

Zestaw podręczników do przedmiotów zawodowych

na rok szkolny 2024/2025 klasy 2 technikum

Typ szkoły/kierunek	Przedmiot	Autor	Tytuł podręcznika
Technikum			
Technik analityk 311103	Podstawy technik laboratoryjnych	Z. Sarbak "Podstawy techniki laboratoryjnej" Wydawnictwo Oświatowe FOSZE	"Podstawy techniki laboratoryjnej"-Wydawnictwo Oświatowe FOSZE
	Chemia analityczna	Brak oferty wydawniczej.	
	Pracownia technik laboratoryjnych	M. Modzelewski,J.Woliński	Pracownia chemiczna Technika laboratoryjna,wyd. WSiP
	Pracownia kontroli Laboratoryjnej i procesowej; klasa 2	M.Modzelewski,J.Woliński	Pracownia chemiczna technika laboratoryjna,wyd. WSiP
	Język angielski zawodowy	Jenny Dooley, Elizabeth Norton	Chemical Engineering; Wydawnictwo: Express Publishing
	Zarys wiedzy o gospodarce	Brak oferty wydawniczej.	
Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404	Technologia gastronomiczna	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	A.Kasperek,M.Kondratowicz	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Wyd. WsiP, rea
	Pracownia gastronomiczna	A.Kmiołek	Pracownia gastronomiczna Wyd.WSiP,rea
	Przedsiębiorstwo gastronomiczne;klasa2	Anna Grontkowska,	Przedsiębiorstwo gastronomiczne,Wydawnictwo Format - AB,
	Baristyka, Pracownia baristyczna	Brak oferty wydawniczej.	
Technik technologii żywności 314403	Technologie produkcji cukierniczej	M.Kaźmierczak	Wyroby cukiernicze tom II Technologie produkcji Cukierniczej część I oraz część II WSiP,Rea, kwalifikacja T.4
	Technika w produkcji cukierniczej	K.Kocierz, W.Bukała,K. Szczęch	Wyroby cukiernicze Tom I Technika w produkcji cukierniczej, WSiP, Rea, kwalifikacja T.4 Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSiP 2013
	Pracownia cukiernicza	M.Kaźmierczak (dla nauczyciela)	Pracownia produkcji cukierniczej,WSiP,Rea,
	Przedsiębiorstwo spożywcze; klasa 2	Anna Grontkowska	Działalność gospodarza w przedsiębiorstwie spożywczym", Wydawnictwo Format-AB,
	Analiza żywności	Bogdan Drzazga	Analiza techniczna w przemyśle spożywczym WSiP
Technik usług fryzjerskich 514105	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 „Techniki fryzjerskie zmiany koloru włosów”, wyd. WSiP
	Pracownia fryzjerska	Teresa Kulikowska - Jakubik,Aleksandra Jakubik,	„Pracownia fryzjerska. Wykonywanie zabiegów

		Małgorzata Richter(dla nauczyciela)	fryzjerskich”. Fryzjer i technik usług fryzjerskichWyd. WSiP
	Kreowanie wizerunku we fryzjerstwie	Teresa Kulikowska -Jakubik, Małgorzata Richter Beata Wach-Minkowska, Ewa Mierzwa	„Projektowanie fryzur” wyd. WSiP „Stylizacja 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.
Technik hotelarstwa 422402	Organizacja pracy w hotelarstwie	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Dragoń	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 informatycznej	Mariola Milewska, Andrzej Stasiak	"Obsługa informatyczna w hotelarstwie". Podręcznik do zawodu technik hotelarstwa; WSiP
	Marketing usług hotelarskich	Adam Stefański	Marketing usług hotelarskich. WSiP
	Język angielski zawodowy	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

	Prowadzenie działalności gospodarczej	Brak oferty wydawniczej.	
--	---------------------------------------	--------------------------	--