

Wykaz podręczników obowiązujących dla zawodu
technik żywienia i usług gastronomicznych
dla klasy I w cyklu kształcenia 2018-2022

Lp.	Przedmiot	Podręcznik	Uwagi
1.	Język polski	- „Odkrywamy na nowo”. Język polski (Starożytność. Średniowiecze) cz. 1, Urszula Jagiełło, Renata Janicka-Szysko, Magdalena Steblecka-Jankowska nr dopuszczenia MEN 444/1/2012 - „Język polski”cz.2 Renesans.Barok.Oświecenie, Renata Janicka-Szysko, Magdalena Steblecka-Jankowska nr dopuszczenia MEN 444/2/2012 OPERON	
2.	Matematyka	- Matematyka. Poznać,zrozumieć. Kształcenie w zakresie podstawowym. Podręcznik dla liceum i technikum. Klasa 1. Alina Przychoda, Zygmunt Łaszczyk, nr dopuszczenia 540/1/2012. WSiP	
3.	Język angielski	- Gateway1 (grupa I początkująca) - Gateway 2plus. (grupa II kontynuacja) Dave Spencer. MACMILLAN	Zakup podręcznika po testach diagnostycznych
4.	Język niemiecki	- Meine Welttour 1 (grupa I i II) Sylvia Mróz-Dwornikowska, Urszula Górecka NOWA ERA	
5.	Geografia	- „Oblicza geografii” podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych, zakres podstawowy. Radosław Uliaszak, Krzysztof Wiedermann. nr dopuszczenia MeN 433/2012, NOWA ERA	
6.	WOS	- „W centrum uwagi”. Podręcznik dla wiedzy o społeczeństwie dla zakresu podstawowego. Arkadiusz Janicki, nr dopuszczenia MEN 505/2012 NOWA ERA	
7.	Historia	- „Poznać przeszłość. Wiek XX” Stanisław Roszek, Jarosław Klaczek, nr dopuszczenia MEN 525/2012 NOWA ERA	
8.	Biologia	- „Biologia na czasie”. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy. Emilia Bonar, Weronika Krzenowiec-Jeleń , Stanisław Czachorowski, NOWA ERA nr dopuszczenia MEN 450/2012	
9.	Chemia	- „To jest chemia”. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy. Romuald Hassa, Aleksandra Mrzigod, Janusz Mrzigod, nr dopuszczenia MEN 438/2012, NOWA ERA	
10.	Fizyka	- „Odkryć fizykę”. Podręcznik, zakres podstawowy. Marcin Braun, Weronika Śliwa, nr dopuszczenia MEN 447/2012 NOWA ERA	
11.	Informatyka	- Informatyka „Odkrywamy na nowo” Zakres podstawowy. Arkadiusz Gawełek, nr dopuszczenia MEN 452/2012 OPERON	
12.	Wychowanie fizyczne	-	
13.	Urządzenia zakładów gastronomicznych	- Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, część 3. Uposażenie zakładów gastronomicznych, Marzanna Zienkiewicz	Kwalifikacja 1 (T.06)
14.	Podstawy żywienia	- Zasady żywienia. Planowanie i ocena, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska WSiP	Kwalifikacja 1 (T.06)
15.	- Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem,	- „Gastronomia tom II – Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” podręcznik część I Małgorzata Konarzewska wydawnictwo WSiP, REA	Kwalifikacja 1 (T.06)
16.	- Pracowania dietetyczno-gastronomiczna	Towaroznawstwo i przechowywanie żywności, Anna Kmiołek, WSiP Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz	Kwalifikacja 1 (T.06)
17.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	- "Bezpieczeństwo i higiena pracy". K.Szczęch, W.Bukała, wyd. WSiP, Warszawa 2013	Kwalifikacja 1 (T.06)