

Podręczniki do TECHNIKUM ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Lp.	Przedmiot	Klasa I	Klasa II	Klasa III	Klasa IV	Klasa V
1	Język polski	"Ponad słowami 1", cz. 1 i 2, Nowa Era, zakres podstawowy i rozszerzony	"Ponad słowami 2" część 1, zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era	"Ponad słowami 2" część 2, "Ponad słowami 3", część 1, zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era	"Ponad słowami 3" część 2, zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era	"Ponad słowami 4", zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era
2	Język angielski	Life Vision, OUP, decyzja o poziomie we wrześniu	Life Vision, OUP, kontynuacja	Life Vision, OUP, kontynuacja	Oxford Repetytorium Maturzysty do szkół ponadpodstawowych poziom podstawowy i rozszerzony / Repetytorium Macmillan do szkół ponadpodstawowych poziom podstawowy i rozszerzony	Oxford Repetytorium Maturzysty do szkół ponadpodstawowych poziom podstawowy i rozszerzony / Repetytorium Macmillan do szkół ponadpodstawowych poziom podstawowy i rozszerzony
3	Język hiszpański	Descubre 1, wydawnictwo Draco	Descubre 1., wydawnictwo Draco	Descubre 2, wydawnictwo Draco	Descubre 2, wydawnictwo Draco	Descubre 2/3 Wydawnictwo Draco
4	Historia	"Ślady czasu 1", podręcznik do liceum i technikum, starożytność i średniowiecze, poziom podstawowy, GWO	"Ślady czasu", Historia 2, Gdańskie Wydawnictwo Oświatowe	Historia 3, część 1, 2 Operon, poziom podstawowy	Historia 4, poziom podstawowy, cz. 1, 2, Operon	Historia 4, poziom podstawowy, cz. 2, Operon
5	Podstawy przedsiębiorczości		Krok w przedsiębiorczość, Nowa Era	Krok w przedsiębiorczość, Nowa Era		
6	Geografia			"Nowe Oblicza geografii" 1 lub "Oblicza geografii" 1 i "Oblicza geografii" 2 lub "Nowe oblicza geografii" 2, Nowa Era, zakres podstawowy	"Oblicza geografii" 2 i 3, Nowa Era, zakres podstawowy	
7	Biologia	"Biologia na czasie 1", Nowa Era, zakres rozszerzony lub "NOWA Biologia na czasie 1" zakres rozszerzony Nowa Era	"Biologia na czasie 2", Nowa Era zakres rozszerzony	"Biologia na czasie 3", Nowa Era zakres rozszerzony	"Biologia na czasie 4", Nowa Era zakres rozszerzony	"Biologia na czasie 4", Nowa Era zakres rozszerzony
8	Chemia			Chemia 1, WSIP, zakres podstawowy nr dopuszczenia MEiN: 1024/1/2022/z1	Chemia 2, WSIP zakres podstawowy - Nowa edycja nr dopuszczenia MEiN 1024/2/2023/z1 i Chemia 3, WSIP, zakres podstawowy NOWA EDYCJA nr dopuszczenia MEiN: 1024/3/2024/z1	
9	Fizyka	a) Fizyka 1 i 2. Podręcznik. Liceum i Technikum. Zakres podstawowy. Nowa edycja. WSIP. b) Fizyka. Zbiór zadań. Liceum i technikum. Zakres podstawowy. 1 - 3. WSIP.	a) Fizyka 3. Podręcznik. Liceum i Technikum. Zakres podstawowy. Nowa edycja. WSIP b) Fizyka. Zbiór zadań. Liceum i technikum. Zakres podstawowy. 1 - 3. WSIP.			
10	Matematyka		"Prosto do matury" 1 i 2, Nowa Era, zakres podstawowy			
11	Informatyka	"Informatyka na czasie 1", Nowa Era, poziom podstawowy	"Informatyka na czasie 2", Nowa Era, poziom podstawowy	"Informatyka na czasie 3", Nowa Era, poziom podstawowy		
12	Wychowanie fizyczne	brak	brak	brak	brak	brak
13	Edukacja dla bezpieczeństwa	Edukacja dla bezpieczeństwa WSIP nowa edycja				
14	Zajęcia z wychowawcą	brak	brak	brak	brak	brak
15	Religia					
16	Wychowanie do Życia w rodzinie	brak	brak	brak		
17	Filozofia					
18	historia i teraźniejszość	materiały ćwiczeniowe	materiały ćwiczeniowe			
19	Obowiązki nauczyciela doradcy zawodowego					
20	Carving i baristyka	materiały własne	materiały własne	materiały własne	materiały własne	
21	Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz			
22	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Bezpieczeństwo i higiena pracy. Ekonomik	Bezpieczeństwo i higiena pracy. Ekonomik			

23	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii			Pracownia organizacji żywienia. Techniki żywienia i usług gastronomicznych; Joanna Duda, Sebastian Krzywda	Pracownia organizacji żywienia. Techniki żywienia i usług gastronomicznych; Joanna Duda, Sebastian Krzywda	Pracownia organizacji żywienia. Techniki żywienia i usług gastronomicznych; Joanna Duda, Sebastian Krzywda
24	Pracownia technologii gastronomicznej	Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń do nauki zawodu technika żywienia i usług gastronomicznych. Część 1, Iwona Namysł, Lidia Górka	Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń do nauki zawodu technika żywienia i usług gastronomicznych. Część 2, Iwona Namysł, Lidia Górka	Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń do nauki zawodu technika żywienia i usług gastronomicznych. Część 2, Iwona Namysł, Lidia Górka		
25	Pracownia usług i obsługi konsumenta				Obsługa klientów w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń do nauki zawodu technika żywienia i usług gastronomicznych, Renata Szajna, Danuta Ławniczak	Obsługa klientów w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń do nauki zawodu technika żywienia i usług gastronomicznych, Renata Szajna, Danuta Ławniczak
26	Zasady żywienia	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12. Część 1, Zasady żywienia, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna i in.	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12. Część 1, Zasady żywienia, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna i in.			
27	Usługi gastronomiczne i cateringowe				Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12. Część 2, Marzanna Zienkiewicz, Joanna Duda, Sebastian Krzywda	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12. Część 2, Marzanna Zienkiewicz, Joanna Duda, Sebastian Krzywda
28	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej			Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12. Część 1, Zasady żywienia, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna i in.	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12. Część 1, Zasady żywienia, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna i in.	
29	Podstawy gastronomii	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. HGT.02. Techniki żywienia i usług gastronomicznych. Część 1, Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. HGT.02. Techniki żywienia i usług gastronomicznych. Część 1, Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. HGT.02. Techniki żywienia i usług gastronomicznych. Część 2, Małgorzata Konarzewska		
30	Podstawy żywienia dietetycznego				Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12. Część 1, Zasady żywienia, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna i in.	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12. Część 1, Zasady żywienia, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna i in.
31	Technologia gastronomiczna		Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. HGT.02. Techniki żywienia i usług gastronomicznych. Część 1, Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. HGT.02. Techniki żywienia i usług gastronomicznych. Część 2, Małgorzata Konarzewska		
32	Język angielski zawodowy w branży gastronomicznej			Career Paths: Cooking, Express Publishing,	Career Paths: Cooking, Express Publishing,	
33	Biznes i zarządzanie	"Biznes i zarządzanie" WSIP Podręcznik Liceum i Technikum zakres podstawowy i rozszerzony, Ewa Kawczyńska-Kiełbasa, Warszawa 2023				
34	Wiedza o społeczeństwie (dla roczników, które nie mają przedmiotu Historia i terazniejszość)				"W centrum uwagi 1", zakres podstawowy, Nowa Era	"W centrum uwagi 2", zakres podstawowy, Nowa Era