

WYKAZ PODRECZNIKÓW DO KLASY III
TECHNIKUM NR1
W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH
(PO GIMNAZJUM)
OBOWIĄZUJĄCYCH W ROKU SZKOLNYM 2021/2022

L.p.	Przedmiot	Tytuł podręcznika, autor, wydawnictwo
1.	Matematyka	Matematyka. Klasa 3, zakres podstawowy , E. Kurczab, M. Kurczab, E. Świda, wyd. Pazdro + zbiór zadań
2.	Chemia	Chemia. Ciekawi świata. 2. Zakres rozszerzony , wyd. Operon + zbiór zadań
3.	Religia	Świadectwo miłości społecznej , ks. S. Łabendowicz, Wydawnictwo Diecezjalne i Drukarnia w Sandomierzu
4.	Etyka	Etyka. Zakres podstawowy. Podręcznik dla liceum i technikum . Jakub Kapiszewski, Paweł Kołodziński. Wyd. Operon
5.	J. polski	Język polski. Cz.IV i V , K. Budna, J. Manthey, seria „Odkrywamy na nowo”, wyd. Operon
6.	J. angielski	VISION 3 , Helen Casey, Joanna Szewart, wyd. Oxford
7.	Język angielski zawodowy	COOKING , Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley, wyd. Express Publishing
8.	J. niemiecki	#trends3 . Podręcznik do języka niemieckiego do liceów i techników, Anna Życka, Ewa Kościelniak-Walewska, wyd. Nowa Era + zeszyt ćwiczeń
9.	Język niemiecki zawodowy	Infos zum Beruf, Profil turystyczno-gastronomiczny , wyd. Pearson
10.	J. rosyjski	Nowyje Wstreczi III , M. Zybert, wyd. WSiP
11.	Historia i społeczeństwo	Ojczysty Panteon i Ojczyste Spory , podręcznik, wyd. OPERON
12.	Zasady żywienia	„Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, H. Kunachowicz, H.Nadolna wyd. WSiP
13.	Organizacja produkcji gastronomicznej	„Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 2” Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Marzanna Zienkiewicz WSiP
14.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna, A. Kmiołek, wyd. WSiP
15.	Podstawy działalności w gastronomii	Działalność gospodarcza w gastronomii, H. Górską-Wasewicz, B. Sawicka, T. Mikulska, wyd. WSiP
16.	Usługi gastronomiczne	„Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 2” Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Marzanna Zienkiewicz WSiP
17.	Obsługa klientów w gastronomii	„Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 2” Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Marzanna Zienkiewicz WSiP
18.	Procesy technologiczne w gastronomii	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Cz. 2, A. Kmiołek, wyd. WSiP
19.	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	„Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 2” Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Marzanna Zienkiewicz WSiP

20.	Język angielski w gastronomii	„Cooking" Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley Express Publishing
21.	Język niemiecki w gastronomii	Infos zum Beruf. Profil turystyczno-gastronomiczny. Wydawnictwo: Pearson