

Książki z zakresu kształcenia zawodowego dla klas pierwszych w roku szkolnym 2024/2025

	Przedmiot	Tytuł	Autorzy	Wydawnictwo	Zawód	Uwagi
1	Procesy fryzjerskie z pracownią fryzjerską	Nowoczesne fryzjerstwo	Zuzanna Sumirska	SUZI	fryzjer (BS1), technik usług fryzjerskich	
2	Stylizacja	Nowoczesna stylizacja	Zuzanna Sumirska	SUZI	fryzjer (BS1), technik usług fryzjerskich	
3	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Bhp w branży gastronomicznej	Piotr Dominik	WSiP	kucharz (BS1), technik żywienia i usług gastronomicznych	
4	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Wyposażenie zakładów gastronomicznych. Część 3	Marzanna Zienkiewicz	WSiP	kucharz (BS1), technik żywienia i usług gastronomicznych	
5	Podstawy gastronomii	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz. Część 1	Małgorzata Konarzewska	WSiP	kucharz (BS1), technik żywienia i usług gastronomicznych	
6	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem					
7	Zasady żywienia człowieka	Zasady żywienia. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 1	Dorota Czerwińska	WSiP	technik żywienia i usług gastronomicznych	
8	Zasady żywienia człowieka	Zeszyt GASTRONomiczny. Kwalifikacja HGT.2. Część 1		WSiP	technik żywienia i usług gastronomicznych	
9	Praca biurowa					o podręcznikach decyduje nauczyciel na początku roku szkolnego - komisja ekonomiczna
10	Techniki komputerowe w pracy biurowej					o podręcznikach decyduje nauczyciel na początku roku szkolnego - komisja ekonomiczna
11	Podstawy ekonomii					o podręcznikach decyduje nauczyciel na początku roku szkolnego - komisja ekonomiczna
12	Elementy prawa					o podręcznikach decyduje nauczyciel na początku roku szkolnego - komisja ekonomiczna
13	Systemy komputerowe w dokumentacji kadrowo - płacowej					o podręcznikach decyduje nauczyciel na początku roku szkolnego - komisja ekonomiczna
14	Podstawy logistyki					o podręcznikach decyduje nauczyciel na początku roku szkolnego - komisja logistyczna
15	Organizowanie pracy magazynu					o podręcznikach decyduje nauczyciel na początku roku szkolnego - komisja logistyczna

16	Zabezpieczanie majątku					o podręcznikach decyduje nauczyciel na początku roku szkolnego - komisja logistyczna
17	Przyjmowanie i wydawanie zapasów					o podręcznikach decyduje nauczyciel na początku roku szkolnego - komisja logistyczna
18	Przechowywanie zapasów					o podręcznikach decyduje nauczyciel na początku roku szkolnego - komisja logistyczna
19	Wykonywanie robót murarskich					o podręcznikach decyduje nauczyciel na początku roku szkolnego komisja budowlana
20	Elementy architektury w budownictwie					o podręcznikach decyduje nauczyciel na początku roku szkolnego komisja budowlana
21	Podstawy budownictwa					o podręcznikach decyduje nauczyciel na początku roku szkolnego komisja budowlana
22	Pracownia budownictwa i pracownia dokumentacji budowlanej					o podręcznikach decyduje nauczyciel na początku roku szkolnego komisja budowlana
23	Przedmioty budowlane					o podręcznikach decyduje nauczyciel na początku roku szkolnego komisja budowlana
24	Systemy suchej zabudowy wewnątrz					o podręcznikach decyduje nauczyciel na początku roku szkolnego komisja budowlana
25	Prowadzenie działalności gospodarczej					o podręcznikach decyduje nauczyciel na początku roku szkolnego
26	Pracownia organizacji robót murarskich i tynkarskich					o podręcznikach decyduje nauczyciel na początku roku szkolnego komisja budowlana
27	Bezpieczeństwo i higiena pracy w cukiernictwie	Bhp w branży gastronomicznej	Piotr Dominik	WSiP	technik technologii żywności spec. Cukiernicza	
28	Podstawy przemysłu spożywczego	Podstawy gastronomii i technologii żywności cz. 2	Anna Kmiotek-Gizara	WSiP	technik technologii żywności spec. cukiernicza	
29	Wysposażenie zakładów cukierniczych	Technika w produkcji cukierniczej	Katarzyna Kocierz	WSiP	technik technologii żywności spec. Cukiernicza	
30	Technologie produkcji cukierniczej	Technologie produkcji cukierniczej cz. 1 i cz. 2	Magdalena Kaźmierczak	WSiP	technik technologii żywności spec. Cukiernicza	
31	Pracownia technologii cukierniczej	Technologie produkcji cukierniczej cz. 1 i cz. 2	Magdalena Kaźmierczak	WSiP	technik technologii żywności spec. Cukiernicza	

