

4 – G

technik żywienia i usług gastronomicznych

PRZEDMIOT	PODRĘCZNIKI, MATERIAŁY EDUKACYJNE, MATERIAŁY ĆWICZENIOWE	AUTOR	WYDAWNICTWO
JĘZYK POLSKI	Ponad słowami. Podręcznik do języka polskiego dla liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony. Klasa 3	M. Chmiel, R Pruszyński, A Równy	NOWA ERA
JĘZYK ANGIELSKI	Longman Repetytorium Maturalne zakres podstawowy	Umińska M, Hastings D, Chandler D	PEARSON
JĘZYK NIEMIECKI	Direkt neu 2B	Motta G. Ćwikowska B.	LektorKlett
MATEMATYKA	Matematyka w otaczającym nas świecie. Zakres podstawowy. Klasa 3	Cewe A., Krawczyk M., Kruk M., Nahorska H., Magrys – Walczak A.	PODKOWA
RELIGIA	W bogactwie miłości	Kondrak E, ks Czerkawski J, Nosek B	JEDNOŚĆ
BIOLOGIA rozszerzona	Biologia na czasie 2 – (I półrocze) zakres rozszerzony	Dubert F, Kozik R	NOWA ERA
	Biologia na czasie 3 – (II półrocze) zakres rozszerzony	Witek-Nowakowska A, Holeczek J	
	Maturalne karty pracy 2	Holeczek J	
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 (rozszerzona)	Poznać przeszłość. Wojna i wojskowość	Centek J	NOWA ERA
	Poznać przeszłość. Europa i świat	Kołodziński K, Krzemiński T	
ORGANIZACJA PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ	<i>Organizacja produkcji gastronomicznej</i>	<i>Kmiołek A.</i>	<i>WSiP</i>
ZASADY ŻYWIENIA	Zasady żywienia. cz. 2	Czerwińska D.	WSiP
USŁUGI GASTRONOMICZNE	<i>Usługi gastronomiczne</i>	<i>Kmiołek A.</i>	<i>WSiP</i>
PLANOWANIE ŻYWIENIA I PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ	Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	<i>Kunachowicz H.</i> <i>Nadolna I., Przygoda B.</i> <i>Sińska B., Turlejska H</i>	<i>WSiP</i>
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>