

WYKAZ PODRĘCZNIKÓW SZKOLNYCH ROK SZKOLNY 2009/2010
 Szkół Ponadgimnazjalnych w SOSW dla Nieślyszących i Słabosłyszających w Lublińcu

Technikum Specjalne nr 4
Policealna Szkoła Zawodowa Specjalna

L.p.	PRZEDMIOT	AUTOR	TYTUŁ	WYDAWNICTWO
1.	Matematyka	M.Trzeciak, M.Jankowska	„Matematyka”-kl.I,II,III	WSiP
2.	Język polski	A.Z.Makowiecki, A.Markowski, W.Paszyński, T.Wroczyński	„Pamiętajcie o ogrodach”	WSiP
3.	Historia	B.Burda, B.Halczak,	„Historia 1,2,3- zakres podstawowy”	OPERON
4.	Fizyka	M.Kozielski	„Fizyka i astronomia” tom 1,2	PWN
5.	Geografia	W.Kosakowski, W.Kowalik, E.Zastrożna	„Geografia”	Stowarzyszenie Oświatowców Polskich w Toruniu
6.	Wiedza o kulturze	S.Krzemień-Ojak A.Kisiełowska	„Wiedza o kulturze”	OPERON
7.	Zarys wiedzy o gospodarce	T.Adamiec	„Zarys wiedzy o gospodarce”	WSiP
8.	Podstawy przedsiębiorczości	M.Biernacka, J.Korba, Z.Smutek	„Podstawy przedsiębiorczości”	OPERON
9.	Przysposobienie obronne	H.Borowiecki Z.Pytasz E.Rogała	„Bądźmy bezpieczni”	PWN
10.	Technologia gastronomiczna	E.Szpreczyńska M.Żylińska-Kaczmarek	„Technologiczna gastronomiczna z towaroznawstwem w pytaniach i zadaniach” cz.I-II	eMPI2
11.	BHP	W.Żabicki	„Higiena zawodowa dla szkół gastronomicznych”	WSiP
12.	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	W.Jastrzębski	„Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych”	WSiP

13.	Wiedza o społeczeństwie	Z.Smutek, J.Maleska B.Surmacz	„Wiedza o społeczeństwie”- zakres podstawowy	OPERON
14.	Technologia poligrafii	J.Panak, M.Mikula, S.Jakućewicz	„Poligrafia-procesy i technika”	COBRPP
15.	Podstawy poligrafii	S.Jakućewicz, S.Magdzik	„Podstawy poligrafii”	WSiP
16.	Materiałoznawstwo	S.Jakućewicz, S.Magdzik	„Materiałoznawstwo dla szkół poligraficznych”	WSiP
17.	<ul style="list-style-type: none"> • Systemy operacyjne i sieci komputerowe • Oprogramowanie biurowe • Programowanie strukturalne i obiektywne • Multimedia i grafiki komputerowe 	I.Bujnowski, Z.Talagas	„Informatyka”	PWN
18.	Urządzenia techniki komputerowej	K. Wojtuszkiewicz	„Jak działa komputer?” – cz. I „Urządzenia peryferyjne i interfejsy” – cz.II	MIKOM
19.	Biologia.	J.Grzegorek A.Jerzmanowski	„Biologia. Kształcenie w zakresie podstawowym.”	WSiP
20.	Technologia informacyjna	Grażyna Koba	„Technologia informacyjna dla szkół ponadgimnazjalnych”	MIGRA 2002
21.	Chemia	M.Poźniczek Z.Kluz	„Chemia. Kształcenie w zakresie podstawowym.”	WSiP
22.	Wychowanie do życia w rodzinie	W.Papis	„Busola życia”	Busola
23.	Podstawy działalności usługowej	K.Kielan J.Dylewska K.Pokora	„Przygotowanie do działalności usługowej”	WSiP

24.	Podstawy gastronomii i żywienia	M.Konarzewska E.Szperczyńska	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” cz.I-III „Zasady żywienia”	Rea
25.	Obsługa konsumenta	R.Szajna D.Laoniczak A.Ziaja	„Obsługa gości(konsumentów)” Cz.I i II	rea
26.	Usługi gastronomiczne	J.Dylewska-Grzelakowska H.Gaórska- Warszewicz K.Kielan K.Pokora	„Przygotowanie do działalności usługowej. Wybrane rodzaje usług”	WSiP

WYKAZ ZALECANYCH SŁOWNIKÓW

L.p.	AUTOR	TYTUŁ	WYDAWNICTWO
1.	Z.Parafianowicz	„Szkolny słownik odzieżowy”	WSiP
2.	K.Tkaczyk	„Kieszonkowy słownik polsko-niemiecki niemiecko-polski”	WILGA

Zasadnicza Szkoła Zawodowa

Lp	PRZEDMIOT	AUTOR	TYTUŁ	WYDAWNICTWO
1.	1 Matematyka	E.Lesiak	„Matematyka-krok po kroku”	Res Polona
2.	2 Język polski	M.Olszaniecka	„Magia słów”	PWN
3.	5 Historia i wiedza o społeczeństwie	Z.T. Kozłowska, I. Unger, P. Unger, S. Zając	„Historia i wiedza o społeczeństwie”	SOP Oświatowiec Toruń
4.	6 Język niemiecki	R.Dittrich, B.Kujawa, M.Multańska	„Język niemiecki Profi 1 i 2”	PWN
5.	Fizyka	A.Melson G.Łęgocka	„Fizyka” 1 i 2	PWN
6.	Przysposobienie obronne	H.Borowiecki, Z.Pytasz, E.Rogała	„Bądźmy bezpieczni”	PWN
7.	Podstawy przedsiębiorczości	M. Biernacki, J. Korba, Z. Smutek	„ Podstawy przedsiębiorczości”	OPERON

8.	8	Materiałoznawstwo odzieżowe	Tłum.P.Samek	„Krawiectwo materiałoznawstwo”	WSiP
9.	9	Organizacja procesów produkcyjnych	Tłum.P.Samek	„Krawiectwo technologia”	WSiP
10.	10	Podstawy projektowania odzieży	M.H.Czukowa I.Ulawska-Bryszewska E.Fałkowska-Rękawek	„Rysunek zawodowy” „Podstawy projektowania odzieży”	WSiP
11.	11	Technologia gastronomiczna	M.Konarzewska	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” cz.I i II	rea
12.	12	Zajęcia praktyczne	E.Superczyńska	„Technologia gastronomiczna w pytaniach i zadaniach” - zeszyt ćwiczeń cz.1 i 2	eMPi2 Poznań
13.	13	Zasady żywienia	E.Superczyńska	„Zasady żywienia”	rea W-wa
14.	14	Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych	B. Zielonka, M. Konarzewska, E. Hanna - Lada	„Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych”	rea W-wa
15.	15	Rachunkowość w małej gastronomii	H.Górska-Warsewicz	„Podstawy rachunkowości”	WSiP
16.	16	Organizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy	W.Żabicki	„Organizacja bezpieczeństwo i higiena pracy”	WSiP
17.	17	Poligrafia	J.Panak, M.Mikula, S.Jakucewicz	„Poligrafia-procesy i technika”	COBRPP
18.	18	Język angielski	Monika i Marcin Mizak	„My profession”	REA
19.	19	Geografia z ochrona i kształtowaniem środowiska	E. Dudek, R. Pawlacz –cz. I E. Dudek – cz. II	„Geografia z ochrona i kształtowaniem środowiska”	WIKING
20.	20	Technologia informacyjna	Grażyna i Wojciech Hermanowski	„Technologia informacyjna”	OPERON
21.	21	Religia	Z.Marek	„Ze zmartwychwstałym w społeczeństwie”	

ustalono:
uchwałą Rady Pedagogicznej nr 170 z dnia 15.VI.2009 r.