

Technikum - technik mechanik -przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Bezpieczeństwo i higiena pracy	I	W.Bukała, K.Szczęch „Bezpieczeństwo i higiena pracy” WSiP	
Podstawy konstrukcji maszyn	I	J.Figurski, S.Popis „Rysunek techniczny zawodowy w branży mechanicznej i samochodowej” WSiP	
Technologia obróbki skrawaniem (dot.MG.19)	II	Janusz Figurski, Stanisław Popis PRZYGOTOWYWANIE KONWENCJONALNYCH OBRABIAREK SKRAWAJĄCYCH DO OBRÓBK. KWALIFIKACJA M.19.1	04/2016
		Janusz Figurski, Stanisław Popis WYKONYWANIE OBRÓBK NA KONWENCJONALNYCH OBRABIARKACH SKRAWAJĄCYCH KWALIFIKACJA M.19.2	03/2016
Technologia montażu maszyn i urządzeń	III	J.Zawora „Montaż maszyn i urządzeń” WSiP	46/2014
		S.Legutko „Obsługa maszyn i urządzeń” WSiP	4/2013
Organizacja i nadzór procesów produkcji	III	K.Grzelak, S.Kowalczyk „Organizacja procesów obróbki i montażu części maszyn i urządzeń” WSiP	26/2014
programowanie i obsługa obrabiarek sterowanych numerycznie	II	J.Figurski, „Przygotowanie obrabiarek sterowanych numerycznie do obróbki” WSiP	07/2016
		J.Figurski „Wykonywanie obróbki na obrabiarkach sterowanych numerycznie” WSiP	08/2016

Technikum – technik elektryk -przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Bezpieczeństwo i higiena pracy	I	W.Bukała, K.Szczęch „Bezpieczeństwo i higiena pracy” WSiP	
Instalacje elektryczne	IV	M.Tokarz, Ł.Lip „Eksploatacja instalacji elektrycznych. Kwalifikacja E.24.2. Podręcznik do nauki zawodu technik elektryk”	46/2015
Montaż instalacji elektrycznych	IV	A.Łąpolska „Montaż instalacji elektrycznych. Kwalifikacja E.8.1. Podręcznik do nauki zawodu technik elektryk i elektryk”	40/2015

Technikum - technik mechatronik -przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Bezpieczeństwo i higiena pracy	I	W.Bukała, K.Szczęch „Bezpieczeństwo i higiena pracy” WSiP	
Elektrotechnika i elektronika	I	Aleksy Markiewicz „Zbiór zadań z elektrotechniki” WSiP	
Technologie i konstrukcje mechaniczne	I - II	Stanisław Sierny „Montaż elementów, podzespołów i zespołów mechatronicznych. Kwalifikacja E.3.1. Podręcznik do nauki zawodów technik mechatronik i monter mechatronik”, WSiP	17/2016
Pneumatyka i hydraulika	I- II	Robert Dziurski „Montaż elementów, podzespołów i zespołów pneumatycznych i hydraulicznych. Kwalifikacja E.3.2. Podręcznik do nauki zawodów technik mechatronik i monter mechatronik”	18/2016
Urządzenia i systemy mechatroniczne	II	Michał Tokarz: „Montaż elementów i podzespołów elektrycznych i elektronicznych. Kwalifikacja E.3.3. Podręcznik do nauki zawodu technik mechatronik i monter mechatronik”	19/2016

Technikum – technik elektronik -przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Bezpieczeństwo i higiena pracy	I	W.Bukała, K.Szczęch „Bezpieczeństwo i higiena pracy” WSiP	
Urządzenia elektroniczne i instalacje sieci komputerowych	III	P.Brzozowski „Konserwacja instalacji urządzeń elektronicznych. Kwalifikacja E.6.2. Podręcznik do nauki zawodów technik elektronik i monter elektronik”	22/2016

Technikum - technik ekonomista -przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Bezpieczeństwo i higiena pracy	I	W.Bukała, K.Szczęch „Bezpieczeństwo i higiena pracy” WSiP	
Zarządzanie przedsiębiorstwem	II	Planowanie i prowadzenie działalności w organizacji – kwalifikacja A.35 Pracownia ekonomiczna – ćwiczenia cz. I i II B.Padurek	
Kadry i płace	II	Bożena Padurek „Pracownia ekonomiczna cz.III. Kadry i płace.” Obsługa programów: kadrowo-płacowego Gratyfikant i Płatnik (kwalifikacja A.35)	
Rachunkowość	III	B.Padurek „Zasady rachunkowości finansowej”, „Rachunkowość finansowa” cz.I, II, III	
	IV	B.Padurek „Rachunkowość finansowa” cz.III	

Technikum - technik handlowiec -przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Rachunkowość handlowa	IV	B.Padurek „Rachunkowość handlowa” cz. II	

Technikum – technik hotelarstwa -przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz
Bezpieczeństwo i higiena pracy	I	W.Bukała, K.Szczęch „Bezpieczeństwo i higiena pracy” WSiP	2013
Podstawy hotelarstwa i turystyki	I	„Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe” W.Dragoń, B.Granecka-Wrzosek, WSiP	29/2013
Działalność recepcji	I	„Dokumentacja hotelowa” – ćwiczenia dla zawodu technik hotelarstwa, Beata Bodusz Wyd. Format AB	

Technikum - technik grafiki i poligrafii cyfrowej -przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz
Bezpieczeństwo i higiena pracy	I	W.Bukała, K.Szczęch „Bezpieczeństwo i higiena pracy” WSiP	2013

Technikum - technik logistyki-przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz
Bezpieczeństwo i higiena pracy	I	W.Bukała, K.Szczęch „Bezpieczeństwo i higiena pracy” WSiP	2013
Laboratorium logistyczne	II	Grażyna Karpus „Zbiór zadań z logistyki. część 1”, WSiP	
	III	Monika Knap, Radosław Knap „Zbiór zadań z logistyki. część 2”, WSiP	

Technikum - technik spedytor-przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz
Bezpieczeństwo i higiena pracy	I	W.Bukała, K.Szczęch „Bezpieczeństwo i higiena pracy” WSiP	2013
Pracownia spedycyjna	III	Monika Knap, Radosław Knap „Zbiór zadań z logistyki. część 2”, WSiP	

Technikum - technik żywienia i usług gastronomicznych -przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Bezpieczeństwo i higiena pracy	I	W.Bukała, K.Szczęch „Bezpieczeństwo i higiena pracy” WSiP	2013
Zasady żywienia człowieka	I, II	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska „Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, WSiP	1/2013
Wyposażenie zakładów gastronomicznych	I	M.Zienkiewicz „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 3. Wyposażenie zakładów gastronomicznych”, WSiP	11/2014
Towaroznawstwo gastronomiczne	I, II	A.Kmiołek „Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności” WSiP	21/2013
Pracownia gastronomiczna	II	A.Kmiołek „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1 i 2. Technologia gastronomiczna” WSiP	57/2013 65/2013
Obsługa gości	III	D.Ławniczak, R.Szejna „Obsługa kelnerska” cz.1 WSiP	84/2013
	IV	D.Ławniczak, R.Szejna „Obsługa kelnerska” cz.2 WSiP	3/2014
Pracownia żywieniowa	III	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska „Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, WSiP	1/2013
	IV	„Organizacja produkcji gastronomicznej” Anna Kmiołek WSiP	23/2013
Pracownia obsługi gości	III	D.Ławniczak, R.Szejna „Obsługa kelnerska” cz.1 WSiP	84/2013
	IV	D.Ławniczak, R.Szejna „Obsługa kelnerska” cz.2 WSiP	3/2014
Język angielski zawodowy	III	„Język angielski zawodowy w gastronomii” R.Sarna, K.Sarna, WSiP	
Język niemiecki zawodowy	III	Informacja we wrześniu	

Technikum – pozostałe zawody -przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Bezpieczeństwo i higiena pracy	I	W.Bukała, K.Szczęch „Bezpieczeństwo i higiena pracy” WSiP	2013

Pozostałe podręczniki - Informacja we wrześniu