|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot | Nazwa książki | Wydawnictwo | Autor |
| **BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA** | | | | |
| 1. | Język polski | „To się czyta!” Podręcznik do klasy 2 branżowej szkoły i stopnia | NOWA ERA | Anna Klimowicz, Joanna Ginter |
| 2. | Język angielski | Focus 1 i Focus 2  Second Edition  Poręcznik dla liceów  i techników | PEARSON | Marta Umińska, Patricia Reilly, Tomasz Siuta, Bartosz Michałowski |
| 3. | Historia | „Historia 2” Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia | OPERON | Mirosław Ustrzycki, Janusz Ustrzycki |
| 4. | Biologia | „Biologia 2”  Numer dopuszczenia MEN-1072/2/2020  + Zeszyt ćwiczeń | OPERON | Beata Jakubik, Renata Szymańska |
| 5. | Chemia | „Chemia 2” Podręczki dla szkoły branżowej I stopnia | OPERON | Artur Sikorski |
| 6. | Matematyka | „To się liczy” podręcznik klasa 2  Numer dopuszczenia MEN-967/2/2020 | NOWA ERA | Karolina Wej, Wojciech Babiański |
| 7. | Technika i bezpieczeństwo w gastronomii | „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii” | WSiP | Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz |
| 8. | Zasady żywienia | „Zasady żywienia” Tehnik żywienia i usług gastronomicznych, Kwalifikacja T.15.1 , Podręcznik część 2 | WSiP | Dorota Czerwińska |
| 9. | Technologia gastronomiczna | „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” Przygotowanie i wydawanie dań, Podręcznik część 1 i 2 | WSiP  Reforma 2019 | Małgorzata Konarzewksa |
| 10. | Ćwiczenia technologiczne | - | - | - |
| 11. | Język angielski zawodowy | Język angielski zawodowy Technik żywienia i usług gastronomicznych, technik usług kelnerskich | WSiP | Katarzyna Sarna, Rafał Sarna |
| 12. | Zajęcia praktyczne gastronomiczne | - | - | - |
| 13. | Religia |  |  |  |