

TECHNIKUM TYRUSTYCZNO - GASTRONOMICZNE
ROK SZKOLNY 2023/2024
WYKAZ PODRĘCZNIKÓW DLA KLASY G, T, H

PRZEDMIOTY REALIZOWANE W ZAKRESIE PODSTAWOWYM

Język polski

Oblicza epok. 4

Podręcznik. Liceum i Technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony.

Autorzy: Dariusz Chemperek, Adam Kalbarczyk, Dariusz Trzeźniowski
WSiP

Język obcy nowożytny niemiecki (grupa międzyodziałowa)

„Perfekt 3” / „Perfect 4”

Autorzy: Beata Jaroszewicz, Anna Wojdat – Niklewska
Pearson

Język obcy nowożytny rosyjski (grupa międzyodziałowa)

„Kak raz 4” podręcznik i zeszyt ćwiczeń + płyta CD

Olga Tatarczyk
WSiP

Język obcy nowożytny francuski (grupa międzyodziałowa)

„C'est Parti ! 2”

Autorzy: Małgorzata Piotrowska – Skrzypek, Mieczysław Gajos, Marlena Deckert, Dorota Biele
DRACO

Język obcy nowożytny hiszpański (grupa międzyodziałowa)

Aula Nueva 4

Podręcznik dla ucznia.

Kurs języka hiszpańskiego dla 4 letnich Liceów i 5 letnich Techników,

Autorzy: Jaime Corpas, Eva Garcia, Augustina Garmendia
Klett

Historia

Poznać przeszłość 4. Podręcznik do historii dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy.

Autorzy: Jarosław Kłaczek, Stanisław Roszak
Nowa Era

Wiedza o społeczeństwie

W centrum uwagi 2. Podręcznik do wiedzy o społeczeństwie dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy.

Autorzy: Arkadiusz Janicki, Lucyna Czechowska

Matematyka

Matematyka 4

Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy.

Autorzy: Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, Grzegorz Janocha, Jolanta Wesołowska
Nowa Era

PRZEDMIOTY REALIZOWANE W ZAKRESIE ROZSZERZONYM

Język obcy nowożytny angielski PR (wszystkie klasy)

Kontynuacja podręczników w poszczególnych grupach wg. podziału na poziom nauczania.

PRZEDMIOTY ZAWODOWE - Technik żywienia i usług gastronomicznych

Zasady żywienia

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwal.HGT.12.cz.1

Autorzy: Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna

WSiP.

Organizacja produkcji gastronomicznej

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 2.

Autorzy: Zienkiewicz Marzanna i inni

Usługi gastronomiczne

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 2.

Autorzy: Zienkiewicz Marzanna i inni

Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwal.HGT.12.cz.1

Autorzy: Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna

WSiP.

Obsługa klientów w gastronomii

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12, cz.2

Autorzy: Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Marzena Zienkiewicz

PRZEDMIOTY ZAWODOWE - Technik hotelarstwa

Organizacja pracy w hotelarstwie

Realizacja bez podręcznika.

Techniki pracy w hotelarstwie

Realizacja bez podręcznika.

Obsługa gości w recepcji

Realizacja usług w recepcji HGT.06 cz.2, WSiP

PRZEDMIOTY ZAWODOWE – Technik organizacji turystyki

Organizacja imprez i usług turystycznych

Obsługa klienta oraz rozliczanie imprez i usług turystycznych, cz. 2

Autorzy: Agnieszka Swastek, Dorota Sydorko-Raszewska

Geografia turystyczna

Geografia turystyczna. Podręcznik cz. 2

Autorzy: B. Steblik –Wlaziak, L. Rzepka

Ekonomia i prawo w turystyce

Realizacja bez podręcznika.

Pracownia informacji turystycznej

Obsługa klienta oraz rozliczanie imprez i usług turystycznych, cz. 2

Autorzy: Agnieszka Swastek, Dorota Sydorko-Raszewska