

Zestaw podręczników do przedmiotów zawodowych

na rok szkolny 2023/2024 klasy 2 technikum

Typ szkoły/kierunek	Przedmiot	Autor	Tytuł podręcznika
Technikum			
Technik analityk 311103	Podstawy technik laboratoryjnych	Z. Sarbak "Podstawy techniki laboratoryjnej" Wydawnictwo Oświatowe FOSZE	"Podstawy techniki laboratoryjnej" - Wydawnictwo Oświatowe FOSZE
	Chemia analityczna	Brak oferty wydawniczej.	
	Pracownia technik laboratoryjnych	M. Modzelewski, J. Woliński	Pracownia chemiczna Technika laboratoryjna, wyd. WSiP
	Pracownia kontroli laboratoryjnej i procesowej; klasa 2	M. Modzelewski, J. Woliński	Pracownia chemiczna Technika laboratoryjna, wyd. WSiP
	Język angielski zawodowy	Jenny Dooley, Elizabeth Norton	Chemical Engineering; Wydawnictwo: Express Publishing
	Zarys wiedzy o gospodarce	Brak oferty wydawniczej.	
Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404	Technologia gastronomiczna	M. Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Część 1, 2 WSiP 2019

	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii zakładów gastronomicznych	A. Kasperek, M. Kondratowicz	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Wyd. WsiP, rea
	Pracownia gastronomiczna	A.Kmiołek	Pracownia gastronomiczna Wyd. WSiP, rea
	Przedsiębiorstwo gastronomiczne; klasa 2	Anna Grontkowska,	Przedsiębiorstwo gastronomiczne, Wydawnictwo Format - AB,
	Baristyka, Pracownia baristyczna	Brak oferty wydawniczej.	
Technik technologii żywności 314403	Technologie produkcji cukierniczej	M. Kaźmierczak	Wyroby cukiernicze tom II Technologie produkcji cukierniczej część I oraz część II WSiP, rea, kwalifikacja T.4
	Technika w produkcji cukierniczej	K. Kocierz W. Bukąła, K. Szczęch	Wyroby cukiernicze Tom I Technika w produkcji cukierniczej, WSiP, rea, kwalifikacja T.4 Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSiP 2013
	Pracownia cukiernicza	M. Kaźmierczak (dla nauczyciela)	Pracownia produkcji cukierniczej, WSiP, rea,
	Przedsiębiorstwo spożywcze; klasa 2	Anna Grontkowska	Działalność gospodarza w przedsiębiorstwie spożywczym", Wydawnictwo Format - AB,
	Analiza żywności	Bogdan Drzazga	Analiza techniczna w przemyśle spożywczym WSiP
Technik usług fryzjerskich 514105	Podstawy fryzjerstwa	Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter	„Podstawy fryzjerstwa” wyd. WSiP
	Techniki fryzjerskie	Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter	„Techniki fryzjerskie pielęgnacji włosów”, „Techniki fryzjerskie strzyżenia włosów, formowania fryzur i ondulowania” wyd. WSiP „Techniki fryzjerskie zmiany koloru włosów”, wyd. WSiP

	Pracownia fryzjerska	Teresa Kulikowska-Jakubik, Aleksandra Jakubik, Małgorzata Richter (dla nauczyciela)	„Pracownia fryzjerska. Wykonywanie zabiegów fryzjerskich”. Fryzjer i technik usług fryzjerskich Wyd. WSiP
	Kreowanie wizerunku we fryzjerstwie	Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter Beata Wach-Minkowska, Ewa Mierzwa	„Projektowanie fryzur” wyd. WSiP „Stylizacja fryzur” wyd. WSiP
	Działalność usługowa we fryzjerstwie; klasa 2	Brak oferty wydawniczej	
	Język angielski zawodowy; klasa 2	Samulczyk-Wolska Magdalena, Dul Anna, Rochowski Piotr	Język angielski zawodowy w branży fryzjersko-kosmetycznej. Zeszyt ćwiczeń. Wydawnictwo: WSiP.
Technik hotelarstwa 422402	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 informatycznej	Mariola Milewska, Andrzej Stasiak	"Obsługa informatyczna w hotelarstwie". Podręcznik do zawodu technik hotelarstwa; WSiP
	Marketing usług hotelarskich	Adam Stefański	Marketing usług hotelarskich. WSiP

Język angielski zawodowy	Trish Stott&Rod Revell	"Highly Recommended Student's Book English for the hotel and catering industry; Wydawnictwo: Oxford , (wersja z całą żółtą okładką), I i II semestr
Prowadzenie działalności gospodarczej	Brak oferty wydawniczej.	