

**Wykaz podręczników dla Technikum w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych**  
**- przedmioty zawodowe**  
**na rok szkolny 2023/2024**  
**podstawa programowa 2019**

**Klasa 1**

<b>Przedmiot</b>	<b>Tytuł podręcznika</b>	<b>Autor</b>	<b>Wydawnictwo</b>
Podstawy gastronomii	1.Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań.HGT.02	Małgorzata Konarzewska	WSiP
	2.Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń cz.1	Iwona Namysław, Lidia Górska	WSiP
Przyjmowanie i magazynowanie żywności	1. Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń cz.1,2	Iwona Namysław, Lidia Górska	WSiP
	2. Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych	Anna Kmiołek	WSiP
Pracownia gastronomiczna	Pracownia gastronomiczna	Anna Kmiołek - Gizara	WSiP

**Klasa 2**

<b>Przedmiot</b>	<b>Tytuł podręcznika</b>	<b>Autor</b>	<b>Wydawnictwo</b>
Bezpieczeństwo i higiena pracy	BHP w branży gastronomicznej	Piotr Dominik	WSiP
	Wyposażenie zakładów gastronomicznych cz.3	Marzanna Zienkiewicz	WSiP

	T.6.2		
Podstawy gastronomii	1.Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań.HGT.02 2.Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń cz.1,2	Małgorzata Konarzewska  Iwona Namysław, Lidia Górska	WSiP  WSiP
Organizacja produkcji gastronomicznej	1.Organizacja produkcji gastronomicznej 2. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja TG.16 CZ.1,2 3.Organizacja żywienia i usług gastronomicznych .Kwalifikacja TG.12.CZ2	Anna Kmiołek  Marzanna Zienkiewicz, Joanna Duda  Marzanna Zienkiewicz, Joanna Duda	WSiP  WSiP  WSiP
Planowanie żywienia	Zasady żywienia cz.1	Dorota Czerwińska	WSiP
Pracownia gastronomiczna	Pracownia gastronomiczna	Anna Kmiołek - Gizara	WSiP

### Klasa 3

<b>Przedmiot</b>	<b>Tytuł podręcznika</b>	<b>Autor</b>	<b>Wydawnictwo</b>
Bezpieczeństwo i higiena pracy	BHP w branży gastronomicznej  Wyposażenie zakładów gastronomicznych cz.3 T.6.2	Piotr Dominik  Marzanna Zienkiewicz	WSiP  WSiP
Podstawy gastronomii	1.Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań.HGT.02 2.Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt	Małgorzata Konarzewska	WSiP

	ćwiczeń cz.1,2	Iwona Namysław, Lidia Górska	WSiP
Organizacja produkcji gastronomicznej	1.Organizacja produkcji gastronomicznej 2. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja TG.16 CZ.1,2 3.Organizacja żywienia i usług gastronomicznych .Kwalifikacja TG.12.CZ2	Anna Kmiołek	WSiP
		Marzanna Zienkiewicz, Joanna Duda	WSiP
		Marzanna Zienkiewicz, Joanna Duda	WSiP
Planowanie żywienia	Zasady żywienia cz.1	Dorota Czerwińska	WSiP
Kompetencje personalne i społeczne			
Język angielski w gastronomii	Język angielski zawodowy w gastronomii	Rafał Sama	WSiP
Pracownia gastronomiczna	Pracownia gastronomiczna	Anna Kmiołek - Gizara	WSiP

#### Klasa 4

<b>Przedmiot</b>	<b>Tytuł podręcznika</b>	<b>Autor</b>	<b>Wydawnictwo</b>
Bezpieczeństwo i higiena pracy	BHP w branży gastronomicznej	Piotr Dominik	WSiP
	Wyposażenie zakładów gastronomicznych cz.3 T.6.2	Marzanna Zienkiewicz	WSiP
Podstawy gastronomii	1. Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń cz.1,2	Iwona Namysław, Lidia Górska	WSiP
Organizacja produkcji gastronomicznej	1.Organizacja produkcji gastronomicznej 2. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja TG.16 CZ.1,2 3.Organizacja żywienia i usług gastronomicznych	Anna Kmiołek	WSiP
		Marzanna Zienkiewicz, Joanna Duda	WSiP

	.Kwalifikacja TG.12.CZ2	Marzanna Zienkiewicz, Joanna Duda	WSiP
Planowanie żywienia	Zasady żywienia cz.1	Dorota Czerwińska	WSiP
Kompetencje personalne i społeczne			
Język angielski w gastronomii	Język angielski zawodowy w gastronomii	Rafał Sama	WSiP
Pracownia planowania i prowadzenie usług gastronomicznych			
Pracownia organizacji pracy małych zespołów			

## Klasa 5

<b>Przedmiot</b>	<b>Tytuł podręcznika</b>	<b>Autor</b>	<b>Wydawnictwo</b>
Podstawy gastronomii	1.Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń cz.1,2	Iwona Namysław, Lidia Górska	WSiP
Organizacja produkcji gastronomicznej	1. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja TG.16 cz.1	Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz	WSiP
	2.Organizacja żywienia i usług gastronomicznych .Kwalifikacja TG.12.cz. 2	Marzanna Zienkiewicz, Joanna Duda	WSiP
Pracownia planowania i prowadzenie usług gastronomicznych			
Pracownia organizacji pracy małych zespołów			

