

**WYKAZ PROGRAMÓW NAUCZANIA I PODRĘCZNIKÓW DLA KLASY IV 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. Kalbarczyk - Nowe zrozumieć tekst – zrozumieć człowiek, Warszawa 2014, kl. 2 cz.II i kl. 3 [WSiP]
Pierwszy język obcy angielski	JA/LO, T/MAC/2012	Rosińska Marta , Edwards Lynda , Inglot Marta - Repetytorium do szkół ponadgimnazjalnych - poziom podstawowy i rozszerzony. [Macmillan]-kontynuacja z kl.III
Drugi język obcy niemiecki	JN/T/NE/2018	S. Mróz-Dworkowska - Welttour Deutsch 3 [Nowa Era]
Matematyka	MR/LO, T/NE/2012	W.Babiański i in. - Matematyka 3 - poziom podstawowy i rozszerzony [Nowa Era]
Historia i społeczeństwo	HiS/LO, T/ OP/2012	A. Balicki - <b>Rządzący i rządzeni</b> ; Bogumiła Burda, Anna Roszak, Małgorzata Szymczak - <b>Europa i świat</b> ; Bohdan Halczak, Roman Józefiak, Małgorzata Szymczak - <b>Wojna i wojskowość</b> . [OPERON]
Wychowanie fizyczne	WF3/IVEE/2012	Brak podręcznika
Religia	AZ - 4 - 01/ 10	ks.R.Strus, ks. W.Galant - Świadczę o Jezusie w rodzinie. [Gaudium]
Język angielski zawodowy	343404/T/2012	Virginia Evans, Jenny Dooley – Cooking [Express Publishing]
Organizacja produkcji gastronomicznej		A. Kmiołek, Organizacja produkcji gastronomicznej. [WSiP]
Usługi gastronomiczne		A.Kmiołek, Usługi gastronomiczne. [WSiP]
Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej		H. Kunachowicz i in.- Planowanie produkcji gastronomicznej. Zasady żywienia. Planowanie i ocena. [WSiP]
Obsługa klientów w gastronomii		R. Szajna, D. Ławniczak, Obsługa klientów w gastronomii. Kwalifikacja T.15 [REA, WSiP]
Etyka	DKOS/5002-03/07 9-8/V	P. Kołodziński, J. Kapiszewski - Odkrywamy na nowo. 2012 [OPERON]