

BRANŻOWA SZKOŁA II STOPNIA SEMESTR 1, SEMESTR 2

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

Zajęcia edukacyjne	autor	tytuł	wydawca	nr dopuszczenia
Język polski	D. Pietrzyk, R. Rychliński, A. Marzec	"Opracowania lektur i wierszy"	Greg	
Język angielski	M.Rosińska, L.Edwards	Repetytorium. Podręcznik do szkół ponadpodstawowych. Matura 2023. Poziom podstawowy i rozszerzony.	Macmillan	
Matematyka	W. Babiański, L. Chańko, K. Wej	Matematyka Podręcznik dla liceum i technikum 1 zakres podstawowy (2 na semestr II)	Nowa Era	971/1/2019
Informatyka		Informacja o podręczniku będzie na pierwszej lekcji informatyki.		
bezpieczeństwo i higiena pracy	P.Dominik	BHP w branży gastronomicznej	WSiP	2016
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 Kmiołek	Organizacja produkcji gastronomicznej	WSiP	23/2013
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				
zasady żywienia człowieka				