

L.p.	Nazwa przedmiotu	Nazwa podręcznika oraz wydawnictwa
KUCHARZ KLASA 1		
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Brak. Materiały własne.
2.	Podstawy gastronomii	WSiP Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Część 1.
3.	Technologia gastronomiczna	Małgorzata Konarzewska
KUCHARZ KLASA 2		
1.	Wypożyczenie zakładów gastronomicznych	WSiP Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Szkoły ponadpodstawowe. Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz
2.	Zasady żywienia człowieka	Brak. Materiały własne.
3.	Technologia gastronomiczna	WSiP Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Część 1. Małgorzata Konarzewska
		WSiP Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Część 2. Małgorzata Konarzewska
4.	Pracownia technologii gastronomicznej	Brak. Materiały własne.
KUCHARZ KLASA 3		
1.	Wypożyczenie zakładów gastronomicznych	WSiP Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Szkoły ponadgimnazjalne. Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz
2.	Zasady żywienia człowieka	WSiP Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Część 2.
3.	Technologia gastronomiczna	Małgorzata Konarzewska
4.	Pracownia technologii gastronomicznej	Brak. Materiały własne.
5.	Język angielski w gastronomii	Język angielski zawodowy dla technika żywienia i usług gastronomicznych oraz technika usług kelnerskich Sarna Rafał, Sarna Katarzyna

CUKIERNIK KLASA 1		
1.	Wypożyczenie zakładów cukierniczych	WSiP Technika w produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom I - Szkoły ponadgimnazjalne i ponadpodstawowe. Katarzyna Kocierz
2.	Technologie produkcji cukierniczej	WSiP Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom II. część 1. Magdalena Kaźmierczak
CUKIERNIK KLASA 2		
1.	Wypożyczenie zakładów cukierniczych	WSiP Technika w produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom I. Katarzyna Kocierz
2.	Technologie produkcji cukierniczej	WSiP Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom II. Część 1. Magdalena Kaźmierczak WSiP Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom II. Część 2. Magdalena Kaźmierczak
3.	Pracownia cukiernicza	Brak. Materiały własne.
CUKIERNIK KLASA 3		
1.	Wypożyczenie zakładów cukierniczych	Technika w produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Podręcznik do nauki zawodu cukiernik, technik technologii żywności. Tom I - Szkoły ponadgimnazjalne i ponadpodstawowe. Katarzyna Kocierz
2.	Technologie produkcji cukierniczej	WSiP Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom II. Część 1. Magdalena Kaźmierczak WSiP Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom II. Część 2. Magdalena Kaźmierczak
3.	Język angielski w cukiernictwie	Brak. Materiały własne.
4.	Pracownia cukiernicza	Brak. Materiały własne.
FRYZJER KLASA 1		

1.	Materiały fryzjerskie	WSiP Podstawy fryzjerstwa. Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter
2.	Podstawy fryzjerstwa	WSiP Podstawy fryzjerstwa. Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter
4.	Techniki i technologie fryzjerskie	WSiP Podstawy fryzjerstwa. Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter
5.	Higiena zawodowa i organizacja pracy w salonie fryzjerskim	WSiP Techniki fryzjerskie pielęgnacji włosów. Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter
FRYZJER KLASA 2		
1.	Materiały fryzjerskie	WSiP Podstawy fryzjerstwa. Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter
2.	Podstawy fryzjerstwa	WSiP Podstawy fryzjerstwa. Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter
3.	Aspekty stylizacji we fryzjerstwie	SUZI Nowoczesna stylizacja. Zuzanna Sumirska
4.	Techniki i technologie fryzjerskie	WSiP Techniki fryzjerskie strzyżenia włosów, formowania fryzur i ondulowania. Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter
5.	Higiena zawodowa i organizacja pracy w salonie fryzjerskim	WSiP Podstawy fryzjerstwa. Teresa Kulikowska-Jakubik, Małgorzata Richter
6.	Język obcy zawodowy- angielski	SUZI Shortcut Hair Salon. Angielski w salonie fryzjerskim. Sebastian Sęk
7.	Pracownia fryzjerska	Brak. Materiały własne.
SPRZEDAWCA KLASA 1		
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy w handlu	Brak. Materiały własne.
2.	Organizowanie sprzedaży towarów	WSiP Organizowanie sprzedaży. Organizacja i techniki sprzedaży. D. Andrzejczak, A. Mikina, B. Rzeźnik, M. Wajgner (materiał edukacyjny)
3.	Obsługa klientów	WSiP Obsługa klienta. D. Andrzejczak, A. Mikina, B. Rzeźnik, M. Wajgner (materiał edukacyjny)

4.	Obsługa kas fiskalnych i urzędzeń współpracujących z kasą fiskalną	Brak. Materiały własne.
SPRZEDAWCA KLASA 2		
1.	Organizowanie sprzedaży towarów	WSiP Organizowanie sprzedaży. Organizacja i techniki sprzedaży. D. Andrzejczak, A. Mikina, B. Rzeźnik, M. Wajgner (materiał edukacyjny)
2.	Właściwości towarów	WSiP Organizowanie sprzedaży. Część 1. Towar jako przedmiot handlu. Donata Andrzejczak, Agnieszka Mikina, Maria Danuta Wajgner (materiał edukacyjny)
3.	Obsługa klientów	WSiP Obsługa klienta. D. Andrzejczak, A. Mikina, B. Rzeźnik, M. Wajgner (materiał edukacyjny)
4.	Promocja towarów	Brak. Materiały własne.
5.	Komunikowanie się z klientami w języku angielskim	Język angielski zawodowy. Prowadzenie sprzedaży w praktyce. Kwalifikacja HAN 01. Prowadzenie sprzedaży. Magdalena Prekiel.
6.	Sprzedaż internetowa	Brak. Materiały własne.
SPRZEDAWCA KLASA 3		
1.	Organizowanie sprzedaży towarów	WSiP Organizowanie sprzedaży. Organizacja i techniki sprzedaży. D. Andrzejczak, A. Mikina, B. Rzeźnik, M. Wajgner (materiał edukacyjny)
2.	Właściwości towarów	WSiP Organizowanie sprzedaży. Część 1. Towar jako przedmiot handlu. Donata Andrzejczak, Agnieszka Mikina, Maria Danuta Wajgner (materiał edukacyjny)
3.	Obsługa klientów	WSiP Obsługa klienta. D. Andrzejczak, A. Mikina, B. Rzeźnik, M. Wajgner (materiał edukacyjny)
4.	Promocja towarów	Brak. Materiały własne.
5.	Komunikowanie się z klientami w języku angielskim	Język angielski zawodowy. Prowadzenie sprzedaży w praktyce. Kwalifikacja HAN 01. Prowadzenie sprzedaży. Magdalena Prekiel.

6.	Sprzedaż internetowa	Brak. Materiały własne.
7.	Organizacja i sprzedaż towarów	Brak. Materiały własne.
MECHANIK POJAZDÓW SAMOCHODOWYCH KLASA 1		
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Brak. Materiały własne.
2.	Podstawy motoryzacji	WKŁ Podstawy budowy maszyn. Piotr Boś, Sławomir Sitarz
3.	Obsługa podzespołów i zespołów w pojazdach samochodowych	WKŁ Podwozia i nadwozia pojazdów samochodowych. Budowa, obsługa, diagnostyka i naprawa cz. 1/2 Marek Gabryelewicz
4.	Diagnozowanie stanu technicznego pojazdów samochodowych	WKŁ Diagnozowanie podzespołów i zespołów pojazdów samochodowych. P. Wróblewski, J. Kupiec
MECHANIK POJAZDÓW SAMOCHODOWYCH KLASA 2		
1.	Podstawy motoryzacji	WKŁ Podstawy budowy maszyn. Piotr Boś, Sławomir Sitarz WKŁ Podstawy elektrotechniki i elektroniki. Marian Doległo
2.	Przepisy ruchu drogowego	Brak. Materiały własne.
3.	Obsługa podzespołów i zespołów w pojazdach samochodowych	WKŁ Podwozia i nadwozia pojazdów samochodowych. Budowa, obsługa, diagnostyka i naprawa cz. 1/2 Marek Gabryelewicz
4.	Diagnozowanie stanu technicznego pojazdów samochodowych	WKŁ Pracownia diagnostyki pojazdów samochodowych. Kubiak Przemysław, Zalewski Marek
5.	Język angielski w branży motoryzacyjnej	WKŁ Język angielski w branży samochodowej. Janina Jarocka
6.	Wykonywanie napraw pojazdów samochodowych	Nowa Era Naprawa zespołów i podzespołów pojazdów samochodowych. M.Markowski, Z.Stanik (materiał edukacyjny)
MECHANIK POJAZDÓW SAMOCHODOWYCH KLASA 3		
1.	Obsługa podzespołów i zespołów w pojazdach samochodowych	WKŁ Silniki pojazdów samochodowych. P. Zając

2.	Diagnozowanie stanu technicznego pojazdów samochodowych	WKŁ Pracownia diagnostyki pojazdów samochodowych. Kubiak Przemysław, Zalewski Marek
3.	Język angielski w branży motoryzacyjnej	WKŁ Język angielski w branży samochodowej. Janina Jarocka
4.	Wykonywanie napraw pojazdów samochodowych.	Nowa Era Naprawa zespołów i podzespołów pojazdów samochodowych. M.Markowski, Z.Stanik (materiał edukacyjny)