

Podręczniki dla klas pierwszych Technikum Nr 2 na rok szkolny 2026/2027 - przedmioty ogólnokształcące

Lp.	Przedmiot	Tytuł podręcznika	Wydawnictwo	Autor	Numer dopuszczenia	Uwagi
1.	Język polski	Oblicza epok, cz. 1.1 i 1.2 , WYDANIE AKTUALNE, Nowa edycja, (niebieska okładka)	WSiP	Dariusz Chemperek, Adam Kalbarczyk, Dariusz Trzeźniowski	część 1: 952/1/2022/z1, część 2: 952/2/2022/z1	
2.	Język angielski	Life Vision Pre-intermediate, A2/B1	Oxford University Press	Jane Hudson, Weronika Sałandyk	1130/2/2022	
3.	Język niemiecki	Seria Perfekt kompakt, tytuł podręcznika Perfekt kompakt 1. Język niemiecki dla liceów i techników Podręcznik+ćwiczenia	Pearson	Beata Jaroszewicz, Jan Szurant, Anna Wojdat-Niklewska	1240/1/2025	
4.	Historia	Poznać przeszłość 1 Podręcznik do historii dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy	Nowa Era	Marcin Pawlak, Adam Szweda	1150/1/2024	
5.	Geografia tylko technik żywienia i usług gastronomicznych	NOWE Oblicza geografii 1. Podręcznik. Liceum i technikum. Zakres podstawowy. Edycja 2024	Nowa Era	Roman Malarz, Marek Więckowski	1212/1/2024	
6.	Biologia - tylko technik logistyk i technik hotelarstwa	Nowa Biologia na czasie Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum 1 zakres podstawowy	Nowa Era	Anna Helmin Jolanta Holeczek	1221/1/2024	
7.	Chemia	„NOWA To jest chemia 1” Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. NOWA To jest chemia 1. Karty pracy ucznia z kartami laboratoryjnymi	Nowa Era Nowa Era	Mrzigod Janusz, Mrzigod Aleksandra, Hassa Romuald Kwiek Aleksandra, Megiel Elżbieta	1222/1/2024	
8.	Fizyka	NOWE Odkryć fizykę 1,	Nowa Era	Marcin Braun, Weronika Śliwa	1224/1/2024	

		Podręcznik, liceum, technikum, zakres podstawowy				
9.	Matematyka	NOWA MATEMAyka 1” – Podręcznik, liceum, technikum, zakres podstawowy,	Nowa Era	Wojciech Babiański, Lech Chańko, Jerzy Janowicz, Dorota Ponczek, Ewa Szmytkiewicz, Karolina Wej	971/1/2024	
10.	Informatyka	Informatyka na czasie 1 Podręcznik dla liceum i technikum, zakres podstawowy Edycja 2024	Nowa Era	Janusz Mazur, Paweł Perekietka, Zbigniew Talaga, Janusz S. Wierzbicki	990/2/2020	
11.	Edukacja dla bezpieczeństwa	„Edukacja dla bezpieczeństwa”. Nowa edycja. Zakres podstawowy	WSIP	Bogusław Breitkopt, Mariusz Cieśla	992/2022/z1	
12.	Religia	W POSZUKIWANIU WOLNOŚCI	Gaudium	ks. Marian Zając	Az-31-01/18-lu-1/20	
13.	Biznes i zarządzanie	Krok w biznes i zarządzanie 1. Zakres podstawowy.	Nowa Era	Tomasz Rachwał, Zbigniew Makiela	1193/1/2023	
14.	Biologia w zakresie rozszerzonym – tylko technik żywienia i usług gastronomicznych	Zostanie podany we wrześniu				
15.	geografia w zakresie rozszerzonym – tylko technik hotelarstwa i technik logistyk	NOWE Oblicza geografii 1 – podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum – zakres rozszerzony	Nowa Era	Roman Malarz, Marek Więckowski i Paweł Kroh	1216/1/2024	

Przedmioty zawodowe do klasy pierwszej w kierunku technik logistyk – rok szkolny 2026/2027

Lp.	Przedmiot	Tytuł podręcznika	Wydawnictwo	Autor	Numer /Rok dopuszczenia	Uwagi
PRZEDMIOTY W KSZTAŁCENIU ZAWODOWYM TEORETYCZNYM						
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Bezpieczeństwo i higiena pracy. Podręcznik do kształcenia zawodowego	WSIP	Krzysztof Szczęch, Wanda Buwała	2022	
2.	Podstawy logistyki	Podstawy logistyki	WSIP	Śliżewska J. Stochaj J.	2017	

3.	Organizacja pracy magazynów	Obsługa magazynów. Część I SPL.01 Obsługa magazynów. Część II SPL.01	WSIP Eko-Inwestycje Bartosz Bogacz	Anna Rożej, Jarosław Stolarski, Joanna Śliżewska, Dorota Zadrożna Jarosław Stolarski, Joanna Śliżewska, Paweł Śliżewski, Justyna Stochaj Bartosz Bogacz	2020	
4.	Obsługa klientów i kontrahentów	Obsługa magazynów. Część I SPL.01 Obsługa magazynów. Część II SPL.01	WSIP Eko-Inwestycje Bartosz Bogacz	Anna Rożej, Jarosław Stolarski, Joanna Śliżewska, Dorota Zadrożna Jarosław Stolarski, Joanna Śliżewska, Paweł Śliżewski, Justyna Stochaj Bartosz Bogacz	2020	
PRZEDMIOTY W KSZTAŁCENIU ZAWODOWYM PRAKTYCZNYM						
5.	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	2020	Ćwiczenia - nowe nie uzupełnione, podręczniki i ćwiczenia są do kwalifikacji SPL.01 od I do III klasy

Przedmioty zawodowe do klasy pierwszej w kierunku technik hotelarstwa – rok szkolny 2026/2027

Lp.	Przedmiot	Tytuł podręcznika	Wydawnictwo	Autor	Numer / Rok dopuszczenia	Uwagi
PRZEDMIOTY W KSZTAŁCENIU ZAWODOWYM TEORETYCZNYM						
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Bezpieczeństwo i higiena pracy. Podręcznik do kształcenia zawodowego	WSIP	Krzysztof Szczęch, Wanda Bukała	2022	
2.	Podstawy hotelarstwa	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Część I	WSIP	Witold Drogoń Bożena Granecka-Wrzosek	2019	Wykorzystywany w następnych klasach
3.	Organizowanie usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie					
4.	Język obcy zawodowy	Highly recommended 1	Oxford University Press	Trish Stott Rod Revell		WYKORZYSTYWANY BĘDZIE W KOLEJNYCH KLASACH
PRZEDMIOTY W KSZTAŁCENIU ZAWODOWYM PRAKTYCZNYM						
5.	Utrzymanie czystości i porządku w obiekcie hotelarskim	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Część II.	WSiP	Bożena Granecka-Wrzosek	2019	Wykorzystywany w następnych klasach

Przedmioty zawodowe do klasy pierwszej w kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych – rok szkolny 2026/2027

Lp.	Przedmiot	Tytuł podręcznika	Wydawnictwo	Autor	Numer / Rok dopuszczenia	Uwagi
PRZEDMIOTY W KSZTAŁCENIU ZAWODOWYM TEORETYCZNYM						
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Bezpieczeństwo i higiena pracy. Podręcznik do kształcenia zawodowego	WSIP	Krzysztof Szczęch, Wanda Bukała	2022	
2.	Podstawy żywienia i gastronomii	Sporządzanie napojów i potraw. Cz. 1	WSiP	Małgorzata Konarzewska	2019	

3.	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Podręcznik zostanie podany we wrześniu				
4.	Język obcy zawodowy angielski	CareerPaths: Food service industries	Egis	Virginia Evans, Jenny Dooley, Donald Buchannan		WYKORZYSTYWANY BĘDZIE W KOLEJNYCH KLASACH
PRZEDMIOTY W KSZTAŁCENIU ZAWODOWYM PRAKTYCZNYM						
5..	Przygotowanie i wydawanie dań	Sporządzanie napojów i potraw. Cz. 2	WSiP	Anna Kmiołek-Gizara	2019	