

WYKAZ PODRĘCZNIKÓW NA ROK SZKOLNY 2021/2022

KLASA 3 ka

1. *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań.* Kwalifikacja HGT.02. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz. Część 1 i 2. Małgorzata Konarzewska. Wydawnictwo WSiP
2. *Pracownia gastronomiczna cz.1 ćwiczenia praktyczne* Kwalifikacja HGT.02. Longina Borkowicz. Wydawnictwo WSiP
3. *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. 1.* Reforma 2019 HGT.02. Małgorzata Konarzewska. WSiP
4. *Zasady żywienia.* E.Superczyńska, K. Żylińska-Kaczmarek, wyd. Rea
5. *Sporządzanie potraw i napojów cz.1.* HGT.02. Reforma 2019.WSiP. Marzanna Zienkiewicz
6. *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów cz.3.* Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych .Wydawnictwo WSiP. Marzanna Zienkiewicz
7. *Matematyka część 2.* Podręcznik dla zasadniczych szkół zawodowych. Wojciech Babiński, Karolina Wej. Wydawnictwo Nowa Era
8. *Podręcznik wiedzy o społeczeństwie* Klasa 1 Szkoła branżowa I stopnia. Beata Surmacz, Jan Maleska, Zbigniew Smutek
9. „*Zrozumieć świat 3*”. Podręcznik do języka polskiego dla zasadniczej szkoły zawodowej. Elżbieta Nowosielska, Urszula Szydłowska