

**SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW 2026/2027****Przedmioty zawodowe**

<b>KLASY PIERWSZE</b> <b>Branżowej Szkoły II stopnia nr 5</b>			
<b>SEMESTR I</b>			
<b>Przedmiot</b>	<b>Tytuł podręcznika</b>	<b>Autor</b>	<b>Wydawnictwo</b>
<b>Zasady żywienia człowieka (TZiUG)</b>	Zasady żywienia Cz. 1 i 2.	Dorota Czerwińska	WSiP
<b>Usługi Gastronomiczne (TZiUG)</b>	Usługi gastronomiczne	Renata Szajna,	WSiP
<b>Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej (TZiUG)</b>	Brak podręcznika		
<b>Pracownia planowania usług gastronomicznych (TZiUG)</b>	Brak podręcznika		

<b>Technologie przetwórstwa spożywczego (TTŻ)</b>	Technologia żywności. Podstawy technologii żywności. Część 1.	Praca zbiorowa pod red. Ewy Czarnieckiej-Skubiny i Doroty Nowak	Ab Format
<b>Podstawy analizy żywności (TTŻ)</b>	Brak podręcznika		
<b>Organizacja procesu technologicznego w praktyce (TTŻ)</b>	Brak podręcznika		
<b>Pracownia analizy żywności (TTŻ)</b>	Brak podręcznika		
<b>Język angielski zawodowy (TUK)</b>	Flash on English for Cooking, Catering & Reception New Edition	Catrin E. Morris	ELI Publishing Group
<b>Organizowanie usług kelnerskich (TUK)</b>	Usługi kelnerskie	Renata Szajna, Danuta Ławniczak, Alina Ziaja	WSiP
<b>Pracownia planowania usług gastronomicznych (TUK)</b>	Brak podręcznika		