

SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW KLASA II

Przedmiot	Podręcznik	Wydawnictwo
BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA		
KLASA II		
język polski	Zrozumieć Świat 2 (do nowej podstawy programowej) E. Nowosielska, U. Szydłowska	NOWA ERA
język angielski	Insight Pre-Intermediate Fiona Beddall, Jayne Wildmann	Oxford University Press Polska sp. z o. o.
język niemiecki	Geneu 2 C. Tkadkeckova, P. Tlusty	Wydawnictwo Klett
historia	Poznać przeszłość. Wiek XX Stanisław Roszak, Jarosław Kłaczek	NOWA ERA
matematyka	Matematyka. Podręcznik dla zasadniczych szkół zawodowych cz. 2 W. Babiński, K. Wej	PODKOWA
podstawy przedsiębiorczości	Krok w przedsiębiorczość Z. Makieła, T. Rachwał	NOWA ERA
Bezpieczeństwo i higiena pracy	Bezpieczeństwo i higiena pracy W. Bakuła, K. Szczęch	WSiP
PRZEDMIOTY ZAWODOWE		
kucharz	Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja TG.07. Część 1 M. Zienkiewicz	WSiP
	Technologia Gastronomiczna z towaroznawstwem. Gastronomia. Tom II. Część 1 M. Konarzewska	WSiP
sprzedawca	Organizowanie Sprzedaży. Organizacja i techniki sprzedaży. Podręcznik do nauki zawodu technik handlowiec Część 2 A. Komosa	WSiP
stolarz	Technologia drewna Praca zbiorowa	rea
	Rysunek techniczny dla stolarza M. Sławiński	WSiP

Zespół Szkół Usługowo-Gospodarczych w Pleszewie
rok szk. 2019/2020

	Obrabiarki i urządzenia w stolarstwie S. Bieniek, K. Druchnowski	WSiP
mechanik pojazdów samochodowych	Budowa pojazdów samochodowych Praca zbiorowa	rea
	Podstawy elektrotechniki i elektroniki samochodowej P. Funtowicz, B. Michałowski, M. Radzimierski	WSiP
	Technologia ogólna. Podstawy technologii mechanicznych	WSiP
operator obrabiarek skrawających	Przygotowywanie obrabiarek sterowanych numerycznie do obróbki J. Figurski	WSiP
cukiernik	Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. tom II. Część 1. M. Kaźmierczak	WSiP
	Technika w produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Podręcznik do nauki zawodu cukiernik, technik technologii żywności. tom I K. Kocierz	WSiP
piekarz	Magazynowanie surowców piekarskich. Kwalifikacja T.3.1. Podręcznik do nauki zawodu piekarz/technik technologii żywności K. Jarosz	WSiP
	Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich. Kwalifikacja T.3.2. Podręcznik do nauki zawodu piekarz/technik technologii żywności E. Giema	WSiP

LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE DLA DOROSŁYCH		
język polski	Przeszłość to dziś część 2 K. Mrowcewicz (do nowej podstawy programowej)	STENTOR
język angielski	Matura Masters Elementary M. Rosińska, K. Wilson Matura Masters Pre-Intermediate M. Rosińska, K. Wilson	Machillan Polska Sp. z o. o.
język niemiecki	Welttour 1,2	NOWA ERA
historia	Poznać przeszłość. Wiek XX S. Roszak, J. Kłaczek	NOWA ERA
matematyka	Matematyka. Podręcznik do liceów i techników Klasa II. Zakres podstawowy K. Kłaczek, M. Kurczab, E. Świda Matematyka. Zbiór zadań do liceów i techników. Klasa II K. Kłaczek, M. Kurczab, E. Świda	Oficyna Wydawnicza K. Pazdro