

BRANŻOWA SZKOŁA II STOPNIA po gimnazjum SEMESTR 3, SEMESTR 4

**WYKAZ PODRĘCZNIKÓW TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH ROK SZKOLNY
2023/2024**

Tytuł płatności	autor	tytuł	wydawca	nr dopuszczenia
Informatyka				
Język angielski	M.Rosińska, L.Edwards		Pearson	
Język polski	D. Pietrzyk, R. Rychliński, A. Marzec	"Opracowania lektur i wierszy"	Greg	
Matematyka	Babiański, Chańko, Czarnowska, Janocha	Matematyka 2 (kontynuacja podręcznika)	Nowa Era	
Język angielski zawodowy	Rafał Sarna, Katarzyna Sarna		WsiP	
planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej	Hanna Kunachowicz Irena Nadolna	Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	WSiP	1/2013
podstawy gastronomii				
pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii	Anna Kmiotek	Organizacja produkcji gastronomicznej	WSiP	23/2013
pracownia usług i obsługi konsumenta	Renata Szajna, Danuta Ławniczak	"Usługi gastronomiczne"	WSiP	33/2015
usługi gastronomiczne i cateringowe				
zarządzanie obiektami i usługami gastronomicznymi	Renata Szajna, Danuta Ławniczak	„Usługi gastronomiczne”. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych.	WSiP	33/2015
zasady żywienia człowieka				