

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

Nazwa przedmiotu	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawca	Nr dopuszczenia	zawód
język polski	Oblicza epok 1.1,1.2 nowa edycja	Dariusz Chemperek , Adam Kalbarczyk, Dariusz Trześniowski	WSiP	wkrótce	wszystkie zawody
język angielski	Impulse 1 Impulse 2 Impulse 3	Gill Holley, Kate Pickering, Marta Inglot Catherine McBeth, Patricia Reilly, Karolina Kotorowicz-Jasińska Catherine McBeth, Patricia Reilly, Joanna Sobierska-Paczesny	Macmillan Macmillan Macmillan	1129/1/2022 1129/2/2021 1129/3/2021	w zależności od poziomu grupy, informacja we wrześniu
język niemiecki	Schritte international neu 1 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,	Hueber	962/1/2019	wszystkie zawody

		Sławomira Kolsut			
historia	Historia. Podręcznik liceum i technikum. Zakres podstawowy. Cz.1	Michał Norbert Faszczka, R. Lolo, K. Wiśniewski	WSiP	987/1/2019	wszystkie zawody
historia i terazniejszość	Historia i terazniejszość. Liceum i technikum.1	Izabela Modrzelewska-Rysak Leszek Rysak, Adam Cisek, Karol Wilczyński	WSiP	W trakcie dopuszczenia	wszystkie zawody
matematyka	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 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 programista, technik budownictwa
fizyka	Odkryć fizykę 1. Podręcznik do fizyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum zakres podstawowy	Marcin Braun, Weronika Śliwa	Nowa Era	1001/1/2019	wszystkie zawody

chemia	To jest chemia 1. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Dla absolwentów szkół podstawowych.	Romuald Hassa, Aleksandra Mrzigod, Janusz Mrzigod	Nowa Era	994/1/2019	wszystkie zawody
biologia	Biologia na czasie 1. Podręcznik dla liceum i technikum. Zakres podstawowy.	Anna Helmin, Jolanta Holeczek	Nowa Era	1006/1/2019	wszystkie zawody
geografia	Oblicza geografii 1. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy Oblicza geografii Karty pracy ucznia dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy - Szkoła ponadpodstawowa	Roman Malarz, Marek Więckowski	Nowa Era	983/1/2019	technik budownictwa, technik informatyk technik programista
	Oblicza geografii 1. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony Oblicza geografii 1 Maturalne karty pracy dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres rozszerzony - Szkoła ponadpodstawowa	Roman Malarz, Marek Więckowski, Paweł Kroch	Nowa Era	973/1/2019	technik hotelarstwa, technik żywienia i usług gastronomicznych,
informatyka	Informatyka na czasie 1. Podręcznik dla liceum i technikum, zakres podstawowy	Janusz Mazur, Paweł Perekietka, Zbigniew Talaga, Janusz S Wierzbicki	Nowa Era	990/1/2019	wszystkie zawody

edukacja dla bezpieczeństwa	Edukacja dla bezpieczeństwa	Barbara Boniek, Andrzej Kruczyński.	Operon	1007/2019	wszystkie zawody
religia	W kościele	Z. Marek	WAM	AZ-41-01/10-KR-1/12	wszystkie zawody
podstawy hotelarstwa	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, część 1, HGT.03	Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek	WSiP	2019	technik hotelarstwa
organizacja pracy służby pięter	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, część 2, HGT.03	Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek	WSiP	2019	
obsługa konsumenta	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, część 2, HGT.03	Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek	WSiP	2019	
usługi dodatkowe w hotelarstwie	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, część 1, HGT.03	Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek	WSiP	2019	
pracownia hotelarska	Pracownia hotelarska. Ćwiczenia. HGT03, Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	Aleksandra Lewandowska	Format AB	2019	
	Dokumentacja hotelowa. HGT03, Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	Beata Bodusz	Format AB	2020	
wyposażenie i zasady bezpieczeństwa	Sporządzanie potraw i napojów cz.1, TG.07/HGT.02	Marzanna Zienkiewicz	WSiP	2018	technik żywienia i usług gastronomicznych

w gastronomii					
technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Sporządzanie potraw i napojów cz.2, HGT.02/TG.07	Anna Kmiełek-Gizara	WSiP	2019	
usługi gastronomiczne	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych cz. 2. Kwalifikacja HGT.12	Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Marzanna Zienkiewicz	WSiP	2020	
pracownia gastronomiczna	Sporządzanie potraw i napojów cz.2, HGT.02/TG.07	Anna Kmiełek-Gizara	WSiP	2019	
podstawy budownictwa	Budownictwo ogólne	Mirosława Popek, Bożenna Wapińska	WSiP	2013	technik budownictwa
	BHP w branży budowlanej	Wanda Bukała, Małgorzata Karbowskiak	WSiP	2016	
dokumentacja techniczna	Rysunek techniczny budowlany	Tadeusz Maj	WSiP	2013	
technologia robót murarsko-tynkarskich	Wykonywanie robót murarskich i tynkarskich	Mirosława Popek	WSiP	2019	
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						
pracownia sieciowych systemów operacyjnych	Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i lokalnych sieci komputerowych cz.3	Sylwia Osetek, Krzysztof Pytel	WSiP	2019		
witryny i aplikacje internetowe	Tworzenie stron i aplikacji internetowych oraz baz danych i administrowanie nimi. Część 1.	Tomasz Klekot, Agnieszka Klekot	WSiP	2020		technik programista
systemy baz danych	Tworzenie stron i aplikacji internetowych oraz baz danych i administrowanie nimi. Część 2.	Tomasz Klekot, Agnieszka Klekot	WSiP	2020		
pracownia aplikacji internetowych	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	Jolanta Pokorska	Helion	2020		
pracownia baz danych	Tworzenie stron i aplikacji internetowych oraz baz danych i	Tomasz Klekot, Agnieszka Klekot	WSiP	2020		

	administrowanie nimi. Część 2.				
--	--------------------------------	--	--	--	--