

**Zestaw podręczników dla Technikum Nr 1
technik żywienia i usług gastronomicznych (przedmioty zawodowe)**

Przedmiot	Klasa	Podręcznik Podręcznik drugi lub uzupełniający	Autor	Wydawnictwo/ Nr dopuszczenia
Bezpieczeństwo i higiena pracy	1	Sporządzanie potraw i napojów - część 1	Marzanna Zienkiewicz	WSIP 2019 Nr dopuszczenia MEN: 1.14./2018
Wyposażenie zakładów gastronomicznych	1	Sporządzanie potraw i napojów - część 1	Marzanna Zienkiewicz	WSIP 2019 Nr dopuszczenia MEN: 1.14./2018
Technologia gastronomiczna	1	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Część 1. Kwalifikacja HGT.02. Reforma 2019.	Małgorzata Konarzewska	WSIP 2019
		Sporządzanie potraw i napojów, część 2. Kwalifikacja HGT.02.	Anna Kmiótek-Gizara	WSIP 2019
Pracownia technologii gastronomicznej	1	Sporządzanie potraw i napojów, część 2. Kwalifikacja HGT.02.	Anna Kmiótek - Gizara	WSIP 2019
		Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Część 1. Kwalifikacja HGT.02. Reforma 2019.	Małgorzata Konarzewska	WSIP 2019
Bezpieczeństwo i higiena pracy	2	Sporządzanie potraw i napojów - część 1	Marzanna Zienkiewicz	WSIP 2019 Nr dopuszczenia MEN: 1.14./2018
Wyposażenie zakładów gastronomicznych	2	Sporządzanie potraw i napojów - część 1	Marzanna Zienkiewicz	WSIP 2019 Nr dopuszczenia MEN: 1.14./2018

Przedmiot	Klasa	Podręcznik Podręcznik drugi lub uzupełniający	Autor	Wydawnictwo/ Nr dopuszczenia
Technologia gastronomiczna	2	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Część 1 i 2. Kwalifikacja HGT.02. Reforma 2019	Małgorzata Konarzewska	WSIP 2019
Język obcy zawodowy	2/3	Cooking	Jenny Dooley Ryan Hayley Virginia Evans	Express Publishing
		Język angielski zawodowy w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń	Rafał Sarna, Katarzyna Sarna	WSiP
Pracownia technologii gastronomicznej	2	Sporządzanie potraw i napojów. Technologia gastronomiczna część 2	Anna Kmiołek - Gizara	WSIP 2019
Technologia gastronomiczna	3	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Część 2. Kwalifikacja HGT.02. Reforma 2019	Małgorzata Konarzewska	WSIP 2019
Pracownia gastronomiczna	3	Sporządzanie potraw i napojów. Technologia gastronomiczna część 2	Anna Kmiołek - Gizara	WSiP 2019 Nr dopuszczenia MEN: 1.16./2018
Podstawy żywienia człowieka	3	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, Część 1 zasady żywienia	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska	WSiP 2019
Usługi gastronomiczne i cateringowe	3	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, Część 2	Marzanna Zienkiewicz, Joanna Duda, Sebastian Krzywda	WSiP 2019

Przedmiot	Klasa	Podręcznik Podręcznik drugi lub uzupełniający	Autor	Wydawnictwo/ Nr dopuszczenia
Planowanie żywienia i produkcji	3	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, Część 2	Marzanna Zienkiewicz, Joanna Duda, Sebastian Krzywda	WSiP 2019
		Pracownia organizacji żywienia	Joanna Duda Sebastian Krzywda	WSiP 2020
Podstawy żywienia człowieka	4	Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska	WSiP 2013/MEN
		Zasady żywienia człowieka	H. Kunachowicz	WSiP
Podstawy żywienia człowieka	4	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. HGT.12. Część 1. Zasady żywienia.	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska	WSiP 2020
Planowanie żywienia i produkcji	4, 5	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. HGT.12. Cz. 2	Joanna Duda Sebastian Krzywda Marzanna Zienkiewicz	WSiP 2020
		Pracownia organizacji żywienia	Joanna Duda Sebastian Krzywda	WSiP 2021

Przedmiot	Klasa	Podręcznik Podręcznik drugi lub uzupełniający	Autor	Wydawnictwo/ Nr dopuszczenia
Usługi gastronomiczne i cateringowe	4	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. HGT.12. Cz. 2	Joanna Duda Sebastian Krzywda Marzanna Zienkiewicz	WSiP 2020
Obsługa konsumenta	4	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. HGT.12. Cz. 2	Joanna Duda Sebastian Krzywda Marzanna Zienkiewicz	WSiP 2020
		Pracownia obsługi klientów	Piotr Dominik	WSiP 2020
Pracownia informatyczna	4	Nauczyciel zamawia we wrzeźniu		
		Pracownia organizacji żywienia	Joanna Duda Sebastian Krzywda	WSiP 2020
Język obcy zawodowy	4	Cooking	Jenny Dooley Ryan Hayley Virginia Evans	Express Publishing
Planowanie żywienia i produkcji	5	Pracownia organizacji żywienia	Joanna Duda Sebastian Krzywda	WSiP 2021
Obsługa konsumenta	5	Pracownia obsługi klientów	Piotr Dominik	WSiP 2020
Podstawy dietetyki	5	Zasady żywienia. Część 1 i część 2. Kwalifikacja HGT.12.	Dorota Czerwińska	WSiP 2015 (wydanie VII 2021)

Przedmiot	Klasa	Podręcznik Podręcznik drugi lub uzupełniający	Autor	Wydawnictwo/ Nr dopuszczenia
		Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska	WSIP 2013/ MEN
		Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka.	Helena Ciborowska, Anna Rudnicka	PZWL 2014
Pracownia żywienia i dietetyki	5	Zasady żywienia. Część 1 i część 2. Kwalifikacja HGT.12.	Dorota Czerwińska	WSIP 2015 (wydanie VII 2021)
		Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska, Czerwińska	WSIP 2013/ MEN
		Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka.	Helena Ciborowska, Anna Rudnicka	PZWL 2014
Podstawy treningu personalnego	5			