

WYKAZ PODRECZNIKÓW DO KLASY III
TECHNIKUM NR1
W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH
OBOWIĄZUJĄCYCH W ROKU SZKOLNYM 2020/2021

| L.p. | Przedmiot | Tytuł podręcznika, autor, wydawnictwo |
|-------------|---|--|
| 1. | Religia | Świadek Chrystusa w Kościele , ks. S. Łabendowicz, Wydawnictwo Diecezjalne i Drukarnia w Sandomierzu |
| 2. | J. polski | Język polski. Cz.IV i V , K. Budna, J. Manthey, seria „Odkrywamy na nowo”, wyd. Operon |
| 3. | J. angielski | Vision 3 , Helen Casey, Joanna Szuwart, wyd. Oxford University Press Repetitorium Maturalne (informacja we wrześniu) |
| 4. | Język angielski zawodowy | READY TO ORDER , Anne Baude, Montserrat Iglesias, Anna Inesta, wyd. PEARSON |
| 5. | J. niemiecki | Infos 2 , Birgit Sekulski, Nina Drabich, Tomasz Gajownik, Cezary Serzysko, podręcznik i zeszyt ćwiczeń, wyd. PEARSON |
| 6. | Język niemiecki zawodowy | Mit Beruf auf Deutsch. Język niemiecki zawodowy dla szkół ponadgimnazjalnych. Profil turystyczno-gastronomiczny , D. Kujawa, M. Stinia, wyd. Nowa Era |
| 7. | J. rosyjski | Nowyje Wstreczi , M. Zybert, wyd. WSiP |
| 8. | Historia i społeczeństwo | Ojczysty Panteon i Ojczyste Spory , podręcznik, wyd. OPERON |
| 9. | Matematyka | Matematyka. Klasa 3 , zakres podstawowy, E. Kurczab, M. Kurczab, E. Świda, wyd. Pazdro + zbiór zadań |
| 10. | Chemia | Chemia. Ciekawi świata. 2. Zakres rozszerzony, wyd. Operon |
| 11. | Zasady żywienia | Zasady żywienia , H. Kunachowicz, wyd. WSiP |
| 12. | Organizacja produkcji gastronomicznej | Organizacja produkcji gastronomicznej , A. Kmiołek, wyd. WSiP |
| 13. | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna , A. Kmiołek, wyd. WSiP |
| 14. | Podstawy działalności w gastronomii | Działalność gospodarcza w gastronomii , H. Górską-Wasewicz, B. Sawicka, T. Mikulska, wyd. WSiP |
| 15. | Usługi gastronomiczne | Usługi gastronomiczne , Renata Szajna, Danuta Łowniczek, wyd. WSIP/REA |
| 16. | Obsługa klientów w gastronomii | Pracownia obsługi klientów , P. Dominik, wyd. WSiP |
| 17. | Procesy technologiczne w gastronomii | Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Cz. 2 , A. Kmiołek, wyd. WSiP |
| 18. | Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej | Pracownia organizacji żywienia. Kwalifikacja TG.15 , J. Duda, S. Krzywda, wyd. WSiP |