

Podręczniki dla **drugiej 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 2- podręcznik do LO i technikum, zakres podstawowy. M. Guzik, R. Kozik, R. Matuszewska, W. Zamachowski, Biologia na czasie 2 -podręcznik do LO i technikum, zakres rozszerzony.	Nowa Era
2	Chemia	Romuald Hassa, Aleksandra Mrzigod, Janusz Mrzigod To jest chemia 1. Chemia organiczna. 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	Fizyka	Ludwik Lehman, Witold Polesiuk, Grzegorz Wojewoda, Fizyka, Podręcznik, Liceum i technikum, Klasa 3, Zakres podstawowy.	WSiP
4	Geografia	Tomasz Rachwał, Radosław Uliszak, Krzysztof Wiedermann, Paweł Kroh , Oblicza geografii 2 zakres podstawowy. + karty pracy. Tomasz Rachwał, Wioletta Kilar, Oblicza geografii 2, zakres rozszerzony. Wioletta Feliniak, Ewa Jaworska, Bogusława Marczewska, Sebastian Ropel, Maturalne karty pracy, Oblicza geografii 2.	Nowa Era
5	Historia	A. Kucharski, A. Niewęłowska, Poznać przeszłość 2. Zakres podstawowy.	Nowa Era
6.	Historia i teraźniejszość	Izabella Modzelewska-Rysak i inni, Historia i Teraźniejszość 2.	WSiP
6	Informatyka	Jochemczyk Wanda, Olędzka Katarzyna , Informatyka. Klasa 2. Podręcznik. Zakres podstawowy. Liceum i technikum.	WSiP
7*	Język angielski	FOCUS 2 Second Edition (UWAGA NOWE WYDANIE 2019!) Student's Book + Workbook	Pearson

		(podręcznik + ćwiczenia) – kontynuacja z klasy 1, następnie: FOCUS 3 Second Edition (NOWE WYDANIE 2019!) Student's Book + Workbook . (podręcznik + ćwiczenia)	
8*	Język francuski	Regine Boutegege, Exploits 1.	PWN
9	Język francuski w branży	J. Dołycka, A. Żyłów, Język francuski w gastronomii.	WIR
10*	Język niemiecki	Anna Kuczyńska-Pham, Effekt 2 Podręcznik i ćwiczenia.	WSiP
11	Język polski	Katarzyna Buda (i inni), Język polski , Sztuka wyrazu 2, część 1. Podręcznik dla liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony.	GWO
12	Matematyka	Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, Grzegorz Janocha, MaTeMAtyka 2. Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy.	Nowa Era
13	Podstawy przedsiębiorczości	Zbigniew Makieła, Tomasz Rachwał, Krok w przedsiębiorczość. Podręcznik do podstaw przedsiębiorczości dla szkół ponadpodstawowych.	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	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Małgorzata Konarzewska, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Część 2, Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Reforma 2019.	WSiP
3	Planowanie i ocena żywienia	Beata Przygoda i inni, Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Zasady żywienia Kwalifikacja HTG.12. Część 1. Reforma 2019 r.	WSiP
4	Procesy technologiczne w gastronomii	Iwona Namysław, Lidia Górską, Procesy technologiczne w gastronomii. Część 2, Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. (podręcznik nie jest obowiązkowy)	WSiP

*Język zależnie od wybranej klasy