

**SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW 2026/2027**

**Przedmioty zawodowe**

<b>KLASY PIERWSZE</b> <b>Branżowej Szkoły II stopnia nr 5</b>			
<b>SEMESTR II</b>			
<b>Zasady żywienia człowieka (TZiUG)</b>	Zasady żywienia Cz. 1 i 2. <b>/kontynuacja/</b>	Dorota Czerwińska	WSiP
<b>Usługi Gastronomiczne (TZiUG)</b>	Usługi gastronomiczne <b>/kontynuacja/</b>	Renata Szajna,	WSiP
<b>Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej (TZiUG)</b>	Kontynuacja z semestru I		
<b>Pracownia planowania usług gastronomicznych (TZiUG)</b>	Kontynuacja z semestru I		
<b>Język angielski zawodowy (TUK)</b>	Kontynuacja z semestru I		
<b>Organizowanie usług kelnerskich (TUK)</b>	Kontynuacja z semestru I		
<b>Pracownia planowania usług gastronomicznych (TUK)</b>	Kontynuacja z semestru I		

**KLASY DRUGIE**  
**Branżowej Szkoły II stopnia nr 5**

**SEMESTR III**

<b>Przedmiot</b>	<b>Tytuł podręcznika</b>	<b>Autor</b>	<b>Wydawnictwo</b>
<b>Język angielski zawodowy</b> (TŻIUG / TTŻ / TUK)			
<b>Zasady żywienia człowieka</b> (TŻIUG)	Zasady żywienia Cz. 1 i 2. /kontynuacja/	Dorota Czerwińska	WSiP
<b>Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej (TŻIUG)</b>	Brak podręcznika		
<b>Usługi gastronomiczne (TŻIUG)</b>	Usługi gastronomiczne /kontynuacja/	Renata Szajna,	WSiP

<b>Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej (TŻIUG)</b>	Brak podręcznika		
<b>Pracownia planowania usług gastronomicznych (TŻIUG / TUK)</b>	Brak podręcznika		
<b>Technologie przetwórstwa spożywczego (TTŻ)</b>	Technologia żywności cz. 2 i 3 Technologie kierunkowe tom 1 i 2	Praca zbiorowa Ewa Czarniecka-Skubina	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>Organizowanie usług kelnerskich (TUK)</b>	Usługi kelnerskie /kontynuacja/	Renata Szajna, Danuta Ławniczak, Alina Ziaja	WSiP