

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

PRZEDMIOTY OGÓLNOKSZTAŁCĄCE:

Lp.	Przedmiot	Tytuł,	Autor	Wydawnictwo	Typ szkoły	Uwagi
1.	Język polski	D. Chemperek, A. Kalbarczyk, D. Trześniowski „Oblicza epok”- WSiP A. Klimowicz, J.Ginter, A.Ciesielska „To się czyta!”- Nowa Era			LO, Technikum BSIS	rozszerzony
2.	Język angielski	Oxford Repetytorium Maturzysty Dorota Borkowska, Rachel Evans, Alastair Lane, Chris Speck, Joanna Szuwart, Nick Thorner, Brigit Viney, Catherine Zgouras Konsultacja: Ilona Gąsiorkiewicz-Kozłowska “ViSiON 3” Helen Casey, Joanna Szuwart (986/3/2019) “Life Vision Pre-Intermediate A2/B1 “ Jane Hudson, Weronika Sałandyk (1130/2/2022)			LO Technikum BSIS	kontynuacja kontynuacja
3.	Język niemiecki	A. Kryczyńska- Pham "Effekt 3" podręcznik i zeszyt ćwiczeń Nr dopuszcz. 937/3/2020			LO, Technikum	podstawa
4.	Język rosyjski	M. Wiatr-Kmieciak, S. Wujec " Вот-и-мы-по– новому 3 (Wot i my po-nowomu 3) ” PWN			LO, Technikum	podstawowy
5.	Historia	J.Czubaty, P.Szlanta „Historia 3”, WSiP St.Zajac „Dziś historia 3”, SOP OŚWIATOWIEC			LO, Technikum BSIS	uzupełniający

6.	Wiedza o społeczeństwie	J.Niszczy, S.Zajac „Wiedza o społeczeństwie”, SOP	BSIS	podstawowy
7.	Matematyka	„MATEMATyka 3(semestr 2) „, Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, Grzegorz [i in.], Nowa Era Nr dopuszczenia: 971/3/2021 „MATEMATyka 3 „, Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, Grzegorz [i in.], Nowa Era Nr dopuszczenia: 988/3/2021 „To się liczy! ”Karolina Wej, Wojciech Babiański Nr dopuszczenia: 967/3/2021	LO Technikum BSIS	podstawowy podstawowy rozszerzony
8.	Fizyka	Fizyka3, M..Fiałkowska, B.Sagnowska, J.Salach, WSiP 995/3/2021 Fizyka 3– G.Konaś, Operon 1086/3/2021 Fizyka3,L.Lehman, W. Plesiuk, G. Wojewoda, WSiP 999/3/2021	Technikum BSIS Technikum, LO	Rozszerzony podstawowy
9.	Geografia	„Oblicza geografii 2 i 3” -R. Malarz, M. Więckowski, Nowa Era	LO, Technikum	rozszerzony
10.	Biologia	„Biologia na czasie 2 i 3” -M. Guzik [i in.] ,Nowa Era	Technikum	rozszerzony
11.	Przyroda	"Przyroda cz. 1 i 2" M.Galikowski [i in.], Nowa Era	LO	uzupełniający
12.	Chemia	Chemia cz.3, WSIP -A. Czerwińska	Technikum	rozszerzony
13.	Etyka	„Etyka” - P. Kołodziński [i in.], Operon	Technikum	
14.	Religia	„Świadek Chrystusa w świecie”-S. Łabendowicz , WDiD „Świadek Chrystusa w rodzinie” -S. Łabendowicz , WDiD „Świadectwo miłości społecznej”, S. Łabendowicz ,WDiD	LO , BSIS, Technikum, Technikum,	
14.	Informatyka	„Informatyka Europejczyka cz.1” G. Zawadzka, Helion "Informatyka", G. Koba, Migra	Technikum	rozszerzony rozszerzony

Przedmioty zawodowe w kl. III:

Lp.	Przedmiot	Autor, tytuł, wydawnictwo	Zawód	Uwagi
1.	Rachunkowość finansowa	„Rachunkowość finansowa” - B. Padurek, wydaw. B. Padurek „Zasady Rachunkowości” - B. Padurek, wydaw. B. Padurek	Technik ekonomista	
2.	Biuro rachunkowe	"Biuro rachunkowe"- B. Padurek, wydaw. Bożena Padurek		
3.	Analityka chemiczna i środowiskowa	"Analiza jakościowa " -S. Rosołowski, WSiP "Analiza ilościowa " -S. Rubel, WSiP "Analiza instrumentalna " - M. Jarosz, E. Malinowska, WSiP	Technik analityk	
4.	Podstawy chemii analitycznej	"Analiza instrumentalna " -M. Jarosz, E. Malinowska, WSiP		
5.	Badania bioanalityczne i środowiskowe	„Mikrobiologia ogólna i środowiskowa” -I. Zmysłowska, Uniwersytet Warmińsko - Mazurski		
7.	Materialoznawstwo	"Technologia chemiczna" - J. Molenda, WSiP		
8.	Procesy produkcji wyrobów spożywczych	„ Technologia żywności cz. 2 i 3” E. Czarniecka-Skubina, , D. Nowak, AB Format	Technik technologii żywności	
9.	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym	E. Czarniecka-Skubina, D. Nowak „ Technologia żywności cz. 1”, Ab Format Technologia żywności cz. 1 Mieczysław Dłużewski i inni, WSiP		
10.	Podstawy przetwórstwa spożywczego	„ Technologia żywności cz. 2 i 3” E. Czarniecka-Skubina, D. Nowak, AB- Format		
11.	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		
12.	Technika w przetwórstwie spożywczym	„Podstawy technologii żywności” cz. 1, „Technologia żywności” - E. Czarniecka - Skubina, D. Nowak, Format-AB		

13.	Maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych	„Podstawy technologii żywności. Technologia żywności cz. 1,2,3” E. Czarniecka - Skubina, D. Nowak , Format-AB	Technik informatyk	
14.	Administracja bazami danych	"Kwalifikacja EE.09.Programowanie,tworzenie administrowanie internetowymi i bazami danych"cz.3 - J. Pokorska, Helion		
15.	Witryny i aplikacje internetowe	"Kwalifikacja EE.09 Programowanie, tworzenie administrowanie internetowymi i bazami danych"cz.1" J. Pokorska, Helion		
16.	Tworzenie stron i aplikacji internetowych	"Kwalifikacja EE.09 Programowanie, tworzenie administrowanie internetowymi i bazami danych"- J. Pokorska Helion		
17.	Działalność gospodarcza	J. Musiałkiewicz "Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej", Ekonomik		
18.	Pomiary	"Pracownia mechatroniki"- R. Dziurski,P.Tokarz,WSiP	Technik mechatronik	
21.	Pneumatyka i hydrauliki Układy pneumatyczne i hydrauliczne Urządzenia i systemy mechatroniczne Obsługa urządzeń i systemów mechatroniczny	„Urządzenia i systemy mechatroniczne” - M. Olszewski, REA		
22.	Metody przetwarzania i produkcji	„Eksplotacja i programowanie urządzeń i systemów mechatronicznych”,P.Goździak, WSi		
26.	Obsługa konsumenta	"Obsługa konsumenta" - J. Duda, S. Krzywda, REA		
30.	Usługi żywieniowe w hotelarstwie	"Usługi żywieniowe w hotelarstwie" B. Gronecka-Wrzosek , WSiP		
31.	Techniki pracy w hotelarstwie	" Organizacja pracy służby pięt" W. Drogon, B. Gronecka-Wrzosek, WSiP		

32.	Organizacja pracy w hotelarstwie	"Organizacja pracy w hotelarstwie. Hotelarstwo" , B. Cymańska-Garbowska [i in.] WSiP/REA	Technik hotelarstwa	
33.	Obsługa informatyczna w hotelarstwie	"Obsługa informatyczna w hotelarstwie"-D. Dmytrowski [i in.] WSiP, REA		
34.	Działalność gospodarcza	"Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego" -R. Tylińska, M. Wajgner, WSiP		
35.	Technologia mechaniczna	„Podstawy technologii maszyn i urządzeń” - J. Zawora, WSiP	Technik mechanik	
36.	Podstawy technik wytwarzania pracowni	"Podstawy technologii maszyn" - J. Zawora, WSiP		
37.	Technologia montażu maszyn i urządzeń	"Podstawy technologii maszyn" -J. Zawora, WSiP		
38.	Maszyny elektryczne	„Maszyny elektryczne" - E. Goźlińska [i in.], WSiP	Technik elektryk	
39.	Urządzenia elektryczne	"Energoelektronika" -S. Januszewski, WSiP "Aparaty i urządzenia elektryczne" - W. Kotlarski ,J.Grad, WSiP		
40.	M u i k i e	„ Montaż maszyn i urządzeń elektrycznych",-I.Chruszczyk WSiP „Konserwacja instalacji elektrycznych „-I.Chruszczyk WSiP		
41.	Instalacje elektryczne	„Konserwacja Instalacji elektrycznych”,-E. Musiał ,WSiP "Montaż instalacji elektrycznych", - I.Chruszczyk , WSiP		
41.	E m u i i e	" Eksploatacja maszyn i urządzeń elektrycznych - M. Tokarz, Ł. Lip ", WSiP " Eksploatacja instalacji elektrycznych - M. Tokarz, Ł. Lip ", WSiP		
42.	Podstawy elektrotechniki i elektroniki	" Podstawy elektrotechniki i elektroniki " - M.Doległo Wyd.Komunikacji Łaczości		
43.	Sprzedaż towarów	Kwalifikacja A.18 "Pracownia sprzedaży. Prowadzenie sprzedaży" M. Pańczak "Organizowanie sprzedaży", kwalifikacja A.18.1, WSiP	Technik handlowiec	
44.	Marketing w działalności handlowej	H. Szulce [i in.] "Marketing w działalności handlowej", WSiP		

