**3 – G**

**technik żywienia i usług gastronomicznych**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PRZEDMIOT** | **PODRĘCZNIKI, MATERIAŁY EDUKACYJNE, MATERIAŁY ĆWICZENIOWE** | **AUTOR** | **WYDAWNICTWO** |  |
| **JĘZYK POLSKI** | **Oblicza epok 2.1 i 2.2** **–** zakres podstawowy i rozszerzony *(nowa edycja)* | D Chemperek, A Kalbarczyk, D Trześniowski | WSiP |  |
| **JĘZYK ANGIELSKI zakres rozszerzony** | **Focus 3** – second edition. Student’s Book - *kontynuacja* | S Kay, V Jones, D Brayshaw | Pearson |  |
| **JĘZYK NIEMIECKI** | **#trends 2.** Podręcznik do języka niemieckiego dla liceów i techników. | 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. Edycja 2024.** Nowość. Podręcznik do historii dla liceum  ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy | J Kłaczkow, A Łaszkiewicz, S Roszak | Nowa Era |  |
| **HISTORIA I TERAŹNIEJSZOŚĆ** | **Historia i teraźniejszość 2**. Podręcznik dla liceum i technikum. Zakres podstawowy. | I. Modzelewska – Rysak, L.Rysak, K. Wilczyński, A. Cisek, M. Buczyński, T. Grochowski, W. Pelczar, | WSiP |  |
| **MATEMATYKA** | **Prosto do matury 2**– zakres podstawowy *(kontynuacja)* | M Antek, K Belka, P Grabowski | Nowa Era |  |
| **Prosto do matury 3** – zakres podstawowy |  |
| **INFORMATYKA** | **Informatyka**. Liceum i technikum. Zakres podstawowy. Klasa 3. Reforma 2019 | W. Jochemczyk, K. Olędzka | WSiP |  |
| **FIZYKA** | [**Odkryć fizykę 2** - zakres podstawowy](https://www.nowaera.pl/odkryc-fizyke-1-podrecznik-do-fizyki-dla-liceum-ogolnoksztalcacego-i-technikum-zakres-podstawowy,sku-066402) | 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 2** – zakres podstawowy *(kontynuacja)* | T. Rachwał, R. Uliszak, K. Wiedermann, P. Kroh | Nowa Era |  |
| **Oblicza geografii 3** – zakres podstawowy | C. Adamiak, A. Dubownik, M. Świtoniak, M. Nowak, B. Szyda | Nowa Era |  |
| **PODSTAWY PRZEDSIĘBIORCZOŚCI** | **Krok w przedsiębiorczość** | Z Makieła, T Rachwał | Nowa Era |  |
| **RELIGIA** | **Na drogach nadziei chrześcijańskiej** | ks. P Pierzchała , s. O Pierożek | Wydawnictwo Katechetyczne |  |
| ***TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA*** | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02 – podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, cz 2 | M Konarzewska | WSiP |  |
| ***ZASADY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA*** | Zasady żywienia. Kwalifikacja T.15 Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, cz 1 i 2 | D Czerwińska | WSiP |  |
| ***JĘZYK ANGIELSKI ZAWODOWY*** | **Highly Recommended 1** | T. Scott, R. Revell | Oxford |  |
| ***PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ*** | Procesy technologiczne w gastronomii Kwalifikacja HGT.02 cz 2 – zeszyt ćwiczeń do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, | L Górska, I Namysław | WSiP |  |
| ***USŁUGI GASTRONOMICZNE I CATERINGOWE*** | Usługi gastronomiczne. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, | R Szajna, D Ławniczak | WSiP |  |
| ***PRACOWNIA PLANOWANIA ŻYWIENIA I ORGANIZACJI GASTRONOMII*** | **Pracownia organizacji żywienia.** Zeszyt ćwiczeń. Kwalifikacja TG.16/HGT.12 | J.Duda, S. Krzywda | WSiP |  |