

Wykaz podręczników w Branżowej Szkole I Stopnia Specjalnej nr 53 w roku szkolnym 2023/2024
Przedmioty zawodowe kl. III

kl 1	Zawód 2	Autor 4	Tytuł 5	Wydawca/Uwagi 6
III B	Kucharz	M. Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Podręcznik cz. 1 i 2,, HGT.02	WSiP, Wydanie VI zmienione (2019)
		M. Zienkiewicz		WSiP, Wydanie III (2020)
		Jenny Dooley, Ryan Hayley, Virginia Evans	Sporządzanie potraw i napojów, cz. 1 i 2,, HGT.02, TG.07 Career Paths Cooking	Express Publishing
III B	Cukiernik	M. Kazimierczak	Technologie produkcji cukierniczej cz. 2. Wyroby cukiernicze tom 1	WSiP- obowiązuje w klasie 1, 2 i 3 (podręczniki z zeszłego roku – kontynuacja) M.Kazimierczak WSiP 2017,
			Praktyczna nauka zawodu. Pracownia produkcji cukierniczej. Kwalifikacja T4 Cukiernik	Express Publishing
		Jenny Dooley, Ryan Hayley, Virginia Evans	Career Paths Cooking	

III A	Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej	Marek Halama	<p>Technologia prac w obiektach hotelarskich. cz 1, Podręcznik przeznaczony na 3 lata nauki (podręcznik i zeszyt ćwiczeń) do przedmiotu <i>Podstawy hotelarstwa</i></p> <p>Technologia prac w obiektach hotelarskich. cz 2, (podręczniki z zeszłego roku – kontynuacja) (podręcznik i zeszyt ćwiczeń) do przedmiotu <i>Otoczenie obiektu hotelarskiego</i></p> <p>Podstawa programowa 2019</p> <p>Kwalifikacja HGT. 05</p>
		Jenny Dooley, Virginia Evans, Veronica Garza	Hotels Catering Express Publishing
III C	Pracownik pomocniczy gastronomii	M. Konarzewska	<p>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań HGT.02, Podręcznik cz. 1</p> <p>WSiP, Wydanie VI zmienione (2019)</p> <p>-Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz</p> <p>Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii</p> <p>-Ryszard Jargoń</p> <p>Obsługa konsumenta cz.1</p> <p>Jenny Dooley, Ryan Hayley, Virginia Evans</p> <p>Career Paths Cooking</p> <p>Express Publishing</p>
III D	Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej	Marek Halama	<p>Technologia prac w obiektach hotelarskich. cz 1, Podręcznik przeznaczony na 3 lata nauki (podręcznik i zeszyt ćwiczeń) do przedmiotu <i>Podstawy hotelarstwa</i></p> <p>Technologia prac w obiektach hotelarskich. cz 2, (podręczniki z zeszłego roku – kontynuacja) (podręcznik i zeszyt ćwiczeń) do przedmiotu <i>Otoczenie obiektu hotelarskiego</i></p> <p>Podstawa programowa 2019</p> <p>Kwalifikacja HGT. 05</p>

Jenny Dooley, Virginia
Evans, Veronica Garza

Holets Catering