

Podręczniki do przedmiotów zawodowych - gastronomicznych (2023/2024)

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 ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH				
1	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Sporządzanie potraw i napojów Część 1	Marzanna Zienkiewicz	WSiP
2	Zasady żywienia człowieka	Zasady Żywienia Część 1	Dorota Czerwińska	WSiP
3	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem (przygotowanie i wydawanie dań) Część 1	Małgorzata Konarzewska	WSiP (reforma 2019)
4	Pracownia gastronomiczna	Procesy technologiczne w gastronomii Część 1	Iwona Namysław Lidia Górską	WSiP
TECHNIK HOTELARSTWA				
1	Pracownia obsługi gościa	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz.2	Witold Drogoń Bożena Granecka-Wrzosek	WSiP
2	Usługi żywieniowe	Hotelarstwo- Usługi żywieniowe część IV	Beata Sawicka Beata Bilską Agnieszka Tul-Krzyszczuk Ewa Świstak Monika Świątkowska Hanna Górską-Warsewicz	Format AB
PRACOWNIK OBSŁUGI HOTELOWEJ				
1	Pracownia usług żywieniowych	Hotelarstwo- Usługi żywieniowe część IV	Beata Sawicka Beata Bilską Agnieszka Tul-Krzyszczuk Ewa Świstak Monika Świątkowska	Format AB

			Hanna Górską-Warsewicz	
2	Obsługa gościa	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz.2	Witold Drogoń Bożena Granecka-Wrzosek	WSiP
KUCHARZ				
1	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Sporządzanie potraw i napojów Część 1	Marzanna Zienkiewicz	WSiP
2	Zasady żywienia człowieka	Zasady Żywienia Część 1	Dorota Czerwińska	WSiP
3	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem (przygotowanie i wydawanie dań) Część 1	Małgorzata Konarzewska	WSiP (reforma 2019)
4	Pracownia gastronomiczna	Procesy technologiczne w gastronomii Część 1	Iwona Namysław Lidia Górską	WSiP/ REA
KELNER				
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 Kmiołek	WSiP