

WYKAZ PODRĘCZNIKÓW DO KLASY I BRANŻOWEJ SZKOŁY II STOPNIA ROK SZKOLNY 2026/2027

PRZEDMIOTY OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

Lp.	Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo	Nr w wykazie MEN	Semestr
1.	Język polski	Materiały edukacyjne				
2.	Język angielski P	Impulse 3	Catherine McBeth, Patricia Reilly, Joanna Sobierska-Paczesny	Macmillan	947/3/2019	1,2
		Repetytorium. Podręcznik do szkół ponadpodstawowych.	Marta Rosińska, Lynda Edwardy, Monika Cichmińska	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 Górską-Warsewicz, Bilska Beata, Beata Sawicka, Agnieszka Tul-Krzyszczuk, Beata Sawic	WSiP 2014	1/2013	I-II