

1 – G

technik żywienia i usług gastronomicznych

PRZEDMIOT	PODRĘCZNIKI, MATERIAŁY EDUKACYJNE, MATERIAŁY ĆWICZENIOWE	AUTOR	WYDAWNICTWO
JĘZYK POLSKI	Oblicza epok 1 cz 1 i 2 – zakres podstawowy i rozszerzony	D Chemperek, A Kalbarczyk, D Trzeźniowski	WSiP
JĘZYK ANGIELSKI	Focus 1 lub 2 – second edition *	S Kay, V Jones, D Brayshaw	Pearson
JĘZYK NIEMIECKI	# trends 1– poziom A1	A Życka, E Kościelniak-Walewska	Nowa Era
	# trends 1– poziom A1 – zeszyt ćwiczeń	A Życka, E Kościelniak-Walewska	Nowa Era
HISTORIA	Poznać przeszłość 1 - zakres podstawowy	M Pawlak, A Szweda	Nowa Era
MATEMATYKA	Prosto do matury 1 – zakres podstawowy	M Antek, K Belka, P Grabowski	Nowa Era
INFORMATYKA	Teraz bajty 1	G Koba	Migra
EDUKACJA DLA BEZPIECZEŃSTWA	Edukacja dla bezpieczeństwa	B Breitkopf, M Cieśla	WSiP
CHEMIA	To jest chemia 1 – zakres podstawowy	R Hassa, A Mrzigod, J Mrzigod	Nowa Era
	To jest chemia 1 – Karty pracy – zakres podstawowy	A. Kwiek , E. Megiel	Nowa Era
BIOLOGIA	Biologia na czasie 1 – zakres podstawowy	A Helmin, J Holeczek	Nowa Era
	Biologia na czasie 1 - Karty pracy ucznia 1	B Januszewska – Hasiec, R Stencel	Nowa Era
	Biologia na czasie 2 – zakres podstawowy	A Helmin, J Holeczek	Nowa Era
	Biologia na czasie 2 - Karty pracy ucznia 2	D Kaczmarek i J Pawłowski	Nowa Era
GEOGRAFIA	Oblicza geografii 1 – zakres podstawowy	R Malarz, M Więckowski	Nowa Era
PLASTYKA	Plastyka – podręcznik dla szkoły ponadpodstawowej, zakres podstawowy	A Przybyszewska - Pietrasiak	Operon
WDŹ	Wędrując ku dorosłości	T Król, M Guziak-Nowak	Rubikon
RELIGIA	Na drogach wolności	Ks. Piotr Pierzchała	Wydawnictwo Katechetyczne
BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY	Sporządzanie potraw i napojów cz1 (HGT.02)	M Zienkiewicz	WSiP
WYPOSAŻENIE TECHNICZNE ZKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH	Sporządzanie potraw i napojów cz1 (HGT.02)	M Zienkiewicz	WSiP
PODSTAWY GASTRONOMII	Podstawy gastronomii i technologii żywności cz I i II	A Kmiołek - Gizara	WSiP
TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz I	M Konarzewska	WSiP
PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ	Procesy technologiczne w gastronomii cz 1 - zeszyt ćwiczeń	L Górską, J Namysław	WSiP

* Numer podręcznika dla grupy zostanie ustalony po teście poziomującym we wrześniu

2 – G

technik żywienia i usług gastronomicznych

PRZEDMIOT	PODRĘCZNIKI, MATERIAŁY EDUKACYJNE, MATERIAŁY ĆWICZENIOWE	AUTOR	WYDAWNICTWO
JĘZYK POLSKI	Oblicza epok 2, cz 1 – zakres podstawowy i rozszerzony	D Chemperek, A Kalbarczyk, D Trzeźniowski	WSiP
JĘZYK ANGIELSKI	Matura Focus 2 – second edition. Student's Book i Workbook	S Kay, V Jones, D Brayshaw	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
HISTORIA	Poznać przeszłość 2 - zakres podstawowy	A Kucharski, A Niewęglowska	Nowa Era
MATEMATYKA	Prosto do matury 1 i 2 – zakres podstawowy	M Antek, K Belka, P Grabowski	Nowa Era
INFORMATYKA	Teraz bajty - zakres podstawowy, kl 2.	G Koba	Migra
FIZYKA	Odkryć fizykę kl. 1 - zakres podstawowy	M Braun, W Śliwa	Nowa Era
CHEMIA	To jest chemia 1 – zakres podstawowy	R Hassa, A Mrzigod, J Mrzigod	Nowa Era
	To jest chemia 1 – Karty pracy – zakres podstawowy	A. Kwiek , E. Megiel	Nowa Era
BIOLOGIA	Biologia na czasie 2 – zakres podstawowy	A Helmin, J Holeczek	Nowa Era
	Biologia na czasie 2 - Karty pracy ucznia 2	D Kaczmarek i J Pawłowski	Nowa Era
GEOGRAFIA	Oblicza geografii 2 – zakres podstawowy	K Wiedermann, R Uliszak, T Rachwał, P Kroh	Nowa Era
PODSTAWY PRZEDSIĘBIORCZOŚCI	Krok w przedsiębiorczość	Z Makięła, T Rachwał	Nowa Era
WDŹ	Wędrując ku dorosłości	T Król, M Guziak-Nowak	Rubikon
RELIGIA	Na drogach dojrzałej wiary	Ks. P Pierzchała, s O Pierożek	Wydawnictwo Katechetyczne
TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz II (HGT.02)	M Konarzewska	WSiP
ZASADY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych cz I – Zasady żywienia (HGT.12)	H Kunachowicz, I Nadolna, B Przygoda, B Sińska, H Turlejska	WSiP
JĘZYK ANGIELSKI W GASTRONOMII	Highly Recommended 1	S Revel, J Scott	Oxford
PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ	Procesy technologiczne w gastronomii cz 2 - zeszyt ćwiczeń	L Górska, J Namysław	WSiP

3 – G5
technik żywienia i usług gastronomicznych

PRZEDMIOT	PODRĘCZNIKI, MATERIAŁY EDUKACYJNE, MATERIAŁY ĆWICZENIOWE	AUTOR	WYDAWNICTWO
JĘZYK POLSKI	Oblicza epok 2, cz 1 i cz 2 – zakres podstawowy i rozszerzony	D Chemperek, A Kalbarczyk, D Trześniowski	WSiP
JĘZYK ANGIELSKI	Matura Focus 3 – second edition. Student’s Book i Workbook	S Kay, V Jones, D Brayshaw	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
HISTORIA	Poznać przeszłość 3 - zakres podstawowy	J Kłaczko, A Łaszkiwicz, S Roszak	Nowa Era
MATEMATYKA	Prosto do matury 2 i 3 – zakres podstawowy	M Antek, K Belka, P Grabowski	Nowa Era
INFORMATYKA	Teraz bajty - zakres podstawowy, kl 3	G Koba	Migra
FIZYKA	Odkryć fizykę 2 - zakres podstawowy	M Braun, W Śliwa	Nowa Era
CHEMIA	To jest chemia 2 – zakres podstawowy	R Hassa, A Mrzigod, J Mrzigod	Nowa Era
	To jest chemia 2 – Karty pracy – zakres podstawowy	A. Kwiek	Nowa Era
BIOLOGIA	Biologia na czasie 3 – zakres podstawowy	J Holeczek	Nowa Era
	Biologia na czasie 3 - Karty pracy ucznia	B Januszewska – Hasiec	Nowa Era
GEOGRAFIA	Oblicza geografii 3 – zakres podstawowy	C Adamiak, A Dubownik, M Świtoniak, M Nowak, B Szyda	Nowa Era
PODSTAWY PRZEDSIĘBIORCZOŚCI	Krok w przedsiębiorczość	Z Makięła, T Rachwał	Nowa Era
WDŹ	Wędrując ku dorosłości	T Król, M Guziak-Nowak	Rubikon
RELIGIA	Być Świadkiem Zmartwychwstałego w świecie	ks. P Pierzchała , s. O Pirożek	Wydawnictwo Katechetyczne
TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02 – podręcznik do nauki zawodu technik żywienia usług gastronomicznych, cz 2	M Konarzewska	WSiP
ZASADY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA	Zasady żywienia. Kwalifikacja T.15 Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia usług gastronomicznych, cz 1 i 2	D Czerwińska	WSiP
JĘZYK ANGIELSKI W GASTRONOMII	Highly Recommended 2	T Scott, A Pohl	Oxford
PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ	Procesy technologiczne w gastronomii Kwalifikacja T. 6 cz 2 – zeszyt ćwiczeń do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych,	L Górską, J Namysław	WSiP
USŁUGI GASTRONOMICZNE I CATERINGOWE	Usługi gastronomiczne. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych,	R Szajna, D Ławniczak	WSiP