

3 – G

technik żywienia i usług gastronomicznych

PRZEDMIOT	PODRECZNIKI, MATERIAŁY EDUKACYJNE, MATERIAŁY ĆWICZENIOWE	AUTOR	WYDAWNICTWO
JĘZYK POLSKI	Ponad słowami. Podręcznik do języka polskiego dla liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony. Klasa 2, część 1 i 2.	Cz.1: M. Chmiel, A Równy Cz.2: M. Chmiel, A. Równy, E. Mirkowska-Treugutt	NOWA ERA
JĘZYK ANGIELSKI	Matura Focus 3 Student's book Matura Focus 3 workbook	S. Kay, V Jones, D Brayshaw, B Michałowski	PEARSON
JĘZYK NIEMIECKI	Direkt neu 2A	Motta G. Ćwikowska B.	LektorKlett
MATEMATYKA	Matematyka w otaczającym nas świecie. Zakres podstawowy. Klasa 2 i 3	Cewe A., Krawczyk M., Kruk M., Nahorska H., Magrys – Walczak A.	PODKOWA
RELIGIA	Być światkiem Zmartwychwstałego w Rodzinie	Red. ks. P. Pierzchała	WYDAWNICTWO KATECHETYCZNE
BIOLOGIA rozszerzona	Biologia na czasie 1 (I półrocze) – zakres rozszerzony	Guzik M, Jastrzębska E	NOWA ERA
	Maturalne karty pracy 1 – I półrocze		
	Biologia na czasie 2 (II półrocze) – zakres rozszerzony	Dubert F, Kozik R	
	Maturalne karty pracy 2 – II półrocze		
WIEDZA O SPOŁECZEŃSTWIE rozszerzona	W centrum uwagi. Podręcznik do wiedzy o społeczeństwie dla liceum i technikum, cz.2. Zakres rozszerzony.	Janicki A. Kłęczkowska J. Menz M.	NOWA ERA
HISTORIA I SPOŁECZEŃSTWO	Poznać przeszłość. Ojczysty Panteon i ojczyste spory. cz.1,	T. Maćkowski	NOWA ERA
	Poznać przeszłość. Rządzący i rządzeni. cz.2	I Janicka	
WDŹ	Wędrując ku dorosłości	Król T., Ryś M.	RUBIKON
TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, cz. 1 i 2	Konarzewska M.	WSiP
ORGANIZACJA PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ	Organizacja produkcji gastronomicznej	<i>Kmiotek A.</i>	<i>WSiP</i>
ZASADY ŻYWIENIA	Zasady żywienia. cz. 2	Czerwińska D.	WSiP
USŁUGI GASTRONOMICZNE	Usługi gastronomiczne	<i>Kmiotek A.</i>	<i>WSiP</i>
PROCESY TECHNOLOGICZNE W GASTRONOMII	Procesy technologiczne w gastronomii. <i>Cz.1 i cz. 2 - Zeszyty ćwiczeń</i>	<i>Górska L., Namysłow I.</i>	<i>WSiP</i>
PLANOWANIE ŻYWIENIA I PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ	Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	Kunachowicz H. Nadolna I., Przygoda B. Sińska B., Turlejska H	WSiP
OBSŁUGA GOŚCI W GASTRONOMII	Obsługa kelnerska cz. 1 i 2	<i>Szajna R, Ławniczak D</i>	<i>WSiP</i>
	Pracownia obsługi klientów	<i>Dominik P.</i>	<i>WSiP</i>