

Klasa 1a BSIS – zawód: cukiernik

Język polski	„To się czyta!” Podręcznik do języka polskiego dla klasy 1 branżowej szkoły I stopnia, Anna Klimowicz, Joanna Ginter	Nowa Era
Język angielski	Pioneer Plus – elementary	MM Publication
Historia	Dziś historia 1 - podręcznik dla klasy pierwszej szkoły branżowej I stopnia Stanisław Zajęc	SOP Oświatowiec
Biologia	Biologia 1. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia Beata Jakubik, Renata Szymańska	Operon
Geografia	Oblicza geografii 1 – zakres podstawowy Roman Malarz, Marek Więckowski	Nowa Era
Matematyka	„To się liczy!” Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia. Klasa pierwsza, Karolina Wej, Wojciech Babiński	Nowa Era
Podstawy przedsiębiorczości	Krok w przedsiębiorczość. Zbigniew Makiela, Tomasz Rachwał	Nowa Era
Przedmioty zawodowe – cukiernik (dla cyklu 3 lat kształcenia)	<p>Technologie produkcji cukierniczej cz.1, cz.2 (dwa podręczniki)</p> <p>Wyroby cukiernicze. Tom II wydawnictwo: WSiPP/rea, autor: Magdalena Kaźmierczak, kwalifikacja: T.4</p> <p>Technika w produkcji cukierniczej</p> <p>Wyroby cukiernicze. Tom I wydawnictwo: WSiP/rea, autor: Katarzyna Kocierz, kwalifikacja: T.4</p> <p>Pracownia produkcji cukierniczej</p> <p>praktyczna nauka zawodu wydawnictwo: WSiP, autor: Magdalena Kaźmierczak, kwalifikacja: T.4</p>	

Klasa 1b BSIS – zawód: kucharz, ogrodnik

Język polski	„To się czyta!” Podręcznik do języka polskiego dla klasy 1 branżowej szkoły I stopnia, Anna Klimowicz, Joanna Ginter	Nowa Era
Język angielski	Pioneer Plus – elementary	MM Publication
Historia	Dziś historia 1 - podręcznik dla klasy pierwszej szkoły branżowej I stopnia Stanisław Zając	SOP Oświatowiec
Biologia	Biologia 1. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia Beata Jakubik, Renata Szymańska	Operon
Geografia	Oblicza geografii 1 – zakres podstawowy Roman Malarz, Marek Więckowski	Nowa Era
Matematyka	„To się liczy!” Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia. Klasa pierwsza, Karolina Wej, Wojciech Babiński	Nowa Era
Podstawy przedsiębiorczości	Krok w przedsiębiorczość. Zbigniew Makiela, Tomasz Rachwał	Nowa Era
Przedmioty zawodowe – kucharz (dla cyklu 3 lat kształcenia)	<p>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz.1, cz.2 (dwa podręczniki), Przygotowanie i wydawanie dań wydawnictwo: WSiP , autor: Małgorzata Konarzewska, kwalifikacja HGT.02 Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii wydawnictwo: WSiP/rea, autor: Agnieszka Kacperek, Marzanna Kondratowicz kwalifikacja T.6 Zasady żywienia cz.1, cz.2 (dwa podręczniki) wydawnictwo: WSiP, autor: Dorota Czerwińska, kwalifikacja: T.15.1 Sporządzanie napojów i potraw Towaroznawstwo i przechowywanie żywności wydawnictwo: WSiP, autor: Anna Kmiołek, kwalifikacja: T.6.1 Pracownia gastronomiczna cz.1 Repetytorium – ćwiczenia praktyczne wydawnictwo: Format –AB, autor: Longina Borkowicz, kwalifikacja: HGT.02</p>	
Przedmioty zawodowe – ogrodnik (dla cyklu 3 lat kształcenia)	<p>Produkcja ogrodnicza z elementami bhp - "Produkcja ogrodnicza" HORTPPRESS G.Łukaszewicz, A. Świdowska, A.Gensler Technika ogrodnicza - klasa 1 i 2 - „ Mechanizacja Rolnictwa cz.1” HORTPRES Rośliny ozdobne - "Rośliny ozdobne" HORTPRESS K. Mynett, L.Startek Karty pracy 1 „Ogrodnictwo” J.Hryń, A. Minkiewicz, K. Rapej</p>	

Klasa 2a BSIS – zawód: kucharz, krawiec

Język polski	„To się czyta!” Podręcznik do języka polskiego dla klasy 2 branżowej szkoły I stopnia, Anna Klimowicz, Joanna Ginter	Nowa Era
Język angielski	English Class A2+	Pearson
Historia	Poznać przeszłość 2. Podręcznik do historii zakres podstawowy (dla absolwentów szkół podstawowych) Adam Szweda Marcin Pawlak	Nowa Era
Biologia	Biologia 2. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia Beata Jakubik, Renata Szymańska	Operon
Chemia	"To jest chemia 2. Chemia organiczna" Romuald Hassa, Aleksandra Mrzigod, Janusz Mrzigod	Nowa Era
Matematyka	„To się liczy!” Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia – 2 klasa Karolina Wej, Wojciech Babiński	Nowa Era
Przedmioty zawodowe – kucharz (dla cyklu 3 lat kształcenia)	<p>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz.1, cz.2 (dwa podręczniki), Przygotowanie i wydawanie dań wydawnictwo: WSiP , autor: Małgorzata Konarzewska, kwalifikacja HGT.02</p> <p>Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii wydawnictwo: WSiP/rea, autor: Agnieszka Kacperek, Marzanna Kondratowicz kwalifikacja T.6</p> <p>Zasady żywienia cz.1, cz.2 (dwa podręczniki) wydawnictwo: WSiP, autor: Dorota Czerwińska, kwalifikacja: T.15.1</p> <p>Sporządzanie napojów i potraw</p> <p>Towaroznawstwo i przechowywanie żywności wydawnictwo: WSiP, autor: Anna Kmiołek, kwalifikacja: T.6.1</p> <p>Pracownia gastronomiczna cz.1</p> <p>Repetytorium – ćwiczenia praktyczne wydawnictwo: Format –AB, autor: Longina Borkowicz, kwalifikacja: HGT.02</p>	
Przedmioty zawodowe – krawiec (dla cyklu 3 lat kształcenia)	<p>1.Techniki szycia odzieży. Elżbieta Stark, Zofia Lipke-Skrawek. Wydawnictwo SOP Oświatowiec Toruń.</p> <p>2.Krawiectwo.Materiałoznawstwo. Podręcznik dla zasadniczych szkół odzieżowych. Tłumacz z języka angielskiego Paulina Samek. Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne Warszawa.</p> <p>3.Maszyny i urządzenia w przemyśle odzieżowym. Bogusław Białczak, Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne Warszawa.</p> <p>4.Technologia odzieży. Ryszard Kazik, Janina Krawczyk, Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne Warszawa.</p> <p>5.Materiałoznawstwo odzieżowe. Jadwiga Idrygaj-Pajor., SOP Oświatowiec Toruń.</p> <p>6.Podstawy projektowania odzieży. Ewa Falkowska-Rękawek., Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne Warszawa.</p> <p>7.Modelowanie form odzieży damskiej. Elżbieta Stark, Barbara Tymolewska., SOP Oświatowiec Toruń.</p> <p>8.Rysunek zawodowy dla szkół odzieżowych. Maria Halina Czurkowska, Irena Ulawska-Bryszewska. Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne Warszawa.</p> <p>9.Techniki szycia odzieży. Elżbieta Lewandowska -Stark, Zofia Lipke-Skrawek Stowarzyszenie Oświatowców Polskich w Toruniu</p>	

Klasa 2b BSIS – zawód: cukiernik, ogrodnik, pracownik pomocniczy obsługi hotelowej, stolarz

Język polski	„To się czyta!” Podręcznik do języka polskiego dla klasy 2 branżowej szkoły I stopnia, Anna Klimowicz, Joanna Ginter	Nowa Era
Język angielski	English Class A2+	Pearson
Historia	Poznać przeszłość 2. Podręcznik do historii zakres podstawowy (dla absolwentów szkół podstawowych) Adam Szweđa Marcin Pawlak	Nowa Era
Biologia	Biologia 2. Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia Beata Jakubik, Renata Szymańska	Operon
Chemia	"To jest chemia 2. Chemia organiczna" Romuald Hassa, Aleksandra Mrzigod, Janusz Mrzigod	Nowa Era
Matematyka	„To się liczy!” Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia – 2 klasa Karolina Wej, Wojciech Babiński	Nowa Era
Przedmioty zawodowe – cukiernik (dla cyklu 3 lat kształcenia)	Technologie produkcji cukierniczej cz.1, cz.2 (dwa podręczniki) Wyroby cukiernicze. Tom II wydawnictwo: WSiPP/rea, autor: Magdalena Kaźmierczak, kwalifikacja: T.4 Technika w produkcji cukierniczej Wyroby cukiernicze. Tom I wydawnictwo: WSiP/rea, autor: Katarzyna Kocierz, kwalifikacja: T.4 Pracownia produkcji cukierniczej praktyczna nauka zawodu wydawnictwo: WSiP, autor: Magdalena Kaźmierczak, kwalifikacja: T.4	
Przedmioty zawodowe – ogrodnik (dla cyklu 3 lat kształcenia)	Produkcja ogrodnicza z elementami bhp - "Produkcja ogrodnicza" HORTPRESS G.Łukaszewicz, A. Świderska, A.Gensler Technika ogrodnicza - klasa 1 i 2 - „Mechanizacja Rolnictwa cz.1” HORTPRES Rośliny ozdobne - "Rośliny ozdobne" HORTPRESS K. Mynett, L.Startek Karty pracy 1 „Ogrodnictwo” J.Hryń, A. Minkiewicz, K. Rapej	
Przedmioty zawodowe – pracownik pomocniczy obsługi hotelowej (dla cyklu 3 lat kształcenia)	Technologia prac w obiektach hotelarskich. Cz.1” Marek Halama Wydanie własne, Chorzów 2019 r. Zeszyt ćwiczeń. Technologia prac w obiektach hotelarskich. Cz.1” Marek Halama, Wydanie własne Chorzów 2019 r Technologia prac w obiektach hotelarskich. Cz.2” Marek Halama, Wydanie własne Chorzów 2019 r. Zeszyt ćwiczeń. Technologia prac w obiektach hotelarskich. Cz.2” Marek Halama, Wydanie własne Chorzów 2019 r. „Zajęcia praktyczne. Zbiór zadań i ćwiczeń” Marek Halama, Wydanie własne Chorzów 2019 r.	
Przedmioty zawodowe – stolarz (dla cyklu 3 lat kształcenia)	1. Tadeusz Laurowski, Stolarstwo, Wydawnictwo KaBe. 2. Janusz Prażmo, Stolarstwo cz. 1. Technologia, WSiP. 3. Włodzimierz Prządka, Jerzy Szczuka, Stolarstwo cz.2. Technologia. WSiP. 4. Praca zbiorowa, Prace w drewnie, Wydawnictwo Arkady. 5. Praca zbiorowa, Prace stolarskie, Wydawnictwo Arkady. 6. Paul Forrester, Stolarstwo, materiały, narzędzia, techniki, projekty, Wydawnictwo Arkady. 7. Marian Sławiński, Rysunek zawodowy dla stolarza, WSiP. 8. Kazimierz Duchnowski, Maszynowa obróbka, narzędzia i podstawowe obrabiarki stolarskie, WSiP.	

Klasa 3a BSIS – zawód: sprzedawca, krawiec, cukiernik / po gimnazjum

Język polski	„Zrozumieć świat. Klasa 3” Podręcznik do języka polskiego dla zasadniczej szkoły zawodowej Elżbieta Nowosielska, Urszula Szydłowska	Nowa Era
Język angielski	English Class B1	Pearson
WOS	W centrum uwagi. Podręcznik do wiedzy o społeczeństwie dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy Arkadiusz Janicki	Nowa Era
Matematyka	„Matematyka w zasadniczej szkole zawodowej kl.I-III” Alicja Cewe, Małgorzata Krawczyk, Maria Kruk, Halina Nahorska	Podkowa
Przedmioty zawodowe – cukiernik (dla cyklu 3 lat kształcenia)	Technologie produkcji cukierniczej cz.1, cz.2 (dwa podręczniki) Wyroby cukiernicze. Tom II wydawnictwo: WSiP/rea, autor: Magdalena Kaźmierczak, kwalifikacja: T.4 Technika w produkcji cukierniczej Wyroby cukiernicze. Tom I wydawnictwo: WSiP/rea, autor: Katarzyna Kocierz, kwalifikacja: T.4 Pracownia produkcji cukierniczej praktyczna nauka zawodu wydawnictwo: WSiP, autor: Magdalena Kaźmierczak, kwalifikacja: T.4	
Przedmioty zawodowe – sprzedawca (dla cyklu 3 lat kształcenia)	ORGANIZACJA SPRZEDAŻY 1. Organizacja i techniki sprzedaży . Kwalifikacja AU.20 (A. 18) Prowadzenie sprzedaży . Tom 2 Elżbieta Strzyżewska, Iwona Wielgosik, Wydawnictwo eMpi2 2. Organizowanie sprzedaży. Organizacja i techniki sprzedaży 2. Donata Andrzejczak, Agnieszka Mikina, Beata Rzeźnik, Maria Wajgner, WSiP SPRZEDAŻ TOWARÓW Z ELEMENTAMI BHP 1. Sprzedaż towarów. Obsługa klienta 1. Donata Andrzejczak, Agnieszka Mikina, Beata Rzeźnik, Maria Wajgner, WSiP 2. Sprzedaż towarów. Zajęcia w pracowni 2. Jadwiga Józwiak, Monika Knap. WSiP 3. Sprzedaż towarów. Zajęcia w pracowni 3. Jadwiga Józwiak, Monika Knap. WSiP 4. Sprzedaż towarów. Prowadzenie sprzedaży. Iwona Wielgosik. Wydawnictwo eMpi2 TOWAR JAKO PRZEDMIOT HANDLU 1. Towar jako przedmiot handlu. REA- WSiP. Kocierz Katarzyna, Misiarz Marta. 2. Towar jako przedmiot handlu. Prowadzenie sprzedaży Tom 1. Iwona Wielgosik . Wydawnictwo eMpi2 ZAJĘCIA PRAKTYCZNE 1. Pracownia sprzedaży. Jadwiga Józwiak, Monika Knap . WSiP 2. Pracownia Sprzedaży. Kwalifikacja AU.20 (A.18). Prowadzenie sprzedaży. Małgorzata Pańczyk. Wydawnictwo eMpi2 3. Prowadzenie sprzedaży – ćwiczenia. Małgorzata Matus, Wydawnictwo Ekonomik Musiałkiewicz	
Przedmioty zawodowe – krawiec (dla cyklu 3 lat kształcenia)	1.Techniki szycia odzieży. Elżbieta Stark, Zofia Lipke-Skrawek. Wydawnictwo SOP Oświatowiec Toruń. 2.Krawiectwo.Materiałoznawstwo. Podręcznik dla zasadniczych szkół odzieżowych. Tłumacz z języka angielskiego Paulina Samek. Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne Warszawa. 3.Maszyny i urządzenia w przemyśle odzieżowym. Bogusław Białczak, Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne Warszawa. 4.Technologia odzieży. Ryszard Kazik, Janina Krawczyk, Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne Warszawa.	

	<p>5. Materiałoznawstwo odzieżowe. Jadwiga Idrygaj-Pajor., SOP Oświatowiec Toruń.</p> <p>6. Podstawy projektowania odzieży. Ewa Falkowska-Rękawek., Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne Warszawa.</p> <p>7. Modelowanie form odzieży damskiej. Elżbieta Stark, Barbara Tymolewska., SOP Oświatowiec Toruń.</p> <p>8. Rysunek zawodowy dla szkół odzieżowych. Maria Halina Czurkowska, Irena Ulawska-Bryszewska. Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne Warszawa.</p> <p>9. Techniki szycia odzieży. Elżbieta Lewandowska -Stark, Zofia Lipke-Skrawek Stowarzyszenie Oświatowców Polskich w Toruniu</p>
--	--

Klasa 3b BSIS – zawód: kucharz, ogrodnik, pracownik pomocniczy obsługi hotelowej, stolarz, ślusarz / po gimnazjum

	Język polski	„Zrozumieć świat. Klasa 3” Podręcznik do języka polskiego dla zasadniczej szkoły zawodowej Elżbieta Nowosielska, Urszula Szydłowska	Nowa Era
	Język angielski	English Class B1	Pearson
	WOS	W centrum uwagi. Podręcznik do wiedzy o społeczeństwie dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy Arkadiusz Janicki	Nowa Era
	Matematyka	„Matematyka w zasadniczej szkole zawodowej kl.I-III” Alicja Cewe, Małgorzata Krawczyk, Maria Kruk, Halina Nahorska	Podkowa
	Przedmioty zawodowe – kucharz (dla cyklu 3 lat kształcenia)	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz.1, cz.2 (dwa podręczniki), Przygotowanie i wydawanie dań wydawnictwo: WSiP autor: Małgorzata Konarzewska, kwalifikacja HGT.02 Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii wydawnictwo: WSiP/rea autor: Agnieszka Kacperek, Marzanna Kondratowicz kwalifikacja T.6 Zasady żywienia cz.1, cz.2 (dwa podręczniki) wydawnictwo: WSiP autor: Dorota Czerwińska kwalifikacja: T.15.1 Sporządzanie napojów i potraw Towaroznawstwo i przechowywanie żywności wydawnictwo: WSiP autor: Anna Kmiołek kwalifikacja: T.6.1 Pracownia gastronomiczna cz.1 Repetytorium – ćwiczenia praktyczne wydawnictwo: Format –AB, autor: Longina Borkowicz, kwalifikacja: HGT.02	
	Przedmioty zawodowe – ogrodnik (dla cyklu 3 lat kształcenia)	Produkcja ogrodnicza z elementami bhp - "Produkcja ogrodnicza" HORTPRESS G.Łukaszewicz, A. Świdorska, A.Gensler Technika ogrodnicza - klasa 1 i 2 - „Mechanizacja Rolnictwa cz.1” HORTPRES Rośliny ozdobne - "Rośliny ozdobne" HORTPRESS K. Mynett, L.Startek Karty pracy 1 „Ogrodnictwo” J.Hryń, A. Minkiewicz, K. Rapej Karty pracy 2 „Ogrodnictwo” J.Hryń, A. Minkiewicz, K. Rapej	
	Przedmioty zawodowe – pracownik pomocniczy obsługi hotelowej (dla cyklu 3 lat kształcenia)	Technologia prac w obiektach hotelarskich. Cz.1” Marek Halama Wydanie własne Chorzów 2019 r. Zeszyt ćwiczeń. Technologia prac w obiektach hotelarskich. Cz.1” Marek Halama Wydanie własne Chorzów 2019 r. Technologia prac w obiektach hotelarskich. Cz.2” Marek Halama Wydanie własne Chorzów 2019 r. „Zajęcia praktyczne. Zbiór zadań i ćwiczeń” Marek Halama Wydanie własne Chorzów 2019 r.	

	<p>Przedmioty zawodowe – stolarz (dla cyklu 3 lat kształcenia)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tadeusz Laurowski, Stolarstwo, Wydawnictwo KaBe. 2. Janusz Prażmo, Stolarstwo cz. 1. Technologia, WSiP. 3. Włodzimierz Prządka, Jerzy Szczuka, Stolarstwo cz.2. Technologia. WSiP. 4. Praca zbiorowa, Prace w drewnie, Wydawnictwo Arkady. 5. Praca zbiorowa, Prace stolarskie, Wydawnictwo Arkady. 6. Paul Forrester, Stolarstwo, materiały, narzędzia, techniki, projekty, Wydawnictwo Arkady. 7. Marian Sławiński, Rysunek zawodowy dla stolarza, WSiP. 8. Kazimierz Duchnowski, Maszynowa obróbka, narzędzia i podstawowe obrabiarki stolarskie, WSiP.
	<p>Przedmioty zawodowe – ślusarz (dla cyklu 3 lat kształcenia)</p>	<p>Wykonywanie elementów maszyn, urządzeń i narzędzi metoda obróbki ręcznej. Janusz Figurski, Stanisław Popis WSiP. Wykonywanie elementów maszyn, urządzeń i narzędzi metoda obróbki maszynowej. Janusz Figurski, Stanisław Popis WSiP. Wykonywanie połączeń materiałów, Janusz Figurski, Stanisław Popis WSiP. Naprawa i konserwacja elementów maszyn, urządzeń i narzędzi, Janusz Figurski, Stanisław Popis WSiP. Obsługa maszyn i urządzeń, Stanisław Legutko, WSiP. Rysunek techniczny dla mechaników, Tadeusz Lewandowski, WSiP. Technologia ogólna. Podstawy technologii mechanicznych, Aleksander Górecki, WSiP. Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Technik mechanik / ślusarz. Kwalifikacja m.20. Testy egzaminacyjne. Szkoły ponadgimnazjalne .Janusz Figurski, WSiP</p>

Klasa 3c BSIS – zawód: kucharz, cukiernik, sprzedawca, pracownik pomocniczy obsługi hotelowej, stolarz (A. Łukasiak Polítowska) / po SP

Język polski	To się czyta. Podręcznik dla języka polskiego dla branżowej szkoły I stopnia dla absolwentów szkół podstawowych. Klasa 3. A. Klimowicz, J. Ginter. A. Ciesielska	Nowa Era
Język angielski	English Class B1	Pearson
Historia	Poznać przeszłość 3. Podręcznik do historii zakres podstawowy (dla absolwentów szkół podstawowych) Jarosław Kłaczko, Anna Łaskiewicz, Stanisław Roszak	Nowa Era
WOS	Wiedza o społeczeństwie. Zbigniew Smutek, Beata Surmacz, Jan Maleska	Operon
Geografia	Oblicza geografii 3. Zakres podstawowy Anna Dubownik , Marcin Nowak , Marcin Świtoniak , Czesław Adamiak , Barbara Szyda	Nowa Era
Chemia	-	
Matematyka	To się liczy!" Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia 2	Nowa Era
Podstawy przedsiębiorczości	Krok w przedsiębiorczość. Zbigniew Makiela, Tomasz Rachwał	Nowa Era
Przedmioty zawodowe – kucharz (dla cyklu 3 lat kształcenia)	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz.1, cz.2 (dwa podręczniki), Przygotowanie i wydawanie dań wydawnictwo: WSiP autor: Małgorzata Konarzewska kwalifikacja HGT.02 Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii wydawnictwo: WSiP/rea autor: Agnieszka Kacperek, Marzanna Kondratowicz kwalifikacja T.6 Zasady żywienia cz.1, cz.2 (dwa podręczniki) wydawnictwo: WSiP autor: Dorota Czerwińska kwalifikacja: T.15.1 Sporządzanie napojów i potraw Towaroznawstwo i przechowywanie żywności wydawnictwo: WSiP autor: Anna Kmiołek kwalifikacja: T.6.1 Pracownia gastronomiczna cz.1 Repetytorium – ćwiczenia praktyczne wydawnictwo: Format –AB autor: Longina Borkowicz kwalifikacja: HGT.02	
Przedmioty zawodowe – cukiernik (dla cyklu 3 lat kształcenia)	Technologie produkcji cukierniczej cz.1, cz.2 (dwa podręczniki) Wyroby cukiernicze. Tom II wydawnictwo: WsiP/rea autor: Magdalena Kaźmierczak kwalifikacja: T.4 Technika w produkcji cukierniczej Wyroby cukiernicze. Tom I wydawnictwo: WsiP/rea autor: Katarzyna Kocierz kwalifikacja: T.4 Pracownia produkcji cukierniczej praktyczna nauka zawodu wydawnictwo: WSiP autor: Magdalena Kaźmierczak kwalifikacja: T.4	
Przedmioty zawodowe – pracownik pomocniczy obsługi hotelowej (dla cyklu 3 lat kształcenia)	Technologia prac w obiektach hotelarskich. Cz.1" Marek Halama Wydanie własne, Chorzów 2019 r. Zeszyt ćwiczeń. Technologia prac w obiektach hotelarskich. Cz.1" Marek Halama Wydanie własne, Chorzów 2019 r. Technologia prac w obiektach hotelarskich. Cz.2" Marek Halama Wydanie własne, Chorzów 2019 r. Zeszyt ćwiczeń. Technologia prac w obiektach hotelarskich. Cz.2" Marek Halama Wydanie własne, Chorzów 2019 r. „Zajęcia praktyczne. Zbiór zadań i ćwiczeń" Marek Halama Wydanie własne, Chorzów 2019 r.	

	<p>Przedmioty zawodowe – stolarz (dla cyklu 3 lat kształcenia)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tadeusz Laurowski, Stolarstwo, Wydawnictwo KaBe. 2. Janusz Prażmo, Stolarstwo cz. 1. Technologia, WSiP. 3. Włodzimierz Prządka, Jerzy Szczuka, Stolarstwo cz.2. Technologia. WSiP. 4. Praca zbiorowa, Prace w drewnie, Wydawnictwo Arkady. 5. Praca zbiorowa, Prace stolarskie, Wydawnictwo Arkady. 6. Paul Forrester, Stolarstwo, materiały, narzędzia, techniki, projekty, Wydawnictwo Arkady. 7. Marian Sławiński, Rysunek zawodowy dla stolarza, WSiP. 8. Kazimierz Duchnowski, Maszynowa obróbka, narzędzia i podstawowe obrabiarki stolarskie, WSiP.
	<p>Przedmioty zawodowe – sprzedawca (dla cyklu 3 lat kształcenia)</p>	<p>ORGANIZACJA SPRZEDAŻY</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Organizacja i techniki sprzedaży . Kwalifikacja AU.20 (A. 18) Prowadzenie sprzedaży . Tom 2 Elżbieta Strzyżewska, Iwona Wielgosik, Wydawnictwo eMpi2 2. Organizowanie sprzedaży. Organizacja i techniki sprzedaży 2. Donata Andrzejczak, Agnieszka Mikina, Beata Rzeźnik, Maria Wajgner, WSiP <p>SPRZEDAŻ TOWARÓW Z ELEMENTAMI BHP</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sprzedaż towarów. Obsługa klienta 1. Donata Andrzejczak, Agnieszka Mikina, Beata Rzeźnik, Maria Wajgner, WSiP 2. Sprzedaż towarów. Zajęcia w pracowni 2. Jadwiga Józwiak, Monika Knap. WSiP 3. Sprzedaż towarów. Zajęcia w pracowni 3. Jadwiga Józwiak, Monika Knap. WSiP 4. Sprzedaż towarów. Prowadzenie sprzedaży. Iwona Wielgosik. Wydawnictwo eMpi2 <p>TOWAR JAKO PRZEDMIOT HANDLU</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Towar jako przedmiot handlu. REA- WSiP. Kocierz Katarzyna, Misiarz Marta. 2. Towar jako przedmiot handlu. Prowadzenie sprzedaży Tom 1. Iwona Wielgosik . Wydawnictwo eMpi2 <p>ZAJECIA PRAKTYCZNE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pracownia sprzedaży. Jadwiga Józwiak, Monika Knap . WSiP 2. Pracownia Sprzedaży. Kwalifikacja AU.20 (A.18). Prowadzenie sprzedaży. Małgorzata Pańczyk. Wydawnictwo eMpi2 3. Prowadzenie sprzedaży – ćwiczenia. Małgorzata Matus, Wydawnictwo Ekonomik Musiałkiewicz

