ZESTAW PODRĘCZNIKÓW

**Dopuszczonych do użytku szkolnego w roku szkolnym 2019/2020**

Klasa III TŻ

Zawód: **technik żywienia i usług gastronomicznych**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa przedmiotu** | **Tytuł** | **Autor** | **Wydawnictwo** | **Numer dopuszczenia MEN** |
|  | Język polski | *Ponad słowami 2* | M. Chmiel,  E. Kostrzewa,  A. Równy | Nowa Era | 425/3/2013/2015  425/4/2013/2015 |
|  | Język rosyjski (początkujący/kontynuacja) | *Nowyj dialog 2* | M. Zybert, | WSiP | 682/2/2014/2015 |
|  | Język angielski  (kontynuacja) | *Oxford Matura Trainer* | G. J.Manin,  D. Gryca,  M. Markowska,  J. Sobierska,  J. Sosnowska,  J.Szuwart | Oxford | 688/1/2014 |
|  | Język niemiecki | *Direkt neu 3* | G. Motta  B. Ćwikowska | Lektor Klett | 333/3/2013 |
|  | Matematyka | *MATeMAtyka 2, MATeMAtyka 3* | W. Babiański,  L. Chańko | Nowa Era | 378/2/2013/2015  378/3/2014/2016 |
|  | Religia | *Jestem świadkiem*  *Chrystusa* | Ks. Z. Marek | WAM | AZ-41-01/1-1 |
|  | Wychowanie do życia  w rodzinie\* | *Wędrując ku dorosłości – wychowanie do życia w rodzinie*  *dla uczniów szkół ponadgimnazjalnych* | T. Król,  M. Ryś | Rubikon | 270/01 |
|  | Biologia  *rozszerzenie* | *Biologia na czasie 2*  *Biologia na czasie 3* | F. Dubert, R. Kozik,  S. Krawczyk, A. Kula, M. Marko-Worłowska, W. Zamachowski  F. Dubert, M.Jurgowiak, M. Marko-Worłowska, W.Zamachowski | Nowa Era | 564/2/2013/2016  564/3/2014 |
|  | Wiedza o społeczeństwie  *rozszerzenie* | *W centrum uwagi cz.1* | L. Czechowska  A. Janicki  K. Święcicki | Nowa Era | 630/1/2012 |
|  | Historia i społeczeństwo  *rozszerzenie* | *Przedmiot realizowany bez zastosowania podręcznika* | | | |
|  | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem* | M. Konarzewski | WSIP | 69-2013 – cz. I  2015 – cz. II |
|  | Zasady żywienia | *Zasady żywienia* | H. Kunachowicz  I. Nadolna | WSiP | ---------------- |
|  | Usługi gastronomiczne | *Sporządzanie potraw i napojów.*  *Towaroznawstwo i przechowywanie żywności.*  *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów cz. II* | A. Kmiołek | WSiP | 2013 |
|  | Procesy technologiczne w gastronomii | *Sporządzanie potraw i napojów.*  *Towaroznawstwo i przechowywanie żywności.*  *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów cz. II* | A. Kmiołek | WSiP | 2013 |
|  | Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej | *Sporządzanie potraw i napojów.*  *Towaroznawstwo i przechowywanie żywności.*  *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów cz. II* | A. Kmiołek | WSiP | 2013 |
|  | Obsługiwanie klientów w gastronomii | *Przedmiot realizowany bez zastosowania podręcznika* | | | |