**Wykaz podręczników dla klasy II Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych**

**Rok szkolny 2019/2020**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot** |  **Tytuł podręcznika** | **Autor/Autorzy** | **Wydawnictwo** |
| 1. | Język polski | Nowe Zrozumieć tekst. Zrozumieć człowieka. Kl. I, cz. 1 i 2 (NPP) Pomarańczowa okładka | D. ChemperekA. Kalbarczyk | WSiP |
| 2. | Język angielskip. podstawowy | Gateway 2  | D. Spencer | Macmillan |
| 3. | Język niemieckip. podstawowy | Welttour 2 | Dwornikowska | Nowa Era |
| 4. | Historia | Poznać przeszłość. Wiek XXZakres podstawowy | S. RoszakJ. Kłaczkow | Nowa Era |
| 5. | Matematyka | Matematyka IIZakres podstawowy | KarpińskiDobrowolskaBrau, Lech | GWO |
| 6.  | Biologia rozsz. | Biologia na czasie 1, karty maturalne cz.1Zakres rozszerzony. Wyd. 2 | M.GuzikE. Jastrzębska i in. | Nowa Era |
| 7. | Wyposażenie i zasady bezpiecz. w gastronomii | Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii | A.KasperekM. Kondratowicz | WSiP |
| 8. | Działalność gospodarcza w gastronomii | Działalność gospodarcza w gastronomii | H. Górska – Wasewicz,B. Sawicka, T. Mikulska | WSiP/REA |
| 9. | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna cz. 1 i 2 | A. Kmiołek | WSiP |
| 10. | Język angielski zawodowy | Highly Recommended English for the hotel and catering industry | Trist StottRod Revell | Oxford |
| 11. | Zasady żywienia | ZasadyżywieniaPlanowanie i ocena | H. Kunachowicz, I. Nadolna | WSiP |