****

**Zestaw podręczników obowiązujących w roku szkolnym 2020/2021**

**Klasa: II Technikum**

**zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot nauczania** | **Tytuł podręcznika** | **Autor** | **Wydawnictwo  i rok wydania** |
| 1 | J. polski | Ponad słowami, klasa 2 część 1 i 2, podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego,  zakres podstawowy i rozszerzony | Anna Równy, Małgorzata Chmiel | Nowa Era |
| 2 | J. niemiecki | Fokus 2 | Anna Kryczyńska-Pham | WSiP |
| 3 | J. angielski | Semestr I - kontynuacja podręcznika z klasy I Matura Prime Time poziom ELEMENTARY + ćwiczenie  Semestr II - Matura Prime Time poziom PRE-INTERMEDIATE + ćwiczenie | Virginia Evans, Jenny Dooley | Express Publishing, 2011/2014 |
| 4 | Historia | Poznać przeszłość. Wiek XX. | S. Roszak, J. Kłaczków | Nowa Era 2012 |
| 5 | Wiedza o kulturze | „Spotkania z kulturą”  Podręcznik do wiedzy o kulturze dla liceum i technikum | M. Bokiniec, Ba. Forysiewicz, J. Michałowski, N. Mrozkowiak-Nastrożna, G. Nazaruk, M. Sacha, G. Świętochowska | Nowa Era |
| 6 | Matematyka | MATeMAtyka cz. 1 i 2 (II semestr) Zakres rozszerzony  Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych | W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek | Nowa Era |
| 7 | Geografia rozszerzona | Oblicza geografii 1. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony | Roman Malarz, Marek Więckowski | Nowa Era, 2012 |
| 8 | Historia i społeczeństwo | Poznać przeszłość. Ojczysty Panteon i ojczyste spory. | Tomasz Maćkowski | Nowa Era |
| 9 | Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej | Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej | Jacek Musiałkiewicz | Ekonomik |
| 10 | Organizacja usług gastronomicznych | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych cz. 2 | Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Marzanna Zienkiewicz | WSiP, 2019 |
| 11 | Technologia gastronomiczna | Sporządzanie potraw i napojów cz. 2 | Anna Kmiołek- Gizara | WSIP, 2019 |
| 12 | Zasady żywienia | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Zasady żywienia cz. 1 | Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska | WSiP, 2019 |
| 13 | Obsługa konsumenta | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych cz. 2 | Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Marzanna Zienkiewicz | WSiP, 2019 |
| 14 | Zajęcia praktyczne – technologia gastronomiczna | Sporządzanie potraw i napojów cz.2 | Anna Kmiołek-Gizara | WSIP, 2019 |
| 15 | Religia | Moje miejsce w świecie | Ks. Jan Szpet i Danuta Jackowiak; | Św. Wojciech |