

**Wykaz podręczników dla klasy 3 – Branżowej Szkoły I stopnia w roku szkolnym 2022/2023**

**KUCHARZ**

Nr w szkolnym	PRZEDMIOT	TYTUŁ PODRĘCZNIKA	AUTOR/ AUTORZY	WYDAWNI - CTWO	Nr dopuszczenia lub ISBN
11 BS	Towaroznawstwo z technologia gastronomiczną	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02 cz.1 i cz.2	Małgorzata Konarzewska	WSiP	978-83-02-18312-6 (całość)
12 BS	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	Sporządzanie potraw i napojów. Część 1	Marzanna Zienkiewicz	WSiP	978-83-02-17359-2
13 BS	Procesy technologiczne w gastronomii	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02 cz.1 i cz.2	Małgorzata Konarzewska	WSiP	978-83-02-18312-6 (całość)
14 BS	Zajęcia praktyczne	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02 cz.1 i cz.2	Małgorzata Konarzewska	WSiP	978-83-02-18312-6 (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	Zasady żywienia człowieka	Zasady żywienia . Część 1i 2	Dorota Czerwińska	WSiP REA	978-83-02-15404
18 B7	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