|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 952/4/2020  952/5/2021 |
| JĘZYK ANGIELSKI | E. Sharman,  M. Duckworth  J. Bowell,  P. Kelly | Vision 2 Podręcznik dla liceów i techników + Vision 2 –ćwiczenia    Life Vision. Intermediate. + ćwiczenia (Life Vision. Intermediate). | Oxford University Press | 986/2/2019  1130/2/2022 |
| 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 | 1001/1/2019  1001/2/2020 |
| 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-Gizara  A.Kasperek  M.Kondratowicz | Podstawy gastronomii i technologii żywności  Cz.1  Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia. Tom 1 | WSiP  WSiP |  |
| 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 | WSiP  WSiP |  |
| POSŁUGIWANIE SIĘ JĘZYKIEM OBCYM ZAWODOWYM |  | Brak podręcznika |  |  |