

**Wykaz podręczników dla techników – przedmioty zawodowe –
technik żywienia i usług gastronomicznych - 2017/2018**

Klasa 1

Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo
Technologia gastronomiczna	Technologia gastronomiczna z Towaroznawstwem cz. 1	Aleksandra Prochner	WSiP
Wyposażenie i bhp w gastronomii	1. Bezpieczeństwo i higiena pracy 2. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych	Krzysztof Szczęch Witold Jastrzębski	WSiP WSiP
Pracownia gastronomiczna	Pracownia gastronomiczna	Anna Kmiołek-Gizara	WSiP

Klasa 2

Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo
Technologia gastronomiczna	Technologia gastronomiczna z Towaroznawstwem cz. 2	Aleksandra Prochner	WSiP
Mikrobiologia z elementami analizy żywności	1. Mikrobiologia żywności 2. Analiza techniczna w przemyśle spożywczym	Emil, Teresa Drewniak Bohdan Drzazga	WSiP WSiP
Zasady żywienia	Zasady żywienia. Planowanie i ocena	Hanna Kunachowicz i in.	WsiP
Wyposażenie i bhp w gastronomii	1. Bezpieczeństwo i higiena pracy 2. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych	Krzysztof Szczęch Witold Jastrzębski	WSiP WSiP
Pracownia obsługi klienta	Obsługa klientów w gastronomii.	R. Szajna, D. Ławniczak	WSiP, Rea

	Pracownia obsługi klientów – praktyczna nauka zawodu	P. Dominik	WSiP
Pracownia planowania produkcji gastronomicznej	Zasady żywienia. Planowanie i ocena	Hanna Kunachowicz	WSiP
Pracownia gastronomiczna	Pracownia gastronomiczna	Anna Kmiołek-Gizara	WSiP

Klasa 3

Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo
Technologia gastronomiczna	Technologia gastronomiczna z Towaroznawstwem cz. 3	Aleksandra Prochner	WSiP
Mikrobiologia z elementami analizy żywności	1. Mikrobiologia żywności 2. Analiza techniczna w przemyśle spożywcym	Emil, Teresa Drewniak Bohdan Drzazga	WSiP WSiP
Organizacja produkcji gastronomicznej	Organizacja produkcji gastronomicznej	Anna Kmiołek	WSiP
Zasady żywienia	Zasady żywienia. Planowanie i ocena	Hanna Kunachowicz i in.	WsiP
Działalność gospodarcza w gastronomii	Prowadzenie działalności gospodarczej	Teresa Gorzelany	WSiP
Pracownia obsługi klienta	Obsługa klientów w gastronomii. Pracownia obsługi klientów – praktyczna nauka zawodu	R. Szajna, D. Ławniczak P. Dominik	WSiP, Rea WSiP
Pracownia planowania produkcji gastronomicznej	Zasady żywienia. Planowanie i ocena Organizacja produkcji gastronomicznej	Hanna Kunachowicz Anna Kmiołek	WSiP WSiP

Język angielski w gastronomii	Język angielski zawodowy w gastronomii	Rafał Sarna	WSiP
Pracownia gastronomiczna	Pracownia gastronomiczna	Anna Kmiołek-Gizara	WSiP

Klasa 4

Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo
Zasady żywienia	Zasady żywienia. Planowanie i ocena	Hanna Kunachowicz i in.	WsiP
Działalność gospodarcza w gastronomii	Prowadzenie działalności gospodarczej	Teresa Gorzelany	WSiP
Język angielski w gastronomii	Język angielski zawodowy w gastronomii	Rafał Sarna	WSiP
Pracownia obsługi klienta	Obsługa klientów w gastronomii.	R. Szajna, D. Ławniczak	WSiP, Rea
	Pracownia obsługi klientów – praktyczna nauka zawodu	P. Dominik	WSiP
Pracownia planowania produkcji gastronomicznej	Zasady żywienia. Planowanie i ocena	Hanna Kunachowicz	WSiP