

**Technikum 5-letnie - przedmioty zawodowe
rok szkolny 2022/2023**

Technikum - technik mechanik -przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Programowanie obrabiarek CNC	3	J.Figurski, „Przygotowanie obrabiarek sterowanych numerycznie do obróbki” WSiP	07/2016
		J.Figurski „Wykonywanie obróbki na obrabiarkach sterowanych numerycznie” WSiP	08/2016

Technikum – technik elektryk -przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Elektrotechnika i elektronika	1	Aleksy Markiewicz “ Zbiór zadań z elektrotechniki” Stanisław Bolkowski “Elektrotechnika “	505/2012/2 015 24/2005
	2	Stanisław Bolkowski “Elektrotechnika “	505/2012/2 015 24/2005
Instalacje elektryczne	1	„Montaż, uruchamianie i konserwacja maszyn i urządzeń elektrycznych EE.05” cz.1 i 2	2017
Montaż instalacji elektrycznych	1	Brak podręcznika	
	2	Stanisław Karasiewicz “Pracownia instalacji elektrycznych “	610/3/2014
	3	Stanisław Karasiewicz “Pracownia instalacji elektrycznych “	610/3/2014

Technikum – technik hotelarstwa -przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz
Podstawy hotelarstwa i turystyki	1	„Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe” W.Dragoń, B.Granecka-Wrzosek, WSiP	29/2013
	2	„Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe” W.Dragoń, B.Granecka-Wrzosek, WSiP	29/2013
	3	„Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe” W.Dragoń, B.Granecka-Wrzosek, WSiP	29/2013

Technikum - technik mechatronik -przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Elektrotechnika i elektronika	1	Aleksy Markiewicz „Zbiór zadań z elektrotechniki” WSiP	505/2012/2015
	2	Stanisław Bolkowski “Elektrotechnika “	505/2012/2015 24/2005
Technologie i konstrukcje mechaniczne	1	Montaż, uruchamianie i konserwacja urządzeń i systemów mechatronicznych cz.1 i cz.2	1.10./2017

Technikum – technik rachunkowości -przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Statystyka	1	Informacja we wrześniu	
Kadry i płace	1	Skrypt “Prowadzenie spraw kadrowych i rozliczanie wynagrodzeń, obsługa programu kadrowo-płacowego GRATYFIKANT GT” B.Padurek	
	2	Skrypt “Prowadzenie spraw kadrowych i rozliczanie wynagrodzeń, obsługa programu kadrowo-płacowego GRATYFIKANT GT” B.Padurek	
	3	Skrypt “Rozliczenia z kontrahentami, bankami, parcownikami i ZUS” B.Padurek	
Rozliczenia finansowe przedsiębiorstw	1	Skrypt “Rozliczenia z kontrahentami, bankami, pracownikami i ZUS” B.Padurek Skrypt “Prowadzenie ewidencji i rozliczeń podatkowych, obsługa programu finansowo-księgowego RACHMISTRZ GT” B. Padurek	
	2	Skrypt “Prowadzenie ewidencji i rozliczeń podatkowych, obsługa programu finansowo-księgowego RACHMISTRZ GT” B.Padurek	
Rachunkowość	2	Skrypt “Zasady rachunkowości” B.Padurek	
	3	Skrypt do rachunkowości cz.I, B.Padurek	
Pracownia kadr i płac	2	Skrypt “Prowadzenie spraw kadrowych i rozliczanie wynagrodzeń, obsługa programu kadrowo-płacowego GRATYFIKANT GT” B.Padurek	
	3	Skrypt “Rozliczenia z kontrahentami, bankami, parcownikami i ZUS” B.Padurek	
Systemy komp w rozl finansowych	2	Skrypt “Prowadzenie ewidencji i rozliczeń podatkowych, obsługa programu finansowo-księgowego RACHMISTRZ GT” B.Padurek	
	3	Skrypt “Prowadzenie ewidencji i rozliczeń podatkowych, obsługa programu finansowo-księgowego RACHMISTRZ GT” B.Padurek	

Technikum - technik ekonomista -przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Statystyka	1	Informacja we wrześniu	
	2	Brak podręcznika	
Prace biurowe	1	“Praca biurowa i korespondencja” - Agnieszka Burcicka, wydawnictwo Ekonomik	
	2	“Technika biurowa” Eugeniusz J.Witek, wydawnictwo EMPi2	
Zarządzanie przedsiębiorstwem	1	Skrypt “Gospodarowanie zasobami rzeczowymi, dokumentowanie zdarzeń gospodarczych” B.Padurek	
	2	Planowanie i prowadzenie działalności w organizacji – kwalifikacja A.35 Pracownia ekonomiczna – ćwiczenia cz. I i II B.Padurek	
Marketing	1	“ Marketing” Jacek Musiałkiewicz, Wydawnictwo Ekonomik / podręcznik/ “ Marketing” Jacek Musiałkiewicz, Wydawnictwo Ekonomik / ćwiczenia/	
	2	“ Marketing” Jacek Musiałkiewicz, Wydawnictwo Ekonomik / podręcznik/ “ Marketing” Jacek Musiałkiewicz, Wydawnictwo Ekonomik / ćwiczenia/	
Kadry i płace	4 Pe	Skrypt “Prowadzenie spraw kadrowych i rozliczanie wynagrodzeń” B.Padurek	
	4 Te	Skrypt “Prowadzenie spraw kadrowych i rozliczanie wynagrodzeń” B.Padurek	
Gospodarka Finansowa	4 Pe	Skrypt “Prowadzenie ewidencji i rozliczeń podatkowych, obsługa programu finansowo-księgowego RACHMISTRZ GT” B.Padurek	
	4 Te	Skrypt “Prowadzenie ewidencji i rozliczeń podatkowych, obsługa programu finansowo-księgowego RACHMISTRZ GT” B.Padurek	

Technikum - technik żywienia i usług gastronomicznych -przedmioty zawodowe:

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Zasady żywienia człowieka	1 - 4	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska „Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, WSiP	1/2013
Wyposażenie zakładów gastronomicznych	1	Marzanna Zienkiewicz „Sporządzanie napojów i potraw. Część 3 Wyposażenie zakładów gastronomicznych ” WSiP	11/2014
Towaroznawstwo gastronomiczne	1-3	A.Kmiótek „Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności” WSiP	21/2013

Pracownia gastronomiczna	1 -3	A.Kmiołek „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1 i 2. Technologia gastronomiczna” WSiP	57/2013 65/2013
Gospodarka i rachunkowość	4	Brak podręcznika	
Obsługa gości	3	D.Ławniczak, R.Szejna „Obsługa kelnerska” cz.1 WSiP	84/2013
	4 Pg	D.Ławniczak, R.Szejna „Obsługa kelnerska” cz.1 i 2 WSiP	84/2013 3/2014
	4 Tg	D.Ławniczak, R.Szejna „Obsługa kelnerska” cz.2 WSiP	3/2014
Pracownia żywieniowa	3	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska „Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, WSiP Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw – H.Kunachowicz, I.Nadolna, K.Iwanow, B.Przygoda - PZWL	1/2013
	4 Pg	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska „Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, WSiP „Organizacja produkcji gastronomicznej” Anna Kmiołek WSiP Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw – H.Kunachowicz, I.Nadolna, K.Iwanow, B.Przygoda - PZWL	1/2013 23/2013
	4 Tg	„Organizacja produkcji gastronomicznej” Anna Kmiołek WSiP Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw – H.Kunachowicz, I.Nadolna, K.Iwanow, B.Przygoda - PZWL	23/2013
Pracownia obsługi gości	3	D.Ławniczak, R.Szejna „Obsługa kelnerska” cz.1 WSiP „Zbiór zadań z gastronomii” – Magdalena Kaźmierczak WSiP	84/2013
	4 Pg	D.Ławniczak, R.Szejna „Obsługa kelnerska” cz.2 WSiP „Zbiór zadań z gastronomii” – Magdalena Kaźmierczak WSiP	3/2014
	4	D.Ławniczak, R.Szejna „Obsługa kelnerska” cz.2 WSiP „Zbiór zadań z gastronomii” – Magdalena Kaźmierczak WSiP	3/2014

Pozostałe zawody – informacja we wrześniu