

1– K
technik usług kelnerskich

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 Trześniowski	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, J Kobylecka	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
WYPOSAŻENIE I BEZPIECZEŃSTWO PRACY W GASTRONOMII	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	A Kasperek, M Kondratowicz	WSiP
OBSŁUGA KELNERSKA	Obsługa kelnerska cz. 1 i 2	R Szajna, D Ławniczak	WSiP
ZASADY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA	Zasady żywienia cz. 1 i 2	D Czerwińska	WSiP
JĘZYK OBCY W GASTRONOMII	Highly Recommended 1	S Revel, J Scott	Oxford
OBSŁUGA GOŚCI W GASTRONOMII	Obsługiwanie gości cz.1 i 2 – zeszyt ćwiczeń	R Szajna, D Ławniczak	WSiP

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

2 – K
technik usług kelnerskich

PRZEDMIOT	PODRĘCZNIKI, MATERIAŁY EDUKACYJNE, MATERIAŁY ĆWICZENIOWE	AUTOR	WYDAWNICTWO
JĘZYK POLSKI	Oblicza epok 2, cz 1 – zakres podstawowy i rozszerzony	D Chemperek, A Kalbarczyk, D Trześniowski	WSiP
JĘZYK ANGIELSKI	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 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 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 Makiela, T Rachwał	Nowa Era
WDŹ	Wędrując ku dorosłości	T Król, M Guziak-Nowak	Rubikon
RELIGIA	Na drogach dojrzałej wiary	Ks. P Pierzchała, s O Pjerozek	Wydawnictwo Katechetyczne
ZASADY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA	Zasady żywienia cz 1 i 2	D Czerwińska	WSiP
JĘZYK OBCY W GASTRONOMII	Highly Recommended 1	S Revel, J Scott	Oxford
TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA	Sporządzanie potraw i napojów cz 2 (HGT.02, TG.07)	A Kmiołek - Gizara	WSiP
USŁUGI GASTRONOMICZNE WEWNĘTRZNE I CATERINGOWE	Usługi kelnerskie	R Szajna, D Ławniczek, A Ziaja	WSiP
SPORZĄDZANIE POTRAW I NAPOJÓW	Sporządzanie potraw i napojów cz 2 (HGT.02, TG.07)	A Kmiołek - Gizara	WSiP
PLANOWANIE I ROZLICZANIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH	Organizowanie usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń	R Szajna, D Ławniczek, A Ziaja	WSiP
OBSŁUGA GOŚCI W GASTRONOMII	Obsługiwanie gości cz 1 i 2 – zeszyt ćwiczeń	R Szajna, D Ławniczak	WSiP

3 – K5
technik usług kelnerskich

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	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 Kłaczek, 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 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 3 – zakres podstawowy	C Adamiak, A Dubownik, M Świtoniak, M Nowak, B Szyda	Nowa Era
PODSTAWY PRZEDSIĘBIORCZOŚCI	Krok w przedsiębiorczość	Z Makiela, 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 Pjerozek	Wydawnictwo Katechetyczne
JĘZYK OBCY W GASTRONOMII	Highly Recommended 2	T Scott, A Pohl	Oxford
TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA	Sporządzanie potraw i napojów cz 2 (HGT.02, TG.07)	A Kmiołek - Gizara	WSiP
USŁUGI KELNERSKIE I GASTRONOMICZNE	Usługi gastronomiczne - podręcznik do zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych	R Szajna, D Ławniczek,	WSiP
PODSTAWY MIKSOLOGII	Sporządzanie potraw i napojów cz 2 (HGT.02, TG.07)	A Kmiołek - Gizara	WSiP
	Obsługa kelnerska – podręcznik do zawodu kelner, cz 2	R Szajna, D Ławniczak	WSiP
SPORZĄDZANIE POTRAW I NAPOJÓW	Sporządzanie potraw i napojów cz 2 (HGT.02, TG.07)	A Kmiołek - Gizara	WSiP
PLANOWANIE I ROZLICZANIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH	Organizowanie usług kelnerskich – zeszyt ćwiczeń	R Szajna, D Ławniczak, A Ziaja	WSiP
OBSŁUGA GOŚCI W GASTRONOMII	Obsługiwanie gości cz 1 i 2 – zeszyt ćwiczeń	R Szajna, D Ławniczak	WSiP