

Wykaz podręczników obowiązujących w klasie trzeciej TC w roku szkolnym 2020/20210

TECHNIKUM GASTRONOMICZNE - TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

przedmioty ogólnokształcące

l.p	przedmiot	autor	tytuł	wydawca	nr dopuszczenia
	język polski	Małgorzata Chmiel, Anna Równy	Ponad słowami kl. 2 , cz.2	Nowa Era	425/4/2013
	język angielski	M.Umińska, B.Hastings	Longman Repetytorium maturalne poziom podstawowy, matura 2015	Pearson	696/2014
	język niemiecki	C. Serzysko, B. Sekulski, N. Drabich	Infos 2, Infos 3 Podręcznik i ćwiczenia	Pearson	451/3,4/2012/2015 , 451/5,6/2014/2015
	biologia poziom rozszerzony	F. Dubert, Kozik, S. Krawczyk, A. Kula, W. Zamachowski, M. Marko-Warłowska	Biologia na czasie 2	Nowa Era	564/2/2013/2016
	matematyka	A. Cewe, M. Krawczyk, M. Kruk, A. Magryś-Walczak, H. Nahorska	Matematyka w otaczającym nas świecie zakres podstawowy i rozszerzony podręcznik 3	Podkowa	596/3/2014

prze

historia i społeczeństwo	Marcin Markowicz, Olga Pytlińska Agata Wyroda	1. Historia i społeczeństwo. Europa i Świat. Podręcznik do liceum i technikum. Kontynuacja z klasy II 2. Historia i społeczeństwo. Wojna i wojskowość. Podręcznik do liceum i technikum. 3. Historia i społeczeństwo. Rządzący i rządzeni. Podręcznik do liceum i technikum.	WSiP	667/1/2013 667/3/2013 667/4/2013
--------------------------	-----------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	----------------------------------------

zawodowe

technika i bezpieczeństwo w gastronomii	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii Tom.I	WSiP/REA	2013
planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	H.Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska	Zasady żywienia. Planowanie i ocena	WSiP	1/2013
planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	Anna Kmiótek	Organizacja produkcji gastronomicznej	WSiP	23/2013
usługi gastronomiczne	Renata Szajna, Danuta Ławniczak	Usługi gastronomiczne	WSiP/REA	rok dopuszczenia 2015
działalność gospodarcza w gastronomii	Teresa Gorzelany	Prowadzenie działalności gospodarczej	WSiP	
technologia gastronomiczna	Anna Kmiótek	Sporządzanie potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1, część 2. technologia gastronomiczna. Kwalifikacja TG.07	WSiP	

przedmioty dodatkowe	religia				
	wychowanie do życia w rodzinie	M. Ryś, T. Król	Wędrując ku dorosłości	Rubikon	663/2013