**4 – G**

**technik żywienia i usług gastronomicznych**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRZEDMIOT** | **PODRĘCZNIKI, MATERIAŁY EDUKACYJNE, MATERIAŁY ĆWICZENIOWE** | **AUTOR** | **WYDAWNICTWO** |
| **JĘZYK POLSKI** | **Oblicza epok 3.1** *(nowa edycja)* i **3.2** **–** zakres podstawowy i rozszerzony | D Chemperek, A Kalbarczyk, D Trześniowski | WSiP |
| **JĘZYK ANGIELSKI zakres rozszerzony** | **Focus 3** – second edition. Student’s Book | S Kay, V Jones, D Brayshaw | 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 |
| **HISTORIA** | **Poznać przeszłość 4. Edycja 2024**. Podręcznik do historii dla liceum ogólnokształcącego i technikum.  Zakres podstawowy | J. Kłaczkow, S. Roszak | Nowa Era |
| **WIEDZA O SPOŁECZEŃSTWIE** | **W CENTRUM UWAGI 1.** Podręcznik do wiedzy o społeczeństwie dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. | A Janicki, J Kięczkowska, M Menz | Nowa Era |
| **MATEMATYKA** | **Prosto do matury 3 i 4**. Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy | M Antek, K Belka, P Grabowski | Nowa Era |
| **FIZYKA** | **Odkryć fizykę 3**. Podręcznik dla liceum i technikum. 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 |
| **RELIGIA** | **Na drogach nadziei chrześcijańskiej** | ks. P Pierzchała , s. O Pierożek | Wydawnictwo Katechetyczne |
| ***USŁUGI GASTRONOMICZNE I CATERINGOWE*** | **Usługi gastronomiczne**. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, | R Szajna, D Ławniczak | WSiP |
| ***PLANOWANIE ŻYWIENIA CZŁOWIEKA I PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ*** | **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 2**. HGT.12 | J.Duda, S.Krzywda, M.Zienkiewicz | WSiP |
| ***PODSTAWY ŻYWIENIA DIETETYCZNEGO*** | *Literatura uzupełniająca:*  **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 1**. Zasady żywienia. HGT.12 | B.Przygoda, H. Kunachowicz, I.Nadolna, B.Sińska, H.Turlejska | WSiP |
| ***INFORMATYKA W GASTRONOMII*** | brak |  |  |
| ***PRACOWNIA PLANOWANIA ŻYWIENIA I ORGANIZACJI GASTRONOMII*** | **Pracownia organizacji żywienia.** Zeszyt ćwiczeń. Kwalifikacja TG.16/HGT.12 | J.Duda, S. Krzywda | WSiP |
| ***PRACOWNIA USŁUG I OBSŁUGII KONSUMENTA*** | **Obsługa klientów w gastronomii**. Zeszyt ćwiczeń | R. Szajna, D. Ławniczak | WSiP |