

WYKAZ PODRĘCZNIKÓW DO PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH
Zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych, symbol cyfrowy: 343404

ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH w Ornontowicach,
 Typ szkoły: Technikum po SP

Kwalifikacje: HGT.02- Przygotowanie i wydawanie dań
 HGT.12 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Lp	Przedmioty nauczania	Podręczniki do zakupu w poszczególnych klasach					Wykaz sprawdził
		Klasa I	Klasa II	Klasa III	Klasa IV	Klasa V	
1	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz WSiP 2021	-	-	-	-	A d a m J a s z t a l

2	Wyposażenie techniczne	-	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz WSiP 2021	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz WSiP 2021	-	-	Adam Jaształ
3	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Technologia Gastronomiczna z Towaroznawstwem. Przygotowywanie i Wydawanie Dań. Kwalifikacja HGT.02. Szkoła Ponadpodstawowa. Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych. Kucharz. Podręcznik cz.1 Małgorzata Konarzewska WSiP 2019- podręcznik obowiązuje przez 3 lata	Technologia Gastronomiczna z Towaroznawstwem. Przygotowywanie i Wydawanie Dań. Kwalifikacja HGT.02. Szkoła Ponadpodstawowa. Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych. Kucharz. Podręcznik Część 2 WSiP 2019- Małgorzata Konarzewska podręcznik z klasy 1	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna, część 1 i 2 Anna Kmiołek WSiP	-	-	Dorota Musiała - Ostaszewska

4	Zasady żywienia	-	-	Zasady żywienia. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 1 Dorota Czerwińska WSiP/ 2021	Zasady żywienia. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 2 Dorota Czerwińska WSiP/ 2021		Adam Jasztal
5	Organizacja produkcji gastronomicznej	-	-	Podręcznik zostanie podany we wrześniu	Organizacja produkcji gastronomicznej Anna Kmiołek WSiP	Organizacja produkcji gastronomicznej Anna Kmiołek WSiP	Dorota Musiała Ostaszewska
6	Usługi gastronomiczne	-	-----	Usługi gastronomiczne Renata Szajna Danuta Ławniczak	Usługi gastronomiczne Renata Szajna Danuta Ławniczak WSiP - podręcznik z klasy 3	Usługi gastronomiczne Renata Szajna Danuta Ławniczak WSiP - podręcznik z klasy 3	Dorota Musiała - Ostaszewska

7	Język obcy zawodowy	-	-	Język angielski zawodowy dla technika usług kelnerskich i technika żywienia i usług gastronomicznych Katarzyna Sarna, Rafał Sarna Wydawnictwo: WSIP	-	Język angielski zawodowy dla technika usług kelnerskich i technika żywienia i usług gastronomicznych Katarzyna Sarna, Rafał Sarna Wydawnictwo: WSIP	
8	Dietetyka	-	-	-	-		
9	Zajęcia praktyczne - pracownia gastronomiczna	Sporządzanie potraw i napojów Anna Kmiołek -Gizara cz.2 WSiP- podręcznik obowiązuje przez 3 lata	Sporządzanie potraw i napojów Anna Kmiołek -Gizara cz.2 WSiP- podręcznik obowiązuje przez 3 lata	Sporządzanie potraw i napojów Anna Kmiołek -Gizara cz.2 WSiP- podręcznik obowiązuje przez 3 lata	-	-	A.Jasińska

10	Zajęcia praktyczne - planowanie żywienia i procesów gastronomicznych	-	-	Pracownia organizacji żywienia- praktyczna nauka zawodu Joanna Duda Sebastian Krzywda WSiP	Pracownia organizacji żywienia- praktyczna nauka zawodu Joanna Duda Sebastian Krzywda WSiP	Pracownia organizacji żywienia- praktyczna nauka zawodu Joanna Duda Sebastian Krzywda WSiP	Dorota Musiała - Ostaszewska
11	Zajęcia praktyczne- obsługa konsumenta	-	-	-	-		
12	Zajęcia praktyczne - dietetyka	-	-	-	-		