

PODRĘCZNIKI DLA KLAS I – PRZEDMIOTY ZAWODOWE GASTRONOMICZNE (2021/2022)

PRZEDMIOT		TYTUŁ	AUTOR	WYDAWNICTWO
TECHNIK USŁUG KELNERSKICH				
1.	BHP i wyposażenie techniczne	BHP w branży gastronomicznej. Podręcznik	Piotr Dominik	WSiP
2.	Podstawy żywienia człowieka	Zasady Żywienia Część 1	Dorota Czerwińska	WSiP
3.	Usługi kelnerskie(grupy)	OBSŁUGA KELNERSKA. PODRĘCZNIK DO NAUKI ZAWODU KELNER. CZĘŚĆ 1	Renata Szajna Danuta Ławniczak	WSiP
4.	Pracownia obsługi konsumenta (grupy)	-----		
5.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów Część 1	Anna Kmiotek	WSiP
TECHNIK ORGANIZACJI I USŁUG GASTRONOMICZNYCH				
6.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Sporządzanie potraw i napojów Część 1	Marzanna Zienkiewicz	WSiP
7.	Zasady żywienia człowieka	Zasady Żywienia Część 1	Dorota Czerwińska	WSiP
8.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem (przygotowanie i wydawanie dań) Część 1	Małgorzata Konarzewska	WSiP (reforma 2019)
9.	Pracownia gastronomiczna	Procesy technologiczne w gastronomii Część 1	Iwona Namysław Lidia Górską	WSiP
TECHNIK HOTELARSTWA				
10.	Pracownia obsługi gościa	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz.2	Witold Drogoń Bożena Granecka- Wrzosek	WSiP
11.	Usługi żywieniowe	Hotelarstwo- Usługi żywieniowe część IV	Beata Sawicka Beata Biłska Agnieszka Tul- Krzyszczuk Ewa Świstak Monika Świątkowska Hanna Górską- Warsewicz	Format AB

BRANŻOWA SZK. I ST - PRACOWNIK OBSŁUGI HOTELOWEJ

12.	Pracownia usług żywieniowych	Hotelarstwo- Usługi żywieniowe część IV	Beata Sawicka Beata Bilska Agnieszka Tul- Krzyszczuk Ewa Świstak Monika Świątkowska Hanna Górską- Warsewicz	Format AB
	Obsługa gościa	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz.2	Witold Drogoń Bożena Granecka- Wrzosek	WSiP

BRANŻOWA SZK. I ST - KUCHARZ

13.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Sporządzanie potraw i napojów Część 1	Marzanna Zienkiewicz	WSiP
14.	Zasady żywienia człowieka	Zasady Żywienia Część 1	Dorota Czerwińska	WSiP
15.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem (przygotowanie i wydawanie dań) Część 1	Małgorzata Konarzewska	WSiP (reforma 2019)
16.	Pracownia gastronomiczna	Procesy technologiczne w gastronomii Część 1	Iwona Namysław Lidia Górską	WSiP/ REA