

**Centrum Kształcenia Ustawicznego i Ośrodek Doksztalcania  
i Doskonalenia Zawodowego w Stalowej Woli**

**SZKOLNY ZESTAW  
PODREĆCZNIKÓW**

**Rok szkolny 2018/19**

**Szkoła Podstawowa dla Dorosłych**  
**Klasa 7**

Lp.	Przedmiot	Podręcznik
1.	Język polski	Łuczak A., Prylińska E., Suchowierska A., Roland Maszka R., „Między nami „ GWO,
2.	Język angielski	Bandis A., Shotten D., „Teen Explorer 7”, Nowa Era.
3.	Historia	Roszak S., Łaskiewicz A., Kłaczko J., „Wczoraj i dziś. Klasa 7. Podręcznik do historii dla szkoły podstawowej”, Nowa Era
4.	WOS	Janicka I., i In. Dziś i jutro, Podręcznik do wiedzy o społeczeństwie dla szkoły podstawowej, Nowa Era
5.	Geografia	Malarz R., Szubert M., „Planeta Nowa - podręcznik do geografii dla klasy siódmej szkoły podstawowej”, Nowa Era
6.	Matematyka	pod redakcją M. Dobrowolskiej, „Matematyka z plusem 7. Podręcznik dla klasy siódmej szkoły podstawowej”, GWO
7.	Fizyka	Grażyna Francuz-Ornat G., Teresa Kulawik T., Maria Nowotny-Różańska M. "Spotkania z fizyką " , Nowa Era
8.	Chemia	Kulawik J., Kulawik T., Litwin M. "Chemia" - Nowa Era
9.	Biologia	Jefimow M. Puls życia - Nowa Era
10.	Informatyka	Koba G., „Teraz bajty. Informatyka dla szkoły podstawowej. Klasa VII - VIII”, Migra Sp. z o.o

**Klasa 8**

Lp.	Przedmiot	Podręcznik
1.	Język polski	Łuczak A., Prylińska E., Krzemieniewska – Kleban Suchowierska K. A. , Między nami, GWO
2.	Język angielski	Bandis A., Shotten D., „Teen Explorer 8, Nowa Era.
3.	Historia	Śniegocki R., Zielińska I., Wczoraj i dziś. Podręcznik do historii dla klasy 8, Nowa Era
4.	WOS	Janicka I., i In. Dziś i jutro, Podręcznik do wiedzy o społeczeństwie dla szkoły podstawowej, Nowa Era
5.	Geografia	T. Rachwał, D. Szczypiński – „Planeta Nowa”. Podręcznik do geografii dla klasy ósmej szkoły podstawowej Nowa Era
6.	Matematyka	Red. M. Dobrowolska, Matematyka z plusem 8. GWO
7.	Fizyka	Grażyna Francuz-Ornat G., Teresa Kulawik T., Maria Nowotny-Różańska M. "Spotkania z fizyką " , Nowa Era
8.	Chemia	Kulawik J, Kulawik T., Litwin M., Chemia Nowej Ery, Nowa Era
9.	Biologia	Sągin B, Boczarowski B, Sęktas M, Puls życia. Nowa Era
10.	Informatyka	Koba G., „Teraz bajty. Informatyka dla szkoły podstawowej. Klasa VII - VIII”, Migra Sp. z o.o

**Gimnazjum dla Dorosłych**  
**Klasa 3**  
**2018/2019**

Lp.	Przedmiot	Podręcznik	Materiały ćwiczeniowe
1.	Język polski	Łuczak A., Brylińska E., Krzemienievska – Kleban K., „Między nami 3”; GWO	
2.	Historia	Roszak S., Łaskiewicz A., „Śladami przeszłości”, Nowa Era	
3.	Wiedza o społeczeństwie	Dobrzycka E., Makara K., „Wiedza o społeczeństwie 2”, OPERON	
4.	Język angielski	Harris M., Mower D., Sikorzyńska A., „New Exam Challenges 3”, Longmann	
5.	Matematyka	Dobrowolska M., „Matematyka 3”, GWO	
6.	Fizyka	Grzybowski R., „Fizyka 3. Podręcznik”, OPERON	
7.	Chemia	Szczepaniak M., Waszczuk J., „Chemia 3. Podręcznik. Reforma 2009”, OPERON	
8.	Biologia	Klimuszko B., „Biologia dla gimnazjum. Cz. 3”, Żak	
9.	Geografia	Kop J., Kucharska M., Witek-Nowakowska A. – „Świat bez tajemnic – kl III” – Nowa Era	Zeszyt ćwiczeń do geografii dla gimnazjum
10.	Informatyka	Koba G., „Informatyka. Podstawowe tematy”, PWN	

## Liceum Ogólnokształcące dla Dorosłych – forma zaoczna Klasa 1LZ

**Rozszerzenie: Matematyka i historia. Uzupełnienie: Przyroda**

Lp	Przedmiot	Podręcznik	Materiały edukacyjne	Materiały ćwiczeniowe
1.	Język polski	Mrowcewicz K., Przeszłość to dziś. Literatura - język-kultura. Klasa 1, Część 1, STENTOR Nawarecki A., Siwicka D., Przeszłość to dziś. Literatura - język-kultura” Klasa 1, Część 2, STENTOR	Teki edukacyjne STENTOR	Karty pracy, Przeszłość to dziś, STENTOR
2.	Język angielski	Comyns- Carr J., Parson J., New Matura Success Elementary, Pearson		
3.	Historia	Czaja R., Strzelecka M., Wroniszewski J., Ciekawi świata. Historia 1, Operon	Teksty źródłowe, Atlasy historyczne	
4.	Wiedza o społeczeństwie	Smutek Z., Maleska J., „Wiedza o społeczeństwie – odkrywamy na nowo”, OPERON	Teksty źródłowe	
5.	Podstawy przedsiębiorczości	Mkiela Z., T. Rachwał „Krok w przedsiębiorczość”		
6.	Geografia	Uliszak R., Wiedermann K., „Oblicza geografii - zakres podstawowy”, Nowa Era		
7.	Biologia	Bonar B., Krzeszowiec- Jeleń W., Czachorowski S., „Biologia na czasie” , Nowa Era.		
8.	Chemia	Warchoń A., Maciejowska I., „Świat chemii. Podręcznik do szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy”, ZamKor		
9.	Fizyka	Mazur J. i in., „Świat fizyki. Podręcznik do szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy”, ZamKor		
10.	Matematyka	Antek M., Belka K, Grabowski P „Prosto do matury 1” Podręcznik do matematyki dla szkół ponadgimnazjalnych Zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era		
11.	Informatyka	Gawełek A., „Informatyka. Zakres podstawowy. Podręcznik dla szkół Ponadgimnazjalnych”, OPERON		

## Liceum Ogólnokształcące dla Dorosłych – forma zaoczna Klasa 2LZ1

Rozszerzenie: Matematyka, historia

Uzupełnienie: Przyroda

Lp.	Przedmiot	Podręcznik	Materiały edukacyjne	Materiały ćwiczeniowe
1.	Język polski	Nawarecki A., Siwicka D., „Przeszłość to dziś, Literatura, język, kultura” część 1, STENTOR Paczowska E., „Przeszłość to dziś, Literatura, język, kultura”, część 2, STENTOR	Teki edukacyjne STENTOR	Karty pracy, Przeszłość to dziś, STENTOR
2.	Język angielski	Comyns-Carr J. i in, New Matura Success – elementary, Pearson-Longman Comyns-Carr J. i in, New Matura Success – pre-intermediate, Pearson-Longman		
3.	Historia	Czaja R., Strzelecka M., Wroniszewski J., Ciekawi świata. Historia 1, Operon		
4.	Matematyka	Antek M., Krzysztof Belka K., Grabowski P. „Prosto do matury 2” Podręcznik do matematyki dla szkół ponadgimnazjalnych Zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era		
5.	Przyroda	Galikowski M., Hassa R., Kaczmarzyk M., Mrzigod A., Mrzigod J., Więckowski M.. „Przyroda cz. 2”, Wyd. Nowa Era		

**Liceum Ogólnokształcące dla Dorosłych – forma zaoczna**  
**Klasa 2LZ2**

**Rozszerzenie: Język angielski, geografia**

**Uzupełnienie: Historia i społeczeństwo**

Lp.	Przedmiot	Podręcznik	Materiały edukacyjne	Materiały ćwiczeniowe
1.	Język polski	Nawarecki A., Siwicka D., „Przeszłość to dziś, Literatura, język, kultura” część 1, STENTOR Paczowska E., „Przeszłość to dziś, Literatura, język, kultura”, część 2, STENTOR	Teki edukacyjne STENTOR	Karty pracy, Przeszłość to dziś, STENTOR
2.	Język angielski	Comyns-Carr J. i in, New Matura Success – elementary, Pearson- Longman Comyns-Carr J. i in, New Matura Success – pre-intermediate, Pearson-Longman		
3.	Matematyka	Antek M., Krzysztof Belka K., Grabowski P. „Prosto do matury 2” Podręcznik do matematyki dla szkół ponadgimnazjalnych Zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era		
4.	Geografia	Rachwał T., „Oblicza geografii 1 , Zakres rozszerzony”, Nowa Era		Maturalne karty pracy, Nowa Era
5.	Historia i społeczeństwo	Balicki A., Burda B., Halczak B., „Historia i społeczeństwo”, OPERON		

**Liceum Ogólnokształcące dla Dorosłych – forma zaoczna**

**Klasa 3LZ1**

**2018/2019**

**Rozszerzenie: Matematyka, geografia**

**Uzupełnienie: Historia i społeczeństwo**

Lp	Przedmiot	Podręcznik	Materiały edukacyjne	Materiały ćwiczeniowe
1.	Język polski	Kopciński J., „Przeszłość to dziś. Literatura - język-kultura Wiek X”, STENTOR	Teki edukacyjne STENTOR	Karty pracy, Przeszłość to dziś, STENTOR
2.	Język angielski	Comyns-Carr J. i in, „New Matura Success – pre-intermediate”, Pearson-Longman	Umińska A., Hastings B., Chandler D., Morozowska H., „Repetytorium maturalne z j. angielskiego. Poziom podstawowy”, Longman	
3.	Matematyka	Antek M., Krzysztof Belka K., Grabowski P. „Prosto do matury 2” Podręcznik do matematyki dla szkół ponadgimnazjalnych Zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era		
4.	Geografia	Rachwał T., „Oblicza geografii 2, Zakres rozszerzony”, Nowa Era Więckowski M, Malarz R., „Oblicza geografii 3, Zakres rozszerzony”, Nowa Era		Maturalne karty pracy, Nowa Era

**Klasa 3LZ2**

**Rozszerzenie: Język polski, historia**

**Uzupełnienie: Przyroda**

Lp	Przedmiot	Podręcznik	Materiały edukacyjne	Materiały ćwiczeniowe
1.	Język polski	Kopciński J., „Przeszłość to dziś – literatura, język, kultura”; Stentor	Teki edukacyjne STENTOR	Karty pracy, Przeszłość to dziś, STENTOR
2.	Język angielski	Comyns-Carr J. i in, „New Matura Success – pre-intermediate”, Pearson-Longman	Umińska A., Hastings B., Chandler D., Morozowska H., „Repetytorium maturalne z j.angielskiego. Poziom podstawowy”	
3.	Historia	Ustrzycki J., Ustrzycki M., „Historia 2. Od renesansu do trzeciego rozbioru Rzeczypospolitej -zakres rozszerzony cz. 1”, Operon  Ustrzycki J., Ustrzycki M., „Historia 2. Wiek XIX - zakres rozszerzony cz. 2”, Operon		
4.	Matematyka	Antek M., Krzysztof Belka K., Grabowski P. „Prosto do matury 2” Podręcznik do matematyki dla szkół ponadgimnazjalnych Zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era		

**SZKOŁA POLICEALNA**  
**Technik usług kosmetycznych 514207 - klasa 1 S**

Lp.	Przedmiot	Podręcznik	Materiały edukacyjne
1.	Podstawy przedsiębiorczości	Mkielea Z., T. Rachwał „Krok w przedsiębiorczość	
2.	Działalność gospodarcza i usługowa w salonie kosmetycznym	Gorzelany T., Aue W., „Prowadzenie działalności gospodarczej”, WSiP	
3.	Podstawy anatomiczno – dermatologiczne w kosmetyce	Kaniewska M., „Podstawy anatomiczno-dermatologiczne w kosmetyce”, WSiP	
4.	Chemia kosmetyczna	Dylewska – Grzelakowska J., „Zabiegi pielęgnacyjne twarzy, szyi i dekoltu”, WSiP	Marzec A. „Chemia kosmetyków”, DOM ORGANIZATORA TNOiK Drygas B., Mrozowska M., Szpindor R., „Kosmetyka pielęgnacyjna i upiększająca twarz, szyja, dekol”, NOWA ERA
5.	Podstawy żywienia	Kunachowicz H. i in., „Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, WSiP	Dylewska-Grzelakowska J., „Zabiegi pielęgnacyjne twarzy, szyi i dekoltu”, WSiP
6.	Kosmetyka pielęgnacyjna i upiększająca twarzy, szyi i dekoltu	Drygas B., Mrozowska M., Szpindor R., „Kosmetyka pielęgnacyjna i upiększająca twarz, szyja, dekol”, NOWA ERA	Kaniewska M., „Kosmetologia. Podstawy”, WSiP
7.	Zabiegi pielęgnacyjne i upiększające twarzy, szyi i dekoltu	Drygas B., Mrozowska M., Szpindor R., „Kosmetyka pielęgnacyjna i upiększająca twarz, szyja, dekol”, NOWA ERA	Rajczykowska M., „Makijaż”, WSiP Kirchberger H. „Make-up”, KdC J. Dylewska-Grzelakowska „Kosmetyka stosowana”, WSiP
8.	Pracownia chemii kosmetycznej	Marzec A., „Chemia kosmetyków”, DOM ORGANIZATORA TNOiK Burd W., Glinka R., „Technologia kosmetyków”, Oficyna Wydawnicza MA	Dylewska – Grzelakowska J., „Zabiegi pielęgnacyjne twarzy, szyi i dekoltu”, WSiP



**SZKOŁA POLICEALNA**  
**Technik usług kosmetycznych 514207 - Klasa: 2S**

Lp.	Przedmiot	Podręcznik	Materiały edukacyjne
1.	Działalność gospodarcza i usługowa w salonie kosmetycznym	Gorzelany T., Aue W., „Prowadzenie działalności gospodarczej”, WSIP	
2.	Język angielski zawodowy	Samulczyk – Wolska M., Rochowski P., Dul A., „Język angielski zawodowy w branży fryzjersko – kosmetycznej”, WSiP	
3.	Podstawy anatomiczno – dermatologiczne w kosmetyce	„Wstęp do kosmetyki. Podstawy anatomiczno-dermatologiczne” wyd. Nowa Era	
4.	Kosmetyka pielęgnacyjna i upiększająca dłoni, stóp i ciała	Drygas B., Mrozowska M., Szpindor R., „Kosmetyka pielęgnacyjna i upiększająca Dłonie, stopy, ciało. Cz. 1”, Nowa Era Drygas B., Mrozowska M., Szpindor R., „Kosmetyka pielęgnacyjna i upiększająca Dłonie, stopy, ciało. Cz. 2”, Nowa Era	Kaniewska M., „Kosmetologia. Podstawy”, WSiP Dylewska-Grzelakowska J., „Kosmetyka stosowana”, WSiP
5.	Zabiegi pielęgnacyjne i upiększające dłoni, stóp i ciała	Drygas B., Mrozowska M., Szpindor R., Pióro M., „Kosmetyka pielęgnacyjna i upiększająca Dłonie, stopy, ciało. Cz. 1”, Nowa Era Drygas B., Mrozowska M., Szpindor R., Pióro M., „Kosmetyka pielęgnacyjna i upiększająca Dłonie, stopy, ciało. Cz. 2”, Nowa Era	
6.	Pracownia chemii kosmetycznej	Marzec A. „Chemia kosmetyków”, DOM ORGANIZATORA TNOiK	Brud W., Glinka R., „Technologia kosmetyków”, Oficyna Wydawnicza MA

**SZKOŁA POLICEALNA**  
**Florysta 343203 - Klasa: 1FL**

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot</b>	<b>Podręcznik</b>	<b>Materiały edukacyjne</b>
1.	Materiał roślinny i surowce dekoracyjne	Nizińska A., „ABC florystyki”, Hortpress Sp zo.o.  Korzekwa G., „Elementarz florystyki”, Synergia, Tychy 2014	Nizińska A., „Bukieciarstwo i dekoracje roślinne”, Hortpress Sp zo.o.
2.	Podstawy florystyki	Nizińska A., „ABC florystyki”, Hortpress Sp zo.o.  Korzekwa G., „Elementarz florystyki”, Synergia, Tychy 2014	Nizińska A., „Bukieciarstwo i dekoracje roślinne”, Hortpress Sp zo.o.
3.	Język angielski zawodowy	pod red. Jennifer Marianne Lee, “Florist Vocational English Course Book – Język angielski dla Florystów”, Humaneo	
4.	Podstawy działalności gospodarczej	Gorzelany T., Aue W., „Prowadzenie działalności gospodarczej”, WSIP	Szczęch K., „Bezpieczeństwo i higiena pracy”, WSiP
5.	Pracownia florystyczna	Nizińska A., „ABC florystyki”, Hortpress Sp zo.o.	Nizińska A., „Bukieciarstwo i dekoracje roślinne”, Hortpress Sp zo.o.  Korzekwa G., „Elementarz florystyki”, Synergia, Tychy 2014

**SZKOŁA POLICEALNA**  
**Technik bezpieczeństwa i higieny pracy 325509**  
**Klasa: 1 BHP**

Lp.	Przedmiot	Podręcznik	Materiały edukacyjne	Materiały ćwiczeniowe
1.	Podstawy prawa pracy	Żurawski K., „Vademecum Bhp w praktyce. Obowiązki Pracodawcy”, Zacharek Dom Wydawniczy	Kodeks Pracy Kodeks Postępowania Administracyjnego Kodeks Postępowania Cywilnego Prawo pracy	Miesięcznik Atest Materiały przygotowywane przez nauczyciela na podstawie zagadnień egzaminacyjnych
2.	Podstawy przedsiębiorczości	Korba J., Smutek Z., „Podstawy przedsiębiorczości”; wyd. Operon		
3.	Działalność gospodarcza	Gorzelany T., Aue W., „Prowadzenie działalności gospodarczej”, WSiP		
4.	Techniczne bezpieczeństwo pracy	Cieszkowski T., „Przepisy prawne określające wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy. Kwalifikacja Z.13.1”, WSiP	Rączkowski B., „BHP w praktyce”, Wydawnictwo ODDK	
5.	Ergonomia w procesie pracy	Bukała W., „Ergonomiczne warunki pracy. Kwalifikacja Z.13.2 Doskonalenie ergonomicznych warunków pracy. Podręcznik do nauki zawodu technik BHP, WSiP	Cieszkowski T., „Przepisy prawne określające wymagania bhip. Kwalifikacja Z.13.1, WSiP 2015 Rączkowski B., „Bhp w praktyce”, ODDK 2012	Miesięcznik Atest Materiały przygotowywane przez nauczyciela na podstawie zagadnień egzaminacyjnych
6.	Zagrożenia w środowisku pracy	Bukała W., Cieszkowski T., Zagrożenia w środowisku pracy i ocena ryzyka zawodowego. Kwalifikacja Z.13.3 Ocenianie ryzyka zawodowego. Podręcznik do nauki zawodu technik BHP”, WSiP	Cieszkowski T., „Przepisy prawne określające wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy. Kwalifikacja Z.13.1, WSiP 2015 Rączkowski B., „Bhp w praktyce”, ODDK 2012	Miesięcznik Atest Materiały przygotowywane przez nauczyciela na podstawie zagadnień egzaminacyjnych
7.	Język obcy zawodowy	Badowska- Kionka J., „Język angielski zawodowy w branży ekonomicznej”, WSiP		
8.	Ocena ryzyka zawodowego	Bukała W., Cieszkowski T., Zagrożenia w środowisku pracy i ocena ryzyka zawodowego. Kwalifikacja Z.13.3 Ocenianie ryzyka zawodowego. Podręcznik do nauki zawodu technik BHP”, WSiP	Bukała W., „Szkolenia i usługi w zakresie BHP. Kwalifikacja Z.13.5”, WSiP 2015 Cieszkowski T., „Przepisy prawne określające wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy.	Miesięcznik Atest Materiały przygotowywane przez nauczyciela na podstawie zagadnień egzaminacyjnych

			Kwalifikacja Z.13.1, WSiP 2015 Rączkowski B., „Bhp w praktyce”, ODDK 2012	
9.	Ustalanie przyczyn i okoliczności wypadków przy pracy i chorób zawodowych	Bukała W., Cieszkowski T., „ Wypadki przy pracy oraz choroby zawodowe. Kwalifikacja Z13.4 Ustalanie okoliczności i przyczyn wypadków przy pracy”, WSiP	Cieszkowski T., „Przepisy prawne określające wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy. Kwalifikacja Z.13.1, WSiP 2015 Rączkowski B., „Bhp w praktyce”, ODDK 2012	Miesięcznik Atest Materiały przygotowywane przez nauczyciela na podstawie zagadnień egzaminacyjnych
10.	Zarządzanie systemami bezpieczeństwa i higieny pracy	Rączkowski B., „Zarządzanie bezpieczeństwem pracy”, ODiDK Spółka z o.o	Rączkowski B., „BHP w praktyce”, Wydawnictwo ODDK Szczęch K., Bukała W., „Bezpieczeństwo i higiena pracy. Podręcznik do kształcenia w zawodzie technik BHP”, WSiP	Miesięcznik Atest Materiały przygotowywane przez nauczyciela na podstawie zagadnień egzaminacyjnych

**Klasa: 2 BHP**

Lp.	Przedmiot	Podręcznik	Materiały edukacyjne	Materiały ćwiczeniowe
1.	Podstawy prawa pracy	Żurawski K., „Vademecum Bhp w praktyce. Obowiązki Pracodawcy”, Zacharek Dom Wydawniczy	Kodeks Pracy , KPA Kodeks Postępowania Cywilnego Prawo pracy	Miesięcznik Atest Materiały przygotowywane przez nauczyciela na podstawie zagadnień egzaminacyjnych
2.	Techniczne bezpieczeństwo pracy	Cieszkowski T., „Przepisy prawne określające wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy. Kwalifikacja Z.13.1”, WSiP	Rączkowski B., „BHP w praktyce”, Wydawnictwo ODDK	
3.	Zagrożenia w środowisku pracy	Bukała W., Cieszkowski T., Zagrożenia w środowisku pracy i ocena ryzyka zawodowego. Kwalifikacja Z.13.3 Ocenianie ryzyka zawodowego. Podręcznik do nauki zawodu technik BHP”, WSiP	Cieszkowski T., „Przepisy prawne określające wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy. Kwalifikacja Z.13.1, WSIP 2015 Rączkowski B., „Bhp w praktyce”, ODDK 2012	Miesięcznik Atest Materiały przygotowywane przez nauczyciela na podstawie zagadnień egzaminacyjnych
4.	Ocena ryzyka zawodowego	Bukała W., Cieszkowski T., Zagrożenia w środowisku pracy i ocena ryzyka zawodowego. Kwalifikacja Z.13.3 Ocenianie ryzyka zawodowego. Podręcznik do nauki zawodu technik BHP”,	Bukała W., „Szkolenia i usługi w zakresie BHP. Kwalifikacja Z.13.5”, WSIP 2015 Cieszkowski T., „Przepisy prawne określające wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy. Kwalifikacja Z.13.1, WSIP 2015 Rączkowski B., „Bhp w praktyce”, ODDK 2012	
5.	Ustalanie przyczyn i okoliczności wypadków przy pracy i chorób zawodowych	Bukała W., Cieszkowski T., „ Wypadki przy pracy oraz choroby zawodowe. Kwalifikacja Z13.4 Ustalanie okoliczności i przyczyn wypadków przy pracy”, WSiP		
6.	Zarządzanie systemami bezpieczeństwa i higieny pracy	Rączkowski B., „Zarządzanie bezpieczeństwem pracy”, ODiDK Spółka z o.o	Rączkowski B., „BHP w praktyce”, Wydawnictwo ODDK  Szczęch K., Bukała W., „Bezpieczeństwo i higiena pracy. Podręcznik do kształcenia w zawodzie technik BHP”, WSiP	

## SZKOŁA POLICEALNA

### Technik rachunkowości

#### Klasa: 1TR

Lp.	Przedmiot	Podręcznik
1.	Podstawy przedsiębiorczości	Korba J., Smutek Z., „Podstawy przedsiębiorczości”; wyd. Operon
2.	Działalność gospodarcza	Gorzelany T., Aue W., „Prowadzenie działalności gospodarczej”, WSIP
3.	Rachunkowość	Padurek B., Rachunkowość przedsiębiorstw, B. Padurek Cz. 1-4
4.	Pracownia pracy biurowej	Bułhak A., Obsługa komputera, Help
5.	Pracownia rachunkowości	Padurek B., Technologie informatyczne w rachunkowości, B. Padurek

#### Klasa: 2TR

Lp.	Przedmiot	Podręcznik	Materiały edukacyjne	Materiały ćwiczeniowe
1.	Podstawy przedsiębiorczości	Korba J., Smutek Z., „Podstawy przedsiębiorczości”; wyd. Operon		
2.	Język angielski zawodowy	Badowska- Kionka J., Język angielski zawodowy w branży ekonomicznej, WSIP		
3.	Wynagrodzenia i podatki	Padurek B., Rozliczanie wynagrodzeń i danin publicznych, Padurek B. Cz. 1 -2		
4.	Pracownia pracy biurowej	Bułhak A., Obsługa komputera, Help		
5.	Pracownia wynagrodzeń i danin publicznych	Padurek B., Rozliczanie wynagrodzeń i danin publicznych, Padurek B.Cz.2	Dębski D., Dębski P., Kadry i płace, WSiP Gorzelany T., Józwiak J., Knap M., Pracownia ekonomiczna. Cz. 2, WSiP	Padurek B., Gospodarowanie zasobami majątkowymi i środkami pieniężnymi. Ćwiczenia cz.1 ; B.Padurek

## KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY

**Zawód: Technik administracji 334306**

**2018/2019**

**Kwalifikacja :**

**K1 – Obsługa klienta w jednostkach administracji (A.68)**

Lp.	Przedmiot	Podręcznik
1.	Język angielski w administracji	Badowska- Kionka J., „Język angielski zawodowy w branży ekonomicznej”, WSiP
2.	Podstawy prawa administracyjnego	Boratyński J., Podstawy prawa pracy i prawa cywilnego 1,2, WSiP
3.	Podstawy prawa pracy	Boratyński J., Podstawy prawa pracy i prawa cywilnego, WSiP Cz. 1 Ablewicz J., Podstawy prawa pracy i prawa cywilnego, WSiP Cz. 2
4.	Podstawy prawa administracyjnego	Ablewicz J., i In. Podstawy prawa i postępowania administracyjnego, WSiP
5.	Wykonywanie pracy biurowej	Łatka U., „Organizacja i technika pracy biurowej”, WSiP
6.	Podstawy finansów publicznych	Z. Mielczarczyk „Podstawy finansów publicznych”
7.	Postępowanie w administracji	<u>Ablewicz J.</u> , i In. „Podstawy prawa administracyjnego i postępowania administracyjnego”, WSiP

## KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY

### Zawód: Fryzjer 514101

**Kwalifikacja:**

**K1 - – Wykonywanie zabiegów fryzjerskich (A.19) Semestr I/ II**

Lp.	Przedmiot	Podręcznik	Materiały edukacyjne
1.	Podstawy fryzjerstwa	Sumirska Z. „, Nowoczesne Fryzjerstwo” , Suzi	
2.	Techniki fryzjerskie	Kulikowska – Jakubik, Richter M., „Techniki fryzjerskie pielęgnacji włosów”, WSiP  Kulikowska – Jakubik, Richter M., „Techniki fryzjerskie strzyżenia włosów, formowania fryzur i ondulowania „, WSiP	Kulikowska – Jakubik, Richter M., „Techniki fryzjerskie zmiany koloru włosów”, WSiP Kostrzewska M. i in., „Nowoczesne fryzjerstwo – chemia, technologie, techniki”, Suzi
3.	Działalność usługowa we fryzjerstwie	Gorzelany T., Aue W., „Prowadzenie działalności gospodarczej”, WSIP	Kramer T., „Podstawy marketingu”, WSiP
4.	Język angielski zawodowy	Samulczyk – Wolska M., Rochowski P., Dul A., „Język angielski zawodowy w branży fryzjersko – kosmetycznej”, WSiP	
5.	Bezpieczeństwo i higiena pracy we fryzjerstwie	Bukała W., Szczęch K. „Bezpieczeństwo i higiena pracy”, WSiP	
6.	Usługi fryzjerskie - zajęcia praktyczne	Sumirska Z. „, Nowoczesne Fryzjerstwo” , Suzi	Marek Z., „Fryzjerstwo”, WSiP, „Fryzjerstwo wraz z poradami kosmetycznymi” , Rea

### Zawód: Fryzjer 514101

**Kwalifikacja:**

**K1 – Wykonywanie zabiegów fryzjerskich (A.19) Semestr III**

Lp.	Przedmiot	Podręcznik	Materiały edukacyjne
1.	Podstawy fryzjerstwa	Sumirska Z. „, Nowoczesne Fryzjerstwo” , Suzi	
2.	Techniki fryzjerskie	Kulikowska – Jakubik, Richter M., „Techniki fryzjerskie pielęgnacji włosów”, WSiP Kulikowska – Jakubik, Richter M., „Techniki fryzjerskie strzyżenia włosów, formowania fryzur i ondulowania „, WSiP	Kulikowska – Jakubik, Richter M., „Techniki fryzjerskie zmiany koloru włosów”, WSiP Kostrzewska M. i in., „Nowoczesne fryzjerstwo – chemia, technologie, techniki”, Suzi
3.	Język angielski zawodowy	Samulczyk – Wolska M., Rochowski P., Dul A., „Język angielski zawodowy w branży fryzjersko – kosmetycznej”, WSiP	
4.	Usługi fryzjerskie - zajęcia praktyczne	Sumirska Z. „, Nowoczesne Fryzjerstwo”	Marek Z., „Fryzjerstwo”, WSiP, „Fryzjerstwo wraz z poradami kosmetycznymi” , Rea



## KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY

### Zawód: Kucharz 512001

**Kwalifikacja:**

**K1 – Sporządzanie potraw i napojów (T.6)**

**Semestr I/ II**

Lp.	Przedmiot	Podręcznik	Materiały edukacyjne
1.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Zienkiewicz M., Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Wyposażenie zakładów gastronomicznych. Część 3, Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Szkoły ponadgimnazjalne, WSIP	
2.	Działalność gospodarcza w gastronomii	Gorzelany T., Aue W., „Prowadzenie działalności gospodarczej”, WSIP	
3.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Kmiołek A., „Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności, WSIP	Kmiołek A., „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1. Technologia gastronomiczna”, WSIP Kmiołek A., „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 2. Technologia gastronomiczna”, WSIP
4.	Język angielski w gastronomii	Sarna R., Sarna K., „Język angielski zawodowy w gastronomii”, WSIP	
5.	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Bukała W., Szczęch K. „Bezpieczeństwo i higiena pracy”, WSiP	
6.	Procesy technologiczne w gastronomii	Kmiołek A., „Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności”, WSIP Kmiołek A., „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1. Technologia gastronomiczna”, WSIP Kmiołek A., „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 2. Technologia gastronomiczna”, WSIP	
7.	Gastronomia w praktyce – zajęcia praktyczne	Kmiołek A., „Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności”, WSIP	Kmiołek A., „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1. Technologia gastronomiczna”, WSIP Kmiołek A., „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 2. Technologia gastronomiczna”, WSIP

## KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY

### Zawód: Kucharz 512001

Kwalifikacja:

**K1– Sporządzanie potraw i napojów (T.6)**

**Semestr III**

Lp.	Przedmiot	Podręcznik	Materiały edukacyjne
1.	Działalność gospodarcza w gastronomii	Gorzelany T., Aue W., „Prowadzenie działalności gospodarczej”, WSIP	
2.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Kmiołek A., „Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności”, WSIP	Kmiołek A., „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1. Technologia gastronomiczna”, WSIP  Kmiołek A., „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 2. Technologia gastronomiczna”, WSIP
3.	Język obcy w gastronomii	Sarna R., Sarna K., „Język angielski zawodowy w gastronomii”, WSIP	
4.	Procesy technologiczne w gastronomii	Kmiołek A., „Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności”, WSIP  Kmiołek A., „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1. Technologia gastronomiczna”, WSIP  Kmiołek A., „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 2. Technologia gastronomiczna”, WSIP	
5.	Gastronomia w praktyce – zajęcia praktyczne	Kmiołek A., „Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności”, WSIP	Kmiołek A., „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1. Technologia gastronomiczna”, WSIP Kmiołek A., „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 2. Technologia gastronomiczna”, WSIP

## KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY

### Zawód: Cukiernik 751201

**Kwalifikacja:**

**K1– Produkcja wyrobów cukierniczych (TG.04)**

**Semestr I, II**

Lp.	Przedmiot	Podręcznik
1.	Technika w produkcji cukierniczej	Kocierz K., „Wyroby cukiernicze. Tom I. Technika w produkcji cukierniczej”, WSIP
2.	Technologie produkcji cukierniczej	Kaźmierczak M., „Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 1” WSIP Kaźmierczak M., „Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 2”, WSIP
3.	Działalność gospodarcza w przetwórstwie spożywczym	Gorzelany T., Aue W. Prowadzenie działalności gospodarczej
4.	Język angielski zawodowy	Sarna R., Sarna K., Język angielski zawodowy w gastronomii
5.	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	Kaźmierczak M. Pracownia produkcji cukierniczej. Kwalifikacja T.4. Cukiernik. Technik technologii żywności. Praktyczna nauka zawodu
6.	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym – zajęcia praktyczne	Kaźmierczak M., Pracownia produkcji cukierniczej. Kwalifikacja T.4. Cukiernik. Technik technologii żywności. Praktyczna nauka zawodu Kaźmierczak M., Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 1 Kaźmierczak M., Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 2

## TURNUS MŁODOCIANYCH ODIDZ Kucharz 512001 - klasa trzecia

Lp.	Przedmiot	Podręcznik	Materiały edukacyjne
1.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Kmiołek A., „Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności”, WSIP	Kmiołek A., „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1. Technologia gastronomiczna”, WSIP Kmiołek A., „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 2. Technologia gastronomiczna”, WSIP
2.	Działalność gospodarcza w gastronomii	Gorzelany T., Aue W., „Prowadzenie działalności gospodarczej”, WSIP	
3.	Język obcy w gastronomii	Sarna R., Sarna K., „Język angielski zawodowy w gastronomii”, WSIP	

## TURNUS MŁODOCIANYCH ODIDZ Fryzjer 514101 - klasa pierwsza

Lp.	Przedmiot	Podręcznik	Materiały edukacyjne
1.	Podstawy fryzjerstwa	Kostrzewska M. i in., „Nowoczesne fryzjerstwo – chemia, technologie, techniki”, Suzi	Feist B. i in., „Fryzjerstwo. Podstawy”, WSIP Sumirska Z., „Bezpieczeństwo i higiena pracy w zawodzie fryzjer”, SUZI Sumirska Z., „Nowoczesna stylizacja. Kolor, forma, styl”, SUZI
2.	Techniki fryzjerskie	Kulikowska – Jakubik, Richter M., „Techniki fryzjerskie strzyżenia włosów, formowania fryzur i ondulowania”, WSiP Kulikowska – Jakubik, Richter M., „Techniki fryzjerskie zmiany koloru włosów”, WSiP	Kostrzewska M. i in., „Nowoczesne fryzjerstwo – chemia, technologie, techniki”, Suzi

## Fryzjer 514101 - klasa druga

Lp.	Przedmiot	Podręcznik	Materiały edukacyjne
3.	Podstawy fryzjerstwa	Kostrzewska M. i in., „Nowoczesne fryzjerstwo – chemia, technologie, techniki”, Suzi	Feist B. i in., „Fryzjerstwo. Podstawy”, WSIP Sumirska Z., „Bezpieczeństwo i higiena pracy w zawodzie fryzjer”, SUZI Sumirska Z., „Nowoczesna stylizacja. Kolor, forma, styl”, SUZI
4.	Techniki fryzjerskie	Kulikowska – Jakubik, Richter M., „Techniki fryzjerskie strzyżenia włosów, formowania fryzur i ondulowania”, WSiP Kulikowska – Jakubik, Richter M., „Techniki fryzjerskie zmiany koloru włosów”, WSiP	Kostrzewska M. i in., „Nowoczesne fryzjerstwo – chemia, technologie, techniki”, Suzi
5.	Język obcy zawodowy	Wolski P., „My profession dla zawodowych i średnich szkół fryzjerskich i szkół kosmetycznych”, REA	

## **TURNUS MŁODOCIANYCH ODIDZ**

### **Fryzjer 514101 - klasa trzecia**

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot</b>	<b>Podręcznik</b>	<b>Materiały edukacyjne</b>
1.	Podstawy fryzjerstwa	Kostrzewska M. i in., „Nowoczesne fryzjerstwo – chemia, technologie, techniki”, Suzi	Feist B. i in., „Fryzjerstwo. Podstawy”, WSIP Sumirska Z., „Bezpieczeństwo i higiena pracy w zawodzie fryzjer”, SUZI Sumirska Z., „Nowoczesna stylizacja. Kolor, forma, styl”, SUZI
2.	Techniki fryzjerskie	Kulikowska – Jakubik, Richter M., „Techniki fryzjerskie strzyżenia włosów, formowania fryzur i ondulowania”, WSiP  Kulikowska – Jakubik, Richter M., „Techniki fryzjerskie zmiany koloru włosów”, WSiP	Kostrzewska M. i in., „Nowoczesne fryzjerstwo – chemia, technologie, techniki”, Suzi
3.	Działalność usługowa we fryzjerstwie	Gorzelany T., Aue W., „Prowadzenie działalności gospodarczej”, WSIP	Kramer T., „Podstawy marketingu”, WSiP
4.	Język obcy zawodowy (język angielski)	Wolski P., „My profession dla zawodowych i średnich szkół fryzjerskich i szkół kosmetycznych”, REA	

## **TURNUS MŁODOCIANYCH ODIDZ**

### **Cukiernik 751201 - klasa pierwsza**

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot</b>	<b>Autor, tytuł, wydawnictwo</b>
1.	Technika w produkcji cukierniczej	Kocierz K., „Wyroby cukiernicze. Tom I. Technika w produkcji cukierniczej”, WSIP
2.	Technologie produkcji cukierniczej	Kaźmierczak M., „Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 1” WSIP Kaźmierczak M., „Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 2”, WSIP

### **Cukiernik 751201 - klasa druga**

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot</b>	<b>Autor, tytuł, wydawnictwo</b>
3.	Technika w produkcji cukierniczej	Kocierz K., „Wyroby cukiernicze. Tom I. Technika w produkcji cukierniczej”, WSIP
4.	Technologie produkcji cukierniczej	Kaźmierczak M., „Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 1” WSIP Kaźmierczak M., „Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 2”, WSIP

### **Cukiernik 751201 - klasa trzecia**

**2018/2019**

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot</b>	<b>Autor, tytuł, wydawnictwo</b>
1.	Technologie produkcji cukierniczej	Kaźmierczak M., „Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 1” WSIP Kaźmierczak M., „Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 2”, WSIP
2.	Działalność gospodarcza w przetwórstwie spożywczym	Gorzelany T., Aue W., „Prowadzenie działalności gospodarczej”, WSIP
3.	Język obcy zawodowy (angielski)	Sarna K., Sarna R., „Język angielski zawodowy w gastronomii”, WSIP

**TURNUS MŁODOCIANYCH ODIDZ**  
**Sprzedawca 522301 - klasa pierwsza**

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot</b>	<b>Podręcznik</b>
1.	Towar jako przedmiot handlu	Przydatek E. i J., „Podstawy działalności handlowej”, REA
2.	Organizacja i techniki sprzedaży	Andrzejczak D., Mikina A., Wajgner M., „Organizowanie sprzedaży. Część 1. Organizacja i techniki sprzedaży”, WSIP
3.	Obsługa klienta	Zielińska IH., Obsługa klientów, WSiP

**Sprzedawca 522301 - klasa trzecia**  
**2018/2019**

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot</b>	<b>Podręcznik</b>
1.	Organizacja i techniki sprzedaży	Andrzejczak D., Mikina A., Wajgner M., „Organizowanie sprzedaży. Część 1. Organizacja i techniki sprzedaży”, WSIP
2.	Przedsiębiorca w handlu	Przydatek E. i J., „Podstawy działalności handlowej”, REA
3.	Język angielski w działalności handlowej	Magdalena Perkiel „Język angielski zawodowy dla sprzedawcy i technika handlowca ", wydawnictwo eMPI2