

# TECHNIKUM nr 5

## Klasa I PRZEDMIOTY OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

L.p.	PRZEDMIOT	KLASA	PODRĘCZNIK, AUTOR, WYDAWNICTWO
1.	Język polski	Klasa 1	Język polski cz.1, Jagiello U., Janicka R., Stebleck-Jankowska M., Język polski cz.2, Janicka-Szysko R., Steblecka-Jankowska M., wyd. Operon
2.	Matematyka	Klasa 1	Matematyka, Babiński W., Chańko L., Ponczek D., wyd. Nowa Era
3.	Geografia	Klasa 1	Geografia-zakres podstawowy, podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych, Zaniewicz Z., wyd.Operon
4.	Podstawy przedsiębiorczości	Klasa 1	Krok w przedsiębiorczość Makiela Z., Rachwał T., wyd., Nowa Era
5.	Język niemiecki	Klasa I	Alles Klar Neu 1, Luniewska K, Wąsik Z., wyd. WSiP
6.	Język angielski	Klasa 1	Matura Focus , A2+/B1; Kay S., Jones N., Michalowski B., wyd. Pearson
7.	Historia	Klasa 1	Ciekawi świata – zakres podstawowy, Ustrzycki J., wyd.Operon
8.	Wiedza o społeczeństwie	Klasa 1	Ciekawi świata- wiedza o społeczeństwie, zakres podstawowy, Batorski M., wyd.Operon
9.	Fizyka	Klasa 1	Odkryć fizykę - zakres podstawowy, Braun M., Śliwa W., wyd. Nowa Era Zrozumieć fizykę zakres rozszerzony Bajtlik S., wyd. Nowa Era
10.	Edukacja dla bezpieczeństwa	Klasa 1	Po prostu EDB –Edukacja dla bezpieczeństwa, Breitkopf B., Cieśla M., wyd. WSiP
11.	Wiedza o kulturze	Klasa 1	Spotkania z kulturą, Bokiniec M., Forysiewicz B., wyd. Nowa Era 2012
12.	Chemia	Klasa 1	To jest Chemia Romuald Hassa, Aleksandra Mrzigod, Janusz Mrzigod, wyd. Opera
13.	Biologia	Klasa 1	Biologia na czasie, Bonar E, Nowa Era
14.	Wychowanie do życia w rodzinie	Klasa 1	Wędrując do dorosłości. Król T. , wyd. Rubikon
15.	Wychowanie fizyczne	Klasa 1	Program nauczania wychowania fizycznego dla szkół ponadgimnazjalnych
16.	Religia	Klasa 1	W blasku Bożej prawdy, wyd. Jedność
17.	Etyka	Klasa 1	Etyka dla myślących, Środa M.,

## KSZTAŁCENIE ZAWODOWE

L.p	PRZEDMIOT	ZAWÓD	KLASA	PODRĘCZNIK, AUTOR, WYDAWNICTWO
1.	Stylizacja	Technik usług fryzjerskich	Klasa 1	Nowoczesna stylizacja, Sumirska Z., wyd. Suzi
2.	Chemia fryzjerska	Technik usług fryzjerskich	Klasa 1	Nowoczesne fryzjerstwo – chemia, technologie, techniki, Sumirska Z., wyd. Suzi
3.	Higiena i bezpieczeństwa we fryzjerstwie	Technik usług fryzjerskich	Klasa 1	Bezpieczeństwo i higiena pracy w zawodzie fryzjer, Sumirska Z., wyd. SUZI
4.	Technologie fryzjerskie	Technik usług fryzjerskich	Klasa 1	Nowoczesne fryzjerstwo – chemia, technologie, techniki, Sumirska Z., wyd. Suzi
5.	Wykonywanie projektów fryzur	Technik usług fryzjerskich	Klasa 1	Nowoczesne fryzjerstwo – chemia, technologie, techniki, Sumirska Z., wyd. Suzi

6.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Klasa 1	Wyposażenie gastronomiczne zakładów gastronomicznych <a href="#">Witold Jastrzębski</a> , wyd.: <a href="#">WSiP</a>
7.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Klasa 1	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem 1,2,3 . Konarzewska M., wyd. REA 2009, Warszawa Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów cz. 1,2 wyd. REA, 2013, Kmilek A.
8.	Język obcy zawodowy	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Klasa 1	Język obcy w gastronomii, Dul A, wyd. WSiP
9.	Obsługa konsumenta	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Klasa 1	Obsługa konsumenta 1-2, Jargoń, wyd. WsiP
10.	Instruktaż gastronomiczny	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Klasa 1	Obsługa konsumenta w gastronomii, Czarniecka-Skubin E., wyd. SGGW
11.	Procesy fotograficzne	Fototechnik	Klasa 1	Fotografia, Hachette Live, Sp. z o.o., Warszawa 2006
12.	Urządzenia fototechniczne	Fototechnik	Klasa 1	Teicher G.: Fototechnika. WNT, Warszawa 1982 Dan Simon, Fotografia cyfrowa –, Helion
13.	Techniki fotograficzne	Fototechnik	Klasa 1	T.: Fotografia. Hachette Livre Sp. z o.o., Warszawa 2006
14.	Projektowanie graficzne	Technik cyfrowych procesów graficznych	Klasa 1	Kompendium DTP. Adobe Photoshop , Illustrator, InDesign, Acrobat w praktyce, Zakrzewski P.
15.	Grafika komputerowa	Technik cyfrowych procesów graficznych	Klasa 1	Kompendium DTP. Adobe Photoshop , Illustrator, InDesign, Acrobat w praktyce, Zakrzewski P.
16.	Kompozycja obrazu	Technik cyfrowych procesów graficznych	Klasa 1	Magala S.: Szkoła widzenia. Akademia Sztuk Pięknych, Wrocław 2000
17.	Poligrafia	Technik cyfrowych procesów graficznych	Klasa 1	Magala S.: Szkoła widzenia. Akademia Sztuk Pięknych, Wrocław 2000
18.	Przygotowanie publikacji do procesów drukowych	Technik cyfrowych procesów graficznych	Klasa 1	Magala S.: Szkoła widzenia. Akademia Sztuk Pięknych, Wrocław 2000

## KLASA II PRZEDMIOTY OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

L.p.	PRZEDMIOT	KLASA	PODRECZNIK, AUTOR, WYDAWNICTWO
1.	Język polski	Klasa II	Język polski cz.2. Janicka-Szysko R., Steblecka-Jankowska M., wyd. Operon, Język polski cz.3, Dominik-Stawicka D., Czarnota E., wyd. Operon
2.	Matematyka	Klasa II	Matematyka 2, Babiński W., Chańko L. i inni, wyd. Nowa Era
3.	Historia	Klasa II	<i>Ciekawi świata- zakres podstawowy, Ustrzycki J., wyd. Operon</i>
4.	Podstawy przedsiębiorczości	Klasa II	Krok w przedsiębiorczość, Makiela Z., Rachwał T., wyd. Nowa Era
5.	Język niemiecki	Klasa II	Alles klar 1b. Zakres podstawowy. Kurs dla początkujących, K. Łuniewska, U. Tworek, Z. Wąsik, M. Zagórna, wyd. WSiP

## KSZTAŁCENIE ZAWODOWE

L.p	PRZEDMIOT	ZAWÓD	KLASA	PODRECZNIK
1.	Wykonywanie projektów fryzur	Technik usług fryzjerskich	Klasa II	Nowoczesne fryzjerstwo – chemia, technologie, techniki, Sumirska Z., wyd. Suzi

2.	Technologie fryzjerskie	Technik usług fryzjerskich	Klasa II	Nowoczesne fryzjerstwo – chemia, technologie, techniki, Sumirska Z., wyd. Suzi
3.	Stylizacja	Technik usług fryzjerskich	Klasa II	Nowoczesna stylizacja, Sumirska Z., wyd. Suzi
4.	Chemia fryzjerska	Technik usług fryzjerskich	Klasa II	Nowoczesne fryzjerstwo – chemia, technologie, techniki, Sumirska Z., wyd. Suzi
5.	Kreowanie wizerunku	Technik usług fryzjerskich	Klasa II	Nowoczesne fryzjerstwo – chemia, technologie, techniki, Sumirska Z., wyd. Suzi
6.	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Klasa II	Wypożyczenie gastronomiczne zakładów gastronomicznych <a href="#">Witold Jastrzębski</a> , wyd.: <a href="#">WSiP</a>
7.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Klasa II	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem 1,2,3 . Konarzewska M., wyd. REA 2009, Warszawa
8.	Obsługa konsumenta	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Klasa II	Obsługa konsumenta 1-2, Jargoń, wyd. WsiP
9.	Język obcy zawodowy	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Klasa II	Język obcy w gastronomii, Dul A, wyd. WSiP
10.	Instruktaż gastronomiczny	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Klasa II	Obsługa konsumenta w gastronomii, Czarniecka-Skubin E., wyd. SGGW
11.	Instruktaż obsługi konsumenta	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Klasa II	Obsługa konsumenta w gastronomii, Czarniecka-Skubin E., wyd. SGGW
12.	Grafika komputerowa	Technik cyfrowych procesów graficznych	Klasa II	Kompendium DTP. Adobe Photoshop , Illustrator, InDesign, Acrobat w praktyce, Zakrzewski P.
13.	Technologie multimedialne	Technik cyfrowych procesów graficznych	Klasa II	Kompendium DTP. Adobe Photoshop , Illustrator, InDesign, Acrobat w praktyce, Zakrzewski P.
14.	Projekty multimedialne	Technik cyfrowych procesów graficznych	Klasa II	Kompendium DTP. Adobe Photoshop , Illustrator, InDesign, Acrobat w praktyce, Zakrzewski P.
15.	Poligrafia	Technik cyfrowych procesów graficznych	Klasa II	Magala S.: Szkoła widzenia. Akademia Sztuk Pięknych, Wrocław 2000
16.	Przygotowanie publikacji do procesów drukowych	Technik cyfrowych procesów graficznych	Klasa II	Magala S.: Szkoła widzenia. Akademia Sztuk Pięknych, Wrocław 2000
17.	Język obcy zawodowy	Technik cyfrowych procesów graficznych	Klasa II	Język obcy w branży elektronicznej, informatycznej i elektrycznej, Chadaj S. wyd.WSiP
18.	Procesy fotograficzne	Fototechnik	Klasa II	Teicher G.: Fototechnika. WNT, Warszawa 1982 Dan Simon, Fotografia cyfrowa –, Helion
19.	Urządzenia fototechniczne	Fototechnik	Klasa II	Teicher G.: Fototechnika. WNT, Warszawa 1982 Dan Simon, Fotografia cyfrowa –, Helion
20.	Język obcy zawodowy	Fototechnik	Klasa II	Język obcy w branży elektronicznej, informatycznej i elektrycznej, Chadaj S. wyd.WSiP
21.	Techniki fotograficzne	Fototechnik	Klasa II	Teicher G.: Fototechnika. WNT, Warszawa 1982 Dan Simon, Fotografia cyfrowa –, Helion
22.	Cyfrowa obróbka obrazu	Fototechnik	Klasa II	T.: Fotografia. Hachette Livre Sp. z o.o., Warszawa 2006

## Klasa III

# PRZEDMIOTY OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

L.p.	PRZEDMIOT	KLASA	PODRECZNIK, AUTOR, WYDAWNICTWO
1.	Język polski	Klasa III	<i>Język polski cz.3</i> , Budny K., Manthey J. wyd. Operon
2.	Matematyka	Klasa III	<i>Matematyka 3</i> , Babiński W., Chańko L. i inni, wyd. Nowa Era
3.	Historia i społeczeństwo – zakres rozszerzony	Klasa III	<i>Historia i społeczeństwo</i> , Szymczak M., Burda B., <i>Panteon i ojczyste spory</i> , Markowicz M.
4.	Język niemiecki	Klasa III	Motive Deutsch 2 neu Jarząbek A., Koper D., wyd. WSiP
5.	Język angielski	Klasa II	<i>Repetitorium Oxford Trainer, poziom podstawowy</i> , Manin G., Gryca D. wyd. Oxford
6.	Biologia – zakres rozszerzony	Klasa III	<i>Biologia na czasie</i> , Bonar E., Krzeszowiec- Jeleń W., Czachorowski S.
7.	Wychowanie fizyczne	Klasa III	Program autorski Stankiewicz S., Rapacz R., Jesionki J.
8.	Religia	Klasa III	<i>„Za progiem nadziei”</i> ks. T. Śmiech, wyd. Jedność
9.	Etyka	Klasa III	<i>Etyka dla myślących</i> , Środa M.,

## KSZTAŁCENIE ZAWODOWE

L.p	PRZEDMIOT	ZAWÓD	KLASA	PODRECZNIK
1.	Działalność gospodarcza w gastronomii	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Klasa III	Prowadzenie działalności gospodarczej, Gorzelany T., Ave W., wyd. WSiP
2.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Klasa III	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem 1,2,3 Konarzewska M., wyd. REA 2009, Warszawa
3.	Język obcy zawodowy	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Klasa III	Język obcy w gastronomii, Dul A., wyd. WSiP
4.	Zasady żywienia	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Klasa III	Zasady Żywienia . WSiP, Kunachowicz H., Nadolna I.
5.	Organizacja produkcji gastronomicznej	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Klasa III	Obsługa konsumenta 1-2, Jargoń, wyd. WsiP
6.	Obsługa konsumenta	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Klasa III	Obsługa konsumenta w gastronomii, Czarniecka-Skubin E., wyd. SGGW
7.	Instruktaż obsługi konsumenta	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Klasa III	Obsługa konsumenta w gastronomii, Czarniecka-Skubin E., wyd. SGGW
8.	Instruktaż gastronomiczny	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Klasa III	Obsługa konsumenta w gastronomii, Czarniecka-Skubin E., wyd. SGGW
9.	Stylizacja	Technik usług fryzjerskich	Klasa III	Nowoczesna stylizacja, Sumirska Z., wyd. Suzi
10.	Chemia fryzjerska	Technik usług fryzjerskich	Klasa III	Nowoczesne fryzjerstwo – chemia, technologie, techniki, Sumirska Z., wyd. Suzi
11.	Technologie fryzjerskie	Technik usług fryzjerskich	Klasa III	Nowoczesne fryzjerstwo – chemia, technologie, techniki, Sumirska Z., wyd. Suzi
12.	Zarządzanie salonem fryzjerskim	Technik usług fryzjerskich	Klasa III	Nowoczesne fryzjerstwo – chemia, technologie, techniki, Sumirska Z., wyd. Suzi
13.	Kreowanie wizerunku	Technik usług fryzjerskich	Klasa III	Nowoczesne fryzjerstwo – chemia, technologie, techniki, Sumirska Z., wyd. Suzi
14.	Wykonywanie projektów fryzur	Technik usług fryzjerskich	Klasa III	Nowoczesne fryzjerstwo – chemia, technologie, techniki, Sumirska Z., wyd. Suzi
15.	Stylizacja fryzur z wykorzystaniem technik wizualizacji	Technik usług fryzjerskich	Klasa III	Nowoczesne fryzjerstwo – chemia, technologie, techniki, Sumirska Z., wyd. Suzi
16.	Technologie multimedialne	Technik cyfrowych	Klasa III	Adobe Premiere Pro. Oficjalny podręcznik, wyd. Helion

		procesów graficznych		
17.	Cyfrowe maszyny drukujące	Technik cyfrowych procesów graficznych	Klasa III	Magala S.: Szkoła widzenia. Akademia Sztuk Pięknych, Wrocław 2000
18.	Działalność gospodarcza w poligrafii	Technik cyfrowych procesów graficznych	Klasa III	Prowadzenie działalności gospodarczej, Gorzelany T., Ave W., wyd. WSiP
19.	Projekty multimedialne	Technik cyfrowych procesów graficznych	Klasa III	Adobe Premiere Pro. Oficjalny podręcznik, wyd. Helion
20.	Drukowanie cyfrowe	Technik cyfrowych procesów graficznych	Klasa III	Drukowanie cyfrowe dla profesjonalistów, Johnson H., wyd. RM

## Klasa IV PRZEDMIOTY OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

L.p.	PRZEDMIOT	KLASA	PODRĘCZNIK, AUTOR, WYDAWNICTWO
1.	Język polski	Klasa IV	Język polski 5. Odkrywany na nowo. Szkoły ponadgimnazjalne, wyd. Operon
2.	Matematyka	Klasa IV	Matematyka 3, Babiński W. Chańko L. wyd. Nowa Era
3.	Historia i społeczeństwo rozszerzona	Klasa IV	<i>Historia i społeczeństwo</i> , Szymczak M., Burda B., <i>Panteon i ojczyste spory</i> , Markowicz M.
4.	Matematyka rozszerzona	Klasa IV	<i>Matematyka 3</i> , Babiński W., Chańko L. i inni, wyd. Nowa Era
5.	Język niemiecki	Klasa IV	Motive Deutsch neu 3 Jarząbek A., Koper D., wyd. WSiP
6.	Język angielski	Klasa IV	Repetitorium Oxford Trainer, poziom podstawowy, Manin G., Gryca D. wyd. Oxford
7.	Fizyka rozszerzona	Klasa IV	Zrozumieć fizykę, wyd. Nowa Era, Bajtlik S.,
8.	Chemia rozszerzona	Klasa IV	To jest Chemia 2, Litwin M., Styka-Wlazło Sz., Szymańska J., wyd. Nowa Era
9.	Biologia rozszerzona	Klasa IV	Biologia na czasie, Jastrzębska E., Guzik M., Kozik R.,
10.	Wychowanie fizyczne	Klasa IV	Program autorski Stankiewicz S., Rapacz R., Jesionki J.



11.	Religia	Klasa IV	W bogactwie miłości , ks. Czerkawski J., Nosek B., wyd. Jedność
12.	Etyka	Klasa IV	Etyka dla myślących, Środa M.

## KSZTAŁCENIE ZAWODOWE

L.p	PRZEDMIOT	ZAWÓD	KLASA	PODRECZNIK, AUTOR, WYDAWNICTWO
1.	Język obcy zawodowy	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Klasa IV	Język obcy w gastronomii, Dul A., wyd.WSiP,
2.	Zasady żywienia	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Klasa IV	Zasady żywienia . WSiP, Kunachowicz H., Nadolna I.
3.	Organizacja produkcji gastronomicznej	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Klasa IV	Organizacja produkcji gastronomicznej, Kmiołek A., wyd. WSiP 2015
4.	Usługi gastronomiczne	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Klasa IV	Usługi gastronomiczne, Kmiołek A., wyd. WSiP 2015
5.	Instruktaż gastronomiczny	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Klasa IV	Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu, Czarniecka-Skubina E., wyd. SGGW
6.	Zarządzanie salonem fryzjerskim	Technik usług fryzjerskich	Klasa IV	Projektowanie fryzur, Kulikowska-Jakubiak T., Richter M., wyd. WSiP  Stylizacje fryzur, Kulikowska-Jakubiak T., Richter M., wyd. WSiP

7.	Język angielski zawodowy	Technik usług fryzjerskich	Klasa IV	ShirtcutHair Salon – angielski w salonie fryzjerskim, Sęk S., wyd Suzi
8.	Kreowanie wizerunkiem	Technik usług fryzjerskich	Klasa IV	Projektowanie fryzur, Kulikowska-Jakubiak T., Richter M., wyd. WSiP  Stylizacje fryzur, Kulikowska-Jakubiak T., Richter M., wyd. WSiP
9.	Stylizacja fryzur z wykorzystaniem technik wizualizacji	Technik usług fryzjerskich	Klasa IV	Projektowanie fryzur, Kulikowska-Jakubiak T., Richter M., wyd. WSiP  Stylizacje fryzur, Kulikowska-Jakubiak T., Richter M., wyd. WSiP
10.	Cyfrowe maszyny drukujące	Technik cyfrowych procesów graficznych	Klasa IV	Drukowanie cyfrowe dla profesjonalistów, Johnson M.,
11.	Drukowanie cyfrowe	Technik cyfrowych procesów graficznych	Klasa IV	Drukowanie cyfrowe dla profesjonalistów, Johnson M.,