**Wykaz podręczników dla klasy I TŻ i UG (po szkole podstawowej)**

**Rok szkolny 2019/2020**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot** | | **Tytuł podręcznika** | | **Autor/Autorzy** | | **Wydawnictwo** |
| 1. | Język polski | | *Język polski. Oblicza epok* | | D. Chemperek, A. Kalbarczyk, D. Trześniowski | | WSiP |
| 2. | Język angielski | | Vision 2 A2/B1 | | E.Sharman M.Duckworth | | Oxford |
| 3. | Język niemiecki | | Welttour Deutsch 2 Zeszyt ćwiczeń | | S.Mróz Dwornikowska | | Nowa Era |
| 4. | Plastyka | | *Spotkania ze sztuką* | | N. Mrozkowiak, M. Ipczyńska-Budziak | | Nowa Era |
| 5. | Historia | | *Poznać przeszłość 1* Zakres podstawowy. Podręcznik do historii dla liceum i technikum | | M. Pawlak, A. Szweda | | Nowa Era |
| 6. | Geografia | | *Oblicza geografii 1* Zakres podstawowy Karty pracy ucznia 1 | | R.Malarz, M.Więckowski | | Nowa Era |
| 7. | Biologia | | *Biologia na czasie 1* Zakres podstawowy Karty pracy ucznia 1 | | A. Helmin, J. Holeczek | | Nowa Era |
| 8. | Chemia | | *To jest chemia* | | R. Hassa, A.J. Mrzigod | | Nowa Era |
| 8. | Fizyka | | *Odkryć fizykę* | | M.Braun, W.Śliwa | | Nowa era |
| 10. | Matematyka | | *Matematyka 1* Zakres podstawowy | | W.Babiański, L.Chańko, K.Wej | | Nowa Era |
| 11. | Informatyka | | *Informatyka na czasie 1* | | J.Mazur, P.Perekietka, Z.Talaga | | Nowa Era |
| 12. | Edukacja dla bezpieczeństwa | | *Żyję i działam bezpiecznie* nr 960/2019 | | J.Słoma | | Nowa era |
| 13. | Biologia zakres rozszerzony | | *Biologia na czasie 1* Zakres rozszerzony | | M.Guzik, R.Kozik, R.Matuszewska, W.Zamachowski | | Nowa Era |
| 14. | Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii | | *BHP w branży gastronomicznej* | | P.Dominik | | WSiP |
| 15. | Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych | | *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Wyposażenie zakładów gastronomicznych* cz.3 | M. Zienkiewicz | | WSiP | |
| 16. | | Podstawy gastronomii | *Podstawy gastronomii i technologii żywności* | A.Kmiołek-Gizara | | WSiP | |
| 17. | | Technologia gastronomiczna | *Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności.* | A.Kmiołek | | WSiP | |
| 18. | | Zasady żywienia człowieka | *Zasady żywienia. Planowanie i ocena.* | H.Kunachowicz, I.Nadolna | | WSiP | |