

**WYKAZ PROGRAMÓW NAUCZANIA I PODRĘCZNIKÓW DLA KLASY III TECHNIKUM - TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG  
GASTRONOMICZNYCH NA ROK SZKOLNY 2020/2021**

<b>Przedmiot</b>	<b>Nr programu nauczania</b>	<b>Podręcznik</b>
Język polski	JP/LO, T/WSiP/2012	D. Chemperek, A. Kalbaczyk - Nowe zrozumieć tekst - zrozumieć człowieka klasa 2 cz. I i II, 2014 [WSiP]
Pierwszy język obcy angielski	JA/LO,T/MAC/2012	Marta Rosińska, Lynda Edwards, Marta Inglot - Repetytorium do szkół ponadgimnazjalnych - poziom podstawowy i rozszerzony [Macmillan].
Drugi język obcy niemiecki	JN/T/NE/2018	S. Mróz-Dworkowska - Welttour Deutsch 2 [Nowa Era]
Matematyka	M/LO, T/NE/2012	W.Babiański i in. - Matematyka 2. Matematyka 3. Poziom podstawowy i rozszerzony [Nowa Era] 2012
Historia i społeczeństwo	HiS/LO, T/OP/2012	A. Balicki i in. Historia i społeczeństwo [OPERON] Ojczysty panteon i ojczyste spory
Wychowanie fizyczne	WF3/IVEE/2012	Brak podręcznika
Religia	AZ - 4 - 01/ 10	ks.R.Strus, ks. W.Galant - Świadczę o Jezusie wobec drugiego człowieka. [Gaudium]
Działalność gospodarcza w gastronomii	343404/T/2017	J. Musiałkiewicz "Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej" [Ekonomik], 2014, Zeszyty ćwiczeń "Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej"
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem		A. Kmiołek, Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część 3. [WSiP]
Język angielski zawodowy		R. Sarna i in. - Język angielski zawodowy w gastronomii [WSiP]
Usługi gastronomiczne		A.Kmiołek, Usługi gastronomiczne. [WSiP]
Procesy technologiczne w gastronomii		A. Kmiołek, Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część 3. [WSiP]
Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej		Joanna Ozdarska - Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej. [Format-AB]
Obsługa klientów w gastronomii		R. Szajna, D. Ławniczak, Obsługa klientów w gastronomii. Kwalifikacja T.15