|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **KLASA I TECHNIKUM ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH** | | | |
| **Przedmiot** | **Podręcznik** | | |
| **Tytuł** | **Autor** | **Wydawnictwo** |
| Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | Sporządzanie potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności | A. Kmiołek | WSiP |
| Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii | Wyposażenie zakładów gastronomicznych i gospodarstwa domowego (dla technikum i szkoły policealnej) | A. Kasperek, M.Kondratowicz | REA |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **KLASA II TECHNIKUM ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH** | | | |
| **Przedmiot** | **Podręcznik** | | |
| **Tytuł** | **Autor** | **Wydawnictwo** |
| Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | Sporządzanie potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. | A. Kmiołek | WSiP |
| Zasady żywienia | Zasady żywienia. Planowanie i ocena. (Podręcznik na 3 lata) | H.Turlejska, B.Sińska, B.Przygodna | WSiP |
| Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii | Wyposażenie zakładów gastronomicznych i gospodarstwa domowego (dla technikum i szkoły policealnej) | A.Kasperek, M.Kondratowicz | REA |
| Działalność przedsiębiorstwa gastronomicznego | Przedsiębiorstwo gastronomiczne | A.Grontkowska | FORMAT-AB |
| Język obcy zawodowy | Język obcy zawodowy w gastronomii. | R. Sarna, K. Sarna | WSiP |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KLASA III TECHNIKUM ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH** | | | | | |
| **Przedmiot** | **Podręcznik** | | | | |
| **Tytuł** | **Autor** | | **Wydawnictwo** | |
| Organizacja produkcji gastronomicznej | Podręczniki nie będą używane. | | | | |
| Usługi  gastronomiczne |
| Działalność przedsiębiorstwa gastronomicznego | *Kontynuacja z kl 2* | | | | |
| Zasady żywienia | *Kontynuacja z kl 2* | | | | |
| Technologia  gastronomiczna z towaroznawstwem | *Kontynuacja z kl 2* | | | | |
| Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej | Pracownia organizacji żywienia – Karty pracy. Kwalifikacja T. 15 (Ćwiczenia na 2 lata) | | J. Duda, S. Krzywda | | WSiP |
| Pracownia obsługi gości | Pracownia obsługi klientów (Ćwiczenia na 2 lata) | | P. Dominik | | WSiP |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **KLASA IV TECHNIKUM ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH** | | | |
| **Przedmiot** | **Podręcznik** | | |
| **Tytuł** | **Autor** | **Wydawnictwo** |
| Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej | Kontynuacja z klasy 3 | | |
| Usługi gastronomiczne | Podręczniki nie będą używane. | | |
| Organizacja produkcji gastronomicznej |
| Zasady żywienia | Kontynuacja z klasy 3 | | |
| Pracownia obsługi gości | Kontynuacja z klasy 3 | | |