

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

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Technologia obróbki skrawaniem	2	Janusz Figurski, Stanisław Popis PRZYGOTOWYWANIE KONWENCJONALNYCH OBRABIAREK SKRAWAJĄCYCH DO OBRÓBKII. KWALIFIKACJA M.19.1	
		Janusz Figurski, Stanisław Popis WYKONYWANIE OBRÓBKII NA KONWENCJONALNYCH OBRABIARKACH SKRAWAJĄCYCH KWALIFIKACJA M.19.2	
Programowanie obrabiarek CNC	2	J.Figurski, „Przygotowanie obrabiarek sterowanych numerycznie do obróbki” WSiP J.Figurski „Wykonywanie obróbki na obrabiarkach sterowanych numerycznie” WSiP	26/2014
	3 Pm	J.Figurski, „Przygotowanie obrabiarek sterowanych numerycznie do obróbki” WSiP J.Figurski „Wykonywanie obróbki na obrabiarkach sterowanych numerycznie” WSiP	07/2016 08/2016
	3 Tm	J.Figurski, „Przygotowanie obrabiarek sterowanych numerycznie do obróbki” WSiP J.Figurski „Wykonywanie obróbki na obrabiarkach sterowanych numerycznie” WSiP	07/2016 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 Pr	Stanisław Karasiewicz “Pracownia instalacji elektrycznych “	610/3/2014

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

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz
Podstawy hotelarstwa i turystyki	2	„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
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.
Ekonomia	1	Brak podręcznika	
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	
Rozliczenia finansowe przedsiębiorstw	1	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	
Pracownia kadr i płac	2	Skrypt “Prowadzenie spraw kadrowych i rozliczanie wynagrodzeń, obsługa programu kadrowo-płacowego GRATYFIKANT GT” B.Padurek	
Systemy komp w rozl finansowych	2	Skrypt “Prowadzenie ewidencji i rozliczeń podatkowych, obsługa programu finansowo-księgowego RACHMISTRZ GT” B.Padurek	

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

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
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	
Kadry i płace	3 Te	Skrypt "Prowadzenie spraw kadrowych i rozliczanie wynagrodzeń, obsługa programu kadrowo-płacowego GRATYFIKANT GT"	
Gospodarka Finansowa	3 Te	Skrypt "Prowadzenie ewidencji i rozliczeń podatkowych, obsługa programu finansowo-księgowego Rachmistrz GT".	
Rachunkowość	4	B.Padurek „Rachunkowość finansowa” cz.III B. Padurek „Biuro rachunkowe”, B. Padurek „Zeszyt testów i ćwiczeń przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikację AU.36”	

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

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Nr dopuszcz.
Zasady żywienia człowieka	1	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska „Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, WSiP	1/2013
	2	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska „Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, WSiP	1/2013
	3 Pg	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska „Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, WSiP	1/2013
	3 Tg	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. Wyposażenie zakładów gastronomicznych” WSiP	11/2014
Towaroznawstwo gastronomiczne	1	A.Kmiołek „Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności” WSiP	21/2013
	2	A.Kmiołek „Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności” WSiP	21/2013
	3 Pg	A.Kmiołek „Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności” WSiP	21/2013
Pracownia gastronomiczna	1	A.Kmiołek „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1 i 2. Technologia gastronomiczna” WSiP	57/2013 65/2013

	2	A.Kmiołek „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1 i 2. Technologia gastronomiczna” WSiP	57/2013 65/2013
	3 Pg	A.Kmiołek „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1 i 2. Technologia gastronomiczna” WSiP	57/2013 65/2013
Gospodarka i rachunkowość	3 Tg	Informacja we wrześniu	
Obsługa gości	3 Pg	D.Ławniczak, R.Szejna „Obsługa kelnerska” cz.1 WSiP	84/2013
	3 Tg	D.Ławniczak, R.Szejna „Obsługa kelnerska” cz.1 WSiP	84/2013
	4	D.Ławniczak, R.Szejna „Obsługa kelnerska” cz.2 WSiP	3/2014
Pracownia żywieniowa	3 Pg	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
	3 Tg	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	„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 Pg	D.Ławniczak, R.Szejna „Obsługa kelnerska” cz.1 WSiP „Zbiór zadań z gastronomii” – Magdalena Kaźmierczak WSiP	84/2013
	3 Tg	D.Ławniczak, R.Szejna „Obsługa kelnerska” cz.1 WSiP „Zbiór zadań z gastronomii” – Magdalena Kaźmierczak WSiP	84/2013
	4	D.Ławniczak, R.Szejna „Obsługa kelnerska” cz.2 WSiP „Zbiór zadań z gastronomii” – Magdalena Kaźmierczak WSiP	3/2014

### Pozostałe zawody i przedmioty – informacja we wrześniu lub brak podręczników