

**Szkolny zestaw podręczników i programów nauczania obowiązujących
po szkole podstawowej
Technikum Nr 1 (technik budownictwa, technik żywienia i usług
gastronomicznych, technik grafiki
i poligrafii cyfrowej, technik organizacji turystyki, technik usług kelnerskich,
technik architektury krajobrazu) od roku 2019/2020 – 2023/2024 i od roku
2020/2021 – 2024/2025
i technik hotelarstwa od roku 2020/2021 – 2024/2025
z przedmiotów ZAWODOWYCH.**

Rok szkolny 2023/2024

Technikum Nr 1 – technik budownictwa

Symbol cyfrowy zawodu - 311204

Program nauczania dla zawodu **technik budownictwa 311 204** zgodny z projektem programu nauczania ORE opracowany w oparciu o *Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego (Dz.U. poz. 991)*

Program nauczania dla zawodu **technik budownictwa 311 204** dostosowany do przepisów prawa dotyczących podstawy programowej kształcenia w zawodzie oraz przepisów prawa dotyczących ramowych planów nauczania.

Kwalifikacje BUD.12. Wykonywanie robót murarskich i tynkarskich

BUD.14. Organizacja i kontrola robót budowlanych oraz sporządzanie kosztorysów

Przedmiot	Tytuł podręcznika (nazwa)	Autor (autorzy)	Wydawnictwo	Rok dopuszczenia
II Bezpieczeństwo i higiena pracy w budownictwie	BHP w branży budowlanej	Wanda Bukała Małgorzata Karbowniak	WSiP	2019
III, IV, V Kosztorysowanie w budownictwie	Sporządzanie kosztorysów Organizacja i kontrola robót budowlanych oraz sporządzanie kosztorysów cz I i II	Tadeusz Maj Beata Bisaga, Maria Jolanta Bisaga	WSiP	2019
III, IV, V Organizacja robót budowlanych	Organizacja i przygotowanie budowy Organizacja i technologia robót stanu surowego Organizacja i technologia robót wykończeniowych Utrzymanie obiektów budowlanych. Organizacja robót rozbiórkowych	Tadeusz Maj	WSiP	2019
IV, V Język angielski zawodowy	Construction Buildings	Virginia Evans Jenny Dooley	Express Publishing	2016
I, Rysunek techniczny w budownictwie	Rysunek techniczny budowlany	Tadeusz Maj	WSiP	2019
I, II Podstawy budownictwa	Budownictwo ogólne	Mirosława Popek Bożena Wapińska	WSiP	2019
I, II, III Technologia robót murarsko - tynkarskich	Wykonywanie robót murarskich i tynkarskich	Mirosława Popek	WSiP	2022

II, III Dokumentacja budowlana	Brak podręcznika	Brak	Brak	Brak
III, IV Podstawy konstrukcji budowlanych	Konstrukcje budowlane	Mirosława Popek Zbigniew Romik	WSiP	2015
I, II, III Wykonywanie robót murarsko – tynkarskich – pracownia	CEZIU			
III, IV, V Organizowanie i kontrolowanie robót murarsko – tynkarskich – pracownia	Pracownia organizacji robót budowlanych	Tadeusz Maj	WsiP	2022
IV, V Kosztorysowanie robót budowlanych – pracownia	Pracownia sporządzania kosztorysów i dokumentacji przetargowej	Renata Solonek	WSiP	2022
IV, V Posługiwanie się dokumentacją budowlaną – pracownia	Brak podręcznika	Brak	Brak	Brak

Program nauczania dla zawodu **technik żywienia i usług gastronomicznych 43404** zgodny z projektem programu nauczania ORE opracowany w oparciu o *Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego (Dz.U. poz. 991)*

Program nauczania dla zawodu **technik żywienia i usług gastronomicznych 343404** dostosowany do przepisów prawa dotyczących podstawy programowej kształcenia w zawodzie oraz przepisów prawa dotyczących ramowych planów nauczania.

Kwalifikacje HGT. 02. Przygotowanie i wydawanie dań
HGT. 12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Przedmiot	Tytuł podręcznika (nazwa)	Autor (autorzy)	Wydawnictwo	Rok dopuszczenia
I, II, III, IV, V Podstawy żywienia i gastronomii	Sporządzanie i ekspozycja potraw i napojów.	Anna Kmiołek	WSiP	2013
	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz 1 i cz2	Małgorzata Konarzewska	WSiP	2019
I, II Technika i bezpieczeństwo w gastronomii	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	A Kasperek M. Kondratowicz	WSiP	2021
I Przechowywanie żywności	Podstawy gastronomii i technologii cz.1	Anna Kmiołek - Gizara	WSiP	2017
	Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności			2013
III, IV Język angielski zawodowy	Cooking	Virginia Evans Jenny Dooley	Express Publishing	2013
II, III, IV, V Zasady żywienia	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych część 1. Zasady żywienia.	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska	WSiP	2020
II, III Obsługa	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych	Joanna Duda	WSiP	2020

konsumenta	część 2	Sebastian Krzywda Marzanna Zienkiewicz		
IV, V Usługi gastronomiczne	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych część 2	Joanna Duda Sebastian Krzywda Marzanna Zienkiewicz	WSiP	2020
I, II, III Pracownia przygotowania dań	Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń – część 1 Zeszyt ćwiczeń część 2.	Iwona Namysław Lidia Górską	WSiP	2022
III, IV, V Pracownia planowania produkcji gastronomicznej	Pracownia organizacji żywienia. Kwalifikacja T.15	Joanna Duda, Sebastian Krzywda	WSiP	2017
III, IV, V Pracownia prowadzenia usług gastronomicznych	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych część 2 - kl.III	Joanna Duda Sebastian Krzywda Marzanna Zienkiewicz	WSiP	2020

Program nauczania dla zawodu **technik grafiki i poligrafii cyfrowej 311 943** zgodny z projektem programu nauczania ORE opracowany w oparciu o *Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego (Dz.U. poz. 991)*

Program nauczania dla zawodu **technik grafiki i poligrafii cyfrowej 311 943** dostosowany do przepisów prawa dotyczących podstawy programowej kształcenia w zawodzie oraz przepisów prawa dotyczących ramowych planów nauczania.

**Kwalifikacje PGF.04. Przygotowywanie oraz wykonywanie prac graficznych i publikacji cyfrowych
PGF.05. Drukowanie cyfrowe o obróbka druków**

Przedmiot	Tytuł podręcznika (nazwa)	Autor (autorzy)	Wydawnictwo	Rok dopuszczenia
I, II, III Podstawy poligrafii i grafiki cyfrowej	Brak podręcznika			
I, II, III Projektowanie prac graficznych i publikacji	Brak podręcznika			
IV, V Planowanie i kontrolowanie produkcji poligraficznej	Brak podręcznika			
III, IV Język angielski zawodowy	Art & Design	Virginia Evans Jenny Dooley Henrietta P.Rogers	Express Publishing	2020
II, III Bezpieczeństwo i higiena pracy w poligrafii	Bezpieczeństwo i higiena pracy. Podręcznik do nauki zawodu	Wanda Bukała Krzysztof Szczęch	WSiP	2017
I, II, III, Pracownia przygotowania prac graficznych do drukowania i publikacji	Brak podręcznika			
I, II Pracownia przygotowania materiałów graficznych	Brak podręcznika			
IV, V Pracownia drukowania cyfrowego	Brak podręcznika			
IV, V Pracownia drukowania 3D	Brak podręcznika			

Technikum Nr 1 – technik organizacji turystyki

Symbol cyfrowy zawodu – 422104

Program nauczania dla zawodu **technik organizacji turystyki 422104** zgodny z projektem programu nauczania ORE opracowany w oparciu o *Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw*

programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego (Dz.U. poz. 991)

Program nauczania dla zawodu **technik organizacji turystyki 422104** dostosowany do przepisów prawa dotyczących podstawy programowej kształcenia w zawodzie oraz przepisów prawa dotyczących ramowych planów nauczania.

Kwalifikacje HGT.07. Przygotowanie imprez i usług turystycznych
HGT.08. Obsługa klienta oraz rozliczanie imprez i usług turystycznych

Przedmiot	Tytuł podręcznika (nazwa)	Autor (autorzy)	Wydawnictwo	Rok dopuszczenia
I Podstawy turystyki	Podstawy turystyki	Grażyna Leszka	WSiP	2013
II, III Podstawy działalności gospodarczej w turystyce	Turystyka tom III. Podstawy działalności gospodarczej w turystyce.	Tylińska i Wajgner	REA	2014
II, III, IV, V Marketing usług gastronomicznych	Marketing usług turystycznych: Turystyka. Tom III. Marketing usług turystycznych,	Renata Tylińska	REA	2014
II, III, IV, V Geografia turystyczna	Geografia turystyczna część I Geografia turystyczna część cz. II	Barbara Steblik-Włazlak, Liliana Rzepka	REA	2009 r.
Organizacja imprez i usług turystycznych II, III	Przygotowanie imprez i usług turystycznych cz.2 reforma 2019 HGT.07	Napirórkowska-Gzula Maria Steblik Barbara	WSiP	2021
IV, V	Obsługa klienta oraz rozliczanie imprez i usług turystycznych cz. 1 HGT.08	Swastek Agnieszka Sydroko-Raszewska Dorota	Format-AB	2022

III, IV Język angielski zawodowy	Tourism	Virginia Evans Jenny Dooley Veronica Garza	Express Publishing	2011
I, II, III, IV, V Pracownia turystyki	Materiały własne ucznia, baza danych i materiały promocyjne			
III, IV, V Pracownia informacji turystycznej	INFORMACJA TURYSTYCZNA CZĘŚĆ I, II	Zygmunt Kruczek	WSiP	2013
II, III, IV Pracownia obsługi informatycznej	Brak podręcznika			
I, II, III, IV, V Pracownia organizacji imprez i usług turystycznych	Kl. I i II Przygotowanie imprez i usług turystycznych cz. 1 i cz. 2 HGT.07 Kl. IV Podręcznik pilota wycieczek – warsztat praktyczny	Swastek Agnieszka Sydroko-Raszewska Dorota Szafranowicz-Małozięć Radosław	Format-AB KadryTurystyki	2021 Wydanie II zmienione 2022

Technikum Nr 1 – Technik hotelarstwa Symbol cyfrowy zawodu – 422404

Program nauczania dla zawodu Technik **hotelarstwa 422404** zgodny z projektem programu nauczania ORE opracowany w oparciu o *Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych*

kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego (Dz.U. poz. 991)

Program nauczania dla zawodu Technik **hotelarstwa 422404** dostosowany do przepisów prawa dotyczących podstawy programowej kształcenia w zawodzie oraz przepisów prawa dotyczących ramowych planów nauczania.

Kwalifikacje HGT. 06. Realizacja usług w recepcji
HGT. 03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie

Przedmiot	Tytuł podręcznika (nazwa)	Autor (autorzy)	Wydawnictwo	Rok dopuszczenia
I, II, III Podstawy hotelarstwa	„Podstawy w hotelarstwie i usługi dodatkowe”	W. Drogoń B. Graniecka – Wrzosek	WSiP	2013 r.
I, II, III Działalność recepcji	„Rezerwacja usług hotelarskich I” „Obsługa gości w recepcji II”	W. Drogoń	WSiP	2013 r.
IV, V Organizacja pracy służby pięter	„Organizacja pracy służby pięter” III	W. Drogoń B. Graniecka – Wrzosek	WSiP	2013 r.
IV, V Obsługa konsumenta	„Usługi żywieniowe w hotelarstwie”	Bożena Granecka- Wrzosek	WSiP	2013 r.
IV Usługi dodatkowe w hotelarstwie	„Podstawy w hotelarstwie i usługi dodatkowe”	W. Drogoń B. Graniecka – Wrzosek	WSiP	2013 r.
II Marketing usług hotelarskich	„Marketing w hotelarstwie”	Jan Cetner	WSiP	2013 r.
I, II, III, IV Język angielski zawodowy	Hotels Catering	Virginia Evans Jenny Dooley Veronika Gorka	Express Publishing	2011 r.
I, II, III, IV, V Pracownia hotelarska	„Techniki pracy w hotelarstwie. Zeszyt ćwiczeń cz.1 i 2	Aleksandra Lewandowska	WSiP	2015
IV, V Pracownia obsługi konsumenta	„Obsługa konsumenta. Zeszyt ćwiczeń do zawodu technik hotelarstwa.”	Joanna Duda Sebastian Krzywda	WSiP	2016

II, III, IV Pracownia obsługi informatycznej	„Obsługa informatyczna w hotelarstwie”	Mariola Milewska Andrzej Stasiak	WSiP	2013
--	--	-------------------------------------	------	------

Technikum Nr 1 – technik usług kelnerskich Symbol cyfrowy zawodu - 513102

Program nauczania dla zawodu **technik usług kelnerskich 513102**

zgodny z projektem programu nauczania ORE opracowany w oparciu o *Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego (Dz.U. poz. 991)*

Program nauczania dla zawodu **technik usług kelnerskich 513102** dostosowany do przepisów prawa dotyczących podstawy programowej kształcenia w zawodzie oraz przepisów prawa dotyczących ramowych planów nauczania.

Kwalifikacje HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych

Klasa, Przedmiot	Tytuł podręcznika (nazwa)	Autor (autorzy)	Wydawnictwo	Rok dopuszczenia
I Wyposażenie i bezpieczeństwo pracy w gastronomii	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	A. Kasperek M. Kondratowicz	WSiP	2019
I Obsługa kelnerska	Obsługa kelnerska. Część 1 Obsługa kelnerska. Część 2	R. Szajna, D. Ławniczak	WSiP	2015
II i II Technologia gastronomiczna	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz 1 i cz2	Małgorzata Konarzewska	WSiP	2019
II i III Usługi kelnerskie i gastronomiczne	Usługi kelnerskie	R. Szajna, D. Ławniczak. A. Ziaja	WSiP	2015
I II Zasady żywienia	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 1. Zasady żywienia	B. Przygoda, H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Sieńska, H. Turlejska	WSiP	2020
III Podstawy miksologii	brak podręcznika			
II III Język angielski zawodowy	"Food Service Industries"	Virginia Evans - Jenny Dooley - Ryan Hallu	Express Publishing	2020
IV V	Ready to Order	Anne Baude Monserat Iglesias	Longman Pearson Education	2002
I II III Pracownia obsługi gości w	Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń.	R. Szajna, D. Ławniczak	WSiP	2015

gastronomii	Część 1 Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń. Część 2			
II III Pracownia rozliczania usług kelnerskich i gastronomicznych	Brak podręcznika			
I II III Pracownia sporządzania potraw i napojów	Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń – część 1 Zeszyt ćwiczeń część 2.	Iwona Namysław Lidia Górską	WSiP	2022

Program nauczania dla zawodu **technik architektury krajobrazu 314202** zgodny z projektem programu nauczania ORE opracowany w oparciu o *Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego (Dz.U. poz. 991)*

Program nauczania dla zawodu **technik architektury krajobrazu 314202** dostosowany do przepisów prawa dotyczących podstawy programowej kształcenia w zawodzie oraz przepisów prawa dotyczących ramowych planów nauczania.

Kwalifikacje OGR.03. Projektowanie, urządzenie i pielęgnacja roślinnych obiektów architektury krajobrazu.
OGR.04. Organizacja prac związanych z budową oraz konserwacją obiektów małej architektury krajobrazu.

Klasa, Przedmiot	Tytuł podręcznika (nazwa)	Autor (autorzy)	Wydawnictwo	Rok dopuszczenia
I, II, III Urządzenie i pielęgnacja obiektów roślinnych	Podstawy architektury krajobrazu. Architektura krajobrazu cz. 1.	Edyta Gadomska, Anna Różańska-Mazurkiewicz, Dorota Sikora, Kinga Zinowiec-Cieplik	Hortpress	
	Podstawy architektury krajobrazu. Architektura krajobrazu. cz. 3.		Hortpress	
I, II, III Rośliny ozdobne w aranżacji ogrodów i wewnątrz	Rośliny ozdobne. Warunki siedliskowe. Uprawa i pielęgnacja. Ochrona. Architektura krajobrazu cz. 4.	Anna Bernaciak, Edyta Gadomska, Anna Nizińska, Antoni Maśka, Piotr Sikorski, Wanda Smogorzewska, Marek Wierzba	Viridia Ab	
	Rośliny ozdobne. Architektura krajobrazu cz. 5	Wanda Smogorzewska, Joanna Omiecka, Anna	Viridia Ab	

		Nizińska		
	Rośliny ozdobne. Architektura krajobrazu cz. 6	Piotr Latocha	Viridia Ab	
I Ochrona i kształtowanie krajobrazu	Architektura krajobrazu cz. 1. Podstawy architektury krajobrazu	Edyta Gadomska, Anna Róžańska-Mazurkiewicz, Dorota Sikora, Kinga Zinowiec-Cieplik	Hortpress	
IV, V Obiekty małej architektury krajobrazu	Projektowanie, urządzenie i pielęgnacja elementów małej architektury ogrodowej. Architektura krajobrazu. Tom 8	Edyta Gadomska Krzysztof Gadomski	Viridia Ab	
	Projektowanie, urządzenie i pielęgnacja elementów małej architektury ogrodowej. Architektura krajobrazu. Tom 9	Edyta Gadomska, Krzysztof Gadomski	Viridia Ab	
III Przepisy ruchu drogowego	Przepisy ruchu drogowego i technika kierowania pojazdami kategorii B	Krzysztof Wiśniewski	Wydawnictwa Komunikacji i Łączności WKŁ	
III,IV Język angielski zawodowy	Landscaping	Stacey Underwood, Jenny Dooley	Express Publishing	
I, II, III Pracownia projektowania obiektów roślinnych	Architektura krajobrazu cz. 1. Podstawy architektury krajobrazu	Edyta Gadomska, Anna Róžańska-Mazurkiewicz, Dorota Sikora, Kinga Zinowiec-Cieplik	Hortpress	
	Podstawy architektury krajobrazu. Architektura krajobrazu cz. 2	Edyta Gadomska, Krzysztof Gadomski	Hortpress	
	Podstawy architektury krajobrazu Architektura krajobrazu cz. 3.	Edyta Gadomska, Edyta Rosłon- Szeryńska, Maciej Żołnierczuk	Viridia Ab	
	Projektowanie, urządzenie i pielęgnacja elementów roślinnych. Architektura krajobrazu cz. 7	Edyta Gadomska, Krzysztof Gadomski, Beata Fortuna- Antoszkiewicz, Anna Nizińska.	Viridia Ab	
IV, V Pracownia projektowania obiektów małej architektury	Podstawy architektury krajobrazu. Architektura krajobrazu cz 2	Edyta Gadomska, Krzysztof Gadomski	Hortpress	

	Projektowanie, urządzenie i pielęgnacja elementów małej architektury ogrodowej. Architektura krajobrazu. Tom 8	Edyta Gadomska Krzysztof Gadomski	Viridia Ab	
	Projektowanie, urządzenie i pielęgnacja elementów małej architektury ogrodowej. Architektura krajobrazu. Tom 9	Edyta Gadomska, Krzysztof Gadomski	Viridia Ab	
I, II Pracownia roślin ozdobnych z elementami florystyki	Architektura krajobrazu cz. 4. Rośliny ozdobne	Anna Bernaciak, Edyta Gadomska, Anna Nizińska, Antoni Maśka, Piotr Sikorski, Wanda Smogorzewska, Marek Wierzba	Viridia Ab	
	Rośliny ozdobne. Architektura krajobrazu cz. 5	Wanda Smogorzewska, Joanna Omiecka, Anna Nizińska	Viridia Ab	
	Projektowanie, urządzenie i pielęgnacja elementów roślinnych. Architektura krajobrazu cz. 7	Edyta Gadomska, Krzysztof Gadomski, Beata Fortuna- Antoszkiewicz, Anna Nizińska.	Viridia Ab	
III Pracownia nauki jazdy ciągnikiem				
II, III Pracownia urządzania i pielęgnacji obiektów roślinnych	Podstawy architektury krajobrazu. Architektura krajobrazu cz. 1.	Edyta Gadomska, Anna Różańska-Mazurkiewicz, Dorota Sikora, Kinga Zinowiec-Cieplik	Hortpress	
	Podstawy architektury krajobrazu. Architektura krajobrazu cz. 3.	Edyta Gadomska, Edyta Rosłon- Szeryńska, Maciej Żolnierczuk	Viridia Ab	
	Rośliny ozdobne. Warunki siedliskowe. Uprawa i pielęgnacja. Ochrona. Architektura krajobrazu cz. 4.	Anna Bernaciak, Edyta Gadomska, Anna Nizińska, Antoni Maśka, Piotr Sikorski, Wanda Smogorzewska, Marek	Viridia Ab	

		Wierzba		
IV, V Pracownia organizacji pracy w obiektach małej architektury	Projektowanie, urządzenie i pielęgnacja elementów małej architektury ogrodowej. Architektura krajobrazu. Tom 9	Edyta Gadomska, Krzysztof Gadomski	Viridia Ab	