

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

Nazwa przedmiotu	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawca	Nr dopuszczenia	zawód
język polski	Oblicza epok 2.2 Oblicza epok 3.1, 3.2	Dariusz Chemperek, Adam Kalbarczyk, Dariusz Trzeźniowski	WSiP	545/4/2014 952/5/2021 952/6/2021	wszystkie zawody
język angielski	Vision 3	Helen Casey, Joanna Szuwart	Oxford University Press	986/3/2019	grupa a1
	Impulse 3	Catherine McBeth, Patricia Reilly, Joanna Sobierska-Paczesny	Macmillan	1129/3/2021	grupa a2
	Vision 3	Helen Casey, Joanna Szuwart	Oxford University Press	985/3/2019	grupa a3
język angielski zawodowy	Construction I : Buildings	Virginia Evans, Jenny Dooley, Jason Revels	Express Publishing	brak	technik budownictwa
	Information Technology	Virginia Evans, Jenny Dooley, Stanley Wright	Express Publishing	brak	technik informatyk
	Język angielski zawodowy dla technika informatyka i technika programisty. Zeszyt ćwiczeń	Piotr Beń	WSiP	brak	
	Język angielski zawodowy dla technika żywienia i usług gastronomicznych oraz technika usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń	Katarzyna Sarna, Rafał Sarna Virginia Evans,	WSiP	brak brak	technik żywienia i usług gastronomicznych

	Cooking	Jenny Dooley, Ryan Hayley	Express Publishing		
	Hotels and Catering	Virginia Evans, Jenny Dooley, Veronica Garza	Express Publishing	brak	technik hotelarstwa
język niemiecki	Schritte international neu 3 Należy zakupić osobno książkę i osobno ćwiczenia (edycja polska), nie w wersji łączonej	Silke Hilpert, Daniela Niebisch, Sylvette Penning-Hiemstra, Angela Pude, Franz Specht, Katarzyna Sroka	Hueber	962/3/2019	wszystkie zawody
historia	Historia. Podręcznik liceum i technikum. Zakres podstawowy Cz.3	Jarosław Czuby, Piotr Szlanta	WSiP	987/3/2021	wszystkie zawody
fizyka	Odkryć fizykę. Podręcznik dla klasy 3 liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy.	Marcin Braun, Weronika Śliwa	Nowa Era	1001/3/2021	wszystkie zawody
biologia	Biologia na czasie 2 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 2 liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony.	Alicja Cewe Małgorzata Krawczyk Maria Kruk Alina Magryś-Walczak Halina Nahorska	Wydawnictwo Podkowa	1068/2/2020	technik informatyk technik budownictwa
	Matematyka i przykłady jej zastosowań. Podręcznik dla klasy 3 liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony.			1068/3/2021	
	Matematyka i przykłady jej zastosowań. Podręcznik dla klasy 2 liceum i technikum. Zakres podstawowy.	Alicja Cewe Małgorzata Krawczyk Maria Kruk Alina Magryś-Walczak Halina Nahorska	Wydawnictwo Podkowa	1003/2/2020	technik hotelarstwa, technik żywienia i usług gastronomicznych
	Matematyka i przykłady jej zastosowań. Podręcznik dla klasy 3 liceum i technikum. Zakres podstawowy.			1003/3/2021	
chemia	„To jest chemia 1 Chemia ogólna i nieorganiczna”	Romuald Hassa, Aleksandra Mrzigod, Janusz Mrzigod	Nowa Era	994/1/2019	wszystkie zawody

	Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Dla absolwentów szkół podstawowych.				
	„To jest chemia 2, Chemia organiczna”, Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Dla absolwentów szkół podstawowych.	Romuald Hassa, Aleksandra Mrzigod, Janusz Mrzigod	Nowa Era	994/2/2020	
geografia	Oblicza geografii 2 Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum Zakres podstawowy	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	Tomasz Rachwał, Wioleta Kilar	Nowa Era	973/2/2020	technik hotelarstwa, technik żywienia i usług gastronomicznych
	Oblicza geografii 3 Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum Zakres rozszerzony + Oblicza geografii 3. Maturalne karty pracy dla liceum	Marcin Świtoniak, Teresa Wieczorek, Roman Malarz, Tomasz Karasiewicz, Marek Więckowski	Nowa Era	973/3/2021	technik hotelarstwa, technik żywienia i usług gastronomicznych

	ogólnokształcącego i technikum, zakres rozszerzony - Szkoła ponadpodstawowa				
religia	W rodzinie	Z. Marek	WAM	AZ-43-01/10- KR3/14	wszystkie zawody
podstawy przedsiębiorczości	Krok w przedsiębiorczość. Podręcznik do podstaw przedsiębiorczości dla szkół ponadpodstawowych	Tomasz Rachwał, Zbigniew Makiela	Nowa Era	1039/2020/z1 lub może być starsze wydanie 1039/2019 jeśli posiadają z poprzedniego roku	wszystkie zawody
informatyka	Informatyka na czasie 3. Podręcznik dla liceum i technikum, zakres podstawowy	Janusz Mazur, Paweł Perekietka, Zbigniew Talaga, Janusz S Wierzbicki	Nowa Era	990/3/2021	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	Obsługa gości w obiekcie	Witold Drogoń,	WSiP	2019	

hotelarstwie	świadczącym usługi hotelarskie część 1. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa	Bożena Granecka-Wrzosek			
rezerwacja usług w recepcji	Realizacja usług w recepcji. Kwalifikacja HGT.06. Część 2. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa.	Barbara Cymańska-Grabowska, Danuta Witrykus, Grzegorz Wolak	WSiP	2020	
wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Sporządzanie potraw i napojów cz.1, TG.07/HGT.02	Marzanna Zienkiewicz	WSiP	2019	technik żywienia i usług gastronomicznych
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	
pracownia gastronomiczna- zajęcia praktyczne	Sporządzenie potraw i napojów cz.2. HGT.02/TG.07	Anna Kmiołek-Gizara	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	

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 cz. 2	Sylwia Osetek, Krzysztof Pytel	WSiP	2019	
pracownia lokalnych sieci komputerowych	Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych, i lokalnych sieci komputerowych cz. 2	Sylwia Osetek, Krzysztof Pytel	WSiP	2019	
systemy baz danych	Tworzenie i administrowanie stronami i aplikacjami internetowymi oraz bazami danych. Część 2. Projektowanie i administrowania bazami danych. Podręcznik do nauki zawodu technik informatyk i technik programista.	Jolanta Pokorska	Helion	2019	
dokumentacja techniczna	Rysunek techniczny budowlany	Tadeusz Maj	WSiP	2013	
technologia robót murarsko-tynkarskich-	Wykonywanie robót murarskich i tynkarskich . Kwalifikacja BUD 12	Mirosława Popek	WSiP	2019	

pracownia dokumentacji technicznej- zajęcia praktyczne	Rysunek techniczny budowlany	Tadeusz Maj	WSiP	2013	