**Wykaz podręczników w roku szkolnym 2017/2018 dla klasy 1 – technik żywienia i usług gastronomicznych**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **przedmiot** | **autor** | **tytuł** | **wydawnictwo** |
|  | Język polski | D.Chemperek, A.Kalbarczyk | „Nowe zrozumieć tekst – zrozumieć człowieka”, część 1.1 i 1.2 | WSiP |
|  | Język angielski | Gateway Plus 2. | David Spencer | Macmillan, Podręcznik wieloletni+ zeszyt ćwiczeń |
|  | Język niemiecki | K.Łuniewska, Z.Wąsik | ALLES KLAR NEU 1podręcznik i zeszyt ćwiczeń | WSiP |
|  | Wiedza o kulturze  | M.Bokiniec, B.Forysiewicz, J.Michałowski | „Spotkanie z kultura” | Nowa Era |
|  | Historia | Z. Kozłowska, S.Zając | „Poznajemy przeszłość” | SOP |
|  | Wiedza o społeczeństwie | Zbigniew Smutek, Jan Maleska | Odkrywamy na nowo zakres podstawowy | Operon |
|  | Podstawy przedsiębiorczości | J. Korba, Z. Smutek | „Podstawy przedsiębiorczości” | Operon  |
|  | Geografia | R.Uliszak, K.Biedermann | „Oblicza geografii. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych – zakres podstawowy” | Nowa Era |
|  | Biologia | E.Bonar, W.Krzeszowiec-Jeleń, St.Czachorowski | „Biologia na czasie. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy”. | Nowa Era |
|  | Chemia | Romuald Hassa, Aleksandra Mrzigod, Janusz Mrzigod | „To jest chemia” Zakres podstawowy.  | Nowa Era |
|  | Fizyka | W.Śliwa, M.Braun | „Odkryć fizykę. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy” | Nowa Era |
|  | Matematyka | W.Babiański, L.Chańko, D.Ponczek | „Matematyka 1. Zakres podstawowy. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych”. | Nowa Era |
|  | Informatyka | A.Gawełek | Informatyka. Seria „Odkrywamy na nowo” | Operon |
|  | Edukacja dla bezpieczeństwa | J.Słoma | „Żyję i działam bezpiecznie”. Zakres podstawowy. | Nowa Era |
|  | Wyposażenie zakładów gastronomicznych | A.Kasperek, M. Kondratowicz | Wyposażenie i zasady bezpieczeństwaw gastronomii | WSiP - REA |
|  | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | 1. Kmiołek
 | Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności | WSiP |
|  | System bezpieczeństwa i higieny w gastronomii | Piotr Dominik | BHP w branży gastronomicznej  | WSiP |
|  | Pracownia gastronomiczna | 1. Kmiołek
 | Sporządzanie napojów i potraw.Sporządzanie napojów i potraw cz 1 | WSiP |
|  | Religia | Pod redakcją S.Łabendowicza | ŚWIADEK CHRYSTUSA W KOŚCIELE | Wyd. Diecezji Radomskiej |