

Wykaz podręczników do klas drugich Technikum na rok szkolny 2024/2025

Nazwa przedmiotu	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawca	Nr dopuszczenia	zawód
język polski	Oblicza epok 1.2 Oblicza epok 2.1, 2.2	Dariusz Chemperek, Adam Kalabarczyk, Dariusz Trzeźniowski	WSiP	952/2/2022/z1 952/3/2023/z1 952/4/2023/z1	wszystkie zawody
język angielski	Impulse 2	Catherine McBeth, Patricia Reilly, Joanna Sobierska- Paczesny	Macmillan	1129/2/2021	A1, A2
	Impulse 3	Catherine McBeth, Patricia Reilly, Joanna Sobierska- Paczesny	Macmillan	1129/3/2021	
	Impulse 2	Catherine McBeth, Patricia Reilly, Karolina Kotorowicz- Jasińska	Macmillan	1129/2/2021	A3
	Impulse 1	Catherine McBeth, Patricia Reilly, Karolina Kotorowicz- Jasińska	Macmillan	1129/2/2021	A4
Impulse 2	Catherine McBeth, Patricia Reilly, Karolina Kotorowicz- Jasińska	Macmillan	1129/2/2021		

język niemiecki	Perfekt 1 Podręcznik	Beata Jaroszewicz, Jan Szurmant, Anna Wojdat-Niklewska	Pearson	942/1/2019	wszystkie grupy
	Zeszyt ćwiczeń	Piotr Dudek, Danuta Kin, Monika Ostrowska-Polak			
	Perfekt 2 Podręcznik	Beata Jaroszewicz, Jan Szurmant, Anna Wojdat-Niklewska	Pearson	942/2/2019	
	Zeszyt ćwiczeń	Piotr Dudek, Danuta Kin, Monika Ostrowska-Polak			
historia	Historia. Podręcznik liceum i technikum. Zakres podstawowy. Cz. 2	Jarosław Czubaty, Piotr Szlanta	WSiP	987/2/2020	wszystkie zawody
historia i teraźniejszość	Historia i teraźniejszość. Liceum i technikum. Część 2	Izabela Modzelewska-Rysak, Leszek Rysak, Adam Cisek, Karol Wilczyński, Marian Buczyński, Tomasz Grochowski, Witold Pelczar	WSiP	1155/2023	wszystkie zawody
fizyka	Odkryć fizykę. Podręcznik dla klasy 2 liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy	Marcin Braun Weronika Śliwa	Nowa Era	1001/2/2020	wszystkie zawody

biologia	Biologia na czasie2 Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy	Anna Helmin, Jolanta Holeczek	Nowa Era	1006/2/2020	wszystkie zawody
matematyka	Matematyka i przykłady jej zastosowań. Podręcznik dla klasy 1 liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony	Alicja Cewe Małgorzata Krawczyk Maria Kruk Alina Magryś-Walczak Halina Nahorska	Wydawnictwo Podkowa	1068/1/2019	technik informatyk, technik programista, technik budownictwa technik żywienia i usług gastronomicznych
	Matematyka i przykłady jej zastosowań. Podręcznik dla klasy 2 liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony			1068/2/2020	
	Matematyka i przykłady jej zastosowań. Podręcznik dla klasy 1 liceum i technikum w zakresie podstawowym.	Alicja Cewe Małgorzata Krawczyk Maria Kruk Alina Magryś-Walczak Halina Nahorska	Wydawnictwo Podkowa	1003/1/2019	technik hotelarstwa
chemia	To jest chemia 1. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Dla absolwentów szkół podstawowych.	Romuald Hassa, Aleksandra Mrzigod, Janusz Mrzigod	Nowa Era	994/1/2019	wszystkie zawody

geografia	Oblicza geografii 2. Podręcznik dla liceum Ogólnokształcącego i technikum Zakres podstawowy + Oblicza geografii 2. Karty pracy ucznia dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy - Szkoła ponadpodstawowa	Tomasz Rachwał, Radosław Uliszak, Krzysztof Wiedermann, Paweł Kroh	Nowa Era	983/2/2020	technik informatyk, technik programista, technik budownictwa
	Oblicza geografii 1. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony Oblicza geografii 1 Maturalne karty pracy dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres rozszerzony - Szkoła ponadpodstawowa + Oblicza geografii 2. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony + Oblicza geografii 2. Maturalne karty pracy dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres rozszerzony - Szkoła ponadpodstawowa	Roman Malarz, Marek Więckowski, Paweł Kroch Roman Malarz, Marek Więckowski, Paweł Kroch	Nowa Era Nowa Era	973/1/2019 973/2/2020	technik hotelarstwa, technik żywienia i usług gastronomicznych
religia	W świecie	Z. Marek	WAM	AZ-42-01/10-KR-1/13	wszystkie zawody
biznes i zarządzanie	Krok w biznes i zarządzanie	Zbigniew Makiela,	Nowa Era	1193/1/2023	wszystkie zawody

	cz.1. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Krok w biznes i zarządzanie cz.2. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum.	Tomasz Rachwał Zbigniew Makiela, Tomasz Rachwał	Nowa Era	1193/2/2024	
informatyka	Informatyka na czasie 2. Podręcznik dla liceum i technikum, zakres podstawowy	Janusz Mazur, Paweł Perekietka, Zbigniew Talaga, Janusz S Wierzbicki	Nowa Era	990/1/2019	wszystkie zawody
pracownia hotelarska	Pracownia hotelarska. Ćwiczenia. HGT03, Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	Aleksandra Lewandowska	Format AB	2019	technik hotelarstwa
	Dokumentacja hotelowa. HGT03, Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	Beata Bodusz	Format AB	2020	
pracownia obsługi konsumenta	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie część 2. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa	Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek	WSiP	2019	
podstawy hotelarstwa	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie część 1. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa	Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek	WSiP	2019	
organizacja pracy służby pięter	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	Witold Drogoń, Bożena Granecka-	WSiP	2019	

	część 2. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa	Wrzosek			
obsługa konsumenta	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie część 2. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa	Witold Drogoń, Bożena Granecka- Wrzosek	WSiP	2019	
usługi dodatkowe w hotelarstwie	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie część 1. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa	Witold Drogoń, Bożena Granecka- Wrzosek	WSiP	2019	
wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Sporządzanie potraw i napojów cz.1, TG.07/HGT.02	Marzanna Zienkiewicz	WSiP	2019	technik żywienia i usług gastronomicznych
technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Sporządzanie potraw i napojów Cz.2, HGT.02/TG.07	Anna Kmiołek- Gizara	WSiP	2019	
podstawy żywienia i gastronomii	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych cz. 1 Zasady żywienia	Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska	WSiP	2020	
usługi gastronomiczne	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych cz. 2	Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Marzanna Zienkiewicz	WSiP	2020	
pracownia gastronomiczna	Sporządzanie potraw i napojów cz.2, HGT.02/TG.07	Anna Kmiołek- Gizara	WSiP	2019	

pracownia obsługi konsumenta	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych cz. 2	Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Marzanna Zienkiewicz	WSiP	2020	
systemy operacyjne	Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych, i lokalnych sieci komputerowych cz. 2	Sylwia Osetek, Krzysztof Pytel	WSiP	2019	technik informatyk
urządzenia techniki komputerowej	Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych, i lokalnych sieci komputerowych cz. 1	Sylwia Osetek, Krzysztof Pytel	WSiP	2019	
pracownia urządzeń techniki komputerowej- zajęcia praktyczne					
sieci komputerowe	Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych, i lokalnych sieci komputerowych cz. 2	Sylwia Osetek, Krzysztof Pytel	WSiP	2019	
pracownia sieciowych systemów operacyjnych	Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych, i lokalnych sieci komputerowych cz. 3	Sylwia Osetek, Krzysztof Pytel	WSiP	2019	
pracownia lokalnych sieci	Administracja i eksploatacja systemów komputerowych,	Sylwia Osetek, Krzysztof Pytel	WSiP	2019	

komputerowych- zajęcia praktyczne	urządzeń peryferyjnych, i lokalnych sieci komputerowych cz. 2				
podstawy budownictwa	Budownictwo ogólne.	Mirosława Popek, Bożena Wapińska	WSiP	2013	technik budownictwa
dokumentacja techniczna	Rysunek techniczny budowlany	Tadeusz Maj	WSiP	2013	
technologia robót murarsko- tynkarskich-	Wykonywanie robót murarskich i tynkarskich. Kwalifikacja BUD.12	Mirosława Popek	WSiP	2019	
pracownia dokumentacji technicznej- zajęcia praktyczne	Rysunek techniczny budowlany	Tadeusz Maj	WSiP	2013	
witryny i aplikacje internetowe	Tworzenie stron i aplikacji internetowych oraz baz danych i administrowanie nimi. Część 2	Tomasz Klekot, Agnieszka Klekot	WSiP	2020	technik programista
pracownia baz danych	Tworzenie stron i aplikacji internetowych oraz baz danych i administrowanie nimi. Część 1	Tomasz Klekot, Agnieszka Klekot	WSiP	2020	
projektowanie oprogramowania	Projektowanie programowania i testowanie aplikacji. Część 1	Dariusz Gołębiowski	WSiP	2021	