

**Wykaz podręczników dla techników po gimnazjum - przedmioty zawodowe –
technik żywienia i usług gastronomicznych - 2019/2020**

Klasa 1 (nowa podstawa programowa)

Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo
Podstawy gastronomii	1. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. I	Małgorzata Konarzewska	WSiP
	2. Towaroznawstwo żywności	Danuta Kołożyn-Krajewska Tadeusz Sikora	WSiP
Przyjmowanie i magazynowanie żywności	1. . Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. I	Małgorzata Konarzewska	WSiP
	2. Sporządzanie napojów i potraw cz. I	Marzanna Ziemkiewicz	WSiP
Pracownia gastronomiczna	Pracownia gastronomiczna. Praktyczna nauka zawodu.	Anna Kmiołek	WSiP

Klasa 2

Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo
Technologia gastronomiczna	1. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. 2 i 3	Aleksandra Procner	WSiP
	2. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów cz. II	Anna Kmiołek	WSiP
Mikrobiologia z	1. Mikrobiologia żywności	Emil, Teresa Drewniak	WSiP

elementami analizy żywności	2. Analiza techniczna w przemyśle spożywczym	Bohdan Drzazga	WSiP
Wyposażenie i bhp w gastronomii	1. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów cz. III	Marzanna Ziemkiewicz	WSiP
	2. Wyposażenie zakładów gastronomicznych	Marzanna Ziemkiewicz	WSiP
Zasady żywienia	Zasady żywienia. Planowanie i ocena	Hanna Kunachowicz i in.	WSiP
Pracownia obsługi klienta	1. Obsługa klientów w gastronomii.	R. Szajna, D. Ławniczak	WSiP, Rea
	2. Pracownia obsługi klientów – praktyczna nauka zawodu	P. Dominik	WSiP
Pracownia planowania produkcji gastronomicznej	1. Zasady żywienia. Planowanie i ocena	Hanna Kunachowicz	WSiP
	2. Organizacja produkcji gastronomicznej	Anna Kmiotek	WSiP
Język angielski w gastronomii	Język angielski zawodowy w gastronomii	Rafał Sarna	WSiP
Pracownia gastronomiczna	1. Pracownia gastronomiczna	Anna Kmiotek-Gizara	WSiP
	2. Procesy technologiczne w gastronomii – zeszyt ćwiczeń	Lidia Górską, Iwona Namysław	Rea

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	1. Obsługa klientów w gastronomii.	R. Szajna, D. Ławniczak	WsiP, Rea
	2. Pracownia obsługi klientów – praktyczna nauka zawodu	P. Dominik	WsiP
Pracownia planowania produkcji gastronomicznej	Zasady żywienia. Planowanie i ocena	Hanna Kunachowicz	WsiP