|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PODRĘCZNIKI DLA TECHNIKUM – 5 LETNIEGO - KLASA 2**  **w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. W. Witosa w Mokrzeszowie rok szkolny 2022/2023**  **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.2.1  Język polski. Oblicza epok.cz.2.2 | WSiP | 952/3/2020  952/4/2020 |
| JĘZYK ANGIELSKI | E. Sharman,  M. Duckworth | Vision 2. Podręcznik dla liceum i technikum + Vision 2 - ćwiczenia | Oxford University Press. | 986/2/2019 |
| JĘZYK NIEMIECKI | A. Kryczyńska- Pham | Effekt 2. | WSiP | 937/2/2019 |
| HISTORIA | M. Pawlak,  A. Szweda | Poznać przeszłość 1. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. | Nowa Era | 1021/1/2019 |
| PODSTAWY PRZEDSIĘBIORCZOŚCI | T. Rachwał,  Z. Makieła | Krok w przedsiębiorczość. Podręcznik do podstaw przedsiębiorczości dla liceum ogólnokształcącego i technikum | Nowa Era | 467/2012/2015 |
| BIOLOGIA | M. Guzik, R. Kozik,  R. Matuszewska  W. Zamachowski | Biologia na czasie zakres rozszerzony cz.II. dla absolwentów szkół podstawowych + ćwiczenia. | Nowa Era | 1010/2/2020 |
| CHEMIA | R. Hassa,  A. Mrzigod,  J. Mrzigod | To jest chemia 1-zakres podstawowy + To jest chemia. Karty pracy ucznia 1 z kartami laboratoryjnymi  To jest chemia 2-zakres podstawowy + To jest chemia – Karty pracy ucznia 2 – zakres podstawowy | Nowa Era | 994/1/2019  994/2/2020 |
| MATEMATYKA | M.Kurczab, E.Kurczab, E.Świda. | Matematyka poziom podstawowy cz 1. + 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 |  |
| PRZYGOTOWANIE I WYDAWANIE DAŃ | M. Konarzewska | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem"(Przygotowanie i wydawanie dań)-  cz. I ,Kwalifikacja-HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz | WSiP | 19/2015 |
| POSŁUGIWANIE SIĘ JĘZYKIEM OBCYM ZAWODOWYM | K. Sarna, R. Sarna | Język angielski zawodowy dla technika żywienia i usług gastronomicznych oraz technika usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń | WSiP |  |