

Podręczniki dla klasy trzeciej 2017/2018
Technikum
zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych

L.p.	Obowiązkowe zajęcia edukacyjne	Autor	Tytuł	Uwagi
1	Język polski	J. Kopciński	„Przeszłość to dziś” Literatura – język – kultura cz.2	STENTOR
2	Język angielski	M. Rosińska, L. Edwards	Matura 2015 Repetytorium	MacMillan
3	Język niemiecki	K. Łuniewska, U. Tworek, Z. Wąsik,	„Alles klar Neu 2”, zakres podstawowy.	WSiP
4	Matematyka	W. Babiański L. Chańko J.Czarnowska, J.Wesołowska	Kontynuacja z klasy drugiej Matematyka 3. Zakres rozszerzony. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych.	NOWA ERA
5	Historia i społeczeństwo	M. Markowicz O. Pytlińska A. Wyroda	1. Ojczysty Panteon i ojczyste spory 2. Europa i świat	WSiP
6	Biologia	Franciszek Dubert Ryszard Kozik Stanisław Krawczyk Mariola Marko - Worłowska Władysław Zamachowski	"Biologia na czasie 2" podręcznik dla LO i technikum, zakres rozszerzony	NOWA ERA
		M. Fiałkowska-Kołek, P. Kąkol, A. Nowakowska, J. Pawłowski, U. Poziomek, A. Tyc	"Biologia na czasie 2", maturalne karty pracy dla LO i technikum, zakres rozszerzony	NOWA ERA
7	Podstawy żywienia człowieka	H. Kunachowicz	Zasady żywienia. Planowanie i ocena	WSiP
8	Technologia gastronomiczna	A. Kmiołek	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. część I i II Kwalifikacja T.6.2	WSiP
9	Usługi gastronomiczne	R. Szajna, D. Ławniczak	Usługi gastronomiczne, + Obsługa klientów w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń.	WSiP, REA

10	Działalność gospodarcza w gastronomii	J. Musiałkiewicz	Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej	EKONOMIK
11	Pracownia planowania i produkcji gastronomicznej		Podręcznik zostanie podany we wrześniu	
12	Pracownia kelnerska	P. Dominik	Pracownia obsługi klientów. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Praktyczna nauka zawodu.	WSiP, REA
13	Pracownia organizacji usług gastronomicznych	R. Szajna, D. Ławniczak	Usługi gastronomiczne, + Obsługa klientów w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń.	WSiP, REA