

BRANŻOWA SZKOŁA II STOPNIA Nr 8
PODRĘCZNIKI NA ROK SZKOLNY 2023/2024

SEMESTR PIERWSZY
TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wanda Bukała, Krzysztof Szczęch - Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSIP
Język francuski zawodowy	Adriana Żyłów, Joanna Dołżycka - Język francuski w gastronomii, WiR
Język niemiecki zawodowy	Anna Dul - Język niemiecki zawodowy w gastronomii, WSIP
Technologia żywności	Ewa Czarniecka-Skubina - Technologia żywności cz.1, 2, 3, FormatAB
Pracowania analizy żywności	Bohdan Drzazga - Analiza techniczna w przemyśle spożywczym, WSiP
Pracownia produkcji wyrobów spożywczych	Nieobowiązkowy podręcznik
Język polski	1. Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska i in. - Ponad słowami kl. 2 część 1 dla absolwentów szkół podstawowych. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era 2. Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska i in. - Ponad słowami kl. 2 część 2 dla absolwentów szkół podstawowych. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era
Język angielski	Repetitorium. Poziom podstawowy. Wydawnictwo Oxford.
Matematyka	Wojciech Babiański, Lech Chańko, Karolina Wej - MATeMATyka 1. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa Era; Wojciech Babiański, Lech Chańko - MATeMATyka 2. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa Era.
Informatyka	Grażyna Koba - Teraz bajty. Informatyka dla szkoły ponadpodstawowej. Zakres podstawowy. Klasa II i III, Migra

SEMESTR DRUGI
TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

Język francuski zawodowy	Adriana Żyłów, Joanna Dołżycka - Język francuski w gastronomii, WiR
Język niemiecki zawodowy	Anna Dul - Język niemiecki zawodowy w gastronomii, WSIP
Technologia żywności	Ewa Czarniecka-Skubina - Technologia żywności cz.1, 2, 3, FormatAB
Wyposażenie techniczne zakładu	Nieobowiązkowy podręcznik
Pracowania analizy żywności	Bohdan Drzazga - Analiza techniczna w przemyśle spożywczym, WSiP
Pracownia produkcji wyrobów spożywczych	Nieobowiązkowy podręcznik

Język polski	1. Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska i in. - Ponad słowami kl. 2 część 1 dla absolwentów szkół podstawowych. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era 2. Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska i in. - Ponad słowami kl. 2 część 2 dla absolwentów szkół podstawowych. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era
Język angielski	Repetitorium. Poziom podstawowy. Wydawnictwo Oxford.
Matematyka	Wojciech Babiański, Lech Chańko, Karolina Wej - MATeMATyka 1. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa Era; Wojciech Babiański, Lech Chańko - MATeMATyka 2. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa Era.

SEMESTR TRZECI
TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

Technologia żywności	Ewa Czarniecka-Skubina - Technologia żywności cz.1, 2, 3, FormatAB
Wyposażenie techniczne zakładu	Nieobowiązkowy podręcznik
Organizacja i zarządzanie	Magdalena Kaźmierczak - Testy i zadania praktyczne, cukiernik i technik technologii żywności, WSiP
Pracownia analizy żywności	Bohdan Drzazga - Analiza techniczna w przemyśle spożywczym, WSiP
Pracownia produkcji wyrobów spożywczych	Nieobowiązkowy podręcznik
Język polski	1. Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska i in. - Ponad słowami kl. 2 część 1 dla absolwentów szkół podstawowych. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era 2. Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska i in. - Ponad słowami kl. 2 część 2 dla absolwentów szkół podstawowych. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era
Język angielski	Repetitorium. Poziom podstawowy. Wydawnictwo Oxford.
Matematyka	Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska - MATeMATyka 3. Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa Era Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, Jolanta Wesołowska - MATeMATyka 4. Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa Era

SEMESTR CZWARTY
TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

Organizacja i zarządzanie	Magdalena Kaźmierczak - Testy i zadania praktyczne, cukiernik i technik technologii żywności, WSiP
Pracownia analizy żywności	Bohdan Drzazga - Analiza techniczna w przemyśle spożywczym, WSiP

Pracownia produkcji wyrobów spożywczych	Nieobowiązkowy podręcznik
Język polski	1. Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska i in. - Ponad słowami kl. 2 część 1 dla absolwentów szkół podstawowych. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era 2. Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska i in. - Ponad słowami kl. 2 część 2 dla absolwentów szkół podstawowych. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era
Język angielski	Repetitorium. Poziom podstawowy. Wydawnictwo Oxford.
Matematyka	Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska - MATEMATyka 3. Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa Era Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, Jolanta Wesołowska - MATEMATyka 4. Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa Era

BRANŻOWA SZKOŁA II STOPNIA Nr 8
PODRĘCZNIKI NA ROK SZKOLNY 2023/2024

SEMESTR PIERWSZY
TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wanda Bukała, Krzysztof Szczech - Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSIP
Język francuski zawodowy	Adriana Żyłów, Joanna Dożycka - Język francuski w gastronomii, WiR
Język niemiecki zawodowy	Anna Dul - Język niemiecki zawodowy w gastronomii, WSIP
Usługi kelnerskie	Danuta Ławniczak, Renata Szajna - Usługi kelnerskie. Kwalifikacja T.10. Podręcznik do nauki zawodu kelner, WSIP
Pracownia usług kelnerskich	Renata Szajna, Danuta Ławniczak, Alina Ziąja - Organizowanie usług kelnerskich. Ćwiczenia. Zeszyt ćwiczeń do nauki zawodu kelner, WSiP
Język polski	1. Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska i in. - Ponad słowami kl. 2 część 1 dla absolwentów szkół podstawowych. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era 2. Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska i in. - Ponad słowami kl. 2 część 2 dla absolwentów szkół podstawowych. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony. Nowa Era
Język angielski	Repetytorium. Poziom podstawowy. Wydawnictwo Oxford.
Matematyka	Wojciech Babiański, Lech Chańko, Karolina Wej - MATEMATYKA 1. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa Era; Wojciech Babiański, Lech Chańko - MATEMATYKA 2. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa Era
Informatyka	Grażyna Koba - Teraz bajty. Informatyka dla szkoły ponadpodstawowej. Zakres podstawowy. Klasa II i III, Migra

SEMESTR DRUGI
TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

Język francuski zawodowy	Adriana Żyłów, Joanna Dożycka - Język francuski w gastronomii, WiR
Język niemiecki zawodowy	Anna Dul - Język niemiecki zawodowy w gastronomii, WSIP
Usługi kelnerskie	Danuta Ławniczak, Renata Szajna - Usługi kelnerskie. Kwalifikacja T.10. Podręcznik do nauki zawodu kelner, WSIP
Usługi menedżerskie	Piotr Dominik - Repetytorium i testy egzaminacyjne. Kelner. Egzamin zawodowy, WSIP
Pracownia usług kelnerskich	Renata Szajna, Danuta Ławniczak, Alina Ziąja - Organizowanie usług kelnerskich. Ćwiczenia. Zeszyt ćwiczeń do nauki zawodu kelner, WSiP
Język polski	1. Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska i in. - Ponad słowami kl. 2 część 1 dla absolwentów szkół podstawowych. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era 2. Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska i in. - Ponad słowami kl. 2 część 2 dla absolwentów szkół podstawowych. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony. Nowa Era
Język angielski	Repetytorium. Poziom podstawowy. Wydawnictwo Oxford.
Matematyka	Wojciech Babiański, Lech Chańko, Karolina Wej - MATEMATYKA 1. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa Era; Wojciech Babiański, Lech Chańko - MATEMATYKA 2. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa Era

SEMESTR TRZECI
TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

Urządzenia w gastronomii	Nieobowiązkowy podręcznik
Usługi kelnerskie	Danuta Ławniczak, Renata Szajna - Usługi kelnerskie. Kwalifikacja T.10. Podręcznik do nauki zawodu kelner, WSIP
Rachunkowość kelnerska	Piotr Dominik - Repetytorium i testy egzaminacyjne. Kelner. Egzamin zawodowy, WSIP
Pracownia usług kelnerskich	Renata Szajna, Danuta Ławniczak, Alina Ziąja - Organizowanie usług kelnerskich. Ćwiczenia. Zeszyt ćwiczeń do nauki zawodu kelner, WSiP
Pracownia rachunkowości kelnerskiej	Piotr Dominik - Repetytorium i testy egzaminacyjne. Kelner. Egzamin zawodowy, WSIP

Język polski	1. Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska i in. - Ponad słowami kl. 2 część 1 dla absolwentów szkół podstawowych. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era 2. Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska i in. - Ponad słowami kl. 2 część 2 dla absolwentów szkół podstawowych. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era
Język angielski	Repetytorium. Poziom podstawowy. Wydawnictwo Oxford.
Matematyka	Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska - MATEMATyka 3. Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa Era Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, Jolanta Wesołowska - MATEMATyka 4. Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa Era

SEMESTR CZWARTY
TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

Usługi kelnerskie	Danuta Ławniczak, Renata Szajna - Usługi kelnerskie. Kwalifikacja T.10. Podręcznik do nauki zawodu kelner, WSiP
Pracownia usług kelnerskich	Renata Szajna, Danuta Ławniczak, Alina Ziąja - Organizowanie usług kelnerskich. Ćwiczenia. Zeszyt ćwiczeń do nauki zawodu kelner, WSiP
Pracownia menedżerska	Piotr Dominik - Repetytorium i testy egzaminacyjne. Kelner. Egzamin zawodowy, WSiP
Pracownia rachunkowości kelnerskiej	Piotr Dominik - Repetytorium i testy egzaminacyjne. Kelner. Egzamin zawodowy, WSiP
Język polski	1. Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska i in. - Ponad słowami kl. 2 część 1 dla absolwentów szkół podstawowych. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era 2. Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska i in. - Ponad słowami kl. 2 część 2 dla absolwentów szkół podstawowych. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era
Język angielski	Repetytorium. Poziom podstawowy. Wydawnictwo Oxford.
Matematyka	Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska - MATEMATyka 3. Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa Era Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, Jolanta Wesołowska - MATEMATyka 4. Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa Era

BRANŻOWA SZKOŁA II STOPNIA Nr 8
PODRĘCZNIKI NA ROK SZKOLNY 2023/2024

SEMESTR PIERWSZY
TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wanda Bułafa, Krzysztof Szczep - Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSiP
Język francuski zawodowy	Adriana Żyłów, Joanna Dołżycka - Język francuski w gastronomii, WiR
Język niemiecki zawodowy	Anna Dul - Język niemiecki zawodowy w gastronomii, WSiP
Usługi gastronomiczne	Renata Szajna, Danuta Ławniczak - Usługi gastronomiczne, WSiP
Pracownia usług gastronomicznych	Renata Szajna, Danuta Ławniczak - Usługi gastronomiczne, WSiP
Język polski	1. Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska i in. - Ponad słowami kl. 2 część 1 dla absolwentów szkół podstawowych. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era 2. Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska i in. - Ponad słowami kl. 2 część 2 dla absolwentów szkół podstawowych. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony. Nowa Era
Język angielski	Repetytorium. Poziom podstawowy. Wydawnictwo Oxford.
Matematyka	Wojciech Babiański, Lech Chańko, Karolina Wej - MATeMATyka 1. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa Era; Wojciech Babiański, Lech Chańko - MATeMATyka 2. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa Era
Informatyka	Grażyna Koba - Teraz bایتy. Informatyka dla szkoły ponadpodstawowej. Zakres podstawowy. Klasa II i III, Migra

SEMESTR DRUGI
TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Język francuski zawodowy	Adriana Żyłów, Joanna Dołżycka - Język francuski w gastronomii, WiR
Język niemiecki zawodowy	Anna Dul - Język niemiecki zawodowy w gastronomii, WSiP
Usługi gastronomiczne	Renata Szajna, Danuta Ławniczak - Usługi gastronomiczne, WSiP
Ekonomika i organizacja gastronomii	Anna Kmiółek-Gizara - Repetytorium i testy egzaminacyjne. Kucharz, Technik żywienia i usług gastronomicznych. Egzamin zawodowy. WSiP
Pracownia usług gastronomicznych	Renata Szajna, Danuta Ławniczak - Usługi gastronomiczne, WSiP
Język polski	1. Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska i in. - Ponad słowami kl. 2 część 1 dla absolwentów szkół podstawowych. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era 2. Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska i in. - Ponad słowami kl. 2 część 2 dla absolwentów szkół podstawowych. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony. Nowa Era
Język angielski	Repetytorium. Poziom podstawowy. Wydawnictwo Oxford.
Matematyka	Wojciech Babiański, Lech Chańko, Karolina Wej - MATeMATyka 1. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa Era; Wojciech Babiański, Lech Chańko - MATeMATyka 2. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa Era

SEMESTR TRZECI
TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Wyposażenie zakładu	Agnieszka Kasperek - Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, WSiP
Usługi gastronomiczne	Renata Szajna, Danuta Ławniczak - Usługi gastronomiczne, WSiP
Rachunkowość gastronomiczna	Anna Kmiółek-Gizara - Repetytorium i testy egzaminacyjne. Kucharz, Technik żywienia i usług gastronomicznych. Egzamin zawodowy. WSiP
Pracownia usług gastronomicznych	Renata Szajna, Danuta Ławniczak - Usługi gastronomiczne, WSiP
Pracownia menedżerska	Anna Kmiółek-Gizara - Repetytorium i testy egzaminacyjne. Kucharz, Technik żywienia i usług gastronomicznych. Egzamin zawodowy. WSiP

Pracownia rachunkowości gastronomicznej	Anna Kmiótek-Gizara - Repetytorium i testy egzaminacyjne. Kucharz, Technik żywienia i usług gastronomicznych. Egzamin zawodowy. WSiP
Język polski	1. Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska i in. - Ponad słowami kl. 2 część 1 dla absolwentów szkół podstawowych. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era 2. Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska i in. - Ponad słowami kl. 2 część 2 dla absolwentów szkół podstawowych. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony. Nowa Era
Język angielski	Repetytorium. Poziom podstawowy. Wydawnictwo Oxford.
Matematyka	Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska - MATeMATyka 3. Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa Era Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, Jolanta Wesółowska - MATeMATyka 4. Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa Era

SEMESTR CZWARTY

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Pracownia usług gastronomicznych	Renata Szajna, Danuta Ławniczak - Usługi gastronomiczne, WSiP
Język polski	1. Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska i in. - Ponad słowami kl. 2 część 1 dla absolwentów szkół podstawowych. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony, Nowa Era 2. Małgorzata Chmiel, Anna Cisowska i in. - Ponad słowami kl. 2 część 2 dla absolwentów szkół podstawowych. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony. Nowa Era
Język angielski	Repetytorium. Poziom podstawowy. Wydawnictwo Oxford.
Matematyka	Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska - MATeMATyka 3. Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa Era Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, Jolanta Wesółowska - MATeMATyka 4. Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa Era

KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY
PODRĘCZNIKI NA ROK SZKOLNY 2023/2024
SEMESTR PIERWSZY
KELNER

<i>Bezpieczeństwo i higiena pracy</i>	Wanda Bukala, Krzysztof Szczęch - Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSIP
<i>Język francuski zawodowy</i>	Adriana Żyłów, Joanna Dożycka: Język francuski w gastronomii, WiR
<i>Język niemiecki zawodowy</i>	Anna Dul - Język niemiecki zawodowy w gastronomii, WSIP
<i>Technologia gastronomiczna</i>	Anna Kmiołek - Gizara - Sporządzanie potraw i napojów cz.2, WSiP
<i>Urządzenia w gastronomii</i>	Agnieszka Kasperek - Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, WSiP
<i>Obsługa kelnerska</i>	Renata Szajna, Danuta Ławniczak - Obsługa kelnerska, REA
<i>Pracownia kelnerska</i>	Podręcznik nieobowiązkowy

SEMESTR DRUGI
KELNER

<i>Bezpieczeństwo i higiena pracy</i>	Wanda Bukala, Krzysztof Szczęch - Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSIP
<i>Język francuski zawodowy</i>	Adriana Żyłów, Joanna Dożycka: Język francuski w gastronomii, WiR
<i>Język niemiecki zawodowy</i>	Anna Dul - Język niemiecki zawodowy w gastronomii, WSIP
<i>Technologia gastronomiczna</i>	Anna Kmiołek - Gizara - Sporządzanie potraw i napojów cz.2, WSiP
<i>Urządzenia w gastronomii</i>	Agnieszka Kasperek - Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, WSiP
<i>Obsługa kelnerska</i>	Renata Szajna, Danuta Ławniczak - Obsługa kelnerska, REA
<i>Rachunkowość kelnerska</i>	Piotr Dominik - Repetytorium i testy egzaminacyjne. Kelner. Egzamin zawodowy, WSIP
<i>Usługi menedżerskie</i>	Piotr Dominik - Repetytorium i testy egzaminacyjne. Kelner. Egzamin zawodowy, WSIP
<i>Pracownia kelnerska</i>	Podręcznik nieobowiązkowy

SEMESTR TRZECI
KELNER

<i>Język francuski zawodowy</i>	Adriana Żyłów, Joanna Dożycka: Język francuski w gastronomii, WiR
<i>Język niemiecki zawodowy</i>	Anna Dul - Język niemiecki zawodowy w gastronomii, WSIP
<i>Technologia gastronomiczna</i>	Anna Kmiołek - Gizara - Sporządzanie potraw i napojów cz.2, WSiP
<i>Urządzenia w gastronomii</i>	Agnieszka Kasperek - Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, WSiP

<i>Obsługa kelnerska</i>	Renata Szajna, Danuta Ławniczak - Obsługa kelnerska, REA
<i>Rachunkowość kelnerska</i>	Piotr Dominik - Repetytorium i testy egzaminacyjne. Kelner. Egzamin zawodowy, WSIP
<i>Usługi menedżerskie</i>	Piotr Dominik - Repetytorium i testy egzaminacyjne. Kelner. Egzamin zawodowy, WSIP
<i>Pracownia kelnerska</i>	Podręcznik nieobowiązkowy

KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY
PODRĘCZNIKI NA ROK SZKOLNY 2022/2023
SEMESTR PIERWSZY
KUCHARZ

<i>Bezpieczeństwo i higiena pracy</i>	Wanda Bukała, Krzysztof Szczęch - Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSIP
<i>Język francuski zawodowy</i>	Adriana Żyłów, Joanna Dołżycka - Język francuski w gastronomii, WiR
<i>Język niemiecki zawodowy</i>	Anna Dul - Język niemiecki zawodowy w gastronomii, WSIP
<i>Technologia gastronomiczna</i>	Anna Kmiołek - Gizara - Sporządzanie potraw i napojów cz. 2, WSiP
<i>Wyposażenie zakładu gastronomicznego</i>	Agnieszka Kasperek - Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, WSiP

SEMESTR DRUGI
KUCHARZ

<i>Bezpieczeństwo i higiena pracy</i>	Wanda Bukała, Krzysztof Szczęch - Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSIP
<i>Język francuski zawodowy</i>	Adriana Żyłów, Joanna Dołżycka - Język francuski w gastronomii, WiR
<i>Język niemiecki zawodowy</i>	Anna Dul - Język niemiecki zawodowy w gastronomii, WSIP
<i>Technologia gastronomiczna</i>	Anna Kmiołek - Gizara - Sporządzanie potraw i napojów cz. 2, WSiP
<i>Wyposażenie zakładu gastronomicznego</i>	Agnieszka Kasperek - Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, WSiP
<i>Rachunkowość gastronomiczna</i>	Anna Kmiołek-Gizara - Repetytorium i testy egzaminacyjne. Kucharz, Technik żywienia i usług gastronomicznych. Egzamin zawodowy, WSIP

SEMESTR TRZECI
KUCHARZ

<i>Język francuski zawodowy</i>	Adriana Żyłów, Joanna Dołżycka - Język francuski w gastronomii, WiR
<i>Język niemiecki zawodowy</i>	Anna Dul - Język niemiecki zawodowy w gastronomii, WSIP
<i>Technologia gastronomiczna</i>	Anna Kmiołek - Gizara - Sporządzanie potraw i napojów cz. 2, WSiP
<i>Wyposażenie zakładu gastronomicznego</i>	Agnieszka Kasperek - Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, WSiP
<i>Rachunkowość gastronomiczna</i>	Anna Kmiołek-Gizara - Repetytorium i testy egzaminacyjne. Kucharz, Technik żywienia i usług gastronomicznych. Egzamin zawodowy, WSIP

KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY
PODRĘCZNIKI NA ROK SZKOLNY 2022/2023
SEMESTR PIERWSZY
CUKIERNIK

<i>Bezpieczeństwo i higiena pracy</i>	Wanda Bukała, Krzysztof Szczęch - Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSIP
<i>Język francuski zawodowy</i>	Adriana Żyłów, Joanna Dołżycka - Język francuski w gastronomii, WiR
<i>Język niemiecki zawodowy</i>	Anna Dul - Język niemiecki zawodowy w gastronomii, WSIP
<i>Technologia cukiernicza</i>	Magdalena Kaźmierczak - Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom 2, część 1,2 WSiP, REA
<i>Wyposażenie techniczne cukierni</i>	Katarzyna Kocierz - Technika w produkcji cukierniczej, REA

SEMESTR DRUGI
CUKIERNIK

<i>Bezpieczeństwo i higiena pracy</i>	Wanda Bukała, Krzysztof Szczęch - Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSIP
<i>Język francuski zawodowy</i>	Adriana Żyłów, Joanna Dołżycka - Język francuski w gastronomii, WiR
<i>Język niemiecki zawodowy</i>	Anna Dul - Język niemiecki zawodowy w gastronomii, WSIP
<i>Technologia cukiernicza</i>	Magdalena Kaźmierczak - Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom 2, część 1,2 WSiP, REA
<i>Wyposażenie techniczne cukierni</i>	Katarzyna Kocierz - Technika w produkcji cukierniczej, REA
<i>Mikrobiologia</i>	Emil Drewniak, Teresa Drewniak - Mikrobiologia żywności, WSiP
<i>Organizacja i zarządzanie</i>	Magdalena Kaźmierczak - Testy i zadania praktyczne, cukiernik i technik technologii żywności, WSiP

SEMESTR TRZECI
CUKIERNIK

<i>Język francuski zawodowy</i>	Adriana Żyłów, Joanna Dołżycka - Język francuski w gastronomii, WiR
<i>Język niemiecki zawodowy</i>	Anna Dul - Język niemiecki zawodowy w gastronomii, WSIP
<i>Technologia cukiernicza</i>	Magdalena Kaźmierczak - Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom 2, część 1,2 WSiP, REA
<i>Wyposażenie techniczne cukierni</i>	Katarzyna Kocierz - Technika w produkcji cukierniczej, REA
<i>Organizacja i zarządzanie</i>	Magdalena Kaźmierczak - Testy i zadania praktyczne, cukiernik i technik technologii żywności, WSiP