

# Technikum WYKAZ PODRĘCZNIKÓW NA ROK SZKOLNY 2020/2021

## PRZEDMIOTY ZAWODOWE

<b>Technik Żywności i Usług Gastronomicznych PRZEDMIOTY ZAWODOWE</b>				
<b>Nazwa przedmiotu</b>	<b>Klasa</b>	<b>Autor</b>	<b>Tytuł</b>	<b>Wydawnictwo</b>
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	I	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem.  Przygotowywanie i wydawanie dań  Część 1	WSiP  Wydanie VI zmienione (2019)
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	II i III	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem.  Przygotowywanie i wydawanie dań  Część 2	Wydanie VI zmienione (2019)
Pracownia gastronomiczna	I, II, III	Iwona Namysław  Lidia Górską	Procesy technologiczne w gastronomii  Zeszyt ćwiczeń część 1 i 2	REA
Zasady żywienia	II, III	Dorota Czerwińska	Zasady Żywności. Część 1 i 2.	WSiP

				12/2015
Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych	II	Marzanna Zienkiewicz	Sporządzenie i ekspedycja potraw i napojów część 3. Wyposażenie zakładów gastronomicznych	WSiP 11/2014
Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	I	Krzysztof Szczęsny	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP
Usługi gastronomiczne	II	Renata Szajna Danuta Ławniczak	Usługi gastronomiczne	WSiP 33/2014
Organizacja produkcji gastronomicznej	II	Anna Kmiołek	Organizacja produkcji gastronomicznej	WSiP 23/2013
Pracownia żywienia i usług gastronomicznych	III, IV	Joanna Duda Sebastian Krzywda	Pracownia organizacji żywienia	WSiP
Obsługa klienta	IV,	Renata Szajna Danuta Ławniczak	Obsługa klienta w gastronomi	WSiP