

SZKOLNY WYKAZ PODRĘCZNIKÓW I MATERIAŁÓW ĆWICZENIOWYCH NA ROK SZKOLNY 2026/2027**Typ szkoły:** 5-letnie Technikum**Klasa:** 1t**Zawód:** Technik żywienia i usług gastronomicznych

Lp.	Przedmiot	Tytuł podręcznika / materiałów ćwiczeniowych
Kształcenie ogólnokształcące		
1.	Język polski	<i>NOWE Ponad słowami 1.1 i 1.2 Język polski Liceum i Technikum</i> Autor: Małgorzata Chmiel, Joanna Cisowska, Joanna Kościerzyńska, Aleksandra Wróblewska Wydawnictwo: Nowa Era, oznaczenie: Nowość edycja 2024
2.	Drugi język	
3.	Język angielski	<i>Life VISION 1 (A1/A2)</i> – C. Leonard, wyd. Oxford <i>Life VISION 2 (A2/B1)</i> – J. Hudson, W. Sałandyk, wyd. Oxford <i>Life VISION 3 (B1)</i> – J. Bowell, P. Kelly, wyd. Oxford Poziom podręcznika dla klas pierwszych poda nauczyciel we wrześniu po zakwalifikowaniu do odpowiedniej grupy językowej.
4.	Muzyka	Podręcznik nauczyciel poda we wrześniu
5.	Chemia	<i>NOWA To jest chemia. Część 1 i 2.</i> EDYCJA 2024. Podręcznik dla liceum i technikum. Zakres podstawowy, autorzy: Romuald Hassa, Aleksandra Mrzigod, Janusz Mrzigod, wydawnictwo Nowa Era.
6.	Matematyka	<i>NOWA Matematyka 1. Podręcznik dla liceum i technikum. Zakres podstawowy</i> Autor: Wojciech Babiański, Lech Chańko, Karolina Wej, wydawnictwo: Nowa Era Oznaczenie: Nowość edycja 2024
7.	Geografia	<i>Oblicza geografii 1 - zakres podstawowy</i> , R. Malarz, M. Więckowski, wyd. Nowa Era
8.	Historia	<i>Poznać przeszłość 1. Podręcznik do historii dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy</i> , Marcin Pawlak, Adam Szweda, Wydawnictwo: Nowa Era, oznaczenie: edycja 2024.
9.	Informatyka	<i>Informatyka 1-3. Podręcznik dla szkół ponadpodstawowych. Zakres podstawowy</i> ; Grażyna Koba, Katarzyna Koba - Gołaszewska, Wydawnictwo Migra 2022 UWAGA! Podręcznik składa się fizycznie z dwóch części kupowanych razem).
10.	Edukacja dla bezpieczeństwa	<i>Żyję i działam bezpiecznie</i> –J. Słoma- wyd. Nowa Era
11.	Edukacja zdrowotna	Podręcznik nauczyciel poda we wrześniu
12.	Religia	<i>Na drogach wolności.</i> Podręcznik do nauczania religii w klasie I (liceum czteroletnie i technikum pięcioletnie), ks. Piotr Pierzchała, s. Otylia Pierożek, Grzegorz Dłanian, Wydawnictwo Katechetyczne.
13.	Biznes i zarządzanie	<i>Krok w biznes i zarządzanie. Podręcznik dla L.O. i Technikum.</i> Z. Rachwał, T. Makiela, wyd. Nowa Era, edycja 2024 i nowsze.
Kształcenie zawodowe		
14.	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	<i>Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych</i> , Agnieszka Kasperk, Marzanna Kondratowicz, WSiP, 2021.
15.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	<i>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań.</i> HGT.02. Podręcznik. Część 1., Małgorzata Konarzewska, WSiP, rok wydania: od 2021.
16.	Język angielski w gastronomii	<i>Cooking.</i> V. Evans, J. Dooley, R. Hayley, wyd. Express Publishing
17.	Zasady żywienia	<i>Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Zasady żywienia.</i> HGT.12. Podręcznik. Część 1., Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska, WSiP, 2020.
18.	Procesy technologiczne w gastronomii	Tytuł: <i>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań.</i> HGT.02. Podręcznik. Część 1. Autor: Małgorzata Konarzewska. Wydawnictwo: WSiP, Rok wydania: od 2021.