęch | WSiP | 2017 |
| 19. | **Podejmowanie działalności gospodarczej** | „Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej” | J. Musialkiewicz | Ekonomik | 42/2014 |
| 20. | **Technika biurowa** **i statystyka** | „Organizacja i technika pracy biurowej” | U. Łatka  | WSiP | 2016 |
| „Zarys statystyki” | A. Maksimowicz - Ajchel | WSiP | 2016 |
| 21. | **Elementy prawa** | „Elementy prawa” | A.Mroczkowska-Budziak  R. Seidel | eMPi2 | 02/2007 |
| „Bezpieczeństwo i higiena pracy” | W. BukałaK. Szczęch | WSiP | 2017 |
| 22. | **Kadry i płace** | „Pracownia ekonomiczna” cz. III | B. Padurek | B. Padurek | 2016 |
| 23. | **Rachunkowość** | „Zasady rachunkowości”–kl.II„Rachunkowość finansowa” cz. I, II, III – kl. III, IV | B. Padurek B. Padurek  | B. Padurek B. Padurek | 20172017 |
| 24. | **Działalność przedsiębiorstwa** | „Pracownia ekonomiczna” cz. I, II, III | B. Padurek | B Padurek  | 2016 |
| 25. | **Sprawozdawczość i analiza finansowa** | „Biuro rachunkowe” | B. Padurek | B Padurek  | 2017 |
| 26. | **Biuro rachunkowe** | „Biuro rachunkowe” | B. Padurek | B Padurek  | 2017 |
| 27. | **Język angielski zawodowy** | „Język angielski zawodowy w branży ekonomicznej”  | J. Badowska-Kionka | WSiP | 2013 |
| „Business English” | J. TaylorJ. Zeter | Express Publishing | 2011 |
| 28. | **Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem** | „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” | M. Konarzewska | WSiP | 69/2013 | **Technik żywienia i usług gastronom.** |
| 29. | **Działalność gospodarcza w gastronomii** | „Działalność gospodarcza w gastronomii” | H. Górska-WarsewiczB. SawickaT. Mikulska | WSiP | 1/2014 |
| 30. | **Zasady żywienia** | „Zasady żywienia” cz. I | D. Czerwińska | WSiP | 12/2015 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 31. | **Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa** **w gastronomii** | „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii” | A. KasperekM. Kondratowicz | WSiP | 11/2014 |  |
| 32. | **Procesy technologiczne** **w gastronomii** | „Procesy technologiczne w gastronomii. Gastronomia. Zeszyt ćwiczeń”  | I. NamysławL. Górska | WSiP | 2014 |
| 33. | **Organizacja produkcji gastron.** | „Organizacja produkcji gastronomicznej” | A.Kmiołek | WSiP | 4/2015 |
| 34.  | **Usługi gastronomiczne** | „Usługi gastronomiczne” | A.Kmiołek | WSiP | 33/2015 |
| 35. | **Planowanie żywieniai produkcji gastron.** | „Organizacja produkcji gastronomicznej” | A.Kmiołek | WSiP | 4/2015 |
| 36. | **Obsługa klientów w gastron.** | „Usługi gastronomiczne” | A.Kmiołek | WSiP | 33/2015 |
| 37. | **Język angielski w gastronomii** | „Język angielski zawodowy w gastronomii” | R. Sarna K. Sarna | WSiP | 2013 |
| „Food Service Indrustries” | V. Evans J. Dooley, R. Hallum | Express Publishing | 2013 |
| 38. | **Organizacja pracy w hotelarstwie** | „Hotelarstwo cz. I Organizacja pracy tom 1”„Hotelarstwo cz. II Organizacja pracy tom 2” | B. SawickaM. Świątkowska A. Tul-Krzyszczuk E. Świstak, B. Bilska | Format – AB | 2013 | **Technik hotelarstwa** |
| „Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe” | W. Drogoń B. Granecka-Wrzosek | WSiP | 29/2013 |
| 39. | **Organizacja pracy recepcji** | „Obsługa gości w recepcji” | W. Drogoń | WSiP | 9/2013 |
| „Rezerwacja usług hotelarskich” | W. Drogoń | WSiP | 20/2013 |
| 40. | **Techniki pracy w hotelarstwie** | „Organizacja pracy służby pięter” | W. Drogoń B. Granecka-Wrzosek | WSiP | 32/2013 |
| „Obsługa gości w recepcji” | W. Drogoń | WSiP | 9/2013 |
| „Rezerwacja usług hotelarskich” | W. Drogoń | WSiP | 20/2013 |
| 41. | **Język angielski zawodowy** | „Język angielski zawodowy w turystyce i hotelarstwie” | M. Samulczyk-Wolska | WSiP | 2013 |
| „Highly recommended 2”.Poziom: intermediate | T. Scot A. Pohl | Oxford University Press | 2013 |
| 42. | **Podstawy działalności gosp.****w hotelarstwie** | „Prowadzenie działalności gospodarczej” | T. GorzelanyW. Aue | WSiP | 2017 |
| 43. | **Marketing usług hotelarskich** | „Marketing usług hotelarskich” | A. Stefański | WSiP | 2013 |
| 44. | **Obsługa informatyczna** **w hotelarstwie** | „Obsługa informatyczna w hotelarstwie” | M. Milewska | WSiP | 2013 |
| 45. | **Usługi żywieniowe w hotelarstwie** | „Usługi żywieniowe w hotelarstwie” | B. Granecka-Wrzosek | WSiP | 34/2013 |
| 46. | **Obsługa konsumenta** | „Usługi żywieniowe w hotelarstwie” | B. Granecka-Wrzosek | WSiP | 34/2013 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 47. | **Urządzenia i bezpieczeństwo pracy** **w gastronomii** | „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii” | A. KasperekM. Kondratowicz | WSiP | 11/2014 | **Kelner** |
| 48. | **Podstawy żywienia** | „Zasady żywienia” cz. I | D. Czerwińska | WSiP | 12/2015 |
| 49. | **Obsługiwanie gości** | „Obsługa kelnerska” cz. I i II | R. SzajnaD. Ławniczak | WSiP | 84/20133/2014 |
| 50. | **Podstawy turystyki** | „Podstawy turystyki” | G. Leszka | WSiP | 15/2014 | **Technik obsługi turystycznej** |
| 51. | **Podstawy działalności gospodarczej w turystyce** | „Prowadzenie działalności gospodarczej” | T. GorzelnyW. Aue | WSiP | 16/2014 |
| 52. | **Organizacja imprez i usług turystycznych** | „Planowanie i kalkulacja kosztów imprez turystycznych” | W. BanasikH. Borne-Januła | WSiP | 76/2013 |
| „Rezerwacja imprez i usług turystycznych” | M. MilewskaM. Lawin | WSiP | 77/2013 |
| „Organizacja imprez i usług turystycznych” cz.I | I. MichniewiczM. Peć | WSiP | 18/2014 |
| 53. | **Towar jako przedmiot handlu** | „Towar jako przedmiot handlu. Prowadzenie sprzedaży – tom 1” | I. Wielgosik | eMPi2 | 51/2013 | **Technik handlowiec** |
| 54. | **Organizacja i techniki sprzedaży** | „Organizacja i techniki sprzedaży”  | I. WielgosikE. Strzyżewska | eMPi2 | 59/2013 |
| 55. | **Organizacja sprzedaży** | „Pracownia sprzedaży” | M. Pańczyk | eMPi2 | 2014 |