

Wykaz podręczników w klasie III TGH w roku szkolnym 2017/2018

Wspólne przedmioty				
PRZEDMIOT	AUTOR	TYTUŁ	WYDAWNICTWO /NR DOP	UWAGI
JĘZYK POLSKI	I. Łapińska, B. Maciejewska	Romantyzm. Język Polski 3 Pozytywizm, Młoda Polska. Język Polski 4, seria „Ciekawi Świata”	Operon	
JĘZYK ANGIELSKI gr I	Sue Kay, Vaughan Jones	Matura Focus 2	Longman Pearson	
JĘZYK ANGIELSKI gr II	Virginia Evans, Jenny Dooley	Matura Prime Time Plus Workbook Pre-Intermediate	Express Publishing	
JĘZYK NIEMIECKI	A. Kryczyńska Pfam	Fokus 3	WSiP 695/3/2015	
HISTORIA I SPOŁECZEŃSTWO	M. Markowicz, O. Pytlińska, A. Wyroda	Historia i Społeczeństwo „Ojczysty Panteon i Ojczyste Spory” (ciąg dalszy), „Rządzący i Rządzeni”	WSiP	
MATEMATYKA	W. Babiański	Matematyka część 2 – zakres rozszerzony	Nowa Era 360/2/2013	
TG				
BIOLOGIA	M. Pengal, D. Kaczmarek	Biologia 1 „Odkrywamy na nowo” – zakres rozrzeszony Biologia 2 1 „Odkrywamy na nowo” – zakres rozrzeszony	446/1/2012/2015 446/2/2013/2016	
USŁUGI GASTRONOMICZNE	R. Szajna, D. Ławniczak	„Usługi Gastronomiczne”.	33/2015	
ORGANIZACJA PRODUKCJI GAST.	B. Bilaska, H. Górską- Warszelic, B. Salicka, A. Tul - Krzyszcuk	„Organizacja Produkcji Gastronomicznej”.	4/2015	
PLANOWANIE ŻYWIENIA i PRODUKCJI	J. Duda, S. Krzywda	„Pracownia Organizacji Żywnienia”. Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych		

GASTRONOMICZNEJ				
WYPOSAŻENIE i ZASADY BEZPIECZ W GASTRONOMII	A. Kasperek, M. Kondratowicz	„Gastronomia Tom I. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii”.	WSiP 53/2013	
PROCESY TECHNOLOGICZNE	I. Namysław, Z. Górską	„Procesy Technologiczne w Gastronomii”. Zeszyt ćwiczeń część 2		
TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA z TOWAROZNAWSTWEM	M. Konarzewska	„Gastronomia Tom II. Technologia Gastronomiczna z Towaroznawstwem”. Część 2	WSiP 15/2015	
ZASADY ŻYWIENIA	Z. Czerwińska	„Zasady Żywienia” część 1 „Zasady Żywienia” część 2	WSiP 12/2015 13/2015	
OBSŁUGA KLIENTÓW W GASTRONOMII	R. Szajna, D. Ławniczak	„Obsługa Klientów w Gastronomii”. Zeszyt ćwiczeń		
JOZ w GASTRONOMII	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum	“Food Service & Industries”	Express Publishing	
TH				
GEOGRAFIA	R. Malarz, M. Więckowski	„Oblicza Geografii”. Część 1 Podręcznik dla liceum i technikum	Nowa Era 501/1/2012	
OPWH	B. Cymańska – Garbowska, D. Witrykus, I. Pietras, G. Wołak	„Organizacja Pracy w Hotelarstwie”. Część 2	WSiP i REA 28/2015	
TECHNIKI PRAC w HOTELARSTWIE	W. Drogoń, B. Granecka - Wrzosek	„Pracownia Hotelarska”. Kwalifikacja T.12	WSiP 2015	
USŁUGI ŻYWIENIOWE w HOTELARSTWIE	J. Duda, S Krzywda	Hotelarstwo Tom IV – „Usługi Żywienniowe w Hotelarstwie”	WSiP i REA 2013	
PODSTAWY DZIAŁALNOŚCI	R. Tylińska, M. Wajgner	Hotelarstwo Tom V – Podstawy Działalności Przedsiębiorstwa Hotelarskiego	WSiP i REA 68/2013	
OBSŁUGA INFORMATYCZNA w	M. Milewska, A. Stasiak	„Obsługa Informatyczna w Hotelarstwie”.	WSiP 2013	

HOTELARSTWIE				
OBSŁUGA KONSUMENTA	J. Duda, S. Krzywda	„Obsługa Konsumenta”. Kwalifikacja T. 12 – zeszyt ćwiczeń	WSiP i REA 2014	
JOZ w HOTELARSTWIE	Virginia Evans, Jenny Doodley, Veronica Garza	„Hotels & Catering”	Express Publishing	