

Zestaw podręczników do przedmiotów zawodowych

na rok szkolny 2023/2024 klasy 1,2,3,4,5

Typ szkoły/kierunek	Przedmiot	Autor	Tytuł podręcznika
Technikum			
Technik analityk 311103	Podstawy technik laboratoryjnych; klasa 1,2,3	Z. Sarbak "Podstawy techniki laboratoryjnej" Wydawnictwo Oświatowe FOSZE	"Podstawy techniki laboratoryjnej" - Wydawnictwo Oświatowe FOSZE
	Chemia analityczna; klasa 1,2,3,4,5	Brak oferty wydawniczej.	
	Pracownia technik laboratoryjnych; klasa 1,2,3	M. Modzelewski, J. Woliński	Pracownia chemiczna Technika laboratoryjna, wyd. WSiP
	Pracownia kontroli laboratoryjnej i procesowej; klasa 2,3	M. Modzelewski, J. Woliński	Pracownia chemiczna Technika laboratoryjna, wyd. WSiP
	Pracownia badań bioanalitycznych; klasa 4,5	Brak oferty wydawniczej.	
	Analityka techniczna i procesowa; klasa 4,5	Brak oferty wydawniczej.	
	Podstawy bioanalityki; klasa 3,4,5	Brak oferty wydawniczej.	
	Język angielski zawodowy; klasa 2,3,4	Jenny Dooley, Elizabeth Norton	Chemical Engineering; Wydawnictwo: Express Publishing
	Zarys wiedzy o gospodarce; klasa 2	Brak oferty wydawniczej.	
Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404	Technologia gastronomiczna; klasa 1,2	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; klasa 1,2	A. Kasperek, M. Kondratowicz	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Wyd. WsiP, rea
	Pracownia gastronomiczna; klasa 1,2,3	A.Kmiołek	Pracownia gastronomiczna Wyd. WSiP, rea
	Zasady żywienia; klasa 3,4,5	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; klasa 3,4	Sarna Rafał, Sarna Katarzyna	Język angielski zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych; Wydawnictwo: WSiP
	Przedsiębiorstwo gastronomiczne; klasa 2	Anna Grontkowska,	Przedsiębiorstwo gastronomiczne, Wydawnictwo Format - AB,
	Organizacja usług gastronomicznych; klasa 3,4,5	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; klasa 3,4,5	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.	
Technik technologii żywności 314403	Technologie produkcji cukierniczej; klasa 1,2,3	M. Kaźmierczak	Wyroby cukiernicze tom II Technologie produkcji cukierniczej część I oraz część II WSiP, rea, kwalifikacja T.4
	Technika w produkcji	K. Kocierz	Wyroby cukiernicze Tom I Technika w produkcji

	cukierniczej; klasa 1,2,3	W. Bukała, K. Szczęch	cukierniczej, WSiP, rea, kwalifikacja T.4 Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSiP 2013
	Pracownia cukiernicza; klasa 1,2,3	M. Kaźmierczak (dla nauczyciela)	Pracownia produkcji cukierniczej, WSiP, rea,
	Technologie przetwórstwa spożywczego; klasa 3, 4, 5	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
	Przedsiębiorstwo spożywcze; klasa 2	Anna Grontkowska	Działalność gospodarza w przedsiębiorstwie spożywczym", Wydawnictwo Format - AB,
	Język angielski zawodowy ; klasa 3,4,5	Jenny Ridgwell	Skills in Food Technology, wyd. Heinemann
	Analiza żywności; klasa 2,3,4,5	Bogdan Drzazga	Analiza techniczna w przemyśle spożywczym WSiP
	Laboratorium analizy żywności; klasa 4,5	Brak oferty wydawniczej.	
	Pracownia organizacji produkcji wyrobów spożywczych; klasa 5	Brak oferty wydawniczej.	
Technik usług fryzjerskich 514105	Podstawy fryzjerstwa; klasa 1,2,3	Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter	„Podstawy fryzjerstwa” wyd. WSiP
	Techniki fryzjerskie; klasa 1,2,	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; klasa 1,2,3	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; klasa 2,3,4,5	Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter Beata Wach-Minkowska, Ewa Mierzwa	„Projektowanie fryzur” wyd. WSiP „Stylizacja fryzur” wyd. WSiP
	Pracownia stylizacji fryzur; klasa 4,5	Beata Wach-Minkowska, Aneta Dytmar, Ewa Mierzwa	„Pracownia stylizacji 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.
	Język angielski zawodowy klasa 3,4	Dooley Jenny, Evans Virginia	Beauty Salon; wyd. Express Publishing
	Język angielski zawodowy klasa 5	Sebastian Sęk	Shortcut hair Salon. Angielski w salonie fryzjerskim; wyd. Suzi
Technik hotelarstwa 422402	Organizacja pracy w hotelarstwie; klasa 1,2,3,4,5	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Dragoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie" cz.I i cz.II. WSiP
	Obsługa konsumenta; klasa 1,2	Bożena Granecka-Wrzosek	Usługi żywieniowe w hotelarstwie. WSiP
	Pracownia hotelarska; klasa 1,2,3,4,5	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	J. Duda, S. Krzywda	Obsługa konsumenta Wyd. WSiP

	konsumenta; klasa 3		
	Pracownia obsługi informatycznej; klasa 1,2,3,4	Mariola Milewska, Andrzej Stasiak	"Obsługa informatyczna w hotelarstwie". Podręcznik do zawodu technik hotelarstwa; WSiP
	Marketing usług hotelarskich; klasa 2,	Adam Stefański	Marketing usług hotelarskich. WSiP
	Język angielski zawodowy; klasa 2	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
	Język angielski zawodowy klasa 3	Trish Stott&Rod Revell	"Highly Recommended Student's Book English for the hotel and catering industry; Wydawnictwo: Oxford; I semestr
	Język angielski zawodowy klasa 3	Virginia Evans, Jenny Dooley	Hotels and Catering; wyd. Express Publishing, II semestr
	Język angielski zawodowy klasa 4	Virginia Evans, Jenny Dooley	Hotels and Catering; wyd. Express Publishing, I i II semestr
	Język angielski zawodowy klasa 5	Tomasz Staniszewski	Zbiór korespondencji w języku angielskim dla zawodu technik hotelarstwa; wyd. Perfect (cały rok)
	Język angielski zawodowy klasa 5	Dorota Nowakowska, Joanna Dolińska	Haw can I help you? Suplement do podręcznika wyd. REA; (cały rok)
	Prowadzenie działalności gospodarczej; klasa 2	Brak oferty wydawniczej.	
	„Zajęcia z animacji” – dodatkowa umiejętność; klasa 1	Brak oferty wydawniczej.	
Branżowa Szkoła I stopnia			
Kucharz	Technologia gastronomiczna;	Anna Kmiołek	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część

512001	klasa 1, 2,3		1. Technologia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów cz. 1
	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii; klasa 1, 2	A. Kasperek, M. Kondratowicz	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Wyd. WSiP, rea
	Pracownia gastronomiczna; klasa 1, 2,3	A. Kmiótek (dla nauczyciela)	Pracownia gastronomiczna Wyd. WSiP, rea
	Język angielski zawodowy; klasa 2,3	Katarzyna Sarna, Rafał Sarna	Język angielski zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych; wyd. WSiP; I i II semestr
Cukiernik 751201	Technologie produkcji cukierniczej; klasa 1, 2,3	M. Kaźmierczak	Wyroby cukiernicze tom II Technologie produkcji cukierniczej część I, WSiP, rea, kwalifikacja T.4
	Technika produkcji cukierniczej; klasa 1, 2,3	A. Kocierz	Wyroby cukiernicze Tom I Technika w produkcji cukierniczej, WSiP, rea, kwalifikacja T.4
	Pracownia cukiernicza (dla nauczyciela); klasa 1, 2,3	W. Bukąta, K. Szczęch	Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSiP 2013
	Język angielski zawodowy; klasa 2,3	M. Kaźmierczak	Pracownia produkcji cukierniczej, WSiP, rea,
Fryzjer 514101	Podstawy fryzjerstwa; klasa 1, 2, 3	Katarzyna Sarna, Rafał Sarna	Język angielski zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych; wyd. WSiP; I i II semestr
	Podstawy fryzjerstwa; klasa 1, 2, 3	Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter	„Podstawy fryzjerstwa” wyd. WSiP
	Techniki fryzjerskie; klasa 1, 2, 3	Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter	„Techniki fryzjerskie pielęgnacji włosów”, „Techniki fryzjerskie strzyżenia włosów, formowania fryzur i ondulowania” wyd. WSiP
	Zajęcia praktyczne; klasa 1, 2, 3	Brak oferty wydawniczej.	
Język angielski zawodowy; klasa 2	Magdalena Samulczyk-Wolska	Język angielski zawodowy w branży fryzjersko-kosmetycznej; wyd. WSiP; I i II semestr	

	Język angielski zawodowy; klasa 3	Dooley Jenny, Evans Virginia	Beauty Salon; wyd. Express Publishing; I i II semestr
Kelner 513101	Technologia gastronomiczna; klasa 1, 2,3	A.Kmiołek	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część 1 i 2, WSiP 2016
	Obsługa konsumenta; klasa 1, 2,3	R. Szajna, D.Ławniczak	Obsługa kelnerska. Część 1 i 2, WSiP 2014
	Pracownia gastronomiczna; klasa 1	Brak oferty wydawniczej.	
	Pracownia usług kelnerskich; klasa 2,3	Renata Szajna, Danuta Ławniczak, Alina Ziaja	Organizowanie usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń. wyd. WSiP Usługi kelnerskie. wyd. WSiP
	Język angielski zawodowy; klasa 2	Anne Baude	Ready to Order; wyd. Longman; I i II semestr
	Język angielski zawodowy; klasa 3	Virginia Evans, Jenny Dooley	Hotels and catering; wyd. Express Publishing; I i II semestr
Pracownik obsługi hotelowej	Organizacja pracy w hotelarstwie; klasa 1,2,3	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie" cz.I i cz.II. WSiP
	Obsługa konsumenta; klasa 1,2	Bożena Granecka-Wrzosek	Usługi żywieniowe w hotelarstwie. WSiP
	Pracownia hotelarska; klasa 1,2,3	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; klasa 1,2	J. Duda, S. Krzywda	Obsługa konsumenta Wyd. WSiP
	Pracownia obsługi informatycznej; klasa 1,2	Mariola Milewska, Andrzej Stasiak	"Obsługa informatyczna w hotelarstwie". Podręcznik do zawodu technik hotelarstwa; WSiP
	Język angielski zawodowy; klasa 2	Trish Stott&Rod Revell	Highly Recommended Student's Book English for the hotel and catering industry; wyd. Oxford, (wersja z całą żółtą okładką), I I II semestr
	Język angielski zawodowy; klasa 3	Virginia Evans, Jenny Dooley	Hotels and Catering; wyd. Express Publishing, I I II semestr

.....
 (podpis Dyrektora Szkoły)