|  |
| --- |
| **PODRĘCZNIKI DLA TECHNIKUM - KLASA 3** **w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. W. Witosa w Mokrzeszowie rok szkolny 2023/2024** **ZAWÓD : TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH** |
| **PRZEDMIOT** | **AUTOR** | **TYTUŁ** | **WYDAWNICTWO** | **NR DOPUSZCZENIA** |
| JĘZYK POLSKI | D.Chemperek, A.Kalbarczyk, D.Trześniowski.  |  Język polski. Oblicza epok.cz. 2.2 Język polski. Oblicza epok.cz. 3.1*.*  | WSiP WSiP  | 952/4/2020952/5/2021 |
| JĘZYK ANGIELSKI | E. Sharman,M. DuckworthJ. Bowell, P. Kelly | Vision 2 Podręcznik dla liceów i techników + Vision 2 –ćwiczenia Life Vision. Intermediate. + ćwiczenia (Life Vision. Intermediate).  | Oxford University Press | 986/2/20191130/2/2022 |
| JĘZYK NIEMIECKI | A. Kryczyńska- Pham,  | Effekt 3.  | WSiP  | 937/3/2020 |
| HISTORIA | J. Kłaczkow,A.Łaszkiewicz,S. Roszak | Poznać przeszłość 3 | Nowa Era | 1021/3/2021 |
| PODSTAWY PRZEDSIĘBIORCZOŚCI | T. Rachwał, Z. Makieła | Krok w przedsiębiorczość. Podręcznik do podstaw przedsiębiorczości dla liceum ogólnokształcącego i technikum   | Nowa Era | 467/2012/2015 |
| GEOGRAFIA | R. Malarz,M. Więckowski | Oblicza geografii 1.   | Nowa Era | 938/1/2019 |
| BIOLOGIA | M. Guzik, R.Kozik, R. Matuszewska, W. Zamachowski.  | Biologia na czasie zakres rozszerzony cz.2 dla absolwentów szkół podstawowych + ćwiczenia. | Nowa Era  | 1010/2/2020. |
| FIZYKA | M. Braun, W. Śliwa | Odkryć fizykę cz.1 Odkryć fizykę cz.2  | Nowa Era | 1001/1/20191001/2/2020 |
| MATEMATYKA | M.Kurczab, E.Kurczab, E.Świda.  | Matematyka poziom podstawowy cz. 2 + zbiór zadań | Pazdro  | 972/1/2019 |
| INFORMATYKA | J.Mazur, P.Perekietka,Z. Talaga, J. Wierzbicki.  | Informatyka  | Nowa Era.  | 990/1/2019 |
| PODSTAWY ŻYWIENIA I PROWADZENIE GOSPODARKI ŻYWNOŚCIĄ W GASTRONOMII | A. Kmiołek-GizaraA.KasperekM.Kondratowicz | Podstawy gastronomii i technologii żywności Cz.1Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia. Tom 1 | WSiPWSiP |  |
| PRZYGOTOWANIE I WYDAWANIE DAŃ | M. Konarzewska  | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem"(Przygotowanie i wydawanie dań)-część I ,Kwalifikacja-HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz | WSiP | 19/2015 |
| PLANOWANIE ŻYWIENIA I ORGANIZOWANIE PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ | B. Przygoda,H. Kunachowicz,I. Nadolna i in. | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych cz.1. Zasady żywienia | WSiP |  |
| PROWADZENIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH | R. Szajna,D. Ławniczak | Usługi gastronomiczne. Podręcznik. Obsługa klientów w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń | WSiPWSiP |  |
| POSŁUGIWANIE SIĘ JĘZYKIEM OBCYM ZAWODOWYM |  | Brak podręcznika |  |  |