

Szkolny zestaw podręczników

na rok szkolny 2020/2021

Technikum Nr 4

w Zespole Szkół Gospodarczych w Rzeszowie

Szkolny zestaw podręczników na rok szkolny 2020/2021

Zespół Szkół Gospodarczych w Rzeszowie

KLASA I

Technik żywienia i usług gastronomicznych

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|---|---|--|-------------|-----------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Klasa I - część I i II | M. Chmiel, A. Cisowska, J. Kościerzyńska, H. Kusy, A. Wróblewska | Nowa Era | 1014/1/2019 |
| 2. | Język angielski (w zakresie rozszerzonym) | „Checkpoint” A2+/B1 | D. Spencer, M. Cichmińska | Macmillan | 959/1/2019 |
| 3. | Język niemiecki | „Komplett Plus #1” | G. Montali | LektorKlett | 941/1/2018 |
| 4. | Język francuski | “En action 1” | F. Galon, C. Himber | Hachette | 939/1/2018 |
| 5. | Język rosyjski | „Kak paz” | O. Tatarczyk | WSiP | 966/1/2019 |
| 6. | Plastyka | "Plastyka" zakres podstawowy | A. Przybyszewska-Pietrasiak | OPERON | 1054/2019 |
| 7. | Historia | „Poznać przeszłość” zakres podstawowy | M. Pawlak, A. Szweda | Nowa Era | 1021/1/2019 |
| 8. | Geografia | „Oblicza geografii 1”. Podręcznik dla liceum i technikum – dla absolwentów szkół podstawowych. Zakres podstawowy | R. Malarz, M. Więckowski | Nowa Era | 983/1/2019 |
| 9. | Biologia (w zakresie rozszerzonym) | „Biologia na czasie 1”. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony | M. Guzik, R. Kozik, R. Matuszewska, W. Zamachowski | Nowa Era | 1010/1/2019 |
| 10. | Chemia | „To jest Chemia 1”. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Podręcznik ze zbiorem zadań | R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod | Nowa Era | 994/1/2019 |
| 11. | Fizyka | „Odkryć fizykę 1”. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum – dla absolwentów szkół podstawowych. Zakres podstawowy | M. Braun, W. Śliwa | Nowa Era | 1001/1/2019 |

| | | | | | |
|-----|--------------------------------|--|--------------------------------|-----------|------------|
| 12. | Matematyka | „Matematyka 1”. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum – dla absolwentów szkół podstawowych. Zakres podstawowy | W. Babiński, L. Chańko, K. Wej | Nowa Era | 971/1/2019 |
| 13. | Informatyka | „Informatyka 1” | W. Jochemczyk, K. Olędzka | WSiP | 974/1/2019 |
| 14. | Edukacja dla bezpieczeństwa | „Żyję i działam bezpiecznie” – dla absolwentów szkół podstawowych | J. Słoma | Nowa Era | 960/1/2019 |
| 15. | Bezpieczeństwo i higiena pracy | Żywność i usługi gastronomiczne cz. IV – Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii | A. Derbis, L. Linka | Format-AB | 2017 |
| 16. | Technologia gastronomiczna | „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”. Część 1. Reforma 2019 | M. Konarzewska | WSiP | 69/2013 |
| 17. | Przygotowanie i wydawanie dań | Pracownia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów. | A. Kmiólek-Gizara | WSiP | 1.16./2018 |
| 18. | Pracownia gastronomiczna | | | | |

Technik usług kelnerskich

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|---|--|--|----------------|-----------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” - Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Klasa I - część I i II | M. Chmiel, A. Cisowska, J. Kościerzyńska, H. Kusy, A. Wróblewska | Nowa Era | 1014/1/2019 |
| 2. | Język angielski (w zakresie rozszerzonym) | „Checkpoint” A2+/B1 | D. Spencer, M. Cichmińska | wyd. Macmillan | 959/1/2019 |
| 3. | Język niemiecki | „Komplett Plus #1” | G. Montali | LektorKlett | 941/1/2018 |
| 4. | Język francuski | “En action 1” | F. Galon, C. Himber | Hachette | 939/1/2018 |
| 5. | Język rosyjski | „Kak pa3” | O. Tatarczyk | WSiP | 966/1/2019 |
| 6. | Plastyka | "Plastyka" zakres podstawowy | A. Przybyszewska-Pietrasiak | OPERON | 1054/2019 |
| 7. | Historia | „Poznać przeszłość” zakres podstawowy | M. Pawlak, A. Szweđa | Nowa Era | 1021/1/2019 |

| | | | | | |
|-----|-------------------------------------|---|--|-------------------------|--------------|
| 8. | Geografia (w zakresie rozszerzonym) | „Oblicza geografii 1”. Podręcznik dla liceum i technikum – dla absolwentów szkół podstawowych. Zakres rozszerzony | , R. Malarz, M. Więckowski, P. Kroh | Nowa Era | 973/1/2019 |
| 9. | Biologia | „Biologia na czasie 1”. Podręcznik dla liceum i technikum – dla absolwentów szkół podstawowych. Zakres podstawowy | A. Helmin, J. Holeczek | Nowa Era | 1006/1/2019 |
| 10. | Chemia | „To jest Chemia 1”. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Podręcznik ze zbiorem zadań | R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod | Nowa Era | 994/1/2019 |
| 11. | Fizyka | „Odkryć fizykę 1”. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum – dla absolwentów szkół podstawowych. Zakres podstawowy | M. Braun, W. Śliwa | Nowa Era | 1001/1/2019 |
| 12. | Matematyka | „Matematyka 1”. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum – dla absolwentów szkół podstawowych. Zakres podstawowy | W. Babiński, L. Chańko, K. Wej | Nowa Era | 971/1/2019 |
| 13. | Informatyka | „Informatyka 1” | W. Jochemczyk, K. Olędzka | WSiP | 974/1/2019 |
| 14. | Edukacja dla bezpieczeństwa | „Żyję i działam bezpiecznie” – dla absolwentów szkół podstawowych | J. Słoma | Nowa Era | 960/1/2019 |
| 15. | Bezpieczeństwo i higiena pracy | Żywność i usługi gastronomiczne cz. IV – Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii | A. Derbis, L. Linka | Format-AB, 2016 | 2017 |
| 16. | Technologia gastronomiczna | „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”. Część 1. Reforma 2019 | M. Konarzewska | WSiP | 69/2013 |
| 17. | Język angielski zawodowy | "Highly Recommended 1" | T. Stott, R. Revell | Oxford University Press | - |
| 18. | Podstawy mikszologii | „Obsługa kelnerska”. Podręcznik część 1. „Obsługiwanie gości”. Zeszyt ćwiczeń część 1. | R. Szajna, D. Ławniczak R. Szajna, D. Ławniczak | WSiP WSiP | 2013 2014 |
| 19. | Obsługa kelnerska | | | | |
| 20. | Pracownia obsługi gości | | | | |
| 21. | Obsługa baru | | | | |
| 22. | Pracownia gastronomiczna | Pracownia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów | A. Kmiótek-Gizara | WSiP | 1.16./2018 |

Technik hotelarstwa

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|---|---|--|----------------|-----------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” - Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Klasa I - część I i II | M. Chmiel, A. Cisowska, J. Kościerzyńska, H. Kusy, A. Wróblewska | Nowa Era | 1014/1/2019 |
| 2. | Język angielski (w zakresie rozszerzonym) | „Checkpoint” A2+/B1 | D. Spencer, M. Cichmińska | wyd. Macmillan | 959/1/2019 |
| 3. | Język niemiecki | „Komplett Plus #1” | G. Montali | LektorKlett | 941/1/2018 |
| 4. | Język francuski | “En action 1”. | F. Galon, C. Himber | Hachette | 939/1/2018 |
| 5. | Język rosyjski | „Kak paz” | O. Tatarczyk | WSiP | 966/1/2019 |
| 6. | Plastyka | „Plastyka” zakres podstawowy | A. Przybyszewska-Pietrasiak | OPERON | 1054/2019 |
| 7. | Historia | „Poznać przeszłość” zakres podstawowy | M. Pawlak, A. Szweda | Nowa Era | 1021/1/2019 |
| 8. | Geografia (w zakresie rozszerzonym) | „Oblicza geografii 1”. Podręcznik dla liceum i technikum – dla absolwentów szkół podstawowych. Zakres rozszerzony | R. Malarz, M. Więckowski, P. Kroh | Nowa Era | 973/1/2019 |
| 9. | Biologia | „Biologia na czasie 1”. Podręcznik dla liceum i technikum – dla absolwentów szkół podstawowych. Zakres podstawowy | A. Helmin, J. Holeczek | Nowa Era | 1006/1/2019 |
| 10. | Chemia | „To jest Chemia 1”. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Podręcznik ze zbiorem zadań | R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod | Nowa Era | 994/1/2019 |
| 11. | Fizyka | „Odkryć fizykę 1”. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum – dla absolwentów szkół podstawowych. Zakres podstawowy | M. Braun, W. Śliwa | Nowa Era | 1001/1/2019 |
| 12. | Matematyka | „Matematyka 1”. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum – dla absolwentów szkół podstawowych. Zakres podstawowy. | W. Babiański, L. Chańko, K. Wej | Nowa Era | 971/1/2019 |
| 13. | Informatyka | „Informatyka 1 | W. Jochemczyk, K. Ołędzka | WSiP | 960/1/2019 |

| | | | | | |
|-----|--|---|--|-------------------------|------------|
| 14. | Edukacja dla bezpieczeństwa | „Żyję i działam bezpiecznie” – dla absolwentów szkół podstawowych | J. Słoma | Nowa Era | 960/1/2019 |
| 15. | Bezpieczeństwo i higiena pracy | „Bhp w branży hotelarskiej” | J. Cichy | WSiP | 2016 |
| 16. | Podstawy hotelarstwa | „Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe” | W. Drogoń, B. Granecka-Wrzosek | WSiP | 29/2013 |
| 17. | Język angielski zawodowy | "Highly Recommended 1" | T. Stott, R. Revell | Oxford University Press | - |
| 18. | Utrzymywanie porządku i czystości w obiekcie hotelarskim | Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa. Część 2 | W. Drogoń, B. Granecka-Wrzosek | WSiP | 2019 |
| 19. | Organizacja pracy służby pięter | Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa. Część 2 | W. Drogoń, B. Granecka-Wrzosek | WSiP | 2019 |
| 20. | Pracownia służby pięter i usług dodatkowych | Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa. Część 2 | W. Drogoń, B. Granecka-Wrzosek | WSiP | 2019 |
| 21. | Pracownia obsługi gości w recepcji | Działalność recepcji, cz. 1 i 2 | Grabowska, D. Witrykus, J. Piętras, G. Wołak | REA-WSiP | 2013 |

Technik organizacji turystyki

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|---|--|--|-------------|-----------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” - Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Klasa I - część I i II | M. Chmiel, A. Cisowska, J. Kościerzyńska, H. Kusy, A. Wróblewska | Nowa Era | 1014/1/2019 |
| 2. | Język angielski (w zakresie rozszerzonym) | “Checkpoint” A2+/B1 | D. Spencer, M. Cichmińska | Macmillan | 959/1/2019 |
| 3. | Język niemiecki | „Komplett Plus #1” | G. Montali | Lektorklett | 941/1/2018 |
| 4. | Język francuski | „En action! 1” | C. Himber, F. Gallon | Hachette | 939/1/2018 |
| 5. | Język rosyjski | „Kak paz” | O. Tatarczyk | WSiP | 966/1/2019 |

| | | | | | |
|-----|--|---|---|--------------------|-------------|
| 6. | Plastyka | "Plastyka" zakres podstawowy | A. Przybyszewska-Pietrasiak | OPERON | 1054/2019 |
| 7. | Historia | „Poznać przeszłość” zakres podstawowy | M. Pawlak, A Szweda | Nowa Era | 1021/1/2019 |
| 8. | Geografia (w zakresie rozszerzonym) | „Oblicza geografii 1”. Podręcznik dla liceum i technikum – dla absolwentów szkół podstawowych. Zakres rozszerzony | R. Malarz, M. Więckowski, P. Kroh | Nowa Era | 973/1/2019 |
| 9. | Biologia | „Biologia na czasie 1”. Podręcznik dla liceum i technikum – dla absolwentów szkół podstawowych. Zakres podstawowy | A. Helmin, J. Holeczek | Nowa Era | 1006/1/2019 |
| 10. | Chemia | „To jest Chemia 1”. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Podręcznik ze zbiorem zadań | R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod | Nowa Era | 994/1/2019 |
| 11. | Fizyka | „Odkryć fizykę 1”. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum – dla absolwentów szkół podstawowych. Zakres podstawowy | M. Braun, W. Śliwa | Nowa Era | 1001/1/2019 |
| 12. | Matematyka | „Matematyka 1”. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum – dla absolwentów szkół podstawowych. Zakres podstawowy | W. Babiński, L. Chańko, K. Wej | Nowa Era | 971/1/2019 |
| 13. | Informatyka | „Informatyka 1” | W. Jochemczyk, K. Ołędzka | WSiP | 974/1/2019 |
| 14. | Edukacja dla bezpieczeństwa | „Żyję i działam bezpiecznie” – dla absolwentów szkół podstawowych | J. Słoma | Nowa Era | 960/1/2019 |
| 15. | Bezpieczeństwo i higiena pracy | „Organizacja imprez i usług turystycznych” cz.1 | I. Michniewicz, M. Peć | WSiP | 18/2014 |
| 16. | Podstawy turystyki | „Podstawy turystyki” | B. Cymańska-Garbowska, B. Steblik-Właźlak | WSiP | 2013 |
| 17. | Organizacja imprez i usług turystycznych | „Organizacja imprez i usług turystycznych” cz.1 | I. Michniewicz, M. Peć | WSiP | 18/2014 |
| 18. | Język angielski zawodowy | „Tourism” | V. Evans, J. Dooley, V. Garza | Express Publishing | - |
| 19. | Obsługa turystyczna | „Obsługa ruchu turystycznego” cz.1 . „Kompendium pilota wycieczek” | M. Peć, I. Michniewicz, Z. Kruczek | REA Proksenia | 2010 |
| 20. | Pracownia projektowania imprez i usług turystycznych | „Testy przygotowujące do egzaminu z kwalifikacji TG.14. Planowanie i realizacja imprez i usług turystycznych” | M. Kozicka-Dygdalowicz | eMPI2 | - |

| | | | | | |
|-----|---|---|-----------------------|------|---------|
| 21. | Pracownia rezerwacji imprez i usług turystycznych | „Rezerwacja imprez i usług turystycznych” | M. Milewska, M. Lawin | WSiP | 77/2013 |
|-----|---|---|-----------------------|------|---------|

Technik przemysłu mody

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|---|---|--|-------------|-----------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” - Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Klasa I - część I i II | M. Chmiel, A. Cisowska, J. Kościerzyńska, H. Kusy, A. Wróblewska | Nowa Era | 1014/1/2019 |
| 2. | Język angielski (w zakresie rozszerzonym) | “Checkpoint” A2+/B1 | D. Spencer, M. Cichmińska | Macmillan | 959/1/2019 |
| 3. | Język niemiecki | „Komplett Plus #1” | G. Montali | LektorKlett | 941/1/2018 |
| 4. | Język francuski | „En action! 1” | C. Himber, F. Gallon | Hachette | 939/1/2018 |
| 5. | Język rosyjski | „Kak paz” | O. Tatarchyk | WSiP | 966/1/2019 |
| 6. | Plastyka | "Plastyka" zakres podstawowy | A. Przybyszewska-Pietrasiak | OPERON | 1054/2019 |
| 7. | Historia (w zakresie rozszerzonym) | „Zrozumieć przeszłość 1”. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum - dla absolwentów szkół podstawowych. Zakres rozszerzony. | R. Kulesza, K. Kowalewski | Nowa Era | 1019/1/2019 |
| 8. | Geografia | „Oblicza geografii 1”. Podręcznik dla liceum i technikum – dla absolwentów szkół podstawowych. Zakres podstawowy | R. Malarz, M. Więckowski | Nowa Era | 983/1/2019 |
| 9. | Biologia | „Biologia na czasie 1”. Podręcznik dla liceum i technikum – dla absolwentów szkół podstawowych. Zakres podstawowy | A. Helmin, J. Holeczek | Nowa Era | 1006/1/2019 |
| 10. | Chemia | „To jest Chemia 1”. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Podręcznik ze zbiorem zadań | R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod | Nowa Era | 994/1/2019 |
| 11. | Fizyka | „Odkryć fizykę 1”. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum – dla absolwentów szkół podstawowych. Zakres podstawowy | M. Braun, W. Śliwa | Nowa Era | 1001/1/2019 |
| 12. | Matematyka | „Matematyka 1”. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum – dla absolwentów szkół podstawowych. Zakres podstawowy | W. Babiński, L. Chańko, K. Wej | Nowa Era | 971/1/2019 |

| | | | | | |
|-----|--|---|----------------------------|-----------------------|------------|
| 13. | Informatyka | „Informatyka 1” | W. Jochemczyk, K. Ołędzka | WSiP | 974/1/2019 |
| 14. | Edukacja dla bezpieczeństwa | „Żyję i działam bezpiecznie” – dla absolwentów szkół podstawowych | J. Słoma | Nowa Era | 960/1/2019 |
| 15. | Technologia wyrobów odzieżowych | „Maszyny i urządzenia w przemyśle odzieżowym” | B. Białczak | WSiP 1995 | 18/99 |
| 16. | Konstrukcja i modelowanie wyrobów odzieżowych | „Modelowanie form odzieży damskiej” | E. Stark, B. Tymolewska | SOP Oświatowiec Toruń | 18/2008 |
| 17. | Materiałoznawstwo odzieżowe | „Materiałoznawstwo odzieżowe” | J. Idryjan-Pajor | SOP Oświatowiec Toruń | - |
| 18. | Projektowanie i stylizacja wyrobów odzieżowych | „Podstawy projektowania odzieży” | E. Fałkowska – Rękawek | WSiP | 24/00 |
| 19. | Wykonywanie wyrobów odzieżowych | „Techniki szycia odzieży” | E. Stark, Z. Lipke-Skrawek | SOP Oświatowiec Toruń | 15/2008 |

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA PO SZKOLE PODSTAWOWEJ KLASA I

1 RS Kucharz / Cukiernik

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|----------------|---------------------------------------|---|------------------------------------|-------------------------|----------------------------|
| 1. | Język polski | „To się czyta!”. Podręcznik do języka polskiego dla 1 klasy branżowej szkoły I stopnia – dla absolwentów szkół podstawowych | A. Klimowicz, J. Ginter | Nowa Era | 1025/1/2019 |
| 2. | Język angielski | “Checkpoint” A2+/B1 | D. Spencer, M. Cichmińska | Macmillan | 959/1/2019 |
| 3. | Historia | „Dziś historia”, branżowa szkoła 1 stopnia | S. Zając | „SOP Oświatowiec Toruń. | 1023/1/2019 |
| 4. | Podstawy przedsiębiorczości | "Podstawy przedsiębiorczości". Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia, część 1 i część 2 | J. Korba, Z. Smutek, J. Kijakowska | Operon | 1076/1/2019 1076/2/2019 |
| 5. | Biologia | „Biologia 1” Podręcznik dla Szkoły Branżowej I Stopnia | R. Szymańska, B. Jakubik | OPERON | 1072/1/2019 |
| 6. | Fizyka | „Fizyka dla szkół branżowych I stopnia dla absolwentów ośmioletniej szkoły podstawowej 1 | G.Kornaś | Operon | 1086/1/2020 |
| 7. | Matematyka | „To się liczy!” Podręcznik do matematyki ze zbiorem zadań dla klasy 1 branżowej szkoły I stopnia | K. Wej, W. Babiański | Nowa Era | 967/1/2019 |
| 8. | Informatyka | „Informatyka 1” | W. Jochemczyk, K. Ołędzka | WSiP | 974/1/2019 |
| 9. | Edukacja dla bezpieczeństwa | „Edukacji dla bezpieczeństwa”; Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia WSTRZYMAĆ SIĘ Z KUPNEM DO WRZEŚNIA | B. Boniek, A. Kruczyński | Operon | 1061/2019 |
| Kucharz | | | | | |
| 12. | Bezpieczeństwo i higiena pracy | Żywnienie i usługi gastronomiczne cz. IV – Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii | A. Derbis, L. Linka | Format-AB, 2016 | 2017 |
| 13. | Przyjmowanie i magazynowanie żywności | „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”. Część 1. Reforma 2019 | M. Konarzewska | WSiP | 69/2013 |
| 14. | Technologia gastronomiczna | | | | |
| 15. | Przygotowanie i wydawanie dań | Pracownia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów | A. Kmiołek-Gizara | WSiP | 1.16/2018 |

| 16. | Pracownia gastronomiczna | | | | |
|------------------|---------------------------------------|---|--|-----------------|-----------------|
| Cukiernik | | | | | |
| 17. | Bezpieczeństwo i higiena pracy | „Technika w produkcji cukierniczej” | K. Kocierz | WSiP | 2013 |
| 18. | Technologie produkcji cukierniczej | „Technologie do produkcji cukierniczej - część 1 i 2” „Pracownia produkcji cukierniczej” Kwalifikacja T.4” | M. Kaźmierczak M Kaźmierczak | WSiP WSiP | 2013 2017 |
| 19. | Pracownia cukiernicza | | | | |
| 20. | Zajęcia praktyczne cukiernicze | | | | |
| Kelner | | | | | |
| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
| 1. | Bezpieczeństwo i higiena pracy | Żywnienie i usługi gastronomiczne cz. IV – Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii | A. Derbis, L. Linka | Format-AB, 2016 | 2017 |
| 2. | Technologia gastronomiczna | „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”. Część 1. Reforma 2019 | M. Konarzewska | WSiP | 69/2013 |
| 3. | Obsługiwanie gości | „Obsługa kelnerska”. Podręcznik część 1 | R. Szajna, D. Ławniczak R. Szajna, D. Ławniczak | WSiP WSiP | 2013 2014 |
| 4. | Podstawy miksologii | „Obsługiwanie gości”. Zeszyt ćwiczeń część 1 | | | |
| 5. | Pracownia technologii gastronomicznej | Pracownia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów | A. Kmiołek-Gizara | WSiP | 1.16/2018 |
| 6. | Pracownia obsługi gości | „Obsługa kelnerska”. Podręcznik część 1 | R. Szajna, D. Ławniczak R. Szajna, D. Ławniczak | WSiP WSiP | 2013 2014 |
| 7. | Obsługa baru | „Obsługiwanie gości”. Zeszyt ćwiczeń część 1 | | | |

KLASA II – po szkole podstawowej**2 AS Technik żywienia i usług gastronomicznych**

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|---|---|--|--------------------|--------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” Klasa 2 część 1. Podręcznik do języka polskiego dla liceum i technikum | Chmiel M., Równy A. | Nowa Era | 1014/3/2020 |
| 2. | Język angielski (w zakresie rozszerzonym) | “Checkpoint” A2+/B1 – kontynuacja / „Checkpoint” B1+” | D. Spencer, M. Cichmińska | Macmillan | 959/1/2019 959/2/2019 |
| 3. | Język niemiecki | „Komplett plus 2” | G. Montali | LektorKlett | 941/2/2018 |
| 4. | Historia | „Poznać przeszłość 2”. Zakres podstawowy | A. Kucharski, A. Niewęgłowska | Nowa Era | 1021/2/2020 |
| 5. | Podstawy przedsiębiorczości | “Podstawy przedsiębiorczości”, Podręcznik dla szkół ponadpodstawowych, część 1, | J. Korba, Z. Smutek, | Operon | 1018/1/2019 |
| 6. | Geografia | “ Oblicza geografii 2” - zakres podstawowy | T. Rachwał, R. Uliszak, K. Wiedermann, P. Kroh | Nowa Era | 983/2/2020 |
| 7. | Biologia (w zakresie rozszerzonym) | „Biologia na czasie 2” Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres rozszerzony | M. Guzik, R. Kozik | Nowa Era | 1010/2/2020 |
| 8. | Chemia | „To jest Chemia 1”. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Podręcznik ze zbiorem zadań | R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod | Nowa Era | 994/1/2019 |
| 9. | Fizyka | „Odkryć fizykę 2”. Podręcznik do liceum i technikum - zakres podstawowy | M. Braun, W. Śliwa | Nowa Era | 1001/2/2020 |
| 10. | Matematyka | MATeMATyka 2 Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy | W. Babiański, L. Chańko, J. Czarnowska, G. Janocha | Nowa Era | 988/2020 |
| 11. | Informatyka | „Informatyka „podręcznik liceum i technikum zakres podstawowy klasa 2; | W. Jochemczyk, K. Olędzka; | WSiP | 974/2/2020 |
| 12. | Wyposażenie zakładów gastronomicznych | Żywność i usługi gastronomiczne cz. IV – Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii | A. Derbis, L. Linka | Format-AB, 2016 | 2017 |
| 13. | Technologia gastronomiczna | „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”. Część 2. Reforma 2019 | M. Konarzewska | WSiP | 19/2015 |
| 14. | Język angielski zawodowy | “Cooking” | V. Evans | Express Publishing | - |

| | | | | | |
|-----|-------------------|--|-------------------|------|-----------|
| 15. | Przygotowanie dań | Pracownia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów. | A. Kmiótek-Gizara | WSiP | 1.16/2018 |
| 16. | Wydawanie dań | | | | |

2 BS Technik żywienia i usług gastronomicznych

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|---|---|---|-------------|--------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami.” Klasa 2 część 1. Podręcznik do języka polskiego dla liceum i technikum | Chmiel M., Równy A. | Nowa Era | 1014/3/2020 |
| 2. | Język angielski (w zakresie rozszerzonym) | “Checkpoint” A2+/B1 – kontynuacja / „Checkpoint” B1+” | D. Spencer, M. Cichmińska | Macmillan | 959/1/2019 959/2/2019 |
| 3. | Język niemiecki | „Komplett plus 2 | G. Montali | Klett | 941/2/2018 |
| 4. | Historia | „Poznać przeszłość 2”. Zakres podstawowy | „A. Kucharski, A. Niewęglowska | Nowa Era | 1021/2/2020 |
| 5. | Podstawy przedsiębiorczości | "Podstawy przedsiębiorczości", Podręcznik dla szkół ponadpodstawowych, część 1, | J. Korba, Z. Smutek, | Operon | 1018/1/2019 |
| 6. | Geografia | “ Oblicza geografii 2” - zakres podstawowy | T. Rachwał, R. Uliszak, K. Wiedermann, P. Kroh | Nowa Era | 983/2/2020 |
| 7. | Biologia (w zakresie rozszerzonym) | „Biologia na czasie 2” Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres rozszerzony | M. Guzik, R. Kozik | Nowa Era | 1010/2/2020 |
| 8. | Chemia | „To jest Chemia 1”. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Podręcznik ze zbiorem zadań | R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod | Nowa Era | 994/1/2019 |
| 9. | | Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony. | M. Litwin, S. Styka-Wlaziło, J. Szymońska | Nowa Era | 991/1/2019 |
| 10. | Fizyka | „Odkryć fizykę 2”. Podręcznik do liceum i technikum - zakres podstawowy | M. Braun, W. Śliwa | Nowa Era | 1001/2/2020 |
| 11. | Matematyka | MATeMATyka 2 Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy | W. Babiński, L. Chańko, J. Czarnowska, G. Janocha | Nowa Era | 988/2020 |
| 12. | Informatyka | „Informatyka Podręcznik liceum i technikum zakres podstawowy klasa 2 | W. Jochemczyk, K. Ołędzka; | WSiP | 974/2/2020 |

| | | | | | |
|-----|---------------------------------------|--|---------------------|--------------------|-----------|
| 14. | Wyposażenie zakładów gastronomicznych | Żywnienie i usługi gastronomiczne cz. IV – Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii | A. Derbis, L. Linka | Format-AB, 2016 | 2017 |
| 15. | Technologia gastronomiczna | „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”. Część 2. Reforma 2019 | M. Konarzewska | WSiP | 19/2015 |
| 16. | Język angielski zawodowy | “Cooking” | V. Evans | Express Publishing | - |
| 17. | Przygotowanie dań | Pracownia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów. | A. Kmiołek-Gizara | WSiP | 1.16/2018 |
| 18. | Wydawanie dań | | | | |

2 CS Technik żywienia i usług gastronomicznych

Technik hotelarstwa

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|--|---|--|-------------|--------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” Klasa 2 część 1. Podręcznik do języka polskiego dla liceum i technikum. | Chmiel M., Równy A. | Nowa Era. | 1014/3/2020 |
| 2. | Język angielski w zakresie rozszerzonym | “Checkpoint” A2+/B1 – kontynuacja / „Checkpoint” B1+” | D. Spencer, M. Cichmińska | Macmillan | 959/1/2019 959/2/2019 |
| 3. | Język niemiecki | „Komplett plus 2” język niemiecki dla liceów i techników - podręcznik i książka ćwiczeń | G. Montali | LektorKlett | 941/2/2018 |
| 4. | Język francuski | „En action! 1” | C. Himber, F. Gallon | Hachette | 939/1/2018 |
| 5. | Historia | „Poznać przeszłość 2”. Zakres podstawowy | A. Kucharski, A. Niewęgłowska | Nowa Era | 1021/2/2020 |
| 6. | Podstawy przedsiębiorczości | "Podstawy przedsiębiorczości", Podręcznik dla szkół ponadpodstawowych, część 1, | J. Korba, Z. Smutek, | Operon | 1018/1/2019 |
| 7. | Geografia (w zakresie podstawowym dla Technik żywienia i usług gastronomicznych) | “ Oblicza geografii 2” - zakres podstawowy | T. Rachwał, R. Uliszak, K. Wiedermann, P. Kroh | Nowa Era | 983/2/2020 |
| 8. | Biologia (w zakresie podstawowym dla Technik hotelarstwa) | „Biologia na czasie 2 „ Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy | A. Helmin, J. Holeczek | Nowa Era | 1006/2/2020 |

| | | | | | |
|--|---|---|--|-------------------------|-------------|
| 9. | Chemia | „To jest Chemia 1”. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Podręcznik ze zbiorem zadań | R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod | Nowa Era | 994/1/2019 |
| 10. | Fizyka | „Odkryć fizykę 2”. Podręcznik do liceum i technikum - zakres podstawowy | M. Braun, W. Śliwa | Nowa Era | 1001/2/2020 |
| 11. | Matematyka | MATeMAtyka 2 Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy | W. Babiański, L. Chańko, J. Czarnowska, G. Janocha | Nowa Era | 988/2020 |
| 12. | Informatyka | „Informatyka” podręcznik liceum i technikum zakres podstawowy klasa 2 | W. Jochemczyk, K. Ołędzka; | WSiP | 974/2/2020 |
| Technik żywienia i usług gastronomicznych | | | | | |
| 12. | Biologia (w zakresie rozszerzonym) | „Biologia na czasie 2” Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres rozszerzony | M. Guzik, R. Kozik | Nowa Era | 1010/2/2020 |
| 13. | Wyposażenie zakładów gastronomicznych | Żywnienie i usługi gastronomiczne cz. IV – Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii | A. Derbis, L. Linka | Format-AB, 2016 | 2017 |
| 14. | Technologia gastronomiczna | „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”. Część 2. Reforma 2019 | M. Konarzewska | WSiP | 19/2015 |
| 15. | Język angielski zawodowy | “Cooking” | V. Evans | Express Publishing | - |
| 16. | Przygotowanie dań | Pracownia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów’ | A. Kmiołek-Gizara | WSiP | 1.16/2018 |
| 17. | Wydawanie dań | | | | |
| Technik hotelarstwa | | | | | |
| 18. | Geografia (w zakresie rozszerzonym) | “ Oblicza geografii 2” - zakres rozszerzony | T. Rachwał, W. Kilar | Nowa Era | 973/2/2020 |
| 19. | Podstawy hotelarstwa | „Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe” | W. Drogoń, B. Granecka-Wrzosek | WSiP | 29/2013 |
| 20. | Język angielski zawodowy | "Highly Recommended 1” | T. Stott, R. Revell | Oxford University Press | - |
| 21. | Organizowanie usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie | „Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe” | W. Drogoń, B. Granecka-Wrzosek | WSiP | 29/2013 |

| | | | | | |
|-----|------------------------------|---|-----------------------------------|----------|------|
| 22. | Organizacja usług w recepcji | Działalność recepcji, cz. 1 i 2 | D. Witrykus, J. Piętras, G. Wołak | REA-WSiP | 2013 |
| 23. | Pracownia służby pięter | Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa. Część 2 | W. Drogoń, B. Granecka-Wrzosek | WSiP | 2019 |
| 24. | Pracownia obsługi konsumenta | Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa. Część 2 | W. Drogoń, B. Granecka-Wrzosek | WSiP | 2019 |

2 DS Technik hotelarstwa

Technik usług kelnerskich

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|--|---|--|-------------|--------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” Klasa 2 część 1. Podręcznik do języka polskiego dla liceum i technikum. | Chmiel M., Równy A. | Nowa Era | 1014/3/2020 |
| 2. | Język angielski w zakresie rozszerzonym | “Checkpoint” A2+/B1 – kontynuacja / „Checkpoint” B1+” | D. Spencer, M. Cichmińska | Macmillan | 959/1/2019 959/2/2019 |
| 3. | Język francuski | „En action! 1” | C. Himber, F. Gallon | Hachette | 939/1/2018 |
| 4. | Język rosyjski | „Как паз” | O. Tatarczyk | WSiP | 966/2/2020 |
| 5. | Podstawy przedsiębiorczości | "Podstawy przedsiębiorczości", Podręcznik dla szkół ponadpodstawowych, część 1, | J. Korba, Z. Smutek, | Operon | 1018/1/2019 |
| 6. | Biologia | „Biologia na czasie 2 „Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy | A. Helmin, J. Holeczek | Nowa Era | 1006/2/2020 |
| 7. | Chemia | „To jest Chemia 1”. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Podręcznik ze zbiorem zadań | R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod | Nowa Era | 994/1/2019 |
| 8. | Fizyka | „Odkryć fizykę 2”. Podręcznik do liceum i technikum - zakres podstawowy | | Nowa Era. | 1001/2/2020 |
| 9. | Geografia (w zakresie podstawowym dla technik usług kelnerskich) | “ Oblicza geografii 2” - zakres podstawowy | T. Rachwał, R. Uliszak, K. Wiedermann, P. Kroh | Nowa Era | 983/2/2020 |

| | | | | | |
|----------------------------------|---|---|--|-------------------------|--------------|
| 10. | Historia (w zakresie podstawowym dla technik hotelarstwa) | „Poznać przeszłość 2”. | A. Kucharski, A. Niewęglowska | Nowa Era | 1021/2/2020 |
| 11. | Matematyka | MATeMATyka 2 Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy | W. Babiński, L. Chańko, J. Czarnowska, G. Janocha | Nowa Era | 988/2020 |
| 12. | Informatyka | „Informatyka” podręcznik liceum i technikum zakres podstawowy klasa 2 | W. Jochemczyk, K. Ołędzka; | WSiP | 974/2/2020 |
| Technik hotelarstwa | | | | | |
| 12. | Geografia (w zakresie rozszerzonym) | “ Oblicza geografii 2” - zakres rozszerzony | T. Rachwał, W. Kilar | Nowa Era | 973/2/2020 |
| 13. | Podstawy hotelarstwa | „Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe” | W. Drogoń, B. Granecka-Wrzosek | WSiP | 29/2013 |
| 14. | Język angielski zawodowy | "Highly Recommended 1" | T. Stott, R. Revell | Oxford University Press | - |
| 15. | Organizowanie usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie | „Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe” | W. Drogoń, B. Granecka-Wrzosek | WSiP | 29/2013 |
| 16. | Organizacja usług w recepcji | Działalność recepcji, cz. 1 i 2 | Grabowska, D. Witrykus, J. Piętras, G. Wołak | REA-WSiP | 2013 |
| 17. | Pracownia służby pięter | Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa. Część 2 | W. Drogoń, B. Granecka-Wrzosek | WSiP | 2019 |
| Technik usług kelnerskich | | | | | |
| 18. | Historia (w zakresie rozszerzonym) | „Zrozumieć przeszłość 2.” Zakres rozszerzony | P. Klint | Nowa Era | 1019/2/2020 |
| 19. | Technologia gastronomiczna | „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”. Część 2. Reforma 2019 | M. Konarzewska | WSiP | 19/2015 |
| 20. | Podstawy miksologii | „Obsługa kelnerska”. Podręcznik część 2 „Obsługiwanie gości”. Zeszyt ćwiczeń część 2 | R. Szajna, D. Ławniczak R. Szajna, d. Ławniczak | WSiP WSiP | 2013 2014 |
| 21. | Obsługa kelnerska | | | | |
| 22. | Rozliczanie usług kelnerskich | | | | |

| | | | | | |
|-----|--|---|--|-------------------------|--------------|
| 23. | Język angielski zawodowy | "Highly Recommended 1" | T. Stott, R. Revell | Oxford University Press | - |
| 24. | Obsługiwanie gości | „Obsługa kelnerska”. Podręcznik część 2 „Obsługiwanie gości”. Zeszyt ćwiczeń część 2 | R. Szajna, D. Ławniczak R. Szajna, d. Ławniczak | WSIP WSIP | 2013 2014 |
| 25. | Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo- usługowej zakładu gastronomicznego | Pracownia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów | A. Kmiótek-Gizara | WSiP | 1.16/2018 |

2 ES Technik przemysłu mody

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|---|---|--|-------------|--------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” Klasa 2 część 1. Podręcznik do języka polskiego dla liceum i technikum. | Chmiel M., Równy A. | Nowa Era. | 1014/3/2020 |
| 2. | Język angielski (w zakresie rozszerzonym) | “Checkpoint” A2+/B1 - kontynuacja / „Checkpoint” B1+” | D. Spencer, M. Cichmińska | Macmillan | 959/1/2019 959/2/2019 |
| 3. | Język niemiecki | „Komplett plus 2” język niemiecki dla liceów i techników - podręcznik i książka ćwiczeń | G. Montali | LektorKlett | 941/2/2018 |
| 4. | Język francuski | „En action! 1” | C. Himber, F. Gallon | Hachette | 939/1/2018 |
| 5. | Historia (w zakresie rozszerzonym) | „Zrozumieć przeszłość 2.” Zakres rozszerzony | P. Klint | Nowa Era | 1019/2/2020 |
| 6. | Podstawy przedsiębiorczości | "Podstawy przedsiębiorczości", Podręcznik dla szkół ponadpodstawowych, część 1, | J. Korba, Z. Smutek, | Operon | 1018/1/2019 |
| 7. | Geografia | “ Oblicza geografii 2” - zakres podstawowy | T. Rachwał, R. Uliszak, K. Wiedermann, P. Kroh | Nowa Era | 983/2/2020 |
| 8. | Biologia | „Biologia na czasie 2 „Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy | A. Helmin, J. Holeczek | Nowa Era | 1006/2/2020 |
| 9. | Chemia | „To jest Chemia 1”. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Podręcznik ze zbiorem zadań | R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod | Nowa Era | 994/1/2019 |
| 10. | Fizyka | „Odkryć fizykę 2”. Podręcznik do liceum i technikum - zakres podstawowy | M. Braun, W. Śliwa | Nowa Era | 1001/2/2020 |

| | | | | | |
|-----|---|--|--|-------------------------|------------|
| 11. | Matematyka | MATeMATyka 2 Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy | W. Babiański, L. Chańko, J. Czarnowska, G. Janocha | Nowa Era | 988/2020 |
| 12. | Informatyka | „Informatyka” podręcznik liceum i technikum zakres podstawowy klasa 2 | W. Jochemczyk, K. Ołędzka; | WSiP | 974/2/2020 |
| 13. | Technologia wyrobów odzieżowych | „Maszyny i urządzenia w przemyśle odzieżowym” „Technologia odzieży” | B. Białczak R. Kazik J. Krawczyk | WSiP 1995, WSiP 1996 | 18/99 |
| 14. | Konstrukcja i modelowanie wyrobów odzieżowych | „Modelowanie form odzieży damskiej” | E. Stark, B. Tymolewska | SOP Oświatowiec Toruń | 18/2008 |
| 15. | Materiałoznawstwo odzieżowe | „Materiałoznawstwo odzieżowe” | J. Idryjan-Pajor | SOP Oświatowiec Toruń | - |
| 16. | Projektowanie wyrobów odzieżowych | „Podstawy projektowania odzieży” | E. Fałkowska – Rękawek | WSiP | 24/00 |
| 17. | Wykonywanie wyrobów odzieżowych | „Techniki szycia odzieży” | E. Stark, Z. Lipke-Skrawek | SOP Oświatowiec Toruń | 15/2008 |

2 FS Technik organizacji turystyki

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|---|---|--|---------------|--------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” Klasa 2 część 1. Podręcznik do języka polskiego dla liceum i technikum. | Chmiel M., Równy A. | Nowa Era | 1014/3/2020 |
| 2. | Język angielski (w zakresie rozszerzonym) | “Checkpoint” A2+/B1 – kontynuacja / „Checkpoint” B1+” | D. Spencer, M. Cichmińska | Macmillan | 959/1/2019 959/2/2019 |
| 3. | Język niemiecki | „Komplett plus 2” język niemiecki dla liceów i techników - podręcznik i książka ćwiczeń | G. Montali | LektorKlett | 941/2/2018 |
| 4. | Język francuski | „En action! 1” | C. Himber, F. Gallon | Hachette | 939/1/2018 |
| 5. | Historia | „Poznać przeszłość 2”. Zakres podstawowy | A. Kucharski, A. Niewęgłowska | wyd. Nowa Era | 1021/2/2020 |
| 6. | Podstawy przedsiębiorczości | "Podstawy przedsiębiorczości", Podręcznik dla szkół ponadpodstawowych, część 1, | J. Korba, Z. Smutek, | Operon | 1018/1/2019 |
| 7. | Geografia | “ Oblicza geografii 2” - zakres rozszerzony | T. Rachwał, R. Uliszak, K. Wiedermann, P. Kroh | Nowa Era | 973/2/2020 |

| | | | | | |
|-----|--|---|--|--------------------|-------------|
| 8. | Biologia | „Biologia na czasie 2 „Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy | A. Helmin, J. Holeczek | Nowa Era | 1006/2/2020 |
| 9. | Chemia | „To jest Chemia 1”. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Podręcznik ze zbiorem zadań | R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod | Nowa Era | 994/1/2019 |
| 10. | Fizyka | „Odkryć fizykę 2”. Podręcznik do liceum i technikum - zakres podstawowy | M. Braun, W. Śliwa | Nowa Era | 1001/2/2020 |
| 11. | Matematyka | MATeMATyka 2 Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy | W. Babiański, L. Chańko, J. Czarnowska, G. Janocha | Nowa Era | 988/2020 |
| 12. | Informatyka | „Informatyka” podręcznik liceum i technikum zakres podstawowy klasa 2 | W. Jochemczyk, K. Ołędzka; | WSiP | 974/2/2020 |
| 13. | Podstawy turystyki | „Podstawy turystyki” | B. Cymańska-Garbowska, B. Steblik-Właźlak | WSiP | 2013 |
| 14. | Geografia turystyczna | Informacja turystyczna -Geografia Turystyczna 1 , kwalifikacja T.14.1 | Z. Kruczek | WSiP | 2013 |
| 15. | Język angielski zawodowy | „Tourism” | V. Evans, J. Dooley, V. Garza | Express Publishing | - |
| 16. | Marketing usług turystycznych | Marketing usług turystycznych | R. Tylińska | WSiP/REA | 14/2014 |
| 17. | Organizacja imprez i usług turystycznych | „Organizacja imprez i usług turystycznych” cz.1 | I. Michniewicz, M. Peć | WSiP | 89/2013 |
| 18. | Pracownia turystyki | „Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Technik obsługi turystycznej” | B. Steblik - Właźlak, M. Napiórkowska- Gzula | WSiP | - |
| 19. | Pracownia obsługi turystycznej | „Testy przygotowujące do egzaminu z kwalifikacji TG.14. Planowanie i realizacja imprez i usług turystycznych” | M. Kozicka-Dygdalowicz | eMPi2 | - |
| 20. | Pracownia rozliczania imprez i usług turystycznych | „Planowanie i kalkulacja kosztów imprez turystycznych” | W. Banasik, H. Borne-Januła | WSiP | 2013 |

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

2 RS Kucharz / Cukiernik

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|------------------|---------------------------------------|---|--------------------------------------|-----------------------------|-----------------|
| 1. | Język polski | „To się czyta!”. Podręcznik do języka polskiego dla 2 klasy branżowej szkoły I stopnia | A. Klimowicz, J. Ginter | Nowa Era | 1025/2/2020 |
| 2. | Język angielski | “Checkpoint” A2+/B1” | D. Spencer, M. Cichmińska | Macmillan | 959/1/2019 |
| 3. | Historia | „Dziś historia od czasów napoleońskich do lat trzydziestych XX wieku.” | S. Zając | SOP Oświatowiec Toruń | 1023/2/2020 |
| 4. | Biologia | „Biologia 2” Podręcznik dla Szkoły Branżowej I Stopnia, klasa druga | R. Szymańska, B. Jakubik | Operon | 1072/2/2020 |
| 5. | Fizyka | Fizyka, klasa 2. Szkoła branżowa I stopnia | G. Kornaś | Operon | 1086/1/2020 |
| 6. | Matematyka | „To się liczy!” Podręcznik do matematyki ze zbiorem zadań dla klasy 2 branżowej szkoły I stopnia | „K. Wej, W. Babiński; | Nowa Era | 967/2/2020 |
| Kucharz | | | | | |
| 7. | Wyposażenie techniczne | Żywność i usługi gastronomiczne cz. IV – Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii | A. Derbis, L. Linka | Format-AB | 2017 |
| 8. | Technologia gastronomiczna | „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”. Część 2. Reforma 2019 | M. Konarzewska | WSiP | 19/2015 |
| 9. | Przygotowanie dań | Pracownia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów. | A. Kmiótek-Gizara | WSiP | 1.16/2018 |
| 11. | Wydawanie dań | „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”. Część 2. Reforma 2019 Pracownia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów. | M. Konarzewska A. Kmiótek-Gizara, | WSiP WSiP | 1.16/2018 |
| Cukiernik | | | | | |
| 15. | Wyposażenie zakładów gastronomicznych | „Technika w produkcji cukierniczej” | K. Kocierz | WSiP | 2013 |
| 16. | Technologia produkcji cukierniczej | „Technologie do produkcji cukierniczej- część 1 i 2 | M. Kaźmierczak | WSiP | 2013 |
| 17. | Przygotowanie półproduktów i | „Pracownia produkcji cukierniczej” Kwalifikacja T.4 | M Kaźmierczak | WSiP | 2017 |

| | | | | | |
|--|--------------------------|--|--|--|--|
| | wyrobów cukierniczych | | | | |
|--|--------------------------|--|--|--|--|

2 AG Technik żywienia i usług gastronomicznych, innowacja cukiernictwo w gastronomii

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|--|--|--|-------------------|-------------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I | M. Chmiel, A. Równy | Nowa Era | 1014/3/2020 |
| 2. | Język angielski w zakresie rozszerzonym | “Checkpoint” A2+/B1 - kontynuacja | D. Spencer, M. Cichmińska | Macmillan | 959/1/2019 959/2/2019 |
| 3. | Język niemiecki | „Exakt 1/ 2” | G. Motta | Lektor Klett | 717/2/2014/2015 717/3/2015 |
| 4. | Język francuski | „En action! 1” | C. Himber, F. Gallon | Hachette | 939/1/2018 |
| 5. | Podstawy przedsiębiorczości | „Przedsiębiorczość na czasie ” | K.Garbacik, M. Żmiejko | PWN | 427/2012 |
| 6. | Chemia (w zakresie rozszerzonym) lub | „To jest chemia. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony. Część 1” | M. Litwin, Sz. Styka-Wlazło, J. Szymońska | Nowa Era | 528/1/2012/2015 |
| 7. | Biologia (w zakresie rozszerzonym) | „Biologia na czasie 1 - zakres rozszerzony” | M. Guzik, E. Jastrzębska, R. Kozik | Nowa Era | 564/1/2012/2015 |
| 8. | Matematyka | „Matematyka 2. Zakres podstawowy” podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych | W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek | Nowa Era | 971/2/2020 |
| 9. | Historia i społeczeństwo | „Poznać przeszłość. Ojczysty Panteon i ojczyste spory” | T. Maćkowski | Nowa Era | 659/1/2013 |
| 10. | Wyposażenie zakładów gastronomicznych | „BHP w branży gastronomicznej” „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. TOM 1 | P. Dominik A. Kasperek, M. Kondratowicz | WSiP WSiP/ REA | 53/2013 |
| 11. | Działalność gospodarcza w gastronomii | „Przedsiębiorstwo gastronomiczne” | Kozłocka, K. Osowska | Difin | 321[10]MEN/2009 |
| 12. | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”. Część 2. Reforma 2019 | M. Konarzewska | WSiP | 19/2015 |
| 13. | Zasady żywienia | „Zasady żywienia. Planowanie i ocena.” | H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska | WSiP | 2013 |
| 14. | Procesy technologiczne w gastronomii | „Procesy technologiczne w gastronomii”, Zeszyt ćwiczeń część 2” Pracownia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów | I. Namysław, L. Górska A. Kmiołek-Gizara | WSiP/REA WSiP | 2015 1.16/2018 |

| | | | | | |
|-----|------------------------------------|--|-------------------|------|--------------|
| 15. | Technologia produkcji cukierniczej | Technologie produkcji cukierniczej | M. Kaźmierczak | WSiP | 2013 |
| 16. | Pracownia gastronomiczna | Pracownia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów. | A. Kmiótek-Gizara | WSiP | 1.16/2018 |
| 17. | Religia/Etyka | „Jestem świadkiem Chrystusa” | ks. Z. Marek | WAM | AZ-41-01/1-1 |

2 BG Technik żywienia i usług gastronomicznych, innowacja dietetyka z fitnesssem

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|---|--|--|-------------------|-------------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I | M. Chmiel, A. Równy | Nowa Era | 1014/3/2020 |
| 2. | Język angielski w zakresie rozszerzonym | “Checkpoint” A2+/B1 - kontynuacja | D. Spencer, M. Cichmińska | Macmillan | 959/1/2019 959/2/2019 |
| 3. | Język niemiecki | „Exakt 1/ 2” | G. Motta | Lektor Klett | 717/2/2014/2015 717/3/2015 |
| 4. | Język francuski | „En action! 1” | C. Himber, F. Gallon | Hachette | 939/1/2018 |
| 5. | Podstawy przedsiębiorczości | „Przedsiębiorczość na czasie ” | K.Garbacik, M. Żmiejko | PWN | 427/2012 |
| 6. | Chemia (w zakresie rozszerzonym) lub | „To jest chemia. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony. Część 1” | M. Litwin, Sz. Styka-Wlazło, J. Szymońska | Nowa Era | 528/1/2012/2015 |
| 7. | Biologia (w zakresie rozszerzonym) | „Biologia na czasie 1 - zakres rozszerzony” | M. Guzik, E. Jastrzębska, R. Kozik | Nowa Era | 564/1/2012/2015 |
| 8. | Matematyka | „Matematyka 2. Zakres podstawowy” podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych | W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek | Nowa Era | 971/2/2020 |
| 9. | Historia i społeczeństwo | „Poznać przeszłość. Ojczysty Panteon i ojczyste spory” | T. Maćkowski | Nowa Era | 659/1/2013 |
| 10. | Wyposażenie zakładów gastronomicznych | „BHP w branży gastronomicznej”, „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. TOM 1” | P. Dominik A. Kasperek, M. Kondratowicz | WSiP WSiP/ REA | 53/2013 |
| 11. | Działalność gospodarcza w gastronomii | „Przedsiębiorstwo gastronomiczne” | Kozłeczka, K. Osowska | Difin | 321[10]MEN/2009 |
| 12. | Zasady żywienia | „Zasady żywienia. Planowanie i ocena.” | H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska | WSiP | 2013 |

| | | | | | |
|-----|--|---|---|------------------|-------------------|
| 13. | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”. Część 2. Reforma 2019 | M. Konarzewska | WSiP | 19/2015 |
| 14. | Pracownia gastronomiczna | Pracownia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów. | A. Kmiótek-Gizara | WSiP | 1.16/2018 |
| 15. | Procesy technologiczne gastronomii | „Procesy technologiczne w gastronomii”, Zeszyt ćwiczeń część 2” Pracownia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów. | I. Namysław, L. Górską A. Kmiótek-Gizara | WSiP/REA WSiP | 2015 1.16/2018 |
| 16. | Religia/Etyka | „Jestem świadkiem Chrystusa” | ks. Z. Marek | WAM | AZ-41-01/1-1 |

2 CG – Technik żywienia i usług gastronomicznych, innowacja dietetyka z fitnesssem

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|---|--|---|--------------|-------------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I | M. Chmiel, A. Równy | Nowa Era | 1014/3/2020 |
| 2. | Język angielski w zakresie rozszerzonym | “Checkpoint” A2+/B1 - kontynuacja | D. Spencer, M. Cichmińska | Macmillan | 959/1/2019 959/2/2019 |
| 3. | Język niemiecki | „Exakt 1/ 2” | G. Motta | Lektor Klett | 717/2/2014/2015 717/3/2015 |
| 4. | Podstawy przedsiębiorczości | „Przedsiębiorczość na czasie ” | K.Garbacik, M. Żmiejko | PWN | 427/2012 |
| 5. | Chemia (w zakresie rozszerzonym) lub | „To jest chemia. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony. Część 1” | M. Litwin, Sz. Styka-Wlazło, J. Szymońska | Nowa Era | 528/1/2012/2015 |
| 6. | Biologia (w zakresie rozszerzonym) | „Biologia na czasie 1 - zakres rozszerzony” | M. Guzik, E. Jastrzębska, R. Kozik | Nowa Era | 564/1/2012/2015 |
| 7. | Matematyka | „Matematyka 2. Zakres podstawowy” podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych | W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek | Nowa Era | 971/2/2020 |
| 8. | Historia i społeczeństwo | „Poznać przeszłość. Ojczysty Panteon i ojczyste spory” | T. Maćkowski | Nowa Era | 659/1/2013 |

| | | | | | |
|-----|--|---|--|-------------------|-------------------|
| 9. | Wyposażenie zakładów gastronomicznych | „BHP w branży gastronomicznej”, „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. TOM 1” | P. Dominik A. Kasperek, M. Kondratowicz | WSiP WSiP/ REA | 53/2013 |
| 10. | Działalność gospodarcza w gastronomii | „Przedsiębiorstwo gastronomiczne” | Kozłeczka, K. Osowska | Difin | 321[10]MEN/2009 |
| 11. | Zasady żywienia | „Zasady żywienia. Planowanie i ocena.” | H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska | WSiP | 2013 |
| 12. | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”. Część 2. Reforma 2019 | M. Konarzewska | WSiP | 19/2015 |
| 13. | Pracownia gastronomiczna | Pracownia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów. | A. Kmiołek-Gizara | WSiP | 1.16/2018 |
| 14. | Procesy technologiczne gastronomii | „Procesy technologiczne w gastronomii”, Zeszyt ćwiczeń część 2” Pracownia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów. | I. Namysław, L. Górską A. Kmiołek-Gizara | WSiP/REA WSiP | 2015 1.16/2018 |
| 15. | Religia/Etyka | „Jestem świadkiem Chrystusa” | ks. Z. Marek | WAM | AZ-41-01/1-1 |

2 DG – Technik żywienia i usług gastronomicznych, innowacja dietetyka z fitnessem

Technik usług kelnerskich, innowacja barman, barista

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|---|--|---------------------------|-------------|--------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I | M. Chmiel, A. Równy | Nowa Era | 1014/3/2020 |
| 2. | Język angielski w zakresie rozszerzonym | “Checkpoint” A2+/B1 - kontynuacja | D. Spencer, M. Cichmińska | Macmillan | 959/1/2019 959/2/2019 |
| 3. | Język francuski | „En action! 1” | C. Himber, F. Gallon | Hachette | 939/1/2018 |
| 4. | Język rosyjski | „Новый диалог” (czyt.: Nowy Dialog) cz. 2 | M. Zybert | WSiP | 684/2/2014/2015 |
| 5. | Podstawy przedsiębiorczości | „Przedsiębiorczość na czasie ” | K.Garbacik, M. Żmiejko | PWN | 427/2012 |

| | | | | | |
|--|--|--|---|------------------|-------------------|
| 6. | Chemia (w zakresie rozszerzonym) lub | „To jest chemia. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony. Część 1” | M. Litwin, Sz. Styka-Wlazło, J. Szymońska | Nowa Era | 528/1/2012/2015 |
| 7. | Biologia (w zakresie rozszerzonym) lub | „Biologia na czasie 1 - zakres rozszerzony” | M. Guzik, E. Jastrzębska, R. Kozik | Nowa Era | 564/1/2012/2015 |
| 8. | Geografia (w zakresie rozszerzonym) | „Oblicza geografii.1 Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony” | R. Malarz, M. Więckowski | Nowa Era | 973/1/2019 |
| 9. | Matematyka | „Matematyka 2. Zakres podstawowy” podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych | W. Babiński, L. Chańko, D. Ponczek | Nowa Era | 971/2/2020 |
| 10. | Historia i społeczeństwo | „Poznać przeszłość. Ojczysty Panteon i ojczyste spory” | T. Maćkowski | Nowa Era | 659/1/2013 |
| 11. | Religia/Etyka | Jestem świadkiem Chrystusa” | ks. Z. Marek | WAM | AZ-41-01/1-1 |
| Technik żywienia i usług gastronomicznych | | | | | |
| 12. | Wyposażenie zakładów gastronomicznych | „BHP w branży gastronomicznej” „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. TOM 1” | P. Dominik A. Kasperek, M. Kondratowicz | WSiP WSiP/REA | 53/2013 |
| 13. | Działalność gospodarcza w gastronomii | „Przedsiębiorstwo gastronomiczne. | Kozłicka, K. Osowska | Difin | 321[10]MEN/2009 |
| 14. | Zasady żywienia | „Zasady żywienia. Planowanie i ocena.” | H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska | WSiP | 2013 |
| 15. | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”. Część 2. Reforma 2019 | M. Konarzewska | WSiP | 19/2015 |
| 16. | Procesy technologiczne w gastronomii | „Procesy technologiczne w gastronomii”, Zeszyt ćwiczeń część 2” Pracownia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów. | I. Namysław, L. Górską A. Kmiołek-Gizara | WSiP/REA WSiP | 2015 1.16/2018 |
| 17. | Pracownia gastronomiczna | Pracownia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów. | A. Kmiołek-Gizara | WSiP | 1.16/2018 |
| Technik usług kelnerskich | | | | | |

| | | | | | |
|-----|---|--|--|-------------------------|--------------|
| 18. | Technika i bezpieczeństwo w gastronomii | „BHP w branży gastronomicznej” „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. TOM 1” | P. Dominik A. Kasperek, M. Kondratowicz | WSiP WSiP/REA | 53/2013 |
| 19. | Zasady żywienia człowieka | „Zasady żywienia. Planowanie i ocena” | Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska | WSiP | 2013 |
| 20. | Technologia sporządzania potraw i napojów | „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”. Część 1 i 2. Reforma 2019 | M. Konarzewska | WSiP | 19/2015 |
| 21. | Obsługa kelnerska | „Obsługa kelnerska cz.2” | D. Ławniczak, R. Szajna | REA | 2014 |
| 22. | Język angielski zawodowy | "Highly Recommended 1" | T. Stott, R. Revell | Oxford University Press | - |
| 23. | Obsługiwanie gości | „Obsługiwanie gości cz.2, Zeszyt ćwiczeń” | D. Ławniczak, R. Szajna | REA | 2014 |
| 24. | Pracownia gastronomiczna | Pracownia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów. | A. Kmiołek-Gizara | WSiP | 1.16/2018 |
| 25. | Obsługa baru | „Obsługa kelnerska cz.2.” „Obsługiwanie gości cz.2, Zeszyt ćwiczeń” | D. Ławniczak, R. Szajna D. Ławniczak, R. Szajna | REA REA | 2014 2014 |

2 EG – Technik hotelarstwa, innowacja: manager hotelu

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|---|--|---------------------------|--------------|-------------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I | M. Chmiel, A. Równy | Nowa Era | 1014/3/2020 |
| 2. | Język angielski w zakresie rozszerzonym | “Checkpoint” A2+/B1 - kontynuacja | D. Spencer, M. Cichmińska | Macmillan | 959/1/2019 959/2/2019 |
| 3. | Język francuski | „En action! 1” | C. Himber, F. Gallon | Hachette | 939/1/2018 |
| 4. | Język niemiecki | „Exakt 1/ 2” | G. Motta | Lektor Klett | 717/2/2014/2015 717/3/2015 |

| | | | | | |
|-----|---|---|--|------------------------------------|--------------|
| 5. | Podstawy przedsiębiorczości | „Przedsiębiorczość na czasie ” | K.Garbacik, M. Żmiejko | PWN | 427/2012 |
| 6. | Matematyka | „Matematyka 2. Zakres podstawowy” podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych | W. Babiński, L. Chańko, D. Ponczek | Nowa Era | 971/2/2020 |
| 7. | Geografia (w zakresie rozszerzonym) | „Oblicza geografii.1 Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony” | R. Malarz, M. Więckowski | Nowa Era | 973/1/2019 |
| 8. | Historia i społeczeństwo | „Poznać przeszłość. Ojczysty Panteon i ojczyste spory” | T. Maćkowski | Nowa Era | 659/1/2013 |
| 9. | Podstawy hotelarstwa | „Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe” | W. Drogoń, B. Granecka-Wrzosek | wyd. WSiP | 29/2013 |
| 10. | Podstawy działalności gospodarczej w hotelarstwie | „Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego” | R. Tylińska, M. Wajgner | WSiP/REA | 2013 |
| 11. | Język angielski zawodowy | "Highly Recommended 1" | T. Stott, R. Revell | Oxford University Press | - |
| 12. | Marketing usług hotelarskich | „Marketing usług hotelarskich” | A. Stefański | WSiP/REA | 2013 |
| 13. | Działalność recepcji | „Działalność recepcji cz. 1 i 2” | B. Cymańska- Garbowska | WSiP/REA | 2013 |
| 14. | Działalność managera hotelu. | „Obsługa gości w recepcji” | W. Drogoń | W. Drogoń | 9/2013 |
| 15. | Pracownia obsługi informatycznej | „Obsługa informatyczna w hotelarstwie” | M. Milewska, A. Stasiak | WSiP | 2013 |
| 16. | Pracownia hotelarstwa | „Pracownia recepcji”. Zbiór zadań „Rezerwacja usług hotelarskich” „Testy i zadania przygotowujące do egzaminu zawodowego z kwalifikacji T.11” | Marek Halama W. Drogoń M. Halama | wyd. własne WSiP wyd. własne | 20/2013 |
| 17. | Pracownia managerska | „Rezerwacja usług hotelarskich” | W. Drogoń | WSiP | 20/2013 |
| 18. | Religia/Etyka | Jestem świadkiem Chrystusa” | ks. Z. Marek | WAM | AZ-41-01/1-1 |

2 FG Technik hotelarstwa, innowacja: manager hotelu

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|-----------|-------|-------|-------------|-----------------|
|-----|-----------|-------|-------|-------------|-----------------|

| | | | | | |
|-----|---|---|--|------------------------------------|-------------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I | M. Chmiel, A. Równy | Nowa Era | 1014/3/2020 |
| 2. | Język angielski w zakresie rozszerzonym | „Checkpoint” A2+/B1 - kontynuacja | D. Spencer, M. Cichmińska | Macmillan | 959/1/2019 959/2/2019 |
| 3. | Język francuski | „En action! 1” | C. Himber, F. Gallon | Hachette | 939/1/2018 |
| 4. | Język niemiecki | „Exakt 1/ 2” | G. Motta | Lektor Klett | 717/2/2014/2015 717/3/2015 |
| 5. | Podstawy przedsiębiorczości | „Przedsiębiorczość na czasie ” | K.Garbacik, M. Żmiejko | PWN | 427/2012 |
| 6. | Matematyka | „Matematyka 2. Zakres podstawowy” podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych | W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek | Nowa Era | 971/2/2020 |
| 7. | Geografia (w zakresie rozszerzonym) | „Oblicza geografii.1 Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony” | R. Malarz, M. Więckowski | Nowa Era | 973/1/2019 |
| 8. | Historia i społeczeństwo | „Poznać przeszłość. Ojczysty Panteon i ojczyste spory” | T. Maćkowski | Nowa Era | 659/1/2013 |
| 9. | Podstawy hotelarstwa | „Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe” | W. Drogoń, B. Granecka-Wrzosek | wyd. WSiP | 29/2013 |
| 10. | Podstawy działalności gospodarczej w hotelarstwie | „Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego” | R. Tylińska, M. Wajgner | WSiP/REA | 2013 |
| 11. | Język angielski zawodowy | "Highly Recommended 1" | T. Stott, R. Revell | Oxford University Press | - |
| 12. | Marketing usług hotelarskich | „Marketing usług hotelarskich” | A. Stefański | WSiP/REA | 2013 |
| 13. | Działalność recepcji | „Działalność recepcji cz.1 i 2” | B. Cymańska- Garbowska | WSiP/REA | 2013 |
| 14. | Działalność managera hotelu. | „Obsługa gości w recepcji” | W. Drogoń | WSiP | 9/2013 |
| 15. | Pracownia obsługi informatycznej | „Obsługa informatyczna w hotelarstwie” | M. Milewska, A. Stasiak | WSiP | 2013 |
| 16. | Pracownia hotelarstwa | „Pracownia recepcji”. Zbiór zadań „Rezerwacja usług hotelarskich” „Testy i zadania przygotowujące do egzaminu zawodowego z kwalifikacji T.11” | Marek Halama W. Drogoń M. Halama | wyd. własne WSiP wyd. własne | 20/2013 |

| | | | | | |
|-----|----------------------|---------------------------------|--------------|------|--------------|
| 17. | Pracownia managerska | „Rezerwacja usług hotelarskich” | W. Drogoń | WSiP | 20/2013 |
| 18. | Religia/Etyka | Jestem świadkiem Chrystusa” | ks. Z. Marek | WAM | AZ-41-01/1-1 |

2 GG TPM – Technik przemysłu mody, innowacja: wizaż i stylizacja

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|---|--|-------------------------------------|----------------|-------------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I | M. Chmiel, A. Równy | Nowa Era | 1014/3/2020 |
| 2. | Język angielski w zakresie rozszerzonym | “Checkpoint” A2+/B1 - kontynuacja | D. Spencer, M. Cichmińska | Macmillan | 959/1/2019 959/2/2019 |
| 3. | Język francuski | „En action! 1” | C. Himber, F. Gallon | Hachette | 939/1/2018 |
| 4. | Język niemiecki | „Exakt 1/ 2” | G. Motta | Lektor Klett | 717/2/2014/2015 717/3/2015 |
| 5. | Podstawy przedsiębiorczości | „Przedsiębiorczość na czasie ” | K.Garbacik, M. Żmiejko | PWN | 427/2012 |
| 6. | Matematyka | „Matematyka 2. Zakres podstawowy” podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych | W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek | Nowa Era | 971/2/2020 |
| 7. | Geografia (w zakresie rozszerzonym) | „Oblicza geografii.1 Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony” | R. Malarz, M. Więckowski | Nowa Era | 973/1/2019 |
| 8. | Historia i społeczeństwo | „Poznać przeszłość. Ojczysty Panteon i ojczyste spory” | T. Maćkowski | Nowa Era | 659/1/2013 |
| 9. | Projektowanie i stylizacja ubiorów | „Podstawy projektowania odzieży” | E. Fałkowska- Rękawek | WSiP | 24/00 |
| 10. | Materiałoznawstwo odzieżowe | „Materiałoznawstwo odzieżowe” | Jadwiga Idryjan-Pajor | SOP Toruń | - |
| 11. | Technologie wytwarzania wyrobów odzieżowych | „Maszyny i urządzenia w przemyśle odzieżowym” | B. Białczak | WSiP | 18/99 |
| 12. | Konstrukcja i modelowanie form odzieży | „Modelowanie form odzieży damskiej” | E. Stark, B. Tymolewska | SOP w Toruniu. | 18/2008 |
| 13. | Marketing mody | „Marketing” | J. Musiałkiewicz | EKONOMIK | 341/02/2008 |

| | | | | | |
|-----|---------------------------------|------------------------------|----------------------|---|--------------|
| 14. | Wykonywanie wyrobów odzieżowych | „Techniki szycia odzieży” | E. Lewandowska-Stark | Stowarzyszenie Oświatowców Polskich w Toruniu | 15/2008 |
| 15. | Religia/Etyka | „Jestem świadkiem Chrystusa” | ks. Z. Marek | WAM | AZ-41-01/1-1 |

2 HG Technik organizacji turystyki, innowacja: pilot, przewodnik wycieczek

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|--|--|---|--------------------|-------------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I | M. Chmiel, A. Równy | Nowa Era | 1014/3/2020 |
| 2. | Język angielski w zakresie rozszerzonym | “Checkpoint” A2+/B1 - kontynuacja | D. Spencer, M. Cichmińska | Macmillan | 959/1/2019 959/2/2019 |
| 3. | Język francuski | „En action! 1” | C. Himber, F. Gallon | Hachette | 939/1/2018 |
| 4. | Język niemiecki | „Exakt 1/ 2” | G. Motta | Lektor Klett | 717/2/2014/2015 717/3/2015 |
| 5. | Podstawy przedsiębiorczości | „Przedsiębiorczość na czasie ” | K.Garbacik, M. Żmiejko | PWN | 427/2012 |
| 6. | Matematyka | „Matematyka 2. Zakres podstawowy” podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych | W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek | Nowa Era | 971/2/2020 |
| 7. | Geografia (w zakresie rozszerzonym) | „Oblicza geografii.1 Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony” | R. Malarz, M. Więckowski | Nowa Era | 973/1/2019 |
| 8. | Historia i społeczeństwo | „Poznać przeszłość. Ojczysty Panteon i ojczyste spory” | T. Maćkowski | Nowa Era | 659/1/2013 |
| 9. | Podstawy działalności gospodarczej w turystyce | „Podstawy działalności gospodarczej w turystyce” | R. Tylińska, M. Wajgner | WSiP/REA | 2014 |
| 10. | Język angielski zawodowy | „Tourism” | V. Evans, J. Dooley, V. Garza | Express Publishing | - |
| 11. | Organizacja imprez i usług turystycznych | „Obsługa ruchu turystycznego. Część 2” | M. Peć, I. Michniewicz | REA | 2013 |
| 12. | Podstawy turystyki | „Podstawy turystyki” | B. Steblik-Właźlak, B.Cymańska-Garbowska | Rea | 2013 |

| | | | | | |
|-----|-----------------------------------|--|--|---------------|--------------|
| 13. | Marketing usług turystycznych | „Marketing usług turystycznych” | R. Tylińska | WSiP/REA | 14/2014 |
| 14. | Geografia turystyczna | „Informacja turystyczna. Geografia turystyczna.” | Z. Kruczek | WSiP | 71/2013 |
| 15. | Pracownia turystyki | „Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Technik obsługi turystycznej” „Testy przygotowujące do egzaminu z kwalifikacji T.13. Technik obsługi turystycznej” | B. Steblik - Właźlak, M. Napiórkowska- Gzula, M. Kozicka- Dygdałowicz | WSiP eMPi2 | - |
| 16. | Pracownia obsługi informatycznej | „Sprzedaż imprez i usług turystycznych. Część 1.” | M. Milewska, M. Lawin | WSiP | 2013 |
| 17. | Pracownia informacji turystycznej | „Pracownia turystyczna. Planowanie i realizacja imprez i usług turystycznych” | M. Halama | wyd. własne | 2015 |
| 18. | Religia/Etyka | „Jestem świadkiem Chrystusa” | ks. Z. Marek | WAM | AZ-41-01/1-1 |

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA PO GIMNAZJUM KLASA II

2 RG Kucharz / Cukiernik

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|------------------|--|---|---|--------------------|-------------------|
| 1. | Język polski | „Zrozumieć świat 2” | Elżbieta Nowosielska, Urszula Szydłowska | Nowa Era | 584/2/2013/2015 |
| 2. | Język angielski | “Checkpoint” A2+/B1 - kontynuacja | D. Spencer, M. Cichmińska | Macmillan | 959/1/2019 |
| 3. | Historia | „Poznać przeszłość – wiek XX” - zakres podstawowy | S. Roszak, J. Kłaczko | Nowa Era | 525/2012 |
| 4. | Podstawy przedsiębiorczości | "Przedsiębiorczość na czasie " | K.Garbacik, M. Żmiejko | PWN, 2012 | 427/2012 |
| 5. | Matematyka | To się liczy! Podręcznik do matematyki ze zbiorem zadań dla klasy 2 branżowej szkoły I stopnia | K Wej, W. Babiański | Nowa Era | 967/2/2020 |
| 6. | Religia/Etyka | Jestem świadkiem Chrystusa" | ks. Z. Marek | WAM | AZ-41-01/1-1 |
| Kucharz | | | | | |
| 7. | Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa | „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. TOM 1” | A. Kasperek, M. Kondratowicz | WSiP/REA | 2013 |
| 8. | Działalność gospodarcza w gastronomii | „Przedsiębiorstwo gastronomiczne.” | B. Kozłocka, K. Osowska | Edukacja Difin | 321[10]MEN/2009 |
| 9. | Język angielski zawodowy | “Cooking” | V. Evans | Express Publishing | - |
| 10. | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”. Część 2. Reforma 2019 | M. Konarzewska | WSiP | 19/2015 |
| 11. | Procesy technologiczne w gastronomii | „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”. Część 2. Reforma 2019 Pracownia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów. | M. Konarzewska A. Kmiołek-Gizara | WSiP WSiP | 2015 1.16/2018 |
| 12. | Zajęcia praktyczne gastronomiczne | Pracownia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów. | A. Kmiołek-Gizara | WSiP | 1.16/2018 |
| Cukiernik | | | | | |

| | | | | | |
|-----|--|---|---------------------------------|--------------------|-----------------|
| 13. | Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa | „Technika w produkcji cukierniczej,” | K. Kocierz | REA | 2013 |
| 14. | Technologia produkcji cukierniczej | „Technologie w produkcji cukierniczej” cz. I i II. | M. Kaźmierczak | WSiP/REA | 2013 |
| 15. | Język angielski zawodowy | „Cooking” | V. Evans | Express Publishing | - |
| 16. | Podstawy działalności gospodarczej | “Przedsiębiorstwo gastronomiczne” | B. Kozłocka, K. Osowska | Difin | 321[10]MEN/2009 |
| 17. | Procesy technologiczne w cukiernictwie | „Technologie w produkcji cukierniczej” cz. I i II. „Pracownia produkcji cukierniczej” Kwalifikacja T.4 | M. Kaźmierczak M Kaźmierczak | WSiP/REA, WSiP | 54/2013 2017 |
| 18. | Zajęcia praktyczne cukiernicze | „Pracownia produkcji cukierniczej” Kwalifikacja T.4, | M Kaźmierczak | WSiP | 2017 |

3AT Technik żywienia i usług gastronomicznych innowacja cukiernictwo w gastronomii

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|--|--|--|--------------------|-------------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I i II | M. Chmiel, A. Równy, Ewa Mirkowska-Treugutt | Nowa Era | 1014/3/2020 1014/4/2020 |
| 2. | Język angielski | “Repetytorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015” | M. Umińska, B. Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell | Pearson | 696/2014 |
| 3. | Język niemiecki | „Exakt 2/3” | G. Motta | Lektor Klett | 717/3/2015 717/4/2016 |
| 4. | Język rosyjski | „Новый диалог” (czyt.: Nowyj Dialog) cz. 3 | M. Zybert | WSiP | 684/3/2014/2016 |
| 5. | Biologia w zakresie rozszerzonym lub | „Biologia na czasie 2 - zakres rozszerzony” | M. Marko-Worłowska, R. Kozik, W. Zamachowski | Nowa Era | 564/2/2013/2016 |
| 6. | Chemia w zakresie rozszerzonym | „To jest chemia. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony. Część 1” | M. Litwin, Sz. Styka-Wlazło, J. Szymońska | Nowa Era | 528/1/2012/2015 |
| 7. | Matematyka w zakresie rozszerzonym | „Matematyka 2/3. Zakres podstawowy i rozszerzony.” | W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek | Nowa Era | 988/2/2020 360/3/2014/2016 |
| 8. | Historia i społeczeństwo | „Poznać przeszłość. Rządzący i rządzeni” | I. Janicka | Nowa Era | 659/2/2014 |
| 9. | Działalność gospodarcza w gastronomii | „Przedsiębiorstwo gastronomiczne” | B. Kozłeczka, K. Osowska | Difin | 321[10]MEN/2009 |
| 10. | Język angielski zawodowy | “Cooking” | V. Evans | Express Publishing | - |
| 11. | Zasady żywienia | „Zasady żywienia. Planowanie i ocena” | H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska | WSiP | 2013 |
| 12. | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część.2” | M. Konarzewska | WSiP/ REA | 15/2015 |
| 13. | Usługi gastronomiczne | „Usługi gastronomiczne” | R. Szajna, D. Ławniczak | WSiP/ REA | 33/2015 |
| 14. | Organizacja produkcji gastronomicznej | „Organizacja produkcji gastronomicznej” | B. Bilska, H. Górska - Warsewicz | WSiP/ REA | 23/2013 |
| 15. | Procesy technologiczne w gastronomii | „Procesy technologiczne w gastronomii” Zeszyt ćwiczeń część 2 | I. Namysław, L. Górska | WSiP/ REA | 2015 |

| | | | | | |
|-----|---|---|-------------------------|-----------|--------------|
| 16. | Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej | „Pracownia organizacji żywienia” Praktyczna nauka zawodu. | J. Duda, S. Krzywda | WSiP | 2016 |
| 17. | Obsługa klientów w gastronomii | „Obsługa klientów w gastronomii” | R. Szajna, D. Ławniczak | WSiP/ REA | 2015 |
| 18. | Religia | „Jestem świadkiem Chrystusa” | ks. Z. Marek | WAM | AZ-41-01/1-1 |

3BT Technik żywienia i usług gastronomicznych, innowacja dietetyka z fitnesssem

Technik usług kelnerskich, innowacja barman, barista

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|--|---------------------------------------|--|--|--------------|-------------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I i II | M. Chmiel, A. Równy, Ewa Mirkowska-Treugutt | Nowa Era | 1014/3/2020 1014/4/2020 |
| 2. | Język angielski | “Repetytorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015” | M. Umińska, B. Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell | Pearson | 696/2014 |
| 3. | Język niemiecki | „Exakt 2/3” | G. Motta | Lektor Klett | 717/3/2015 717/4/2016 |
| 4. | Język francuski | „Francofolie Express 2” | R. Boutegege, M. Supryn-Klepcarz | PWN | 382/2/2012/2016 |
| 5. | Biologia w zakresie rozszerzonym lub | „Biologia na czasie 2 - zakres rozszerzony” | M. Marko-Worłowska, R. Kozik, W. Zamachowski | Nowa Era | 564/2/2013/2016 |
| 6. | Chemia w zakresie rozszerzonym | „To jest chemia. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony. Część 1” | M. Litwin, Sz. Styka-Wlazło, J. Szymońska | Nowa Era | 528/1/2012/2015 |
| 7. | Matematyka w zakresie rozszerzonym | „Matematyka 2/3. Zakres podstawowy i rozszerzony.” | W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek | Nowa Era | 988/2/2020 360/3/2014/2016 |
| 8. | Historia i społeczeństwo | „Poznać przeszłość. Rządzący i rządzeni” | I. Janicka | Nowa Era | 659/2/2014 |
| 9. | Religia | „Jestem świadkiem Chrystusa” | ks. Z. Marek | WAM | AZ-41-01/1-1 |
| Technik żywienia i usług gastronomicznych | | | | | |
| 10. | Działalność gospodarcza w gastronomii | „Przedsiębiorstwo gastronomiczne” | B. Kozłeczka, K. Osowska | Difin | 321[10]MEN/2009 |

| | | | | | |
|----------------------------------|---|---|--|-------------------------|-----------------|
| 11. | Język angielski zawodowy | „Cooking” | V. Evans | Express Publishing | - |
| 12. | Zasady żywienia | „Zasady żywienia. Planowanie i ocena” | H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska | WSiP | 2013 |
| 13. | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część.2” | M. Konarzewska | WSiP/ REA | 15/2015 |
| 14. | Usługi gastronomiczne | „Usługi gastronomiczne” | R. Szajna, D. Ławniczak | WSiP/ REA | 33/2015 |
| 15. | Organizacja produkcji gastronomicznej | „Organizacja produkcji gastronomicznej” | B. Bilska, H. Górka - Warszewicz | WSiP/ REA | 23/2013 |
| 16. | Procesy technologiczne w gastronomii | „Procesy technologiczne w gastronomii” Zeszyt ćwiczeń część 2 | I. Namysław, L. Górka | WSiP/ REA | 2015 |
| 17. | Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej | „Pracownia organizacji żywienia” Praktyczna nauka zawodu. | J. Duda, S. Krzywda | WSiP | 2016 |
| 18. | Obsługa klientów w gastronomii | „Obsługa klientów w gastronomii” | R. Szajna, D. Ławniczak | WSiP/ REA | 2015 |
| Technik usług kelnerskich | | | | | |
| 19. | Obsługa menadżerska gastronomii | „Usługi kelnerskie” | R. Szajna, D. Ławniczak, A. Ziąja | REA | 30/2015 |
| 20. | Podstawy działalności gospodarczej gastronomii | „Przedsiębiorstwo gastronomiczne” | B. Kozłowska, K. Osowska | Difin | 321[10]MEN/2009 |
| 21. | Język angielski zawodowy | "Highly Recommended 1" | T. Stott, R. Revell | Oxford University Press | - |
| 22. | Organizowanie usług kelnerskich | „Organizowanie usług kelnerskich” | R. Szajna, D. Ławniczak, A. Ziąja | REA | 2015 |

3CT Technik żywienia i usług gastronomicznych, innowacja dietyka z fitnesssem

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|--------------|---|---|-------------|----------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I i II | M. Chmiel, A. Równy, Ewa Mirkowska-Treugutt | Nowa Era | 1014/3/2020 1014/4/2020 |

| | | | | | |
|-----|---|--|--|--------------------|-------------------------------|
| 2. | Język angielski | "Repetitorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015" | M. Umińska, B. Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell | Pearson | 696/2014 |
| 3. | Język niemiecki | „Exakt 2/3” | G. Motta | Lektor Klett | 717/3/2015 717/4/2016 |
| 4. | Biologia w zakresie rozszerzonym lub | „Biologia na czasie 2 - zakres rozszerzony” | M. Marko-Worłowska, R. Kozik, W. Zamachowski | Nowa Era | 564/2/2013/2016 |
| 5. | Chemia w zakresie rozszerzonym | „To jest chemia. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony. Część 1” | M. Litwin, Sz. Styka-Wlazło, J. Szymońska | Nowa Era | 528/1/2012/2015 |
| 6. | Matematyka w zakresie rozszerzonym | „Matematyka 2/3. Zakres podstawowy i rozszerzony.” | W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek | Nowa Era | 988/2/2020 360/3/2014/2016 |
| 7. | Historia i społeczeństwo | „Poznać przeszłość. Rządzący i rządzeni” | I. Janicka | Nowa Era | 659/2/2014 |
| 8. | Działalność gospodarcza w gastronomii | „Przedsiębiorstwo gastronomiczne” | B. Kozłeczka, K. Osowska | Difin | 321[10]MEN/2009 |
| 9. | Język angielski zawodowy | “Cooking” | V. Evans | Express Publishing | - |
| 10. | Zasady żywienia | „Zasady żywienia. Planowanie i ocena” | H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska | WSiP | 2013 |
| 11. | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część.2” | M. Konarzewska | WSiP/ REA | 15/2015 |
| 12. | Usługi gastronomiczne | „Usługi gastronomiczne” | R. Szajna, D. Ławniczak | WSiP/ REA | 33/2015 |
| 13. | Organizacja produkcji gastronomicznej | „Organizacja produkcji gastronomicznej” | B. Bilska, H. Górską - Warsewicz | WSiP/ REA | 23/2013 |
| 14. | Procesy technologiczne w gastronomii | „Procesy technologiczne w gastronomii” Zeszyt ćwiczeń część 2 | I. Namysław, L. Górską | WSiP/ REA | 2015 |
| 15. | Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej | „Pracownia organizacji żywienia” Praktyczna nauka zawodu. | J. Duda, S. Krzywda | WSiP | 2016 |
| 16. | Obsługa klientów w gastronomii | „Obsługa klientów w gastronomii” | R. Szajna, D. Ławniczak | WSiP/ REA | 2015 |
| 17. | Religia | „Jestem świadkiem Chrystusa” | ks. Z. Marek | WAM | AZ-41-01/1-1 |

3 DT Technik żywienia i usług gastronomicznych, innowacja dietetyka z fitnesssem

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|--|--|--|--------------------|-------------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I i II | M. Chmiel, A. Równy, Ewa Mirkowska-Treugutt | Nowa Era | 1014/3/2020 1014/4/2020 |
| 2. | Historia i społeczeństwo | „Poznać przeszłość. Rządzący i rządzeni” | I. Janicka | Nowa Era | 659/2/2014 |
| 3. | Religia | „Jestem świadkiem Chrystusa” | ks. Z. Marek | WAM | AZ-41-01/1-1 |
| 4. | Język angielski | “Repetytorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015” | M. Umińska, B. Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell | Pearson | 696/2014 |
| 5. | Język niemiecki | „Exakt 2/3” | G. Motta | Lektor Klett | 717/3/2015 717/4/2016 |
| 6. | Matematyka w zakresie rozszerzonym | „Matematyka 2/3. Zakres podstawowy i rozszerzony” | W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek | Nowa Era | 988/2/2020 360/3/2014/2016 |
| 7. | Biologia w zakresie rozszerzonym lub | „Biologia na czasie 2- zakres rozszerzony” | M. Marko-Worłowska, R. Kozik, W. Zamachowski | Nowa Era | 564/2/2013/2016 |
| 8. | Chemia w zakresie rozszerzonym | „To jest chemia. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony. Część 1” | M. Litwin, Sz. Styka-Wlazło, J. Szymońska | Nowa Era | 528/1/2012/2015 |
| 9. | Działalność gospodarcza w gastronomii | „Przedsiębiorstwo gastronomiczne” | B. Kozłeczka, K. Osowska | Difin | 321[10]MEN/2009 |
| 10. | Język angielski zawodowy | „Cooking” | V. Evans | Express Publishing | - |
| 11. | Zasady żywienia | „Zasady żywienia. Planowanie i ocena” | H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska | WSiP | 2013 |
| 12. | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część.2” | M. Konarzewska | WSiP/ REA | 15/2015 |
| 13. | Usługi gastronomiczne | „Usługi gastronomiczne” | R. Szajna, D. Ławniczak | WSiP/ REA | 33/2015 |
| 14. | Organizacja produkcji gastronomicznej | „Organizacja produkcji gastronomicznej” | B. Bilska, H. Górska - Warsewicz | WSiP/ REA | 23/2013 |
| 15. | Procesy technologiczne w gastronomii | „Procesy technologiczne w gastronomii” Zeszyt ćwiczeń część 2 | I. Namysław, L. Górska | WSiP/ REA | 2015 |

| | | | | | |
|-----|---|---|-------------------------|-----------|------|
| 18. | Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej | „Pracownia organizacji żywienia” Praktyczna nauka zawodu. | J. Duda, S. Krzywda | WSiP | 2016 |
| 19. | Obsługa klientów w gastronomii | „Obsługa klientów w gastronomii” | R. Szajna, D. Ławniczak | WSiP/ REA | 2015 |

3 ET Technik żywienia i usług gastronomicznych, innowacja dietetyka z fitnessem

Technik przemysłu mody, innowacja stylizacja i wizaż

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|------------------------------------|---|--|--------------|-------------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I i II | M. Chmiel, A. Równy, Ewa Mirkowska-Treugutt | Nowa Era | 1014/3/2020 1014/4/2020 |
| 2. | Język angielski | “Repetytorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015” | M. Umińska, B. Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell | Pearson | 696/2014 |
| 3. | Język niemiecki | „Exakt 2/3” | G. Motta | Lektor Klett | 717/3/2015 717/4/2016 |
| 4. | Język francuski | „Francofolie express 2” | R. Boutégège, M. Supryn-Klepcarz | PWN | 382/2/2012/2016 |
| 5. | Matematyka w zakresie rozszerzonym | „Matematyka 2/ 3. Zakres podstawowy i rozszerzony.” | W. Babiński, L. Chańko, D. Ponczek | Nowa Era | 988/2/2020 360/3/2014/2016 |
| 6. | Historia i społeczeństwo | „Poznać przeszłość. Rządzący i rządzeni” | I. Janicka | Nowa Era | 659/2/2014 |
| 7. | Religia | „Jestem świadkiem Chrystusa” | ks. Z. Marek | WAM | AZ-41-01/1-1 |

Technik żywienia i usług gastronomicznych

| | | | | | |
|-----|---------------------------------------|--|--|--------------------|-----------------|
| 9. | Biologia w zakresie rozszerzonym lub | „Biologia na czasie 2- zakres rozszerzony” | M. Marko-Worłowska, R. Kozik, W. Zamachowski | Nowa Era | 564/2/2013/2016 |
| 10. | Chemia w zakresie rozszerzonym | „To jest chemia. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony. Część 1” | M. Litwin, Sz. Styka-Wlaziło, J. Szymońska | Nowa Era | 528/1/2012/2015 |
| 11. | Działalność gospodarcza w gastronomii | „Przedsiębiorstwo gastronomiczne” | B. Kozłeczka, K. Osowska | Difin | 321[10]MEN/2009 |
| 12. | Język angielski zawodowy | “Cooking” | V. Evans | Express Publishing | - |

| | | | | | |
|-------------------------------|---|---|--|----------------------------|-------------|
| 13. | Zasady żywienia | „Zasady żywienia. Planowanie i ocena” | H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska | WSiP | 2013 |
| 14. | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część.2” | M. Konarzewska | WSiP/ REA | 15/2015 |
| 15. | Usługi gastronomiczne | „Usługi gastronomiczne” | R. Szajna, D. Ławniczak | WSiP/ REA | 33/2015 |
| 16. | Organizacja produkcji gastronomicznej | „Organizacja produkcji gastronomicznej” | B. Bilska, H. Górka - Warszewicz | WSiP/ REA | 23/2013 |
| 17. | Procesy technologiczne w gastronomii | „Procesy technologiczne w gastronomii” Zeszyt ćwiczeń część 2 | I. Namysław, L. Górka | WSiP/ REA | 2015 |
| 18. | Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej | „Pracownia organizacji żywienia” Praktyczna nauka zawodu. | J. Duda, S. Krzywda | WSiP | 2016 |
| 19. | Obsługa klientów w gastronomii | „Obsługa klientów w gastronomii” | R. Szajna, D. Ławniczak | WSiP/ REA | 2015 |
| Technik przemysłu mody | | | | | |
| 21. | Geografia w zakresie rozszerzonym | „Oblicza geografii.2 Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony” | T. Rachwał | Nowa Era | 973/2/2020 |
| 22. | Projektowanie i stylizacja ubiorów | „Podstawy projektowania odzieży” | E. Fałkowska- Rękawek | WSiP | 24/00 |
| 23. | Materiałoznawstwo odzieżowe | „Materiałoznawstwo odzieżowe” | J. Idryjan-Pajor | SOP Toruń | - |
| 24. | Technologia wytwarzania wyrobów odzieżowych | „Technologia odzieży” | R. Kazik, J. Krawczyk | WSiP | 16/96 |
| | | „Maszyny i urządzenia w przemyśle odzieżowym” | B. Białczak | WSiP | 18/99 |
| 25. | Konstrukcja i modelowanie form odzieży | „Modelowanie form odzieży damskiej” | E. Stark, B. Tymolewska | SOP w Toruniu. | 18/2008 |
| 26. | Marketing mody | „Marketing” | J. Musiałkiewicz | EKONOMIK | 341/02/2008 |
| 27. | Działalność gospodarcza w branży odzieżowej | „Prowadzenie działalności gospodarczej” | T. Gorzelany, W. Aue | WSiP | 2013 |
| 29. | Wykonywanie wyrobów odzieżowych | „Techniki szycia odzieży” | E. Lewandowska-Stark | Stowarzyszenie Oświatowców | 15/2008 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--------------------|--|
| | | | | Polskich w Toruniu | |
|--|--|--|--|--------------------|--|

3 FT Technik hotelarstwa, innowacja manager hotelu

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|---|---|--|--------------|-------------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I i II | M. Chmiel, A. Równy, Ewa Mirkowska-Treugutt | Nowa Era | 1014/3/2020 1014/4/2020 |
| 2. | Język angielski | “Repetitorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015” | M. Umińska, B. Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell | Pearson | 696/2014 |
| 3. | Język niemiecki | „Exakt 2/3” | G. Motta | Lektor Klett | 717/3/2015 717/4/2016 |
| 4. | Geografia w zakresie rozszerzonym | „Oblicza geografii.2 Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony” | T. Rachwał | Nowa Era | 973/2/2020 |
| 5. | Matematyka w zakresie rozszerzonym | „Matematyka 2/ 3. Zakres podstawowy i rozszerzony.” | W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek | Nowa Era | 988/2/2020 360/3/2014/2016 |
| 6. | Historia i społeczeństwo | „Poznać przeszłość. Rządzący i rządzi” | I. Janicka | Nowa Era | 659/2/2014 |
| 7. | Religia | „Jestem świadkiem Chrystusa” | ks. Z. Marek | WAM | AZ-41-01/1-1 |
| 9. | Podstawy działalności gospodarczej w hotelarstwie | „Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego” | R. Tylińska, M. Wajgner | WSiP/ REA | 2013 |
| 10. | Marketing usług hotelarskich | „Marketing usług hotelarskich” | A. Stefański | WSiP/ REA | 2013 |
| 11. | Organizacja pracy służby pięter | „Organizacja pracy służby pięter” | W. Dragoń, B. Granecka-Wrzosek | WSiP | 2013 |
| 12. | Obsługa konsumenta | „Obsługa konsumenta w hotelarstwie” | J. Duda, S. Krzywda | REA | 2014 |
| 13. | Pracownia obsługi informatycznej | „Obsługa informatyczna w hotelarstwie” | M. Milewska, A. Stasiak | WSiP | 2013 |
| 14. | Pracownia hotelarstwa | „Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje T.12” | K. Janoszek | WSiP | - |
| 15. | Pracownia obsługi konsumenta | „Obsługa konsumenta w hotelarstwie” | J. Duda, S. Krzywda | REA | 2014 |

3 GT Technik organizacji turystyki, innowacja, pilot, przewodnik wycieczek

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|--|---|--|--------------|-------------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I i II | M. Chmiel, A. Równy, Ewa Mirkowska-Treugutt | Nowa Era | 1014/3/2020 1014/4/2020 |
| 2. | Historia i społeczeństwo | „Poznać przeszłość. Rządzący i rządzeni” | I. Janicka | Nowa Era | 659/2/2014 |
| 3. | Język angielski w zakresie rozszerzonym | “Repetytorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015” | M. Umińska, B. Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell | Pearson | 696/2014 |
| 4. | Język niemiecki | „Exakt 2/3” | G. Motta | Lektor Klett | 717/3/2015 717/4/2016 |
| 5. | Matematyka | „Matematyka 2. Zakres podstawowy. | W. Babiński, L. Chańko, D. Ponczek | Nowa Era | 988/2/2020 360/3/2014/2016 |
| 6. | Geografia w zakresie rozszerzonym | „Oblicza geografii 2. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony” | R. Malarz, M. Więckowski | Nowa Era | 973/2/2020 |
| 7. | Podstawy działalności gospodarczej w turystyce | „Podstawy działalności gospodarczej w turystyce” | R. Tylińska, M. Wajgner | WSiP/ REA | 2014 |
| 8. | Organizacja imprez i usług turystycznych | „Obsługa ruchu turystycznego. Część 3” | M. Peć, I. Michniewicz | REA | 2010 |
| 9. | Marketing usług turystycznych | „Marketing usług turystycznych” | R. Tylińska | REA | 14/2014 |
| 10. | Geografia turystyczna | „Informacja turystyczna. Geografia turystyczna”. | Z. Kruczek | WSiP | 71/2013 |
| 11. | Pracownia turystyki | „Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Technik obsługi turystycznej” | B. Steblik - Wlazlak, M. Napiórkowska- Gzula | WSiP | - |
| | | „Testy przygotowujące do egzaminu z kwalifikacji T.14. Technik obsługi turystycznej” | M. Kozicka- Dygdałowicz | eMPI2 | - |
| | | „Pracownia turystyczna. Planowanie i realizacja imprez i usług turystycznych” | M. Halama | wyd. własne | 2015 |
| 12. | Pracownia obsługi informatycznej | „Sprzedaż imprez i usług turystycznych” | M. Milewska, M. Lawin | WSiP | 2013 |
| 13. | Pracownia informacji turystycznej | „Informacja turystyczna. Cz. 2”. | Z. Kruczek | WSiP | 72/2013 |
| 14. | Religia/Etyka | „Jestem świadkiem Chrystusa” | ks. Z. Marek | WAM | AZ-41-01/1-1 |

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

3 AS Kucharz / Cukiernik

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|------------------|--|---|---------------------------------------|--------------------|-----------------|
| 1. | Język polski | „Zrozumieć świat 3” | E. Nowosielska, U. Szydłowska | Nowa Era | 703/3/2014/2015 |
| 2. | Język angielski | „Matura Focus 2” | R. Reiley, M. Umińska, B. Michałowska | Pearson | 672/2/2013/2015 |
| 3. | Wiedza o społeczeństwie | „Wiedza o społeczeństwie. Seria Odkrywamy na Nowo” | Z. Smutek, J. Maleska | Operon | 407/2011/2015 |
| 4. | Matematyka | „Matematyka 2” – podręcznik do ZSZ | W. Babiński, K. Wej | Nowa Era | 2013 |
| 5. | Religia | "Jestem świadkiem Chrystusa" | ks. Z. Marek | WAM | AZ-41-01/1-1 |
| Kucharz | | | | | |
| 8. | Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa | „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. TOM 1” | A. Kasperek, M. Kondratowicz | WSiP/ REA | 53/2013 |
| 9. | Działalność gospodarcza w gastronomii | „Przedsiębiorstwo gastronomiczne.” | B. Kozłocka, K. Osowska | Edukacja Difin | 321[10]MEN/2009 |
| 10. | Język angielski zawodowy | “Cooking” | V. Evans | Express Publishing | - |
| 11. | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”, cz. 2 | M. Konarzewska | WSiP/ REA | 15/2015 |
| 12. | Procesy technologiczne w gastronomii | „Procesy technologiczne w gastronomii” Zeszyt ćwiczeń część 2 | I. Namysław, L. Górską | WSiP/ REA | 2015 |
| Cukiernik | | | | | |
| 14. | Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa | „Technika w produkcji cukierniczej” | K. Kocierz | REA | 2013 |
| 15. | Technologia produkcji cukierniczej | „Technologie w produkcji cukierniczej” cz. I i II | M. Kaźmierczak | WSiP/ REA | 2013 |
| 16. | Język angielski zawodowy | „Cooking” | V. Evans | Express Publishing | - |
| 17. | Podstawy działalności gospodarczej | “Przedsiębiorstwo gastronomiczne” | B. Kozłocka, K. Osowska | Difin | 321[10]MEN/2009 |

| | | | | | |
|-----|--|---|---------------|------|------|
| 18. | Procesy technologiczne w cukiernictwie | „Pracownia produkcji cukierniczej” Kwalifikacja T.4 | M Kaźmierczak | WSiP | 2017 |
| 19. | Zajęcia praktyczne cukiernicze | „Pracownia produkcji cukierniczej” Kwalifikacja T.4 | M Kaźmierczak | WSiP | 2017 |

4 AT Technik żywienia i usług gastronomicznych

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|---------------------------------------|--|--|-----------------------|--------------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego”. Klasa 2 część 2, Klasa 3 | E. Mirkowska-Treugutt, A. Równy; M. Chmiel, R. Pruszyński, A. Równy | Nowa Era | 1014/4/2020 425/1/2012/2015 |
| 2. | Język angielski | “Repetitorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015” | M. Umińska, B. Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell | Pearson | 696/2014 |
| 3. | Język niemiecki | „Abitur” „Exakt 3“ | A. Kryczyńska - Pham, J. Szczęk G. Motta | WSiP Lektor Klett | 823/2017 717/4/2016 |
| 4. | Język rosyjski | „Новый диалог” (czyt.: Nowyj Dialog) cz. 3 | M. Zybert | WSiP | 684/3/2014/2016 |
| 5. | Historia i społeczeństwo | „Poznać przeszłość. Wojna i wojskowość” | J. Cetek | Nowa Era | 659/3/2014 |
| | | „Poznać przeszłość. Europa i świat” | K. Kłodziński | Nowa Era | 659/4/2015 |
| 6. | Matematyka w zakresie rozszerzonym | „Matematyka 3. Zakres podstawowy i rozszerzony” | W. Babiński, L. Chańko, D. Ponczek | Nowa Era | 360/3/2014/2016 |
| 7. | Biologia w zakresie rozszerzonym lub | „Biologia na czasie 3 - zakres rozszerzony” | F. Dubert, M. Jurgowiak, M. Marko- Worłowska | Nowa Era | 564/3/2014 |
| 8. | Chemia w zakresie rozszerzonym | „To jest chemia. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony. Część 2 | M. Litwin, Sz. Styka – Wlazło, J. Szymońska | Nowa Era | 528/2/2013/2016 |
| 9. | Działalność gospodarcza w gastronomii | „Przedsiębiorstwo gastronomiczne” | B. Kozłicka, K. Osowska | Difin | 321[10]MEN/2009 |
| 10. | Język angielski zawodowy | „Cooking” | V. Evans | Express Publishing | - |
| 11. | Zasady żywienia | „Zasady żywienia. Planowanie i ocena” | H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska | WSiP | 2013 |
| 12. | Usługi gastronomiczne | „Usługi gastronomiczne” | R. Szajna, D. Ławniczak | WSiP/ REA | 33/2015 |
| 13. | Organizacja produkcji gastronomicznej | „Organizacja produkcji gastronomicznej” | B. Biłska, H. Górską- Warszewicz | WSiP/ REA | 23/2013 |

| | | | | | |
|-----|---|---|-------------------------|-----------|--------------|
| 14. | Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej | „Pracownia organizacji żywienia” Praktyczna nauka zawodu. | J. Duda, S. Krzywda | WSiP | 2016 |
| 15. | Obsługa klientów w gastronomii | „Obsługa klientów w gastronomii” | R. Szajna, D. Ławniczak | WSiP/ REA | 2015 |
| 16. | Religia | "Jestem świadkiem Chrystusa" | ks. Z. Marek | WAM | AZ-41-01/1-1 |

4 BT Technik żywienia i usług gastronomicznych

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|---------------------------------------|--|--|----------------------|--------------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego”. Klasa 2 część 2, Klasa 3 | E. Mirkowska-Treugutt, A. Równy; M. Chmiel, R. Pruszyński, A. Równy | Nowa Era | 1014/4/2020 425/1/2012/2015 |
| 2. | Język angielski | “Repetytorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015” | M. Umińska, B. Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell | Pearson | 696/2014 |
| 3. | Język niemiecki | „Abitur” „Exakt 3“ | A. Kryczyńska - Pham, J. Szczek G. Motta | WSiP Lektor Klett | 823/2017 717/4/2016 |
| 4. | Język francuski | „Francofolie Express 2” | R. Boutegege, M. Supryn-Klepcarz | PWN | 382/2/2012/2016 |
| 5. | Historia i społeczeństwo | "Poznać przeszłość. Wojna i wojskowość” | J. Cetek | Nowa Era | 659/3/2014 |
| | | „Poznać przeszłość. Europa i świat” | K. Kłodziński | Nowa Era | 659/4/2015 |
| 6. | Matematyka w zakresie rozszerzonym | „Matematyka 3. Zakres podstawowy i rozszerzony” | W. Babiński, L. Chańko, D. Ponczek | Nowa Era | 360/3/2014/2016 |
| 7. | Biologia w zakresie rozszerzonym lub | „Biologia na czasie 3 - zakres rozszerzony” | F. Dubert, M. Jurgowiak, M. Marko- Worłowska | Nowa Era | 564/3/2014 |
| 8. | Chemia w zakresie rozszerzonym | „To jest chemia. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony. Część 2 | M. Litwin, Sz. Styka – Włazło, J. Szymońska | Nowa Era | 528/2/2013/2016 |
| 9. | Działalność gospodarcza w gastronomii | „Przedsiębiorstwo gastronomiczne” | B. Kozłocka, K. Osowska | Difin | 321[10]MEN/2009 |

| | | | | | |
|-----|---|---|--|--------------------|--------------|
| 10. | Język angielski zawodowy | „Cooking” | V. Evans | Express Publishing | - |
| 11. | Zasady żywienia | „Zasady żywienia. Planowanie i ocena” | H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska | WSiP | 2013 |
| 12. | Usługi gastronomiczne | „Usługi gastronomiczne” | R. Szajna, D. Ławniczak | WSiP/ REA | 33/2015 |
| 13. | Organizacja produkcji gastronomicznej | „Organizacja produkcji gastronomicznej” | B. Biłska, H. Górską-Warsewicz | WSiP/ REA | 23/2013 |
| 14. | Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej | „Pracownia organizacji żywienia” Praktyczna nauka zawodu. | J. Duda, S. Krzywda | WSiP | 2016 |
| 15. | Obsługa klientów w gastronomii | „Obsługa klientów w gastronomii” | R. Szajna, D. Ławniczak | WSiP/ REA | 2015 |
| 16. | Religia | "Jestem świadkiem Chrystusa" | ks. Z. Marek | WAM | AZ-41-01/1-1 |

4 CT Technik żywienia i usług gastronomicznych

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|--------------------------------------|---|--|----------------------|--------------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego”. Klasa 2 część 2, Klasa 3 | E. Mirkowska-Treugutt, A. Równy; M. Chmiel, R. Pruszyński, A. Równy | Nowa Era | 1014/4/2020 425/1/2012/2015 |
| 2. | Język angielski | “Repetitorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015” | M. Umińska, B. Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell | Pearson | 696/2014 |
| 3. | Język niemiecki | „Abitur” „Exakt 3“ | A. Kryczyńska - Pham, J. Szczęk G. Motta | WSiP Lektor Klett | 823/2017 717/4/2016 |
| 4. | Historia i społeczeństwo | „Poznać przeszłość. Wojna i wojskowość” | J. Cetek | Nowa Era | 659/3/2014 |
| | | „Poznać przeszłość. Europa i świat” | K. Kłodziński | Nowa Era | 659/4/2015 |
| 5. | Matematyka w zakresie rozszerzonym | „Matematyka 3. Zakres podstawowy i rozszerzony” | W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek | Nowa Era | 360/3/2014/2016 |
| 6. | Biologia w zakresie rozszerzonym lub | „Biologia na czasie 3 - zakres rozszerzony” | F. Dubert, M. Jurgowiak, M. Marko- Worłowska | Nowa Era | 564/3/2014 |

| | | | | | |
|-----|---|--|--|--------------------|-----------------|
| 7. | Chemia w zakresie rozszerzonym | „To jest chemia. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony. Część 2 | M. Litwin, Sz. Styka – Wlazło, J. Szymońska | Nowa Era | 528/2/2013/2016 |
| 8. | Działalność gospodarcza w gastronomii | „Przedsiębiorstwo gastronomiczne” | B. Kozłeczka, K. Osowska | Difin | 321[10]MEN/2009 |
| 9. | Język angielski zawodowy | „Cooking” | V. Evans | Express Publishing | - |
| 10. | Zasady żywienia | „Zasady żywienia. Planowanie i ocena” | H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska | WSiP | 2013 |
| 11. | Usługi gastronomiczne | „Usługi gastronomiczne” | R. Szajna, D. Ławniczak | WSiP/ REA | 33/2015 |
| 12. | Organizacja produkcji gastronomicznej | „Organizacja produkcji gastronomicznej” | B. Biłska, H. Górską-Warsewicz | WSiP/ REA | 23/2013 |
| 13. | Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej | „Pracownia organizacji żywienia” Praktyczna nauka zawodu. | J. Duda, S. Krzywda | WSiP | 2016 |
| 14. | Obsługa klientów w gastronomii | „Obsługa klientów w gastronomii” | R. Szajna, D. Ławniczak | WSiP/ REA | 2015 |
| 15. | Religia/Etyka | "Jestem świadkiem Chrystusa" | ks. Z. Marek | WAM | AZ-41-01/1-1 |

4 DT Technik żywienia i usług gastronomicznych

Technik organizacji turystyki

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|-----------------|---|--|--------------|--------------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego”. Klasa 2 część 2, Klasa 3 | E. Mirkowska-Treugutt, A. Równy; M. Chmiel, R. Pruszyński, A. Równy | Nowa Era | 1014/4/2020 425/1/2012/2015 |
| 2. | Język angielski | “Repetytorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015” | M. Umińska, B. Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell | Pearson | 696/2014 |
| 3. | Język niemiecki | „Abitur” | A. Kryczyńska - Pham, J. Szczek | WSiP | 823/2017 |
| | | „Exakt 3” | G. Motta | Lektor Klett | 717/4/2016 |

| | | | | | |
|--|---|---|--|--------------------|-----------------|
| 4. | Historia i społeczeństwo | "Poznać przeszłość. Wojna i wojskowość" | J. Cetek | Nowa Era | 659/3/2014 |
| | | „Poznać przeszłość. Europa i świat" | K. Kłodziński | Nowa Era | 659/4/2015 |
| 5. | Religia | "Jestem świadkiem Chrystusa" | ks. Z. Marek | WAM | AZ-41-01/1-1 |
| Technik żywienia i usług gastronomicznych | | | | | |
| 6. | Matematyka w zakresie rozszerzonym | „Matematyka 3. Zakres podstawowy i rozszerzony" | W. Babiński, L. Chańko, D. Ponczek | Nowa Era | 360/3/2014/2016 |
| 7. | Biologia w zakresie rozszerzonym lub | „Biologia na czasie 3 - zakres rozszerzony" | F. Dubert, M. Jurgowiak, M. Marko- Worłowska | Nowa Era | 564/3/2014 |
| 8. | Chemia w zakresie rozszerzonym | „To jest chemia. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony. Część 2 | M. Litwin, Sz. Styka – Wlazło, J. Szymońska | Nowa Era | 528/2/2013/2016 |
| 9. | Działalność gospodarcza w gastronomii | „Przedsiębiorstwo gastronomiczne" | B. Kozłeczka, K. Osowska | Difin | 321[10]MEN/2009 |
| 10. | Język angielski zawodowy | „Cooking" | V. Evans | Express Publishing | - |
| 11. | Zasady żywienia | „Zasady żywienia. Planowanie i ocena" | H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska | WSiP | 2013 |
| 12. | Usługi gastronomiczne | „Usługi gastronomiczne" | R. Szajna, D. Ławniczak | WSiP/ REA | 33/2015 |
| 13. | Organizacja produkcji gastronomicznej | „Organizacja produkcji gastronomicznej" | B. Bińska, H. Górską-Warsewicz | WSiP/ REA | 23/2013 |
| 14. | Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej | „Pracownia organizacji żywienia" Praktyczna nauka zawodu. | J. Duda, S. Krzywda | WSiP | 2016 |
| 15. | Obsługa klientów w gastronomii | „Obsługa klientów w gastronomii" | R. Szajna, D. Ławniczak | WSiP/ REA | 2015 |
| Technik organizacji turystyki | | | | | |
| 16. | Język angielski w zakresie rozszerzonym | "Repetytorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015" "Repetytorium maturalne. Poziom rozszerzony. Matura 2015" | M. Umińska, B. Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell M. Umińska, B. Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell | Pearson Pearson | 696/2014 |

| | | | | | |
|-----|--|--|---|----------------------|-------------------------------|
| 17. | Język niemiecki | „Abitur” „Exakt 3“ | A. Kryczyńska - Pham, J. Szczęk G. Motta | WSiP Lektor Klett | 823/2017 |
| | | | | | 717/4/2016 |
| 18. | Matematyka | Matematyka 2/3. Zakres podstawowy” | W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek | Nowa Era | 971/2/2020 378/3/2014/2016 |
| 19. | Geografia w zakresie rozszerzonym | „Oblicza geografii 3. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony” | T. Rachwał | Nowa Era | 501/3/2014 |
| 20. | Podstawy działalności gospodarczej w turystyce | „Podstawy działalności gospodarczej w turystyce” | R. Tylińska, M. Wajgner | WSiP/ REA | 2014 |
| 21. | Organizacja imprez i usług turystycznych | „Obsługa ruchu turystycznego. Część 3” | M. Peć, I. Michniewicz | REA | 2015 |
| 22. | Geografia turystyczna | „Informacja turystyczna. Geografia turystyczna.” | Z. Kruczek | WSiP | 71/2013 |
| 23. | Pracownia turystyki | „Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy z kwalifikacji T.14. Technik obsługi turystycznej” | B. Steblik - Wiaźlak, M. Napiórkowska - Gzula | WSiP | - |
| 24. | Pracownia informacji turystycznej | „Informacja turystyczna. Cz. 2.” | Z. Kruczek | WSiP | 72/2013 |

4 ET Technik hotelarstwa

Technik przemysłu mody

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|-----|-----------------|---|---|----------------------|--------------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego”. Klasa 2 część 2, Klasa 3 | E. Mirkowska-Treugutt, A. Równy; M. Chmiel, R. Pruszyński, A. Równy | Nowa Era | 1014/4/2020 425/1/2012/2015 |
| 2. | Język angielski | “Repetitorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015” | M. Umińska, B. Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell | Pearson | 696/2014 |
| 3. | Język niemiecki | „Abitur” „Exakt 3“ | A. Kryczyńska - Pham, J. Szczęk G. Motta | WSiP Lektor Klett | 823/2017 717/4/2016 |
| 4. | Język francuski | „Francofolie Express 2” | R. Boutegege, M. Supryn-Klepcarz | PWN | 382/2/2012/2016 |

| | | | | | |
|-------------------------------|---|--|--|-----------------------------|---|
| 5. | Matematyka w zakresie rozszerzonym | „Matematyka 3. Zakres podstawowy i rozszerzony” | W. Babiński, L. Chańko, D. Ponczek | Nowa Era | 360/3/2014/2016 |
| 6. | Geografia w zakresie rozszerzonym | „Oblicza geografii 3. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony” | T. Rachwał | Nowa Era | 501/3/2014 |
| 7. | Historia i społeczeństwo | "Poznać przeszłość. Wojna i wojskowość" „Poznać przeszłość. Europa i świat” | J. Cetek K. Kłodziński | Nowa Era | 659/3/2014 |
| | | | | Nowa Era | 659/4/2015 |
| 8. | Religia | "Jestem świadkiem Chrystusa" | ks. Z. Marek | WAM | AZ-41-01/1-1 |
| Technik hotelarstwa | | | | | |
| 9. | Podstawy działalności gospodarczej w hotelarstwie | „Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego” | R. Tylińska, M. Wajgner | WSiP/ REA | Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego” |
| 10. | Organizacja pracy służby pięter | „Organizacja pracy służby pięter” | W. Dragoń, B. Granecka-Wrzosek | WSiP | 2013 |
| 11. | Obsługa konsumenta | „Obsługa konsumenta w hotelarstwie” | J. Duda, S. Krzywda | REA | 2014 |
| 12. | Pracownia hotelarstwa | „Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje T.12” „Pracownia hotelarska. Kwalifikacja T. 12” „Obsługa gościa w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Zbiór zadań” | K. Janoszek W. Dragoń, B. Granecka-Wrzosek M. Halama | WSiP WSiP wyd. własne | - |
| 13. | Pracownia obsługi konsumenta | „Obsługa konsumenta w hotelarstwie” | J. Duda, S. Krzywda | REA | 2014 |
| Technik przemysłu mody | | | | | |
| 14. | Projektowanie i stylizacja ubiorów | „Podstawy projektowania odzieży” | E. Fałkowska- Rękawek | WSiP | 24/00 |
| 15. | Technologia wytwarzania wyrobów odzieżowych | „Krawiectwo. Technologia” | P. Samek | WSiP | - |
| 16. | Konstrukcje i modelowanie form odzieży | „Modelowanie form odzieży damskiej” | E. Stark, B. Tymolewska | SOP w Toruniu. | 18/2008 |

| | | | | | |
|-----|--|-------------------------------------|----------------------|---|-------------|
| 17. | Język angielski zawodowy w branży odzieżowej | „English for the Fashion Industry “ | M. Ward | OUP | - |
| 18. | Marketing mody | „Marketing” | J. Musiałkiewicz | EKONOMIK | 341/02/2008 |
| 20. | Wykonywanie wyrobów odzieżowych | „Techniki szycia odzieży” | E. Lewandowska-Stark | Stowarzyszenie Oświatowców Polskich w Toruniu | 15/2008 |

4 FT Technik hotelarstwa

Technik usług kelnerskich

| Lp. | Przedmiot | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia |
|----------------------------|---|---|--|----------------------|--------------------------------|
| 1. | Język polski | „Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego”. Klasa 2 część 2, Klasa 3 | E. Mirkowska-Treugutt, A. Równy; M. Chmiel, R. Pruszyński, A. Równy | Nowa Era | 1014/4/2020 425/1/2012/2015 |
| 2. | Język angielski | “Repetytorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015” | M. Umińska, B. Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell | Pearson | 696/2014 |
| 3. | Historia i społeczeństwo | "Poznać przeszłość. Wojna i wojskowość” „Poznać przeszłość. Europa i świat” | J. Cetek K. Kłodziński | Nowa Era Nowa Era | 659/3/2014 |
| | | | | | 659/4/2015 |
| 4. | Język niemiecki | „Abitur” „Exakt 3“ | A. Kryczyńska - Pham, J. Szczek G. Motta | WSiP Lektor Klett | 823/2017 717/4/2016 |
| 5. | Religia | "Jestem świadkiem Chrystusa" | ks. Z. Marek | WAM | AZ-41-01/1-1 |
| Technik hotelarstwa | | | | | |
| 6. | Geografia w zakresie rozszerzonym | „Oblicza geografii 3. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony” | T. Rachwał | Nowa Era | 501/3/2014 |
| 7. | Matematyka w zakresie rozszerzonym | „Matematyka 3. Zakres podstawowy i rozszerzony” | W. Babiński, L. Chańko, D. Ponczek | Nowa Era | 360/3/2014/2016 |
| 8. | Podstawy działalności gospodarczej w hotelarstwie | „Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego” | R. Tylińska, M. Wajgner | WSiP/ REA | Podstawy działalności |

| | | | | | |
|----------------------------------|--|--|--|-----------------------------|---------------------------------|
| | | | | | przedsiębiorstwa hotelarskiego” |
| 9. | Organizacja pracy służby pięter | „Organizacja pracy służby pięter” | W. Dragoń, B. Granecka-Wrzosek | WSiP | 2013 |
| 10. | Obsługa konsumenta | „Obsługa konsumenta w hotelarstwie” | J. Duda, S. Krzywda | REA | 2014 |
| 11. | Pracownia hotelarstwa | „Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje T.12” „Pracownia hotelarska. Kwalifikacja T. 12” „Obsługa gościa w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Zbiór zadań” | K. Janoszek W. Dragoń, B. Granecka-Wrzosek M. Halama | WSiP WSiP wyd. własne | -- |
| Technik usług kelnerskich | | | | | |
| 12. | Matematyka w zakresie rozszerzonym | „Matematyka 3. Zakres podstawowy i rozszerzony” | W. Babiński, L. Chańko, D. Ponczek | Nowa Era | 360/3/2014/2016 |
| 13. | Biologia w zakresie rozszerzonym | „Biologia na czasie 3 - zakres rozszerzony” | F. Dubert, M. Jurgowiak, M. Marko- Worłowska | Nowa Era | 564/3/2014 |
| 14. | Obsługa menadżerska gastronomii | „Usługi kelnerskie” | R. Szajna, D. Ławniczak, A. Ziaja | REA | 30/2015 |
| 15.. | Podstawy działalności gospodarczej w gastronomii | „Przedsiębiorstwo gastronomiczne”. | B. Kozłocka, K. Osowska | Difin | 321[10]MEN/2009 |
| 16. | Język angielski zawodowy | "Highly Recommended 1" | T. Stott, R. Revell | Oxford University Press | - |
| 17. | Organizowanie usług kelnerskich | „Organizowanie usług kelnerskich” | R. Szajna, D. Ławniczak, A. Ziaja | REA | 2015 |