

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

PRZEDMIOTY OGÓLNOKSZTAŁCĄCE:

Lp.	Przedmiot	Tytuł, Autor, Wydawnictwo	Typ szkoły	Uwagi
1.	Język polski	D. Chemperek, A. Kalbarczyk, D. Trześniowski „Oblicza epok”- WSiP	Technikum	
2.	Język angielski	Oxford Repetytorium Maturzysty Dorota Borkowska, Rachel Evans, Alastair Lane, Chris Speck, Joanna Szuwart, Nick Thorner, BrigitViney, Catherine Zgouras Konsultacja: Ilona Gąsiorkiewicz-Kozłowska	Technikum	kontynuacja
3.	Język niemiecki	„Effekt 4” Anna Kryczyńska –Pham Effekt 4 zeszyt ćwiczeń Nr dopuszcz. 937/4/2021	LO, Technikum	podstawa
4.	Historia	Historia 4, P.Szlanta, A. Zawistowski, WSiP	Technikum	uzupełn.
5.	Matematyka	„MATEMATyka 4 ” Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, Jolanta Wesołowska, Nowa Era Nr dopuszczenia: 988/4/2022	Technikum	podstawowy i rozszerzony.
6.	Religia	„Świadek Chrystusa w rodzinie” -S. Łabendowicz, „AVE „Świadectwo miłości społecznej” - S. Łabendowicz, AVE	Technikum	

7.	Fizyka	Fizyka4, M.Fiałkowska, B.Sagnowska, J.Salach MEN 975/4/2022	Technikum	rozszerzony
8.	Geografia	„Oblicza geografii" cz. 3 -M. Więkowski [i in.], Nowa Era	T. logistyk, T. obsługi turystycznej, T. ekonomista	rozszerzony
9.	Informatyka	„Informatyka Europejczyka”-G.Zawadzka,Helion "Informatyka dla szkół Ponadgimnazjalnych” - G. Koba , Migra	T. informatyk, T. mechatronik	rozszerzony
10.	Biologia	"Biologia na czasie", cz. 2 i 3- M. Guzik, Nowa Era	T. technologii żywności	rozszerzony
11.	Chemia	"To jest chemia " -M. Litwin [i in.], Nowa Era	T. analityk	rozszerzony
12.	Etyka	"Etyka" -P. Kołodziński, Operon	Technikum	

PRZEDMIOTY ZAWODOWE KL V:

Lp .	Przedmiot	Tytuł,	Autor,	wydawnictwo	Zawód	Uwagi
1.	Rachunkowość finansowa	„Rachunkowość finansowa” cz. III	-B. Padurek,	Wydaw. Padurek	Technik ekonomista	
2.	Biuro rachunkowe	„Biuro rachunkowe” „Zeszyt testów i ćwiczeń. Przygotowanie do egzaminu potwierdzającego kwalifikację A.36”	-B. Padurek, -B. Padurek,	Wydaw. Padurek Wydaw. Padurek		
3.	Administrowanie bazami danych	J. Pokorska „Kwalifikacja E.14. Część 2. Tworzenie baz danych i administrowanie bazami danych”		Helion	Technik informatyk	
4.	Witryny i aplikacje internetowe	„Kwalifikacja E.14. Tworzenie stron internetowych”	- J. Pokorska	Helion		
5.	Programowanie aplikacji internetowych	„Kwalifikacja E.14. Tworzenie aplikacji internetowych”	-J. Pokorska	Helion		
6.						
7.						
8.						
9.	Działalność gospodarcza w turystyce	„Podstawy działalności gospodarczej w turystyce”	- R. Tylińska, M. Wajgner,	Nowa Era		

10.	Obsługa turystyczna	„Obsługa ruchu turystycznego”- Z. Kruczek, WSiP	Technik obsługi turystycznej	
11.	Informacja turystyczna	„Informacja turystyczna - bazy danych, materiały promocyjne”- Z. Kruczek, WSiP		
12.	Organizacja imprez i usług turystycznych	„ Organizacja imprez i usług turystycznych cz.2”- M. Peć, I. Michniewicz, WSiP		
13.	Marketing usług turystycznych	„Marketing usług turystycznych” -R. Tylińska, WSiP		
14.	Działalność gospodarcza	"Podstawy działalności gospodarczej w turystyce"- R.Tyliński, Nowa Era		
15.	Maszyny i urządzenia elektryczne	"Eksploatacja maszyn i urządzeń elektrycznych" -M. Tokarz, Ł. Lip, WSiP	Technik elektryk	
16.	Obsługa maszyn, urządzeń i instalacji elektrycznych	"Eksploatacja maszyn i urządzeń elektrycznych " -M. Tokarz, WSiP " Eksploatacja instalacji elektrycznych" -M.Tokarz, WSiP		
17.	Instalacje elektryczne	" Eksploatacja instalacji elektrycznych" -M.Tokarz, WSiP		
18.	Działalność gospodarcza	" Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej elektrycznej" J. Musiałkiewicz,Ekonomik	Technik mechanik i mechatronik	
19.	Organizacja procesów produkcji	"Organizacja procesów produkcji i montażu " K. Grzelczak, WSiP "Nadzorowanie przebiegu produkcji"- St. Kowalczyk, WSiP		

20.	Procesy produkcji	"Organizacja procesów obróbki i montażu części maszyn i urządzeń" - K. Grzelak, St. Kowalczyk, WSiP	Technik mechanik	
21.	Analityka chemiczna i środowiskowa	"Pracownia chemiczna. Analiza wody i ścieków"- K. Lipkowska-Grabowska, E. Faron-Lewandowska, Szkolne i Pedagogiczne	Technik analityk	
22.	Materiałoznawstwo	„Technologia chemiczna” -J. Molenda, Szkolne i Pedagogiczne		
23.	Badania bioanalityczne i środowiskowe	"Mikrobiologia ogólna i środowiskowa" -I. Zmysłowska, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski		
24.	Działalność gospodarcza	"Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej"- J. Musiałkiewicz, Ekonomik		
25.	Urządzenia i systemy mechatroniczne	„Urządzenia i systemy mechatroniczne”- M. Olszewski, REA	Technik mechatronik	
26.	Metody projektowania i programowania urządzeń i systemów mechatronicznych	„Eksplotacja i programowanie urządzeń systemów mechatronicznych”-P. Goździaszek, A.Mikołajczak, WSiP		
27.	Nadzór produkcji w zakładzie przetwórstwa spożywczego	Podstawy techniki laboratoryjnej Zenon Sarbak, Wyd. Fosze "Wybrane zagadnienia z analizy żywności" M. Obiedziński, SGGW E. Czarniecka-Skubina, D. Nowak „ Technologia żywności cz. 1”, Ab Format	Technik technologii żywności	
28.	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym	E. Czarniecka-Skubina, D. Nowak „ Technologia żywności cz. 1,2,3”, Ab Format Technologia żywności cz. 1 Mieczysław Dłużewski i inni, WSiP		
31.				

32.	Marketing w działalności handlowej	„Marketing w działalności handlowej”-M.Florek, H.Szulc	Technik handlowiec
	Symulacyjna firma handlowa	„Rachunkowość handlowa cz.2”-B.Badurek,BADUREK	
33.	Organizacja pracy w hotelarstwie	„Organizacja pracy w hotelarstwie”-B.Cymańska- Garbowska i inni., WSiP	Technik hotelarstwa
33.	Techniki pracy w hotelarstwie	„Techniki pracy w hotelarstwie” -W. Dragoń, WSiP	
34.	Usługi żywieniowe w hotelarstwie	„Usługi żywieniowe w hotelarstwie” -B.Gwarecka-Wrzosek, WSiP	
35.	Marketing usług hotelarskich	„Marketing usług hotelarskich”- A. Stefański, WSiP	