


Szkolny zestaw podręczników w Branżowej Szkole I stopnia w Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Chełmży w roku 2018/2019

Lp	Przedmiot	Tytuł podręcznika	Nr dopuszczenia na liście MEN	Autorzy	Wydawnictwo	Realizacja
Zawód kucharz : 512001/ZSZ/15/16 i 512001/BSZ-I Stopnia/17/18						
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Bezpieczeństwo i higiena pracy	2013	Krzysztof Szczep, Wanda Bukala	WSiP	Klasy I-III
		BHP w branży gastronomicznej	2016	Magdalena Kaźmierczak		
2.	Podstawy działalności w gastronomii	Prowadzenie działalności gospodarczej	2013	Teresa Gorzelany, Wiesław Aue	WSiP	Klasy I-III
		Gastronomia. Tom III. Działalność gospodarcza w gastronomii	2016	Hanna Górską-Warsewicz, Beata Sawicka, Teresa Mikulska		
3.	Język obcy zawodowy	Język niemiecki zawodowy w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń.	2013	Anna Dul	WSiP	Klasy I-III
4.	Towaroznawstwo	Towaroznawstwo żywności	2004	Danuta Kolożyn-Krajewska	WSiP	Klasy I-III
		Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności	21/2013	Anna Kmiolek	WSiP	Klasy I-III
5.	Technologia gastronomiczna	Gastronomia. Tom II. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część I	69/2013	Małgorzata Konarzewska	REA	Klasy I-III
		„Gastronomia. Tom II. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 2.”	19/2015			
		Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1. Technologia gastronomiczna	57/2013	Anna Kmiolek	WSiP/REA	
		Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 2. Technologia gastronomiczna	65/2013	Iwona Namysław, Lidia Górską	WSiP	
		Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń. Część I	2015	Lidia Górską, Iwona Namysław	WSiP	
6.	Podstawy żywienia człowieka	Podstawy żywienia człowieka	2013	Krzysztof Flis, Wanda Konarzewska	WSiP	Klasy I-III
7.	Wyposażenie techniczne	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	11/2014	Marzanna Zienkiewicz	WSiP	Klasy I-III
		Gastronomia. Tom I. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	53/2013	Agnieszka Kasperek, Marzena Kondratowicz	WSiP/REA	
8.	Zajęcia praktyczne	Pracownia gastronomiczna. Kucharz. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja T.6. Praktyczna nauka zawodu	2016	Anna Kmiolek	WSiP	Klasy I-III
9.	Dodatkowe materiały edukacyjne: Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Kwalifikacja T.6, Piotr Dominik, wydawnictwo WSiP Repetitorium i Testy. Egzamin zawodowy. Kwalifikacja T.6, Piotr Dominik Anna Kmiolek - Gizara, wydawnictwo WSiP					
Zawód sprzedawca 522301/ZSZ/15/16 i 522301/BSZ-I Stopnia/17/18						
1.	Towar jako przedmiot handlu	Towar jako przedmiot handlu. Prowadzenie sprzedaży. Tom 1.	51/2013	Iwona Wielgosik	eMPi2	Klasy I-II
2.	Organizacja i technika sprzedaży	Organizacja i techniki sprzedaży. Prowadzenie sprzedaży. Tom 2	59/2013	Elżbieta Strzyżewska, Iwona Wielgosik		Klasy I-II
3.	Obsługa klientów	Obsługa klientów. Prowadzenie sprzedaży. Tom 3	52/2013	Iwona Wielgosik		Klasy II-III
4.	Przedsiębiorca w handlu	Przedsiębiorca w handlu. Prowadzenie sprzedaży. Tom 4	27/2014	Krzysztof Strzelecki		Klasy II-III
5.	Język obcy zawodowy	Język niemiecki zawodowy w branży ekonomicznej. Zeszyt ćwiczeń.	2013	Anna Badowska-Kionka, J. Długolecka		WSiP
6.	Dodatkowe materiały edukacyjne: Testy przygotowujące do egzaminu z kwalifikacji A.18 Prowadzenie sprzedaży. Alicja Jurczak, Iwona Mikołajczak Schoepe, Hanna Sznyt, wydawnictwo eMPi2; Pracownia sprzedaży. Małgorzata Pańczyk, wydawnictwo eMPi2; Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Donata Andrzejczak, wydawnictwo WSiP					

Dyrektor
Zespołu Szkół Ponadpodstawowych
w Chełmży

mgr Katarzyna Komakowska