

**TECHNIKUM NR 1**  
**(5-letni cykl nauczania – absolwenci szkoły podstawowej)**

**WYKAZY PODRĘCZNIKÓW**

**PRZEDMIOTY OGÓLNOKSZTAŁCĄCE JEDNAKOWE DLA ZAWODÓW:  
TECHNIK INFORMATYK / TECHNIK LOGISTYK / TECHNIK MECHANIK / TECHNIK HOTELARSTWA /  
TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH/TECHNIK HANDLOWIEC**

<b>PRZEDMIOT</b>	<b>Kl. I</b>	<b>Kl. II</b>	<b>Kl. III</b>	<b>Kl. IV</b>	<b>Kl. V</b>
<b>Język polski</b>	M. Chmiel, A. Cisowska, J. Kościerzyńska, H. Kusy, A. Wróblewska, <i>Nowe Ponad słowami</i> , Podręcznik do języka polskiego dla liceum i technikum, kl. I, cz. 1.1 oraz 1.2, Nowa Era <b>Edycja 2024</b>	M. Chmiel, A. Cisowska, J. Kościerzyńska, H. Kusy, A. Równy, A. Wróblewska, <i>Ponad słowami</i> , Podręcznik do języka polskiego dla liceum i technikum, kl II cz. 2.1 oraz 2.2 Nowa Era.	J. Kościerzyńska, A. Cisowska i in., <i>Ponad słowami</i> , Podręcznik do języka polskiego dla liceum i technikum, kl. III, cz.1, Nowa Era.	J. Kościerzyńska, A. Cisowska, M. Matecka i inni, <i>Ponad słowami</i> , Podręcznik do języka polskiego, kl. III część 2 Nowa Era	J. Kościerzyńska, A. Wróblewska, M. Matecka, A. Cisowska, J. Baczyńska - Wybrańska, J. Ginter, <i>Ponad słowami, Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum</i> , kl. IV, Nowa Era.
<b>Matematyka PR</b>	informacja o podręczniku we wrześnieu	M. Dobrowolska, M. Karpiński, J. Lech, Matematyka z +, cz. II (zakres rozszerzony), Wyd. GWO.	M. Dobrowolska, M. Karpiński, J. Lech, Matematyka z +, cz. II (zakres rozszerzony), Wyd. GWO.	M. Dobrowolska, M. Karpiński, J. Lech, Matematyka z +, cz. III (zakres rozszerzony), Wyd. GWO.	M. Dobrowolska, M. Karpiński, J. Lech, Matematyka z +, cz. IV (zakres rozszerzony), Wyd. GWO.
<b>Język angielski</b>	Live Vision (pre-intermediate) A2/B1 ( <b>kolor czerwony</b> ). Wyd. Oxford University	kontynuacja podręcznika z klasy I	informacja o podręczniku - wrzesień	Oxford Repetytorium maturzysty (poziom podstawowy i rozszerzony)	kontynuacja z klasy IV

<b>Język niemiecki</b>	A. Życka, E. Kościelniak-Walewska, A. Christian Körber, „Trends neu 1” <u>Podręcznik i zeszyt ćwiczeń</u> do języka niemieckiego dla liceów i techników. Nowa Era.  <b>Edycja 2024</b>	A. Życka, E. Kościelniak-Walewska, A. Christian Körber, Trends część 2. Podręcznik do języka niemieckiego dla szkół ponadpodstawowych Poziom A1+, Nowa Era.  E. Kościelniak-Walewska, trends część 2. Zeszyt ćwiczeń do języka niemieckiego dla liceów i techników. Poziom A1 +, Nowa Era.	A. Życka, E. Kościelniak-Walewska, A. Christian Körber, Trends część 3. Podręcznik do języka niemieckiego dla szkół ponadpodstawowych Poziom A2, Nowa Era.  E. Kościelniak-Walewska, trends część 3. Zeszyt ćwiczeń do języka niemieckiego dla liceów i techników. Poziom A2, Nowa Era.	Informacja o podręczniku zostanie podana przez nauczyciela we wrześniu.	Informacja o podręczniku zostanie podana przez nauczyciela we wrześniu
<b>Historia</b>	<i>Poznać przeszłość</i> Podręcznik do historii dla liceum ogólnokształcącego i technikum, poziom podstawowy cz.1, Marcin Pawlak, Adam Szweda (zmiana w podstawie programowej 2024) <b>edycja 2024, 1150/1/2024</b>	Informacja o podręczniku zostanie podana przez nauczyciela we wrześniu.	Informacja o podręczniku zostanie podana przez nauczyciela we wrześniu.	Informacja o podręczniku zostanie podana przez nauczyciela we wrześniu.	Informacja o podręczniku zostanie podana przez nauczyciela we wrześniu
<b>Geografia</b>	<i>Nowe Oblicza geografii 1</i> - podręcznik-liceum-technikum, zakres podstawowy, Roman Malarz, Marek Więckowski - Wydawnictwo: Nowa Era <b>Edycja 2024</b>	T. Rachwał, R. Uliszak, K. Biedermann P. Kroh <i>Oblicza geografii 2</i> zakres podstawowy	T. Rachwał, R. Uliszak, K. Biedermann P. Kroh <i>Oblicza geografii 2</i> zakres podstawowy- kontynuacja z klasy II	Cz. Adamiak A. Dubownik, M. Świtoniak M. Nowak B. Szyda <i>Oblicza geografii 3</i> zakres podstawowy	- - -
<b>Biologia</b>	„ <i>NOWA Biologia na czasie</i> ”. <b>Edycja 2024.</b> Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Anna Helmin, Jolanta Holeczek. Wydawnictwo Nowa Era.	<i>Biologia na czasie 2.</i> Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Anna Helmin, Joanna Holeczek. Wydawnictwo Nowa Era.	<i>Biologia na czasie 2.</i> Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Anna Helmin, Joanna Holeczek. Wydawnictwo Nowa Era.	<i>Biologia na czasie 3.</i> Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Anna Helmin, Joanna Holeczek. Wydawnictwo Nowa Era.	- - -
<b>Chemia</b>	<i>NOWA To jest chemia, cz. 1.</i> <b>EDYCJA 2024.</b> Podręcznik. Liceum i technikum. Zakres podstawowy, Wydawnictwo Nowa Era, 1222/1/2024	<i>To jest chemia,</i> Chemia ogólna i nieorganiczna; Część 1; zakres podstawowy. Podręcznik dla liceum i technikum, Nowa Era.	<i>To jest chemia,</i> Chemia ogólna i nieorganiczna; Część 2; zakres podstawowy. Podręcznik dla liceum i technikum, Nowa Era.	<i>To jest chemia,</i> Chemia ogólna i nieorganiczna; Część 2; zakres podstawowy. Podręcznik dla liceum i technikum, Nowa Era.	- - -

<b>Fizyka</b>	M. Braun, W. Śliwa, <i>NOWE Odkryć fizykę 1.</i> Edycha 2024 Nowa Era	M. Braun, W. Śliwa, Odkryć fizykę 2. Wyd. Nowa Era	M. Braun, W. Śliwa, Odkryć fizykę 3. Wyd. Nowa Era.	M. Braun, W. Śliwa, Odkryć fizykę 3. Wyd. Nowa Era	- - -
<b>Informatyka</b>	J. Mazur, P. Perekietka, Z. Talaga, J.S. Wierzbicki, Informatyka na czasie 1, zakres podstawowy, Nowa Era.	J. Mazur, P. Perekietka, Z. Talaga, J.S. Wierzbicki, Informatyka na czasie 2, zakres podstawowy Nowa Era.	J. Mazur, P. Perekietka, Z. Talaga, J.S. Wierzbicki, Informatyka na czasie 3, zakres podstawowy Nowa Era.	---	- - -
<b>EDB</b>	informacja o podręczniku we wrześniu	---	---	---	- - -
<b>Religia</b>	Informacja o podręczniku zostanie podana przez nauczyciela we wrześniu.	Informacja o podręczniku zostanie podana przez nauczyciela we wrześniu.	Informacja o podręczniku zostanie podana przez nauczyciela we wrześniu.	Informacja o podręczniku zostanie podana przez nauczyciela we wrześniu - --	- - -

**PRZEDMIOTY ZAWODOWE – TECHNIK INFORMATYK**

<b>PRZEDMIOT</b>	<b>Kl. I</b>	<b>Kl. II</b>	<b>Kl. III</b>	<b>Kl. IV</b>	<b>Kl. V</b>
<b>Język angielski zawodowy</b>	---	---	---	---	---
<b>BHP</b>		---	---	---	---
<b>Podstawy informatyki</b>		---	---	---	---

<b>Przygotowanie stanowiska komputerowego do pracy</b>	---	---	---	---	---
<b>Urządzenia techniki komputerowej</b>	---	T. Marciniuk, Urządzenia techniki komputerowej, WSiP.	---	---	---
<b>Sieci komputerowe</b>	---	T. Marciniuk, Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i lokalnych sieci komputerowych. część 1,	T. Marciniuk, Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i lokalnych sieci	---	---
<b>Systemy operacyjne</b>	---	Sylwia Osetek, Krzysztof Pytel Systemy operacyjne, WSiP			

<b>Administrowanie serwerowymi systemami operacyjnymi</b>	---	T. Marciniuk, Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i lokalnych sieci komputerowych. część 1, część 2, część 3. Podręcznik do nauki zawodu Technik Informatyk, WSiP.	T. Marciniuk, Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i lokalnych sieci komputerowych. część 1, część 2, część 3. Podręcznik do nauki zawodu Technik Informatyk, WSiP.	---	---
<b>Witryny i aplikacje internetowe</b>	---	---	A.Klekot, T.Klekot Tworzenie stron i aplikacji internetowych oraz baz danych i administrowanie nimi. część 1, część 2. Podręcznik do nauki zawodu Technik Informatyk WSiP	A.Klekot, T.Klekot Tworzenie stron i aplikacji internetowych oraz baz danych i administrowanie nimi. część 1, część 2. Podręcznik do nauki zawodu Technik Informatyk WSiP	A.Klekot, T.Klekot Tworzenie stron i aplikacji internetowych oraz baz danych i administrowanie nimi. część 1, część 2. Podręcznik do nauki zawodu Technik Informatyk WSiP
<b>Projektowanie i administrowanie bazami danych</b>	---	---	---	A.Klekot, T.Klekot Tworzenie stron i aplikacji internetowych oraz baz danych i administrowanie nimi. część 1, część 2. Podręcznik do nauki zawodu Technik Informatyk WSiP	A.Klekot, T.Klekot Tworzenie stron i aplikacji internetowych oraz baz danych i administrowanie nimi. część 1, część 2. Podręcznik do nauki zawodu Technik Informatyk WSiP

**PRZEDMIOTY ZAWODOWE – TECHNIK LOGISTYK**

<b>PRZEDMIOT</b>	<b>Kl. I</b>	<b>Kl. II</b>	<b>Kl. III</b>	<b>Kl. IV</b>	<b>Kl. V</b>
<b>Język obcy w logistyce</b>	---	Logistics- Carrer paths Wydawnictwo Express Publishing Podręcznik i zeszyt ćwiczeń.	My logistics (kontynuacja z klasy drugiej)	Materiały własne nauczyciela.	---
<b>Podstawy logistyki</b>	J. Śliżewska, J. Stochaj, Podstawy logistyki. Podręcznik do nauki przedmiotów logistyczno-spedycyjnych, WSiP.	J. Śliżewska, J. Stochaj, Podstawy logistyki. Podręcznik do nauki przedmiotów logistyczno-spedycyjnych, WSiP.	---	---	---
<b>Logistyka transportu</b>				Agnieszka krupa. Wyd. WSiP Podstawy transportu.	kontynuacja z klasy IV
<b>Obsługa magazynów</b>	Obsługa magazynów. Zbiór zadań . Kwalifikacja SPL.01 cz. 1 i cz. 2 G. Karpus. wvd. WSiP				
<b>Organizacja transportu</b>				Organizacja transportu. Kwalifikacja SPL.04. Część 1 i część 2. J. Sochaj. J. Stolarski, J. Śliżewska wyd. WSiP	

**PRZEDMIOTY ZAWODOWE – TECHNIK MECHANIK** Informacja o podręczniku zostanie podana przez nauczyciela we wrześniu

**PRZEDMIOTY ZAWODOWE – TECHNIK HOTELARSTWA**

<b>PRZEDMIOT</b>	<b>Kl. I</b>	<b>Kl. II</b>	<b>Kl. III</b>	<b>Kl. IV</b>	<b>Kl. V</b>
<b>Język angielski zawodowy</b>		(kontynuacja z klasy pierwszej)	---		---
<b>BHP</b>		---	---		---

<b>Podstawy hotelarstwa</b>		W. Drogoń, B. Granecka-Wrzosek, Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe, WSiP.	---	Informacja o podręczniku zostanie podana przez nauczyciela we wrześniu.	---
<b>Organizacja pracy służby pięter</b>	---	W. Drogoń, B. Granecka-Wrzosek, Organizacja pracy służby pięter, WSiP.	Informacja o podręczniku zostanie podana przez nauczyciela we wrześniu..		---
<b>Usługi żywieniowe w hotelarstwie</b>	---	B. Granecka-Wrzosek, Usługi żywieniowe w hotelarstwie, WSiP.	Informacja o podręczniku zostanie podana przez nauczyciela we wrześniu.		---
<b>Obsługa konsumenta i usługi dodatkowe w hotelarstwie</b>		Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, pod red. B. Sawickiej, cz. 2, wyd. AB Format.	---		---
<b>Pracownia służby pięter w obiekcie hotelarskim</b>		B. Bodusz, Dokumentacja hotelowa. Ćwiczenia dla zawodu technik hotelarstwa, wyd. AB Format.	---		---
<b>Pracownia usług dodatkowych w obiekcie hotelarskim</b>		A. Lewandowska, Zbiór zadań przygotowujący do egzaminu T.13, wyd. AB Format.	---		---
<b>Pracownia przygotowania śniadań i obsługi konsumenta</b>	---	B. Granecka-Wrzosek, Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, cz. 2, WSiP.	Informacja o podręczniku zostanie podana przez nauczyciela we wrześniu..		---

#### PRZEDMIOTY ZAWODOWE – TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

PRZEDMIOT	Kl. I	Kl. II	Kl. III	Kl. IV	Kl. V
<b>Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych i BHP</b>	Informacja o podręczniku zostanie podana przez nauczyciela we wrześniu.	---	---	---	---
<b>Podstawy gastronomii</b>	Informacja o podręczniku zostanie podana przez nauczyciela we wrześniu.	---	---	---	---

<b>Technologia gastronomiczna</b>	A. Kmieć, Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. Wydawnictwo WSiP.	A. Kmieć, Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna, część 1. Wydawnictwo WSiP.	A. Kmieć, Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna, część 2. Wydawnictwo WSiP.	---	---
<b>Zasady żywienia człowieka</b>	---	D. Czerwińska, Zasady żywienia część 1. wydawnictwo WSiP. Podręcznik Żywienia i usług gastronomicznych kwalifikacja T.15.1	D. Czerwińska, Zasady żywienia podręcznik cz. 2	---	---
<b>Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej</b>	---	---	---	Pracownia organizacji żywienia. Kwalifikacja T.15 J. Duda, S. Krzywda	---
<b>Usługi gastronomiczne i cateringowe</b>	---	---	---	Usługi gastronomiczne. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia	---



				i usług gastronomicznych R. Szajna, D. Ławniczak	
<b>Pracownia technologii gastronomicznej</b>	A. Kmiołek-Gizara, Pracownia gastronomiczna. Wydawnictwo WSiP.	A. Kmiołek-Gizara, Pracownia gastronomiczna. Wydawnictwo WSiP.	A. Kmiołek-Gizara, Pracownia gastronomiczna. Wydawnictwo WSiP.	---	---
<b>Pracownia usług i obsługi konsumenta</b>	---	---	---	Pracownia obsługi klientów. Kwalifikacja T.15 technik żywienia i usług gastronomicznych zeszyt ćwiczeń praktyczna nauka zawodu. P. Dominik	---