

kl. 3 kh

Podręcznik	Autor	Wydawnictwo	Przedmiot	Opis
Fizyka 3 Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia	Grzegorz Kornaś	Operon	Fizyka	
Geografia 3 Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia	Sławomir Kurek	Operon	Geografia	
Historia 3. Szkoła branżowa I stopnia	Janusz Ustrzycki, Mirosław Ustrzycki	Operon	Historia	
Focus Second Edition 1 Student's Book + Digital Resources	Marta Umińska, Patrycja Reilly, Tomasz Siuta, Bartosz Michałowski	Pearson	Język angielski	
Focus Second Edition 1 Workbook + Online Practice	Rod Fricker, Bartosz Michałowski, Angela Bandis	Pearson	Język angielski	
Język angielski zawodowy. Prowadzenie sprzedaży w praktyce.	Magdalena Prekiel (EMPI2)		Język angielski w działalności handlowej	sprzedawca
Język angielski zawodowy dla technika żywienia i usług gastronomicznych. Technik usług kelnerskich.	Kataryna Sarna, Rafał Sarna (WSiP)		Język angielski w gastronomii	kucharz
To się czyta! Podręcznik do języka polskiego dla klasy 3 branżowej szkoły I stopnia	Anna Klimowicz, Joanna Ginter, Agnieszka Ciesielska	Nowa Era	Język polski	
To się liczy! Podręcznik do matematyki ze zbiorem zadań dla klasy 3 branżowej szkoły I stopnia	Karolina Wej, Wojciech Babiański	Nowa Era	Matematyka	
Organizacja sprzedaży. Kwalifikacja HAN.01. Prowadzenie sprzedaży	E. Strzyżewska, I. Wielgosik	eMPI2	Organizowanie sprzedaży	sprzedawca

Sprzedaż towarów. Kwalifikacja HAN.01. Prowadzenie sprzedaży	Iwona Wielgosik	eMPI2	Sprzedaż towarów	sprzedawca
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. cz. I i cz. II	Małgorzata Konarzewska	WSiP	Technologia gastronomiczna	kucharz
Sporządzenie i ekspedycja potraw i napojów cz.3	Marzanna Zienkiewicz	WSiP	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	kucharz, kl. 1-3
Wyposażenie zakładów gastronomicznych cz.3	Marzanna Zienkiewicz	WSiP	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	kucharz, kl. 2-3
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. cz. I i cz. II	Małgorzata Konarzewska	WSiP	Zasady żywienia człowieka	kucharz