

## Zespół Szkół Rolniczego Centrum Kształcenia Ustawicznego im. Stanisława Staszica w Kościelcu - TECHNIKUM

Wykaz podręczników do klasy pierwszej na rok szkolny 2018/2019 w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych  
Przedmioty ogólnokształcące:

Po	Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo	uwagi
1.	Język polski	Przeszłość to dziś, kl. I, cz. 1	K. Mrowcewicz	Stentor	zakres podstawowy
2.	Język angielski	Oxford Solutions Pre-intermediate	T. Falla	P.A.Daries	zakres podstawowy i rozszerzony
	Język niemiecki	Welttour 1,	S. Mróz-Dwornikowska, K. Szachowska,	Nowa Era	zakres podstawowy (rodzaj zależy od grupy językowej)
	Język rosyjski	Nowyje wstriecki	H. Dąbrowska, M. Zybert	WSiP	
3.	Historia	Poznać przeszłość. Wiek XX	S. Roszak, J. Kłaczko	Nowa Era	zakres podstawowy
4.	Wiedza o społeczeństwie	W centrum uwagi	A. Janicki	Nowa Era	zakres podstawowy
5.	Podstawy przedsiębiorczości	Przedsiębiorczość na czasie	K. Garbacik, M. Żmiejski,	PWN	zakres podstawowy
6.	Matematyka	Matematyka z Sensem	R. Kalina i in.	Sens	zakres podstawowy
7.	Fizyka	Odkryć fizykę	M. Braun, W. Śliwa	Nowa Era	zakres podstawowy
8.	Chemia	To jest chemia	R. Hassa i in.	Nowa Era	zakres podstawowy
9.	Biologia	Biologia na czasie	E. Bonar i in.	Nowa Era	zakres podstawowy
10.	Geografia	Oblicza geografii	R. Uliszak, K. Wiedermann	Nowa Era	zakres podstawowy

11.	Informatyka	Odkrywamy na nowo. Informatyka	A. Gawełek i. in.,	Operon	zakres podstawowy
12.	Edukacja dla bezpieczeństwa	Przysposobienie obronne	M. Goniewicz	Operon	zakres podstawowy
13.	Religia	Moje miejsce w Kościele	Ks. J. Szpet, D. Jackowiak	Wyd. Św. Wojciech	przedmiot nadobowiązkowy
14.	Wychowanie do życia w rodzinie	Wędrując ku dorosłości	M. Ryś, T. Król	Rubikon	przedmiot nadobowiązkowy

**Przedmioty kształcenia zawodowego:**

Lp.	Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo	Uwagi
1.	Wyposażenie techniczne i bhp	Bezpieczeństwo i higiena pracy	K. Szczęch	WSiP	
2.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Towaroznawstwo żywności	D. Kołożyn-Krajewska, T. Sikora	WSiP	
3.	Zasady żywienia	Podstawy żywienia człowieka. Podstawy żywienia i higieny cz.1	D. Czerwińska	REA	
4.	Pracownia gastronomiczna	Materiały edukacyjne nauczyciela prowadzącego zajęcia			

**Wykaz podręczników do klasy drugiej na rok szkolny 2018/2019 w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych**  
**Przedmioty ogólnokształcące:**

<b>Poz</b>	<b>Przedmiot</b>	<b>Tytuł podręcznika</b>	<b>Autor</b>	<b>Wydawnictwo</b>	<b>uwagi</b>
1.	Język polski	Przeszość to dziś kl. I, cz. 2 Przeszość to dziś, kl. II, cz. 1	A. Nawarecki, D. Siwicka, E. Paczoska	Stentor Stentor	zakres podstawowy
2.	Język angielski	Oxford Solutions Pre-Intermediate	T. Falla	P. A. Davies	zakres podstawowy i rozszerzony
	Język niemiecki	Welttour 2	S. Mróz-Dwornikowska, K. Szachowska,	Nowa Era	zakres podstawowy (rodzaj zależy od grupy językowej)
	Język rosyjski	Nowyje wstriezi cz.2	H. Dąbrowska, M. Zybert	WSiP	
3.	Historia	Poznać przeszłość. Wiek XX	S. Roszak, J. Kłaczko	Nowa Era	zakres podstawowy
4.	Wiedza o kulturze	Spotkania z kulturą	M. Bokiniec i in.	Nowa Era	zakres podstawowy
5.	Matematyka	Matematyka z Sensem	R. Kalina i in.	Sens	zakres podstawowy
6.	Religia	Moje miejsce w Kościele	Ks. J. Szpet, D. Jackowiak	Wyd. św. Wojciech	przedmiot nadobowiązkowy
7.	Wychowanie do życia w rodzinie	Wędrując ku dorosłości	M. Ryś, T. Król	Rubikon	przedmiot nadobowiązkowy

8.	Biologia/Chemia	Biologia na czasie	E. Jastrzębska i in.	Nowa Era	zakres rozszerzony
----	-----------------	--------------------	----------------------	----------	--------------------

**Przedmioty kształcenia zawodowego:**

Lp.	Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo	Uwagi
1.	Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej	Prowadzenie działalności gospodarczej	T. Gorzelany, W. Aue	WSiP	
2.	Wyposażenie techniczne i bhp	Wyposażenie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych	A. Kasperek, M. Kondratowicz	REA	
3.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta, cz.1,2,3,	D. Górecka i in.	REA	
4.	Zasady żywienia	Podstawy żywienia człowieka, cz.2	D. Czerwińska	Format-AB	
5.	Planowanie i rachunkowość w gastronomii	Rachunkowość i finanse w gastronomii	H. Górską - Warszewicz	Format-AB	
6.	Język angielski zawodowy	Materiały edukacyjne nauczyciela prowadzącego zajęcia			
7.	Obsługa konsumenta	Materiały edukacyjne nauczyciela prowadzącego zajęcia			

**Wykaz podręczników do klasy trzeciej na rok szkolny 2018/2019 w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych**  
**Przedmioty ogólnokształcące:**

Poz.	Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo	uwagi
1.	Język polski	Przeszość to dziś, kl. II, cz. 1 Przeszość to dziś, kl. II, cz. 2,	E. Paczoska, J. Kopciński	Stentor Stentor	zakres podstawowy
2.	Język angielski	Matura repetytorium 2015 poziom podstawowy i rozszerzony	M. Rosińska, L. Edwards,	Macmillan education	zakres podstawowy i rozszerzony
	Język niemiecki	Welltour 2	S. Mróz - Dwornikowska, U. Górecka	Nowa Era	zakres podstawowy (rodzaj zależy od grupy językowej)
	Język rosyjski	Nowyje wstriecki	H. Dąbrowska, M. Zybert,	WSiP	
3.	Historia i społeczeństwo	Ojczysty Panteon i ojczyste spory Rządzący i rządzeni	T. Maćkowski, I. Janicka,	Nowa Era Nowa Era	zakres uzupełniający
4.	Biologia/Chemia-przedmiot t rozszerzony	Biologia na czasie	E. Jastrzębska i in.	Nowa Era	zakres rozszerzony
5.	Matematyka	Matematyka z Sensem	R. Kalina i in.	Sens	zakres podstawowy
8.	Religia	Moje miejsce w Kościele	Ks. J. Szpet, D. Jackowiak	Wyd. Św. Wojciecha	przedmiot nadobowiązkowy

9.	Wychowanie do życia w rodzinie	Wędrując ku dorosłości	M. Ryś	Rubikon	przedmiot nadobowiązkowy
----	--------------------------------	------------------------	--------	---------	--------------------------

**Przedmioty kształcenia zawodowego:**

Lp.	Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo	Uwagi
1.	Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej	Prowadzenie działalności gospodarczej	T. Gorzelany, W. Aue,	WSiP	
2.	Język angielski zawodowy	Cooking	V. Evans i in.	Express Publishing	
3.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Technologia gastronomiczna	A. Kmiólek	WSiP	
4.	Planowanie i rachunkowość w gastronomii	Organizacja produkcji gastronomicznej	A. Kmiólek,	WSiP	
5.	Obsługa konsumenta	Obsługa konsumenta	R. Szajna i in	REA	
6.	Zasady żywienia	Podstawy żywienia człowieka	D. Czerwińska	REA	

**Wykaz podręczników do klasy czwartej na rok szkolny 2018/2019 w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych**  
**Przedmioty ogólnokształcące:**

Poz.	Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo	uwagi
1.	Język polski	Przeszość to dziś, kl. III	J. Kopciński	Stentor	zakres podstawowy
2.	Język angielski	Oxford Matura Trainer	G. J. Manin	Oxford	zakres podstawowy i rozszerzony
	Język niemiecki	Repetytorium maturalne Direkt	B. Ćwikowska i in.	LektorKlett	zakres podstawowy (rodzaj zależy od grupy językowej)
	Język rosyjski	Nowyje wstriezi	H. Dąbrowska, M. Zybert,	WSiP	
3.	Historia i społeczeństwo	Ojczysty Panteon i ojczyste spory Rządzący i rządzeni,	T. Maćkowski, I. Janicka,	Nowa Era Nowa Era	zakres uzupełniający
4.	Biologia/Chemia-przedmiot rozszerzony	Chemia organiczna w zakresie podstawowym	M. Litwin i in.	Nowa Era	zakres rozszerzony
5.	Matematyka	Matematyka dla kl. III - zakres podstawowy i rozszerzony,	R. Kalina i in.	Sens	zakres podstawowy zakres rozszerzony
6.	Religia	Świadek Chrystusa w rodzinie	Ks. J. Szpet, D. Jackowiak	Wyd. Św. Wojciech	przedmiot nadobowiązkowy

**Przedmioty kształcenia zawodowego:**

<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot</b>	<b>Tytuł podręcznika</b>	<b>Autor</b>	<b>Wydawnictwo</b>	<b>Uwagi</b>
1.	Obsługa konsumenta	Materiały edukacyjne nauczyciela prowadzącego zajęcia			



