

.....
/ pieczętka szkoły/

WYKAZ PODRĘCZNIKÓW na rok szkolny 2020/2021

SZKOŁA: **TECHNIKUM Nr 1**
(na podbudowie gimnazjum)

ZAWÓD: technik żywienia i usług gastronomicznych - symbol zawodu 343404

KLASA II

PRZEDMIOT	PODRĘCZNIK (tytuł, autor, wydawnictwo, rok wydania)	Uwagi
JĘZYK POLSKI	NOWE " Zrozumieć tekst zrozumieć człowieka" klasa pierwsza część 2, klasa druga część 1. Dariusz Chemperek, Adam Kalabarczyk, Dariusz Trzaśniowski, Rok 2014, 2015, WSiP	
JĘZYK NIEMIECKI	Fokus 2. podręcznik Fokus 2 zeszyt ćwiczeń autor: Anna Kryczyńska-Pham, Joanna Szczęk wyd: WSiP	
JĘZYK ANGIELSKI	Matura Focus 2 (kontynuacja) Autorzy książki ucznia: Sue Kay, Vaughan Jones, Daniel Brayshaw, Bartosz Michałowski Autorzy zeszytu ćwiczeń: Daniel Brayshaw, Bartosz Michałowski Wydawnictwo: Pearson	
HISTORIA	„Poznać przeszłość. Wiek XX” Stanisław Roszak Jarosław Kłaskow Wyd. Nowa Era, 2012	
BIOLOGIA (rozszerzenie)	Biologia na czasie część 1, zakres rozszerzony, Wyd. Nowa Era, Marek Guzik, Ewa Jastrzębska	
MATEMATYKA	„MATEMATyka 1” zakres podstawowy W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek, Wyd. Nowa Era, 2012 „MATEMATyka 2” zakres podstawowy W. Babiański, L. Chańko, J. Czarnowska Wyd. Nowa Era, 2012	
WYPOSAŻENIE I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA W GASTRONOMII	Marzena Zienkiewicz „ Sporządzanie potraw i napojów „ część 1 , WSiP	
DZIAŁALNOŚĆ GOSPODARCZA W GASTRONOMII	Marzena Zienkiewicz „ Sporządzanie potraw i napojów „ część 1 , WSiP	
TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM	Małgorzata Konarzewska „ Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem – Przygotowanie dań i napojów „ część 1 – kontynuacja i część 2 , WSiP	

JĘZYK NIEMIECKI ZAWODOWY	Język niemiecki w gastronomii, + zeszyt ćwiczeń autor/; Anna Dul wyd. WSiP	
ZASADY ŻYWIENIA	Dorota Czerwińska „Zasady żywienia „, część 1 , wydawnictwo : WSiP	
PROCESY TECHNOLOGICZNE W GASTRONOMII	Brak podręcznika – zajęcia praktyczne	
RELIGIA	Brak podręcznika	
WYCHOWANIE FIZYCZNE	Brak podręcznika	