

PODRECZNIKI 2017-2018
Szkoła branżowa - kształcenie zawodowe

Zawód	Przedmiot	Klasa	Tytuł	Autor	Wydawca	Nr dopuszczenia
Cukiernik	Technologie produkcji cukierniczej	1, 2, 3	Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom II, Część 1, część 2	Każmierczak Magdalena	WSiP	2014
	Technika produkcji cukierniczej	1, 2, 3	Technika produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom I	Kocierz Katarzyna	WSiP	2014
	Bezpieczeństwo i higiena pracy	1	BHP w branży gastronomicznej	Dominik Piotr	WSiP	2016
	Pracownia dekorowania wyrobów cukierniczych	2,3	Pracownia produkcji cukierniczej Kwalifikacja T.4 Cukiernik, Technik Technologii Żywności Praktyczna nauka zawodu	Każmierczak Magdalena	WSiP	2016
	Pracownia cukiernicza - zajęcia praktyczne	1, 2, 3	Pracownia produkcji cukierniczej Kwalifikacja T.4 Cukiernik, Technik Technologii Żywności Praktyczna	Każmierczak Magdalena	WSiP	2016
	Podstawy działalności gospodarczej	2, 3	Prowadzenie działalności gospodarczej.	Gorzelańska Teresa, Aue Wiesława	WSiP	2013
	Język obcy zawodowy - język angielski zawodowy	3	Cooking. Career Path	Evans Virginia, Dooley Jenny, Hayley Ryan	Express Publishing	2013
Kucharz	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	1,2,3	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem Podręcznik część 1 i 2	Małgorzata Konarzewska	WSiP rea	69/2013
			Podstawy gastronomii i technologii żywności część 1	Anna Kmiołek-Gizara	WSiP	2015
	Zasady żywienia	2,3	Zasady żywienia Podręcznik część 1 i	Dorota Czerwińska	WSiP rea	2015
	Wyposażenie zakładów	1	Wyposażenie zakładów gastronomicznych.	Marzanna Zienkiewicz	WSiP	69/2013

Bezpieczeństwo i higiena pracy	1	Bhp w branży gastronomicznej	Piotr Dominik	WSiP	2016
Podstawy działalności gospodarczej	2,3	Prowadzenie działalności gospodarczej	Teresa Gorzelny	WSiP	2012
Język angielski	3	Career Paths Cooking	V.Evans, J.Dooley ,R.Hayley	Express	2013
Zajęcia praktyczne	1,2,3	Procesy technologiczne w gastronomii Zeszyt ćwiczeń część 1 i	Lidia Górską, Iwona Namysław	WSiP rea	2014