

## **SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW KLASA II SP**

<b>Przedmiot</b>	<b>Podręcznik</b>	<b>Wydawnictwo</b>
<b>BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA</b>		
<b>KLASA II</b>		
<b>język polski</b>	<b>To się czyta</b> A. Klimowicz, J. Ginter	Nowa Era
<b>język angielski</b>	<b>Vision 1 - studen't book</b> J. Quintana, M. Duckworth	Oxford University Press
<b>język niemiecki</b>	<b>Geneu Plus 2</b> Podręcznik+ćwiczenia C. Tkadkeckova, P. Tlusty	Wydawnictwo Klett
<b>historia</b>	<b>Podręcznik Historia. Klasa 2. Szkoła branżowa I stopnia</b> J. Ustrzycki, M. Ustrzycki	Operon
<b>matematyka</b>	<b>Matematyka 2. Podręcznik szkoły branżowej I stopnia dla absolwentów ośmioletniej szkoły podstawowej.</b> A. Konstantynowicz, A. Konstantynowicz, M. Pająk <b>Matematyka 2. Klasa 2. Zeszyt ćwiczeń dla szkoły branżowej I stopnia.</b> A. Konstantynowicz	Operon
<b>geografia</b>	<b>Geografia 2 podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia dla absolwentów ośmioletniej szkoły podstawowej</b> S. Kurek	Operon
<b>biologia</b>	<b>Biologia 2 podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia dla absolwentów ośmioletniej szkoły podstawowej</b> B. Jakubik, R. Szymańska	Operon
<b>PRZEDMIOTY ZAWODOWE</b>		
<b>kucharz</b>	<b>Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja TG.07. Część 1</b> M. Zienkiewicz	WSiP
	<b>Technologia Gastronomiczna z</b>	

Zespół Szkół Usługowo-Gospodarczych w Pleszewie  
rok szk. 2020/2021

	<b>towaroznawstwem. Gastronomia. Tom II. Część 1</b> M. Konarzewska	WSiP
<b>sprzedawca</b>	<b>Organizowanie Sprzedaży. Organizacja i techniki sprzedaży. Podręcznik do nauki zawodu technik handlowiec Część 2</b> A. Komosa	WSiP
<b>stolarz</b>	<b>Technologia drewna Praca zbiorowa</b>	rea
	<b>Rysunek techniczny dla stolarza</b> M. Sławiński	WSiP
	<b>Obrabiarki i urządzenia w stolarstwie S.</b> Bieniek, K. Druchnowski	WSiP
<b>mechanik pojazdów samochodowych</b>	<b>Budowa pojazdów samochodowych Praca zbiorowa</b>	rea
	<b>Podstawy elektrotechniki i elektroniki samochodowej</b> P. Funtowicz, B. Michałowski, M. Radzimierski	WSiP
	<b>Technologia ogólna. Podstawy technologii mechanicznych</b>	WSiP
<b>operator obrabiarek skrawających</b>	<b>Przygotowywanie obrabiarek sterowanych numerycznie do obróbki</b> J. Figurski	WSiP
<b>cukiernik</b>	<b>Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. tom II. Część 1.</b> M. Kaźmierczak	WSiP
	<b>Technika w produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Podręcznik do nauki zawodu cukiernik, technik technologii żywności. tom I</b> K. Kocierz	WSiP
<b>piekarz</b>	<b>Magazynowanie surowców piekarskich. Kwalifikacja T.3.1. Podręcznik do nauki zawodu piekarz/technik technologii żywności</b>	WSiP

	K. Jarosz	
	<b>Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich. Kwalifikacja T.3.2. Podręcznik do nauki zawodu piekarz/technik technologii żywności</b> E. Giema	WSiP

## **SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW KLASA II GIM**

<b>Przedmiot</b>	<b>Podręcznik</b>	<b>Wydawnictwo</b>
<b>BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA</b>		
<b>KLASA II</b>		
<b>język polski</b>	<b>Zrozumieć Świat 2</b> (do nowej podstawy programowej) E. Nowosielska, U. Szydłowska	NOWA ERA
<b>język angielski</b>	<b>Vision 1- studen't book</b> J. Quintana, M. Duckworth	Oxford University Press
<b>język niemiecki</b>	<b>Geneu 2</b> Podręcznik+ćwiczenia C. Tkadkeckova, P. Tlusty	Wydawnictwo Klett
<b>historia</b>	<b>Poznać przeszłość. Wiek XX</b> Stanisław Roszak, Jarosław Kłaczko	NOWA ERA
<b>matematyka</b>	<b>Matematyka. Podręcznik dla zasadniczych szkół zawodowych część 2.</b> W. Babiński, K. Wej	NOWA ERA
<b>podstawy przedsiębiorczości</b>	<b>Krok w przedsiębiorczość</b> Z. Makiela, T. Rachwał	NOWA ERA
<b>Bezpieczeństwo i higiena pracy</b>	<b>Bezpieczeństwo i higiena pracy</b> W. Bakula, K. Szczęch	WSiP
<b>PRZEDMIOTY ZAWODOWE</b>		
<b>kucharz</b>	<b>Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja TG.07. Część 1</b> M. Zienkiewicz	WSiP
	<b>Technologia Gastronomiczna z</b>	

Zespół Szkół Usługowo-Gospodarczych w Pleszewie  
rok szk. 2020/2021

	<b>towaroznawstwem. Gastronomia. Tom II. Część 1</b> M. Konarzewska	WSiP
<b>sprzedawca</b>	<b>Organizowanie Sprzedaży. Organizacja i techniki sprzedaży. Podręcznik do nauki zawodu technik handlowiec Część 2</b> A. Komosa	WSiP
<b>stolarz</b>	<b>Technologia drewna Praca zbiorowa</b>	rea
	<b>Rysunek techniczny dla stolarza</b> M. Sławiński	WSiP
	<b>Obrabiarki i urządzenia w stolarstwie S.</b> Bieniek, K. Druchnowski	WSiP
<b>mechanik pojazdów samochodowych</b>	<b>Budowa pojazdów samochodowych Praca zbiorowa</b>	rea
	<b>Podstawy elektrotechniki i elektroniki samochodowej</b> P. Funtowicz, B. Michałowski, M. Radzimierski	WSiP
	<b>Technologia ogólna. Podstawy technologii mechanicznych</b>	WSiP
<b>operator obrabiarek skrawających</b>	<b>Przygotowywanie obrabiarek sterowanych numerycznie do obróbki</b> J. Figurski	WSiP
<b>cukiernik</b>	<b>Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. tom II. Część 1.</b> M. Kaźmierczak	WSiP
	<b>Technika w produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Podręcznik do nauki zawodu cukiernik, technik technologii żywności. tom I</b> K. Kocierz	WSiP
<b>piekarz</b>	<b>Magazynowanie surowców piekarskich. Kwalifikacja T.3.1. Podręcznik do nauki zawodu piekarz/technik technologii żywności</b>	WSiP

Zespół Szkół Usługowo-Gospodarczych w Pleszewie  
rok szk. 2020/2021

	K. Jarosz	
	<b>Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich. Kwalifikacja T.3.2. Podręcznik do nauki zawodu piekarz/technik technologii żywności</b> E. Giema	WSiP

### LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE DLA DOROSŁYCH

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