

## Zestaw podręczników na rok szkolny 2018/2019 dla Technikum Nr 1 technik żywienia i usług gastronomicznych (przedmioty zawodowe)

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Autor	Wydawnictwo/ Nr dopuszczenia	Podręcznik drugi lub uzupełniający	Autor	Wydawnictwo/ Nr dopuszczenia
Język obcy zawodowy	2	Cooking	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryah Hayley	Express Publishing Nie dotyczy	Język angielski zawodowy w gastronomii.		WSiP
Bezpieczeństwo i higiena pracy w usługach gastronomicznych	2	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Krzysztof Szczęch, Wanda Bukała	WSiP Brak			
Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej	1, 2	Działalność gospodarcza w gastronomii	H. Górską-Warsewicz, B. Sawicka, T. Mikulska	REA 1/2014	Przedsiębiorstwo gastronomiczne	A. Grontkowska	Format AB
Technologia gastronomiczna	1, 2, 3	Sporządzanie potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności Sporządzanie potraw i napojów. Technologia gastronomiczna cz. 1 i cz. 2	Anna Kmiotek	21/2013 WSiP 2013			
Pracownia gastronomiczna	1	Sporządzanie potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności Sporządzanie potraw i napojów. Technologia gastronomiczna cz. 1	Anna Kmiotek	21/2013 WSiP 2013			
Pracownia gastronomiczna	2, 3	Sporządzanie potraw i napojów. Technologia gastronomiczna cz. 2	Anna Kmiotek	WSiP 65/2013			
Wyposażenie zakładów gastronomicznych	2	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Wyposażenie zakładów gastronomicznych cz. 3	Marzanna Zienkiewicz	WSiP 11/2014	Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych	Witold Jastrzębski	WSiP
Podstawy żywienia człowieka	2, 3, 4	Zasady żywienia . Planowanie i ocena	H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Skibińska, H. Turleiska	WSiP 2013/MEN	Zasady żywienia człowieka	H. Kunachowicz	WSiP
Organizacja usług gastronomicznych	3, 4	Usługi gastronomiczne	Anna Kmiotek	WSiP 2013			
Pracownia organizacji usług gastronomicznych	3, 4	Organizacja produkcji gastronomicznej	Anna Kmiotek	WSiP 23/2013			
Pracownia obsługi konsumenta	4	Usługi gastronomiczne	Anna Kmiotek	WSiP 2013			