****

**Zestaw podręczników obowiązujących w roku szkolnym 2022/2024**

**Klasa: III Technikum**

**zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot nauczania** | **Tytuł podręcznika** | **Autor** | **Wydawnictwo  i rok wydania** |
|  | Religia | Szczęśliwi, którzy żyją nadzieją | Ks. Dr K. Mielnicki, E. Kondrak | Jedność |
|  | J. polski | Ponad słowami klasa 2 cz. 1 i 2  Podręcznik do kształcenia literackiego  i kulturowego, zakres podstawowy i rozszerzony dla absolwentów szkół podstawowych | Anna Równy,  Małgorzata Chmiel  i inni | Nowa Era |
|  | J. niemiecki | Trends 3  Podręcznik do języka niemieckiego dla liceów  i techników | Anna Życka, Ewa Kościelniak- Walewska, Andy Christian Körber | Nowa Era |
|  | J. angielski | Matura Prime time poziom Pre-Intermediate Matura | V. Evans J. Dooley | Expres Publishing |
|  | Historia | Poznać przeszłość 3  Zakres podstawowy | Anna Łaszkiewicz,  Jarosław Kłaczkow | Nowa Era |
|  | Podstawy przedsiębiorczości | Krok w przedsiębiorczość  (kontynuacja podręcznika z kl. II) | Zbigniew Makieła,  Tomasz Rachwał | Nowa Era 2020 |
|  | Geografia | Oblicza geografii 3. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum – zakres rozszerzony (dla absolwentów szkół podstawowych) | Marcin Świtoniak,  Teresa Wieczorek,  Roman Malarz,  Tomasz Karasiewicz,  Marek Więckowski | Nowa Era |
|  | Biologia | Kontynuacja podręcznika: Biologia na czasie 2 Poziom podstawowy + karta pracy ucznia | Marek Guzik, Ryszard Kozik, Władysław Zamachowski | Nowa Era |
|  | Chemia | Dokończenie podręcznika:  To jest chemia 1.  Poziom podstawowy + karta pracy ucznia  To jest chemia 2.  Poziom podstawowy + karta pracy ucznia | Romuald Hassa,  Aleksandra Mrzigod,  Janusz Mrzigod | Nowa Era |
|  | Fizyka | Odkryć fizykę 3. Część 3  Szkoła ponadpodstawowa. Poziom podstawowy + karta pracy ucznia | Marcin Braun,  Weronika Śliwa | Nowa Era |
|  | Matematyka rozszerzona | Prosto do matury 2  podręcznik do matematyki ze zbiorem zadań dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony | Maciej Antek,  Krzysztof Belka,  Piotr Grabowski | Nowa Era |
|  | Technologia gastronomiczna | Sporządzanie potraw i napojów cz. 2  (kontynuacja podręcznika z kl. II) | Anna Kmiołek-Gizar | WSiP |
|  | Zasady żywienia człowieka | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Zasady żywienia. cz. 1  (kontynuacja podręcznika z kl. II) | B. Przygoda,  H. Kunachowicz i inni | WSiP |
|  | Usługi gastronomiczne  i cateringowe | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. cz. 2  (kontynuacja podręcznika z kl. II) | J. Duda, S. Krzywda | WSiP |
|  | Działalność gospodarcza  w gastronomii | Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej (tylko podręcznik, bez ćwiczenia) | Jacek Musiałkiewicz | Ekonomik |