

Lista podręczników, materiałów edukacyjnych i materiałów ćwiczeniowych na rok szkolny 2018/2019
Klasa II Tgm

Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo/nr dopuszczenia	Uwagi
1.	Religia	Książki są w szkole - zapewnia parafia			
2.	Język polski	I. Łapińska, B. Maciejewska, J. Sadowska	„Romantyzm. Język polski 3. Seria Ciekawi Świata”	OPERON 514/3/2013	
3.	Język angielski	Virginia Evans, Jenny Dooley	„Matura Prime Time plus pre-intermediate”	Express Publishing 335/2/2011	
4.	Język niemiecki	Anna Kryczyńska-Pham	„Fokus 2. Język niemiecki.” - Podręcznik do szkół ponadgimnazjalnych.	WSiP 695/2/2015	
5.	Język niemiecki	Anna Kryczyńska-Pham	„Fokus 2. Język niemiecki.” – Zeszyt ćwiczeń do szkół ponadgimnazjalnych.	WSiP 695/a/2015	
6.	Matematyka	W. Babiński, L. Chańko	„Matematyka 1”. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy i rozszerzony. „Matematyka 2”. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy i rozszerzony.	Nowa Era 360/1/2011 Nowa Era 360/2/2013	Koniec II semestru
7.	Historia i społeczeństwo	M. Markiewicz, O. Pytlińska, A. Wyroda	„Historia i społeczeństwo. Ojczysty Panteon i ojczyste spory”	WSiP 644/1/2013	
8.	Biologia	D. Kaczmarek, M. Pengal	„Biologia 1 - odkrywamy na nowo”. Zakres rozszerzony.	OPERON 446/1/2012/2015	
9.	Fizyka rozszerzona	M. Fiałkowska, B. Sagnowska, J. Salach	„Z fizyką w przyszłość cz.1”. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych – zakres rozszerzony.	ZamKor 548/1/2012/2015	
TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH					
10.	Język angielski zawodowy	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum	„Food Service Industries”	Express Publishing	
12.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Agnieszka Kasperek Marzanna Kondratowicz	„Gastronomia Tom I. Wyposażenie zasady bezpieczeństwa w gastronomii”	WSiP i Rea 53/2013	

13.	Działalność gospodarcza w gastronomii	Hanna Górską-Warsewicz Beata Sawicka Teresa Mikulska	„Gastronomia Tom III. Działalność gospodarcza w gastronomii”	WSiP 1/2014	
14.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Małgorzata Konarzewska	„Gastronomia Tom II. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. I i II”	WSiP i Rea Cz. I 69/2013 Cz. II	
15.	Zasady żywienia	Dorota Czerwińska	„Zasady żywienia cz. I”	WSiP i Rea 12/2015	
16.	Procesy technologiczne w gastronomii	Lidia Górską Iwona Nomysław	„Procesy technologiczne w gastronomii cz. II”		
TECHNIK MECHANIK					
17.	Podstawy konstrukcji maszyn	Materiały edukacyjne			
18.	Podstawy sterowania i regulacji maszyn	Materiały edukacyjne			
19.	Technologia obróbki skrawaniem	J. Figurski, S. Popis J. Figurski	„Wykonywanie obróbki na konwencjonalnych obrabiarkach skrawających” „Przygotowanie obrabiarek sterowanych numerycznie do obróbki”	WSiP 2016 WSiP 2016	
20.	Podstawy technik wytwarzania	Materiały edukacyjne			
21.	Programowanie i obsługa obrabiarek sterowanych numerycznie	Materiały edukacyjne			
22.	Techniki wytwarzania	Materiały edukacyjne			