

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

**Przedmioty zawodowe**

<b>KLASY TRZECIE</b> <b>Szkoła Branżowa I stopnia im. Jana Pawła II</b>			
Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo
Język angielski zawodowy(kelner/kucharz/cukiernik)	Flash on English for Cooking, Catering & Reception New Edition	Catrin E. Morris	ELI Publishing Group
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem (kucharz)	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. 2 Przygotowanie i wydawanie dań	Małgorzata Konarzewska	WSiP
Pracownia technologiczna (kucharz)	Brak podręcznika		
Obsługa gości (kucharz / kelner)	Obsługa kelnerska cz.2	Renata Szajna, Danuta Ławniczak	WSiP
Specjalizacja w praktyce: barman (kelner)	Brak podręcznika		
Pracownia obsługi gości (kelner)	Obsługa kelnerska cz.2		

<b>Technologie w produkcji cukierniczej</b> (cukiernik)	Technologie w produkcji cukierniczej. Część 2. /kontynuacja/	Magdalena Kaźmierczak	WSiP
<b>Specjalizacja w praktyce: deserant</b> (cukiernik)	Brak podręcznika		
<b>Pracownia technologiczna (cukiernik)</b>	Brak podręcznika		