**SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW DLA SZKOŁY PONADPODSTAWOWEJ**

**pp 2019**

**PRZEDMIOTY ZAWODOWE**

**Technikum żywienia i usług gastronomicznych**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot** | **Tytuł podręcznika** | **Autor** | **Wydawnictwo** |
| **bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii** | „Sporządzanie potraw i napojów” . Część 1.HGT.02 | Marzanna Zienkiewicz | WSIP |
| **podstawy gastronomii** | „Sporządzanie potraw i napojów” . Część 2.HGT.02 | Marzanna Zienkiewicz | WSIP |
| **technologia gastronomiczna** | „Sporządzanie potraw i napojów” . Część 2.HGT.02 | Marzanna Zienkiewicz | WSIP |
| **Zasady żywienia człowieka** | „Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. „Część 1. Zasady żywieniaHGT.12 | Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska | WSiP |
| **Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej** | „Zasady żywienia. Planowanie i ocena”„ Organizacja produkcji gastronomicznej” | Hanna Kunachowicz, Irena NadolnaAnna Kmiołek | WSiPWSiP |
| **Podstawy żywienia dietetycznego** | „Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. „Część 1. Zasady żywieniaHGT.12 | Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska | WSiP |
| **Usługi gastronomiczne i cateringowe** | „Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. „Część 2. HGT.12 | Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska | WSiP |
| **pracownia technologii gastronomicznej** | „Sporządzanie potraw i napojów” . Część 2.HGT.02 | Marzanna Zienkiewicz | WSIP |
| **Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii** | „Zasady żywienia. Planowanie i ocena”„ Organizacja produkcji gastronomicznej” | Hanna Kunachowicz, Irena NadolnaAnna Kmiołek | WSiPWSiP |
| **Pracownia usług i obsługi konsumenta** | „Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. „Część 2. HGT.12 | Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska | WSiP |