WYKAZ PODRĘCZNIKÓW NA ROK SZKOLNY 2018/ 2019

K L A S A 1

1H - TECHNIK HANDLOWIEC

LP.	PRZEDMIOT	TYTUŁ	AUTOR	WYDAWNICTWO/ NR DOPUSZCZENIA PODRĘCZNIKA
1.	ORGANIZACJA I TECHNIKI SPRZEDAŻY	Organizowanie sprzedaży. Organizacja i technika sprzedaży. Część 2	Donata Andrzejczak, Agnieszka Mikina, Beata Rzeźnik, Maria Wajgner	WSiP / 6 /2014
2.	TOWAR JAKO PRZEDMIOT HANDLU	Organizowanie sprzedaży. Towar jako przedmiot handlu. Część 1	Donata Andrzejczak, Agnieszka Mikina, Maria Wajgner	WSiP / 5 /2014
3.	SPRZEDAŻ TOWARÓW	Sprzedaż towarów. Zajęcia w pracowni. Część 2	Jadwiga Jóźwiak, Monika Knap	WSiP / 8 / 2014

1F - TECHNIK USŁUG FRYZJERSKICH

LP.	PRZEDMIOT	TYTUŁ	AUTOR	WYDAWNICTWO/ NR DOPUSZCZENIA PODRĘCZNIKA
1.	PODSTAWY FRYZJERSTWA	Fryzjerstwo. Tom I. Podstawy fryzjerstwa	GeroBuhmann, Isabell Feigel, BabettFriedewold, Britta Jung, Gerhard Lühr, AnetteStrecker, Bernhard Wiggelinghoff	Rea / WSiP / 80 / 2013

2.	TECHNIKI FRYZJERSKIE	Techniki fryzjerskie pielęgnacji włosów Techniki fryzjerskie strzyżenia włosów, formowania fryzur i ondulowania	Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter	WSiP / 48 / 2013 WSIP / 60 / 2013

1K - TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

LP.	PRZEDMIOT	TYTUŁ	AUTOR	WYDAWNICTWO/ NR DOPUSZCZENIA PODRĘCZNIKA
1.	WYPOSAŻENIE I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA W GASTRONOMII	GASTRONOMIA. TOM I Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz	WSiP/REA 53/2013
2.	PROCESY TECHNOLOGICZNE W GASTRONOMII	-	-	-
3.	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1; Część 2	Małgorzata Konarzewska	WSiP/REA Część 1: 69/2013 Część 2: 15/2015

*Uwaga uczniowie klas: **1A - technik analityk, 1F - technik fotografii i multimediów, 1M - technik przemysłu mody**, ze względu na brak dopuszczonych podręczników, nauczyciele korzystają w własnych materiałów, a szczegóły zostaną omówione na początku roku szkolnego 2018/2019.

KLASA 2

2F - TECHNIK USŁUG FRYZJERSKICH

LP.	PRZEDMIOT	TYTUŁ	AUTOR	WYDAWNICTWO/ NR DOPUSZCZENIA PODRĘCZNIKA
1.	PODSTAWY FRYZJERSTWA	Fryzjerstwo. Tom I. Podstawy fryzjerstwa	GeroBuhmann, Isabell Feigel, BabettFriedewold, Britta Jung, Gerhard Lühr, AnetteStrecker, Bernhard Wiggelinghoff	Rea / WSIP / 80 / 2013
2.	TECHNIKI FRYZJERSKIE	Techniki fryzjerskie strzyżenia włosów, formowania fryzur i ondulowania.	Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter	WSiP / 60 / 2013
3.	WIZUALIZACJA WIZERUNKU	Projektowanie fryzur.	Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter	WSiP / 81 / 2013
4.	PRACOWNIA STYLIZACJI FRYZUR	Techniki fryzjerskie strzyżenia włosów, formowanie fryzur i ondulowanie.	Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter	WSiP / 60 / 2013
5.	JĘZYK NIEMIECKI ZAWODOWY	Język niemiecki zawodowy w branży fryzjersko-kosmetycznej.	P. Rochowski, A Dul	WSIP 451/1/2015

2H - TECHNIK HANDLOWIEC

LP.	PRZEDMIOT	TYTUŁ	AUTOR	WYDAWNICTWO/ NR DOPUSZCZENIA PODRĘCZNIKA
1.	ORGANIZACJA I TECHNIKI SPRZEDAŻY	Organizowanie sprzedaży. Organizacja i technika sprzedaży. Część 2	Donata Andrzejczak, Agnieszka Mikina, Beata Rzeźnik, Maria Wajgner	WSiP / 6 / 2014

2.	TOWAR JAKO PRZEDMIOT HANDLU	Organizowanie sprzedaży. Towar jako przedmiot handlu. Część 1	Donata Andrzejczak, Agnieszka Mikina, Maria Wajgner	WSiP / 5 / 2014
3.	SPRZEDAŻ TOWARÓW	Sprzedaż towarów. Zajęcia w pracowni. Część 2, część 3	Jadwiga Jóźwiak, Monika Knap	WSiP / 8 / 2014
4.	OBSŁUGA KLIENTÓW	Sprzedaż towarów. Obsługa klienta. Część 1	Donata Andrzejczak, Agnieszka Mikina, Beata Rzeźnik, Maria Wajgner	WSiP / 7 / 2014
5.	PRZEDSIĘBIORCA W HANDLU	Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej . Podręcznik oraz ćwiczenia.	Jacek Musiałkiewicz	EKONOMIK / 42 / 2014

2K - TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

LP.	PRZEDMIOT	TYTUŁ	AUTOR	WYDAWNICTWO/ NR DOPUSZCZENIA PODRĘCZNIKA
1.	WYPOSAŻENIE I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA W GASTRONOMII	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 3	Marzanna Zienkiewicz	WSiP/11/2014
2.	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1; Część 2	Małgorzata Konarzewska	WSiP/REA Część 1: 69/2013 Część 2: 15/2015
3.	ZASADY ŻYWIENIA	Zasady żywienia. Część 1; Część 2	Dorota Czerwińska	WSiP/REA Część 1: 12/2015 Część 2: 13/2015

KLASA 3

3K - TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

LP.	PRZEDMIOT	TYTUŁ	AUTOR	WYDAWNICTWO/ NR DOPUSZCZENIA PODRĘCZNIKA
1.	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1; Część 2	Małgorzata Konarzewska	WSiP/REA Część 1: 69/2013 Część 2: 15/2015
2.	ZASADY ŻYWIENIA	Zasady żywienia. Część 1; Część 2	Dorota Czerwińska	WSiP/REA Część 1: 12/2015 Część 2: 13/2015
3.	ORGANIZACJA PRODUKCJI GASTRONOMICZNYCH	Organizacja produkcji gastronomicznej.	Beata Bilska, Hanna Górska-Warsewicz, Beata Sawicka, Agnieszka Tul-Krysczuk	WSiP/REA 4/2015
4.	USŁUGI GASTRONOMICZNE	Usługi gastronomiczne.	Renata Szajda, Danuta Ławniczak	WSiP/REA 33/2015
5.	PLANOWANIE ŻYWIENIA	Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Śińska, Halina Turlejska	WSiP 1/2013
6.	DZIAŁALNOŚĆ GOSPODARCZA W GASTRONOMII	Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej	Jacek Musiałkiewicz	EKONOMIK/42/2014

3H - TECHNIK HANDLOWIEC

LP.	PRZEDMIOT	TYTUŁ	AUTOR	WYDAWNICTWO/ NR DOPUSZCZENIA PODRĘCZNIKA
1.	OBSŁUGA KLIENTÓW	Sprzedaż towarów. Obsługa klienta. Część 1	Donata Andrzejczak, Agnieszka Mikina, Beata Rzeźnik, Maria Wajgner	WSiP / 7 / 2014
2.	MARKETING W DZIAŁALNOŚCI HANDLOWEJ	Marketing w działalności gospodarczej.	Halina Szulce, Magdalena Florek, Karolina Janiszewska, Tomasz Żyminkowski	WSiP / 36 / 2013
3.	SPRZEDAŻ TOWARÓW	Sprzedaż towarów. Zajęcia w pracowni. Część 3	Jadwiga Jóźwiak, Monika Knap	WSiP / 8 / 2014
4.	SYMULACYJNA FIRMA HANDLOWA	Dokumentacja ekonomiczno – finansowa**.**	Zofia Mielczarczyk	WSiP / 38 /2013

3F - TECHNIK USŁUG FRYZJERSKICH

LP.	PRZEDMIOT	TYTUŁ	AUTOR	WYDAWNICTWO/ NR DOPUSZCZENIA PODRĘCZNIKA
1.	PODSTAWY FRYZJERSTWA	Fryzjerstwo. Tom I. Podstawy fryzjerstwa .	GeroBuhmann, Isabell Feigel, BabettFriedewold, Britta Jung, Gerhard Lühr, AnetteStrecker, Bernhard Wiggelinghoff	Rea / WSiP/ 80 / 2013
2.	TECHNIKI FRYZJERSKIE	Techniki fryzjerskie zmiany koloru włosów.	Teresa Kulikowska-Jakubik Małgorzata Richter	WSiP / 6 / 2013
3.	WIZUALIZACJA WIZERUNKU	Stylizacja fryzur. Tom 1 Kreowanie wizerunku we fryzjerstwie Projektowanie fryzur	GeroBuhmann, Isabell Feigel, BabettFriedewold, Britta Jung, Gerhard Lühr, AnetteStrecker, Bernhard Wiggelinghoff Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter	Rea/ WSiP / 2 / 2014 WSiP / 81 /2013
4.	ORGANIZACJA SALONU FRYZJERSKIEGO	Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej . Podręcznik oraz ćwiczenia.	Jacek Musiałkiewicz	EKONOMIK / 42 / 2014
5.	PRACOWNIA WIZUALIZACJI	Projektowanie fryzur	Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter	WSiP / 81 /2013

KLASA 4

4F - TECHNIK USŁUG FRYZJERSKICH

LP.	PRZEDMIOT	TYTUŁ	AUTOR	WYDAWNICTWO/ NR DOPUSZCZENIA PODRĘCZNIKA
1.	TECHNIKI FRYZJERSKIE	Projektowanie fryzur	Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter	WSiP / 81 /2013
2.	WIZUALIZACJA WIZERUNKU	Stylizacja fryzur. Podręcznik do nauki zawodu	Beata Wach-Mińkowska, Ewa Mierzwa	Rea/ WSiP / 2 / 2014
3.	PRACOWNIA STYLIZACJI FRYZUR	Projektowanie fryzur	Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter	WSiP / 81/ 2013

4K - TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

LP.	PRZEDMIOT	TYTUŁ	AUTOR	WYDAWNICTWO/ NR DOPUSZCZENIA PODRĘCZNIKA
1.	ORGANIZACJA PRODUKCJI GASTRONOMICZNYCH	Organizacja produkcji gastronomicznej.	Beata Bilska, Hanna Górska-Warsewicz, Beata Sawicka, Agnieszka Tul-Krysczuk	WSiP/Rea 4/2015
2.	USŁUGI GASTRONOMICZNE	Usługi gastronomiczne.	Renata Szajda, Danuta Ławniczak	WSiP/REA 33/2015
3.	PLANOWANIE ŻYWIENIA	Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Śińska, Halina Turlejska	WSiP 1/2013