

**Szkolny zestaw podręczników do klasy II**  
**Niepublicznego technikum im. 72 Pułku Piechoty w Radomiu na rok szkolny 2022/2023**

		ZTC					
Nazwa przedmiotu	Autor	Tytuł	Wydawnictwo Nr dopuszczenia				
Język polski	Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska, Joanna Kościeryńska, Helena Kusy, Anna Równy, Aleksandra Wróblewska	<b>Ponad słowami 1 część 2</b> Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony (kontynuacja z klasy pierwszej)	Nova Era 1014/2/2019				
	Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska, Joanna Kościeryńska, Helena Kusy, Anna Równy, Aleksandra Wróblewska	<b>Ponad słowami. Klasa 2 część 1</b> Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony	Nova Era 1014/3/2020				
	Jenny Dooley	<b>New Enterprise BI Practice Pack</b>	Express Publishing WSIP 966/2/2020				
Język angielski R	Olga Tatarczyk	<b>Kak ra 2 Język rosyjski</b> . Podręcznik dla liceum i technikum	Nova Era 1021/2/2020				
Język rosyjski	Adam Kucharski, Aneta Niewęgłowska	<b>Poznać przeszłość 2</b> Poznać przeszłość. Podręcznik do historii dla liceum ogólnokształcącego i technikum. <b>Zakres podstawowy</b>	Nova Era 1039/2020/z1				
Historia	Zbigniew Makiela, Tomasz Rachwał	<b>Krok w przedsiębiorczość</b> . Podręcznik do podstaw przedsiębiorczości dla szkół ponadpodstawowych	Nova Era 983/2/2020				
Podstawy przedsiębiorczości	Tomasz Rachwał, Radosław Uliszak, Krzysztof Wiedermann, Paweł Kroh	<b>Oblicza geografii 2</b> . Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. <b>Zakres podstawowy</b>	Nova Era 983/2/2020				
Geografia	Katarzyna Maciążek	<b>Oblicza geografii 2</b> . Karty pracy ucznia dla liceum ogólnokształcącego i technikum. <b>Zakres podstawowy</b>	Nova Era 1006/2/2020				
Biologia	Anna Helmin, Jolanta Holeczek	<b>Biologia na czasie 2</b> . Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. <b>Zakres podstawowy</b>	Nova Era 991/1/2019				
Chemia	Maria Litwin, Szarota Szyka-Wlazło, Joanna Szymońska	<b>To jest chemia 1</b> . Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. <b>Zakres podstawowy. Kontynuacja klasy 1</b>	Nova Er 1001/2/2020				
Fizyka	Marcin Braun, Weronika Śliwa	<b>Odkryć fizykę 2</b> . Podręcznik do fizyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. <b>Zakres podstawowy</b>	Nova Era 971/2/2020				
Matematyka	Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, Grzegorz Janocha, Dorota Ponczek	<b>MA TeMatyka 2</b> Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. <b>Zakres podstawowy.</b>	Helion 1087/2/2021				
Informatyka	Danuta Korman, Grazyna Szablowski-Zawadzka	<b>Informatyka Europejczyka</b> . Podręcznik dla szkół ponadpodstawowych. <b>Zakres podstawowy. Część 2</b>	Wydawnictwo Dobrej i Drukarnia w Sandomerzu				
Religia	red. ks. Stanisław Łabendowicz	<b>W poszukiwaniu wiary i nadziei</b>					
<b>TECHNIK USEG FRYZJERSKICH</b>							
- Techniki fryzjerskie							
- Materiały fryzjerskie	Praca zbiorowa pod red. Zuzanny Sumirskiej	Nowoczesne zabiegi fryzjerskie	SUZ1				
- Procesy fryzjerskie i stylizacja fryzur							
- Stylizacja	Praca zbiorowa pod red. Zuzanny Sumirskiej	Nowoczesna stylizacja. Kolor, forma, styl.	SUZ1 17/2011				
- Wizaż i fotografia							
<b>TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH</b>							
Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Agnieszka Kasperk, Marzanna Kondratowicz	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. <b>Gastronomia. Tom I</b> . Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i technikum usług gastronomicznych.					
Technologia gastronomiczna	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. <b>Kwalifikacja HGT.02</b> . Podręcznik do nauki zawodu technika kucharza. <b>Część 1-Szkoly</b>					WSIP Wydanie 4 2019 r.
Pracownia technologii gastronomicznej	Marzanna Zienkiewicz	Sporządzanie potraw i napojów. <b>Kwalifikacja HGT.02 / TG.07. Część 1</b> Podręcznik do zawodu kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych					WSIP
	Anna Kmiolok-Gizara	Sporządzanie potraw i napojów. <b>Kwalifikacja HGT.02 / TG.07. Część 2</b> Podręcznik do zawodu kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych					WSIP
	I. Narysław, L. Górka	<b>Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń. Część 1.</b>					WSIP

R- PRZEDMIOT REALIZOWANY W ROZSZERZONYM ZAKRESIE

WICEDYREKTOR SZKOŁY  
mgr Jadwiga Kozieł