

SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW ACE r. szk. 2017/18

szkoła: **TECHNIKUM nr 1** klasa **II g** zawód: **technik żywienia i usług gastronomicznych** symbol: 343404

<i>Lp.</i>	<i>przedmiot nauczany</i>	<i>tytuł podręcznika</i>	<i>autor</i>	<i>wydawnictwo</i>	<i>nr ewid. MEN</i>
1	Język polski	Ponad słowami. Podręcznik do języka polskiego dla liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony. Klasa 2. Część 1	Chmiel M., Równy A.	Nowa Era	425/3/2013/2015
2	Język angielski	do uzgodnienia przez nauczyciela uczącego			
3	Język niemiecki	do uzgodnienia przez nauczyciela uczącego			
4	Język rosyjski	do uzgodnienia przez nauczyciela uczącego			
5	Wiedza o kulturze	Spotkania z kulturą. Podręcznik do wiedzy o kulturze dla liceum i technikum.	Bokiniec M., Forysiewicz B. i inni.	Nowa Era	449/2012
6	Historia	Poznać przeszłość. Wiek XX. Podręcznik do historii dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy.	Roszak S., Kłaczkow J.	Nowa Era	525/2012
7	Podstawy przedsiębiorczości	Zarys przedsiębiorczości	Musiałkiewicz J.	"Ekonomik" J. Musiałkiewicz	608/2012
8	Biologia	Biologia na czasie 1. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony.	Guzik M., Jastrzębska E., Kozik R. i inni	Nowa Era	564/1/2012/2015
9	Matematyka	MATeMATyka 1. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy.	Babiański W., Chańko L., Ponczek D.	Nowa Era	378/1/2011/2015
		MATeMATyka 2. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy.	Babiański W., Chańko L., Czarnowska J., Janocka G.	Nowa Era	378/2/2013/2015
10	Religia	Drogi świadków Chrystusa. W świecie.	Marek Z. ; Walulik A.	WAM	1625/2012

PRZEDMIOTY w KSZTAŁCENIU ZAWODOWYM

<i>Lp.</i>	<i>przedmiot nauczany</i>	<i>tytuł podręcznika</i>	<i>autor</i>	<i>wydawnictwo</i>	<i>nr ewid. MEN</i>
11	Podstawy działalności w gastronomii	Działalność gospodarcza w gastronomii. Gastronomia. Podręcznik do nauki zawodów technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz.	Górska-Warsewicz H., Sawicka B., Mikulska T.	WSiP	1/2014
12	Język obcy zawodowy	do uzgodnienia przez nauczyciela uczącego			
13	Zasady żywienia	Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B. i inni	WSiP	1/2013
14	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności.	Kmiołek A.	WSiP	21/2013
15	Pracownia gastronomiczna	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1. Technologia gastronomiczna	Kmiołek A.	WSiP	57/2013
		Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 2. Technologia gastronomiczna	Kmiołek A.	WSiP	65/2013
16	Zajęcia praktyczne	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1. Technologia gastronomiczna	Kmiołek A.	WSiP	57/2013
		Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 2. Technologia gastronomiczna	Kmiołek A.	WSiP	65/2013