

SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW ORAZ PROGRAMÓW NAUCZANIA 2025/2026

Branżowej Szkoły II stopnia nr 5

Przedmioty zawodowe

KLASY PIERWSZE BRANŻOWEJ SZKOŁY II STOPNIA			
SEMESTR I			
Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo
Zasady żywienia człowieka (TZiUG)	Zasady żywienia Cz. 1 i 2.	Dorota Czerwińska	WSiP
Usługi Gastronomiczne (TZiUG)	Usługi gastronomiczne	Renata Szajna, Danuta Ławniczak	WSiP
Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej (TZiUG)	Brak podręcznika		
Pracownia planowania usług gastronomicznych (TZiUG)	Brak podręcznika		
Technologie przetwórstwa spożywczego (TTŻ)	Technologia żywności. Podstawy technologii żywności. Część 1.	Praca zbiorowa pod red. Ewy Czarnieckiej-Skubiny i Doroty Nowak	Ab Format
Podstawy analizy żywności (TTŻ)	Brak podręcznika		
Organizacja procesu technologicznego w praktyce (TTŻ)	Brak podręcznika		
Pracownia analizy żywności (TTŻ)	Brak podręcznika		
Język angielski zawodowy (TUK)	Flash on English for Cooking, Catering & Reception New Edition	Catrin E. Morris	ELI Publishing Group
Organizowanie usług kelnerskich (TUK)	Usługi kelnerskie	Renata Szajna, Danuta Ławniczak, Alina Ziaja	WSiP
Pracownia planowania usług gastronomicznych (TUK)	Brak podręcznika		
SEMESTR II			
Zasady żywienia człowieka (TZiUG)	Kontynuacja z semestru I		

Usługi Gastronomiczne (TZiUG)	Kontynuacja z semestru I			
Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej (TZiUG)	Kontynuacja z semestru I			
Pracownia planowania usług gastronomicznych (TZiUG)	Kontynuacja z semestru I			
Język angielski zawodowy (TUK)	Kontynuacja z semestru I			
Organizowanie usług kelnerskich (TUK)	Kontynuacja z semestru I			
Pracownia planowania usług gastronomicznych (TUK)	Kontynuacja z semestru I			