

**Wykaz podręczników dla techników po szkole podstawowej - przedmioty zawodowe –  
technik żywienia i usług gastronomicznych - 2022/2023**

**Klasa 1 (podstawa programowa 2019)**

<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 Górską	WSiP
Przyjmowanie i magazynowanie żywności	1. Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń cz.1,2	Iwona Namysław, Lidia Górską	WSiP
	2. Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. Podręcznik do nauki zawodu techników żywienia i usług gastronomicznych	Anna Kmiótek	WSiP
Pracownia gastronomiczna	Pracownia gastronomiczna	Anna Kmiótek - Gizara	WSiP

**Klasa 2 (podstawa programowa 2019)**

<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.Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań.HGT.02	Małgorzata Konarzewska	WSiP
	2.Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń cz.1,2	Iwona Namysław, Lidia Górka	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 Kmiotek	WSiP
		Marzanna Zienkiewicz, Joanna Duda	WSiP
		Marzanna Zienkiewicz, Joanna Duda	WSiP
Planowanie żywienia	Zasady żywienia cz.1	Dorota Czerwińska	WSiP
Pracownia gastronomiczna	Pracownia gastronomiczna	Anna Kmiotek - Gizara	WSiP

### Klasa 3 (podstawa programowa 2019)

Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo
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.Technologia gastronomiczna z	Małgorzata Konarzewska	WSiP

	towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań.HGT.02 2.Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń cz.1,2	Iwona Namysław, Lidia Górka	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
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 (podstawa programowa 2019)

<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.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 Górską	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 Kmiotek  Marzanna Zienkiewicz, Joanna Duda  Marzanna Zienkiewicz, Joanna Duda	WSiP  WSiP  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			