

Podręczniki na rok szkolny 2021/2022 dla pięcioletniego Technikum

Technik hotelarstwa – klasa 2 r

L.P.	PRZEDMIOT	TYTUŁ
1.	Język polski	Ponad słowami 2, część 1, M.Chmiel, A.Cisowska, J.Kociszewska, H.Kusy, A.Równy, wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	Kontynuacja Vision 1,2,3 – E.Sharman, M.Duckworth, wyd. Oxford
3.	Język francuski	C`estparti 1 (kontynuacja) i C`estparti 2 , M.Piotrowska-Skrzypek, M.Gajos, wyd.DRACO
4.	Historia	Poznaj przeszłość 2, A.Kucharski, A.Niewęglowska, wyd. Nowa Era
5.	Podstawy przedsiębiorczości	Krok w przedsiębiorczość, T.Rachwał, Z.Makieła, wyd. Nowa Era
6.	Geografia	Oblicza geografii 2 - zakres podstawowy, T.Rachwał, R.Uliszak, P. Kroch Wydawnictwo: Nowa Era Dodatkowo: Karty Pracy
7.	Chemia	To jest chemia 2 Chemia organiczna. Podręcznik dla LO i technikum. Zakres podstawowy. Podręcznik ze zbiorem zadań, dla absolwentów szkół podstawowych; Nowa Era R.Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod To jest chemia 2. Karty pracy ucznia z kartami laboratoryjnymi dla LO i technikum. Chemia organiczna. Zakres podstawowy. Dla absolwentów szkół podstawowych; Nowa Era, A. Kwiek
8.	Matematyka	Matematyka 1, wyd. Nowa Era; zakres podstawowy; W.Babiański, L.Chańko, K Wej.
9.	Informatyka	Teraz bajty. Informatyka dla szkół ponadpodstawowych. Zakres podstawowy. Klasa II. G. Koba. Rok wydania: 2020. Wydawnictwo Migra.
10.	Język angielski zawodowy	How can i helpyou, Joanna Dolińska-Romanowicz, Dorota Nowakowska, WSiP
11.	Podstawy hotelarstwa	Kontynuacja podręcznika z kl. I Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, W. Drogoń, B. Granecka – Wrzosek wyd. WSiP
12.	Organizacja pracy w hotelarstwie	Kontynuacja podręcznika z kl. I Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, W. Drogoń, B. Granecka – Wrzosek wyd. WSiP
13.	Techniki pracy w hotelarstwie	HGT.03 Dokumentacja hotelowa. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, Beata Bodusz, wyd. Format AB
14.	Przygotowywanie i podawanie śniadań	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie część 2, Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek, WSiP,
15.	Religia	Na drogach dojrzałej wiary, ks.P.Pierzchała, s.O. Pjerozek, wyd. Katechetyczne, Warszawa Podręcznik nie jest obowiązkowy

Technik żywienia i usług gastronomicznych-klasa 2t

L.P.	PRZEDMIOT	TYTUŁ
	Jęz. polski	Ponad słowami 2 cz.1 M.Chmiel, A.Cisowska, J.Kociszewska, H.Kusy, A.Równy, A.Wróblewska wyd. Nowa Era
	Jęz. niemiecki	Klasa 2 Effekt 1+Effect 2-A.Kryczyńska-Pham, S.Koślinski wyd. WSiP
	Jęz. angielski	Vision 1,2,3 -E.Sharman wyd. Oxford
	Chemia	To jest chemia 1.Chemia ogólna i nieorganiczna. Zakres rozszerzony.-M.Litwin, Sz.Styka-Wlazło, J.Szymońska, wyd. Nowa Era.
	Matematyka	Matematyka 1-zakres podstawowy- wyd. Nowa Era W.Babiański, L.Hańko
	Geografia	Oblicza geografii 2-zakres podstawowy -T.Rachwał, R.Uliszak, P.Kroch
	Historia	Poznać przeszłość 2 A.Kucharski, A.Niewęglowska -wyd.Nowa Era
	Informatyka	Teraz bajty klasa 2-Informatyka dla szkół ponadpodstawowych-G.Koba-wyd. Migra
	Podstawy przedsiębiorczości	Krok w przedsiębiorczość-T.Rachwał, Z.Makieła-wyd. Nowa Era
	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem - M.Konarzeska wyd. WSiP, wyd z 2019 cz. 1 i 2
	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii- A.Kasperek, M.Kondratowicz, Wyd. WSiP
	Zasady żywienia	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Zasady żywienia-B.Przygoda, H.Kunachowicz,I.Nadolna, H.Turlejska
	Jęz. angielski w gastronomii	Highly recommended 1, T.Scot, R.Revellwyd.Oup
	Procesy technologiczne w gastronomii	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem - M.Konarzeska wyd. WSiP wyd. z 2019 cz. 1i 2
	Religia	Na drogach dojrzałej wiary-ks.P.Pierzchała, s.O.Pierozek

Technik technologii żywności-klasa 2d

L.P.	PRZEDMIOT	TYTUŁ
	Jęz. polski	Ponad słowami 2 cz.1 M.Chmiel, A.Cisowska, J.Kociszewska, H.Kusy, A.Równy, A.Wróblewska wyd. Nowa Era
	Jęz. niemiecki	Klasa 2 Effekt 1+Effect 2-A.Kryczyńska-Pham, S.Koślinski wyd. WSiP
	Jęz. angielski	Vision 1,2,3 -E.Sharman wyd. Oxford
	Chemia	To jest chemia 1-chemia ogólna i nieorganiczna -zakres rozszerzony podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum-wyd. Nowa Era- M.Litwin, Sz.Styka-Wlazło, J.Szymońska
	Matematyka	Matematyka 1 -zakres podstawowy -wyd. Nowa EraW. Babiański, L. Hańko, K. Wej
	Geografia	Oblicza geografii 2-zakres podstawowy -T.Rachwał, R.Uliszak,P.Kroch
	Historia	Poznać przeszłość 2 -A. Kucharski, A.Niewęglowska-wyd.Nowa Era
	Informatyka	Teraz bajty klasa 2 -Informatyka dla szkół ponadpodstawowych -zakres podstawowy klasy 2 -G.Koba-wyd. Migra
	Podstawy przedsiębiorczości	Krok w przedsiębiorczość-T.Rachwał, Z.Makieta
	Jęz. obcy w produkcji cukierniczej	Highly Recommended 1, T.Scott, R.Revellwyd.OUP
	Towaroznawstwo i technika produkcji cukierniczej	Wyroby cukiernicze tom.1-Technika w produkcji cukierniczej- K.Kocierzwyd.WSiP
	Technologia produkcji cukierniczej	Wyroby cukiernicze tom.2-Technologie produkcji cukierniczej cz. 1 i 2- M.Kaźmierczakwyd.WSiP
	Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	Wyroby cukiernicze tom.2-Technologie produkcji cukierniczej cz. 1 i 2- M.Kaźmierczakwyd.WSiP
	Religia	Na drogach dojrzałej wiary-ks.P.Pierzchła, s.O.Pierozek

Technik Rachunkowości kl. 2c

Lp.	Przedmiot	Tytuł
1.	<i>Ekonomika przedsiębiorstw</i>	Prowadzenie dokumentacji w jednostce organizacyjnej. Część 1 Joanna Śliżewska, Joanna Ablewicz, Damian Dębski, Paweł Dębski ; wyd. WSiP
4.	<i>Finanse przedsiębiorstw</i>	Prowadzenie spraw kadrowo-płacowych i gospodarki finansowej jednostek organizacyjnych. <u>Część 2</u> , Damian Dębski, Paweł Dębski ; wyd. WSiP
5.	<i>Kadry i płace</i>	Bożena Padurek, Ewa Janiszewska – Świdzka „Prowadzenie spraw kadrowych i rozliczenie wynagrodzeń, obsługa programu kadrowo – płacowego Gratyfikant GT” rok wydania 2020
6.	<i>Rozliczenia finansowe małych przedsiębiorstw</i>	„Prowadzenie ewidencji i rozliczeń podatkowych, obsługa programu finansowo – księgowego Rachmistrz GT” Wydawnictwo Bożena Padurek, rok wydania Wrocław 2020 kontynuacja podręcznika z kl.I
7.	<i>Rachunkowość finansowa</i>	Książka zostanie podana na początku roku szkolnego

Technik Ekonomista kl. 2a

1.	Podstawy ekonomii i statystyki	„Prowadzenie dokumentacji w jednostce organizacyjnej. Część 1” Joanna Ablewicz, Damian Dębski, Paweł Dębski, Joanna Śliżewska , wyd. WSiP
3.	Podstawy prawa	„Podstawy prawa” J. Musiałkiewicz, wyd. EKONOMIK
5.	Działalność przedsiębiorstwa	<ol style="list-style-type: none"> 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 2. „Prowadzenie dokumentacji w jednostce organizacyjnej. Część 1” Joanna Ablewicz, Damian Dębski, Paweł Dębski, Joanna Śliżewska , wyd. WSiP
6.	Techniki biurowe	„Organizacja i technika pracy biurowej” Urszula Łatka wyd. WSiP Literatura uzupełniająca: Ebook – Organizacja pracy biurowej, E. Mitura

**Podręczniki na rok szkolny 2021/2022 dla trzyletniej Branżowej Szkoły I Stopnia
Kucharz – klasa II FK**

LP	PRZEDMIOT	TYTUŁ
1.	Język polski	„To się czyta!”- część 2 ; A. Klimowicz, J. Ginter, wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	„Vision 1” + „Vision 2”; E. Sharman, M. Duckworth, wyd. Oxford
3.	Historia	„Dziś historia” cz. 2; Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia, S. Zajęc, SOP Oświatowiec Toruń
4.	Geografia	„Geografia 2 – Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia”; S. Kurek, wyd. Operon + „Zeszyt ćwiczeń, klasa II. Szkoła branżowa I stopnia”, M. Ziarnowska; wyd. Operon
5.	Chemia	Chemia 2. Podręcznik dla uczniów szkoły branżowej I stopnia absolwentów ośmioletniej szkoły podstawowej. A. Sikorski. Wyd. Operon, Chemia 2. Zeszyt ćwiczeń. Szkoła branżowa I stopnia, M. Wiśniewska. Wyd. operon
6.	Matematyka	Matematyka 2. „To się liczy” - Podręcznik do matematyki dla klasy I szkół branżowych I stopnia; W. Babiański, K. Wej, wyd. Nowa Era
7.	Procesy technologiczne w gastronomii	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”; M. Konarzewska, tom I i II, wyd. WSiP, rok wydania 2019 (nowa)
8.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	„Sporządzanie potraw i napojów” część I; M. Zienkiewicz, wyd. WSiP
9.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”; M. Konarzewska, tom I i II, wyd. WSiP, rok wydania 2019 (nowa)
10.	Język angielski w gastronomii	„Highly Recommended 1”; T. Scoot, R. Revell, wyd. OUP
11.	Religia	Szczęśliwi, którzy żyją wiarą. Wyd. Jedność, ks.K. Mielnicki, E.Kondrak Zakup podręcznika nie jest obowiązkowy.

Kelner – klasa II FK

LP	PRZEDMIOT	TYTUŁ
1.	Język polski	„ To się czyta!”- część 2 ; A. Klimowicz, J. Ginter; wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	„Vision 1” + „Vision 2”; E. Sharman, M. Duckworth,; wyd. Oxford
3.	Historia	„Dziś historia” cz. 2; Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia, S. Zając; SOP Oświatowiec Toruń
4.	Geografia	„Geografia 2 – Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia”; S. Kurek, wyd. Operon + „Zeszyt ćwiczeń, klasa II. Szkoła branżowa I stopnia”, M. Ziarnowska; wyd. Operon
5.	Chemia	Chemia 2. Podręcznik dla uczniów szkoły branżowej I stopnia absolwentów ośmioletniej szkoły podstawowej. A. Sikorski. Wyd. Operon, Chemia 2. Zeszyt ćwiczeń. Szkoła branżowa I stopnia, M. Wiśniewska. Wyd. operon
6.	Matematyka	Matematyka 2 „To się liczy” - Podręcznik do matematyki dla klasy I szkół branżowych I stopnia; W. Babiński, K. Wej; wyd. Nowa Era
7.	Technologia gastronomiczna	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”; M. Konarzewska, tom I i II; wyd. WSiP, rok wydania 2019 (nowa)
8.	Obsługiwanie gości	„Obsługa kelnerska” część I i II; R. Szajna, D. Ławniczak; wyd WSiP REA
9.	Język angielski w pracy kelnera	„Highly Recommended 1”; T. Scoot, R. Revell; wyd. OUP
10.	Religia	Szczęśliwi, którzy żyją wiarą. Wyd. Jedność, ks. K. Mielnicki, E. Kondrak Zakup podręcznika nie jest obowiązkowy.