

Wykaz podręczników obowiązujących w klasie pierwszej w roku szkolnym 2020/2021

TECHNIKUM GASTRONOMICZNE - TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

l.p	przedmiot	autor	tytuł	wydawca	nr dopuszczenia
ty ogólnokształcące	Język polski	Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska, Joanna Kościerzyńska, Helena Kusy, Anna Równy, Aleksandra Wróblewska	Ponad słowami. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum	Nowa Era	1014/1/2019
	Język angielski rozszerzenie	David Spencer, Monika Cichmińska	Checkpoint A2+/B1 (PODRĘCZNIK + ĆWICZENIA)	Macmillan	NPP: 959/1/2019
	Język niemiecki / tylko grupa z językiem niemieckim	C. Serzysko, B. Sekulski, N. Drabich, T. Gajownik	Infos 1 aktuell Podręcznik i ćwiczenia	Pearson	1026/1/2019
	Język rosyjski / tylko grupa z językiem rosyjskim	Małgorzata Wiatr- Kmieciak, Sławomira Wujec	Wot i my po nowomu 1 + Zeszyt ćwiczeń	PWN Wydawnictwo Szkolne	978/1/2019
	Plastyka				
	Historia	Marcin Pawlak, Adam Szweda,	Poznać przeszłość 1. Podręcznik do historii dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy.	Nowa Era	1021/1/2019,
	Geografia rozszerzenie	R. Malarz, M. Więckowski, P. Kroh	Oblicza geografia 1 zakres rozszerzony, Maturalne karty pracy 1 poziom rozszerzony	Nowa Era	973/1/2019

przedmio

Biologia	Anna Helmin, Jolanta Holeczek	Biologia na czasie 1 zakres podstawowy	Nowa Era	1006/1/2019
Chemia	Romuald Hassa Aleksandra Mrzigod Janusz Mrzigod	To jest chemia 1 Zakres podstawowy	Nowa Era	994/1/2019
Fizyka	Marcin Braun, Weronika Śliwa	Okryć fizykę.	Nowa Era	1001/1/2019
Matematyka	W. Babiański L. Chańko, K. Wej	Matematyka Podręcznik dla liceum i technikum 1 zakres podstawowy	Nowa Era	
Informatyka	J.Mazur, P. Perekietka, Z. Talaga, J. S.Wierzbicki	Informatyka na czasie 1	Nowa Era	990/1/2019
Wychowanie fizyczne				
Edukacja dla bezpieczeństwa	Jarosław Słoma	Żyję i działam bezpiecznie. Podręcznik dla edukacji dla bezpieczeństwa dla liceum ogólnokształcącego i technikum.	Nowa Era	960/2019
Bezpieczeństwo i higiena pracy	Piotr Dominik	Bhp w branży gastronomicznej	WSiP	2016
Podstawy gastronomii	Anna Kmiołek	Sporządzanie potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1, część 2. technologia gastronomiczna. Kwalifikacja T.6.1	WSiP	21/2013; 572013; 65/2013

przedmioty zawodowe

	Obsługa kelnerska	D.Ławniczak, R. Szajna	Obsługa kelnerska cz. 1 i 2	WSiP REA	Rok dopuszczenia2014
przedmioty dodatkowe	Religia				
	Wychowanie do życia w rodzinie	Teresa Król, Magdalena Guziak - Nowak	Wędrując ku dorosłości, wychowanie do życia w rodzinie 1	Rubikon	