|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Klasa 1 i 2 Branżowa szkoła 2 stopnia - TG 16 Technik żywienia i usług gastronomicznych** | | | | |
| Przedmiot | Autorzy | Tytuł podręcznika | Nr dopuszczenia/ numer programu | Klasa |
| Obsługa klienta w gastronomii | Renata Szajna, Danuta Ławniczak, Alina Ziaja | Renata Szajna, Danuta Ławniczak, Alina Ziaja  ,,Obsługa gości"- zeszyt ćwiczeń, WSiP, REA. |  |  |
| Planowanie żywienia i usług gastronomicznych | Joanna Duda, Sebastian Krzywda | Pracownia organizacji żywienia, WSiP |  |  |
| Organizacja produkcji gastronomicznej | Beata Bilska, Hanna Górska- Warsewicz, Beata Sawicka, Agnieszka Tul-Krzyszczuk. | Organizacja produkcji gastronomicznej, WSiP. | Rok dopuszczenia 2013. |  |
| Usługi gastronomiczne | Anna Kmiołek | Usługi gastronomiczne"- Kwalifikacja T.15, WSiP | Rok dopuszczenia 2013. |  |
| Zasady żywienia | Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych HGT.12. CZĘŚĆ 1Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych |  |  |