|  |
| --- |
| **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 |