

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	S. Kay, V Jones, D Brayshaw, B Michałowski	PEARSON
	Matura Focus 3 - second edition - workbook		
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. Kłączkowska 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 TOWARZNAWSTWEM	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
OBŚŁUGA 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	# TRENDS 3	A Życka, E Kościelniak-Walewska, A C Körber	Nowa Era
	# TRENDS 3 – zeszyt ćwiczeń	A Życka, E Kościelniak-Walewska, A C Körber	Nowa Era
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. Kłączkowska 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>Kmiotek A.</i>	<i>WSiP</i>
ZASADY ŻYWIENIA	Zasady żywienia. cz. 2	Czerwińska D.	WSiP
USŁUGI GASTRONOMICZNE	<i>Usługi gastronomiczne</i>	<i>Kmiotek A.</i>	<i>WSiP</i>
PLANOWANIE ŻYWIENIA I PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ	<i>Zasady żywienia. Planowanie i ocena.</i>	<i>Kunachowicz H. Nadolna I., Przygoda B. Sińska B., Turlejska H</i>	<i>WSiP</i>
OBSŁUGA GOŚCI W GASTRONOMII	Obsługa kelnerska cz. 1 i 2	Szajna R, Ławniczak D	<i>WSiP</i>
	Pracownia obsługi klientów	<i>Dominik P.</i>	<i>WSiP</i>