

**BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA SEMESTR 1, SEMESTR 2**

**WYKAZ PODRĘCZNIKÓW TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH ROK SZKOLNY  
2022/2023**

<b>zajęcia edukacyjne</b>	<b>autor</b>	<b>tytuł</b>	<b>wydawca</b>	<b>nr dopuszczenia</b>
bezpieczeństwo i higiena pracy	P.Dominik	BHP w branży gastronomicznej	WSIP	2016
Informatyka		Informacja o podręczniku – na pierwszych zajęciach informatyki.		
Język angielski	M.Rosińska, L.Edwards	Repetytorium. Podręcznik do szkół ponadpodstawowych. Poziom podstawowy i rozszerzony.	Macmillan	1139/2022
Język polski	D. Pietrzyk, R. Rychliński, A. Marzec	"Opracowania lektur i wierszy"	Greg	Brak numeru dopuszczenia
Matematyka		tytuł podręcznika zostanie podany przez nauczyciela na początku roku szkolnego		
planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej	H. Kunachowicz, J. Nadolna i inni	Zasady żywienia.Planowanie i ocena.	WSIP	
podstawy gastronomii				
pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii	Anna Kmiotek	Organizacja produkcji gastronomicznej	WSIP	
pracownia usług i obsługi konsumenta				
usługi gastronomiczne i cateringowe	Renata Szajna, Danuta Ławniczak	„Usługi gastronomiczne”. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych.	WSiP	33/2015
zarządzanie obiektami i usługami gastronomicznymi	podręcznik nieobowiązkowy			

zasady żywienia człowieka				
---------------------------	--	--	--	--