|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Klasa 1 GA i 1 GB Technik żywienia i usług gastronomicznychspecjalizacja Dietetyka**  Przed zakupem podręczników proszę skontaktować się z nauczycielem prowadzącym przedmiot  NAZWA PROGRAMU: Program opracowany na podstawie projektu ORE ze zmianami | | | | |
| Przedmiot | Autorzy | Tytuł podręcznika | Nr dopuszczenia/numer programu | Klasa |
| Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | Małgorzata Konarzewska | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem - Gastronomia tom II - podręcznik cz. 1", HGT 02 Podręcznik do zawodów technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz. Gastronomia Tom II. Część 1 | Reforma 2019 | 1GA |
| Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych | MarzannaZienkiewicz | Sporządzanie potraw i napojów TG07 cz. I | 2018 | 1GA |
| Podstawy gastronomii [zt] | Kmiołek Anna | Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 1. Podstawy gastronomii. Podręcznik do nauki zawodów z branży gastronomicznej |  | 1 GA |
| Bezpieczeństwo i higiena pracy | MarzannaZienkiewicz | Sporządzanie potraw i napojów TG07 cz. I | 2018 | 1GA |
| Procesy technologiczne w gastronomii | Longina Borkowicz | Pracownia Gastronomiczna cz1 Repetytorium- ćwiczenia praktyczne Kwalifikacja HTG 02  Format AB | 2020 | 1GA |
| **Klasa 2 GA Technik żywieni i usług gastronomicznych: specjalizacja Dietetyka** | | | | |
| Przedmiot | Autorzy | Tytuł podręcznika | Nr dopuszczenia/numer programu | Klasa |
| Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | Małgorzata Konarzewska | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem - Gastronomia tom II - podręcznik cz. 1", Podręcznik do zawodów technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz. Gastronomia Tom II. Część 1 | Reforma 2019 | 2GA |
| Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej | Joanna Ozdarska | Żywienie i usługi gastronomiczne Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej AB Format |  | 2GA |
| Procesy technologiczne w gastronomii | Iwona Namysław, Lidia Górska | Procesy technologiczne w gastronomii część 1 i 2, WSiP. |  | 2GA |
| Obsługa konsumenta | Renata Szajna, Danuta Ławniczak, Alina Ziaja | Obsługa klientów w gastronomii Zeszyt ćwiczeń WSIP REA |  |  |
| Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej | Anna Duda, Sebastian Krzywda | Pracownia organizacji żywienia, WSiP Organizacja żywienia i usług gastronomicznych |  | 2GA |
| 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 | 2020 | 2GA |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Klasa 3GA**  **Technikum żywienia i usług gastronomicznychspecjalizacja dietetyka** | | | | |
| Przedmiot | Autorzy | Tytuł podręcznika | Nr dopuszczenia/numer programu | Klasa |
| Technologia gastronomiczna towaroznawstwem | Małgorzata Konarzewska | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem - Gastronomia tom II - podręcznik cz. 1", Podręcznik do zawodów technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz. Gastronomia Tom II. Część 2 |  | 3GAp |
| Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej | Anna Duda, Sebastian Krzywda | Pracownia organizacji żywienia, WSiP Organizacja żywienia i usług gastronomicznych |  | 3GAp |
| Obsługa konsumenta | Renata Szajna, Danuta Ławniczak, Alina Ziaja | Renata Szajna , Danuta Ławniczak, Alina Ziaja,, Obsługa gości"- zeszyt ćwiczeń, WSiP, REA. |  | 3GAp |
| Procesy technologiczne w gastronomii | Iwona Namysław, Lidia Górska | Procesy technologiczne w gastronomii część 2, WSiP. |  | 3GAp |
| 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 | 2019 | 3GAp |
| **Klasa 4GSg**  **Technikum żywienia i usług gastronomicznych** | | | | |
| Przedmiot | Autorzy | Tytuł podręcznika | Nr dopuszczenia/numer programu | Klasa |
| 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 | 2019 | 3GSg |
| Planowanie żywienia i produkcji gastronomiczne | Anna Duda, Sebastian Krzywda | Pracownia organizacji żywienia, WSiP Organizacja żywienia i usług gastronomicznych |  | 3GSg |
| Organizacja produkcji gastronomicznej | Beata Bilska, Hanna Górska-Warsewicz, Beata Sawicka, Agnieszka Tul-Krzyszczuk | Organizacja produkcji gastronomicznej, WSiP i REA |  | 3 GSg |
| **Klasa 4 Gap Technik żywienia i usług gastronomicznych** | | | | |
| Przedmiot | Autorzy | Tytuł podręcznika | Nr dopuszczenia/ numer programu | Klasa |
| Obsługa konsumenta | Renata Szajna, Danuta Ławniczak, Alina Ziaja | Renata Szajna, Danuta Ławniczak, Alina Ziaja,, Obsługa gości"- zeszyt ćwiczeń, WSiP, REA. |  | 4GAp |
| Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznych | Joanna Duda, Sebastian Krzywda | Pracownia organizacji żywienia, WSiP |  | 4GAp |
| Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznych | Joanna Ozdarska | Żywienie i usługi gastronomiczne Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej AB Format | Rok dopuszczenia 2013. | 4GAp |
| Usługi gastronomiczne | Anna Kmiołek | Usługi gastronomiczne"- Kwalifikacja T.15, WSiP | Rok dopuszczenia 2013. | 4GAp |
| 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 |  | 4GAp |