**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. Chemperek  A. Kalbarczyk | WSiP |
| 2. | Język angielski  p. podstawowy | Gateway 2 | D. Spencer | Macmillan |
| 3. | Język niemiecki  p. podstawowy | Welttour 2 | Dwornikowska | Nowa Era |
| 4. | Historia | Poznać przeszłość. Wiek XX  Zakres podstawowy | S. Roszak  J. Kłaczkow | Nowa Era |
| 5. | Matematyka | Matematyka II Zakres podstawowy | Karpiński  Dobrowolska  Brau, Lech | GWO |
| 6. | Biologia rozsz. | Biologia na czasie 1, karty maturalne cz.1  Zakres rozszerzony. Wyd. 2 | M.Guzik  E. Jastrzębska i in. | Nowa Era |
| 7. | Wyposażenie i zasady bezpiecz. w gastronomii | Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii | A.Kasperek  M. 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 Stott  Rod Revell | Oxford |
| 11. | Zasady żywienia | Zasadyżywienia  Planowanie i ocena | H. Kunachowicz, I. Nadolna | WSiP |