

**WYKAZ PODRĘCZNIKÓW NA ROK SZKOLNY 2022/23**

**Technikum gastronomiczne 5- letnie**

**KLASA I**

<b>PRZEDMIOT</b>	<b>TYTUŁ PODRĘCZNIKA</b>	<b>AUTORZY</b>	<b>WYDAWNIC TWO</b>
Język polski	<i>Oblicza epok. Nowa Edycja Klasa1 cz 1 i 2</i>	D. Trześniowski D. Chemperek A. Kalbarczyk	WSiP
Język angielski	<i>Checkpoint A2+/B1</i>	D. Spencer M. Cichmińska	Macmillan
Język niemiecki	<i>TRENDS 1 + zeszyt ćwiczeń</i>	A. Życka, E. Kościelniak –Zalewska, A. Ch. Korber	Nowa Era
Historia	<i>Poznać przeszłość. Cz.1 Podręcznik do historii dla liceum i technikum Zakres podstawowy</i>	M. Pawlak A. Szweda	Nowa Era
Historia i teraźniejszość	Historia i teraźniejszość. Zakres podstawowy.	Izabela Modzelewska- Rysak, Leszek Rysak, Wilczyński Karol, Cisek Adam	WSiP
Geografia	<i>Oblicza geografii1. Podręcznik dla LO i technikum. Zakres podstawowy.</i>	R. Malarz M. Więckowski	Nowa era
Biologia	<i>Biologia na czasie. Cz. 1. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum Zakres podstawowy</i>	A. Helmin J. Holeczek	Nowa Era
Chemia	<i>To jest chemia cz. 1. Zakres rozszerzony</i>	M. Litwin Sz. Styka – Wlazło J. Szymońska	Nowa Era
Fizyka	<i>Odkryć fizykę. Podręcznik dla klasy I liceum i technikum. Zakres podstawowy</i>	M. Braun W. Śliwa	Nowa Era
Matematyka	<i>MATeMATyka 1 Podręcznik do matematyki dla liceum i technikum. Zakres podstawowy</i>	W. Babiański L. Chańko K. Wej	Nowa Era
Informatyka	<i>Informatyka. Zakres podstawowy</i>	W. Jochemczyk K. Ołędzka	WSiP
Edukacja dla bezpieczeństwa	<i>Żyję i działam bezpiecznie. Podręcznik do edukacji dla bezpieczeństwa dla liceum i technikum</i>	J. Słoma	Nowa Era
Plastyka	<i>Plastyka</i>	A. Przybyszewska- Pietrasiak	Operon
Chemia (rozszerzona)	<i>j/w w podstawie</i>		
BHP w gastronomii	<i>Brak podręcznika – materiały przygotowuje nauczyciel</i>		
Podstawy gastronomii	<i>Brak podręcznika – materiały przygotowuje nauczyciel</i>		
Wyposażenie zakładów gastronomicznych	<i>Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.</i>	A. Kasperek M. Kondratowicz	WSiP
Technologia gastronomiczna	<i>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem . Reforma 2019 . Podręcznik cz.1.</i>	M. Konarzewska	WSiP

Język angielski w gastronomii	<i>Język angielski zawodowy w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń</i>	K. Sarna	WSiP
Pracownia technologii gastronomicznej	<i>Brak podręcznika – materiały przygotowuje nauczyciel</i>		

## KLASA II

PRZEDMIOT	TYTUŁ	AUTORZY	WYDAWNICTWO
Język polski	<i>Oblicza epok kl. 2 cz. Ii 2</i>	Praca zbiorowa	WSiP
Język angielski	<i>Checkpoint A2/B1</i>	D. Spencer	Macmillan
Język niemiecki	<i>TRENDS 2 + zeszyt ćwiczeń</i>	A. Życka, E. Kościelniak-Zalewska, A. Ch. Korber	Nowa Era
Historia	<i>Poznać przeszłość cz. 2 Zakres podstawowy</i>	A. Kucharski A. Niewęgłowska	Nowa Era
Podstawy przedsiębiorczości	<i>Działalność gospodarcza w gastronomii</i>	B. Górską- Warszewicz, B. Sawicka , T. Mikulska	WSiP
Geografia	<i>Oblicza geografii 2, Zakres podstawowy</i>	T. Rachwa, R. Uliszak K. Wiedermann P. Kroh	Nowa era
Biologia	<i>Biologia na czasie 2. Podręcznik dla liceum i technikum. Zakres podstawowy.</i>	A. Helmina J. Holeczek	Nowa Era
Chemia	<i>To jest chemia cz. 2 Chemia organiczna. Zakres rozszerzony.</i>	Praca zbiorowa	Nowa Era
Fizyka	<i>Odkryć fizykę. Podręcznik do klasy 2 . Zakres podstawowy</i>	M. Braun W. Śliwa	Nowa Era
Matematyka	<i>MATeMATyka 2. Podręcznik do matematyki dla liceum i technikum. Zakres podstawowy. Dla absolwentów szkół podstawowych</i>	Praca zbiorowa	Nowa Era
Informatyka	<i>Informatyka . Klasa 2 Zakres podstawowy</i>	W. Jochemczyk K. Olędzka	WSiP
Wyposażenie zakładów gastronomicznych	<i>Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii</i>	A. Kasperek , M. Kondratowicz	WSiP
Technologia gastronomiczna	<i>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem.Przygotowywanie i wydawanie dań. HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 1</i>	M. Konarzewska	WSiP
Zasady żywienia człowieka	<i>Zasady żywienia człowieka cz.1 Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 1</i>	D. Czerwińska	WSiP
Język angielski w gastronomii	<i>Język angielski zawodowy w gastronomii . Zeszyt ćwiczeń</i>	K. Sarna , R. Sarna	WSiP
Pracownia technologii gastronomicznej	<i>Brak podręcznika . Materiały przygotowuje nauczyciel</i>		

**KLASA III**

<b>PRZEDMIOT</b>	<b>TYTUŁ</b>	<b>AUTORZY</b>	<b>WYDAWNIC TWO</b>
Język polski	<i>Oblicza epok. Cz. 3.1 i 3.2</i>	D. Chemperek , A. Kalbarczyk , D. Trzeźniowski	WSiP
Język angielski	<i>Checkpoint B1+</i>	D. Spencer, M. Cichmińska	
Język niemiecki	<i>Trends 3 + zeszyt ćwiczeń</i>	A. Życka, E. Kościelniak- Walewska	Nowa Era
Historia	<i>Poznać przeszłość cz.3 Zakres podstawowy</i>	A.Kucharski, A. Niewęglowski	Nowa Era
Podstawy przedsiębiorczości	<i>Krok w przedsiębiorczość</i>	Z. Makiela, T. Rachwał	Operon
Geografia	<i>Oblicza geografii 2 podręcznik dla LO i technikum. Zakres podstawowy</i>	T. Rachwał, R. Uliszak, K. Wiedermann P. Kroh	Nowa Era
Biologia	<i>Biologia na czasie 3.Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum Zakres podstawowy</i>	J. Holeczek	Nowa Era
Chemia	<i>To jest chemia. Cz. 1 i 2 Zakres rozszerzony</i>	M. Litwin, S. Styka-Wlazło, J. Szymońska	Nowa Era
Fizyka	<i>Odkryć fizykę 3.Podręcznik do fizyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum Zakres podstawowy</i>	M Braun, W Śliwa	Nowa Era
Matematyka	<i>MATeMATyka 3.Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy.</i>	W. Babiński, L. Chańko, J. Czarnowska, G. Janocha, J. Wesołowska	Nowa Era
Informatyka	<i>Informatyka. Klasa 3. Podręcznik. Zakres podstawowy</i>	W. Jochemczyk, K. Ołędzka	WSiP
Chemia. Zakres rozszerzony	<i>j/w w podstawie</i>		
Język angielski . Zakres rozszerzony	<i>j/w w podstawie</i>		
Technologia gastronomiczna	<i>Podręcznik zostanie podany na początku roku szkolnego</i>		
Zasady żywienia człowieka	<i>Podręcznik zostanie podany na po-czątku roku szkolnego</i>		
Pracownia technologii gastronomicznej	<i>Brak podręcznika. Materiały przygotowuje nauczyciel</i>		
Podstawy żywienia dietetycznego	<i>Podręcznik zostanie podany na po-czątku roku szkolnego</i>		
Usługi gastronomiczne i cateringowe	<i>Podręcznik zostanie podany na po-czątku roku szkolnego</i>		
Język angielski w gastronomii	<i>Język angielski zawodowy w gastronomii</i>	K. Sarna, R. Sarna	WSiP

**KLASA IV**

PRZEDMIOT	TYTUŁ PODRĘCZNIKA	AUTORZY	WYDAWNICTWO
Język polski	<i>Oblicza epok cz. 3.2</i>	A Kalbarczyk, D. Trzeźniowski , D. Chemperek	WSiP
Język angielski	<i>Checkpoint B1+. Repetytorium do szkół ponadpodstawowych. Poziom podstawowy i rozszerzony</i>	D. Spencer, M. Cichmańska, M. Rosińska, L. Edwards,	Macmillan
Język niemiecki	<i>Trends 4 – kontynuacja Podręcznik + zeszyt ćwiczeń Poziom podstawowy</i>	A. Życka	Nowa Era
Historia	<i>Poznać przeszłość 3. Podręcznik do liceum i technikum.</i>	J. Kłaczko, A. Łaszkiewicz, S. Roszak	Nowa Era
Wiedza o społeczeństwie	<i>W centrum uwagi. Cz. IV</i>	L. Czechowska, S. Drelich	Nowa Era
Geografia	<i>Podręcznik zostanie podany na początku roku szkolnego</i>		
Biologia	<i>Biologia na czasie 3. Podręcznik do LO i Technikum. Zakres podstawowy</i>	J. Holeczek	Nowa Era
Chemia	<i>To jest chemia . Część 2. Zakres rozszerzony</i>	M. Litwin, Sz. Styka-Wlazło, J. Szymońska	Nowa Era
Fizyka	<i>Odkryć fizykę. Podręcznik do klasy 3. Zakres podstawowy</i>	M. Braun W. Śliwa	Nowa Era
Matematyka	<i>Matematyka 3 Zakres podstawowy</i>	G. Janocha J. Czarnowska J. Wesołowska L. Chańko W.Babiański	Nowa Era
Chemia (rozszerzona)	<i>j/w w podstawie</i>		Nowa Era
Język angielski (rozszerzony)	<i>Brak podręcznika. Materiały przygotowuje nauczyciel</i>		
Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	<i>Podręcznik zostanie podany na początku roku szkolnego</i>		
Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej	<i>Organizacja żywienia i usług gastronomicznych . Cz.1. Zasady żywienia</i>	B Przygoda H. Kunachowicz I. Nadolna B. Sicińska H. Turlejska	WSiP
Usługi gastronomiczne i cateringowe	<i>Brak podręcznika. Materiały przygotowuje nauczyciel</i>		
Język angielski	<i>Podręcznik zostanie podany na</i>		

<b>w gastronomii</b>	<i>początku roku szkolnego</i>		
<b>Pracownia planowania żywienia i organizacji w gastronomii</b>	<i>Brak podręcznika. Materiały przygotowuje nauczyciel</i>		
<b>Pracownia usług i obsługi konsumenta</b>	<i>Brak podręcznika. Materiały przygotowuje nauczyciel</i>		