

Podręczniki na rok szkolny 2021/2022 dla czteroletniego Technikum

Technik hotelarstwa – klasa 4 r

L.P.	PRZEDMIOT	PODRĘCZNIK
1.	Język polski	Ponad słowami cz.3, M.Chmiel, R.Pruszczyński, A.Równy, wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	Matura 2015. Repetytorium, M.Rosińska, L.Edwards, wyd.Macmillan
3.	Język francuski	C`estparti2 ,M.Piotrowska-Skrzypek, M.Gajos, wyd.DRACO
4.	Matematyka	Matematyka 3; „Poznać, zrozumieć”; wyd. WSiP; zakres podstawowy; A.Przychoda, Z. Łaszczyk
5.	Historia i społeczeństwo	Historia i społeczeństwo, praca zbiorowa, WSiP
6.	Geografia	Oblicza geografii 3 - zakres rozszerzony(podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych), Więckowski, Malarz Wyd. Nowa Era Dodatkowo: Maturalne Karty Pracy
7.	Organizacja pracy w hotelarstwie	Organizacja pracy w hotelarstwie pod redakcją Cymańska – Garbowska Barbara, wyd. WSiP
8.	Techniki pracy w hotelarstwie	Dokumentacja hotelowa – ćwiczenia cz.2 Kwalifikacja T.12. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, Beata Bodusz, wyd. Format AB
9.	Religia	Być świadkiem Zmartwychwstałego w rodzinie, ks.P.Pierzchała, s.O. Pjerozek, wyd. Katechetyczne, Warszawa Podręcznik nie jest obowiązkowy

Technik technologii żywności--klasa 4d

L.P.	PRZEDMIOT	PODRĘCZNIK
1.	Jęz. polski	Ponad słowami cz.3 M.Chmiel, R.Pruszyński ,A.Równy, wyd. Nowa Era
2.	Jęz. niemiecki	1.Klasa 4 Infos 3 B.Sekulski, N.Drabich, T.Gajownik wyd.WSiP 2.Repetitorium maturalne Abitur J.Szczech, A.Pharm wyd. WSiP
3.	Jęz. angielski	1.Matrura 2015 repetytorium-M.Rosińska, L.Edwards wyd. Macmillan 2. Highly Recommended 1, T.Scott, R.Revell wyd.OUP
4.	Chemia	To jest chemia cz. 2-Chemia organiczna podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum-zakres rozszerzony wyd.Nowa Era-M.Litwin, Sz.Styka-Wlazło,J.Szymońska
5.	Matematyka	Matematyka 3 Poznać zrozumieć wyd. WSiP-zakres podstawowy-A.Przychoda, Z.Łaszczyk
6.	Historia i społeczeństwo	Historia i społeczeństwo-praca zbiorowa WSiP
7.	Technologia przetwórstwa spożywczego	Technologia żywności. Podstawy technologii żywności. D. Nowak, E. Czarnecka – Skubina, wyd. AB Format, cz. 1, 2, 3.
8.	Analiza żywności	Brak podręcznika
9.	Religia	Być świadkiem Zmartwychwstałego w rodzinie- ks.P.Pierzchła, s.O.Pierożek

Technik żywienia i usług gastronomicznych-klasa 4t

L.P.	PRZEDMIOT	PODREĆCZNIK
1.	Jęz. polski	Ponad słowami cz.3 M.Chmiel, R.Pruszczyński, A.Równy wyd. Nowa Era
2.	Jęz. niemiecki	Infos 3-B.Sekulski, N.Drabich, T.Gajownik wyd. WSiP Repetitorium maturalne -Abiutur-J.Szczęk, A.Pharm wyd. WSiP
3.	Jęz. angielski	Matura 2015 repetytorium -M.Rosińska, L.Edwards, wyd. Macmillan
4.	Matematyka	Matematyka 3 Poznać, zrozumieć -wyd. WSiP, A.Przychoda, Z.Łaszczyk
5.	Chemia	To jest chemia cz.2 Chemia organiczna -podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum zakres rozszerzony ony -M.Litwin, S.Styka-Wlazło, J.Szymońska wyd. Nowa Era (po gimnazjum)
6.	Historia i społeczeństwo	Historia i społeczeństwo-praca zbiorowa WSiP
7.	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	Brak podręcznika
8.	Obsługa klientów w gastronomii	Obsługa klientów gastronomii D.Ławniczak, R.Szajna wyd. WSiP
9.	Organizacja produkcji gastronomicznej	Organizacja produkcji gastronomicznej -B.Bilska, H.Górska - Warsewicz, B.Sawicka, A.Tul-Krzyszczuk wyd. WSiP-REA
10.	Zasady żywienia	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Zasady żywienia- B.Przychoda, H.Kunachowicz, I.Nadolna, H.Turlejska
11.	Usługi gastronomiczne	Usługi gastronomiczne -R.Szajna, D. Ławniczak-wyd. WSiP
12.	Religia	Być świadkiem Zmartwychwstałego w rodzinie- ks.P.Pierzchała.s.O.Pierożek

Podręczniki na rok szkolny 2021/2022 Technik Ekonomista kl. IV

L.p.	PRZEDMIOT	PODRĘCZNIK
1.	Rachunkowość finansowa	Księgowość i kalkulacja część I Grażyna Borowska, Irena Frymark – wyd. WSiP
2.	Biuro rachunkowe	Bożena Padurek „Zeszyt testów i ćwiczeń przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikację AU.36”, wyd. PADUREK, r. wyd. 2019 lub 2020