

**Klasa 2TŻ1/2TŻ2**

Lp.	Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor/autorzy	Nr dopuszczenia	Wydawnictwo
1.	Biologia	Biologia na czasie 3 Podręcznik do biologii dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy	Jolanta Holeczek	1006/3/2021	Nowa Era
2.	Geografia	Oblicza geografii 3. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy  Oblicza geografii 3. Karty pracy ucznia. Zakres podstawowy	Czesław Adamiak, Anna Dubownik, Marcin Świtoniak, Marcin Nowak, Barbara Szyda  Katarzyna Maciążek	983/3/2021	Nowa Era  Nowa Era
3.	Historia	Poznać przeszłość 2. Podręcznik do historii dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy	Adam Kucharski, Aneta Niewęglowska	1150/2/2023	Nowa Era
4.	Historia i teraźniejszość	Historia i teraźniejszość. liceum i technikum cz. 2	Marian Buczyński, Adam Cisek, Tomasz Grochowski, Izabella Modzelewska-Rysak, Witold Pelczar, Leszek Rysak, Karol Wilczyński	<b>W trakcie</b>	WSiP
5.	Informatyka	Informatyka na czasie 2 <b>Podręcznik nie jest wymagany.</b>	Janusz Mazur, Paweł Perekietka, Zbigniew Talaga, Janusz S. Wierzbicki	990/2/2020	Nowa Era

6.	Język angielski (PR 2ż1)	Podręcznik + ćwiczenia Focus 3 second edition	Sue Kay, Vaughan Jones, Bartosz Michałowski	947/3/2019	Pearson
7.	Język polski	Ponad słowami 2, cz.1, 2	Małgorzata Chmiel Anna Cisowska Joanna Kościerzyńska	425/3/2013/2015 425/4/2013/2015	Nowa Era
8.	Język rosyjski (PR 2tż2)	Wot i my po nowomu 2	Małgorzata Wiatr-Kmieciak, Sławomira Wujec	978/2/2020	PWN
9.	Matematyka	Matematyka 2 Zakres podstawowy	W. Babiański, L. Chańko, K. Wej	971/2/2020	Nowa Era
10.	Podstawy przedsiębiorczości	Krok w przedsiębiorczość	Zbigniew Makieta, Tomasz Rachwał	1039/2020/z1	Nowa Era
11.	Procesy technologiczne w gastronomii	Procesy technologiczne w gastronomii – zeszyt ćwiczeń do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 2	Lidia Górską, Iwona Namysław		WSiP/Rea
12.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Część 2	M. Konarzewska		WSiP, Rea
13.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz		WSiP, Rea
14.	Zasady żywienia	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 1	Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska	1.48.2/2019	WSiP
15.	Zajęcia rozwijające uzdolnienia	<b>Podręcznik nie jest wymagany</b>			
16.	Pracownia gastronomiczna				
17.	Religia				
18.	Wychowanie do życia w rodzinie				
19.	Wychowanie fizyczne				
20.	Zajęcia z wychowawcą/godziny z wychowawcą				