

**WYKAZ PODRĘCZNIKÓW DLA III KLASY TECHNIKUM –  
technik żywienia i usług gastronomicznych - rok szkolny 2025/2026**

<b>Klasa III - L, J angielski/francuski/francuski zawodowy</b>			
<b>PRZEDMIOT</b>	<b>AUTOR</b>	<b>TYTUŁ</b>	<b>WYDAWNICTWO NR DOPUSZCZENIA MEiN</b>
<b>Język polski</b>	M. Chmiel, A. Cisowska, J. Kościerzyńska, H. Kusy, A. Wróblewska A. Równy	“Ponad słowami kl. 1 cz. 2 i kl. 2 cz.1 Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony	Nowa Era 1014/2/2019 1014/3/2020
<b>Język angielski</b>	Sue Kay, Vaughan Jones, Daniel Brayshaw, Bartosz Michałowski, Beata Trapnell, Izabela Michalak	Focus 3 Second Edition (podręcznik i zeszyt ćwiczeń)	Pearson, NPP: 947/3/2019
<b>Język francuski</b>	M.Piotowska- Skrzypek M.Gajos M.Deckert	C'est parti 2	Draco 989/1/2019
<b>Historia</b>	Jarosław Klaczkow, Anna Łaszkiewicz, Stanisław Roszak	Poznać przeszłość 3	Nowa Era 1150/3/2024

<b>Historia i teraźniejszość</b>	Marian Buczyński, Adam Cisek, Tomasz Grochowski, Izabella Modzelewska-Rysak, Witold Pelczar, Leszek Ryszak, Karol Wilczyński	<b>Historia i teraźniejszość 2</b>	<b>WSiP</b> <b>1155/2/2023</b>
<b>Biologia</b>	Anna Helmin, Jolanta Holeczek	Biologia na czasie 1 Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy - Szkoła ponadpodstawowa Biologia na czasie 2 Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy - Szkoła ponadpodstawowa	<b>Nowa Era</b> <b>1006/1/2019</b> <b>1006/2/2020</b>
<b>Chemia</b>	Braun, Śliwa	<b>Odkryć fizykę 3</b>	<b>Nowa Era 1001/3/2019</b>
<b>Matematyka</b>	Lech Chańko, Joanna Czarnowsk, Wojciech Babiański	<b>MATeMATyka 2</b> Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. - Szkoła ponadpodstawowa	<b>Wydawnictwo Nowa Era</b> <b>971/2/2020</b>
<b>Informatyka</b> (tylko dla nauczyciela)	Janusz Mazur, Paweł Perekietka, Zbigniew Talaga, Janusz S. Wierzbicki	<b>Informatyka na czasie 3</b> Podręcznik dla liceum i technikum, zakres podstawowy	<b>Nowa Era</b> <b>990/3/2021</b>
<b>Zasady żywienia człowieka</b>	Dorota Czerwińska	<b>Zasady żywienia Cz.2</b>	<b>WSiP</b> <b>9788302152580</b>
<b>Język francuski zawodowy</b>	Jerome Cholvy	<b>En cuisine</b>	<b>Clé International</b>

<b>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem</b>	<b>Małgorzata Konarzewska</b>	<b>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem Cz. 2</b>	<b>WSiP, REA 987-83-02-14721-0</b>
<b>Organizacja usług gastronomicznych</b>	<b>R. Szajna, D. Ławniczak</b>	<b>Usługi gastronomiczne</b>	<b>WSiP 9788302211461</b>
<b>Pracownia usług gastronomicznych</b>	<b>R. Szajna, D. Ławniczak</b>	<b>Usługi gastronomiczne</b>	<b>WSiP 9788302211461</b>
<b>Pracownia gastronomiczna</b>	<b>Lidia Górską Iwona Namysław</b>	<b>Procesy technologiczne w gastronomii część 2</b>	<b>WSiP, REA 978-83-02-15257-3</b>
<b>Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej</b>	<b>J. Duda S. Krzywda</b>	<b>Pracownia organizacji żywienia</b>	<b>WSiP 978-83-02-14976-4</b>
<b>Edukacja zdrowotna</b>			

**WYKAZ PODRĘCZNIKÓW DLA IV KLASY TECHNIKUM –  
technik żywienia i usług gastronomicznych - rok szkolny 2025/2026**

<b>Klasa IV L angielski/francuski/ francuski zawodowy</b>			
<b>PRZEDMIOT</b>	<b>AUTOR</b>	<b>TYTUŁ</b>	<b>WYDAWNICTWO NR DOPUSZCZENIA MEiN</b>
<b>Język polski</b>	<b>J. Kościerzyńska, A. Cisowska, A . Wróblewska, J. Kostrzewa, J. Ginter</b>	<b>“Ponad słowami” kl. 3 cz. 2 Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony</b>	<b>Nowa Era 1014/6/2021</b>

<b>Język angielski</b>	Sue Kay,Vaughan Jones, Daniel Brayshaw/ Marta Rosińska, Lynda Edwards, Monika Cichmińska	Focus Second Edition część 3 (podręcznik i zeszyt ćwiczeń) / Repetytorium - podręcznik dla szkół ponadpodstawowych	Pearson  NPP: 947/3/2019 / Macmillan Education  1139/2022
<b>Język francuski</b>	M.Piotowska- Skrzypek M.Gajos M.Deckert	C'est parti 2	Draco 989/1/2019
<b>Historia</b>	Roszak Stanisław, Kłaczko Jarosław	Poznać przeszłość 4	Nowa Era 1021/4/2022
<b>Biologia</b>	Jolanta Holeczek	Biologia na czasie 3 Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy - Szkoła ponadpodstawowa	Nowa era 1006/3/2021
<b>Chemia</b>	Romuald Hassa, Aleksandra Mrzigod, Janusz Mrzigod	To jest chemia 2 Chemia organiczna- podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum- zakres podstawowy	Nowa Era 994/2/2020

<b>Matematyka</b>	Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, Grzegorz Janocha, Jolanta Wesolowska	<b>MATeMATyka 3</b> Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. - Szkoła ponadpodstawowa	Wydawnictwo Nowa Era 971/3/2021
<b>Zasady żywienia człowieka</b>	Dorota Czerwińska	<i>Zasady żywienia cz.2</i>	WSiP 9788302152580
<b>Język francuski zawodowy</b>	Jerome Cholvy	En cuisine	Cle international
<b>Organizacja produkcji gastronomicznej</b>	B. Bilska, H. Górską- Warsewicz, B. Sawicka, A. Tul- Krzyszczyk	<b>Organizacja produkcji gastronomicznej</b>	WSiP, REA 978-83-02-15038-8
<b>Organizacja usług gastronomicznych</b>	R. Szajna, D. Ławniczak	Obsługa klientów w gastronomii	WSiP 9788302150418
<b>Pracownia usług gastronomicznych</b>	Lidia Górską Iwona Namysław	Procesy technologiczne w gastronomii część 2	WSiP 978-83-02-15257-3
<b>Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej</b>	J. Duda S. Krzywda	Pracownia organizacji żywienia	WSiP 978-83-02-14976-4

