

**Zestaw podręczników do przedmiotów zawodowych**

**na rok szkolny 2023/2024 klasy 3 BSIS**

<b>Typ szkoły/kierunek</b>	<b>Przedmiot</b>	<b>Autor</b>	<b>Tytuł podręcznika</b>
<b>Branżowa Szkoła I stopnia</b>			
<b>Kucharz 512001</b>	Technologia gastronomiczna;	Anna Kmiótek	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część1. Technologia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów cz. 1
	Pracownia gastronomiczna	A. Kmiótek (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
<b>Cukiernik 751201</b>	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
		W. Bukala, K. Szczęch	Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSiP 2013
	Pracownia cukiernicza (dla nauczyciela)	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	
<b>Fryzjer 514101</b>	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

	Zajęcia praktyczne	Brak oferty wydawniczej.	
	Język angielski zawodowy	Dooley Jenny, Evans Virginia	Beauty Salon; wyd. Express Publishing; I i II semestr
<b>Kelner 513101</b>	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	Hotels and catering; wyd. Express Publishing; I i II semestr
<b>Pracownik obsługi hotelowej</b>	Organizacja pracy w hotelarstwie	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie" cz.I i cz.II. 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

	Język angielski zawodowy	Virginia Evans, Jenny Dooley	Hotels and Catering; wyd. Express Publishing, I i II semestr
--	--------------------------	------------------------------	--