**ZESPÓŁ SZKÓŁ**

**IM. WINCENTEGO WITOSA**

**W ZARZECZU**

**Szkolny zestaw podręczników**

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

**Przedmioty zawodowe**

**2023/2024**

**TECHNIKUM 5-letnie**

**Klasa I – przedmioty zawodowe**

**Technik żywienia i usług gastronomicznych**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot** | **Autor** | **Tytuł** | **Wydawnictwo** |

**Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| BHP w gastronomii | W. Bukała  K.Szczęch | „Bezpieczeństwo i higiena pracy” | WSiP |
| Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych | M. Zienkiewicz | Sporządzanie potraw i napojów, cz. 1 | WSiP |
| Technologia gastronomiczna | A. Kmiołek - Gizara | Sporządzanie potraw i napojów, cz. 2 | WSiP |
| Podstawy gastronomii | A. Kmiołek - Gizara | Podstawy gastronomii i technologii żywności | WSiP |

**Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Pracownia technologii gastronomicznej | A. Kmiołek - Gizara | Sporządzanie potraw i napojów  | WSiP |

**TECHNIKUM 5-letnie**

**Klasa II – przedmioty zawodowe**

**Technik żywienia i usług gastronomicznych**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot** | **Autor** | **Tytuł** | **Wydawnictwo** |

**Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych | M. Zienkiewicz | Sporządzanie potraw i napojów, cz. 1 | WSiP |
| Technologia gastronomiczna | A. Kmiołek - Gizara | Sporządzanie potraw i napojów, cz. 1 | WSiP |

**Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Pracownia technologii gastronomicznej | A. Kmiołek - Gizara | Sporządzanie potraw i napojów cz.1 | WSiP |

**TECHNIKUM 5-letnie**

**Klasa III – przedmioty zawodowe**

**Technik żywienia i usług gastronomicznych**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot** | **Autor** | **Tytuł** | **Wydawnictwo** |

**Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Technologia gastronomiczna | A. Kmiołek - Gizara | Sporządzanie potraw i napojów, cz. 1 | WSiP |
| Zasady żywienia człowieka | B. PrzygodaH. KunachowiczI. Nadolna  | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych | WSiP |
| Język obcy w gastronomii (angielski) | V. EvansJ. DooleyR. Hayley | Career Paths Cooking | Express Publishing  |
| Planowanie żywienia | B. PrzygodaH. KunachowiczI. Nadolna | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych | WSiP |

**Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Pracownia technologii gastronomicznej | A. Kmiołek - Gizara | Sporządzanie potraw i napojów cz.1 | WSiP |

**TECHNIKUM 5-letnie**

**Klasa IV – przedmioty zawodowe**

**Technik żywienia i usług gastronomicznych**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot** | **Autor** | **Tytuł** | **Wydawnictwo** |

**Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Zasady żywienia człowieka | B. PrzygodaH. KunachowiczI. Nadolna | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych | WSiP |
| Język obcy w gastronomii (angielski) | V. EvansJ. DooleyR. Hayley  | Career Paths Cooking | Express Publishing |
| Planowanie żywienia | B. PrzygodaH. KunachowiczI. Nadolna | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych | WSiP  |
| Podstawy żywienia dietetycznego | B. PrzygodaH. KunachowiczI. Nadolna | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych | WSiP |
| Usługi gastronomiczne i cateringowe | B. PrzygodaH. KunachowiczI. Nadolna | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych | WSiP |

**Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Pracownia planowania żywienia i organizacji produkcji gastronomicznej | B. PrzygodaH. KunachowiczI. Nadolna | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych | WSiP |
| Pracownia usług i obsługi konsumenta | R. SzajnaD. Łowiczek | Usługi gastronomiczne | WSiP |

**TECHNIKUM 5-letnie**

**Klasa V – przedmioty zawodowe**

**Technik żywienia i usług gastronomicznych**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot** | **Autor** | **Tytuł** | **Wydawnictwo** |

**Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Język obcy w gastronomii (angielski) | V. EvansJ. DooleyR. Hayley | Career Paths Cooking | Express Publishing |
| Planowanie żywienia | B. PrzygodaH. KunachowiczI. Nadolna | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych | WSiP |
| Podstawy żywienia dietetycznego | B. PrzygodaH. KunachowiczI. Nadolna | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych | WSiP  |
| Usługi gastronomiczne i cateringowe | B. PrzygodaH. KunachowiczI. Nadolna | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych | WSiP |

**Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Pracownia planowania żywienia i organizacji produkcji gastronomicznej | B. PrzygodaH. KunachowiczI. Nadolna | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych | WSiP |
| Pracownia usług i obsługi konsumenta | R. SzajnaD. Łowiczek | Usługi gastronomiczne | WSiP |