

WYKAZ PODRĘCZNIKÓW

Zawód: Technik żywienia i usług gastronomicznych – symbol cyfrowy 343404

Kwalifikacje TG.07, TG.16 / T.06, T.15

Lp.	Przedmioty nauczania	Klasa			
		1	2	3	4
Wykaz podręczników					
1.	Działalność gospodarcza w gastronomii			Prowadzenie działalności gastronomicznej Teres Grobelny, Wiesław Arcie Wyd. WSiP	Prowadzenie działalności gastronomicznej Teres Grobelny, Wiesław Arcie Wyd. WSiP
2.	Język angielski zawodowy			Materiały własne nauczyciela	Materiały własne nauczyciela
3.	Urządzenia techniczne i bezpieczeństwo w gastronomii	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa A. Kasperek, M. Kondratowicz Wyd. WSiP	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa A. Kasperek, M. Kondratowicz Wyd. WSiP		
4.	Planowanie i ocena żywienia		Zasady żywienia. Planowanie i ocena H. Kunachowicz Wyd. WSiP	Zasady żywienia. Planowanie i ocena H. Kunachowicz Wyd. WSiP	
5.	Sporządzanie potraw i napojów	Sporządzanie potraw i napojów Towaroznawstwo i przechowywanie żywności Anna Kmiotek Wyd. WSiP	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. cz. 1 i 2 Technologia gastronomiczna Anna Kmiotek Wyd. WSiP	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów cz. 2 Technologia gastronomiczna Anna Kmiotek Wyd. WSiP	
6.	Organizacja produkcji gastronomicznej			Organizacja produkcji gastronomicznej Anna Kmiotek Wyd. WSiP	Organizacja produkcji gastronomicznej Anna Kmiotek Wyd. WSiP
7.	Usługi gastronomiczne			Usługi gastronomiczne Anna Kmiotek Wyd. WSiP	Usługi gastronomiczne Anna Kmiotek Wyd. WSiP