

**PODRECZNIKI DLA KLASY CZWARTEJ TECHNIKUM
W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH
W ROKU SZKOLNYM 2017/2018**

PRZEDMIOT	AUTOR	TYTUŁ	WYDAWNICTWO
Przedmioty ogólnokształcące:			
Język polski	M.Chmiel, R. Pruszczyński, A.Równy:	Ponad słowami. Klasa 3	NOWA ERA
Język angielski*	M.Umińska, B.Hastings, D.Chandler, R.Fricker:	Repetitorium poziom rozszerzony.	PEARSON
Język francuski *	Régine Boutégège, Magdalena Supryn-Klepcarz:	Francofolie express 1.	PWN
Język niemiecki*	K. Łuniewska K., U. Tworek U., Z. Wąsik, M. Zagórna,	Alles klar 1-3	WSiP
Historia i społeczeństwo	K. Kłodziński, T. Krzemiński:	Poznać przeszłość, Europa i świat,	NOWA ERA
Chemia rozszerzona	M. Litwin, Sz. Styka-Wlazło, J. Szymońska, S. Banaszkiwicz, M. Kolodziejska, E. Megiel, G. Świdarska,	To jest chemia 2, Zakres rozszerzony. To jest chemia – zbiór zadań. Zakres rozszerzony.	NOWA ERA
Geografia rozszerzona	Marek Więckowski, Roman Malarz	Oblicza geografii 3.	NOWA ERA
Biologia rozszerzona	M. Kaczmarczyk,	Biologia na czasie 3. Zakres rozszerzony.	NOWA ERA
Matematyka	Maciej Antek, Krzysztof Belka, Piotr Grabowski:	Prosto do matury 3 Zbiór zadań maturalnych i zestawy maturalne. Obowiązkowa matura-poziom podstawowy	NOWA ERA

Kształcenie zawodowe:

Język obcy / gastronomii*	J. Dołżycka, A. Żyłów: V.Evans, J. Dooley, r. Hayley:	Język francuski w gastronomii. Cooking z serii Career Paths.	WIR Express Publishing
Planowanie i	H. Kunachowicz i in.:	Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	WSiP

Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	A.Kmiołek:	Kwalifikacja T.15.1 Organizacja produkcji gastronomicznej. Kwalifikacja T.15.2	WSiP
Podstawy obsługi konsumenta/ Obsługa konsumenta w gastronomii	A. Kmiołek:	Usługi gastronomiczne. Kwalifikacja T.15.3	WSiP