



Załącznik nr 1 Opis przedmiotu zamówienia
do zapytania ofertowego nr 1/BK/ZS/P2/2024 z dnia
29.10.2024 r.

Opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiot zamówienia:

Zestaw 1 Książki do przedmiotów zawodowych do biblioteki szkolnej

Książki do przedmiotów zawodowych – branża ekonomiczna

- Kadry i płace - podręcznik, A. Szafran, Wyd. Ekonomik szt. 15
- Kwalifikacja EKA.05. Prowadzenie spraw kadrowo-płacowych i gospodarki finansowej jednostek organizacyjnych. Egzamin zawodowy, M. Wróbel, Wyd. Ekonomik szt. 15
- Kwalifikacja EKA.05. Prowadzenie spraw kadrowo-płacowych i gospodarki finansowej jednostek organizacyjnych. Egzamin zawodowy. Odpowiedzi, M. Wróbel, Wyd. Ekonomik szt. 15
- Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej - ćwiczenia, J. Musiałkiewicz, Wyd. Ekonomik szt. 10
- Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej - podręcznik, J. Musiałkiewicz, Wyd. Ekonomik szt. 10
- Praca biurowa i korespondencja - podręcznik, A. Burcicka, Wyd. Ekonomik szt. 10
- Prowadzenie dokumentacji w jednostce organizacyjnej. Kwalifikacja EKA.04. Podręcznik do nauki zawodu technik ekonomista. Część 1, J. Ablewicz, P. Dębski, Wyd. WSiP szt. 20
- Prowadzenie dokumentacji w jednostce organizacyjnej. Kwalifikacja EKA.04. Podręcznik do nauki zawodu technik ekonomista. Część 2, J. Ablewicz, P. Dębski, Wyd. WSiP szt. 10
- ZESZYT TESTÓW I ĆWICZEŃ PRZYGOTOWUJĄCYCH DO EGZAMINU POTWIERDZAJĄCEGO KWALIFIKACJĘ EKA.05, B. Padurek, Wydawnictwo Bożena Padurek szt. 10
- ZESZYT TESTÓW I ĆWICZEŃ PRZYGOTOWUJĄCYCH DO EGZAMINU POTWIERDZAJĄCEGO KWALIFIKACJĘ EKA.04 B. Padurek, Wydawnictwo Bożena Padurek szt. 10
- Ekonomia w zarysie - podręcznik, G. Kwiatkowski, Wyd. Ekonomik szt. 15
- Statystyka, J. Musiałkiewicz, Wyd. Ekonomik szt. 10
- Pracownia techniki biurowej. Technik ekonomista. W. Bień, Wyd. WSiP szt. 15

Książki do przedmiotów zawodowych – branża informatyczna

- Konfiguracja usług sieciowych na urządzeniach MikroTik szt. 1
- Sieci komputerowe. Ujęcie całościowe. Wydanie VII szt. 1
- Projekty i rozwiązania sieciowe w praktyce szt. 1



- Druk 3D. Praktyczny przewodnik po sprzęcie, oprogramowaniu i usługach. Wydanie II szt. 1
- Cyberbezpieczeństwo w małych sieciach. Praktyczny przewodnik dla umiarkowanych paranoików szt. 1
- PHP i MySQL. Aplikacje internetowe po stronie serwera szt. 1
- Czysty kod w PHP. Wskazówki ekspertów i najlepsze rozwiązania pozwalające pisać piękny, przystępny i łatwy w utrzymaniu kod PHP szt. 1
- PHP i MySQL. Wprowadzenie. Wydanie II szt. 1
- Python, C++, JavaScript. Zadania z programowania szt. 1
- JavaScript i jQuery. Interaktywne strony WWW dla każdego. Podręcznik Front-End Developera szt. 1
- JavaScript i jQuery. Nieoficjalny podręcznik. Wydanie III szt. 1
- Repetytorium i testy egzaminacyjne. Technik informatyk. Kwalifikacja EE.08/INF.02. Egzamin zawodowy szt. 1
- Repetytorium i testy egzaminacyjne. Technik informatyk/technik programista. Kwalifikacja EE.09/INF.03. Egzamin zawodowy szt. 1
- Serwer Ubuntu. Kompletny przewodnik po Ubuntu Server 22.04. Wydanie IV szt. 1
- Windows Server 2022. Instalacja i konfiguracja szt. 1
- Windows Server 2022 dla profesjonalistów. Wydanie II szt. 1
- INF.02. Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i lokalnych sieci komputerowych. Część 1. Systemy komputerowe. Podręcznik do nauki zawodu technik informatyk Marcin Czerwonka, Zenon Nowocień Wyd Helion szt. 12
- INF.02. Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i lokalnych sieci komputerowych. Część 2. Naprawa i eksploatacja systemów komputerowych. Podręcznik do nauki zawodu technik informatyk Marcin Czerwonka, Zenon Nowocień Wyd Helion szt. 12
- INF.02. Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i lokalnych sieci komputerowych. Część 3. Lokalne sieci komputerowe. Podręcznik do nauki zawodu technik informatyk Jarosław Orczykowski, Artur Rudnicki Wyd Helion szt. 12
- INF.02. Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i lokalnych sieci komputerowych. Część 4. Sieciowe systemy operacyjne. Podręcznik do nauki zawodu technik informatyk Jarosław Orczykowski, Artur Rudnicki Wyd Helion szt. 12
- INF.03. Tworzenie i administrowanie stronami i aplikacjami internetowymi oraz bazami danych. Część 1. Projektowanie stron internetowych. Podręcznik do nauki zawodu technik informatyk i technik programista Jolanta Pokorska Wyd Helion szt. 12
- INF.03. Tworzenie i administrowanie stronami i aplikacjami internetowymi oraz bazami danych. Część 2. Projektowanie i administrowanie bazami danych. Podręcznik do nauki zawodu technik informatyk i technik programista Jolanta Pokorska Wyd Helion szt. 12
- INF.03. Tworzenie i administrowanie stronami i aplikacjami internetowymi oraz bazami danych. Część 3. Programowanie aplikacji internetowych. Podręcznik do nauki zawodu technik informatyk i technik programista Jolanta Pokorska Wyd Helion szt. 12



Książki do przedmiotów zawodowych – branża gastronomiczna

- Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 1. Małgorzata Konarzewska, WSiP, 2021 szt. 20
- Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 2. Małgorzata Konarzewska, WSiP, 2021 szt. 20
- Zeszyt GASTROnomiczny. Zeszyt ćwiczeń do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. HGT.02. Część 1. Danuta Arcipowska, Małgorzata Konarzewska, WSiP, 2023 szt. 3
- Zeszyt GASTROnomiczny. Zeszyt ćwiczeń do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. HGT.02. Część 2. Danuta Arcipowska, Małgorzata Konarzewska, WSiP, 2023 szt. 3
- Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 1. Iwona Namysław, Lidia Górską, WSiP, 2022 szt. 3
- Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 2. Iwona Namysław, Lidia Górską, WSiP, 2022, szt. 3
- Zasady żywienia. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 1. Dorota Czerwińska, WSiP, 2021 szt. 10
- Zasady żywienia. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 2. Dorota Czerwińska, WSiP, 2021 szt. 10
- Usługi gastronomiczne. HGT.12. Renata Szajna, WSiP, 2023 szt. 10
- Organizacja produkcji gastronomicznej. HGT.12. Beata Bilska, Hanna Górską-Warsewicz, Beata Sawicka, Agnieszka Tul-Gizara, WSiP, 2023 szt. 10
- Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Agnieszka Kasperek, Marzena Kondratowicz, WSiP, 2021 szt. 10
- Bezpieczeństwo i higiena pracy. Podręcznik z filmami instruktażowymi. WSiP, 2022, Wanda Buła szt. 3
- Zeszyt Gastronomiczny. Zbiór zadań praktycznych. Kwalifikacja HGT.12. Zeszyt ćwiczeń do zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 1. Joanna Duda, Sebastian Krzywda. WSIP. 2024 2szt.
- Zeszyt Gastronomiczny. Zbiór zadań praktycznych. Kwalifikacja HGT.12. Zeszyt ćwiczeń do zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 2. Joanna Duda, Sebastian Krzywda. WSIP. 2024 2 szt.

Zestaw 2 Książki - Zajęcia z matematyki 16 szt.

- MATEMATYKA. Zbiór zadań maturalnych. Lata 2010–2024. Poziom podstawowy. 1130 zadań CKE z rozwiązaniami Ryszard Pagacz Wydawnictwo Oficyna Edukacyjna Krzysztof Pazdro 2024
- NOWA Teraz Matura. Matematyka. Do matury 2025. PAKIET Vademecum, Zbiór zadań maturalnych z materiałami cyfrowymi. Zakres podstawowy



Praca zbiorowa Nowa Era 2024

Zestaw 3 Książki - Zajęcia z j. angielskiego zawodowego 8 szt.

- Zestawy do matury ustnej. Język angielski, praca zbiorowa, Draco, 2023
- Nowa Teraz Matura. Język angielski Poziom Podstawowy i rozszerzony Vademecum 2025, Nicholas Rattenbury, Zbigniew Pokrzewiński, Katarzyna Niklewska, Nowa Era, 2024
- Matura Practice Tests. Poziom podstawowy. Część pisemna, Jenny Dooley, Express Publishing,

Zestaw 4 Książki - Zajęcia z j. angielskiego zawodowego 8 szt.

- Nowa Teraz Matura. Język angielski Poziom Podstawowy i rozszerzony Vademecum 2025, Damian Williams, Robert Górniak, Zbigniew Pokrzewiński, Katarzyna Niklewska, Nowa Era, 2024
- Język angielski Matura Practice Tests. Poziom rozszerzony. Część pisemna, Jenny Dooley, Express Publishing,
- Język angielski Challenge yourself Zbiór zadań gramat. - leks. z kluczem Agata Włodarczyk Handybooks