

Zestaw podręczników do przedmiotów zawodowych

na rok szkolny 2023/2024 klasy 3 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	M. Modzelewski, J. Woliński	Pracownia chemiczna Technika laboratoryjna, wyd. WSiP
	Podstawy bioanalitki	Brak oferty wydawniczej.	
	Język angielski zawodowy	Jenny Dooley, Elizabeth Norton	Chemical Engineering; Wydawnictwo: Express Publishing
Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404			

	Pracownia gastronomiczna	A.Kmiołek	Pracownia gastronomiczna Wyd. WSiP, rea
	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.	
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	K. Kocierz	Wyroby cukiernicze Tom I Technika w produkcji

	cukierniczej	W. Bukała, K. Szczęch	cukierniczej, WSiP, rea, kwalifikacja T.4 Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSiP 2013
	Pracownia cukiernicza	M. Kaźmierczak (dla nauczyciela)	Pracownia produkcji cukierniczej, WSiP, rea,
	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	Jenny Ridgwell	Skills in Food Technology, wyd. Heinemann
	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
	Pracownia fryzjerska	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	Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter Beata Wach-Minkowska, Ewa Mierzwa	„Projektowanie fryzur” wyd. WSiP „Stylizacja fryzur” wyd. WSiP
	Język angielski zawodowy	Dooley Jenny, Evans Virginia	Beauty Salon; wyd. Express Publishing
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
	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	J. Duda, S. Krzywda	Obsługa konsumenta Wyd. WSiP

	konsumenta		
	Pracownia obsługi informatycznej	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	Trish Stott&Rod Revell	"Highly Recommended Student's Book English for the hotel and catering industry; Wydawnictwo: Oxford; I semestr
	Język angielski zawodowy	Virginia Evans, Jenny Dooley	Hotels and Catering; wyd. Express Publishing, II semestr
	Język angielski zawodowy	Virginia Evans, Jenny Dooley	Hotels and Catering; wyd. Express Publishing, I i II semestr