

klasa 2 Branżowa Szkoła Zawodowa I stopnia przedmioty zawodowe rok szkolny 2019-2020

	<i>PRZEDMIOT</i>	<i>TYTUŁ PODRĘCZNIKA</i>	<i>AUTOR/ AUTORZY</i>	<i>WYDAWNICTWO</i>
kucharz				
1.	Prowadzenie działalności gospodarczej	Sporządzanie potraw i napojów cz.1 TG.07	Marzanna Zienkiewicz	WSiP
2.	Towaroznawstwo z technologią gastronomiczną	Sporządzanie napojów i potraw – towaroznawstwo i przechowywanie żywności	Anna Kmiołek	WSiP
3.	Wypożyczenie zakładów gastronomicznych	Sporządzanie potraw i napojów cz.1 TG.07	Marzanna Zienkiewicz	WSiP
4.	Procesy technologiczne w gastronomii	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna cz. 1, 2	Anna Kmiołek	WSiP
5.	Zajęcia praktyczne	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna cz. 1, 2	Anna Kmiołek	WSiP
6.	Język angielski zawodowy	Język angielski zawodowy w gastronomii – zeszyt ćwiczeń	Rafał Sarna Katarzyna Sarna	WSiP