PRZEDMIOTY ZAWODOWE - TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

(ABSOLWENCI PO SZKOLE PODSTAWOWEJ)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot** | **Klasa** | **Tytuł podręcznika** | **Autor** | **Wydawca** | **Nr/rok**  **dopuszczenia** |
| **Technologia gastronomiczna** | **I/ II/ III /IV** | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem.  Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02., cz.1 i cz. 2 | Małgorzata Konarzewska | WSiP | 2019 |
| **Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii** | **I/II/III** | Sporządzanie potraw i napojów, cz. 1 | Marzanna Zienkiewicz | WSiP | 2018 |
| **Zasady żywienia człowieka** | **I/II/III** | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.  Zasady żywienia | Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna,  Beata Sińska, Halina Turlejska | WSiP | 2019 |
| **Usługi gastronomiczne**  **i cateringowe** | **I/II** | Usługi gastronomiczne | Renata Szajna,  Danuta Ławniczak | WSiP/Rea | 2015 |
| **Planowanie żywienia**  **i produkcji gastronomicznej** | **IV/V** | Organizacja produkcji gastronomicznej  (podręcznik nieobowiązkowy) | Anna Kmiołek | WSiP | 2013 |
| **Planowanie żywienia**  **i organizacja gastronomii** | **IV/V** | Organizacja produkcji gastronomicznej  (podręcznik nieobowiązkowy) | Anna Kmiołek | WSiP | 2013 |