

Technikum i Szkoła Branżowa w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Jadowie

Wykaz podręczników w roku szkolnym 2025/2026

Klasa II T 2025/2026					
Przedmioty ogólne					
przedmiot	autor	tytuł	wydawnictwo, rok	nr dopuszczenia	uwagi
Język polski	D. Chemperek, A. Kalbarczyk, D. Trześniowski	„ Oblicza epok”	WSiP, 2022	952/2/2022/z1	
Język angielski	Jane Hudson, Weronika Sałandyk	Life Vision Pre-Intermediate – podręcznik + zeszyt ćwiczeń	Oxford University Press, 2022	1130/2/2022	
Język rosyjski	M. Wiatr - Kmiecik, S. Wujec	Wot i my po nowemu 2	PWN 2020	978/2/2019	
Historia	A. Kucharski, A. Niewęgłowska	Poznać przeszłość	Nowa Era 2020	1021/2/2020	
Edukacja obywatelska	Tytuł zostanie podany we wrześniu				
Biznes i zarządzanie	Z. Makiela, T. Rachwał	Krok w biznes i zarządzanie 2 podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy	Nowa Era, 2024	1193/2/2024	
Geografia	T. Rachwał R. Ulisak i inni	Oblicza geografii 2 – podręcznik dla LO I Technikum zakres podstawowy	Nowa Era, 2024	983/2/2020	
Biologia	p. zbiorowa	Nowa biologia na czasie 2, zakres rozszerzony dla liceum i technikum	Nowa Era, 2024	MEN 1010/2/2020	
Chemia	R.M. Janiuk i inni	Chemia – zakres podstawowy 2	WSiP, 2020	1024/2/2020	
Fizyka	L. Lehman i inni	Fizyka 2 Podręcznik do liceum i technikum zakres podstawowy	WSiP, 2023	999/2/2023/z1	
Matematyka	D. Ponczek i inni	Matematyka 2 zakres podstawowy	Nowa Era, 2024	971/2/2020	
Informatyka					
Przedmioty zawodowe technik hotelarz					
Teoretyczne					
Podstawy hotelarstwa	W. Drogoń, B. Granecka - Wrzosek	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie HGT.03 cz. I i 2	WSiP	2019	
Organizacja pracy działu służby pięter					
Organizacja usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie					
Usługi żywieniowe w hotelarstwie					
Język angielski zawodowy					
Praktyczne					
Pracownia hotelarska (służby pięter, usług dodatkowych)	W. Drogoń, B. Granecka - Wrzosek	Zbiór zadań Obsługa gości w obiekcie hotelarskim	WSiP	2019	
Pracownia obsługi konsumenta	J. Duda, S. Krzywda	Obsługa konsumenta. Zeszyt ćwiczeń	WSiP	2014	

Przedmioty zawodowe technik żywienia i gospodarstwa domowego					
Teoretyczne					
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem K1	M. Konarzewska, WSiP	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” Przygotowanie i wydawanie dań. Część 1 i 2 HGT.02.	WSiP	2019	
Zasady żywienia K21/K2	Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 1	WSiP	2019	
Język angielski zawodowy K1/K2	K. Sarna, R. Sarna	Język angielski zawodowy	WSiP	2021	
Praktyczne					
Pracownia gastronomiczna K1	D. Arciowska, M. Konarzewska,	Zeszyt gastronomiczny. Część 1 i 2	WSiP	2024	Literatura uzupełniająca
	Anna Kmiolek-Gizara	„Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Podręcznik do zawodu kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 1 i 2	WSiP	2025	