SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW   
do klasy **czwartej** TECHNIKUM GASTRONOMICZNEGO nr 11

Rok szkolny 2018/2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp**. | **Przedmiot** | **Podręczniki** | | **Wydawnictwo** |
| **Autor** | **Tytuł** |
| 1. | Język polski | M. Chmiel  R. Pruszczyński, A. Równy | Ponad słowami. | Nowa Era |
| 2. | Język angielski | R. Harding, M. Markowska, J. Sosnowska, J. Szuwart | Oxford Matura Trainer – poziom podstawowy i rozszerzony. Repetytorium. | OXFORD |
| 3. | Język francuski | Fabienne Gallon Celine Himber | En action. 1 | Hachette |
| 4. | Język rosyjski | M. Wiatr Kmieciak  E. Wujec | BOT u MЫ. | PWN |
| 5. | Język niemiecki | Giorgio Motta | Exakt für Dich 3. Podręcznik + zeszyt ćwiczeń. | LektorKlett |
| 6. | Matematyka | W. Babiański, L. Chańko,  J. Czarnowska, J. Wesołowska | Matematyka 3 – kształcenie ogólne  w zakresie podstawowym. | Nowa Era |
| 7. | Geografia  **(w kl. 4ac, 4c, 4de)** | M. Więckowski  R. Malarz | Oblicza geografii 2 oraz Oblicza geografii 3 – zakres rozszerzony + Maturalne karty pracy 3 | Nowa Era |
| 8. | Biologia **(w kl.4b)** | F. Dubert, M. Jurgowiak,  M. Marko-Worłowska,  W. Zamachowski | Biologia na czasie 2 oraz Biologia na czasie 3 - zakres rozszerzony. | Nowa Era |
| 9. | Historia i społeczeństwo | K. Kłodziński,  T. Krzemiński | Poznać przeszłość. Europa i świat. | Nowa Era |
| 10. | Religia | Ks. T. Panuś  R. Chrzanowska | Mocni wiarą. | Św. Stanisława  Kraków |
| **Dla zawodu: TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**. | | | | |
| 11. | Zasady żywienia | H. Kunachowicz,  I. Nadolna, B. Przygoda,  B. Sińska, H. Turlejska | „Zasady żywienia.  Planowanie i ocena”. | WSiP |
| 12. | Planowanie i organizowanie usług gastronomicznych | A. Kmiołek | „Usługi gastronomiczne”. | WSiP |
| 13. | Organizowanie żywienia i usług gastronomicznych | A. Kmiołek | „Organizacja produkcji gastronomicznej”. | WSiP |
| 14. | Przedsiębiorstwo gastronomiczne | T. Gorzelany, W. Aue | „Prowadzenie działalności gospodarczej”. | WSiP |
| **Dla zawodu: KELNER** | | | | |
| 15. | Usługi gastronomiczne | R. Szajna, D. Ławniczak,  A. Ziaja | Usługi kelnerskie. Podręcznik. Kwalifikacja T.10. | WSiP/REA |
| 16. | Obsługa konsumenta | R. Szajna, D. Ławniczak,  A. Ziaja | Usługi kelnerskie. Podręcznik Kwalifikacja T.10:. | WSiP/REA |