

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA SEMESTR 1, SEMESTR 2

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

| zajęcia edukacyjne | autor | tytuł | wydawca | nr dopuszczenia |
|---|---------------------------------------|--|----------------|--------------------------|
| bezpieczeństwo i higiena pracy | P.Dominik | BHP w branży gastronomicznej | WSIP | 2016 |
| Informatyka | | Informacja o podręczniku – na pierwszych zajęciach informatyki. | | |
| Język angielski | Marta 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 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 | Renata Szajna, Danuta Ławniczak | „Usługi gastronomiczne”. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. | WSiP | 33/2015 |
| usługi gastronomiczne i cateringowe | | | | |
| zarządzanie obiektami i usługami gastronomicznymi | podręcznik nieobowiązkowy | | | |

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