

**Szkolny zestaw podręczników do klasy II
Niepublicznego technikum im. 72 Pułku Piechoty w Radomiu na rok szkolny 2024/2025**

2TC			
Nazwa przedmiotu	Autor	Tytuł	Wydawnictwo Nr dopuszczenia
Język polski	Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska, Joanna Kościerzynska, Helena Kusy, Anna Równy, Aleksandra Wróblewska	Ponad słowami klasa 2 część 1 i 2. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony	NOWA ERA 1014/3/2019 1014/4/2020
	Praca zbiorowa	Ponad słowami 2. Maturalne karty pracy z dziennikiem lektur do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony	NOWA ERA
Język angielski	Jenny Dooley	New Enterprise B1 Practice Pack	EXPRESS PUBLISHING 945/2/2019
Język niemiecki	Anna Życka, Ewa Kościelniak-Walewska, Andy Christian Korber	# trends 2. Podręcznik do języka niemieckiego dla liceów i techników. Poziom A+	NOWA ERA 940/2/2019
Historia	Adam Kucharski, Anna Łaskiewicz, Aneta Niewęglowska, Stanisław Roszak	Poznać przeszłość 2. Podręcznik do historii dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa podstawa programowa 2022	NOWA ERA 1150/2/2023
Historia i teraźniejszość	Izabella Modzelewska-Rysak, Leszek Rysak, Karol Wilczyński, Adam Cisek, Marian Buczyński, Tomasz Grochowski, Witold Pełczar	Historia i teraźniejszość. Podręcznik. Liceum i technikum. Część 2	WSiP 1155/2/2023
Biznes i zarządzanie R	Ewa Kawczyńska-Kielbasa	Biznes i Zarządzanie. Część 2. Poziom podstawowy i rozszerzony.	WSiP 1192/2/2024
Geografia	Tomasz Rachwał, Radosław Uliszak, Krzysztof Wiedermann, Paweł Kroh	Oblicza geografii 2. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy	NOWA ERA 983/2/2020
Biologia	Anna Helmin, Jolanta Holeczek	Biologia na czasie 2. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy	NOWA ERA 1006/2/2020
Chemia	Romuald Hassa, Aleksandra Mrzigod, Janusz Mrzigod	To jest chemia 1. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Kontynuacja klasy 1	NOWA ERA 994/1/2019
Fizyka	Marcin Braun, Weronika Śliwa	Odkryć fizykę 2. Podręcznik do fizyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy	NOWA ER 1001/2/2020
	Bartłomiej Piotrowski, Izabela Kondratowicz	Odkryć fizykę 2 Karty pracy ucznia do fizyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum zakres podstawowy	NOWA ERA
Matematyka	Wojciech Babiński, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, Grzegorz Janocha	MAteMATyka 2. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony.	Nowa Era 971/2/2020
Informatyka	Danuta Korman, Grażyna Szablłowicz-Zawadzka	Informatyka Europejska. Podręcznik dla szkół ponadpodstawowych. Zakres podstawowy. Część 2	Helion 1087/2/2021
Religia	ks. Stanisław Łabendowicz	W poszukiwaniu wiary i nadziei	Wydawnictwo Diecezjalne i Drukarnia w Sandomierzu
PRZEDMIOTY ZAWODOWE TECHNIK USŁUG FRYZJERSKICH			
Nazwa przedmiotu		Tytuł	Wydawnictwo Nr dopuszczenia
stylizacja	Praca zbiorowa pod red. Zuzanny Sumirskiej	Nowoczesne zabiegi fryzjerskie	SUZI
Materiały fryzjerskie			
Techniki fryzjerskie	Praca zbiorowa pod red. Zuzanny Sumirskiej	Nowoczesne Zabiegi Fryzjerskie (wydanie II rozszerzone) DO KWALIFIKACJI FRK.01, FRK.02 Podręcznik dla zawodu fryzjer 514101 i technik usług fryzjerskich 514105 oraz pracownik pomocniczy fryzjera	SUZI
Procesy fryzjerskie i stylizacja fryzur			

PRZEDMIOTY ZAWODOWE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH			
Nazwa przedmiotu	Autor	Tytuł	Wydawnictwo Nr dopuszczenia
Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia. Tom 1- Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i technik usług gastronomicznych.	WSiP
Technologia gastronomiczna	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Podręcznik do nauki zawodu technika żywienia i usług gastronomicznych, kucharz. Część 1-Szkoły ponadpodstawowe	WSiP rok wydania 2019
Pracownia technologii gastronomicznej	Marzanna Zienkiewicz	Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja HGT.02 / TG.07. Część 1 Podręcznik do zawodu kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych	WSiP
	Anna Kmiołek-Gizara	Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja HGT.02 / TG.07. Część 2 Podręcznik do zawodu kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych	WSiP
	J. Duda, S. Krzywda I. Namysław, L. Górka	Pracownia organizacji żywienia Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń. Część 1.	WSiP WSiP
PRZEDMIOTY ZAWODOWE TECHNIK HOTELARSTWA			
Nazwa przedmiotu	Autor	Tytuł	Wydawnictwo Nr dopuszczenia
Język angielski zawodowy - Podstawy hotelarstwa - Usługi dodatkowe w obiekcie hotelarskim	Virginia Evans, Jenny Dooley, Veronica Garza Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek	Career Paths: Hotels & Catering Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Część 1 Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa.	EXPRESS PUBLISHING WSiP 2019 r.
Organizacja pracy służby pięt	Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Część 2 Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa.	WSiP 2019 r.
Pracownia informatyczna w hotelarstwie	Andrzej Stasiak, Mariola Milewska	Obsługa informatyczna w hotelarstwie (z CD)	WSiP rok wydania 2013

R – PRZEDMIOT REALIZOWANY W ROZSZERZONYM ZAKRESIE

WICEDYREKTOR SZKOŁY

Jadwiga Kozieł
mgr Jadwiga Kozieł