

**Technikum - technik mechanik -przedmioty zawodowe:**

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Bezpieczeństwo i higiena pracy	1	Nie kupować. Zamówienie we wrześniu. NOWA EDYCJA Bezpieczeństwo i higiena pracy; Wanda Bukala, WSiP 2022	
Programowanie obrabiarek CNC	2	J.Figurski „Przygotowanie obrabiarek sterowanych numerycznie do obróbki” WSiP J.Figurski „Wykonywanie obróbki na obrabiarkach sterowanych numerycznie” WSiP	07/2016 08/2016
	3		

**Technikum – technik elektryk -przedmioty zawodowe:**

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Elektrotechnika i elektronika	2	Stanisław Bolkowski “Elektrotechnika “	505/2012/2 015 24/2005
Montaż instalacji elektrycznych	2	Stanisław Karasiewicz “Pracownia instalacji elektrycznych “	610/3/2014
	3	Stanisław Karasiewicz “Pracownia instalacji elektrycznych “	610/3/2014
Montaż maszyn elektrycznych	2	“Pracownia maszyn i urządzeń elektrycznych” - Stanisław Karasiewicz	

**Technikum - technik mechatronik -przedmioty zawodowe:**

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Elektrotechnika i elektronika	1	Aleksy Markiewicz „Zbiór zadań z elektrotechniki” WSiP	505/2012/2 015
	2	Stanisław Bolkowski “Elektrotechnika “	505/2012/2 015 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:**

Nie kupować. Podręczniki zamawia nauczyciel

**Technikum - technik ekonomista -przedmioty zawodowe:**

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Prace biurowe	1	“Praca biurowa i korespondencja” - Agnieszka Burcicka, wydawnictwo Ekonomik	-
	2	“Praca biurowa i korespondencja” - Agnieszka Burcicka, wydawnictwo Ekonomik	-
Techniki komputerowe w pracy biurowej	2	“Praca biurowa i korespondencja” - Agnieszka Burcicka, wydawnictwo Ekonomik	

Pozostałe podręczniki zamawia nauczyciel

**Technikum - technik żywienia i usług gastronomicznych -przedmioty zawodowe:**

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Zasady żywienia człowieka	1 - 3	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.Kmiołek „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
Obsługa gości	3- 4	Obsługa kelnerska część 1 WSiP Renata Szajna Danuta Ławniczak	2013
	4-5	D.Ławniczak, R.Szejna „Obsługa kelnerska” cz.2 WSiP	2014
Pracownia żywieniowa	3-4	Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw – H.Kunachowicz, I.Nadolna, K.Iwanow, B.Przygoda - PZWL	( materiał pomocniczy)
Pracownia żywieniowa	5	„Organizacja produkcji gastronomicznej” Anna Kmiołek WSiP	23/2013
Pracownia obsługi gości	5	„Zbiór zadań z gastronomii” – Magdalena Kaźmierczak WSiP	3/2014

**Pozostałe zawody – brak podręczników lub informacja we wrześniu**