

Wykaz podręczników obowiązujących w klasie trzeciej TC w roku szkolnym 2021/2022

TECHNIKUM GASTRONOMICZNE - **TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

l.p	przedmiot	autor	tytuł	wydawca	nr dopuszczenia
przedmioty ogólnokształcące	język polski	Małgorzata Chmiel, Anna Równy	Ponad słowami kl. 2 , cz.2	Nowa Era	425/4/2013
	język angielski	David Spencer	1 grupa - Checkpoint A2+/B1 2 grupa - Checkpoint B1+ (PODRĘCZNIK + ĆWICZENIA)	macmillan	NPP: 959/2/2019
	biologia poziom rozszerzony	E. Dubert, R. Kozik, S. Krawczyk, A. Kula, M. Marko-Worłowska, W. Zamachowski		Nowa Era	564/2/2013/2016
	język rosyjski	M.Wiatr-Kmieciak i S. Wujec	Wot i my. Język rosyjski dla szkół ponadgimnazjalnych cz.2 i 3 Podręcznik i zeszyt ćwiczeń	Wydawnictwa Szkolne PWN	cz.2 324/2/2012; cz. 3 324/3/2011/z1
	język niemiecki	C. Serzysko, B. Sekulski	Infos aktuell 2, Infos aktuell 3- podręcznik i zeszyt ćwiczeń	pearson	1027/2/2019 1027/3/2020

pr:

matematyka	A. Cewe, M. Krawczyk, M. Kruk, A. Magryś-Walczak, H. Nahorska	Matematyka w otaczającym nas świecie zakres podstawowy i rozszerzony podręcznik 2 oraz podręcznik 3	Podkowa	596/2/2013 596/3/2014
historia i społeczeństwo	Marcin Markowicz, Olga Pytlińska Agata Wyroda	1. Historia i społeczeństwo. Europa i Świat. Podręcznik do liceum i technikum. Kontynuacja z klasy II 2. Historia i społeczeństwo. Wojna i wojskowość. Podręcznik do liceum i technikum. 3. Historia i społeczeństwo. Rządzący i rządzeni. Podręcznik do liceum i technikum.	WSiP	667/1/2013 667/3/2013 667/4/2013
technika i bezpieczeństwo w gastronomii				
język angielski zawodowy w gastronomii	1 grupa - Virginia Evans i in. 2 grupa - Rafał i Katarzyna Sarna	1 grupa - Food service Industries. 2 grupa - Język angielski zawodowy - Technik żywienia i usług gastronomicznych i Technik usług kelnerskich (zeszyt ćwiczeń)	Express Publishing, WSiP	
planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej				
pracownia planowania żywienia				
usługi gastronomiczne	Renata Szajna, Danuta Ławniczak Renata Szajna, Danuta Ławniczak	„Usługi gastronomiczne”. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych.	WSiP	33/2015

zawodowe

	pracownia usług gastronomicznych	Renata Szajna, Danuta Ławniczak	„Usługi gastronomiczne”. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych.	WSiP	33/2015
	technologia gastronomiczna	Anna Kmiótek	Sporządzanie potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1, część 2. technologia gastronomiczna. Kwalifikacja T.6.1	WSiP	21/2013; 572013; 65/2013
przedmioty dodatkowe	religia				
	wychowanie do życia w rodzinie	podręcznik nieobowiązkowy			