

Zespół Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie

Technikum

Podręczniki klasa II technik żywienia i usług gastronomicznych/rozszerzenie:biologia, j. obcy

rok szkolny 2016/2017

Lp.	Przedmiot	Autor	Podręcznik/Tytuł	Wydawnictwo
1	J.Polski	Dariusz Chemperek, Adam Kalbarczyk,	Zrozumieć tekst-zrozumieć człowieka, cz.1.2 i cz.2.1 Zakres podstawowy	WSiP
2	język angielski	kontynuacja podręcznika wybranego przez nauczyciela		
3	Język niemiecki III.0/po 3 latach nauki	K. Łuniewska, U. Tworek, M. Zagórna	Alles Klar Neu 2 Język niemiecki Zakres podstawowy	WSiP
4	Język niemiecki III.1/po 6 latach nauki	A. Jarząbek, D. Koper	Motive- Deutsch Neu 2 Język niemiecki	PWN
5	Język niemiecki III.1/po 6 latach nauki	J. Betleja, I. Nowicka, D. Wieruszewska	Repetytorium maturalne Zakres rozszerzony	PWN
6	Język francuski	M. Supryn-Klepcaz	Francofolie express 2	Wydawnictwo szkolne PWN
7	Wiedza o kulturze	Monika Bokinić, Barbara Forsyewicz, Jacek Michalski i inni,	Spotkania z kulturą Podręcznik do wiedzy o kulturze dla liceum i technikum	NOWA ERA
8	Wiedza o społeczeństwie	Arkadiusz Janicki	W centrum uwagi. Podręcznik do wiedzy o społeczeństwie dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy	NOWA ERA
9	Matematyka	W. Babiński, L. Chańko, D. Ponczek	MATeMATyka2. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych, zakres podstawowy	NOWA ERA
10	Biologia rozszerzona	M. Guzik, E. Jastrzębska, R. Kozik, R. Matuszewska, E. Pyłka-Gutowska, W. Zamachowski	Biologia na czasie zakres rozszerzony 1	Nowa Era
11	technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Anna Kmiótek	<i>Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów.</i> Towaroznawstwo i przechowywanie żywności	WSiP
12	Procesy technologiczne w gastronomii	Anna Kmiótek	<i>Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów</i> Technologia gastronomiczna. Część I	WSiP
13	wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Marzanna Zienkiewicz	<i>Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów</i> część 3. Wyposażenie zakładów gastronomicznych	WSiP
14	zasady żywienia	D. Czerwińska	Zasady żywienia. Część I	REA /WSiP
15	Język angielski w gastronomii	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley	"Cooking"	Express Publishing
16	Działalność gospodarcza w gastronomii	H. Górską-Warsewicz, Beata Sawicka i Teresa Mikulska	Gastronomia. Tom III. Działalność gospodarcza w gastronomii	REA s.j.
17	Obsługa klientów w gastronomii	Renata Szajna i Danuta Ławniczak	Obsługa kelnerska. Część 1	REA s.j.
18	Obsługa klientów w gastronomii	Piotr Dominik	Pracownia obsługi klientów --ćwiczenia	WSiP

Z uwagi na zapowiedzi wydawnicze związane z kształceniem zawodowym pozostałe podręczniki do przedmiotów zawodowych będą podane w miarę ukazywania się na rynku wydawniczym