

**WYKAZ PODRĘCZNIKÓW DO KLASY I BRANŻOWEJ SZKOŁY II STOPNIA ROK SZKOLNY 2024/2025**

**PRZEDMIOTY OGÓLNOKSZTAŁCĄCE**

| Lp. | Przedmiot                | Tytuł podręcznika   | Autor                                  | Wydawnictwo                      | Nr w wykazie MEN | Semestr |
|-----|--------------------------|---|--|----------------------------------|------------------|---------|
| 1.  | Język polski             | Materiały edukacyjne  |  |                                  |                  |         |
| 2.  | Język angielski P        | Focus 3 -Second Edition   | Sue Kay Vaughan Jones, Daniel Brayshaw | Pearson Central Europe Sp. z.o.o | 947/3/2019       | 1,2     |
|     |                          | Repetytorium. Podręcznik do szkół ponadpodstawowych.                                | Marta Rosińska, Lynda Edwardy          | Macmillan 2022                   | 1139/2022        | 1,2     |
| 3.  | Język angielski zawodowy | Cooking   | V. Evans, J. Dooley, R.Harley          | Egis                             |                  |         |
| 4.  | Matematyka               | Materiały edukacyjne  |  |                                  |                  |         |
| 5.  | Język niemiecki          | Abitur. Język niemiecki. Podręcznik i repetytorium. Zakres podstawowy i rozszerzony | Anna Kryczyńska-Pham                   | WSiP                             | 283/2017         |         |

**PRZEDMIOTY ZAWODOWE: TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI**

| Lp. | Przedmiot                            | Tytuł podręcznika     | Autor | Wydawnictwo | Nr w wykazie MEN | Semestr |
|-----|--------------------------------------|-----------------------|-------|-------------|------------------|---------|
| 1.  | Technologie przetwórstwa spożywczego | Materiały edukacyjne. |       |             |                  |         |
| 2.  | Nadzór produkcji wyrobów spożywczych | Materiały edukacyjne. |       |             |                  |         |
| 3.  | Podstawy analizy żywności            | Materiały edukacyjne. |       |             |                  |         |
| 4.  | Analiza żywności- zajęcia praktyczne | Materiały edukacyjne. |       |             |                  |         |

**PRZEDMIOTY ZAWODOWE: TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

| Lp. | Przedmiot                                       | Tytuł podręcznika  | Autor   | Wydawnictwo | Nr w wykazie MEN           | semestr |
|-----|---|--|---|-------------|----------------------------|---------|
| 1.  | Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej | Zasady żywienia. Planowanie i ocena  | H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda   | WSiP        | 1/2013,                    | I-III   |
| 2.  | Zasady żywienia                                 | Zasady żywienia człowieka cz.1 i 2   | Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna Beata Przygoda   | WSiP        | 1/2013                     | I-II    |
| 3.  | Podstawy obsługi konsumenta                     | Obsługa kelnerska cz.1,2   | D. Szajna, R. Ławniczak   | WSiP        | 84/2013 cz.1, 3/2014 cz. 2 | I-II    |
| 4.  | Obsługa klientów w gastronomii                  | Obsługa kelnerska cz.1,2   | D. Szajna, R. Ławniczak   | WSiP        | 84/2013 cz.1, 3/2014 cz. 2 | I-III   |
| 5.  | Organizacja produkcji gastronomicznej           | Organizacja produkcji gastronomicznej. Podręcznik. Technik żywienia i usług gastronomicznych | Hanna Górska-Warsewicz, Bilka Beata, Beata Sawicka, Agnieszka Tul-Krzyszczuk, Beata Sawic | WSiP 2014   | 1/2013                     | I-II    |