

Podręczniki TECHNIKUM NR 8**Zawód: TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH****KLASA 1**

Lp	Przedmiot	Autor, tytuł	Wydawnictwo	Rok dopuszczenia/wydania
KSZTAŁCENIE TEORETYCZNE				
1	Bezpieczeństwo i higiena pracy.	Piotr Dominik BHP w branży gastronomicznej	WSIP	2016
2	Podstawy gastronomii	Kmiołek- Gizara Anna Podstawy gastronomii i technologii żywności	WSIP	2017
3	Zasady żywienia człowieka	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska Zasady żywienia. Planowanie i ocena	WSIP	2020
4	Technologia gastronomiczna	Małgorzata Konarzewska Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1	WSIP	2019
KSZTAŁCENIE PRAKTYCZNE				
5	Pracownia technologii gastronomicznej	Małgorzata Konarzewska Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1	WSIP	2019

KLASA 2

Lp	Przedmiot	Autor, tytuł	Wydawnictwo	Rok dopuszczenia
KSZTAŁCENIE TEORETYCZNE				

1	Wypożyczenie zakładów gastronomicznych	A. Kasperek, M. Kondratowicz. Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.	WSiP	2013/2019
2	Zasady żywienia człowieka	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska Zasady żywienia. Planowanie i ocena	WSiP	2013/2020
3	Technologia gastronomiczna	Małgorzata Konarzewska Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1	WSiP	2013
4	Język angielski w gastronomii	Virginia Evans, Jenny Dooley COOKING	Express Publishing	2013
KSZTAŁCENIE PRAKTYCZNE				
5	Pracownia technologii gastronomicznej	Małgorzata Konarzewska Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1	WSiP	2019

KLASA 3 po szkole podstawowej

Lp	Przedmiot	Autor, tytuł	Wydawnictwo	Rok dopuszczenia
KSZTAŁCENIE TEORETYCZNE				
1	Technologia gastronomiczna	Małgorzata Konarzewska Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 2	WSiP	2019
KSZTAŁCENIE PRAKTYCZNE				
2	Pracownia technologii gastronomicznej	Małgorzata Konarzewska Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 2	WSiP	2019

3	Gastronomia w praktyce	-----		
---	------------------------	-------	--	--

KLASA 3 po gimnazjum

Lp	Przedmiot	Autor, tytuł	Wydawnictwo	Rok dopuszczenia
KSZTAŁCENIE TEORETYCZNE				
1	Zasady Żywienia człowieka	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska Zasady Żywienia. Planowanie i ocena	WSiP	2020
2	Technologia gastronomiczna	Małgorzata Konarzewska Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 2	WSiP	2019
3	Język angielski w gastronomii	Virginia Evans, Jenny Dooley COOKING	Express Publishing	2013
4	Planowanie Żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej	Materiały nauczyciela		
5	Usługi gastronomiczne i cateringowe	Renata Szajna, Danuta Ławniczak Usługi gastronomiczne	WSiP	33/2015
KSZTAŁCENIE PRAKTYCZNE				
6	Pracownia technologii gastronomicznej	Małgorzata Konarzewska Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 2	WSiP	2019
7	Informatyka w gastronomii			
8	Pracownia usług i obsługi konsumenta	Renata Szajna, Danuta Ławniczak Usługi gastronomiczne	WSiP	33/2015

--	--	--	--	--

KLASA 4

Lp	Przedmiot	Autor, tytuł	Wydawnictwo	Rok dopuszczenia
KSZTAŁCENIE TEORETYCZNE				
1	Język angielski w gastronomii	Virginia Evans, Jenny Dooley COOKING	Express Publishing	2013
2	Zasady żywienia	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska Zasady Żywienia. Planowanie i ocena	WSiP	2020
3	Organizacja produkcji gastronomicznej	Anna Kmiołek Organizacja produkcji gastronomicznej	WSiP	2019
4	Usługi gastronomiczne	Renata Szajna, Danuta Ławniczak Usługi gastronomiczne	WSiP	33/2015
KSZTAŁCENIE PRAKTYCZNE				
5	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	Materiały nauczyciela		
6	Obsługa klientów w gastronomii	Anna Kmiołek Organizacja produkcji gastronomicznej	WSiP	2019
7	Rozliczanie produkcji gastronomicznej	Anna Kmiołek Organizacja produkcji gastronomicznej	WSiP	2019