**Podręczniki – przedmioty zawodowe**

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

**Klasa I**

***Rok szkolny 2023/2024***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Tytuł podręcznika** | **Część** | **Autor** | **Wydawnictwo** | **Rok wydania** |
| 1. | Bezpieczeństwo i higiena pracy gastronomii | BHP w branży gastronomicznej | - | P.Dominik | WSiP | 2012 |
| 2. | Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych | Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa | - | A.Kasperek | WSiP | 2013 |
| 3. | Podstawy gastronomii | Podstawy gastronomii i technologii żywności | - | Anna Kmiołek - Gizawa | WSiP | 2017 |
| 4. | Technologia gastronomiczna | Sporządzanie potraw i napojów. Towaroznawstwo i technologia żywności | - | Anna Kmiołek- Gizawa | WSiP | 2020 |

**Podręczniki – przedmioty zawodowe**

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

**Klasa II**

***Rok szkolny 2023/2024***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Tytuł podręcznika** | **Część** | **Autor** | **Wydawnictwo** | **Rok wydania** |
| 1. | Technologia gastronomiczna | Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów | 1 | Anna Kmiołek | WSiP | 2020 |
| 2. | Zasady żywienia człowieka | Zasady żywienia | - | H.Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska... | WSiP | 2020 |
| 3. | Język angielski w gastronomii | Materiały własne | - | - | - | - |
| 4. | Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej | Organizacja produkcji gastronomicznej | - | Anna Kmiołek | WSiP | 2018 |

**Podręczniki – przedmioty zawodowe**

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

**Klasa III**

***Rok szkolny 2023/2024***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Tytuł podręcznika** | **Część** | **Autor** | **Wydawnictwo** | **Rok wydania** |
| 1. | Technologia gastronomiczna | Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów | II | Anna Kmiołek | WSiP | 2021 |
| 2. | Zasady żywienia człowieka | Zasady żywienia |  | H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska | WSiP | 2021 |
| 3. | Język angielski w gastronomii | Materiały własne |  |  |  |  |
| 4. | Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej | Organizacja produkcji gastronomicznej |  | Anna Kmiotek | WSiP | 2018 |
| 5. | Usługi gastronomiczne i cateringowe | Usługi gastronomiczne |  | Anna Kmiotek | WSiP | 2013 |

**Podręczniki – przedmioty zawodowe**

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

**Klasa IV**

***Rok szkolny 2023/2024***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Tytuł podręcznika** | **Część** | **Autor** | **Wydawnictwo** | **Rok wydania** |
| 1. | Język angielski w gastronomii | Materiały własne | - | - | - | - |
| 2. | Usługi gastronomiczne i cateringowe | Usługi gastronomiczne | - | Anna Kmiotek | WSiP | 2013 |
| 3. | Informatyka w gastronomii | - | - | - | - | - |
| 4. | Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii | Pracownia organizacji żywinia | - | Joanna Duda, Sebastian Krzywda | WsiP | 2018 |
| 5. | Pracownia usług i obsługi konsumenta | Obsługa klientów w gastronomii | - | R.Szajna,  D. Ławniczak | Rea | 2018 |

**Podręczniki – przedmioty zawodowe**

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

**Klasa V**

***Rok szkolny 2023/2024***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Tytuł podręcznika** | **Część** | **Autor** | **Wydawnictwo** | **Rok wydania** | **Nr dopuszczenia** |
| 1. | Język angielski w gastronomii | Materiały własne | - | - | - | - | - |
| 2. | Podstawy żywienia dietetycznego | Zasady żywienia | II | Dorota Czerwińska | WSiP | Wydanie VI 2020 | 2020 |
| 3. | Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii | Pracowania organizacji żywienia |  | Joanna Duda  Sebastian Krzywda | WSiP | 2018 | 2018 |
| 4. | Pracownia usług i obsługi konsumenta | Pracownia obsługi klienta |  | Piotra Dominik | WSiP | 2018 | 2018 |