**4 – G**

**technik żywienia i usług gastronomicznych**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRZEDMIOT** | **PODRĘCZNIKI, MATERIAŁY EDUKACYJNE, MATERIAŁY ĆWICZENIOWE** | **AUTOR** | **WYDAWNICTWO** |
| JĘZYK POLSKI | Oblicza epok 2.2 *(nowa edycja)* i 3.1  – zakres podstawowy i rozszerzony | D Chemperek, A Kalbarczyk, D Trześniowski | WSiP |
| JĘZYK ANGIELSKI zakres rozszerzony | Focus 3 – second edition. Student’s Book (kontynuacja)  Repetytorium maturalne. Poziom rozszerzony z materiałem podstawowym. (Wyd. uaktualnione 2025) | S Kay, V Jones, D Brayshaw  S Kay, V Jones, R Hastings, A Juszko, D Chandler, J. Sosnowska | 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. Podręcznik do historii dla liceum ogólnokształcącego  i technikum. Zakres podstawowy.  Wyd. 2025.  Poznać przeszłość 3 - kontynuacja | J. Kłaczkow, S. Roszak | 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 EDYCJA 2024 | 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 |
| JĘZYK ANGIELSKI ZAWODOWY | Food Service Industries | Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum | Express Publishing |
| 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 |