

## 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             | <i>Kontynuacja z kl 2</i>  |                     |      |
| Zasady żywienia   | <i>Kontynuacja z kl 2</i>  |                     |      |
| Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem              | <i>Kontynuacja z kl 2</i>  |                     |      |
| 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 |

| <b>KLASA IV TECHNIKUM ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH</b> |                               |              |                    |
|---|-------------------------------|--------------|--------------------|
| <b>Przedmiot</b>  | <b>Podręcznik</b>             |              |                    |
|   | <b>Tytuł</b>                  | <b>Autor</b> | <b>Wydawnictwo</b> |
| 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 |