

Lista podręczników, materiałów edukacyjnych i materiałów ćwiczeniowych na rok szkolny 2018/19

Klasa III TGM

LP	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo/ nr dopuszczenia	Uwagi
1.	Religia	Redakcja: ks. Tadeusz Panuś, Renata Chrzanowska	„Mocni miłością”	Wydawnictwo/ ŚW. STANISŁAWA BM AZ-43-06/12-KR-1/15	Są w szkole
2.	Język polski	Ewa Niwińska-Lipińska, Jolanta Pol	Ciekawi świata. Język polski 4	OPERON 514/4/2013/2016	
3.	Język angielski	Daniel Brayshaw, Bartosz Michałowski	Matura focus 2 (podręcznik i ćwiczenia)	Wyd. Pearson 672/2/2013	
4.	Język niemiecki	Anna Kryczyńska - Pham	1. Fokus 3 2. Fokus 3 - ćwiczenia	WSiP 695/3/2016	
5.	Matematyka	W.Babiański, L.Chańko,	MATEMATyka 2. Zakres rozszerzony. Podręcznik do szkół ponadgimnazjalnych	Nowa Era 360/2/2013	
6.	Biologia	Dawid Kaczmarek, Marek Pengal	Biologia 1. Odkrywamy na nowo (zakres rozszerzony)	OPERON 446/1/2012/2015	
7.	Fizyka	Maria Fiałkowska, Barbara Sagnowska, Jadwiga Salach,	Z fizyką w przyszłość. Podręcznik. Szkoły ponadgimnazjalne. Część 1. Zakres rozszerzony (zgodny z wymaganiami od 2015 r.)	WSiP 548/1/2012/2015	
8.	Historia i społeczeństwo	M. Markowicz, O. Pytlińska, A. Wyroda	Historia i społeczeństwo - Ojczysty Panteon i ojczyste spory	WSiP 644/1/2013,	
			Rządzący i rządzeni	667/4/2013	

9.	Zasady żywienia	Dorota Czerwińska	"Zasady żywienia cz.1 i cz. 2"	Wyd. WSiP	
10.	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	B. Bilska, H. Górską-Warsewicz, B. Sawicka, A. Tul- Kryszczuk,	„Organizacja produkcji gastronomicznej”	Wyd. WSiP	
11.	Procesy technologiczne w gastronomii	Lidia Górską, Iwona Namysław	Procesy technologiczne w gastronomii część II - materiał ćwiczeniowy	WSiP i Rea 2015	
12.	Język angielski w gastronomii	V.Evans, J.Dooley, R. Hallum	Food Service Industries	wyd. Express Publishing 508/3/2014	
13.	Organizacja produkcji gastronomicznej	B. Bilska, H. Górską-Warsewicz, B. Sowicka, A. Tul- Krzyszcuk	Organizacja produkcji gastronomicznej	Wyd. WSiP	
14.	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	J. Duda, S. Krzywda	Pracownia organizacji żywienia	WSiP	
15.	Obsługa klienta w gastronomii	R. Szajna, D. Ławniczak,	Pracownia obsługi klienta w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń	WSiP	
16.	Usługi gastronomiczne	R. Szajna, D. Ławniczak	Usługi gastronomiczne	WSiP	
17.	Procesy technologiczne w gastronomii	I .Namysław, L. Górską	Procesy technologiczne w gastronomii cz.2	WSiP	
18.	Podstawy sterowania i regulacji maszyn		Materiały edukacyjne		
19.	Techniki wytwarzania		Materiały edukacyjne		
20.	Technologia obróbki skrawaniem	J. Figurski	Przygotowanie obrabiarek sterowanych numerycznie do obróbki	WSiP, 2016	

21.	Organizacja procesów produkcji	J. Figurski S. Popis	Wykonywanie obróbki na konwencjonalnych obrabiarkach skrawających	WSiP, 2016	
		K. Grzelak S. Kowalczyk	Organizacja procesów obróbki i montażu części maszyn i urządzeń	WSiP 2014	
22.	Procesy produkcji		Materiały edukacyjne		
23.	Podstawy konstrukcji maszyn		Materiały edukacyjne		
24.	Programowanie obrabiarek sterowanych numerycznie		Materiały edukacyjne		