

**WYKAZ PODRĘCZNIKÓW DO PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH  
ROK SZKOLNY 2024/2025  
BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 4 GASTRONOMICZNA**

**CUKIERNIK 751 201  
KLASA I**

Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo	Nr dopuszczenia
1.	TECHNOLOGIE PRODUKCJI CUKIERNICZEJ	M. KAŻMIERCZAK	TECHNOLOGIE PRODUKCJI CUKIERNICZEJ WYROBY CUKIERNICZE CZ. I	WSiP	2013

**KLASA II**

Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo	Nr dopuszczenia
1.	TECHNOLOGIE PRODUKCJI CUKIERNICZEJ	M. KAŻMIERCZAK	TECHNOLOGIE PRODUKCJI CUKIERNICZEJ WYROBY CUKIERNICZE CZ. I, CZ. II	WSiP	2013
2.	WYPOSAŻENIE TECHNICZNE CUKIERNI	K. KOCIERZ	TECHNIKA W PRODUKCJI CUKIERNICZEJ (podręcznik nieobowiązkowy)	WSiP	2013

**KLASA III**

Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo	Nr dopuszczenia
1.	TECHNOLOGIE PRODUKCJI CUKIERNICZEJ	M. KAŻMIERCZAK	TECHNOLOGIE PRODUKCJI CUKIERNICZEJ WYROBY CUKIERNICZE CZ. II	WSiP	2013
2.	WYPOSAŻENIE TECHNICZNE CUKIERNI	K. KOCIERZ	TECHNIKA W PRODUKCJI CUKIERNICZEJ (podręcznik nieobowiązkowy)	WSiP	2013
3.	JĘZYK OBCY ZAWODOWY	K. SARNA	JĘZYK ANGIELSKI ZAWODOWY W BRANŻY GASTRONOMICZNEJ	WSiP	Materiał edukacyjny

**KUCHARZ 512 001  
KLASA I**

Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo	Nr dopuszczenia
1.	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA	M. KONARZEWSKA	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM. PRZYGOTOWANIE I WYDAWANIE DAŃ CZ. I	WSiP	HGT.02
2.	WYPOSAŻENIE TECHNICZNE W GASTRONOMII	A.KASPEREK M. KONDRATOWICZ	WYPOSAŻENIE I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA W GASTRONOMII (podręcznik nieobowiązkowy)	WSiP	HGT.02

**KLASA II**

Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo	Nr dopuszczenia
1.	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA	M. KONARZEWSKA	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z	WSiP	HGT.02

			TOWAROZNAWSTWEM. PRZYGOTOWANIE I WYDAWANIE DAŃ CZ. I, CZ.II		
2.	WYPOSAŻENIE TECHNICZNE W GASTRONOMII	A.KASPEREK M. KONDRATOWICZ	WYPOSAŻENIE I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA W GASTRONOMII (podręcznik nieobowiązkowy)	WSiP	HGT.02
3.	ZASADY ŻYWIENIA	D. Czerwińska	Zasady żywienia. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznym. Część 1	WSiP	2021

### KLASA III

Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo	Nr dopuszczenia
1.	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA	M. KONARZEWSKA	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM. PRZYGOTOWANIE I WYDAWANIE DAŃ CZ. I, CZ. II	WSiP	HGT.02
2.	ZASADY ŻYWIENIA	D.Czerwińska	Zasady żywienia. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznym. Część 1	WSiP	HGT.02 2021
3.	JĘZYK OBCY ZAWODOWY	K. SARNA	JĘZYK ANGIELSKI ZAWODOWY W BRANŻY GASTRONOMICZNEJ	WSiP	Materiał edukacyjny

### PIEKARZ

#### KLASA I

Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo	Nr dopuszczenia
1.	TECHNOLOGIA PRODUKCJI PIEKARSKIEJ	KRYSTYNA JAROSZ	MAGAZYNOWANIE SUROWCÓW PIEKARSKICH	WSiP	2016

#### KLASA II

Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo	Nr dopuszczenia
1.	TECHNOLOGIA PRODUKCJI PIEKARSKIEJ	EWA GIEMZA	WYTWARZANIE CIASTA ORAZ KSZTAŁTOWANIE WYROBÓW PIEKARSKICH	WSiP	2016
2.	TECHNOLOGIA PRODUKCJI PIEKARSKIEJ	KRYSTYNA JAROSZ	PRZYGOTOWANIE KĘSÓW CIASTA DO WYPIEKU I WYPIEK CIASTA	WSiP	2016