**PODRĘCZNIKI DLA TECHNIKUM 5-LETNIEGO W ZESPOLE SZKÓŁ CENTRUM KSZTAŁCENIA ROLNICZEGO W MOKRZESZOWIE rok szkolny 2020/2021 ZAWÓD : TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp** | **ZAJĘCIA EDUKACYJNE** | **KLASA II** |
| 1 | JĘZYK POLSKI | D.Chemperek, A.Kalbarczyk, D.Trześniowski. **Język polski. Oblicza epok.cz.2.1 i 2.2** *Wydawnictwo: WSiP Nr dopuszczenia:* |
| 2 | JĘZYK ANGIELSKI | Elizabeth Sharman, Michael Duckworth. **Vision 2** *Wydawnictwo: Oxford University Press. Nr dopuszczenia: 986/2/2019*  |
| 3 | JĘZYK NIEMIECKI | Anna Kryczyńska- Pham, **Effekt 2.** *Wydawnictwo: WSiP* *Nr dopuszczenia: 937/2/2019*  |
| 4 | HISTORIA | Marcin Pawlak, Adam Szweda**. Poznać przeszłość.**  *Wydawnictwo: Nowa Era* *Nr dopuszczenia: 1021/1/2019* |
| 5 | PODSTAWY PRZEDSIĘBIORCZOŚCI | Tomasz Rachwał, Zbigniew Makieła. **Krok w przedsiębiorczość. Podręcznik do podstaw przedsiębiorczości dla liceum ogólnokształcącego i technikum** *Wydawnictwo: Nowa Era* *Nr dopuszczenia: 467/2012/2015* |
| 6 | BIOLOGIA |  Marek Guzik, Ryszard Kozik, Renata Matuszewska, Władysław Zamachowski. **Biologia na czasie zakres rozszerzony cz.II. dla absolwentów szkół podstawowych + ćwiczenia.** *Wydawnictwo: Nowa Era**Nr dopuszczenia:* |
| 7 | CHEMIA | Romuald Hassa, Aleksandra Mrzigod, Janusz Mrzigod **To jest chemia 2-zakres podstawowy** *Wydawnictwo: Nowa Era* *Nr dopuszczenia:* |
| 8 | MATEMATYKA |  M.Kurczab, E.Kurczab, E.Świda. **Matematyka poziom podstawowy**. *Wydawnictwo: Pazdro. Nr dopuszczenia:* 972/1/2019 |
| 9 | INFORMATYKA | J.Mazur, P.Perekietka, Z. Talaga, J. Wierzbicki**. Informatyka** *Wydawnictwo Nowa Era.**Nr dopuszczenia:* 990/1/2019 |
| 10 | PODSTAWY ZYWIENIA I PROWADZENIE GOSPODARKI ZYWNOŚCIĄ W GASTRONOMII | Tytuł podręcznika zostanie podany we wrześniu 2020r |
| 11 | PRZYGOTOWANIE I WYDAWANIE DAŃ | Małgorzata Konarzewska **Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem"(Przygotowanie i wydawanie dań)-część I ,Kwalifikacja-HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz***Wydawnictwo: WSiP*, |