

Technikum - technik mechanik -przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Bezpieczeństwo i higiena pracy	1	Nie kupować. Zamówienie we wrześniu. NOWA EDYCJA Bezpieczeństwo i higiena pracy; Wanda Bukała, WSiP 2022	
Rysunek techniczny	1 – 2	Nie kupować	
Podstawy konstrukcji maszyn	4	Nie kupować	
Technologia obróbki skrawaniem	1 -2	Nie kupować	
Programowanie obrabiarek CNC	2	J.Figuński, „Przygotowanie obrabiarek sterowanych numerycznie do obróbki” WSiP J.Figuński „Wykonywanie obróbki obrabiarkach sterowanych numerycznie” WSiP	07/2016 08/2016
Podstawy technik wytwarzania	1 - 2	Nie kupować	
Pracownia konstrukcji maszyn	4 - 5	Nie kupować	
Pracownia projektowania	4 - 5	Nie kupować	
Układy sterowania i regulacji	4	Nie kupować	
Organizacja i nadzór procesów produkcji	4 - 5	Nie kupować	

Technikum – technik elektryk -przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Bezpieczeństwo i higiena pracy	I	Informacja we wrześniu	
Rysunek techniczny	1	Informacja we wrześniu	
Pomiary elektryczne i elektroniczne	1	Informacja we wrześniu	
Elektrotechnika i elektronika	1	Aleksy Markiewicz “ Zbiór zadań z elektrotechniki” Stanisław Bolkowski “Elektrotechnika “	505/2012/2015 24/2005
	2	Stanisław Bolkowski “Elektrotechnika “	505/2012/2015 24/2005
	3 - 4	Informacja we wrześniu	
Maszyny elektryczne	1 - 5	Informacja we wrześniu	
Instalacje elektryczne	1	Montaż, uruchamianie i konserwacja maszyn i urządzeń elektrycznych EE.05” cz.1 i 2	2017
	2 - 4	Informacja we wrześniu	
Montaż instalacji elektrycznych	1	Brak podręcznika	
	2	Stanisław Karasiewicz “Pracownia instalacji elektrycznych “	610/3/2014
	3	Stanisław Karasiewicz “Pracownia instalacji elektrycznych “	610/3/2014
Montaż maszyn elektrycznych	2	“Pracownia maszyn i urządzeń elektrycznych” - Stanisław Karasiewicz	
	3	Informacja we wrześniu	
Eksploatacja maszyn	4 -5	Informacja we wrześniu	
Eksploatacja instalacji	4- 5	Informacja we wrześniu	

Technikum – technik hotelarstwa -przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz
Bezpieczeństwo i higiena pracy	I	Informacja we wrześniu	
Podstawy hotelarstwa i turystyki	1	„Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe” W.Dragoń, B.Granecka-Wrzosek, WSiP	29/2013
	2	„Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe” W.Dragoń, B.Granecka-Wrzosek, WSiP	29/2013
	3	„Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe” W.Dragoń, B.Granecka-Wrzosek, WSiP	29/2013
Utrzymanie czystości i porządku w obiekcie hotelarskim	1 - 2	Informacja we wrześniu	
Przygotowywanie i podawanie śniadań	1 - 2	“ Usługi żywieniowe w hotelarstwie” B. Granecka-Wrzosek Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa	Rok dopuszczenia 2013
Organizowanie usług dodatkowych	1 - 3	Informacja we wrześniu	
Rezerwacja usług hotelarskich	4	Informacja we wrześniu	
Obsługa gości w recepcji	3 - 4	Informacja we wrześniu	
Odnowa biologiczna	3	Informacja we wrześniu	

Technikum - technik mechatronik -przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Bezpieczeństwo i higiena pracy	I	Informacja we wrześniu	
Elektrotechnika i elektronika	1	Aleksy Markiewicz „Zbiór zadań z elektrotechniki” WSiP	505/2012/2015
	2	Stanisław Bolkowski “Elektrotechnika “	505/2012/2015 24/2005
	3	Informacja we wrześniu	
Technologie i konstrukcje mechaniczne	1	Montaż , uruchamianie i konserwacja urządzeń i systemów mechatronicznych cz.1 i cz.2	1.10./2017
	2 -4	Informacja we wrześniu	
Pneumatyka i hydraulika	1 - 2	Informacja we wrześniu	
Rysunek techniczny	1-2	Informacja we wrześniu	
Urządzenia i systemy mechatroniczne	2 - 5	Informacja we wrześniu	
Pracownia pomiarów	1 - 4	Informacja we wrześniu	
Pracownia mechaniczna	3 - 4	Informacja we wrześniu	
Pracownia mechatroniki	3 - 5	Informacja we wrześniu	
Pracownia CAD	4	Informacja we wrześniu	
Pracownia eksploatacji urządzeń mechatronicznych	3 -4	Informacja we wrześniu	

Technikum – technik rachunkowości -przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Bezpieczeństwo i higiena pracy	1	Informacja we wrześniu	
Ekonomia	1	Informacja we wrześniu	
Statystyka	1	Andrzej Komosa, Statystyka PKZ (A.m). Materiały edukacyjne, wyd. Ekonomik Andrzej Komosa. Andrzej Komosa, Statystyka PKZ (A.m). Ćwiczenia, wyd. Ekonomik Andrzej Komosa.	
Pozostałe przedmioty	1 - 5	Podręczniki zostaną zamówione przez nauczycieli uczących w wydawnictwie	

Technikum - technik ekonomista -przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Ekonomia i prawo	1 - 5	Informacja we wrześniu	
Statystyka	1	Andrzej Komosa, Statystyka PKZ (A.m). Materiały edukacyjne, wyd. Ekonomik Andrzej Komosa. Andrzej Komosa, Statystyka PKZ (A.m). Ćwiczenia, wyd. Ekonomik Andrzej Komosa.	
	2	Informacja we wrześniu	
Prace biurowe	1	“Praca biurowa i korespondencja” - Agnieszka Burcicka, wydawnictwo Ekonomik	
	2	“Technika biurowa” Eugeniusz J.Witek, wydawnictwo EMPI2	
Zarządzanie przedsiębiorstwem	1 - 3	Skrypt “Gospodarowanie zasobami rzeczowymi, dokumentowanie zdarzeń gospodarczych” B.Padurek	Nie kupować
	2	Planowanie i prowadzenie działalności w organizacji – Pracownia ekonomiczna – ćwiczenia cz. I i II B.Padurek	Nie kupować
	3	Informacja we wrześniu	
Marketing	1	“ Marketing” Jacek Musiałkiewicz, Wydawnictwo Ekonomik / podręcznik/ “ Marketing” Jacek Musiałkiewicz, Wydawnictwo Ekonomik / ćwiczenia/	
	2	“ Marketing” Jacek Musiałkiewicz, Wydawnictwo Ekonomik / podręcznik/ “ Marketing” Jacek Musiałkiewicz, Wydawnictwo Ekonomik / ćwiczenia/	
Kadry i płace	4	Skrypt “Prowadzenie spraw kadrowych i rozliczanie wynagrodzeń” B.Padurek	Nie kupować
Gospodarka Finansowa	4	Skrypt “Prowadzenie ewidencji i rozliczeń podatkowych, obsługa programu finansowo-księgowego RACHMISTRZ GT” B.Padurek	Nie kupować
	5	Skrypt “Prowadzenie ewidencji i rozliczeń podatkowych, obsługa programu finansowo-księgowego RACHMISTRZ GT” B.Padurek	Nie kupować

Technikum - technik żywienia i usług gastronomicznych -przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Bezpieczeństwo i higiena pracy	1	Informacja we wrześniu	
Zasady żywienia człowieka	1 - 4	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska „Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, WSiP	1/2013
Wypożyczenie zakładów gastronomicznych	1	Marzanna Zienkiewicz „Sporządzanie napojów i potraw. Część 3 Wypożyczenie zakładów gastronomicznych ” WSiP	11/2014
Towaroznawstwo gastronomiczne	1-2	A.Kmiołek „Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności” WSiP	21/2013
Pracownia gastronomiczna	1 - 2	A.Kmiołek „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1 i 2. Technologia gastronomiczna” WSiP	57/2013 65/2013
Gospodarka i rachunkowość	4	Informacja we wrześniu	
Obsługa gości	4	D.Ławniczak, R.Szejna „Obsługa kelnerska” cz.1 i 2 WSiP	84/2013 3/2014
	5	Informacja we wrześniu	
Pracownia żywnościowa	4	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska „Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, WSiP „Organizacja produkcji gastronomicznej” Anna Kmiołek WSiP Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw – H.Kunachowicz, I.Nadolna, K.Iwanow, B.Przygoda - PZWL	1/2013 23/2013
	5	„Organizacja produkcji gastronomicznej” Anna Kmiołek WSiP Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw – H.Kunachowicz, I.Nadolna, K.Iwanow, B.Przygoda - PZWL	23/2013
Pracownia obsługi gości	4	D.Ławniczak, R.Szejna „Obsługa kelnerska” cz.2 WSiP „Zbiór zadań z gastronomii” – Magdalena Kaźmierczak WSiP	3/2014
	5	D.Ławniczak, R.Szejna „Obsługa kelnerska” cz.2 WSiP „Zbiór zadań z gastronomii” – Magdalena Kaźmierczak WSiP	3/2014

Technikum – technik programista - przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Bezpieczeństwo i higiena pracy	I	Informacja we wrześniu	
Podstawy informatyki	1	Brak podręcznika	
Projektowanie stron internetowych	1	Jolanta Pokorska Kwalifikacja INF.03. Tworzenie i administrowanie stronami i aplikacjami internetowymi oraz bazami danych. Część 1. Projektowanie stron internetowych. Podręcznik do nauki zawodu technik informatyk i technik programista Wyd. Helion NIE TRZEBA KUPOWAĆ.	

Projektowanie i administrowanie bazami danych	1-2	Jolanta Pokorska Kwalifikacja INF.03. Tworzenie i administrowanie stronami i aplikacjami internetowymi oraz bazami danych. Część 2. Projektowanie i administrowanie bazami danych. Podręcznik do nauki zawodu technik informatyk i technik programista Wyd. Helion NIE TRZEBA KUPOWAĆ.	
Programowanie aplikacji internetowych	1 - 2	Jolanta Pokorska Kwalifikacja INF.03. Tworzenie i administrowanie stronami i aplikacjami internetowymi oraz bazami danych. Część 3. Programowanie aplikacji internetowych. Podręcznik do nauki zawodu technik informatyk i technik programista Wyd. Helion NIE TRZEBA KUPOWAĆ.	
Projektowanie oprogramowania	2	Informacja we wrześniu.	
Podstawy oprogramowania	2	Informacja we wrześniu	
Pracownia stron internetowych	1 - 2	Jolanta Pokorska Kwalifikacja INF.03. Tworzenie i administrowanie stronami i aplikacjami internetowymi oraz bazami danych. Część 2. Projektowanie i administrowanie bazami danych. Podręcznik do nauki zawodu technik informatyk i technik programista Wyd. Helion NIE TRZEBA KUPOWAĆ	
Pracownia baz danych	1 - 2	Jolanta Pokorska Kwalifikacja INF.03. Tworzenie i administrowanie stronami i aplikacjami internetowymi oraz bazami danych. Część 2. Projektowanie i administrowanie bazami danych. Podręcznik do nauki zawodu technik informatyk i technik programista Wyd. Helion NIE TRZEBA KUPOWAĆ	

Pozostałe zawody – informacja we wrześniu lub brak podręcznika