

Wykaz podręczników dla klasy 3gc i 3 pc Branżowa Szkoła I stopnia w roku szkolnym 2021/2022

KUCHARZ

Nr w szkolnym zestawie podręczników	PRZEDMIOT	TYTUŁ PODRĘCZNIKA	AUTOR/ AUTORZY	WYDAWNI - CTWO	Nr dopuszczenia lub ISBN	Materiały dodatkowe do podręcznika(płyty CD, karty pracy, mapy, materiały dla nauczyciela)
11 BS	Towaroznawstwo z technologia gastronomiczną	Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności.	Anna Kmiołek	WSiP	978-83-02-13591-0 (całość)	
12 BS	Wypożyczenie zakładów gastronomicznych	Sporządzanie potraw i napojów. Część 1	Marzanna Zienkiewicz	WSiP	978-83-02-17359-2	
13 BS	Procesy technologiczne w gastronomii	Sporządzenie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część 1 i 2	Anna Kmiołek	WSiP	978-83-02-13591-0 (całość)	
14 BS	Zajęcia praktyczne	Sporządzenie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część 1 i 2	Anna Kmiołek	WSiP	978-83-02-13591-0 (całość)	
15 BS	Język angielski zawodowy	Język angielski zawodowy w gastronomii – zeszyt ćwiczeń	Rafał Sarna, Katarzyna Sarna	WSiP	978-83-02-13594-1	
16 BS	Język niemiecki zawodowy	Brak podręcznika- materiały dodatkowe przygotowane przez nauczyciela				
17 BS	Zasady żywienia człowieka	Zasady żywienia . Część 1i 2	Dorota Czerwińska	WSiP REA	978-83-02-15404	
18 BS	Zasady obsługi konsumenta	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12 cz.2	M. Zienkiewicz J. Duda	WSiP	978-83-02-19067-4	
19 BS	Obsługa konsumenta	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12 cz.2	M. Zienkiewicz J. Duda	WSiP	978-83-02-19067-4	