

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

Klasa 4 (podstawa programowa 2019)

Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo
Bezpieczeństwo i higiena pracy	1. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Agnieszka Kasperek, Marzena Kondratowicz	WSiP
	2. BHP w branży gastronomicznej	Piotr Dominik	WSiP
Podstawy gastronomii	1. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. II	Małgorzata Konarzewska	WSiP
	2. Towaroznawstwo żywności	Danuta Kołożyn - Krajewska Tadeusz Sikora	WSiP
	3. Procesy technologiczne w gastronomii	Irena Namysław, Lidia Górską	WSiP
Organizowanie produkcji gastronomicznej	1. Organizacja produkcji gastronomicznej	Anna Kmiołek	WSiP
	2. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja TG.16 Cz.1,2	Marzanna Zienkiewicz, Joanna Duda	WSiP
	3. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja TG.12.Cz.2	Marzanna Zienkiewicz, Joanna Duda	WSiP
Planowanie żywienia	Zasady żywienia cz.1	Dorota Czerwińska	WSiP
Kompetencje personalne i społeczne			
Język angielski w gastronomii	Język angielski zawodowy w gastronomii	Rafał Sarna	WSiP

Pracownia planowania i prowadzenie usług gastronomicznych	1. Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej cz. X	Joanna Ozdarska	ab FORMAT
	2. Usługi gastronomiczne	Anna Kimiołek	WSiP