

Szkolny Zestaw Podręczników na rok szkolny 2021/2022 w Zespole Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Żarach po szkole gimnazjalnej

KLASA IV

Lp	Przedmiot	Tytuł podręcznika	Pozycja w serii	Autor podręcznika	Wydawca	Nr dopuszczenia podręcznika
1	język polski	Ponad słowami	2.2, 3	Małgorzata Chmiel, Ewa Mirkowska-Treugutt, Anna Równy(2.2) Małgorzata Chmiel, Robert Pruszczyński, Anna Równy(3)	Nowa Era	425/4/2013/2015 425/5/2014/2016
2	język angielski	Focus Second Edition poziom 2 (podręcznik i ćwiczenia) <i>kontynuacja</i>	2	Sue Kay, Vaughan Jones, Daniel Brayshaw, Bartosz Michałowski, Beata Trapnell, Dean Russell, Marta Inglot	Pearson	SPP: 948/2/2019
3	język niemiecki	Infos aktuell	4	Cezary Serzysko, Tomasz Gajownik, nina Drabich, birgit Sekulski	Pearson	1027/1/2019
4	matematyka rozszerzona	MATeMATyka. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych zakres rozszerzony	3	Babiński W., L.Chańko, J.Czarnowska, J.Wesołowska	Nowa Era	360/3/2014
5	historia i społeczeństwo - p.uzupełniający	brak podręcznika				
6	religia	brak podręcznika				
7	biologia zakres rozszerzony	Biologia na czasie Maturalne karty pracy	3 3	1.F. Dubert, R. Kozik, S. Krawczyk, A. Kula, M. Marko-Worłowska, W. Zamachowski 2. J. Holeczek, A. Nowakowska, A. Tyc	Nowa Era Nowa Era	564/3/2014
8	wychowanie fizyczne	brak podręcznika				

TECHNIK HOTELARSTWA

8	geografia rozszerzona	Oblicza geografii 3 Zakres rozszerzony	3	Marek Więckowski, Roman Malarz	Nowa Era	501/3/2014
9	organizacja pracy w hotelarstwie	Organizacja pracy w hotelarstwie tom II	2	Barbara Cymańska-Garbowska, Danuta Witrykus, Grzegorz Wolak, Jadwiga Pietras	WSiP	2015
10	usługi żywieniowe w hotelarstwie	Usługi żywieniowe w hotelarstwie		Bożena Granecka-Wrzosek	WSiP	2016
10	techniki pracy w hotelarstwie	Techniki pracy w hotelarstwie	1	Aleksandra Lewandowska	WSiP	2014
11	obsługa konsumenta w hotelarstwie	Obsługa konsumenta	-	Joanna Duda, Sebastian Krzywda	REA	2014
12	obsługi informatyczna w hotelarstwie	brak podręcznika				

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

9	zasady żywienia	Zasady żywienia		H.Kunachowicz, B. Sińska, J. Nadolna, B. Przygoda, H. Turlejska	WSiP	2013
10	organizacja produkcji gastronomicznej	Organizacja produkcji gastronomicznej		Anna Kmiólek	WSiP	23/2013
11	usługi gastronomiczne	Usługi gastronomiczne	1	Renata Szajna, Danuta Ławniczak	WSiP	2020
12	planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	podręcznik będzie podany we wrześniu				
13	obsługa klientów w gastronomii	Usługi gastronomiczne - podręcznik, Obsługa klientów w gastronomii - zeszyt ćwiczeń		Renata Szajna, Danuta Ławniczak	WSiP	2015

TECHNIK USŁUG FRYZJERSKICH

9	organizacja salonu fryzjerskiego	Organizacja salonu fryzjerskiego	1	Izabela Sarna	WSiP	2015
10	kreowanie wizerunku we fryzjerstwi	1.Projektowanie fryzur 2.Stylizacja fryzur	1	1. T. Kulikowska-Jakubik, M. Richter 2. B. Wach-Mińkowska, E. Mierzwa	WSiP WSiP	2014
11	wizualizacja we fryzjerstwie	1.Projektowanie fryzur 2. Stylizacja fryzur		1. T. Kulikowska - Jakubik, M. Richter 2. B. Wach-Mińkowska, E. Mierzwa	WSiP WSiP	2013 2013
12	język niemiecki zawodowy	brak podręcznika				

TECHNIK ARCHITEKTURY KRAJOBRAZU

9	obiekty małej architektury krajobrazu	Urządzanie i pielęgnacja terenów zieleni cz.2, tom 2 Urządzanie i pielęgnacja terenów zieleni cz.2, tom 3	część2 tom 2 część2 tom 3	E.Gadomska, K. Gadomski E Gadomska, K. Gadomski	Hortpress	rok dop. 2010 rok. dop. 2010
10	projekty obiektów architektury krajobrazu	Urządzanie i pielęgnacja terenów zieleni cz.2 tom 2 Urządzanie i pielęgnacja terenów zieleni cz.2 tom 3	część 2 tom 2 część 2 tom 3	E. Gadomska, K.Gadomski E.Gadomska, K.Gadomski	Hortpress	rok dop. 2010 rok. dop. 2010
11	prace w obiektach architektury krajobrazu	Urządzanie i pielęgnacja terenów zieleni cz.2, tom 2 Urządzanie i pielęgnacja terenów zieleni cz.2, tom 3	część2 tom 2 część2 tom 3	E.Gadomska, K. Gadomski E Gadomska, K. Gadomski	Hortpress	rok dop. 2010 rok dop. 2010