

WYKAZ PODRĘCZNIKÓW DO KLASY II 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	Repetitorium. Podręcznik do szkół ponadpodstawowych.	Marta Rosińska, Lynda Edwardy, Monika Cichmińska	Macmillan 2022	1139/2022	1,2
3.	Matematyka	Materiały edukacyjne				1,2
4.	Informatyka	Materiały edukacyjne				1,2
5.	Język niemiecki	Abitur. Język niemiecki. Podręcznik i repetytorium. Zakres podstawowy i rozszerzony	Anna Kryczyńska-Pham	WSiP	283/2017	1,2

PRZEDMIOTY ZAWODOWE: TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

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

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,	1
2.	Obsługa klientów w gastronomii	Obsługa kelnerska cz.1,2	D. Szajna, R. Ławniczak	WSiP	84/2013 cz1, 3/2014 cz. 2	1
3.	Usługi gastronomiczne	Usługi gastronomiczne	D. Szajna, R. Ławniczak	WSiP	30/2015	

PRZEDMIOTY ZAWODOWE: TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Lp.	Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo	Nr w wykazie MEN	semestr
1.	Usługi kelnerskie	Usługi kelnerskie	D. Szajna , R. Ławniczak , A. Ziaja	WSiP	2015	
2.	Organizowanie usług kelnerskich	Organizowanie usług kelnerskich zeszyt ćwiczeń	D. Szajna , R. Ławniczak , A. Ziaja	WSiP		