

2 - 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 1, część 2 i klasa 2 część 1	M Chmiel, A Równy	NOWA ERA
JĘZYK ANGIELSKI	Focus 2 – second edition Student's book	S. Kay, V Jones, D Brayshaw, B Michałowski	PEARSON
	Focus 2 – second edition workbook	P. Reily, M. Umińska, B Michałowski	PEARSON
JĘZYK NIEMIECKI	# TRENDS 2	A Życka, E Kościelniak-Walewska, A C Körber	Nowa Era
	# TRENDS 2 – zeszyt ćwiczeń	A Życka, E Kościelniak-Walewska, A C Körber	Nowa Era
MATEMATYKA	Matematyka w otaczającym nas świecie. Zakres podstawowy. Klasa 1 i 2	Cewe A., Krawczyk M, Kruk M., Nahorska H., Magrys – Walczak A.	PODKOWA
RELIGIA	Być Świadkiem Zmartwychwstałego w świecie.	Red. ks. P. Pierzchała	WYDAWNICTWO KATECHETYCZNE
WDŹ	Wędrując ku dorosłości	Król T., Ryś M.	RUBIKON
BIOLOGIA rozszerzona	Biologia na czasie 1. Zakres rozszerzony	M. Guzik, E. Jastrzębska, R. Kozik	NOWA ERA
	Maturalne karty pracy 1	B. Arciuch, M. Fiałkowska	
WIEDZA O SPOŁECZEŃSTWIE rozszerzona	W centrum uwagi. Podręcznik do wiedzy o społeczeństwie dla liceum i technikum. Cz.1 Zakres rozszerzony.	Janicki A. Kłęczkowska J. Meuz M.	NOWA ERA
DZIAŁALNOŚĆ GOSPODARCZA W GASTRONOMII	<i>Działalność gospodarcza w gastronomii</i>	<i>Górska – Warszewicz H, Sawicki B, Mikulski T</i>	<i>WsiP – REA</i>
TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, cz. 1 i 2	Konarzewska M.	WsiP
WYPOSAŻENIE I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA W GASTRONOMII	<i>BHP w branży gastronomicznej</i>	<i>Dominik P.</i>	<i>WsiP</i>
JĘZYK ANGIELSKI W GASTRONOMII	<i>Highly Recommended 1</i>	<i>Revel S., Scott. I</i>	<i>Oxford University Press</i>
ORGANIZACJA PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ	<i>Organizacja produkcji gastronomicznej</i>	<i>Kmiołek A</i>	<i>WsiP</i>
ZASADY ŻYWIENIA	<i>Zasady żywienia. cz.1 i cz.2</i>	<i>Czerwińska D.</i>	<i>WsiP</i>
PROCESY TECHNOLOGICZNE W GASTRONOMII	<i>Procesy technologiczne w gastronomii. Cz.1 i cz. 2 - Zeszyty ćwiczeń</i>	<i>Górska L., Namysłow I.</i>	<i>WsiP</i>

3 – 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 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 - second edition Student's book Matura Focus 3 - second edition - workbook	S. Kay, V Jones, D Brayshaw, B Michałowski	PEARSON
JĘZYK NIEMIECKI	# TRENDS 2	A Życka, E Kościelniak- Walewska, A C Körber	Nowa Era
	# TRENDS 2 – zeszyt ćwiczeń	A Życka, E Kościelniak- Walewska, A C Körber	Nowa Era
MATEMATYKA	Matematyka w otaczającym nas świecie. Zakres podstawowy. Klasa 2 i 3	Cewe A., Krawczyk M., Kruk M., Nahorska H., Magrys – Walczak A.	PODKOWA
BIOLOGIA rozszerzona	Biologia na czasie 1 (I półrocze) – zakres rozszerzony	M. Guzik, E. Jastrzębska, R. Kozik	NOWA ERA
	Maturalne karty pracy 1 – I półrocze	B. Arciuch, M. Fiałkowska	
	Biologia na czasie 2 (II półrocze) – zakres rozszerzony	Dubert F, Kozik R	
	Maturalne karty pracy 2 – II półrocze	M. Fiałkowska - Kołek, P. Kąkol	
WIEDZA O SPOŁECZEŃSTWIE rozszerzona	W centrum uwagi. Podręcznik do wiedzy o społeczeństwie dla liceum i technikum, cz.1 i 2. Zakres rozszerzony.	Janicki A. Klączkowska 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	
RELIGIA	Być światkiem Zmartwychwstałego w Rodzinie	Red. ks. P. Pierzchała	WYDAWNICTWO KATECHETYCZNE
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	Kmiołek A.	WSiP
ZASADY ŻYWIENIA	Zasady żywienia. cz. 2	Czerwińska D.	WSiP
USŁUGI GASTRONOMICZNE	Usługi gastronomiczne	Kmiołek A.	WSiP
PROCESY TECHNOLOGICZNE W GASTRONOMII	Procesy technologiczne w gastronomii. Cz.1 i cz. 2 - Zeszyty ćwiczeń	Górska L., Namysłow I.	WSiP
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	Szajna R, Ławniczak D	WSiP
	Pracownia obsługi klientów	Dominik P.	WSiP

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 Pruszczyński, 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	F. Dubert, R. Kozik	NOWA ERA
	Biologia na czasie 3 – (II półrocze) zakres rozszerzony	F. Dubert, M. Jurgowiak	
	Maturalne karty pracy 2	M. Fiałkowska - Kołek, P. Kąkol	
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. 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>