

SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW - ROK SZKOLNY 2019/2020

Technikum Zawodowe

Klasa I po gimnazjum

Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo/ Numer, data dopuszczenia
Język polski	„Ponad słowami” klasa 1 - cz. 1 i 2	M. Chmiel, E. Kostrzewa	WS i P – 2013r. 425/1/2012 425/2/2012
Język angielski – poziom podstawowy	<i>Podręcznik zostanie podany we wrześniu, po podziale na grupy.</i>	-----	-----
Język niemiecki – kontynuacja	Infos 1a / Effekt 1	C. Senyszko, B. Sekulski	451/1/2014 Pearson Longman / 937/1/2018 WSiP
Historia	„Poznać przeszłość. Wiek XX”	S. Roszak, J. Kłaczko	Nowa Era- 525/2012
Wiedza o społeczeństwie	„W centrum uwagi” – poziom podstawowy	A. Janicki	Nowa Era - 505/2015/2015
Matematyka	„Matematyka 1” – poziom podstawowy	W. Babiński, L. Chańko	Nowa Era 378/1/2011/2015
Fizyka	„Odkryć fizykę” – zakres podstawowy	M. Braun, W. Śliwa	Nowa Era 447/2012/2015
Chemia	„To jest chemia” – zakres podstawowy	R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod	Nowa Era 438/2012/2015
Biologia	„Biologia na czasie” – poziom podstawowy	E. Bonar	Nowa Era 450/2012
Geografia	„Oblicza geografii” – zakres podstawowy	R. Uliszak, K. Wiedermann	Nowa Era 433/2012/2015
Informatyka	<i>Podręcznik zostanie podany we wrześniu</i>	-----	-----
Edukacja dla bezpieczeństwa	„Żyję i działam bezpiecznie”	J. Słoma	Nowa Era 426/2012/2015

Religia	„ W kościele”	KEP	WAM – 1372/2002
Przedmioty zawodowe – Technikum Hotelarstwa			
Działalność recepcji	„Hotelarstwo. Działalność recepcji” cz1 i 2	B.Cymańska – Garbowska, D.Witrykus i inni	REA
Podstawy hotelarstwa	„Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe”	W. Drogoń, B. Granecka -Wrzostek	WSiP, REA
Przedmioty zawodowe - Technikum Żywnienia i Usług Gastronomicznych			
Wyposażenie techniczne i BHP	<i>Podręcznik zostanie podany we wrześniu</i>	-----	-----
Technologia gastronomiczna	<i>Podręcznik zostanie podany we wrześniu</i>	----- -	-----
Zasady żywienia	„Zasady żywienia” cz.1	D. Czerwińska	WSiP, Rea
Zajęcia praktyczne – technologia gastronomiczna	<i>Podręcznik zostanie podany we wrześniu</i>	-----	-----
Przedmioty zawodowe – Technikum Informatyczne			
Bezpieczeństwo i higiena pracy	BHP w branży elektrycznej	J. Kozyra, W. Bukala	WSiP
Urządzenia techniki komputerowej	Pracownia urządzeń techniki komputerowej	T. Klekot, K. Pytel	WSiP
Systemy operacyjne	Montaż i eksploatacja systemów komputerowych	T. Marciniak	WSiP
Eksploatacja urządzeń techniki komputerowej	Pracownia urządzeń techniki komputerowej	T. Klekot, K. Pytel	WSiP
Administracja systemami operacyjnymi	Montaż i eksploatacja systemów komputerowych	T. Marciniak	WSiP
Eksploatacja lokalnych sieci komputerowych	<i>Podręcznik zostanie podany we wrześniu</i>	-----	-----

Klasa II

Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo/ Numer, data dopuszczenia
Język polski	„Ponad słowami” klasa 2 - cz. 1	M. Chmiel, R. Pruszyński, A. Równy	Nowa Era – 425/5/2014
Język angielski – poziom podstawowy	Matura Prime Time Plus Repetytorium Oxfrord	V. Evans, J. Dooley	Express Pulishing
Język niemiecki – kontynuacja	Infos 2a	C. Senyszko, B. Sekulski	451/2/2015 Pearson Longman
Historia i społeczeństwo	Podręcznik zostanie podany we wrześniu	-----	-----
Matematyka	„Matematyka 1” – poziom podstawowy	W. Babiński, L. Chańko	Nowa Era 378/1/2011/2015
Chemia	„To jest chemia” – zakres podstawowy	R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod	Nowa Era 438/2012/2015
Wiedza o kulturze	Podręcznik zostanie podany we wrześniu	-----	-----
Podstawy przedsiębiorczości	„Krok w przedsiębiorczość”	Z. Makiela T. Rachwał	Nowa Era 467/2012/2015
Religia	„ W kościele”	KEP	WAM – 1372/2002
Przedmioty zawodowe - Technikum Żywnienia i Usług Gastronomicznych			
Zasady Żywnienia	„Zasady Żywnienia. Planowanie i ocena”	H. Kunachowicz	WSiP
Organizowanie produkcji gastronomicznej	„Organizacja produkcji gastronomicznej”	A.Kmiótek	WSiP
Obsługa konsumenta	‘Usługi gastronomiczne”	R. Szajna, P. Ławniczak	WSiP
Technologia gastronomiczna	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”. Gastronomia Tom I	M. Konarzewska	WSiP, REA
Zajęcia praktyczne – obsługa konsumenta	„Pracownia obsługi klientów”	Piotr Dominik	WSiP

Wyposażenie techniczne i BHP	<i>Podręcznik zostanie podany we wrześniu</i>	-----	-----
Zajęcia praktyczne – technologia gastronomiczna	„Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna” cz.1/cz2	A.Kmiołek	WSiP
Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej	„Działalność gospodarcza w gastronomii”	H. Górską-Warsewicz B. Sawicka, T. Mikulska	WSiP
Język obcy zawodowy/ j. niem.	<i>Podręcznik zostanie podany we wrześniu</i>	----- -	-----
Przedmioty zawodowe – Technikum Informatyczne			
Urządzenia techniki komputerowej	Pracownia urządzeń techniki komputerowej	T. Klekot, K. Pytel	WSiP
Systemy operacyjne	Montaż i eksploatacja systemów komputerowych	T. Marciniak	WSiP
Eksploatacja urządzeń techniki komputerowej	Pracownia urządzeń techniki komputerowej	T. Klekot, K. Pytel	WSiP
Administracja systemami operacyjnymi	Montaż i eksploatacja systemów komputerowych	T. Marciniak	WSiP

Klasa III

Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo/ Numer dopuszczenia
Język polski	„Ponad słowami” – klasa 2, cz.2	M. Chmiel, R. Pruszyński, A. Równy	Nowa Era – 425/5/2014
Język angielski – poziom podstawowy	Matura Prime Time Plus Repetitorium Oxford	V. Evans, J. Dooley	Express Publishing
Język niemiecki – kontynuacja	Infos 2a	C. Senyszko, B. Sekulski	451/2/2015 Pearson Longman
Historia i społeczeństwo	<i>Podręcznik zostanie podany we wrześniu</i>	-----	-----
Matematyka	„Matematyka” – kontynuacja kl II	W. Babiański, L. Chańko	Nowa Era – 378/3/2014

Chemia – poz. rozszerzony TŻiUG	„To jest chemia” I „To jest chemia” II – chemia organiczna	M. Litwin, Sz. Styka- Wlazło, J. Szymońska	Nowa Era – 528/2/2013
Geografia – poziom rozszerzony - TH	„Oblicza geografii 2” - zakres rozszerzony	T. Rachwał	Nowa Era – 501/2/2013/2016
Religia	„W rodzinie”	KEP	WAM – 3900/2003/2004
Przedmioty zawodowe – Technikum Hotelarstwa			
Usługi żywieniowe w hotelarstwie	„Usługi żywieniowe w hotelarstwie”	B.Granecka - Wrzostek	WSiP
Pracownia obsługi konsumenta	Obsługa konsumenta – zeszyt ćwiczeń	J. Duda i S. Krzywda	WSiP, REA
Organizacja pracy w hotelarstwie	<i>Podręcznik zostanie podany we wrześniu</i>	-----	-----
Pracownia hotelarstwa	<i>Podręcznik zostanie podany we wrześniu</i>	-----	-----
Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego	„Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego”	M. Wajgner, R. Tymińska	WSiP
Marketing usług hotelarskich	„Marketing usług hotelarskich”	A.Stefański	REA
Język obcy w hotelarstwie/język niemiecki	<i>Podręcznik zostanie podany we wrześniu</i>	-----	-----
Organizacja informatyczna w hotelarstwie	<i>Podręcznik zostanie podany we wrześniu</i>	-----	-----
Przedmioty zawodowe – Technikum Żywności i Usług Gastronomicznych			
Zasady żywienia	„Zasady żywienia. Planowanie i ocena”	H. Kunachowicz	WSiP
Organizowanie produkcji gastronomicznej	„Organizacja produkcji gastronomicznej”	A.Kmiołek	WSiP
Obsługa konsumenta	„Usługi gastronomiczne”	R. Szajna, P. Ławniczak	WSiP
Technologia gastronomiczna	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”. Gastronomia Tom I	M. Konarzewska	WSiP, REA
Zajęcia praktyczne – obsługa konsumenta	„Pracownia obsługi klientów”	Piotr Dominik	WSiP

Zajęcia praktyczne – technologia gastronomiczna	„ Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna” cz.1/cz2	A.Kmiołek	WSiP
Zajęcia praktyczne – organizowanie produkcji gastronomicznej	„Organizacja produkcji gastronomicznej”	B. Bilaska, H. Góraska- Warszewicz, B. Sawicka, A. Tul-Krzyszczuk	WSiP
Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej	„Działalność gospodarcza w gastronomii”	H. Góraska-Warszewicz B. Sawicka, T. Mikulska	WSiP

Klasa IV

Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo/ rok, numer dopuszczenia
Język polski	„Ponad słowami” klasa 3	M. Chmiel, E. Kostrzewa	WS i P 425/4/2012
Język angielski – poziom podstawowy	Matura Prime-Time Plus elementary	V. Evans, J. Dooley	Express Pulishy
Język niemiecki – kontynuacja	Infos 1b	C. Senyszko, B. Sekulski	451/1/2014 Pearson Longman
Historia i społeczeństwo	„ Poznać przeszłość. Ojczysty Panteon i ojczyste spory”	T. Maćkowski	Nowa Era – 659/1/2014
	„ Poznać przeszłość. Rządzący i rządzeni”	I. Janicka	Nowa Era – 659/2/2014
Matematyka	„Matematyka „ – poziom podstawowy – klasa II i III	W. Babiński, L. Chańko	Nowa Era 378/2/3/2013
Chemia – poz. rozszerzony TŻiUG	„ To jest chemia I – chemia ogólna i nieorganiczna” – zakres rozszerzony	M. Litwin, Sz. Styka – Wlazło, J. Szymońska	Nowa Era – 528/1/2012/2015
Geografia – poziom rozszerzony - TH	„Oblicza geografii 3” - zakres rozszerzony	T. Rachwał	Nowa Era – 501/2/2013/2016
Religia	„ W świecie”	KEP	WAM - 911/2003
Przedmioty zawodowe – Technikum Hotelarstwa			
Organizacja pracy w hotelarstwie	<i>Podręcznik zostanie podany we wrześniu</i>	-----	-----

Pracownia obsługi konsumenta	Obsługa konsumenta – zeszyt ćwiczeń	J. Duda i S. Krzywda	WSiP, REA
Pracownia hotelarstwa	<i>Podręcznik zostanie podany we wrześniu</i>	-----	-----
Język obcy w hotelarstwie/język niemiecki	<i>Podręcznik zostanie podany we wrześniu</i>	-----	-----
Przedmioty zawodowe – Technikum Żywnienia i Usług Gastronomicznych			
Zajęcia praktyczne - organizowanie produkcji gastronomicznej	„Organizacja produkcji gastronomicznej”	B. Bilska, H. Górską-Warsewicz, B. Sawicka, A. Tul-Krzyszczuk	WSiP
Obsługa konsumenta	„Usługi gastronomiczne”	R. Szajna, P. Ławniczak	WSiP
Zajęcia praktyczne – obsługa konsumenta	„Pracownia obsługi klientów”	Piotr Dominik	WSiP
Język obcy zawodowy/język niemiecki	<i>Podręcznik zostanie podany we wrześniu</i>	-----	-----