

Wykaz podręczników do klas czwartych Technikum na rok szkolny 2025/2026

Nazwa przedmiotu	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawca	Nr dopuszczenia	Zawód
język polski	Oblicza epok 2.2 Oblicza epok 3.1 Oblicza epok 3.2	Dariusz Chemperek Adam Kalbarczyk Dariusz Trzeźniowski	WSiP	952/4/2023/z1 952/5/2024/z1 952/6/2024/z1	wszystkie zawody
język angielski	Impulse 3	Catherine McBeth, Patricia Reilly, Joanna Sobierska-Paczesny	Macmillan	1129/3/2021	A1,A3,A4
	Impulse 4	Catherine McBeth, Patricia Reilly, Joanna Sobierska-Paczesny	Macmillan	1129/3/2021	
	Impulse 4	Catherine McBeth, Patricia Reilly, Joanna Sobierska-Paczesny	Macmillan	1129/3/2021	A2
język angielski zawodowy	Hotels and Catering	Virginia Evans, Jenny Dooley, Veronica Garza	Express Publishing	brak	technik hotelarstwa

	Food Service Industries	Virginia Evans, Jenny Dooley	Express Publishing	brak	technik żywienia i usług gastronomicznych
	Information Technology	Virginia Evans, Jenny Dooley. Stanley Wright	Express Publishing	brak	technik informatyk,
	Construction I : Buildings	Virginia Evans, Jenny Dooley, Jason Revels	Express Publishing	brak	technik budownictwa
	Software Engineering	Virginia Evans, Jenny Dooley, Enrico Pontelli	Express Publishing	brak	technik programista
język niemiecki	Perfekt 4 Podręcznik Zeszyt ćwiczeń	Beata Jaroszewicz, Jan Szurmant, Anna Wojdat-Niklewska Piotr Dudek, Danuta Kin, Monika Ostrowska-Polak	Pearson	942/4/2021	A1,A2,A3,A4
historia	Historia. Nowa edycja. Klasa 4. Zakres podstawowy.	Jarosław Czubaty Michał Faszczka, Krzysztof Wiśniewski, Piotr Szlanta, Andrzej Zawistowski	WSiP	1147/4/2025	wszystkie zawody
matematyka	Matematyka i przykłady jej zastosowań. Podręcznik dla klasy 2 liceum i technikum. Zakres podstawowy.	Alicja Cewe Małgorzata Krawczyk Maria Kruk	Podkowa	1003/2/2020	technik hotelarstwa, technik żywienia i usług gastronomicznych

		Alina Magryś-Walczak Halina Nahorska			
	Matematyka i przykłady jej zastosowań. Podręcznik dla klasy 3 liceum i technikum. Zakres podstawowy.	Alicja Cewe Małgorzata Krawczyk Maria Kruk Alina Magryś-Walczak Halina Nahorska		1003/3/2021	
	Matematyka i przykłady jej zastosowań. Podręcznik dla klasy 2 liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony.	Alicja Cewe Małgorzata Krawczyk Maria Kruk Alina Magryś-Walczak Halina Nahorska	Podkowa	1068/2/2020	technik budownictwa, technik informatyk, technik programista
	Matematyka i przykłady jej zastosowań. Podręcznik dla klasy 3 liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony.	Alicja Cewe Małgorzata Krawczyk Maria Kruk Alina Magryś-Walczak Halina Nahorska		1068/3/2021	
fizyka	Odkryć fizykę. Podręcznik dla klasy 3 liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy.	Marcin Braun, Weronika Śliwa	Nowa Era	1001/3/2021	wszystkie zawody
geografia	Oblicza geografii 3 Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum Zakres podstawowy +	Marcin Świtoniak, Teresa Wieczorek, Roman Malarz, Tomasz Karasiewicz, Marek	Nowa Era	973/3/2021	technik budownictwa, technik informatyk, technik programista

	Oblicza geografii 3 Karty pracy ucznia. Zakres podstawowy - Szkoła ponadpodstawowa Oblicza geografii 3 Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony + Oblicza geografii 3. Maturalne karty pracy dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres rozszerzony - Szkoła ponadpodstawowa	Więckowski Marcin Świtoniak, Teresa Wieczorek, Roman Malarz, Tomasz Karasiewicz, Marek Więckowski	Nowa Era	973/3/2021	technik hotelarstwa, technik żywienia i usług gastronomicznych
chemia	To jest chemia 2. Chemia organiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Dla absolwentów szkół podstawowych.	R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod	Nowa Era	994/2/2020	wszystkie zawody
biologia	Biologia na czasie 3 Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy	Jolanta Holeczek	Nowa Era	1006/3/2021	wszystkie zawody
religia	Jestem świadkiem Chrystusa w Rodzinie	Z. Marek	WAM	AZ-43-01/1/1	wszystkie zawody
podstawy żywienia i gastronomii	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 1. Zasady żywienia	Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz Irena Nadolna Beata Sińska Halina	WSiP	2020	technik żywienia i usług gastronomicznych

		Turlejska			
organizacja produkcji gastronomicznej	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, kwalifikacja HGT.12. część 2	Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Marzanna Zienkiewicz	WSiP	2020	
usługi gastronomiczne	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, kwalifikacja HGT.12. część 2	Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Marzanna Zienkiewicz	WSiP	2020	
pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej	Pracownia organizacji żywienia. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.15. Praktyczna nauka zawodu	Joanna Duda, Sebastian Krzywda	WSiP	2018	
pracownia obsługi konsumenta	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, kwalifikacja HGT.12. część 2	Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Marzanna Zienkiewicz	WSiP	2020	technik hotelarstwa
podstawy hotelarstwa	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, cz.1. Kwalifikacja HGT.03.Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa	Witold Drogoń, Bożena Gronecka-Wrzosek	WSiP	2019	
rezerwacja usług w recepcji	Realizacja usług w recepcji. Kwalifikacja HGT.06.część 1. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa. Realizacja usług w recepcji. Zbiór zadań.	Barbara Cymańska-Grabowska, Danuta Witrykus, Grzegorz Wolak Barbara Cymańska – Grabowska,	WSiP WSiP	2020 2022	

		Anna Zawierucha, Magdalena Świderska			
obsługa gościa w recepcji	Realizacja usług w recepcji. Kwalifikacja HGT.06.część 2. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa	Barbara Cymańska- Grabowska, Danuta Witrykus Grzegorz Wolak	WSiP	2020	
pracownia hotelarska	Pracownia hotelarska. Ćwiczenia Kwalifikacja HGT.06. Dokumentacja hotelowa, kwalifikacja HGT.06.Realizacja usług w recepcji	Aleksandra Lewandowska Beata Bodusz	FORMAT- AB FORMAT- AB	2021 2020	
organizacja i kosztorysowanie robót budowlanych	Organizacja i kontrola robót budowlanych oraz sporządzanie kosztorysów. Kwalifikacja BUD.14. Część 1	Beata Bisaga, Maria Jolanta Bisaga	WSiP	2020	technik budownictwa
pracownia organizacji i kosztorysowania robót budowlanych - zajęcia praktyczne	Organizacja i kontrola robót budowlanych oraz sporządzanie kosztorysów. Kwalifikacja BUD.14. Część 2	Beata Bisaga, Maria Jolanta Bisaga	WSiP	2020	
pracownia dokumentacji technicznej	Rysunek techniczny budowlany	Tadeusz Maj	WSiP	2013	
witryny i aplikacje internetowe	Tworzenie stron i aplikacji internetowych oraz baz danych i administrowanie nimi. Część 1	Tomasz Klekot, Agnieszka Klekot	WSiP	2020	
systemy baz danych	Tworzenie i administrowanie stronami i aplikacjami	Jolanta Pokorska	Helion	2019	technik informatyk

	internetowymi oraz bazami danych. Część 2. Projektowanie i administrowanie bazami danych. Podręcznik do nauki zawodu technik informatyk i technik programista.				
pracownia baz danych – zajęcia praktyczne	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	Helion	2019	
pracownia aplikacji internetowych	Tworzenie stron i aplikacji internetowych oraz baz danych i administrowanie nimi. INF.03. Część 2	Tomasz Klekot, Agnieszka Klekot	WSiP	2020	
projektowanie oprogramowania	Projektowanie, programowanie i testowanie aplikacji. Kwalifikacja INF.04. Podręcznik do nauki zawodu technik programista. Część 2	Dariusz Gołębiowski	WSiP	2021	technik programista
projektowanie obiektowe	Informacja o podręczniku we wrześniu				
projektowanie aplikacji desktopowych	Informacja o podręczniku we wrześniu				
projektowanie aplikacji mobilnych	Informacja o podręczniku we wrześniu				

projektowanie aplikacji webowych	Informacja o podręczniku we wrześniu				
testowanie i dokumentowanie aplikacji	Informacja o podręczniku we wrześniu				