

**WYKAZ PODRĘCZNIKÓW DO KLASY IV**  
**TECHNIKUM NR 1**  
**W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**  
**OBOWIAZUJĄCYCH W ROKU SZKOLNYM 2020/2021**

<b>L.p.</b>	<b>Przedmiot</b>	<b>Tytuł podręcznika, autor, wydawnictwo</b>
1.	Religia	<b>Świadek Chrystusa w Kościele</b> , ks. S. Łabendowicz, Wydawnictwo Diecezjalne i Drukarnia w Sandomierzu
2.	J. polski	<b>Język polski. Cz. V</b> , M. Czaja, B. Karawajczyk, seria „Odkrywamy na nowo”, wyd. Operon
3.	J. angielski	<b>MATURA 2015 REPETYTORIUM</b> , poziom podstawowy i rozszerzony, Marta Rosińska, Lynda Edwards, wyd. MACMILLAN
4.	J. niemiecki	<b>Infos 3</b> , Cezary Serzysko, Nina Drabich, Tomasz Gajownik, podręcznik i zeszyt ćwiczeń, wyd. PEARSON <b>Deutsch. Repetytorium maturalne z języka niemieckiego</b> , wyd. Pearson (tylko dla osób zdających egzamin maturalny z języka niemieckiego)
5.	J. rosyjski	<b>Nowyje wstriezi</b> , M. Zybert, wyd. WSiP
6.	Historia i społeczeństwo	<b>Rządzący i rządzeni. Wojna i wojskowość. Europa i świat</b> , wyd. Operon
7.	Matematyka	<b>Matematyka dla liceum i technikum kl. III. Zakres podstawowy</b> , M. Kurczab, E. Kurczab, E. Świda, wyd. Pazdro + zbiór zadań
8.	Chemia	<b>Chemia. Ciekawi świata 3</b> , Małgorzata Czaja, Bożena Karawajczyk, Joanna Ortyl, Artur Smaga, wyd. Operon
9.	Organizacja produkcji gastronomicznej	<b>Organizacja produkcji gastronomicznej</b> , A. Kmiołek, wyd. WSiP
10.	Obsługa klientów w gastronomii	<b>Pracownia obsługi klientów</b> , P. Dominik, wyd. WSiP
11.	Zasady żywienia	<b>Zasady żywienia</b> , H. Kunachowicz, wyd. WSiP
12.	Usługi gastronomiczne	<b>Usługi gastronomiczne</b> , Renata Szejna, Danuta Łowniczak, wyd. WSiP/REA
13.	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	<b>Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Cz. 2</b> , A. Kmiołek, wyd. WSiP