

Wykaz podręczników na rok szkolny 2021/2022

KLASA III TECHNIKUM – PRZEDMIOTY OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

KLASA A	PRZEDMIOT	AUTOR	TYTUŁ	WYDAWNIC- TWO
III	Matematyka	W. Babiński L. Chańko J. Czarnowska J. Wesołowska	Matematyka	Nowa Era
III	Język polski	J. Kapciński	Przeszłość to dziś kl. II cz. II	Nowa Era
III	Język niemiecki	A. Życka, E. Kościeniak- Walewska, A. Ch. Korber	„trends 2” „trends 3”	WSiP
III	Język angielski	J. Sosnowska, J. Sobierska	Oxford Solutions 3	Oxford University Press
III	Historia i społeczeństwo	M. Markowicz, O. Pytlińska, A. Wyroda	Historia i społeczeństwo. „ Ojczysty Panteon i ojczyste spory”	WSiP
III	Chemia zakres rozszerzony	S. Hejwowska R. Marcinkowski	Chemia seria „Odkrywamy na nowo” cz. 2	OPERON
III	Fizyka rozszerzona	G. Kornaś	Fizyka dla szkół ponadgimnazjalnych tom II część 1 „Ciekawi świata”	OPERON

Klasa III Przedmioty zawodowe - Technikum grafiki i poligrafii cyfrowej

Wykaz podręczników będzie podany we wrześniu.

KLASA III PRZEDMIOTY ZAWODOWE – TECHNIKUM ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

III	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	A. Kmiołek	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna cz. 1 i cz. 2	WSiP
III	Procesy technologiczne w gastronomii.	B. Kmiołek	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna cz. 2	WSiP
III	Zasady żywienia	H. Kunachowicz I. Nadolna	Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	WSiP
III	Organizacja produkcji gastronomicznej	A. Kmiołek	Organizacja produkcji gastronomicznej.	WSiP
III	Usługi gastronomiczne	R. Szajna D. Ławniczak	Usługi gastronomiczne	WSiP

III	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	H. Kunachowicz	Zasady żywienia. Planowanie i ocena	WSiP
III	Obsługiwanie klientów w gastronomi	R. Szajna P. Ławniczak	Usługi gastronomiczne	WSiP
III	Język niemiecki zawodowy	A.Dul	„Język niemiecki zawodowy w gastronomi” – zeszyt ćwiczeń (kontynuacja z klasy II)	WSiP

KLASA IV TECHNIKUM – PRZEDMIOTY OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

KLASA	PRZEDMIOT	AUTOR	TYTUŁ	WYDAW-NICTWO
IV	Matematyka	W. Babiński L. Chańko J. Czarnowska J. Wesołowska	Matematyka	Nowa Era
IV	Język polski	J. Kopciński	Przeszłość to dziś kl. III	Stentor
IV	Język angielski	Joanna Sosnowska	Oxford Matura Trainer – poziom podstawowy	Oxford University Press
IV	Język niemiecki	K. Łuniewska, Z. Tworek	Alles Klar 3	WSiP
IV	Fizyka rozszerzona	G. Kornaś	Fizyka dla szkół ponadgimnazjalnych tom II część 2 „Ciekawi świata”	OPERON
IV	Chemia zakres rozszerzony	S. Hejwowska R. Marcinkowski	Chemia seria „Odkrywamy na nowo” cz. 3	OPERON
IV	Historia i społeczeństwo	M. Markowicz O. Pytlińska A. Wyroda	Historia i społeczeństwo. „Ojczysty Panteon i ojczyste spory”	WSiP

Klasa IV Przedmioty zawodowe - Technikum budownictwa

IV	Kosztorysowanie w budownictwie. Pracownia kosztorysowania i dokumentacji.	T. Maj	Przygotowanie dokumentacji przetargowej	WSiP
IV	Język niemiecki	M. Ratajczak M. Kucz	Język zawodowy w budownictwie	WSiP

Klasa IV przedmioty zawodowe – Technikum żywienia i usług gastronomicznych

IV	Obsługa konsumentów w gastronomii	R. Szajna D. Ławniczak	Usługi gastronomiczne	WSiP
IV	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	A. Kmiołek	Organizacja produkcji gastronomicznej	WSiP
IV	Usługi gastronomiczne	R. Szajna D. Ławniczak	Usługi gastronomiczne	WSiP
IV	Zasady żywienia	H. Kunachowicz I. Nadolna	Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	WSiP