

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 23

PODBUDOWA: GIMNAZJUM

ZAWÓD : KELNER

PODRĘCZNIKI NA ROK SZKOLNY 2020/2021

KLASA DRUGA - PODBUDOWA: GIMNAZJUM

KELNER

<i>Język polski</i>	J. Kusiak – Język polski cz. 1, Operon
<i>Język angielski</i>	Focus 2, wyd. Pearson, książka ucznia (student's book) i zeszyt ćwiczeń (workbook) (autorzy książki ucznia: Sue Kay, Vaughan Jones, Daniel Brayshaw, Bartosz Michałowski, Beata Trapnell, Dean Russell, Marta Inglot; autorzy zeszytu ćwiczeń: Daniel Brayshaw, Dean Russell).
<i>Historia</i>	S. Roszak, J. Kłaczek – Poznać Przeszość Wiek XX – poziom podstawowy, Nowa Era
<i>Podstawy przedsiębiorczości</i>	Z. Makieła, T. Rachwał - Krok w przedsiębiorczość, Nowa Era + ćwiczenia
<i>Matematyka</i>	A. Konstantynowicz, B. Kiljańska, M. Pająk, G. Ukleja – Matematyka dla ZSZ cz. 1 i cz. 2, Operon
<i>Religia</i>	T. Panuś, R. Chrzanowska - Mocni nadzieją, wyd. Św. Stanisław
<i>Język angielski zawodowy</i>	V. Evans, J. Dodey, R. Hayley - Cooking, wyd. Express Publishing
<i>Technologia gastronomiczna</i>	A. Kmiołek - Gizara Sporządzanie potraw i napojów. Część 2, WSiP
<i>Obsługa kelnerska</i>	„Obsługa kelnerska” R. Szajna, D. Ławniczak REA
<i>Usługi menedżerskie</i>	R. Szajna, D. Ławniczak - Obsługa Kelnerska 1, WSiP, R. Szajna, D. Ławniczak - Obsługiwanie gości 1, (zeszyt ćwiczeń), WSiP R. Szajna, D. Ławniczak - Usługi kelnerskie. Podręcznik do nauki zawodu kelner, WSiP, R. Szajna, D. Ławniczak - Organizowanie usług kelnerskich (zeszyt ćwiczeń), WSiP
<i>Prowadzenie działalności gospodarczej</i>	Jacek Musiałkiewicz - Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej, wyd. Ekonomik