

KLASY PIERWSZE

Lp.	PRZEDMIOT	TYTUŁ PODRĘCZNIKA	AUTOR	WYDAWNICTWO	Uwaga!
1	JĘZYK POLSKI	<i>Oblicza epok.</i> Język polski. Podręcznik. Klasa 1. Część 1, Klasa 1. Część 2 Zakres podstawowy i rozszerzony. Liceum i technikum	Dariusz Chemperek, Adam Kalbarczyk, Dariusz Trześniowski	WSiP	Wszystkie klasy pierwsze
2	JĘZYK ANGIELSKI	<i>Vision 2</i>	Elizabeth Sharman, Michael Duckworth,	Oxford University Press	Wszystkie klasy pierwsze
3	JĘZYK NIEMIECKI	<i>#trends</i> Podręcznik do języka niemieckiego dla liceów i techników. Poziom A1. cz. 1 + zeszyt ćwiczeń	Anna Życka, Ewa Kościelniak-Walewska, Andy Christian Körber	NOWA ERA	W zależności od przynależności do grupy (informacja we wrześniu)
4	JĘZYK ROSYJSKI	<i>Wot i my po-nowomu 1</i>	Małgorzata Wiatr- Kmieciak, Sławomira Wujec	PWN	W zależności od przynależności do grupy (informacja we wrześniu)
5	JĘZYK FRANCUSKI	<i>EXPLOITS 1</i>	Regine Boutegere, Alessandra Bello, Carole Poirey, Magdalena Supryn- Klepcarz	PWN	W zależności od przynależności do grupy (informacja we wrześniu)
6	FILOZOFIA	<i>Spotkania z filozofią</i>	Monika Bokiniec, Sylwester Zielka	NOWA ERA	Wszystkie klasy pierwsze
7	HISTORIA	<i>Historia 1.</i> Podręcznik dla liceum i technikum. Zakres podstawowy	Michał Faszczka, Radosław Lolo, Krzysztof Wiśniewski	WSiP	Wszystkie klasy pierwsze
8	GEOGRAFIA	<i>Oblicza geografii 1</i> Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy	Roman Malarz, Marek Więckowski	NOWA ERA	Technik weterynarii Technik rolnik Technik żywienia i usług gastronomicznych Technik informatyk

		+ karta pracy			
9	GEOGRAFIA ZAKRES ROZSZERZONY	Oblicza geografii 1 Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres rozszerzony	Roman Malarz, Marek Więckowski, Paweł Kroh	NOWA ERA	Technika architektury krajobrazu
10	BIOLOGIA	+ karta pracy Biologia na czasie Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy	Jolanta Holeczek	NOWA ERA	Technik informatyk Technik programista Technika architektury krajobrazu
11	BIOLOGIA ZAKRES ROZSZERZONY	Biologia na czasie Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony	Marek Guzik, Ryszard Kozik, Renata Matuszewska, Władysław Zamachowski	NOWA ERA	Technik weterynarii Technik rolnik Technik żywienia i usług gastronomicznych
12	CHEMIA	Chemia Podręcznik. Klasa 1. Zakres podstawowy + zbiór zadań	Marcin Sobczak, Ryszard Janiuk, Witold Anusiak, Małgorzata Chmurska, Gabriela Osiecka	WSiP	Technik informatyk Technik programista Technik rolnik Technika architektury krajobrazu
13	CHEMIA ZAKRES ROZSZERZONY	Chemia. Podręcznik. Klasa 1. Zakres rozszerzony Chemia. Zbiór zadań. Klasa 1. Zakres podstawowy i rozszerzony. Reforma 2019 Szkoła ponadpodstawowa. Liceum i technikum	Krzysztof Kuśmierczyk, Anna Czerwińska, Andrzej Czerwiński, Małgorzata Jelińska- Kazimierzczuk Elżbieta Szostak, Ewa Odrowąż, Małgorzata Krzeczkowska, Paweł Bernard, Joanna Hetmańczyk	WSiP WSiP	Technik weterynarii Technik żywienia i usług gastronomicznych
14	FIZYKA	Fizyka 1. Podręcznik. Zakres podstawowy	Ludwik Lehman Witold Polesiuk	WSiP	Wszystkie klasy pierwsze

			Grzegorz F. Wojewoda		
15	MATEMATYKA	<i>MATeMatyka 1.</i> Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy	Wojciech Babiański Lech Chańko Karolina Wej	NOWAERA	Technik weterynarii Technik żywienia i usług gastronomicznych
16	MATEMATYKA ZAKRES ROZSZERZONY	<i>MATeMatyka 1.</i> Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony	Wojciech Babiański Lech Chańko Karolina Wej	NOWAERA	Technik informatyk Technik programista Technik rolnik Technika architektury krajobrazu
17	INFORMATYKA	<i>Informatyka na czasie 1</i> Podręcznik dla liceum i technikum Zakres podstawowy	Janusz Mazur Paweł Perekietka Zbigniew Talaga Janusz S. Wierzbicki	NOWA ERA	Technik weterynarii Technik rolnik Technik żywienia i usług gastronomicznych, Technika architektury krajobrazu
18	INFORMATYKA ZAKRES ROZSZERZONY	<i>Informatyka na czasie 1</i> Podręcznik dla liceum i technikum Zakres rozszerzony	Janusz Mazur Paweł Perekietka Zbigniew Talaga Janusz S. Wierzbicki	NOWA ERA	Technik informatyk Technik programista
19	EDUKACJA DLA BEZPIECZEŃSTWA	<i>Żyję i działam bezpiecznie</i> (dla absolwentów szkół podstawowych)	Jarosław Słoma	NOWA ERA	Wszystkie klasy pierwsze
20	RELIGIA	<i>Świadczę o Jezusie w Kościele</i>	ks. Robert Strus, ks. Wiesław Galant	GAUDIUM LUBLIN	Wszystkie klasy pierwsze
21	WYCHOWANIE DO ŻYCIA W RODZINIE	<i>Wędrując ku dorosłości.</i> <i>Wychowanie do życia w rodzinie.</i>	Teresa Król, Magdalena Guziak-Nowak.	Rubikon.	Wszystkie klasy pierwsze

Przedmioty zawodowe

Lp.	PRZEDMIOT	TYTUŁ PODRĘCZNIKA	AUTOR	WYDAWNICTWO	Uwaga!
Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404					
HGT.02. Sporządzanie potraw i napojów					
HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych					
1	Język angielski w gastronomii	Język angielski zawodowy w gastronomii. Zeszytówiczeń.	Rafał Sarna, Katarzyna Sarna	WSiP	
2	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wanda BuKała, Krzysztof Szczęch	WSiP	
3	Wyposażenie w zakładach gastronomicznych	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 3. Wyposażenie zakładów gastronomicznych.	Marzanna Zienkiewicz.	WSiP	
4	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Sporządzanie potraw i napojów. Cz.2. TG.07	Anna Kmiołek - Gizara	WSiP	
5	Procesy technologiczne w gastronomii	Sporządzanie potraw i napojów. Cz.2. TG.07	Anna Kmiołek - Gizara	WSiP	
Technik rolnik 314207					
ROL.04. Prowadzenie produkcji rolniczej					
ROL.10. Organizacja i nadzorowanie produkcji rolniczej					
1	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wanda BuKała, Krzysztof Szczęch	WSiP	
2	Prowadzenie produkcji roślinnej	Rolnictwo cz. IV. Produkcja roślinna. Środowisko i podstawy agrotechniki	Pod red. Witolda Grzebisza	Hortpress	
3	Prowadzenie produkcji	Prowadzenie produkcji zwierzęcej. Kwalifikacja R.3.2.	Barbara Biesiada – Drzazga, Alina Janocha	WSiP	

	zwierzęcej	Część I			
		Prowadzenie produkcji zwierzęcej. Kwalifikacja R.3.2. Część II	Praca zbiorowa	WSiP	
4	Obsługa środków technicznych stosowanych w rolnictwie	Obsługa środków technicznych stosowanych w rolnictwie. Kwalifikacja R.3.3	Kinga Sitarska-Okła	WSiP	
5	Prowadzenie produkcji rolniczej w praktyce	Rolnictwo cz. IV. Produkcja roślinna. Środowisko i podstawy agrotechniki	Pod red. Witolda Grzebisza	Hortpress	
		Prowadzenie produkcji zwierzęcej. Kwalifikacja R.3.2. Część I	Barbara Biesiada – Drzazga, Alina Janocha	WSiP	
		Prowadzenie produkcji zwierzęcej. Kwalifikacja R.3.2. Część II	Praca zbiorowa	WSiP	
		Obsługa środków technicznych stosowanych w rolnictwie. Kwalifikacja R.3.3	Kinga Sitarska-Okła	WSiP	
Technik informatyk 351203					
INF.02 Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i lokalnych sieci komputerowych					
INF.03 Tworzenie i administrowanie stronami i aplikacjami internetowymi oraz bazami danych					
1	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wanda Bukała, Krzysztof Szczech	WSiP	
2	Urządzenia techniki komputerowej	Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i lokalnych sieci komputerowych. Kwalifikacja INF.02. Część 1	Tomasz Marciniuk	WSiP	
3	Systemy operacyjne	Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych	Krzysztof Pytel, Sylwia Osetek	WSiP	

		i lokalnych sieci komputerowych. Kwalifikacja INF.02. Część 2			
4	Eksploatacja urządzeń techniki komputerowej	Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i lokalnych sieci komputerowych. Kwalifikacja INF.02. Część 1	Tomasz Marciniuk	WSiP	
5	Administracja systemami operacyjnymi	Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i lokalnych sieci komputerowych. Kwalifikacja INF.02. Część 3	Krzysztof Pytel, Sylwia Osetek	WSiP	
6	Montaż i eksploatacja lokalnych sieci komputerowych	Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i lokalnych sieci komputerowych. Kwalifikacja INF.02. Część 2	Krzysztof Pytel, Sylwia Osetek	WSiP	
Technik weterynarii 324002					
ROL.11. Prowadzenie chowu i inseminacji zwierząt					
ROL. 12. Wykonywanie weterynaryjnych czynności pomocniczych					
1	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wanda Buwała, Krzysztof Szczęch	WSiP	
2	Anatomia i fizjologia zwierząt	Anatomia i fizjologia zwierząt	Helena Przespolewska, Karolina Barszcz.	PWRiL	
3	Chów zwierząt	Rolnictwo cz. I. Produkcja zwierzęca. Wiadomości podstawowe.	Praca zbiorowa	Hortpress/Viridia	
		Rolnictwo cz. II. Produkcja zwierzęca. Bydło i trzoda chlewna.	Praca zbiorowa	Hortpress/Viridia	

		Rolnictwo cz. III. Produkcja zwierzęca. Owce, kozy, konie ...	Praca zbiorowa	Hortpress/Viridia	
4	Anatomia i fizjologia zwierząt w praktyce	Anatomia i fizjologia zwierząt	Helena Przespolewska, Karolina Barszcz	PWRiL	
5	Chów zwierząt w praktyce	Rolnictwo cz. I. Produkcja zwierzęca. Wiadomości podstawowe.	Praca zbiorowa	Hortpress/Viridia	
		Rolnictwo cz. II. Produkcja zwierzęca. Bydło i trzoda chlewna.	Praca zbiorowa	Hortpress/Viridia	
		Rolnictwo cz. III. Produkcja zwierzęca. Owce, kozy, konie ...	Praca zbiorowa	Hortpress/Viridia	

Technik programista

INF.03 Tworzenie i administrowanie stronami i aplikacjami internetowymi oraz bazami danych

INF.04 Projektowanie, programowanie i testowanie aplikacji

1	Język angielski w programowaniu	Język angielski zawodowy dla technika informatyka i technika programisty. Zeszyt ćwiczeń.* (zakup po uzgodnieniu z nauczycielem)	Piotr Beń	WSiP	
2	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wanda Bukała, Krzysztof Szczęch	WSiP	
3	Przygotowanie do zawodu programisty	Materiały własne nauczyciela			
4	Bazy danych	Kwalifikacja INF.03. Tworzenie i	Jolanta Pokorska	Helion	

		<p>administrowanie stronami aplikacjami internetowymi oraz bazami danych. Część 2.</p> <p>Projektowanie i administrowanie bazami danych. Podręcznik do nauki zawodu technik informatyk i technik programista.</p>			
5	Strony i aplikacje internetowe	<p>Kwalifikacja INF.03.</p> <p>Tworzenie i administrowanie stronami i aplikacjami internetowymi oraz bazami danych. Część 1. Projektowanie stron internetowych. Podręcznik do nauki zawodu technik informatyk i technik programista.</p>	Jolanta Pokorska	Helion	
6	Podstawy programowania	Materiały własne nauczyciela			
7	Tworzenie i zarządzanie bazami danych	<p>Kwalifikacja INF.03. Tworzenie i administrowanie stronami aplikacjami internetowymi oraz bazami danych. Część 2.</p> <p>Projektowanie i administrowanie bazami danych. Podręcznik do nauki zawodu technik informatyk i technik programista.</p>	Jolanta Pokorska	Helion	