Wykaz podręczników <u>dla techników po gimnazjum</u> - przedmioty zawodowe –

technik żywienia i usług gastronomicznych - 2021/2022

Klasa 3

Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo
Bezpieczeństwo i higiena pracy	1.Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii 2. BHP w branży gastronomicznej	Agnieszka Kasperek, Marzena Kondratowicz Piotr Dominik	WSiP WSiP
Podstawy gastronomii	1. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. II 2. Towaroznawstwo żywności 3.Procesy technologiczne w gastronomii	Małgorzata Konarzewska Danuta Kołożyn - Krajewska Tadeusz Sikora Irena Namysław, Lidia Górska	WSiP WSiP WSiP
Organizowanie produkcji gastronomicznej	1.Organizacja produkcji gastronomicznej 2. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja TG.16 Cz.1,2 3.Organizacja żywienia i usług gastronomicznych .Kwalifikacja TG.12.Cz.2	Anna Kmiołek Marzanna Zienkiewicz, Joanna Duda Marzanna Zienkiewicz, Joanna Duda	WSiP WSiP WSiP
Planowanie żywienia	Zasady żywienia cz.1	Dorota Czerwińska	WSiP
Kompetencje personalne i społeczne			
Język angielski w gastronomii	Język angielski zawodowy w gastronomii	Rafał Sarna	WSiP
Pracownia gastronomiczna	Pracownia gastronomiczna. Praktyczna nauka zawodu.	Anna Kmiołek	WSiP

Pracownia planowania i prowadzenie usług gastronomicznych	1. Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej cz. X 2. Usługi gastronomiczne	Joanna Ozdarska Anna Kimiołek	ab FORMAT WSiP
Pracownia organizacji pracy małych zespołów	Organizowanie pracy małych zespołów	Iza Flor	Ekonomik

Klasa 4

Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo
Zasady żywienia	Zasady żywienia. Planowanie i ocena	Hanna Kunachowicz i in.	WSiP
Działalność gospodarcza w gastronomii			
Język angielski w gastronomii	Język angielski zawodowy w gastronomii	Rafał Sarna	WSiP
Pracownia planowania produkcji gastronomicznej	1.Zasady żywienia. Planowanie i ocena 2.Organizacja produkcji gastronomicznej 3. Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej cz. X	Hanna Kunachowicz Anna Kmiołek Joanna Ozdarska	WSiP WSiP Ab FORMAT
Pracownia obsługi klienta	1.Obsługa klientów w gastronomii. 2.Pracownia obsługi klientów – praktyczna nauka zawodu	R. Szajna, D. Ławniczak P. Dominik	WSiP, Rea WSiP