

SZKOLNY WYKAZ PODRĘCZNIKÓW I MATERIAŁÓW ĆWICZENIOWYCH NA ROK SZKOLNY 2026/2027**Typ szkoły:** 5-letnie Technikum**Klasa:** 4t**Zawód:** Technik żywienia i usług gastronomicznych

Lp.	Przedmiot	Tytuł podręcznika / materiałów ćwiczeniowych
Kształcenie ogólnokształcące		
1.	Język polski	<i>Ponad słowami 3 cz.1 (Młoda Polska)</i> , A. Cisowska, J. Kociszewska, A. Wróblewska; wyd. Nowa Era, wyd. Nowa Era.
2.	Język niemiecki	(kontynuacja) <i>Effekt Neu 3</i> lub <i>Effekt Neu 4</i> A. Kryczyńska-Pham, S. Kośliński wyd. WSiP podręcznik i ćwiczenia. Informacja u nauczyciela prowadzącego
3.	Język angielski	<i>Life VISION 3, 4 (B1+/B2/C1)</i> - wyd. Oxford
4.	Chemia (rozszerzenie)	(Kontynuacja z klasy 3) <i>Chemia. Nowa Edycja 2024</i> , klasa 4 zakres rozszerzony, Nowa Era, Maria Litwin
5.	Matematyka	(kontynuacja) <i>Matematyka 3. Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy</i> , Jolanta Wesołowska, Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, Grzegorz Janocha, wydawnictwo: Nowa Era, oznaczenie: Nowość edycja 2024 <i>Matematyka 4. Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy</i> , Jolanta Wesołowska, Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, wydawnictwo: Nowa Era, oznaczenie: Nowość edycja 2024
6.	Biologia	<i>Biologia na czasie 2</i> – podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum zakres podstawowy, karty pracy ucznia A. Helmin, J. Holeczek + karty pracy, A. Helmin, J. Holeczek
7.	Fizyka	<i>Odkryć fizykę (3)</i> - podręcznik dla fizyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum -zakres podstawowy. M. Braun, W. Śliwa wyd. Nowa Era <i>Odkryć fizykę (Cz. 3)</i> -karty pracy ucznia dla ucznia dla liceum ogólnokształcącego i technikum -zakres podstawowy M. Braun, W. Śliwa wyd. Nowa Era
8.	Religia	<i>Na drogach szczęścia i miłości</i> . Podręcznik do nauczania religii (liceum czteroletnie i technikum pięcioletnie), ks. Piotr Pierzchała, s. Otylia Pierożek, Grzegorz Dłanian, Wydawnictwo Katechetyczne.
Kształcenie zawodowe		
9.	Organizacja produkcji gastronomicznej	<i>Organizacja produkcji gastronomicznej</i> . Technik żywienia i usług gastronomicznych. Podręcznik. Kwalifikacja HGT.12 – kontynuacja z klasy 3, Beata Bilska, Hanna Górka-Warsewicz, Beata Sawicka, Agnieszka Tul-Krzyszczuk, Wydawnictwo: WSiP REA, rok wydania: od 2023.
10.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	<i>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań</i> . HGT.02. Podręcznik część 1 oraz część 2 – kontynuacja z klasy 3, Małgorzata Konarzewska, wydawnictwo: WSiP, rok wydania: od 2021.
11.	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	Brak podręcznika.
12.	Zasady żywienia	<i>Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Zasady żywienia</i> . HGT.12. Podręcznik. Część 1 (kontynuacja z klasy 3), Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska, wydawnictwo: WSiP, rok wydania: od 2020.
13.	Procesy technologiczne w gastronomii	<i>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań</i> . HGT.02. Podręcznik część 1 oraz część 2 – kontynuacja z klasy 3, Małgorzata Konarzewska, wydawnictwo: WSiP, rok wydania: od 2021.
14.	Obsługa klientów w gastronomii	<i>Obsługa klientów w gastronomii</i> . Technik żywienia i usług gastronomicznych – kontynuacja z klasy 3, Renata Szajna, Danuta Ławniczak, wydawnictwo: WSiP REA