

**SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW na rok szkolny 2026/2027**

**Przedmioty zawodowe**

<b>KLASY PIERWSZE</b> <b>Szkoła Branżowa I stopnia im. Jana Pawła II</b>			
Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo
Bezpewczeństwo i higiena pracy (kelner / kucharz / cukiernik)	BHP w branży gastronomicznej	Piotr Dominik	WSiP
Podstawy żywienia człowieka (kelner / kucharz)	Zasady żywienia. Część 1.	Danuta Czerwińska	WSiP
Wyposażenie zakładów gastronomicznych (kucharz)	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Agnieszka Kasperek Marzanna Kondratowicz	WSiP
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem (kucharz / kelner)	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz.1 Przygotowanie i wydawanie dań	Małgorzata Konarzewska	WSiP
Gospodarka magazynowa (cukiernik)	Brak podręcznika		
Technika w produkcji cukierniczej (cukiernik)	Technika w produkcji cukierniczej.	Katarzyna Kocierz	WSiP
Technologie w produkcji cukierniczej (cukiernik)	Technologie w produkcji cukierniczej. Część 1.	Magdalena Kaźmierczak	WSiP

<b>Obsługa gości (kelner)</b> <b>Pracownia obsługi gości (kelner)</b>	Obsługa kelnerska. Część 1	Renata Szajna, Danuta Ławniczak	WSiP
<b>Pracownia technologiczna (kucharz)</b>	Brak podręcznika		
<b>Pracownia technologiczna (cukiernik)</b>	Brak podręcznika		