

Zestaw podręczników do przedmiotów zawodowych

na rok szkolny 2024/2025 klasy 2 BSIS

Typ szkoły/kierunek	Przedmiot	Autor	Tytuł podręcznika
<b>Branżowa Szkoła I stopnia</b>			
<b>Kucharz 512001</b>	Technologia gastronomiczna;	Anna Kmiołek	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1. Technologia gastronomiczna. Sporządzanie potraw i napojów cz.1
	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	A.Kasperek, M.Kondratowicz	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Wyd. WSiP, Rea
	Pracownia gastronomiczna;	A.Kmiołek (dla nauczyciela)	Pracownia gastronomiczna Wyd. WSiP, rea
	Język angielski zawodowy; klasa 2	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	Wyrobocukiernicze 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.Bukała, K.Szczęch	Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSiP 2013
	Pracownia cukiernicza (dla nauczyciela)	M.Kaźmierczak	Pracownia produkcji cukierniczej, WSiP, rea,
	Język angielski zawodowy; klasa 2	Katarzyna Sarna, Rafał Sarna	„Język angielski zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych” wyd. WSiP; I i II semestr
	Podstawy fryzjerstwa	Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter	„Podstawy fryzjerstwa” wyd. WSiP

<b>Fryzjer 514101</b>	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; klasa 2	M. Samulczyk-Wolska	„Język angielski zawodowy w branży fryzjersko-kosmetycznej.” wyd. WSiP;
<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 Ziąja	Organizowanie usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń. wyd. WSiP Usługi kelnerskie. wyd. WSiP
	Język angielski zawodowy; klasa 2	Anna Baude	„Ready to Order” wyd. Longman
<b>Pracownik obsługi hotelowej 962907</b>	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 konsumenta	J.Duda,S.Krzywda	Obsługa konsumentaWyd.WSiP
	Pracownia obsługi informatycznej	Mariola Milewska,Andrzej Stasiak	"Obsługa informatyczna w hotelarstwie". Podręcznik do zawodu technik hotelarstwa; WSiP
	Język angielski zawodowy	Trish Stott, Rod Revell	„Highly Recommended student’s Book English for the hotel and catering industry ”wyd.Oxford