

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

**WYKAZ PODRĘCZNIKÓW TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH ROK SZKOLNY  
2021/2022**

<b>Tytuł płatności</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	kontynuacja podręcznika	Pearson	
Język polski	D. Pietrzyk, R. Rychliński, A. Marzec	"Opracowania lektur i wierszy"	Greg	
Matematyka		Tytuł podręcznika zostanie podany na początku roku szkolnego.		
planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej				
podstawy gastronomii				
pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii				
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				
zasady żywienia człowieka				