**Podręczniki dla klas drugich po szkole podstawowej Technikum Nr 2 na rok szkolny 2025/2026 - przedmioty ogólnokształcące** Załącznik Nr 1

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Tytuł podręcznika** | **Wydawnictwo** | **Autor** | **Numer dopuszczenia** | **Uwagi** |
|  | Język polski | Oblicza epok. Nowa edycja, PODSTAWA 2024, 2.1 i 2.2 (niebieska okładka) | WSiP | Dariusz Chemperek, Adam Kalbarczyk, Dariusz Trześniowski | część 1: 952/3/2023/z1, część 2: 952/4/2023/z1 |  |
| 2 | Język angielski | Life Vision Pre-intermediate, A2/B1  KONTYNUACJA Z KLASY I | Oxford University Press | Jane Hudson, Weronika Sałandyk | 1130/2/2022 | KONTYNUACJA Z KLASY I |
| 3 | Język niemiecki | Seria Perfekt, tytuł podręcznika Perfekt 1 . Język niemiecki dla liceów i techników  Kontynuacja z klasy 1 | Pearson | Beata Jaroszewicz, Jan Szurant, Anna Wojdat-Niklewska | 942/1/2019 (NPP) |  |
| 4 | Historia | Poznać przeszłość 2  Poznać przeszłość. Podręcznik do historii dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy | Nowa Era | Adam Kucharski, Aneta Niewęgłowska | 1150/2/2023 |  |
| 5 | Biznes i zarządzanie | Krok w przedsiębiorczość. Podręcznik do podstaw przedsiębiorczości dla szkół ponadpodstawowych, klasa I i II. | Nowa Era | Zbigniew Makiela, Tomasz Rachwał | 1193/2/2024 |  |
| 6 | Geografia  tyko technik żywienia i usług gastronomicznych | NOEW Oblicza geografii 2. Edycja 2024. Poziom podstawowy. | Nowa Era | Tomasz Rachwał, Radosław Uliszak, Krzysztof Wiedermann, Paweł Kroh | 1212/2/2025 |  |
| 7 | Biologia – tylko technik logistyk i technik hotelarstwa | NOWA Biologia na czasie 2. Podręcznik do liceum ogólnokształcącego i technikum. - podręcznik do 2 i 3 klasy | Nowa Era | Anna Helmin, Jolanta Holeczek | 1221/2/2025 |  |
| 8 | Chemia | NOWA To jest chemia 2. Podręcznik. Edycja 2024. Liceum i technikum. Zakres podstawowyNOWA To jest chemia 2. Karty pracy ucznia. | Nowa Era  Nowa Era | Mrzigod Janusz, Mrzigod Aleksandra, Hassa Romuald  Kwiek Aleksandra, Megiel Elżbieta | 1222/2/2025 |  |
| 9 | Fizyka | NOWE Odkryć fizykę 2 Podręcznik do fizyki dla liceum  ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy | Nowa Era | Marcin Braun, Weronika Śliwa | 1224/2/2025 |  |
| 10 | Matematyka | MATeMAtyka 1 Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy  MATeMAtyka 2 Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy | Nowa Era | W. Babiański, L. Chańko, K.Wej  W. Babiański, L. Chańko, J. Czarnowska,  G. Janocha | 971/1/2024/z1  971/2/2025/z2 |  |
| 11 | Informatyka | Informatyka na czasie 2  Podręcznik dla liceum i technikum, zakres podstawowy | Nowa Era | Janusz Mazur, Paweł Perekietka, Zbigniew Talaga, Janusz S. Wierzbicki | 1220/2/2025 |  |
| 12 | Religia | W poszukiwaniu dojrzałej wiary | Gaudium | ks. Robert Strus, ks. Wiesław Galant  Ks. Paweł Mąkosa | Az-32-01/18-Lu-3/21 |  |
| 13 | biologia w zakresie rozszerzonym – tylko technik żywienia i usług gastronomicznych | NOWA Biologia na czasie 2.Edycja 2024. Zakres rozszerzony | Nowa Era | Marek Guzik, Ewa Jastrzębska, Ryszard Kozik, Renata Matuszewska, Ewa Pyłka -Gutowska, Władysław Zamachowski | 1225/2/2025 |  |
| 14 | geografia w zakresie rozszerzonym – tylko technik hotelarstwa i technik logistyk | NOWE Oblicza geografii 2. Edycja 2024 Poziom rozszerzony | Nowa Era | Tomasz Rachwał, Wioleta Kilar | 1216/2/2025 |  |
| 15 | Edukacja obywatelska | Masz wpływ 1. Podręcznik | Nowa Era | Sławomir Drelich, Michał Tragarz, Sylwia Żmijewska-Kwiręg, Mateusz Wojcieszak, Rafał Flis | W trakcie procedury MEN |  |

**Przedmioty zawodowe do klasy drugiej w kierunku technik logistyk – rok szkolny 2025/2026**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Tytuł podręcznika** | **Wydawnictwo** | **Autor** | **Numer dopuszczenia** | **Uwagi** |
| **PRZEDMIOTY W KSZTAŁCENIU ZAWODOWYM TEORETYCZNYM** | | | | | |  |
| 1. 1 | Bezpieczeństwo i higiena pracy | Bezpieczeństwo i higiena pracy. Podręcznik do kształcenia zawodowego | WSIP | [Krzysztof Szczęch](http://sklep.wsip.pl/autorzy/krzysztof-szczech-213006/), [Wanda Bukała](http://sklep.wsip.pl/autorzy/wanda-bukala-209291/) | 2013 |  |
|  | Podstawy logistyki | Podstawy logistyki | WSIP | Śliżewska J. Stochaj J. | 2017 |  |
|  | Organizacja pracy magazynów | Obsługa magazynów. Część I SPL.01  Obsługa magazynów. Część II SPL.01        Zadania dla logistyków. Część praktyczna. SPL.01, AU.22. | WSIP          Eko-Inwestycje Bartosz Bogacz | Anna Rożej,  Jarosław Stolarski, Joanna Śliżewska,  Dorota Zadrożna    Jarosław Stolarski, Joanna Śliżewska, Paweł Śliżewski, Justyna Stochaj      Bartosz Bogacz | 2019 |  |
|  | Obsługa klientów i kontrahentów | Obsługa magazynów. Część I SPL.01  Obsługa magazynów. Część II SPL.01      Zadania dla logistyków. Część praktyczna. SPL.01, AU.22. | WSIP            Eko-Inwestycje Bartosz Bogacz | Anna Rożej,  Jarosław Stolarski, Joanna Śliżewska,  Dorota Zadrożna    Jarosław Stolarski, Joanna Śliżewska, Paweł Śliżewski, Justyna Stochaj      Bartosz Bogacz | 2019 |  |
| **PRZEDMIOTY W KSZTAŁCENIU ZAWODOWYM PRAKTYCZNYM** | | | | | |  |
|  | Procesy magazynowe | Obsługa magazynów. Część I SPL.01  Obsługa magazynów. Część II SPL.01          Zadania dla logistyków. Część praktyczna. SPL.01, AU.22.   Praktyczne zadania egzaminacyjne SPL.01, AU.22. | WSIP          Eko-Inwestycje Bartosz Bogacz | Anna Rożej,  Jarosław Stolarski, Joanna Śliżewska,  Dorota Zadrożna    Jarosław Stolarski, Joanna Śliżewska, Paweł Śliżewski, Justyna Stochaj    Bartosz Bogacz | 2019 |  |
|  | Pracownia magazynowa | Obsługa magazynów. Część I SPL.01  Obsługa magazynów. Część II SPL.01          Ćwiczenia: Zadania dla logistyków. Część praktyczna. SPL.01, AU.22.   Ćwiczenia: Praktyczne zadania egzaminacyjne SPL.01, AU.22. | WSIP        Eko-Inwestycje Bartosz Bogacz | Anna Rożej,  Jarosław Stolarski, Joanna Śliżewska,  Dorota Zadrożna    Jarosław Stolarski, Joanna Śliżewska, Paweł Śliżewski, Justyna Stochaj    Bartosz Bogacz | 2019 | Ćwiczenia - nowe nie uzupełnione, podręczniki i ćwiczenia są do kwalifikacji SPL.01 od I do III klasy |

**Przedmioty zawodowe do klasy drugiej w kierunku technik hotelarstwa – rok szkolny 2025/2026**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Tytuł podręcznika** | **Wydawnictwo** | **Autor** | **Numer / Rok dopuszczenia** | **Uwagi** |
| **PRZEDMIOTY W KSZTAŁCENIU ZAWODOWYM TEORETYCZNYM** | | | | | |  |
| 1. 1 | Bezpieczeństwo i higiena pracy | BHP w branży hotelarskiej | WSiP | Janusz Cichy | 2016 |  |
|  | Organizowanie usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie | Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskiej. Część I | WSIP | Witold Drogoń  Bożena Granecka-Wrzosek |  | KONTYNUACJA Z KLASY I |
| 1. 2 | Obsługa gości w recepcji | Realizacja usług w recepcji. Część I. | WSiP | Barbara Cymańska – Garbowska, Daniua Witrykus, Grzegorz Wolak |  | KONTYNUACJA Z KLASY I |
|  | Rezerwacja usług hotelarskich | Zbiór zadań. Obsługa gości w obiekcie hotelarskim. | WSiP | Witold Drogoń  Bożena Granecka-Wrzosek | 2019 |  |
|  | Język obcy zawodowy | Highly recommended 1 | Oxford University Press | Trish Stott Rod Revell | 2019 | KONTYNUACJA Z KLASY I |
| **PRZEDMIOTY W KSZTAŁCENIU ZAWODOWYM PRAKTYCZNYM** | | | | | |  |
|  | Utrzymanie czystości i porządku w obiekcie hotelarskim | Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskiej .Część II | WSiP | Bożena Granecka-Wrzosek | 2019 | Kontynuacja z klasy I |
|  | Przygotowywanie i podawanie śniadań |

**Przedmioty zawodowe do klasy drugiej w kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych – rok szkolny 2025/2026**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Tytuł podręcznika** | **Wydawnictwo** | **Autor** | **Numer /Rok dopuszczenia** | **Uwagi** |
| **PRZEDMIOTY W KSZTAŁCENIU ZAWODOWYM TEORETYCZNYM** | | | | | |  |
| 1 | Bezpieczeństwo i higiena pracy | Bezpieczeństwo i higiena pracy | WSiP | Krzysztof Szczęch, Wanda Bukała | 2019 |  |
| 2 | Podstawy żywienia i gastronomii | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Część 1. | WSiP | Małgorzata Konarzewska | 2019 |  |
| 3 | Przyjmowanie i magazynowanie żywności | Kontynuacja podręcznika |  |  |  |  |
| 4 | Język obcy zawodowy angielski | Career Paths: Food service industries | Egis | Virginia Evans, Jenny Dooley, Donald Buchannan | 2017 | KONTYNUACJA Z KLASY I |
| **PRZEDMIOTY W KSZTAŁCENIU ZAWODOWYM PRAKTYCZNYM** | | | | | |  |
| 5 | Przygotowanie i wydawanie dań | Sporządzanie potraw i napojów. Cz.2  Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń cz. 1 | WSiP | Anna Kmiołek-Gizara  Iwona Namysław, Lidia Górska | 2019  2022 |  |