

Podręczniki dla **pierwszej klasy**
 Technikum Gastronomicznego
 w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych
 w roku szkolnym 2023/2024

Kształcenie ogólne			
Nr	Przedmiot	Autor, tytuł podręcznika	Wydawnictwo
1.	Biologia	A. Helmin, J. Holeczek, Biologia na czasie 1- podręcznik do LO i technikum, zakres podstawowy. M. Guzik, R. Kozik, R. Matuszewska, W. Zamachowski, Biologia na czasie 1 -podręcznik do LO i technikum, zakres rozszerzony.	Nowa Era
2.	Chemia	Romuald Hassa, Aleksandra Mrzigod, Janusz Mrzigod , To jest chemia 1. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Podręcznik ze zbiorem zadań. Maria Litwin, Szarota Styka - Wlazło, Joanna Szymońska, To jest chemia 1. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony.	Nowa Era
3.	Edukacja dla bezpieczeństwa	Barbara Boniek, Andrzej Kruczyński, Edukacja dla bezpieczeństwa. Rok wydania 2023.	Operon
4.	Fizyka	Ludwik Lehman, Witold Polesiuk, Grzegorz Wojewoda, Fizyka. Podręcznik. Liceum i technikum. Klasa 1. Zakres podstawowy. Ludwik Lehman, Witold Polesiuk, Grzegorz Wojewoda, Fizyka. Podręcznik. Liceum i technikum. Klasa 2. Zakres podstawowy.	WSiP
5.	Geografia	Roman Malarz, Marek Więckowski, Oblicza geografii 1 zakres podstawowy. Katarzyna Maciążek , Oblicza geografii 1 Karty pracy ucznia. Roman Malarz, Marek Więckowski, Paweł Kroh, Oblicza Geografii 1, zakres rozszerzony + Maturalne karty pracy.	Nowa Era
6.	Historia	Marcin Pawlak, Adam Szewda, Poznać przeszłość 1 Podręcznik do historii dla liceum i technikum. Zakres podstawowy.	Nowa Era
7.	Historia i teraźniejszość	Izabella Modzelewska – Rysak, Leszek Rysak, Adam Cisek, Karol Wilczyński, Historia i Teraźniejszość 1.	WSiP

8.	Informatyka	Jochemczyk Wanda, Olędzka Katarzyna, Informatyka Klasa1 . Podręcznik. Zakres podstawowy. Liceum i technikum. (Podręcznik nieobowiązkowy).	WSiP
9.	Język angielski*	Sue Kay (i inni), FOCUS 2 Second Edition (UWAGA NOWE WYDANIE 2019!) Student's Book + Workbook (podręcznik + ćwiczenia).	Pearson
10.	Język francuski*	Regine Boutegege, Exploits 1. Podręcznik i ćwiczenia.	PWN
11.	Język francuski w branży	J. Dołżycka, A. Żyłów, Język francuski w gastronomii.	WIR
12.	Język niemiecki*	Beata Jaroszewicz, Jan Szurmant, Anna Wojdat-Niklewska, Perfekt 1 - podręcznik Piotr Dudek, Danuta Kin, Monika Ostrowska-Polak, Perfekt 1 - ćwiczenia	Pearson
13.	Język polski	Katarzyna Buda (i inni), Język polski 1, Sztuka wyrazu, części 1 i 2. Podręcznik dla liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony.	GWO
14.	Matematyka	Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, MaTeMATyka 1. Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy.	Nowa Era
15.	Plastyka	Marta Ipczyńska, Natalia Mrozkowiak, Spotkania ze sztuką.	Nowa Era

Kształcenie zawodowe

Nr	Przedmiot	Autor, tytuł podręcznika	Wydawnictwo
1	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Anna Derbis. Lidia Linka, Żywnie i usługi gastronomiczne cz. IV. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.	Format
2	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	Anna Derbis, Lidia Linka, Żywnie i usługi gastronomiczne cz. IV. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.	Format
3	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Małgorzata Konarzewska, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Część 1, Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Reforma 2019.	WSiP
4	Planowanie i ocena żywienia	Beata Przygoda i inni, Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Zasady żywienia Kwalifikacja HTG.12. Część 1. Reforma 2019 r.	WSiP

5	Procesy technologiczne w gastronomii	Iwona Namysław, Lidia Górską, Procesy technologiczne w gastronomii. Część 1, Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. (podręcznik nie jest obowiązkowy)	WSiP
---	--------------------------------------	--	------

- Język zależnie od wybranej klasy.