

**Podręczniki do przedmiotów zawodowych
na rok szkolny 2022/2023**

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH (5 LAT)

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Autor	Wydawnictwo
Zasady żywienia człowieka	II, III	Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	Hanna Kumachowicz i inni	WSiP
Technologia gastronomiczna	I, II, III	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część I i II	Małgorzata Konarzewska	WSiP
Pracownia technologii gastronomicznej	I, II, III	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część I i II	Małgorzata Konarzewska	WSiP
Wyposażenie zakładów gastronomicznych	I,	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Agnieszka Kasperek Marzanna Kondratowicz	WSiP
Usługi gastronomiczne i cateringowe	III	Usługi gastronomiczne	R. Szajna, D. Ławniczak	WSiP
Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej	IV	Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	Hanna Kunachowicz i inni	WSiP
Język angielski w gastronomii	III, IV	CareerPaths: Cooking	Virginia Evans Jenny Dolley	Express Publishing
Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej	IV	Materiały edukacyjne nauczyciela		

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH (4 LATA)

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Autor	Wydawnictwo
Usługi gastronomiczne	III, IV	Usługi gastronomiczne	Renata Szajna Danuta Ławniczek	WSiP
Obsługa klientów w gastronomii	IV	Usługi gastronomiczne	Renata Szajna Danuta Ławniczek	WSiP

Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	IV	Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	Hanna Kumachowicz i inni	WSiP
Pracownia planowania żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej	IV	Organizacja produkcji gastronomicznej.	Beata Bilaska i inni	WSiP
Pracownia usług i obsługi klienta	III	Materiały dydaktyczne nauczyciela	-	-
Język angielski w gastronomii	III	CareerPaths: Cooking	Virginia Evans Jenny Dooley Ryan Hayley	Express Publishing