

**Szkolny zestaw podręczników i programów nauczania obowiązujących  
w klasach pierwszych, drugich i trzecich:  
Technikum Nr 1(technik budownictwa, technik hotelarstwa, technik żywienia i usług  
gastronomicznych, technik obsługi turystycznej i technik cyfrowych procesów graficznych)  
z przedmiotów ZAWODOWYCH.**

**Programy nauczania dla zawodu - KOWEZiU**

**Rok szkolny 2017/2018**

**Technikum Nr 1 – technik budownictwa symbol 311 204 na podbudowie kwalifikacji B 18**

<b>Przedmiot</b>	<b>Tytuł podręcznika (nazwa)</b>	<b>Autor (autorzy)</b>	<b>Wydawnictwo</b>	<b>Nr dopuszczenia</b>
I, II Rysunek techniczny	„Rysunek techniczny budowlany”	Tadeusz Maj	WSiP	2013
I, II, III Organizacja robót budowlanych	„ Budownictwo ogólne” „Konstrukcje budowlane” „Organizacja i przygotowanie budowy” „Organizacja i technologia robót stanu surowego” „ Organizacja i technologia robót wykończeniowych” „ Organizacja robót rozbiórkowych”	Mirosława Popek Bożena Wapińska Mirosława Popek Zbigniew Romik Tadeusz Maj Tadeusz Maj  Tadeusz Maj  Tadeusz Maj	WSiP	Rok dopuszczenia 2013
I, II Pracownia dokumentacji technicznej	„Rysunek techniczny budowlany”	Tadeusz Maj	WSiP	2013
II, III Technologia murarsko - tynkarska	1. Wykonywanie zapraw murarskich i tynkarskich oraz mieszanek budowlanych. 2. Wykonywanie murowanych	Mirosława Popek	WSiP	2014

	<p>konstrukcji budowlanych.</p> <p>3. Wykonywanie tynków.</p> <p>4. Wykonywanie remontów oraz rozbiórki murowanych konstrukcji budowlanych.”</p>			
III,IV Kosztorysowanie w budownictwie	„Sporządzenie kosztorysów” „Przygotowanie dokumentacji przetargowej”	Tadeusz Maj	WSiP	2014
II, III Pracownia murarsko-tynkarska	<p>1. Wykonywanie zapraw murarskich i tynkarskich oraz mieszanek budowlanych.</p> <p>2. Wykonywanie murowanych konstrukcji budowlanych.</p> <p>3. Wykonywanie tynków.</p> <p>4. Wykonywanie remontów oraz rozbiórki murowanych konstrukcji budowlanych.”</p>	Mirosława Popek	WSiP	2014
II, III Pracownia nadzoru robót budowlanych	„BHP w branży budowlanej”	Wanda Bakula Małgorzata Karbowskiak	WSiP	2016
III,IV Język angielski zawodowy	Building	Virginia Evans, Jenny Dooley	Express Publishing	
III,IV Działalność gospodarcza w budownictwie	„Prowadzenie działalności gospodarczej w branży budowlanej”	Tadeusz Maj	WSiP	2016
III, IV Pracownia kosztorysowania i dokumentacji przetargowej	„Sporządzanie kosztorysów” „Przygotowanie dokumentacji przetargowej”	Tadeusz Maj	WSiP	2014

## Technikum Nr 1 – technik żywienia i usług gastronomicznych symbol 343404

Przedmiot	Tytuł podręcznika (nazwa)	Autor (autorzy)	Wydawnictwo	Nr dopuszczenia
I Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Organizacja bezpieczeństwa i higieny pracy	Wojciech Zabielski	WSiP	2013
II Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Wyposażenie zakładów gastronomicznych cz.III	Marzanna Zienkiewicz	WSiP	2013
II, III Działalność gospodarcza w gastronomii	Gastronomia. Tom III Działalność gospodarcza w gastronomii	Hanna Górską Warszewicz Beata Sawicka, Teresa Mikulska	REA	2014
I, II, III Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności	Anna Kmiołek	WSiP	2013
I, II, III Język angielski zawodowy	Ready to order	AnnaBaude	Oxford	2013
I, II, III Zasady żywienia	Zasady żywienia. Planowanie i ocena	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska	WSiP	2013
III, IV Organizacja produkcji gastronomicznej	Organizacja produkcji gastronomicznej	Anna Kmiołek	WSiP	2013
III, IV Usługi gastronomiczne	Usługi gastronomiczne	Anna Kmiołek	WSiP	2013
I, II, III Pracownia gastronomiczna	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część I, II Pracownia gastronomiczna. Kwalifikacja T.6 Technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz	Anna Kmiołek	WSiP	2013

III, IV Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej	Zasady żywienia. Planowanie i ocena	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska	WSiP	2013
	Pracownia organizacji żywienia. Kwalifikacja T. 15	Joanna Duda, Sebastian Krzywda	WSiP	2015
IV Pracownia obsługi klienta	Pracownia obsługi klientów. Kwalifikacja T.15	Piotr Dominik	WSiP	2015

### Technikum Nr 1 – technik cyfrowych procesów graficznych 311 911

Przedmiot	Tytuł podręcznika (nazwa)	Autor (autorzy)	Wydawnictwo	Nr dopuszczenia
I, II Cyfrowe technologie graficzne	Brak podręcznika			
I, II Pracownia przygotowania do druku	Brak podręcznika			
III, IV Cyfrowe maszyny drukujące	Brak podręcznika			
III Działalność gospodarcza w poligrafii	Brak podręcznika			
II,III Technologie multimedialne	Brak podręcznika			
II Język angielski zawodowy	Information Technology	Virginia Evans Jenny Dooley Stanley Wright	Express Publishing	
I,II Pracownia przygotowania do druku	Brak podręcznika			
II,III Pracownia projektów	Brak podręcznika			

multimedialnych				
III, IV Pracownia drukowania cyfrowego	Brak podręcznika			

### Technikum Nr 1 – technik hotelarstwa 422 402

<b>Przedmiot</b>	<b>Tytuł podręcznika (nazwa)</b>	<b>Autor (autorzy)</b>	<b>Wydawnictwo</b>	<b>Nr dopuszczenia</b>
I, II, III, IV Organizacja pracy w hotelarstwie	„Podstawy w hotelarstwie i usługi dodatkowe”	W. Drogoń B. Graniecka – Wszosek	WSiP	2013 r.
I, II Działalność recepcji	Rezerwacja usług hotelarskich I Obsługa gości w recepcji II	W. Drogoń	WSiP	2013 r.
II, III Marketing usług hotelarskich	„Marketing w hotelarstwie”	Jan Cetner	WSiP	2013 r.
II, III, IV Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego	„Podstawy ekonomiczne i prawne w hotelarstwie”	Maria Wajgner Renata Tylińska	REA	22/2007
I, II Język angielski zawodowy	„How can I help you?” cz. 1	Joanna Dolińska- Romanowicz Dorota Nowakowska	REA	2011 r.
II, III Usługi żywieniowe w hotelarstwie	„Usługi żywieniowe w hotelarstwie”	Bożena Granecka- Wrzosek	WSiP	2013 r.
I, II, III, IV Pracownia techniki pracy w hotelarstwie	„Organizacja pracy służby pięt” III	W. Drogoń B. Granecka - Wrzosek	WSiP	2013 r.
II, III, IV Pracownia obsługi informatycznej w hotelarstwie	„Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa”	Mariola Milewska Andrzej Stasiak	WSiP	2013 r.
II, III Pracownia obsługi konsumenta	„Obsługa konsumenta w hotelarstwie cz. 1 i cz. 2”	J. Duda S. Krzywda	REA	2009/2008

## Technikum Nr 1 – technik obsługi turystycznej 422 103

<b>Przedmiot</b>	<b>Tytuł podręcznika (nazwa)</b>	<b>Autor (autorzy)</b>	<b>Wydawnictwo</b>	<b>Nr dopuszczenia</b>
I, II Podstawy turystyki	Podstawy turystyki	G. Leszka	WSiP	2013 r.
I, II Podstawy działalności gospodarczej w turystyce	Ekonomia i prawo w turystyce	M.Wajgner R.Tylińska	REA	2009 r.
II, III Marketing usług turystycznych	Sprzedaż imprez i usług turystycznych – marketing część 2	Bartłomiej Walas Zygmunt Kruczek	WSiP	2013 r.
I, II, III, IV Geografia turystyczna	Geografia turystyczna część I i II	Barbara Steblik-Włazłak, Liliana Rzepka	REA	2009 r.
I, II, III, IV Organizacja imprez i usług turystycznych	Obsługa ruchu turystycznego Teoria i praktyka	Zygmunt Kruczek	Proksenia	2010 r.
I, II Język angielski zawodowy	TOURISM	Wirginia Evans, Jenny Dooley, Veronica Gorza	Express Publishing	rok 2011
II, III, IV Pracownia turystyki	Materiały własne nauczyciela			
III, IV Pracownia informacji turystycznej	Informacja turystyczna część I i II	Z. Kruczek	WSiP	2013 r.
II, III Pracownia obsługi informatycznej	Materiały własne nauczyciela			