

**Zestaw podręczników do przedmiotów zawodowych**

**na rok szkolny 2023/2024 klasy 4 technikum**

<b>Typ szkoły/kierunek</b>	<b>Przedmiot</b>	<b>Autor</b>	<b>Tytuł podręcznika</b>
<b>Technikum</b>			
	Chemia analityczna	Brak oferty wydawniczej.	
	Pracownia badań bioanalitycznych	Brak oferty wydawniczej.	
	Analityka techniczna i procesowa	Brak oferty wydawniczej.	
	Podstawy	Brak oferty wydawniczej.	
	Język angielski zawodowy	Jenny Dooley, Elizabeth Norton	Chemical Engineering; Wydawnictwo: Express Publishing
<b>Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404</b>			
	Zasady żywienia	Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 1. Zasady żywienia. Wyd. WSiP, rea
	Język angielski zawodowy	Sarna Rafał, Sarna Katarzyna	Język angielski zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych; Wydawnictwo: WSiP
	Organizacja usług gastronomicznych	1. Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Marzanna Zienkiewicz 2. Magdalena Kaźmierczak	1. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 2. 2019 WSiP 2. Zbiór zadań z gastronomii. 2017 WSiP

	Pracownia organizacji usług gastronomicznych	1. Joanna Duda, Sebastian Krzywda 2. Piotr Dominik 3. Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Renata Szajna	1. Pracownia organizacji żywienia. Praktyczna nauka zawodu. WSiP 2. Pracownia obsługi klientów. WSiP 3. Repetytorium + Testy Egzamin zawodowy. WSiP
	Baristyka, Pracownia baristyczna	Brak oferty wydawniczej.	
<b>Technik technologii żywności 314403</b>			
	Technologie przetwórstwa spożywczego	Praca zbiorowa, redakcja :Ewa Czarniecka-Skubina i Dorota Nowak	Technologia żywności cz.1 Podstawy technologii żywności. Wydawnictwo Format-AB. Technologia żywności cz.2 Technologie kierunkowe tom I i tom II Wydawnictwo Format-AB
	Język angielski zawodowy ; klasa 3,4,5	Jenny Ridgwell	Skills in Food Technology, wyd. Heinemann
	Analiza żywności	Bogdan Drzazga	Analiza techniczna w przemyśle spożywczym WSiP
	Laboratorium analizy żywności	Brak oferty wydawniczej.	
<b>Technik usług fryzjerskich 514105</b>			
	Kreowanie wizerunku we fryzjerstwie	Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter Beata Wach-Minkowska, Ewa Mierzwa	„Projektowanie fryzur” wyd. WSiP „Stylizacja fryzur” wyd. WSiP
	Pracownia stylizacji fryzur	Beata Wach-Minkowska, Aneta Dytmar, Ewa Mierzwa	„Pracownia stylizacji fryzur” wyd. WSiP
	Język angielski zawodowy	Dooley Jenny, Evans Virginia	Beauty Salon; wyd. Express Publishing

<b>Technik hotelarstwa</b> <b>422402</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
	Pracownia obsługi informatycznej	Mariola Milewska, Andrzej Stasiak	"Obsługa informatyczna w hotelarstwie". Podręcznik do zawodu technik hotelarstwa; WSiP
	Język angielski zawodowy klasa 4	Virginia Evans, Jenny Dooley	Hotels and Catering; wyd. Express Publishing, I i II semestr