

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH kl. 1*ż***

Lp.	Przedmiot	Autor, tytuł, wydawnictwo	Nr (rok) dopuszczenia lub rok wydania
1.	<b>Język polski</b>	Urszula Jagiełło, Renata Janicka- Szyszko, Magdalena Steblecka-Jankowska, Język polski, klasa 1, cz. 1 i 2, Linia I, Edukacja jest podróżą Zakres podstawowy i rozszerzony. Podręcznik dla szkół ponadpodstawowych. OPERON	1020/1/2019 1020/2/2019
2.	<b>Język angielski</b>	Focus Second Edition - Poziom 2 Książka ucznia: Sue Kay, Vaughan Jones, Daniel Brayshaw, Bartosz Michałowski, Beata Trapnell, Dean Russell, Marta Ingot Zeszyt ćwiczeń: Daniel Brayshaw, Dean Russell Wyd. Pearson	947/2/2019
3.	<b>Język niemiecki</b>	Anna Kryczyńska-Pham, Effekt Neu cz. 1 WSiP	1133/1/2022
4.	<b>Historia</b>	Podręcznik zostanie podany we wrześniu	
5.	<b>Biznes i zarządzanie</b>	Jacek Musiałkiewicz, Grzegorz Kwiatkowski, Biznes i zarządzanie Wydawnictwo "Ekonomik"	1209/2023
6.	<b>Geografia</b>	Podręcznik zostanie podany we wrześniu	
7.	<b>Biologia</b>	Podręcznik zostanie podany we wrześniu	
8.	<b>Chemia</b>	Podręcznik zostanie podany we wrześniu	
9.	<b>Fizyka</b>	Podręcznik zostanie podany we wrześniu	
10.	<b>Matematyka</b>	Wojciech Babiński, Lech Chańko, Jerzy Janowicz, Dorota Ponczek, Ewa Szmytkiewicz, Karolina Wej, NOWA MATEMATYKA 1. Edycja 2024, zakres podstawowy Nowa Era	971/1/2024/z1

11.	<b>Informatyka</b>	Materiały dla uczniów przygotowuje nauczyciel	
12.	<b>Edukacja dla bezpieczeństwa</b>	Jarosław Słoma, Żyję i działam bezpiecznie EDYCJA 2024 Nowa Era	1189/2023
13.	<b>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem</b>	Małgorzata Konarzewska „ Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”, Podręcznik cz.1, Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne Danuta Arcipowska , Małgorzata Konarzewska Zeszyt GASTROnomiczny. Zeszyt ćwiczeń do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. HGT.02. Część 1 Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne	Rok wydania od 2021-2023  Ćwiczenia rok wydania 2023
14.	<b>Zasady żywienia człowieka</b>	Dorota Czerwińska, „Zasady żywienia” , Podręcznik część 1 Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne Joanna Duda Sebastian Krzywda zeszyt GASTROnomiczny ZBIÓR ZADAŃ PRAKTYCZNYCH Część 1 Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne	2021  Rok wydania 2024
15.	<b>Obsługa konsumenta</b>	Renata Szajna, Danuta Ławniczak „Obsługa kelnerska”, Podręcznik cz.1 Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne  Renata Szajna, Danuta Ławniczak, Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń. Cześć 1 Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne	Rok wydania 2017  Ćwiczenia rok wydania 2015
16.	<b>Wyposażenie techniczne i bhp</b>	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii” Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne	Rok wydania 2021
17.	<b>Pracownia technologii gastronomicznej</b>	Małgorzata Konarzewska „ Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” cz.1 Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne	Rok wydania od 2021-2023

## TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH kl. 3*ż*

Lp.	Przedmiot	Autor, tytuł, wydawnictwo	Nr dopuszczenia/ Rok dopuszczenia
1.	<b>Język polski</b>	Urszula Jagiełło, Renata Janicka- Szyszko, Magdalena Steblecka-Jankowska, Język polski, kontynuacja klasa 2 cz. 2 oraz klasa 3. Linia I. Edukacja jest podróżą Zakres podstawowy i rozszerzony. Podręcznik dla szkół ponadpodstawowych. OPERON	1020/4/2020 1020/5/2021
2.	<b>Język angielski</b>	Focus Second Edition - Poziom 3 Książka ucznia: Sue Kay, Vaughan Jones, Daniel Brayshaw, Bartosz Michałowski, Beata Trapnell, Izabela Michalak Zeszyt ćwiczeń: Daniel Brayshaw, Dean Russell Wyd. Pearson	947/3/2019
3.	<b>Język niemiecki</b>	Anna Kryczyńska-Pham, Effekt Neu cz. 3 (podręcznik+zeszyt ćwiczeń) WSiP	1133/3/2023
4.	<b>Historia</b>	Jarosław Czuby, Piotr Szlanta, Andrzej Zawistowski, Historia. Podręcznik. Liceum i technikum. Klasa 3. Zakres podstawowy. Nowa edycja. WSiP	1147/3/2024
5.	<b>Historia i teraźniejszość</b>	Izabella Modzelewska-Rysak, Leszek Rysak, Karol Wilczyński, Adam Cisek, Historia i teraźniejszość. Podręcznik. Liceum i technikum. Część 2 WSiP	1155/2/2023
6.	<b>Geografia</b>	Czesław Adamiak, Anna Dubownik, Marcin Świtoniak, Marcin Nowak, Barbara Szyda Oblicza geografii 3. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy + <b><u>KARTY PRACY UCZNI</u></b> + <b><u>ATLAS GEOGRAFICZNY</u></b> Nowa Era	983/3/2021
7.	<b>Biologia</b>	<i>kontynuacja podręcznika z kl. 2:</i> Anna Helmin, Jolanta Holeczek, Biologia na czasie 2, zakres podstawowy + <b><u>KARTY</u></b> <b><u>PRACY UCZNI</u></b> Nowa Era oraz Jolanta Holeczek, Biologia na czasie 3 zakres podstawowy + <b><u>KARTY PRACY UCZNI</u></b> Nowa Era	1006/2/2020 1006/3/2021

8.	<b>Chemia</b>	Romuald Hassa,, Aleksandra Mrzigod, Janusz Mrzigod,, To jest chemia. Część 2. Chemia organiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy+ <u>KARTY PRACY UCZNI</u> Nowa Era	994/2/2020
9.	<b>Fizyka</b>	Marcin Braun, Weronika Śliwa, Odkryć fizykę 3, EDYCJA 2024, zakres podstawowy Nowa Era	1001/3/2021
10.	<b>Matematyka</b>	Wojciech Babiański, Lech Chańko, Karolina Wej, MATeMATyka 2, zakres podstawowy Nowa Era ( <i>kontynuacja podręcznika z kl. II</i> ) oraz Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, Grzegorz Janocha, Jolanta Wesołowska, MATeMATyka 3, zakres podstawowy Nowa Era	971/2/2020  971/3/2021
11.	<b>Informatyka</b>	Materiały dla uczniów przygotowuje nauczyciel	
12.	<b>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem</b>	Małgorzata Konarzewska „ Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” cz.1 i cz.2 Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne  Danuta Arcipowska , Małgorzata Konarzewska Zeszyt GASTROnomiczny. Zeszyt ćwiczeń do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. HGT.02. Część 1 Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne	Rok wydania od 2021-2023  Ćwiczenia rok wydania 2023
13.	<b>Język angielski w gastronomii</b>	Materiały dla uczniów przygotowuje nauczyciel	
14.	<b>Zasady żywienia człowieka</b>	Dorota Czerwińska, „Zasady żywienia” Podręcznik cz. 1 i cz. 2 WSiP Joanna Duda Sebastian Krzywda zeszyt GASTROnomiczny ZBIÓR ZADAŃ PRAKTYCZNYCH Część 1 Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne	Rok wydania 2021 Rok wydania 2024
15.	<b>Obsługa konsumenta</b>	Renata Szajna, Danuta Ławniczak „ Obsługa kelnerska” Podręcznik cz. 1 i cz. 2 Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne  Renata Szajna, Danuta Ławniczak „Obsługiwanie gości” Zeszyt ćwiczeń część 1 i 2 Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne	Podręcznik rok wydania 2017 – cz.1 2015- cz.2  Ćwiczenia: 2015 - cz.1 2015- cz. 2

16.	<b>Usługi gastronomiczne i cateringowe</b>	Renata Szajna, „Usługi gastronomiczne” Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne	Rok wydania 2023
17.	<b>Nowoczesne techniki kulinarne</b>	Podręcznik zostanie podany we wrześniu	
18.	<b>Pracownia technologii gastronomicznej</b>	Małgorzata Konarzewska „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” cz.1 i cz.2 Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne	Rok wydania od 2021-2023

## TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH kl. 4z

Lp.	Przedmiot	Autor, tytuł, wydawnictwo	Nr dopuszczenia/ Rok dopuszczenia
1.	<b>Język polski</b>	Urszula Jagiełło, Renata Janicka- Szyszko, Magdalena Steblecka-Jankowska, Język polski, kontynuacja klasa 3 oraz klasa 4 cz. 1. Linia I. Edukacja jest podróżą Zakres podstawowy i rozszerzony. Podręcznik dla szkół ponadpodstawowych. OPERON	1020/5/2021 1020/6/2022
2.	<b>Język angielski</b>	<i>kontynuacja podręcznika z kl. 3:</i> Focus Second Edition - Poziom 3 Książka ucznia: Sue Kay, Vaughan Jones, Daniel Brayshaw, Bartosz Michałowski, Beata Trapnell, Izabela Michalak Zeszyt ćwiczeń: Daniel Brayshaw, Dean Russell Wyd. Pearson oraz Repetitorium z języka angielskiego dla liceów i techników. Poziom podstawowy z materiałem rozszerzonym - Wydanie jednotomowe Autorzy książki ucznia: S. Kay, V. Jones, R. Hasting, A. Juszko, D. Chandler, J.Sosnowska, M. Wieruszewska wyd. Pearson	947/3/2019  III.1P, III.1R: 1144/2022
3.	<b>Język niemiecki</b>	Anna Kryczyńska-Pham, Effekt Neu cz. 4 (podręcznik+zeszyt ćwiczeń) WSiP	1133/4/2024
4.	<b>Historia</b>	Piotr Szlanta, Andrzej Zawistowski, Historia. Podręcznik. Liceum i technikum. Klasa 4. Zakres podstawowy. Nowa edycja. WSiP	1147/4/2025
5.	<b>Geografia</b>	<i>kontynuacja podręcznika z kl. 3:</i> Czesław Adamiak, Anna Dubownik, Marcin Świtoniak, Marcin Nowak, Barbara Szyda Oblicza geografii 3. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy + <b><u>KARTY PRACY UCZNI</u></b> + <b><u>ATLAS GEOGRAFICZNY</u></b> Nowa Era	983/3/2021
6.	<b>Biologia</b>	<i>kontynuacja podręcznika z kl. 3:</i> Jolanta Holeczek, Biologia na czasie 3, zakres podstawowy + <b><u>KARTY PRACY</u></b>	1006/3/2021

		<u>UCZNIA</u> Nowa Era	
7.	<b>Chemia</b>	<i>kontynuacja podręcznika z kl. 3:</i> Romuald Hassa,, Aleksandra Mrzigod, Janusz Mrzigod,, To jest chemia. Część 2. Chemia organiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy + <u>KARTY PRACY UCZNIA</u> Nowa Era	994/2/2020
8.	<b>Fizyka</b>	<i>kontynuacja podręcznika z kl. 3:</i> Marcin Braun, Weronika Śliwa, Odkryć fizykę 3, EDYCJA 2024, zakres podstawowy Nowa Era	1001/3/2021
9.	<b>Matematyka</b>	Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, Grzegorz Janocha, Jolanta Wesołowska, MATeMATyka 3, zakres podstawowy Nowa Era ( <i>kontynuacja podręcznika z kl. III</i> ) oraz Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, Jolanta Wesołowska, MATeMATyka 4, zakres podstawowy Nowa Era	971/3/2021  971/4/2022
10.	<b>Język angielski w gastronomii</b>	Materiały dla uczniów przygotowuje nauczyciel	
11.	<b>Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej</b>	Brak podręcznika. Materiały dla uczniów przygotowuje nauczyciel.	
12.	<b>Podstawy żywienia dietetycznego</b>	Brak podręcznika. Materiały dla uczniów przygotowuje nauczyciel.	
13.	<b>Usługi gastronomiczne i cateringowe</b>	Renata Szajna, „Usługi gastronomiczne” Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne	Rok wydania 2023
14.	<b>Nowoczesne techniki kulinarne</b>	Brak podręcznika. Materiały dla uczniów przygotowuje nauczyciel.	
15.	<b>Pracownia planowania</b>	Dorota Czerwińska, „Zasady żywienia” Podręcznik cz. 1 i cz. 2 WSiP	Podręcznik rok wydania 2021

	<b>żywienia i produkcji gastronomicznej</b>	oraz Zeszyt ćwiczeń: Joanna Duda, Sebastian Krzywda „Pracownia organizacji żywienia” – Kwalifikacja TG.16/HGT.12 WSIP	Ćwiczenia rok wydania 2018
16.	<b>Pracownia usług i obsługi konsumenta</b>	<i>kontynuacja podręcznika z kl. 3:</i> Renata Szajna, Danuta Ławniczak „ Obsługa kelnerska” Podręcznik cz. 1 i 2 Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne oraz Zeszyt ćwiczeń: Piotr Dominik „Pracownia obsługi klientów”	Podręcznik rok wydania 2017 – cz.1 2015 - cz.2  Zeszyt ćwiczeń Rok wydania 2021
17.	<b>Informatyka w gastronomii</b>	Brak podręcznika Materiały dla uczniów przygotowuje nauczyciel	

## TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH kl. 5*ż*

Lp.	Przedmiot	Autor, tytuł, wydawnictwo	Nr dopuszczenia/ Rok dopuszczenia
1.	<b>Język polski</b>	Urszula Jagiełło, Renata Janicka- Szyszko, Magdalena Steblecka-Jankowska, Język polski, kontynuacja klasa 4 cz. 1 oraz klasa 4 cz. 2. Linia I. Edukacja jest podróżą. Zakres podstawowy i rozszerzony. Podręcznik dla szkół ponadpodstawowych. OPERON	1020/6/2022 1020/7/2022
2.	<b>Język angielski</b>	<i>kontynuacja z kl. 4:</i> Repetitorium z języka angielskiego dla liceów i techników. Poziom podstawowy z materiałem rozszerzonym - Wydanie jednotomowe Autorzy książki ucznia: S. Kay, V. Jones, R. Hasting, A. Juszko, D. Chandler, J.Sosnowska, M. Wieruszewska wyd. Pearson	III.1P, III.1R: 1144/2022
3.	<b>Język niemiecki</b>	<i>kontynuacja podręcznika z kl. 4:</i> Anna Kryczyńska-Pham, Effekt cz. 4 (podręcznik+zeszyt ćwiczeń) WSiP	937/4/2021
4.	<b>Historia</b>	<i>kontynuacja podręcznika z kl. 4:</i> Jarosław Kłaczek, Stanisław Roszak, Poznać przeszłość 4. Podręcznik do historii dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy Nowa Era	1150/4/2025
5.	<b>Wiedza o społeczeństwie</b>	Lucyna Czechowska, Arkadiusz Janicki, W centrum uwagi 2. Podręcznik do wiedzy o społeczeństwie dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy Nowa Era Spółka z o.o.	1034/2/2020
6.	<b>Matematyka</b>	Nowa teraz matura. Matematyka. Vademecum. Poziom podstawowy na 2025 Nowa Era	
7.	<b>Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej</b>	Brak podręcznika. Materiały dla uczniów przygotowuje nauczyciel.	
8.	<b>Podstawy żywienia dietetycznego</b>	Brak podręcznika. Materiały dla uczniów przygotowuje nauczyciel.	

9.	<b>Usługi gastronomiczne i cateringowe</b>	Renata Szajna, „Usługi gastronomiczne” Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne	Rok wydania 2023
10.	<b>Nowoczesne techniki kulinarne</b>	Brak podręcznika. Materiały dla uczniów przygotowuje nauczyciel.	
11.	<b>Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej</b>	Dorota Czerwińska, „Zasady żywienia” Podręcznik cz. 1 i cz. 2 WSiP oraz Zeszyt ćwiczeń: Joanna Duda, Sebastian Krzywda „Pracownia organizacji żywienia” – Kwalifikacja TG.16/HGT.12 WSiP	Podręcznik rok wydania 2021  Ćwiczenia rok wydania 2018
12.	<b>Pracownia usług i obsługi konsumenta</b>	<i>kontynuacja podręcznika z kl. 4:</i> Renata Szajna, Danuta Ławniczak „ Obsługa kelnerska” Podręcznik cz. 1 i 2 Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne oraz Zeszyt ćwiczeń: Piotr Dominik „Pracownia obsługi klientów”	Podręcznik rok wydania 2017 – cz.1 2015 - cz.2  Zeszyt ćwiczeń Rok wydania 2021
13.	<b>Informatyka w gastronomii</b>	Brak podręcznika Materiały dla uczniów przygotowuje nauczyciel	