

# Szkolny zestaw podręczników KLASA I – technik żywienia i usług

## gastronomicznych

lp	Przedmiot	Tytuł książki/autor/seria wydawnicza	Wydawn.
1.	Matematyka	<b>MATeMATyka 1.</b> , Wojciech Babiański, Lech Chańko, Dorota Ponczek, dodatkowo <i>Ćwiczenia do podręcznika</i>	Nowa Era
2.	Język polski	<b>Ponad słowami. Klasa 1 podręcznik do języka polskiego dla liceum i technikum część 1 i 2</b> Małgorzata Chmiel, Eliza Kostrzewa	Nowa Era
3.	Język angielski	<b>Matura. Focus 2. Student's Book</b> Autor: Kay Sue, Jones Vaughan, Brayshaw Daniel	Pearson Education
4.	Język niemiecki	<b>Informacja będzie podana we wrześniu</b>	
5.	Język hiszpański	<b>Informacja będzie podana we wrześniu</b>	
6.	Język angielski w gastronomii	Cooking / Virginia Evans, Jerry Dooley, Ryan Hayley	Express Publishing
7.	Geografia	Oblicza geografii. Poziom podstawowy. + karty pracy poziom podstawowy (M. Kubik)	Nowa Era
8.	Biologia	<b>Biologia, zakres podstawowy. Seria "Odkrywamy na nowo"</b> <b>Podręcznik dla Szkół Ponadgimnazjalnych</b> Beata Jakubik, Renata Szymańska	Operon
9.	Chemia	<b>Po prostu Chemia – szkoły ponadgimnazjalne, zakres podstawowy</b> Hanna Gulińska, Krzysztof Kuśmierczyk	WSiP
			
10.	Fizyka	<b>Odkryć fizykę</b> Autorzy: Marcin Braun, Weronika Śliwa 447/2012	Nowa Era
11.	Religia	<b>Informacja będzie podana we wrześniu</b>	
12.	Edukacja dla bezpieczeństwa	<b>Edukacja dla bezpieczeństwa. Ciekawi świata</b> , Autorzy: B. Boniek, A. Kruczyński + zeszyt ćwiczeń wydanie 2017 lub 2018	OPERON
13.	WOS	<b>Wiedza o społeczeństwie zakres podstawowy</b> , seria: Ciekawi Świata, autor: Maciej Batorski	OPERON
14.	WOK	<b>Informacja będzie podana we wrześniu</b>	
15.	Historia	<b>Historia zakres podstawowy</b> seria: Ciekawi Świata, autor: Janusz Ustrzycki,	OPERON
16.	Przedmioty gastronomiczne	<b>Podstawy żywienia człowieka część 1 i 2</b> <b>AUTOR: D. Czerwińska</b>	Nowa Era

17.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	<b>Gastronomia Tom 1. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.</b> Autorzy: Kasperek Agnieszka, Kondratowicz Marianna	WSiP, REA
18.	Technologia gastronomiczna	 <p><b>Sporządzanie napojów i potraw, Towaroznawstwo i przechowywanie żywności, Podręcznik do nauki zawodu <i>Technik żywienia i usług gastronomicznych, Kucharz. Kwalifikacja T.6.1</i></b> <i>Kmiołek Anna</i></p>	WSiP
19.	Przedmioty gastronomiczne	<b>Podstawy żywienia człowieka część 1 i 2</b> <b>AUTOR: D. Czerwińska</b>	Nowa Era
20.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	<b>Gastronomia Tom 1. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.</b> Autorzy: Kasperek Agnieszka, Kondratowicz Marianna	WSiP, REA