

**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)
z przedmiotów ZAWODOWYCH**

Rok szkolny 2022/2023

Technikum Nr 1 – technik grafiki i poligrafii cyfrowej

Symbol cyfrowy zawodu - 311943

Program nauczania dla zawodu technik grafiki i poligrafii cyfrowej 311943 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 311943 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 i obróbka druków

Przedmiot	Tytuł podręcznika (nazwa)	Autor (autorzy)	Wydawnictwo	Rok dopuszczenia
Podstawy poligrafii i grafiki cyfrowej	Brak podręcznika	-	-	-
Projektowanie prac graficznych i publikacji	Brak podręcznika	-	-	-
Przygotowanie prac graficznych do drukowania i publikacji	Brak podręcznika	-	-	-
Pracownia przygotowania materiałów graficznych	Brak podręcznika	-	-	-

Technikum Nr 1 – technik żywienia i usług gastronomicznych Symbol cyfrowy zawodu – 343404

Program nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych 343404 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
Podstawy żywienia i gastronomii	Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 1. Podstawy gastronomii. Podręcznik do nauki zawodów z branży gastronomicznej	A. Kmiołek- Gizara	WSiP	2017
Technika i bezpieczeństwo w gastronomii	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	A. Kasperek M. Kondratowicz	WSiP	2019
Przechowywanie żywności	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1 i część 2	M. Konarzewska	WSiP	2019
Pracownia przygotowania dań	Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń – część 1 i część 2	I. Namysłow, L. Górską	WSiP	2019

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. HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych

Przedmiot	Tytuł podręcznika (nazwa)	Autor (autorzy)	Wydawnictwo	Rok dopuszczenia
Wyposażenie i bezpieczeństwo pracy w gastronomii	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	A. Kasperek M. Kondratowicz	WSiP	2019
Obsługa kelnerska	Obsługa kelnerska. Część 1 Obsługa kelnerska. Część 2	R. Szajna, D. Ławniczak	WSiP	2015
Zasady żywienia człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 1. Zasady żywienia	Część 1: B. Przygoda, H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Sieńska, H. Turlejska	WSiP	2019
Język angielski zawodowy	"Food Service Industries"	Virginia Evans - Jenny Dooley - Ryan Hallu	Express Publishing	-
Pracownia obsługi gości w gastronomii	Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń. Część 1 Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń. Część 2	R. Szajna, D. Ławniczak	WSiP	2015

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 311204 dla pięcioletniego technikum na podbudowie szkoły podstawowej.

K1-BUD.12 Wykonywanie robót murarskich i tynkarskich; K2- BUD.14 Organizacja i kontrola robót budowlanych i sporządzanie kosztorysów.

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
Rysunek techniczny w budownictwie	Rysunek techniczny budowlany	Tadeusz Maj	WSiP	2019
Podstawy budownictwa	Budownictwo ogólne	Mirosława Popek Bożena Wapińska	WSiP	2019
Technologia robót murarsko - tynkarskich	Wykonywanie zapraw murarskich i tynkarskich oraz mieszanek betonowych Wykonywanie murowanych konstrukcji budowlanych Wykonywanie tynków	Mirosława Popek	WSiP	2019
Pracownia wykonywania robót murarsko - tynkarskich	CEZIU	-	-	-

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
Podstawy turystyki	Podstawy turystyki, Wydanie VII	Leszka Grażyna	WSiP	2020
Organizacja imprez i usług turystycznych	Organizacja imprez i usług turystycznych cz.1, cz. 2, cz.3	Iwona Michniewicz, Maria Peć	WSiP	2018
Pracownia turystyki	Rezerwacja imprez i usług turystycznych	Mariola Milewska Marek Lawin	WSiP	2013
Pracownia organizacji imprez i usług turystycznych	Planowanie i kalkulacja kosztów imprez turystycznych	Włodzimierz Banasik, Hanna Borme-Januła	WSiP	2013

Technikum Nr 1 - technik architektury krajobrazu Symbol cyfrowy zawodu 314202

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

Przedmiot	Tytuł podręcznika Nazwa	Autor (autorzy)	Wydawnictwo	Rok dopuszczenia
Urządzanie i pielęgnacja obiektów roślinnych	Architektura krajobrazu cz.7 – Projektowanie, urządzenie i pielęgnacja elementów roślinnych.	E. Gadomska, K. Gadomski, B. Fortuna- Antoszkiewicz, A. Nizińska	VIRIDIA	2017
Rośliny ozdobne	Architektura krajobrazu cz. 4 Rośliny ozdobne.	Bernaciak A, Gadomska E, Nizińska A, Maśka A.	VIRIDIA	2017
Ochrona i kształtowanie krajobrazu	Architektura krajobrazu cz. I.- Podstawy architektury krajobrazu	E. Gadomska, A. Różańska, Mazurkiewicz, D Sikora, K. Zinowiec -Cieplik	VIRIDIA	2017

Pracownia projektowania obiektów roślinnych	Architektura krajobrazu cz. II - Podstawy architektury krajobrazu .	E. Gadomska, K. Gadomski, M.Żołnierczuk	VIRIDIA	2017
Pracownia roślin ozdobnych	Architektura krajobrazu cz. 4 Rośliny ozdobne.	Bernaciak A, Gadomska E, Nizińska A, Maśka A.	VIRIDIA	2017
	Architektura krajobrazu cz. 5 Rośliny ozdobne.	W. Smagorzewska, J Omiecka, A Nizińska.		2017
	Architektura krajobrazu cz. 6 Rośliny ozdobne.	P Latocha		2017