

Zestaw podręczników do przedmiotów zawodowych

na rok szkolny 2023/2024 klasy 2 BSIS

Typ szkoły/kierunek	Przedmiot	Autor	Tytuł podręcznika
Branżowa Szkoła I stopnia			
Kucharz 512001	Technologia gastronomiczna;	Anna Kmiołek	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część1. Technologia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów cz. 1
	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	A. Kasperek, M. Kondratowicz	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Wyd. WSiP, rea
	Pracownia gastronomiczna;	A. Kmiołek (dla nauczyciela)	Pracownia gastronomiczna Wyd. WSiP, rea
	Język angielski zawodowy;	Katarzyna Sarna, Rafał Sarna	„Język angielski zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych” wyd. WSiP; I i II semestr
Cukiernik 751201	Technologie produkcji cukierniczej	M. Kaźmierczak	Wyroby cukiernicze tom II Technologie produkcji cukierniczej część I, WSiP, rea, kwalifikacja T.4
	Technika produkcji cukierniczej	A. Kocierz	Wyroby cukiernicze Tom I Technika w produkcji cukierniczej, WSiP, rea, kwalifikacja T.4
	Pracownia cukiernicza (dla nauczyciela)	W. Bukała, K. Szczęch	Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSiP 2013
	Język angielski zawodowy;	M. Kaźmierczak	Pracownia produkcji cukierniczej, WSiP, rea,
	Język angielski zawodowy;	Katarzyna Sarna, Rafał Sarna	„Język angielski zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych” wyd. WSiP; I i II semestr
	Podstawy fryzjerstwa	Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter	„Podstawy fryzjerstwa” wyd. WSiP

Fryzjer 514101	Techniki fryzjerskie	Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter	„Techniki fryzjerskie pielęgnacji włosów”, „Techniki fryzjerskie strzyżenia włosów, formowania fryzur i ondulowania” wyd. WSiP
	Zajęcia praktyczne	Brak oferty wydawniczej.	
	Język angielski zawodowy;	Anna Dul, Magdalena Samulczyk-Wolska, Piotr Rochowski	„Język angielski zawodowy w branży fryzjersko-kosmetycznej.” wyd. WSiP;
Kelner 513101	Technologia gastronomiczna	A.Kmiotek	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część 1 i 2, WSiP 2016
	Obsługa konsumenta	R. Szajna, D.Ławniczak	Obsługa kelnerska. Część 1 i 2, WSiP 2014
	Pracownia usług kelnerskich	Renata Szajna, Danuta Ławniczak, Alina Ziaja	Organizowanie usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń. wyd. WSiP Usługi kelnerskie. wyd. WSiP
	Język angielski zawodowy;	Virginia Evans, Jenny Dooley, Veronica Garza	Hotels & Catering wyd. Express Publishing
Pracownik obsługi hotelowej	Organizacja pracy w hotelarstwie	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie" cz.I i cz.II. WSiP
	Obsługa konsumenta	Bożena Granecka-Wrzosek	Usługi żywieniowe w hotelarstwie. WSiP
	Pracownia hotelarska	Witold Drogoń, Bożena Granecka- Wrzosek Beata Bodusz Aleksandra Lewandowska	„Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie” część 1, wyd. WSiP „Dokumentacja hotelowa”, wyd.WSiP „Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu zawodowego”, wyd.WSiP

	Pracownia obsługi konsumenta	J. Duda, S. Krzywda	Obsługa konsumenta Wyd. WSiP
	Pracownia obsługi informatycznej	Mariola Milewska, Andrzej Stasiak	"Obsługa informatyczna w hotelarstwie". Podręcznik do zawodu technik hotelarstwa; WSiP
	Język angielski zawodowy;	Virginia Evans, Jenny Dooley, Veronica Garza	Hotels & Catering wyd. Express Publishing

