

**Podręczniki na rok szkolny 2021/2022 dla czteroletniego Technikum**

**Technik hotelarstwa – klasa 3 rg**

L.P.	PRZEDMIOT	TYTUŁ
1.	Język polski	Ponad słowami cz.2.2, M.Chmiel, E.Mirkowska Treugutt, A.Równy, A.Wróblewska , wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	Kontynuacja Vision 1,2,3 – E.Sharman, M.Duckworth, wyd. Oxford
3.	Język francuski	C`est parti 1 ( kontynuacja ) i C`est parti 2 , M.Piotrowska-Skrzypek, M.Gajos, wyd. DRACO
4.	Matematyka	Matematyka 2, „Poznać, zrozumieć”; wyd. WSiP; zakres podstawowy; Alina Przychoda, Zygmunt Łaszczuk.
5.	Geografia	Oblicza geografii 2 - zakres rozszerzony ( podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych), T.Rachwał Wyd. Nowa Era Dodatkowo: Maturalne Karty Pracy
6.	Historia i społeczeństwo	Historia i społeczeństwo, praca zbiorowa, WSiP
7.	Język angielski zawodowy	How can i help you, Joanna Dolińska-Romanowicz, Dorota Nowakowska, WSiP
8.	Podstawy hotelarstwa	Podręcznik zostanie podany na początku roku szkolnego
9.	Działalność recepcji	Działalność recepcji, B. Cymańska – Garbowska, D. Witrykus i inni, wyd. WSiP
10.	Organizacja pracy w hotelarstwie	Podręcznik zostanie podany na początku roku szkolnego
11.	Techniki pracy w hotelarstwie	HGT.06 Dokumentacja hotelowa. Realizacja usług w recepcji, Beata Bodusz wyd. Format AB
12.	Rezerwacja usług hotelarskich	Realizacja usług w recepcji. Wyd. WSiP
13.	Religia	Być świadkiem Zmartwychwstałego w rodzinie, ks.P.Pierzchała, s.O. Pirożek, wyd. Katechetyczne, Warszawa Podręcznik nie jest obowiązkowy

### Technik hotelarstwa – klasa 3 bg

L.P.	PRZEDMIOT	TYTUŁ
1.	Język polski	Ponad słowami cz.2.2, M.Chmiel, E.Mirkowska Treugutt, A.Równy, A.Wróblewska , wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	Kontynuacja Vision 1,2,3 – E.Sharman, M.Duckworth, wyd. Oxford
3.	Język niemiecki	Effekt 3, A.Kryczyńska-Pham, S.Kośliński, wyd. WSiP
4.	Matematyka	Matematyka 2, „Poznać, zrozumieć”; wyd. WSiP; zakres podstawowy; Alina Przychoda, Zygmunt Łaszczuk.
5.	Geografia	Oblicza geografii 2 - zakres rozszerzony ( podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych), T.Rachwał Wyd. Nowa Era Dodatkowo: Maturalne Karty Pracy
6.	Historia i społeczeństwo	Historia i społeczeństwo, praca zbiorowa, WSiP
7.	Język angielski zawodowy	How can i help you, Joanna Dolińska-Romanowicz, Dorota Nowakowska, WSiP
8.	Podstawy hotelarstwa	Podręcznik zostanie podany na początku roku szkolnego
9.	Działalność recepcji	Działalność recepcji, B. Cymańska – Garbowska, D. Witrykus i inni, wyd. WSiP
10.	Organizacja pracy w hotelarstwie	Podręcznik zostanie podany na początku roku szkolnego
11.	Techniki pracy w hotelarstwie	HGT.06 Dokumentacja hotelowa. Realizacja usług w recepcji, Beata Bodusz wyd. Format AB
12.	Rezerwacja usług hotelarskich	Realizacja usług w recepcji. Wyd. WSiP
13.	Religia	Być świadkiem Zmartwychwstałego w rodzinie, ks.P.Pierzchała, s.O. Pierożek, wyd. Katechetyczne, Warszawa Podręcznik nie jest obowiązkowy

### Technik technologii żywności-klasa 3dg

L.P.	PRZEDMIOT	TYTUŁ
1.	Jęz. polski	Ponad słowami cz.2.2 M.Chmiel, E.Mirkowska-Treugutt, A.Równy, wyd. Nowa Era
2.	Jęz. niemiecki	Klasa 3 Effekt 3-A.Kryczyńska-Pham, S.Koślinski wyd. WSiP
3.	Jęz. angielski	Vision 1,2,3 -E.Sharman wyd. Oxford Highly Recommended 1, T.Scott, R.Revell wyd.OUP
4.	Chemia	1.To jest chemia cz. 1-Chemia ogólna i nieorganiczna podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum-zakres rozszerzony wyd.Nowa Era-M.Litwin, Sz.Styka-Włazło, J.Szymońska  2.To jest chemia cz. 2-Chemia organiczna podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum-zakres rozszerzony wyd.Nowa Era-M.Litwin, Sz.Styka-Włazło,J.Szymońska
5.	Matematyka	Matematyka 2 Poznać, zrozumieć-zakres podstawowy - A.Przychoda, Z.Łaszczyk- wyd. WSiP
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. ABFormat, cz. 1, 2, 3.
8.	Technologia produkcji cukierniczej	Wyroby cukiernicze tom.2.Technologie produkcji cukierniczej cz. 1 i 2-M.Kaźmierczak wyd.WSiP
9.	Podstawy analizy żywności	Brak podręcznika
10.	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	Wyroby cukiernicze tom.2 Technologie produkcji cukierniczej cz. 1 i 2-M.Kaźmierczak wyd.WSiP
11.	Nadzorowanie produkcji w zakładzie przetwórstwa spożywczego	Brak podręcznika
12.	Analiza żywności	Brak podręcznika
13.	Religia	Być świadkiem Zmartwychwstałego w rodzinie- ks.P.Pierzchła, s.O.Pierożek

### Technik żywienia i usług gastronomicznych-klasa 3tg

L.P.	PRZEDMIOT	TYTUŁ
14.	Jęz. polski	Ponad słowami cz.2 M.Chmiel, E.Mirkowska-Treugutt, A. Równy wyd. Nowa Era
15.	Jęz. niemiecki	Klasa 3 Effekt 3-A.Kryczyńska-Pham, S.Koślinski wyd. WSiP
16.	Jęz. angielski	Vision 1,2,3 -E.Sharman wyd. Oxford
17.	Matematyka	Matematyka 2 Poznać, zrozumieć -wyd.WSiP-zakres podstawowych A.Przychoda, Z.Łaszczyk
18.	Chemia	1.To jest chemia cz.1 Chemia ogólna i nieorganiczna-zakres rozszerzony -M.Litwin, S.Styka-Wlazło, J.Szymońska wyd. Nowa Era 2.To jest chemia cz.2 Chemia organiczna. -M.Litwin, S.Styka-Wlazło, J.Szymońska wyd. Nowa Era
19.	Historia i społeczeństwo	Historia i społeczeństwo-praca zbiorowa WSiP
20.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii- A.Kasperek, M.Kondratowicz-wyd. WSiP
21.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem - M.Konarzeska wyd. WSiP, cz. 2
22.	Jęz. angielski w gastronomii	Highly Recommended 1, T.Scot, R.Revell wyd.Oup
23.	Organizacja produkcji gastronomicznej	Organizacja produkcji gastronomicznej -B.Bilska, H.Górska - Warszewicz, B.Sawicka, A.Tul-Krzyszczuk wyd. WSiP-REA
24.	Zasady żywienia	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Zasady żywienia-B.Przygoda, H.Kunachowicz,I.Nadolna, H.Turlejska
25.	Usługi gastronomiczne	Usługi gastronomiczne-R.Szajna, D. Ławniczak-wyd.WSiP
26.	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	Brak podręcznika
27.	Obsługa klientów w gastronomii	Obsługa klientów gastronomii D.Ławniczak, R.Szajna wyd. WSiP z 2019
28.	Procesy technologiczne w gastronomii	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem- M.Konarzeska wyd. WSiP
29.	Religia	Być świadkiem Zmartwychwstałego w rodzinie- ks.P.Pierzchała, s.O.Pierożek

Podręczniki na rok szkolny 2021/2022 dla trzyletniej Branżowej Szkoły I

Klasa wielozawodowa III ZG

LP	PRZEDMIOT	TYTUŁ
1.	Język polski	„Zrozumieć świat 3”; E. Nowosielska, U. Szydłowska, wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	„Vision 1”; E. Sharman, M. Duckworth, wyd. Oxford
3.	Wiedza o społeczeństwie	„Wiedza o społeczeństwie”; A. Janicki, wyd. Nowa Era
4.	Matematyka	Podręcznik zostanie podany we wrześniu
5.	Religia	„Mocni miłością”; T. Panuś, R. Chrzanowski, wyd. św Stanisława, Kraków <b>Zakup podręcznika nie jest obowiązkowy.</b>

## Technik Ekonomista kl. 3ag i 3cg

L.P.	PRZEDMIOT	TYTUŁ
1.	Kultura zawodu(cz. BHP)	Prowadzenie spraw kadrowo-płacowych i gospodarki finansowej jednostek organizacyjnych. <u>Część 2</u> , Damian Dębski, Paweł Dębski ; wyd. WSiP
2.	Prowadzenie spraw kadrowych	Prowadzenie spraw kadrowo-płacowych i gospodarki finansowej jednostek organizacyjnych. <u>Część 2</u> , Joanna Śliżewska, Joanna Ablewicz, Damian Dębski, Paweł Dębski ; wyd. WSiP
3.	Finanse przedsiębiorstwa	„Prowadzenie spraw kadrowo-płacowych i gospodarki finansowej jednostek organizacyjnych. <u>Część 2</u> ”, Damian Dębski, Paweł Dębski ; wyd. WSiP
4.	Kadry i płace	Bożena Padurek, Ewa Janiszewska – Świdorska „Prowadzenie spraw kadrowych i rozliczenie wynagrodzeń, obsługa programu kadrowo – płacowego Gratyfikant GT” rok wydania 2020
5.	Biuro rachunkowe	Bożena Padurek, Małgorzata Szpileter „Prowadzenie ewidencji i rozliczeń podatkowych. Obsługa programu finansowo – księgowego Rachmistrz GT” rok wydania 2020
6.	Działalność przedsiębiorstwa	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gospodarowanie zasobami rzeczowymi, dokumentowanie zdarzeń gospodarczych, obsługa programu magazynowo – sprzedażowego Subiekt GT i programu do obsługi gospodarki środkami trwałymi Rachmistrz GT” wyd. Bożena Padurek, najnowsze wydanie kontynuacja z kl. I</li> <li>2. „Prowadzenie dokumentacji w jednostce organizacyjnej. <u>Część 1</u>”Joanna Ablewicz, Damian Dębski, Paweł Dębski, Joanna Śliżewska , wyd. WSiP</li> </ol>
6.	Techniki biurowe	„Organizacja i technika pracy biurowej” Urszula Łatka wyd. WSiP Literatura uzupełniająca: Ebook – Organizacja pracy biurowej, E. Mitura