

**SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW  
W ROKU SZKOLNYM 2024/2025**

**BRANŻOWEJ SZKOŁY WIELOZAWODOWEJ SPECJALNEJ I STOPNIA NR 2 W LUBLINIE**

**SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW  
DOPUSZCZONYCH DO UŻYTKU**

Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 8 czerwca 2009 r. w sprawie dopuszczania do użytku w szkole programów wychowania przedszkolnego i programów nauczania oraz dopuszczania do użytku szkolnego podręczników. (Dz. U. 2009 nr 89 poz. 730)

art.22a Ustawy o Systemie Oświaty z dnia 7 września 1991 (Dz. U. z 2004 r. nr 256, poz. 2572 z późn. zm.)

<b>PRZEDMIOTY OGÓLNOKSZTAŁCĄCE</b>				
<b>ZAJĘCIA EDUKACYJNE</b>	<b>KL</b>	<b>TYTUŁ, WYDAWNICTWO, NR DOPUSZCZENIA</b>	<b>AUTOR</b>	<b>PODPIS NAUCZYCIEL A SKŁADAJĄCE GO WNIOSEK UWAGI</b>
<b>JĘZYK POLSKI</b>	<b>I</b>	To się czyta. Podręcznik do języka polskiego dla Branżowej Szkoły I stopnia Klasa pierwsza Nowa Era Nr. Dop. 1025/1/2019	<b>J.Ginter A.Klimowicz</b>	JP, MP  Bez zmian
	<b>II</b>	To się czyta. Podręcznik do języka polskiego dla Branżowej Szkoły I stopnia Klasa druga Nowa Era Nr. Dop. 1025/1/2019		
	<b>III</b>	To się czyta. Podręcznik do języka polskiego dla Branżowej Szkoły I stopnia Klasa trzecia Nowa Era Nr. Dop. 1025/1/2019		
	<b>IIIw</b>			

JĘZYK ANGIELSKI	I	Gateway to the World A1+ podręcznik i zeszyt ćwiczeń (kl. I) materiały edukacyjne	David Spencer, Angela Bandis, Maria Toth	RB, MD
	II			
	III	Gateway to the World A1+ podręcznik i zeszyt ćwiczeń (kl. II) materiały edukacyjne	David Spencer, Angela Bandis, Maria Toth	RB, MD
	IIIw	Gateway 2 plus – podręcznik i zeszyt ćwiczeń (kl. III) materiały edukacyjne  bez podręcznika	David Spencer (podręcznik i ćwiczenia)	BEZ ZMIAN
HISTORIA	I	„Dziś historia 1”. Podręcznik do szkoły branżowej 1 stopnia (po szkole podstawowej). Wyd. SOP Oświatowiec Toruń Nr. Dop. 1023/1/2019 <b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY!!!</b>	Stanisław Zajac	KR
	II	„Dziś historia 2”. Podręcznik do branżowej szkoły 1 stopnia (po szkole podstawowej). Wyd. SOP Oświatowiec Toruń Nr. Dop. 1023/2/2020 <b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY!!!</b>	Stanisław Zajac	
	III	„Dziś historia 3”. Podręcznik do branżowej szkoły 1 stopnia (po szkole podstawowej). Wyd. SOP Oświatowiec Toruń Nr. Dop. 1023/3/2021 <b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY!!!</b>	Stanisław Zajac	

<b>WIEDZA O SPOŁECZEŃSTWIE</b>	<b>IIIw</b>	<b>WIEDZA O SPOŁECZEŃSTWIE. Podręcznik dla szkoły branżowej 1 stopnia (po szkole podstawowej). Wyd. SOP Oświatowiec Toruń Nr. Dop. 1123/2021 PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY!!!</b>	<b>Stanisław Zając Joanna Niszczyńska</b>	<b>KR</b>
<b>BIOLOGIA</b>	<b>I</b>	<b>„Biologia na czasie” Nowa Era Nr. D.,op. 1006/1/2019</b>	<b>Anna Helmin Jolanta Holeczek</b>	<b>Ba</b>
	<b>II</b>	<b>„Biologia na czasie 2” Nowa Era Nr. Dop. 1006/2/2020</b>	<b>Anna Helmin Jolanta Holeczek</b>	
	<b>III</b>	<b>“Biologia na czasie 3” Nowa Era Nr.Dop. 1006/3/2021</b>	<b>Jolanta Holeczek</b>	
	<b>IIIw</b>			
<b>CHEMIA</b>	<b>I</b>	<b>„To jest chemia” Nowa Era Nr. Dop. 994/1/2019</b>	<b>Mirosław Jurak Małgorzata Nodzyńska Katarzyna Kłosińska</b>	<b>Ba KŃ</b>
	<b>II</b>	<b>„To jest chemia” część 2. Zakres podstawowy. Podręcznik ze zbiorem zadań Nowa Era Nr.Dop.994/2/2020</b>	<b>Romuald Hassa Aleksandra Mrzigod Janusz Mrzigod</b>	
	<b>III</b>		<b>Maria Barbara Szczepaniak</b>	
	<b>IIIw</b>	<b>Podręcznik Chemia. Klasa 3. Szkoła branżowa I stopnia OPERON Nr.Dop.1080/3/2021</b>		

<b>MATEMATYKA</b>	<b>I</b>	<p>„To się liczy!” Podręcznik do matematyki dla klasy 1 Branżowej szkoły I stopnia, Nowa Era</p> <p>Nr. Dop. 967/1/2019</p>	<p><b>K. Wej</b> <b>W. Babiański</b></p>	<p>KP FL</p>
	<b>II</b>	<p>„To się liczy!” Podręcznik do matematyki dla klasy 2 Branżowej szkoły I stopnia, Nowa Era nr. dop. 967/2/2020</p>		
	<b>III</b>	<p>„To się liczy!” Podręcznik do matematyki dla klasy 3 Branżowej szkoły I stopnia, Nowa Era</p> <p>Nr. Dop. 967/3/2021</p>	<p><b>K. Wej</b> <b>W. Babiański</b></p>	
	<b>IIIw</b>		<p><b>K. Wej</b> <b>W. Babiański</b></p>	

<b>INFORMATYKA</b>	<b>I</b>	<b>INFORMATYKA. PODRĘCZNIK DLA SZKOŁY BRANŻOWEJ I STOPNIA</b> Nr dopuszczenia MEN: 1057/2019 Rok wydania: 2019 Wydawnictwo: OPERON <b>Podręcznik nie jest wymagany!</b>	<b>Wojciech Hermanowski</b>	Ci
<b>EDUKACJA DLA BEZPIECZEŃSTWA</b>		Żyję i działam bezpiecznie Podręcznik do edukacji dla bezpieczeństwa dla liceum i technikum Wydawnictwo Nowa Era Rok wydania 2023 Numer dopuszczenia 1189/2023	Jarosław Słoma	LD
<b>RELIGIA</b>	<b>I II III</b>  <b>IIIw</b>	<b>Podręcznik nie jest wymagany</b>		BU, MJ, ST
<b>WYCHOWANIE DO ŻYCIA W RODZINIE</b>	<b>I II III</b>  <b>IIIw</b>	<b>Podręcznik nie jest wymagany</b>		KA JP

<b>BIZNES I ZARZĄDZANIE</b>	<b>I</b>	<b>Krok w biznes i zarządzanie - część 1</b> <b>Nr dop. 1197/1/2023</b> Wydawnictwo: Nowa Era <b>Krok w biznes i zarządzanie - część 2</b> <b>Nr dop. 1197/2/2024</b> Wydawnictwo: Nowa Era	Zbigniew Makielka Tomasz Rachwał	AJ
---------------------------------	----------	--	-------------------------------------	----

**SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW  
W ROKU SZKOLNYM 2024/2025  
W BRANŻOWEJ SZKOLE WIELOZAWODOWEJ  
SPECJALNEJ I STOPNIA NR 2 W LUBLINIE**

<b>PRZEDMIOTY ZAWODOWE</b>				
<b>SPECJALNOŚĆ – CUKIERNIK</b>				
<b>TECHNOLOGIA CUKIERNICZA</b>	<b>I II III IIIw</b>	<p><b>Technologie produkcji cukierniczej. Wroby cukiernicze. Tom II. Część 1 wyd.V WSiP 2018 MEN:2013</b> Podręcznik do nauki zawodu cukiernik, technolog żywności. Szkoły ponadgimnazjalne i ponadpodstawowe <b>lub nowsze wydanie</b></p>	Magdalena Kaźmierczak	CJ Ci IK
		<p><b>Technologie produkcji cukierniczej. Produkcja wyrobów cukierniczych. Kwalifikacja SPC.01 WSiP 2021MEN: 2013 Numer wydania VII cz1.</b> Podręcznik do nauki zawodu cukiernik Kategoria: Liceum i technikum</p>	Magdalena Kaźmierczak	
		<p><b>Technologie produkcji cukierniczej. Wroby cukiernicze. Tom II. Część 2.Wydanie Rea, WSiP 2019.</b> <b>lub nowsze wydanie</b></p>		
		<p><b>Technologie produkcji cukierniczej. Produkcja wyrobów cukierniczych. Kwalifikacja SPC.01 WSiP 2021MEN: 2013 Numer wydania VII cz2.</b> Podręcznik do nauki zawodu cukiernik Kategoria: Liceum i technikum</p>	Superczyńska Ewa Melania Żylińska-Kaczmarek	
		<p><b>Nr.dop.MEN: 54/2013</b> <b>Zasady żywienia. podręcznik dla zawodu kucharz małej gastronomii.</b> <b>Wydawnictwo REA. Nr. dop. 10/2004</b></p>		

<p><b>TECHNIKA PRODUKCJI CUKIERNICZEJ Z BHP</b></p>	<p><b>I</b> <b>II</b> <b>III</b>  <b>III w</b></p>	<p>BHP w branży gastronomicznej. Podręcznik do kształcenia zawodowego WSiP 2018</p> <p><b>Technika w produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Podręcznik do nauki zawodu cukiernik, technik technologii żywności. Tom I</b></p> <p>KWALIFIKACJA T.4. Wydawnictwo WSiP nr. dop 2013 <b>Wydanie IV WSiP 2017</b></p>	<p>Piotr Dominik</p> <p><b>Katarzyna Kocierz</b></p>	<p>CJ KA IK</p>
<p><b>ZAJĘCIA PRAKTYCZNE</b></p>	<p><b>I</b> <b>II</b> <b>III</b>  <b>IIIw</b></p>	<p><b>Pracownia produkcji cukierniczej. Cukiernik/ technik technologii żywności</b></p> <p><b>WSiP. Rok wydania 2020 wyd.III</b></p>	<p><b>Magdalena Kaźmierczak</b></p>	<p>RP KO DG</p>
<p><b>JĘZYK ANGIELSKI ZAWODOWY</b></p>	<p><b>III</b></p>	<p><b>Język angielski zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Technik usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń. WSiP</b> materiały edukacyjne</p>	<p><b>R., K. Sarna</b></p>	<p>MD RB</p>



	IIIw	Język angielski zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Technik usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń. WSiP materiały edukacyjne		
<b>SPECJALNOŚĆ - KUCHARZ</b>				
<b>TECHNIKA I BEZPIECZEŃSTWO W GASTRONOMII</b>	I		<b>Opracowanie zbiorowe</b>  <b>A. Kasperek M. Kondratowicz</b>	BN
	II	<b>BHP w branży gastronomicznej</b>		KŃ
	III	<b>Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa gastronomii. WSiP Rok dop. 2013</b>		
	IIIw			
<b>TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWE M</b>	I		<b>M. Konarzewska</b>	KŃ
	II	<b>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część I i II. WSiP Rok dop. 2015</b>		Ci
	III			
	IIIw			
<b>ZASADY ŻYWIENIA</b>	II	<b>Zasady żywienia. Podręcznik do zawodu kucharz. Wydawnictwo REA. Nr. dop. 10/2004</b>	<b>Ewa Superczyńska Melania Żylińska- Kaczmarek</b>  <b>Dorota Czerwińska</b>	KŃ : B.N
	III	<b>Zasady żywienia Wydawnictwo WSiP REA Podręcznik część 2</b>		
<b>JĘZYK ANGIELSKI ZAWODOWY</b>	III	<b>Język angielski zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Technik usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń. WSiP materiały edukacyjne</b>	<b>R., K. Sarna</b>	MD RB
	IIIw	<b>Zasady żywienia Wydawnictwo WSiP REA Podręcznik część 2</b>		

<b>ZAJĘCIA PRAKTYCZNE</b>	<b>I II III IIIw</b>	<b>Procesy technologiczne w gastronomii. WSiP.Wydanie zmienione (2021)</b>	<b>I.Namysław L.Górska</b>	DG AR
<b>SPECJALNOŚĆ – MECHANIK POJAZDÓW SAMOCHODOWYCH</b>				
<b>TECHNOLOGIA MECHANICZNA</b>	<b>I II</b>	<b>Podstawy budowy maszyn  Nr ewidencyjny w wykazie podręczników MEN: 1.39.26/2018.</b>	Praca zbiorowa, Boś Piotr , Sitarz Sławomir	SJ FM
<b>BUDOWA I NAPRAWA POJAZDÓW SAMOCHODOWYCH</b>	<b>I II III</b>	<b>Silniki pojazdów samochodowych. Budowa, obsługa, diagnostyka i naprawa  Nr ewidencyjny w wykazie podręczników MEN: 1.41.28/2018.  Podwozia i nadwozia pojazdów samochodowych. <i>Podstawy budowy, diagnozowania i naprawy</i>  Numer ewidencyjny w wykazie podręczników MEN: 2/2015</b>	Zajac Piotr     Gabryelewicz Marek	SJ FM
<b>JĘZYK ANGIELSKI ZAWODOWY</b>	<b>III</b>	<b>Język angielski zawodowy dla technika pojazdów samochodowych i technika mechanika. Zeszyt ćwiczeń. WSiP materiały edukacyjne</b>	<b>Katarzyna Sarna, Rafał Sarna, Krzysztof Więclawski</b>	RB MD

<b>ORGANIZACJA I ZARZĄDZANIE PRZEDSIĘBIORSTWEM SAMOCHODOWYM</b>	<b>III</b>	Podstawy działalności gospodarczej w branży samochodowej. MEN Nr 45/2014.	<b>Urszula Jastrzębska</b>	SJ FM
<b>DIAGNOSTYKA POJAZDÓW SAMOCHODOWYCH</b>	<b>II III</b>	<b>Diagnostowanie podzespołów i zespołów pojazdów samochodowych.</b> WSIP Nr Dop. 56/2015	<b>Jerzy Kupiec</b>	SJ FM
<b>PRZEPISY RUCHU DROGOWEGO I BEZPIECZEŃSTWO PRACY</b>	<b>II</b>	<b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY</b>		SJ FM
<b>ZAJĘCIA PRAKTYCZNE</b>	<b>I II III</b>	<b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY</b>		JZ BŁ SJ FM
<b>SPECJALNOŚĆ - OGRODNIK</b>				
<b>OGRODNICTWO</b>	<b>I II III</b>	<b>Produkcja ogrodnicza. Wyd. AB - Format</b> <b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY</b>  <b>Przygotowanie i planowanie produkcji ogrodniczej. Cz. 1. Wyd. REA</b> <b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY</b>  <b>Przygotowanie i planowanie produkcji ogrodniczej. Cz. 2. Wyd. REA</b> <b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY</b>  <b>Warzywnictwo. Wyd. Hortpress</b> <b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY</b>	<b>A.Gensler, G.</b> <b>Łukasiewicz, M.</b> <b>Świdorska, Z. Legańska</b>  <b>M. Wińska - Krysiak</b> <b>M. Wrochna</b>  <b>C. Krysiak</b> <b>E. Mirzwa - Mróz</b> <b>M. Wińska - Krysiak</b>  <b>J. Balcerzak</b>	KH RB or IS

		<b>Rośliny ozdobne. Wyd. Hortpress</b> <b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY</b>	<b>Z. Legańska</b>  <b>K.Mynett</b> <b>L.Startek</b>	
		<b>Sadownictwo Wyd. Hortpress</b> <b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY</b>	<b>A.Czynczyk</b> <b>E. Lange</b>	
<b>TECHNIKA W OGRODNICTWIE Z BEZPIECZEŃSTWEM PRACY</b>	<b>I</b>	<b>Mechanizacja ogrodnictwa. Wyd. WSiP</b> <b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY</b>	<b>J. Kowalczuk, F. Bieganski</b>	<b>KH</b> <b>RB</b> or <b>IS</b>
	<b>II</b>	<b>Bezpieczeństwo i higiena pracy.</b> <b>Wyd. WSiP</b> <b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY</b>	<b>K. Szczęch</b>	
<b>DZIAŁALNOŚĆ OGRODNICZA</b>	<b>II</b> <b>III</b>	<b>Działalność gospodarcza w architekturze krajobrazu.</b> <b>Wyd. Hortpress</b> <b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY</b>	<b>A.Grontkowska</b>	<b>KH</b> <b>RB</b> or <b>IS</b>
<b>JĘZYK ANGIELSKI ZAWODOWY</b>	<b>III</b>	Podręcznik nie jest wymagany		<b>MD</b> <b>RB</b>
<b>PRZEPISY RUCHU DROGOWEGO</b>	<b>III</b>	Aktualny kodeks drogowy. Podręcznik nie jest wymagany.		<b>RB, IS</b>
<b>ZAJĘCIA PRAKTYCZNE</b>	<b>I</b> <b>II</b> <b>III</b>	<b>PODRĘCZNIK NIE JEST WYMAGANY</b>		<b>RB</b> <b>IS</b> <b>KH</b> or
		<b>SPECJALNOŚĆ – FRYZJER</b>		
<b>PODSTAWY FRYZJERSTWA</b>	<b>I</b> <b>II</b>	<b>Podstawy fryzjerstwa. WsiP.</b> <b>Nr. Dop. 36/2011</b>	<b>Kulikowska-Jakubik T.,</b> <b>Richter M.</b>	<b>MS</b> or

	III	<b>BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY WE FRYZJERSTWIE WYDAWNICTWO P.P.H.U. SUZI 2024</b>	Z Sumirska	KF BE
<b>TECHNIKI FRYZJERSKIE</b>	I II III	Nowoczesne zabiegi fryzjerskie, praca zbiorowa. wydanie II rozszerzone <b>WYDAWNICTWO P.P.H.U. SUZI NR dopuszczenia 1.15/2018</b>  Projektowanie Fryzur. Nowoczesna stylizacja. Kolor Forma Styl <b>WYDAWNICTWO P.P.H.U. SUZI</b>	Zuzanna Sumirska,  Zuzanna Sumirska,	MS or KF BE
<b>JĘZYK ANGIELSKI ZAWODOWY</b>	III	<b>Język angielski zawodowy w branży fryzjersko-kosmetycznej. Zeszyt ćwiczeń. WSiP.</b> materiały edukacyjne	<b>Język angielski zawodowy w branży fryzjersko-kosmetycznej. Zeszyt ćwiczeń. WSiP 2013.</b>	MD RE
<b>ZAJĘCIA PRAKTYCZNE</b>	I II III	<b>Pracownia fryzjerska. Wykonywanie zabiegów fryzjerskich. Fryzjer i technik usług fryzjerskich</b> Rok wydania: 2020 Nr wydania: II Wydawnictwo: WSiP Praktyczna nauka zawodu. Szkoły ponadgimnazjalne ponadpodstawowe	Teresa <b>Kulikowska-Jakubik,</b> <b>Aleksandra Jakubik,</b> <b>Małgorzata Richter</b>	MS or KF BE
		<b>SPECJALNOŚĆ – PIEKARZ</b>		
<b>TECHNIKA PIEKARSKA Z BHP</b>	I II III	Technika produkcji cukierniczej. ( T.3.1) Nr. dop. 29/2010  Kucharz malej gastronomii. Organizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy. WSiP. Nr. dop. 02/2005	Katarzyna Kocierz  Żabicki Wojciech	CJ KP KŃ MW

<b>TECHNOLOGIA PIEKARSKA</b>	<b>I II III</b>	<b>Magazynowanie surowców piekarskich.( T.3.1) WSiP. Nr. dop. 13/2016.</b>  <b>Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich. ( T.3.2).WSiP. Nr. dop. 14/2016</b>  Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek kęsów. <b>( T.3.3) WSiP. rok dopuszczenia 2016</b>  <b>Przygotowanie pieczywa do dystrybucji.( T.3.4) WSiP. rok dopuszczenia 2016</b>  <b>Zasady żywienia. Podręcznik dla zawodu kucharz małej gastronomii. Wydawnictwo REA. Nr. dop. 10/2004</b>	<b>Krystyna Jarosz</b>  <b>Ewa Giemza</b>  <b>Krystyna Jarosz</b>  <b>Piotr Dominik, Katarzyna Przybylska-Dominik.</b>  <b>Superczyńska Ewa Melania Żylińska-Kaczmarek</b>	CJ KP KŃ MW
<b>JĘZYK ANGIELSKI ZAWODOWY</b>	<b>III</b>	<b>Język angielski zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Technik usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń. WSiP</b> materiały edukacyjne	<b>R., K. Sarna</b>	MD RB
<b>ZAJĘCIA PRAKTYCZNE</b>	<b>I II III</b>			PR WD CJ
<b>PODSTAWY DZIAŁALNOŚCI GASTRONOMICZNEJ</b>	<b>II</b>			

		<b>SPECJALNOŚĆ – STOLARZ</b>		
<b>TECHNOLOGIA I MATERIAŁOZNAWST WO</b>	<b>I II III</b>	<p><b>Technologia drewna cz. I, II, III. REA Nr. Dop. 26/02</b></p> <p><b>Technologia. Stolarstwo cz.1. WsiP. Warszawa 1990</b></p> <p><b>Technologia. Stolarstwo cz.1. WsiP. Warszawa 1999</b></p> <p><b>Technologia. Stolarstwo cz.2. WsiP. Warszawa 1995</b></p> <p><b>Technologia. Stolarstwo cz.2. WsiP. Warszawa</b></p> <p><b>Technologia stolarstwa z materiałoznawstwem. REA</b></p> <p><b>Obrabiarki i urządzenia w stolarstwie. WsiP, W-wa. Rok dopuszczenia MEN 1987</b></p> <p><b>Maszynoznawstwo dla szkoły zasadniczej. WsiP. Warszawa 1998</b></p>	<p><b>Praca zbiorowa</b></p> <p><b>J. Prażmy</b></p> <p><b>J. Prażmy</b></p> <p><b>W. Prządka, J. Szczuka</b></p> <p><b>E. Nowak</b></p> <p><b>M. Kowal</b></p> <p><b>S. Bieniek</b></p> <p><b>K. Duchnowski</b></p>	<b>JA</b>
<b>RYSUNEK ZAWODOWY</b>	<b>I II III</b>	<p><b>Rysunek techniczny dla stolarza i technika technologii drewna. WsiP. Nr. Dop. 08/2008</b></p> <p><b>Konstrukcje mebli cz.2. WsiP 1998 Nr. Dop. 1/98</b></p> <p><b>Rysunek zawodowy dla stolarza. WsiP. Warszawa 1994</b></p>	<p><b>L. Gieldowski</b></p> <p><b>I., M. Swaczyna</b></p> <p><b>M. Sławiński</b></p>	<b>JA LD</b>
<b>JĘZYK ANGIELSKI ZAWODOWY</b>	<b>III</b>	Podręcznik nie jest wymagany		<b>MD RB</b>

<b>ZAJĘCIA PRAKTYCZNE</b>	<b>I II III</b>	Podręcznik nie jest wymagany		JA
		<b>SPECJALNOŚĆ- KELNER</b>		
<b>Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii</b>	<b>I</b>	<b>BHP w branży gastronomicznej. WSiP 2018 r. wyd.2</b>	P. Dominik	MW
<b>Obsługiwanie gości</b>	<b>I  II III</b>	<b>Obsługa kelnerska czI WSiP 2017 Nr. dop. 2013</b>  <b>Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń cz.1 WSiP 2015 r .</b> <b>Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń cz.2 WSiP 2015 r</b> <b>Obsługa kelnerska cz 2 WSiP 2017</b> <b>NR. W WYKAZIE MEN 3/14</b>	R. Szajna, D. Ławniczak  R. Szajna, D. Ławniczak R. Szajna, D. Ławniczak	MW
<b>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem.</b>	<b>I II III</b>	<b>Sporządzanie potraw i napojów cz.2 WSiP wydanie II 2019 r.</b>  <b>Nr.dop. 1.16/2018</b>	A. Kmiołek-Gizara	MW
<b>Zajęcia praktyczne</b>	<b>I II III</b>	<b>Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń cz.1 WSiP 2015r.</b> <b>Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń cz.2 WSiP 2015 r</b> <b>Obsługa kelnerska cz 2 WSiP 2017</b> <b>NR. W WYKAZIE MEN 3/14</b>	R. Szajna, D Ławniczak R. Szajna, D. Ławniczak	MW



Podstawy mikrobiologii	II III	Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń cz.2 WSiP 2015 r Obsługa kelnerska cz 2 WSiP 2017 NR. W WYKAZIE MEN 3/14	R. Szajna, D. Ławniczak	MW
JĘZYK ANGIELSKI ZAWODOWY	II III	Język angielski zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Technik usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń. WSiP materiały edukacyjne	R., K. Sarna	MD RB
TECHNOLOGIA INFORMACYJNA W GASTRONOMII	III	Podręcznik nie jest wymagany!		MW Ci
		<b>SPEC. MAGAZYNIER LOGISTYK</b>		
PODSTAWY LOGISTYKI Z BHP	I II III	BHP w logistyce i spedycji (wsip, 2023)  Podstawy logistyki wyd. Difin rok wydania 2009 Rok dopuszczenia: 2010. (klasa 2 i 3)  Podstawy logistyki. Podręcznik do nauki zawodów z branży logistyczno-spedycyjnej (klasa 2 i 3) wsip 2021	Katarzyna Grzybowska  dr Joanna Śliżewska dr Justyna Stochaj	DF NA
ORGANIZACJA I OBSŁUGA MAGAZYNÓW	I II III	Obsługa magazynów. Kwalifikacja SPL.01. Podręcznik do nauki zawodu technik logistyk i magazynier. Część 1 (wsip 2023), bez zbioru zadań  Obsługa magazynów. Kwalifikacja SPL.01. Podręcznik do nauki zawodu technik logistyk i magazynier. Część 2 (wsip 2023), bez zbioru zadań	J. Stolarski, J. Śliżewska, A. Rożej, D. Zadrożna	DF NA

<b>ZAJĘCIA PRAKTYCZNE</b>	<b>I II III</b>	Brak		DF NA
<b>OBŚLUGA KLIENTÓW I KONTRAHENTÓW</b>	<b>II III</b>	Obsługa magazynów. Kwalifikacja SPL.01. Podręcznik do nauki zawodu technik logistyki i magazynier. Część 2 (wsip 2023), bez zbioru zadań		DF NA
<b>JĘZYK ANGIELSKI ZAWODOWY</b>	<b>III</b>	Język angielski zawodowy dla technika logistyki i technika spedytora. Zeszyt ćwiczeń (wsip 2021)		DF