

WYKAZ PODRĘCZNIKÓW DLA KLASY IV TECHNIKUM
w roku szkolnym 2021/2022
zawód: technik informatyk

Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Język polski	M. Chmiel A. Równy E. Mirkowska – Treugutt	„Ponad słowami” . Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa 2. Część 2.	Nowa Era
	M. Chmiel A. Równy R. Pruszczyński	„Ponad słowami” . Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum klasa 3. Zakres podstawowy i rozszerzony.	
Język angielski	Gregory J. Manin, Danuta Gryca i in.	Oxford Matura Trainer. Poziom podstawowy. Kontynuacja.	Oxford
Język niemiecki	K. Łuniewska U. Tworek Z. Wąsik	Alles klar Neu Język niemiecki 2. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych.	WSiP
lub Język rosyjski	M. Wiatr- Kmieciak S. Wujec	Wot i my 3. Zeszyt ćwiczeń. Język rosyjski dla szkół ponadgimnazjalnych.	PWN
Matematyka	R. Pagacz	„Zbiór zadań maturalnych z matematyki lata 2010-...-poziom podstawowy”.	Oficyna Edukacyjna Krzysztof Pazdro
Język angielski p rozszerzony	R. Harding M. Markowska i in.	Oxford Matura Trainer. Poziom rozszerzony. Kontynuacja	Oxford
Geografia p rozszerzony	R. Więckowski R. Malarz	Oblicza geografii 3. Podręcznik do geografii dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony - Szkoły ponadgimnazjalne.	Nowa Era
Historia i społeczeństwo przedmiot uzupełniający	I. Janicka J. Centek K. Kołodziński T. Krzemiński	Poznać przeszłość. Rządzący i rządzeni. Poznać przeszłość. Wojna i wojskowość. Poznać przeszłość. Europa i świat.	Nowa Era
Język obcy zawodowy- język angielski	V. Evans J. Dooley S. Wright	Information Technology.	Express Publishing
Witryny i aplikacje internetowe	T. Klekot A. Klekot	Programowanie i tworzenie stron internetowych oraz baz danych i administrowanie nimi. Cz. 2.	WSiP
Systemy baz danych	T. Klekot A. Klekot	Programowanie i tworzenie stron internetowych oraz baz danych i administrowanie nimi. Cz. 3.	WSiP
Projektowanie baz danych	T. Klekot A. Klekot	Programowanie i tworzenie stron internetowych oraz baz danych i administrowanie nimi. Cz. 3.	WSiP
Tworzenie stron i aplikacji internetowych	T. Klekot A. Klekot	Programowanie i tworzenie stron internetowych oraz baz danych i administrowanie nimi. Cz. 1.	WSiP
Religia			

**WYKAZ PODRĘCZNIKÓW DLA KLASY IV TECHNIKUM
w roku szkolnym 2021/2022**

zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych

Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Język polski	M. Chmiel A. Równy E. Mirkowska – Treugutt	„Ponad słowami” . Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa 2. Część 2.	Nowa Era
	M. Chmiel A. Równy R. Pruszczyński	„Ponad słowami” . Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum klasa 3. Zakres podstawowy i rozszerzony.	
Język angielski	Gregory J. Manin, Danuta Gryca i in.	Oxford Matura Trainer. Poziom podstawowy. Kontynuacja.	Oxford
Język niemiecki lub	K. Łuniewska U. Tworek Z. Wąsik	Alles klar Neu Język niemiecki 2. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych.	WSiP
Język rosyjski	M. Wiatr-Kmieciak S. Wujec	Wot i my 3. Zeszyt ćwiczeń. Język rosyjski dla szkół ponadgimnazjalnych.	PWN
Matematyka	R. Pagacz	„Zbiór zadań maturalnych z matematyki lata 2010-...- poziom podstawowy”.	Oficyna Edukacyjna Krzysztof Pazdro
Język angielski p rozszerzony	R. Harding M. Markowska i in.	Oxford Matura Trainer. Poziom rozszerzony. Kontynuacja.	Oxford
Geografia p rozszerzony	R. Więckowski R. Malarz	Oblicza geografii 3. Podręcznik do geografii dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony - Szkoły ponadgimnazjalne.	Nowa Era
Historia i społeczeństwo przedmiot uzupełniający	I. Janicka J. Centek K. Kołodziński T. Krzemiński	Poznać przeszłość. Rządzący i rządzeni. Poznać przeszłość. Wojna i wojskowość. Poznać przeszłość. Europa i świat.	Nowa Era
Obsługa konsumenta	H. Górską- Warszewicz i inni R. Szajna D. Ławniczak	Organizacja produkcji gastronomicznej. Podręcznik. Obsługa klientów w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń.	WSiP
Język obcy zawodowy- język angielski	V. Evans, J. Dooley, R. Hallum	„Food Service Industries”. Seria: Carrier Paths.	Express Publishing(Egis)
Pracownia planowania żywienia	J. Duda S. Krzywda	Pracownia organizacji żywienia. Praktyczna nauka zawodu.	WSiP
Pracownia obsługi gości	P. Dominik	Pracownia obsługi klientów. Praktyczna nauka zawodu.	WSiP
Religia			

