

Technikum w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Jadowie

Wykaz podręczników w roku szkolnym 2026/2027

Klasa I T 2026/2027					
Przedmioty ogólne					
przedmiot	autor	tytuł	wydawnictwo, rok	Rok/nr dopuszczenia	uwagi
Język polski	D. Chemperek, A. Kalbarczyk, D. Trzeźniowski	„ Oblicza epok” 1.1/1.2	WSiP,	952/2/2022/z1	
Język angielski	Carla Leonard	Life Version Elementary – podręcznik i zeszyt ćwiczeń	Oxford University Press, 2022	1130/1/2022	
Język hiszpański	Podręcznik będzie podany we wrześniu przez nauczyciela przedmiotu.				
Historia	Praca zbiorowa (pod re. Marcina Pawlaka)	Poznać przeszłość 1. Zakres podstawowy	Nowa Era, 2025	1150/1/2022	
Geografia	Zbigniew Zaniewicz	Geografia 1. Zakres podstawowy. Podręcznik dla szkół ponadpodstawowych.	Operon	1053/1/2019	
Biologia	p. zbiorowa	Nowa biologia na czasie 1, zakres rozszerzony dla liceum i technikum	Nowa Era, 2024	MEN1225/1/2024	
Chemia	M. Sabczak i inni	Chemia – zakres podstawowy 1	WSiP, 2025	1024/1/2022/z1	
BiZ	Z. Makiela,T. Rachwał	Krok w biznes i zarządzanie 1 podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy	Nowa Era, 2023	1193/1/2023	
Matematyka	D. Ponczek i inni	Nowa Matematyka 1, zakres podstawowy	Nowa Era, 2024	971/1/2024/z1	
Fizyka	L. Lehman i inni	Fizyka 1 Podręcznik do liceum i technikum zakres podstawowy	WSiP, 2022	999/1/2022/z1	
Informatyka				Materiały własne nauczyciela	
Edukacja dla bezpieczeństwa	Jarosław Słoma	Podręcznik do przedmiotu Edukacja dla Bezpieczeństwa dla Liceum Ogólnokształcącego i Technikum Żyję i działam bezpiecznie	Nowa Era (nowa podstawa programowa) 2023	1189/2023	
Przedmioty zawodowe technik hotelarz					
Teoretyczne					
Bezpieczeństwo i higiena pracy	W. Drogoń, B. Granecka - Wrzosek	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie HGT.03 cz.1 i 2	WSiP	2019	
Podstawy hotelarstwa					
Usługi żywieniowe w hotelarstwie					
Organizacja pracy działu służby pięter świadczącym usługi hotelarskie					
Praktyczne					
Pracownia hotelarska (służby pięter, usług dodatkowych)	W. Drogoń, B. Granecka - Wrzosek A.	Zbiór zadań Obsługa gości w obiekcie hotelarskim WSiP	WSiP	2019	
Pracownia obsługi konsumenta	J.Duda, S. Krzywda	Obsługa konsumenta. Zeszyt ćwiczeń	WSiP	2014	
Przedmioty zawodowe technik żywienia i gospodarstwa domowego					
Teoretyczne					
Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii K1	P.Dominik	BHP w branży gastronomicznej	WSiP	2018	

Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii K1	A. Kasperek, M. Kondratowicz. WSiP	„Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii”	WSiP	53/2019	
Podstawy gastronomii	A. Kmiolek- Gizara	Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 1.	WSiP	2017	Materiały własne nauczyciela literatura uzupełniająca
Technologia gastronomiczna K1	M. Konarzewska, WSiP	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” Przygotowanie i wydawanie dań. Część 1, HGT.02,	WSiP	2019	
Praktyczne					
Pracownia gastronomiczna K1	D. Arciowska, M. Konarzewska,	Zeszyt gastronomiczny. Część 1	WSiP		Literatura uzupełniająca
	H. Kmiolek - Gizara	Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Podręcznik do zawodu kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 1	WSiP		

Program nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, 343404, o strukturze spiralnej 2019 ze zmianami; Autor: ORE

Program nauczania dla zawodu technik hotelarstwa, 422402, o strukturze spiralnej 2019 ze zmianami; Autor: ORE