

**Wykaz podręczników dla klasy II Technikum
w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych
rok szk. 2017/18**

Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Język polski	M. Chmiel A. Równy	„Ponad słowami „, Klasa 1 część 2. Podręcznik do języka polskiego dla liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony	NOWA ERA
	M. Chmiel A. Równy	„Ponad słowami” . Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego, klasa 2 część 1, zakres podstawowy i rozszerzony	NOWA ERA
Język angielski	D. Spencer	Gateway 1 PLUS. Student’s book i Workbook lub Gateway 2 PLUS. Student’s book i Workbook	MacMillan
Język rosyjski	M. Wiatr - Kmieciak	Wot i my-cz.1. Podręcznik i ćwiczenia	PWN
lub	Wąsik Z. i inni	Alles klar Neu I. Podręcznik do szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy	WSiP
Język niemiecki	Łuniewska K. i inni	Alles klar Neu I. Zeszyt ćwiczeń do szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy	
Historia	Roszak S. Kłaczek J.	Poznać przeszłość. Wiek XX. Zakres podstawowy.	Nowa Era
Wiedza o kulturze	M. Bokiniec i inni	Spotkania z kulturą. Podręcznik do wiedzy o kulturze dla liceum i technikum.	Nowa Era
Matematyka p. podstawowy	W. Babiański L. Chańko	MATeMATyka 2. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy	Nowa Era Nr dop. 378/2/2013
Matematyka p. rozszerzony		Podręcznik podany zostanie we wrześniu	
lub Wiedza o społeczeństwie p. rozszerzony		Podręcznik podany zostanie we wrześniu	
lub Język angielski p. rozszerzony		Podręcznik podany zostanie we wrześniu	
Podstawy przedsiębiorczości	Z. Makiela T. Rachwał	Krok w przedsiębiorczość	Nowa Era
Edukacja dla bezpieczeństwa	J. Słoma	Żyję i działam bezpiecznie	Nowa Era
Geografia p. rozszerzony		Podręcznik podany zostanie we wrześniu	
lub Biologia p. rozszerzony		Podręcznik podany zostanie we wrześniu	
lub Fizyka p. rozszerzony		Podręcznik podany zostanie we wrześniu	
Technologia gastronom. z towaroznaw.	A. Kmiołek	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Cz. 1 i 2	WSiP
Obsługa konsumenta	A. Kmiołek	Usługi gastronomiczne	WSiP
		Organizacja produkcji gastronomicznej	WSiP
Zasady żywienia człowieka	H. Kunachowicz i inni	Zasady żywienia. Planowanie i ocena	WSiP
Działalność gospodarcza w gastronomii	T. Gorzelany W. Aue	Prowadzenie działalności gospodarczej	WSiP
Pracownia gastronomiczna	L. Górską I. Namysław	Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń cz. 2	WSiP Rea
Pracownia obsługi gości	P. Dominik	Pracownia obsługi klientów. Praktyczna nauka zawodu	WSiP
Religia	Red. ks. R. Strus ks. W. Galant	Świadczyć o Jezusie w świecie	Gaudium Lublin AZ-42-01/10-LU- 4/13