

Wykaz podręczników do klas drugich TZ na rok szkolny 2022/2023

Nazwa przedmiotu	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawca	Nr dopuszczenia	zawód
język polski	Oblicza epok 1.2 Oblicza epok 2.1, 2.2	Dariusz Chemperek, Adam Kalabarczyk, Dariusz Trzeźniowski	WSiP	952/2/2019 545/3/2013 545/4/2014	wszystkie zawody
język angielski	Vision 2 Impulse 3	Elizabeth Sharman, Michael Duckworth Catherine McBeth, Patricia Reilly, Joanna Sobierska- Paczesny	Oxford University Press Macmillan	985/2/2019 1129/3/2021	grupa a1
	Vision 3 Impulse 3	Helen Casey, Joanna Szuwart Catherine McBeth, Patricia Reilly, Joanna Sobierska- Paczesny	Oxford University Press Macmillan	985/3/2019 1129/3/2021	grupa a2
	Vision 2 Impulse 2	Elizabeth Sharman, Michael Duckworth Catherine McBeth, Patricia Reilly, Karolina Kotorowicz- Jasińska	Oxford University Press Macmillan	986/2/2019 1129/2/2021	grupa a3
	Vision 2	Elizabeth Sharman, Michael Duckworth	Oxford University	986/2/2019	grupa a4

	Impulse 2	Catherine McBeth, Patricia Reilly, Karolina Kotorowicz- Jasińska	Press Macmillan	1129/2/2021	
język niemiecki	Schritte international neu 2 Należy zakupić osobno książkę i osobno ćwiczenia (edycja polska), nie w wersji łączonej	Daniela Niebisch, Sylvette Penning- Hiemstra, Franz Specht, Monika Bovermann, Angela Pude, Monika Reimann, Sławomira Kołsut	Hueber	962/2/2019	grupa 1, grupa 3, grupa 4 technik budownictwa, technik informatyk, technik hotelarstwa
	Schritte international neu 1	Daniela Niebisch, Sylvette Penning- Hiemstra, Franz Specht, Monika Bovermann, Angela Pude, Monika Reimann, Sławomira Kołsut	Hueber	962/1/2019	grupa 2 technik budownictwa, technik informatyk, technik hotelarstwa, technik żywienia i usług gastronomicznych
	Schritte international neu 2 Należy zakupić osobno książkę i osobno ćwiczenia (edycja polska), nie w wersji łączonej	Daniela Niebisch, Sylvette Penning- Hiemstra, Franz Specht, Monika Bovermann, Angela Pude, Monika Reimann, Sławomira Kołsut		962/2/2019	grupa 1, grupa 3, grupa 4 technik budownictwa, technik informatyk, technik hotelarstwa, technik żywienia i usług gastronomicznych

historia	Historia. Podręcznik liceum i technikum. Zakres podstawowy. Cz. 2	Jarosław Czubaty, Piotr Szlanta	WSiP	987/2020	wszystkie zawody
fizyka	Odkryć fizykę. Podręcznik dla klasy 2 liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy	Marcin Braun, Weronika Śliwa	Nowa Era	1001/2/2020	technik hotelarstwa technik żywienia i usług gastronomicznych
	Odkryć fizykę 1. Podręcznik do fizyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy	Marcin Braun, Weronika Śliwa	Nowa Era	1001/1/2019	technik informatyk technik budownictwa
	Odkryć fizykę. Podręcznik dla klasy 2 liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy				
biologia	Biologia na czasie2 Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy	Anna Helmin, Jolanta Holeczek	Nowa Era	1006/2/2020	wszystkie zawody
matematyka	Matematyka i przykłady jej zastosowań. Podręcznik dla klasy 1 liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony	Alicja Cewe Małgorzata Krawczyk Maria Kruk Alina Magryś-Walczak Halina Nahorska	Wydawnictwo Podkowa	1068/1/2019	technik informatyk, technik budownictwa

	Matematyka i przykłady jej zastosowań. Podręcznik dla klasy 2 liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony			1068/2/2020	
	Matematyka i przykłady jej zastosowań. Podręcznik dla klasy 1 liceum i technikum w zakresie podstawowym.	Alicja Cewe Małgorzata Krawczyk Maria Kruk Alina Magryś-Walczak Halina Nahorska	Wydawnictwo Podkowa	1003/1/2019	technik hotelarstwa, technik żywienia i usług gastronomicznych
	Matematyka i przykłady jej zastosowań. Podręcznik dla klasy 2 liceum i technikum w zakresie podstawowym.			1003/2/2020	
chemia	„To jest chemia 1 Chemia ogólna i nieorganiczna” Podręcznik dla	Romuald Hassa, Aleksandra Mrzigod, Janusz Mrzigod	Nowa Era	994/1/2019	wszystkie zawody

	liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Dla absolwentów szkół podstawowych.				
geografia	Oblicza geografii 2. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum Zakres podstawowy + Oblicza geografii 2. Karty pracy ucznia dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy - Szkoła ponadpodstawowa	Tomasz Rachwał, Radosław Uliszak, Krzysztof Wiedermann, Paweł Kroh	Nowa Era	983/2/2020	technik informatyk, technik budownictwa
	Oblicza geografii 2 Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum Zakres rozszerzony + Oblicza geografii 2. Maturalne karty pracy dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres rozszerzony - Szkoła ponadpodstawowa	Roman Malarz, Marek Więckowski, Paweł Kroch	Nowa Era	973/2/2020	technik hotelarstwa, technik żywienia i usług gastronomicznych
religia	W świecie	Z. Marek	WAM	AZ-42-01/10-KR-	wszystkie zawody

				1/13	
podstawy przedsiębiorczości	Krok w przedsiębiorczość. Podręcznik do podstaw przedsiębiorczości dla szkół ponadpodstawowych	Tomasz Rachwał, Zbigniew Makiela	Nowa Era	1039/2020/z1	wszystkie zawody
informatyka	Informatyka na czasie 2. Podręcznik dla liceum i technikum, zakres podstawowy	Janusz Mazur, Paweł Perekietka, Zbigniew Talaga, Janusz S Wierzbicki	Nowa Era	990/2/2020	wszystkie zawody
podstawy hotelarstwa	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie część 1. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa	Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek	WSiP	2019	technik hotelarstwa
organizacja pracy służby pięter	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie część 2. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa	Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek	WSiP	2019	
obsługa konsumenta	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie część 2. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa	Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek	WSiP	2019	
usługi dodatkowe w hotelarstwie	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie część 1. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa	Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek	WSiP	2019	
wyposażenie i zasady bezpieczeństwa	Sporządzanie potraw i napojów cz.1, TG.07/HGT.02	Marzanna Zienkiewicz	WSiP	2019	

w gastronomii					
technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Sporządzanie potraw i napojów Cz.2, HGT.02/TG.07	Anna Kmiołek-Gizara	WSiP	2019	
podstawy żywienia i gastronomii	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych cz. 1 Zasady żywienia	Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska	WSiP	2020	
usługi gastronomiczne	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych cz. 2	Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Marzanna Zienkiewicz	WSiP	2020	
systemy operacyjne	Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych, i lokalnych sieci komputerowych cz. 2	Sylwia Osetek, Krzysztof Pytel	WSiP	2019	technik informatyk
urządzenia techniki komputerowej	Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych, i lokalnych sieci komputerowych cz. 1	Sylwia Osetek, Krzysztof Pytel	WSiP	2019	
pracownia urządzeń techniki komputerowej- zajęcia praktyczne					
sieci komputerowe	Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych, i lokalnych sieci komputerowych	Sylwia Osetek, Krzysztof Pytel	WSiP	2019	

	cz. 2				
pracownia sieciowych systemów operacyjnych	Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych, i lokalnych sieci komputerowych cz. 3	Sylwia Osetek, Krzysztof Pytel	WSiP	2019	
pracownia lokalnych sieci komputerowych- zajęcia praktyczne	Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych, i lokalnych sieci komputerowych cz. 2	Sylwia Osetek, Krzysztof Pytel	WSiP	2019	
podstawy budownictwa	Organizacja i kontrola robót budowlanych oraz sporządzenie kosztorysów. Kwalifikacja BUD. 14. Część 1	Beata Bisaga, Maria Jolanta Bisaga	WSiP	2020	technik budownictwa
dokumentacja techniczna	Rysunek techniczny budowlany	Tadeusz Maj	WSiP	2013	
technologia robót murarsko- tynkarskich-	Wykonywanie robót murarskich i tynkarskich	Mirosława Popek	WSiP	2019	
pracownia dokumentacji technicznej- zajęcia praktyczne	Rysunek techniczny budowlany	Tadeusz Maj	WSiP	2013	