

**BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA SEMESTR 3, SEMESTR 4**

**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>
Informatyka		Informacja o podręczniku – na pierwszych zajęciach informatyki.		
Język angielski	M.Rosińska, L.Edwards	Informacja o podręczniku – na pierwszych zajęciach we wrześniu. Grupa Pani Toruńskiej - 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.		
Język angielski zawodowy	Rafał Sarna, Katarzyna Sarna	Informacja o podręczniku zostanie podana na pierwszych zajęciach we wrześniu. Grupa Pani Toruńskiej - Język angielski zawodowy - Technik żywienia i usług gastronomicznych i Technik usług kelnerskich (zeszyt ćwiczeń) + materiały własne nauczyciela	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 Kmiołek	Organizacja produkcji gastronomicznej	WsiP	23/2013
pracownia usług i obsługi konsumenta	Renata Szajna, Danuta Ławniczak	"Usługi gastronomiczne"	WsiP	33/2015

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				