

Wykaz podręczników do kształcenia zawodowego w ZSSiH na cykl kształcenia 2022/27 technik żywienia i usług gastronomicznych 343404

Przedmiot	Klasa	Podręcznik / numer lub rok dopuszczenia
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	I, II, III	Marzanna Zienkiewicz, Anna Kmiołek-Gizara. Sporządzanie potraw i napojów cz.1 i cz.2 Wyd. WSiP 2018
Pracownia gastronomiczna	I, II, III	Marzanna Zienkiewicz, Anna Kmiołek-Gizara. Sporządzanie potraw i napojów cz.1 i cz.2 Wyd. WSiP 2018
Podstawy gastronomii	I	Anna Kmiołek-Gizara Podstawy gastronomii i technologii żywności cz.1 Wyd. WSiP 2017 (podręcznik nieobowiązkowy)
Wyposażenie zakładów gastronomicznych	I	Marzanna Kondratowicz, Agnieszka Kasperek. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Wyd. WSiP 2021 Wyd. VII zmienione
Podstawy żywienia człowieka	III	Hanna Kunachowicz. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12. Część 1. Wyd. WSiP 2021
Planowanie żywienia Pracownia planowania żywienia	III V	Hanna Kunachowicz. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12. Część 1. Wyd. WSiP 2020
Usługi gastronomiczne	IV	Hanna Kunachowicz. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12. Część 2. Wyd. WSiP 2020
Bezpieczeństwo i higiena pracy	I i IV	Brak podręcznika