

**SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW W ZESPOLE SZKÓŁ POWIATOWYCH
IM. STANISŁAWA STASZICA W OPOCZNIE
W ROKU SZKOLNYM. 2023/2024
W KLASACH II**

Przedmioty ogólnokształcące:

Lp	Przedmiot	Autor, tytuł, wydawnictwo	Nr dopuszczenia	Typ szkoły, klasa	Uwagi
1.	Język polski	D. Chemperek, A. Kalbarczyk, D. Trześniowski „Oblicza epok 2.1” WSiP A. Klimowicz, J.Ginter, A.Ciesielska „To się czyta!”, Nowa Era	952/3/20 1025/2/20202	LO, Technikum, BSIS	podstawowy rozszerzony
2.	Język angielski	Life Vision Intermediate B1 Life Vision Pre-Intermediate A2/ B1- c.d Life Vision Intermediate “ B1 (J.Bowell, P.Kelly) Life Vision Elementary A1/A2 Carla Leonard	1130/3/2022 1130/2/2022 1130/3/2022 1130/1/2022	LO Technikum BSIS	kontynuacja kontynuacja zawodowy
3.	Język niemiecki	Anna Kryczyńska –Pham- „Effekt NEU 2” Podręcznik i zeszyt ćwiczeń C. Serzysko, B. Sekulski i inni - "Info2", Person	1133/2/2022 451/3,4/2012/2015	LO, Technikum BSIS	podstawowy
4.	Język rosyjski	„Вот и мы по-новому 2.” („Wot i my po-nowomu 2 ”)- M. Wiatr-Kmieciak, S. Wujec, PWN		LO Technikum	podstawowy
5.	Historia	J.Czubaty „ Historia 2” NOWA EDYCJA ,WSiP	1147/2/2023	LO, Technikum BSIS	podstawowy
6.	Historia	Stanisław Zając „Dziś historia”2 - Od czasów napoleońskich do lat trzydziestych XX wieku, SOP OŚWIATOWIEC	1023/2/2020	BSIS	uzupełniający
7.	Wiedza o społeczeństwie	„Wiedza o społeczeństwie klasa 2”- B.Surmacz. J.Maleska, Z.Smutek Operon		LO	podstawowy

8.	Matematyka	„MATeMAtyka 2 (semestr 2)” Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska [i in.], Nowa Era „MATeMAtyka 2” Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska [i in.], Nowa Era „To się liczy!”- Karolina Wej, Wojciech Babiański	988/2/2020 971/2/2020 967/2/2020	Technikum LO BSIS	podstawowy i rozszerzony podstawowy
9.	Fizyka	Fizyka cz.2”- L. Lehman, W. Polesiuk, F.F.Wojewoda [i in.], WSiP Fizyka cz.2 M. Fiałkowska, B.Sagnowska , J.Salach [i in.], WSiP oraz kontynuacja podręcznika Cz.1 Grzegorz Kornaś, Fizyka 2., OPERON	999/2/2023/z1 975/2/2023/z1 1086/2/2020	LO, Technikum Technikum BSIS	podstawowy rozszerzony
10.	Geografia	"Oblicza geografii 2",-T. Rachwał, R. Ułiszak, K. Wiedermann, „Oblicza geografii 2.” P.Kroh -zakres podstawowy	983/2/2020	LO, Technikum	rozszerzony podstawowy
11.	Biologia	„Biologia na czasie 2.” -M. Guzik [i in.], Nowa Era „Biologia na czasie 2. „ - Anna Helmin, Jolanta Holeczek. Nowa Era.	1010/2/2020 1006/2/2020	LO, Technikum LO, Technikum	rozszerzony podstawowy
12.	Przyroda	„Przyroda cz.1,2 ”-M. Galikowski, R. Hassa i inni., Nowa Era.	cz. 1 658/1/e/2013 cz.2. 658/2/e/2013	LO	
13.	Chemia	„Chemia. Podręcznik” -Ryszard M. Janiuk, M. Chmurska, G. Osiecka, W. Anusiak, M. Sobczak, WSiP A.Czerwińska, Chemia Podręcznik cz.1 i 2, WSiP	1024/2/2020	LO, Technikum	podstawowy rozszerzony
14.	Biznes i zarządzanie	„Krok w przedsiębiorczość”- Z. Makiela, T. Racmał, Nowa Era		BSIS Technikum	
15.	Informatyka	„ Teraz bajty. Informatyka dla szkół ponadpodstawowych. Zakres podstawowy. Klasa II", Grażyna Koba ,wyd.MiGra0		Technikum	podstawowy
16.	Religia	„Świadek Chrystusa w świecie ”- S. Łabendowicz, AVE „Świadectwo nadziei”, S. Łabendowicz ,AVE		LO,BSIS Technikum	
17.	Etyka	P. Kołodziński [i in.] „Etyka”, Operon	1045/2019	LO, Technikum	podstawowy
18.	Historia i teraźniejszość	Wojciech Roszkowski, Klasa 2. 1980 – 2015. Biały Kruk.		LO, Technikum	

Przedmioty zawodowe kl. II :

Lp .	Przedmiot	Autor, tytuł, wydawnictwo	Zawód	Uwagi
1.	Działalność przedsiębiorstwa	„Pracownia ekonomiczna cz.2” B. Padurek, Padurek	Technik ekonomista	
3.	Kadry i płace	„Pracownia ekonomiczna cz.3 -B. Padurek, E.Juszevska-Świderska,wyd. Padurek		
4.	Statystyka i Elementy	„Planowanie, analiza ekonomiczna i sprawozdawczość” D. Dębski, P. Dębski, WSiP		
6.	Administrowanie sieciami systemów operacyjnych	„Administracja sieciowych systemów operacyjnych”. K.Pytel. S.Osetek,	Technik informatyk	
7.	Systemy operacyjne	„ Systemy operacyjne i sieci komputerowe cz.1” – K.Pytel.S.Osetek, WSiP		
9.	Urządzenia techniki komputerowej	„Montaż i eksploatacja komputerów osobistych oraz urządzeń peryferyjnych” Kwalifikacja EE.08 cz1– T.Marciniuk, WSiP		
10.	Eksploatacja urządzeń techniki komputerowej			
11.	Lokalne Sieci komputerowe			
12.	Montaż i konfiguracja Lokalnych Sieci komputerowych			
13.	Elektrotechnika i elektronika	„Podstawy elektrotechniki i elektroniki” -Marian Doległo, WŁK	Technik automatyk	
14.	Urządzenia i systemy automatyki	„Elementy, urządzenia i układy automatyki”- Jerzy Kostro, WSiP		
15.	Podstawy automatyki i sterowania	„Podstawy sterowania i regulacji”- Wojciech Klimasara ,WSiP		

16.	Montaż i uruchamianie urządzeń i instalacji automatyki	„Urządzenia i systemy mechatroniki”- Mariusz Olszewski, REA		
18.	Pomiary elektryczne i elektroniczne	„Pomiary elektryczne i elektroniczne” -M.Cedro, D.Wilczkowski, WKŁ	Technik elektryk	
19.	Elektrotechnika i elektronika	„Elektrotechnika teoretyczna”-S. Bolkowski WSiP		
20.	Montaż urządzeń konserwacja maszyn i urządzeń elektrycznych	„Montaż uruchamianie i konserwacja instalacji, maszyn i urządzeń elektrycznych ”-W.Kuźma, A.Bielawski, WSiP		
21.	Instalacje elektryczne	„Montaż Instalacji elektrycznych ”-A. Tapolska, WSiP		
22.	Maszyny elektryczne	„Maszyny elektryczne”- E. Goźlińska, WSiP		
23.	Technika w przetwórstwie spożywczym	„Podstawy technologii żywności” cz. 1, „Technologia żywności” -E. Czarniecka - Skubina, D. Nowak , Format-AB	Technik technologii żywności	
25.	Procesy produkcji wyrobów spożywczych	„Technologia żywności cz. 2 technologie kierunkowe T. 1” E. Czarniecka-Skubina, D. Nowak, Format-AB		
26.	Podstawy przetwórstwa spożywczego	„ Technologia żywności cz. 2 i 3” E. Czarniecka-Skubina, D. Nowak, AB-Format		
27.	Nadzór produkcji w zakładzie przetwórstwa spożywczego	"Wybrane zagadnienia z analizy żywności" M. Obiedziński, SGGW E. Czarniecka- Skubina, D. Nowak „ Technologia żywności cz. 1”, Ab Format		
28.	Maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych	„Podstawy technologii żywności. Technologia żywności cz. 1,2,3” E. Czarniecka - Skubina, D. Nowak , Format-AB		
29.	Gospodarka magazynowa w zakładach przetwórstwa spożywczego	„Towaroznawstwo spożywcze” -E. Czarniecka-Skubina, Format-AB		

27.	Podstawy technik laboratoryjnych	„Technika laboratoryjna”- M. Modzelewski, J. Woliński, WSiP	Technik analityk	
28.	Techniki laboratoryjne	„Technika laboratoryjna” M. Modzelewski, J. Woliński, WSiP		
29.	Organizacja pracy w laboratorium analitycznym	„Bezpieczeństwo w pracowni chemicznej” M. Wasilewski, W. Dawydow, Wydaw. Nauk.-Techniczne		
30.	Podstawy chemii analitycznej	„Analiza jakościowa” S. Rosołowski, WSiP		
31.	Analityka chemiczna i środowiskowa	„Analiza jakościowa” S. Rosołowski, WSiP		
32.	Technologie i konstrukcje mechaniczne	"Podstawy konstrukcji maszyn"- K. Grzelak, J. Telega, WSiP	Technik mechatronik	
33.	Pneumatyka i hydraulika	„Urządzenia i systemy mechatroniczne” -M. Olszewski, REA		
34.	Elektrotechnika i elektronika	„Podstawy elektrotechniki i elektroniki”-M.Doległo, WŁK		
35.	Pomiary w elektrotechnice i elektronice	„Pracownia mechatroniki”-R.Dziurski, WSiP		
36.	Układy pneumatyki i hydrauliki	„Urządzenia i systemy mechatroniczne”- M. Olszewski, REA		
37.	Techniki wytwarzania i konstrukcje mechaniczne	"Podstawy technologii maszyn" -J. Zawora, WSiP		
38.	Urządzenia i systemy mechatroniczne	"Urządzenia i systemy mechatroniczne" M. Olszewski, REA		

39.	Podstawy hotelarstwa	Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe. W. Drogoń, B. Granecka-Wrzosek, WSiP	Technik hotelarstwa	
40.	Organizacja pracy służby pięter	Organizacja pracy służby pięter. W.Drogoń, B. Granecka-Wrzosek, WSiP		
41.	Usługi żywieniowe w hotelarstwie	Usługi żywieniowe w hotelarstwie, B. Granecka-Wrzosek, WSiP		
	Usługi dodatkowe w obiekcie hotelarskim	„Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie” Cz.2 - B. Granecka-Wrzosek, W.Drogoń HGT.03 Reforma 2019, WSiP		
43.	Pracownia obsługi konsumenta	„Obsługa konsumenta w hotelarstwie cz.2”-J.Duda, S.Krzywda		
44.	Technologia montażu maszyn i urządzeń	"Podstawy techniki maszyn " -J. Zawora, WSiP	Technik mechanik	
45.	Podstawy sterowania i regulacji maszyn	"Podstawy mechatroniki"- M. Olszewski, REA		
46.	Podstawy konstrukcji maszyn	"Mechanika Techniczna"-B.Kozak, WSiP		
47.	Technologia mechaniczna	"Podstawy technologii maszyn" -J. Zawora, WSiP		
49.	Marketing w działalności handlowej	"Marketing w działalności handlowej"- M. Florek [i in.]	Technik handlowiec	
50.	Obsługa klientów	"Obsługa klientów" -I. Wielgosik, eMPi2		
51.	Organizacja sprzedaży towarów	"Organizacja i techniki sprzedaży" -E. Strzyżewska, I. Wielgosik, eMPi2		
52.	Sprzedaż towarów	"Pracownia sprzedaży. Kwalifikacja A.18. Prowadzenie sprzedaży"- M. Pańczak, eMPi2		

53.	Towar jako przedmiot handlu	"Towar jako przedmiot handlu. Prowadzenie sprzedaży, t. 1- I. Wielgosik, eMPI2		
54.	Środki transportu szynowego	„Elektryczne zespoły trakcyjne” -M.Przybyszewski, WKŁ	Technik elektroenergetyk transportu szynowego	
55.	Miernictwo i diagnostyka w transporcie szynowym	„Pomiary elektryczne i elektroniczne”-M.Cedro, WKŁ		
56.	Sieci zasilające i trakcje elektryczne	„Sieci i podstacje trakcyjne”-T.Dąbrowski, WKŁ		
57.	Pracownia projektowania imprez i usług turystycznych; Pracownia obsługi turystycznej. Pracownia rezerwacji imprez i usług turystycznych.	„Przygotowanie imprez i usług turystycznych cz.2, HGT.07, WSiP, M. Napiórkowska- Gzula, B. Steblik	Technik organizacji turystyki	
58.	Organizacja imprez i usług turystycznych Podstawy turystyki	„Organizacja imprez i usług turystycznych 1,2”-I.Michniewicz,M.Peć WSiP “ Podstawy turystyki”- G.Leszka, WSiP Reforma 2019		
59.	Geografia turystyczna	Geografia Turystyczna, podręcznik cz.1, reforma 2019, B.Steblik, L.Rzepka, WSiP		

Szkoła Branżowa I Stopnia kl. II

Przedmioty zawodowe:

Lp.	Przedmiot	Autor, tytuł, wydawnictwo	Zawód	Uwagi
1.	Techniki fryzjerskie	„Nowoczesne zabiegi fryzjerskie” -Z. Sumirska, I. Suligowska, SUZI	Fryzjer	
2.	Podstawy fryzjerstwa	„Nowoczesne zabiegi fryzjerskie” -Z. Sumirska, I. Suligowska, SUZI		
3.	Higiena	„Higiena”-D.Gortatewicz, REA		