

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

<b>Kształcenie ogólne</b>			
Nr	Przedmiot	Autor, tytuł podręcznika	Wydawnictwo
1.	Biologia	A. Helmin, J. Holeczek, <b>Biologia na czasie 3-</b> podręcznik do LO i technikum, <b>zakres podstawowy.</b>  M. Guzik, R. Kozik, R. Matuszewska, W. Zamachowski, <b>Biologia na czasie 3</b> -podręcznik do LO i technikum, <b>zakres rozszerzony.</b>	Nowa Era
2.	Chemia	Maria Litwin, Szarota Styka - Wlazło, Joanna Szymońska, <b>To jest chemia 1</b> , Chemia ogólna i nieorganiczna, Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, <b>Zakres podstawowy i zakres rozszerzony.</b>  R. Hassa,A. Mrzigod, <b>To jest chemia 2.</b> Chemia organiczna - <b>zakres podstawowy.</b>	Nowa Era
4.	Geografia	Tomasz Rachwał, Wioletta Kilar, <b>Oblicza geografii 2</b> , zakres rozszerzony. Wioletta Feliniak, Ewa Jaworska, Bogusława Marczewska, Sebastian Ropel, <b>Maturalne karty pracy</b> , Oblicza geografii 2.	Nowa Era
5.	Historia	A. Kucharski, A. Niewęglowska, <b>Poznać przeszłość 3.</b> Zakres podstawowy.	Nowa Era
6.	Informatyka	Jochemczyk Wanda, Olędzka Katarzyna , <b>Informatyka. Klasa 3.</b> Podręcznik. Zakres podstawowy. Liceum i technikum.	WSiP
7.*	Język angielski	<b>FOCUS 3</b> Second Edition (NOWE WYDANIE 2019!) Student's Book + Workbook (podręcznik + ćwiczenia).	Pearson
8.*	Język francuski	Regine Boutegege, <b>Exploits 2.</b>	PWN
9.*	Język niemiecki	Anna Kuczyńska-Pham, <b>Effekt 3</b> Podręcznik i ćwiczenia.	WSiP
10.	Język polski	Katarzyna Buda (i inni), <b>Język polski , Sztuka wyrazu 2, część 2.</b> Podręcznik dla liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony. Dorota Dąbrowska (i inni) <b>Sztuka wyrazu 3, Część 1.</b>	GWO

11.	Matematyka	Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, Grzegorz Janocha, <b>MaTeMAtyka 3</b> . Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. <u>Zakres podstawowy</u> .	Nowa Era
12.	Podstawy przedsiębiorczości	Zbigniew Makięła, Tomasz Rachwał, <b>Krok w przedsiębiorczość</b> . Podręcznik do podstaw przedsiębiorczości dla szkół ponadpodstawowych.	Nowa Era
<b>Kształcenie zawodowe</b>			
Nr	Przedmiot	Autor, tytuł podręcznika	Wydawnictwo
1.*	Język obcy w gastronomii	<p><b>Język angielski:</b> Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Harley, <b>COOKING</b> (Książka składa się z trzech części: Books 1-3). Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Harley, <b>Hotel &amp; Catering / Career Paths</b> (Książka składa się z trzech części: Books 1-3). <u>Prosimy wstrzymać się z zakupem do września.</u></p> <p><b>Język niemiecki:</b> Patrik Chomicki, <b>Język niemiecki zawodowy w branży turystyczno – hotelarskiej</b> – zeszyt ćwiczeń. Anna Dul, <b>Język niemiecki zawodowy w gastronomii</b> - zeszyt ćwiczeń.</p> <p><b>Język francuski:</b> Dołżycka, <b>Język francuski w gastronomii</b>.</p>	<p>EXPRESS PUBLISHING</p> <p>EXPRESS PUBLISHING</p> <p>WSiP</p> <p>WSiP</p> <p>WIR</p>
2.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Małgorzata Konarzewska, <b>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Część 2, Przygotowanie i wydawanie dań</b> . Kwalifikacja HGT.02. Reforma 2019.	WSiP
3.	Planowanie i ocena żywienia	Beata Przygoda i inni, <b>Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Zasady żywienia</b> Kwalifikacja HTG.12. <b>Część 2</b> . Reforma 2019 r.	WSiP
4.	Procesy technologiczne w gastronomii	Lidia Górską, Iwona Namysław, <b>Procesy technologiczne w gastronomii. Część 2, Przygotowanie i wydawanie dań</b> . Kwalifikacja HGT.02. ( podręcznik nie jest obowiązkowy)	WSiP

\*Język zależnie od wybranej klasy