

SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW W ZESPOLE SZKÓŁ POWIATOWYCH IM. STANISŁAWA STASZICA W OPOCZNIE
W ROKU SZKOLNYM 2025/2026
W KLASACH IV

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, Brigit Viney, Catherine Zgouras . Konsultacja: Ilona Gąsiorkiewicz-Kozłowska			LO Technikum	
3.	Język niemiecki	„Effekt Neu 4” -Anna Kryczyńska –Pham Effekt Neu 4 zeszyt ćwiczeń Nr dopuszcz. 1133/4/2024			LO, Technikum	podstawa
4.	Matematyka	„MATEMATyka 4 (semestr 2)” Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, Jolanta Wesołowska, Nowa Era Nr dopuszczenia: 988/4/2022 „MATEMATyka 4 ” Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, Jolanta Wesołowska, Nowa Era Nr dopuszczenia: 971/4/2022			Technikum LO	podstawowy rozszerzony podstawowy
5.	Język rosyjski	Вот и мы по-новому 4"(Wot i my po -nowomu 4).Małgorzata Wiatr-Kmiecik, Sławomira Wujec. Wydawnictwo Szkolne PWN			LO ,Technikum	

6.	Fizyka	Fizyka 4, M.Fiałkowska, B.Sagnowska, J.Salach MEN Nowa edycja numer dopuszczenia 975/4/2025/z1 Fizyka 3, L. Lehman, W. Polesiuk, G. Wojewoda, WSiP Nowa edycja numer dopuszczenia 975/3/2024/z1	Technikum Technikum	Rozszerzony podstawowy
7.	Geografia	„Oblicza geografii 3” - Czesław Adamiak [i in.], Nowa Era (983/3/2021) „Oblicza geografii 4” - T. Rachwał [i in.], Nowa Era (973/4/2022)	Technikum Liceum	rozszerzony
8.	Informatyka	„Informatyka na czsie”. Edycja 2024. Wydawnictwo „Nowa Era”, autor J. Mazur, S. Wierzbicki, Z. Talaga.	T. informatyk, T. mechatronik	rozszerzony
9.	Biologia	Biologia na czasie 4 Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres rozszerzony ISBN: 9788326743757 Autor: Franciszek Dubert, Marek Jurgowiak, Władysław Zamachowski (1010/4/2022).	LO, Technikum Technikum	rozszerzony podstawowy
10.	Chemia	Chemia. Podręcznik. Klasa 3. <u>Krzysztof Kuśmierczyk</u> , <u>Anna Czerwińska</u> , <u>Andrzej Czerwiński</u> , <u>Małgorzata Jel</u> , Wydawnictwo WSiP. Nr dopuszczenia 1015/3/2021	LO, Technikum	rozszerzony
11.	Etyka Religia	"Etyka" -P. Kołodziński, Operon „Świadek Chrystusa w rodzinie” -S. Łabendowicz, „AVE „Świadek miłości społecznej” - S. Łabendowicz, AVE	Technikum	
12.	Historia	Historia 4, NOWA EDYCJA, Piotr Szlanta, Andrzej Zawistowski, WSiP Nr dopuszczenia 1146/4/2025	Technikum	

PRZEDMIOTY ZAWODOWE KL IV:

Lp .	Przedmiot	Tytuł,	Autor,	wydawnictwo	Zawód	Uwagi
1.	Rozliczenia finansowe jednostki organizacyjnej	B. Padurek, E Janiszewska, Prowadzenie ewidencji i rozliczeń finansowych. Obsługa programu Rachmistrz. Wydanie zakupione w bieżącym roku szkolnym – zakup zbiorowy			Technik ekonomista	
2.	Systemy komputerowe w rozliczeniach finansowych	B. Padurek,M. Szpleter, Zeszyt testów i ćwiczeń przygotowujących do egzaminu kwalifikacja EKA .05 :wyd. Padurek. Wydanie zakupione w bieżącym roku szkolnym – zakup zbiorowy				
3.	Systemy komputerowe w dokumentacji kadrowo-płacowe	„Prowadzenie spraw kadrowych i rozliczanie wynagrodzeń. Obsługa programu kadrowo-płacowego Gratyfikant GT”, B. Padurek, E Janiszewska, wyd. PADUREK B. Padurek,M. Szpleter, Zeszyt testów i ćwiczeń przygotowujących do egzaminu kwalifikacja EKA .05 :wyd. Padurek. Uaktualnione wydanie z bieżącego roku – zakup zbiorowy na początku r.szk.				
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.	Nadzór produkcji w zakładzie przetwórstwa spożywczego	„Analiza żywności. Zbiór ćwiczeń " -A. Gronowska-Senger, SGGW "Wybrane zagadnienia z analizy żywności" M. Obiedziński, SGGW E. Czarniecka-Skubina, D. Nowak „ Technologia żywności cz. 1”, Ab Format			Technik Technologii żywności	

7.	Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym	„Technologia żywności cz. 2,3. Technologie kierunkowe t.1 " - E. Czarniecka- Skubina, D. Nowak, Ab-Format Technologia żywności cz. 1 Mieczysław Dłużewski i inni, WSiP		
8.	Technika w przetwórstwie spożywczym	„Podstawy technologii żywności” cz. 1, „Technologia żywności” - E. Czarniecka - Skubina, D. Nowak, Format-AB		
9.	Podstawy przetwórstwa spożywczego	„Technologia żywności cz. 2,3. Technologie kierunkowe t.1 i 2 " -E. Czarniecka- Skubina, D. Nowak, Ab-Format		
10.	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 obsługi turystycznej	
11.	Obsługa turystyczna	„Obsługa ruchu turystycznego”- Z. Kruczek, WSiP		
12.	Informacja turystyczna	„Informacja turystyczna - bazy danych, materiały promocyjne”- Z. Kruczek, WSiP		
13.	Organizacja imprez i usług turystycznych	„ Organizacja imprez i usług turystycznych cz.2”- M. Peć, I. Michniewicz, WSiP		
14.	Marketing usług turystycznych	„Marketing usług turystycznych” -R. Tylińska, WSiP		
15.	Działalność gospodarcza	"Podstawy działalności gospodarczej w turystyce"- R.Tyliński, Nowa Era		

16.	Maszyzny i urządzenia elektryczne	"Eksploatacja maszyn i urządzeń elektrycznych" -M. Tokarz, Ł. Lip, WSiP	Technik elektryk	
17.	Obsługa maszyn, urządzeń i instalacji elektrycznych	"Eksploatacja maszyn i urządzeń elektrycznych " -M. Tokarz, WSiP " Eksploatacja instalacji elektrycznych" -M.Tokarz, WSiP		
18.	Instalacje elektryczne	" Eksploatacja instalacji elektrycznych" -M.Tokarz, WSiP		
19.	Organizacja procesów produkcji	"Organizacja procesów produkcji i montażu " K. Grzelczak, WSiP "Nadzorowanie przebiegu produkcji"- St. Kowalczyk, WSiP	Technik mechanik	
20.	Procesy produkcji	"Organizacja procesów obróbki i montażu części maszyn i urządzeń" - K. Grzelak, St. Kowalczyk, WSiP		
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.	Urządzenia i systemy mechatroniczne	„Urządzenia i systemy mechatroniczne”- M. Olszewski, REA	Technik	

25.	Metody projektowania i programowania urządzeń i systemów mechatronicznych	„Eksplatacja i programowanie urządzeń systemów mechatronicznych”-P. Goździaszek, A.Mikołajczak, WSiP	mechatronik	
26.	Marketing w działalności handlowej	„Marketing w działalności handlowej”-M.Florek, H.Szulc	Technik handlowiec	
	Marketing w DZIAŁALNOŚCI HANDLOWEJ	„Marketing w działalności handlowej”- M.Florek, H.Szulc		
27.	Organizacja pracy w hotelarstwie	„Organizacja pracy w hotelarstwie”-B.Cymańska- Garbowska i inni., WSiP	Technik hotelarstwa	
28.	Techniki pracy w hotelarstwie	„Techniki pracy w hotelarstwie” -W. Dragon, WSiP		
29.	Usługi żywieniowe w hotelarstwie	„Usługi żywieniowe w hotelarstwie” -B.Gwarecka-Wrzosek, WSiP		
30.	Marketing usług hotelarskich	„Marketing usług hotelarskich”- A. Stefański, WSiP		