

Rok szkolny 2018/2019

WYKAZ PODRĘCZNIKÓW DLA TECHNIKUM

Zawód: technik żywienia i usług

L.p.	Nazwa przedmiotu	L. godz. w cyklu naucz.	Klasa				Podręcznik
			I	II	III	IV	
			Liczba godz./tyg.				
1.	Technika i bezpieczeństwo w gastronomii	90	1	2	-	-	A.Kasperek, M. Kondratowicz – GASTRONOMIA . TOM I „ Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii” REA/WSiP
2.	Podstawy działalności w gastronomii	90	-	2	1	-	H. Górską-Wersewicz, B. Sawicka, T. Mikulska. GASTRONOMIA . TOM III „Działalność gospodarcza w gastronomii” REA/WSiP
3.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	210	2	2	3	-	M. Konarzewska – GASTRONOMIA TOM II „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” cz. 1, 2. REA/WSiP
4.	Pracownia technologiczna	390	4	4	5		
5.	Produkcja gastronomiczna	180	-	6	-		
6.	Język angielski zawodowy lub	90	1	1	1	-	Career Path-Cooking EXPRESS PUBLISHING
	Język niemiecki zawodowy						B. Kujawa, M. Stina – „MIT BERUF DEUTSCH” Profil turystyczno gastronomiczny” NOWA ERA
7.	Zasady żywienia	120	-	2	2	-	D. Czerwińska - „Zasady żywienia” cz. 1, 2 REA/WSiP
8.	Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej	90	-	-	2	2/0	J. Duda, S. Krzywda – „Pracownia organizacji żywienia” REA
9.	Usługi gastronomiczne	105	-	-	2	2/0	R. Szajna, D. Ławniczak – „ Usługi gastronomiczne” REA/WSiP
10.	Organizowanie produkcji gastronomicznej	45	-	-	-	3/0	B. Bliska, H. Górską-Warsewicz, B. Sawicka, A. Tul-Krzyszczuk – „Organizacja produkcji gastronomicznej” REA/WSiP
11.	Pracownia obsługi klienta	90	-	-	2	2/0	P. Dominik „Pracownia obsługi klientów”
12.	Praktyka zawodowa	160	-	-	4 tyg.	-	

Zawód: Kelner

L.p.	Nazwa przedmiotu	L. godz. w cyklu naucz.	Klasa				Podręcznik
			I	II	III	IV	
1.	Podstawy żywienia człowieka	60	1	1	-	-	D. Czerwińska - „Zasady żywienia” cz. 1 REA/WSiP
2.	Prowadzenie działalności gastronomicznej	30	-	1	-	-	H. Górską-Wersewicz, B. Sawicka, T. Mikulska. GASTRONOMIA . TOM III „Działalność gospodarcza w gastronomii” REA/WSiP
3.	Technologia gastronomiczna	180	3	3	-	-	M. Konarzewska – GASTRONOMIA TOM II „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” cz. 1, 2. REA/WSiP
4.	Pracownia gastronomiczna	180	3	3			
5.	Język angielski zawodowy	90	1	1	1	-	Career Path-Cooking EXPRESS PUBLISHING A. Baude, M. Iglesias, A. Inesta - “Ready to Order”
6.	Obsługa gości	180	-	3	3	-	R. Szajna, D. Ławniczak „Obsługa kelnerska” cz.1, 2 -REA/ WSiP
7.	Pracownia obsługi gości	180	-	3	3	-	
8.	Usługi gastronomiczne	210	-	2	3	4/0	R. Szajna „Usługi kelnerskie” cz. 1,2 – REA/WSiP
9.	Pracownia planowania usług gastronomicznych	210	-	2	2	6/0	
10.	Praktyki zawodowe	180	-	-	6	-	

Zawód: Technik technologii żywności

L.p.	Nazwa przedmiotu	L. godz. w cyklu naucz.	Klasa				Podręcznik
			I	II	III	IV	
1.	Technologie w produkcji cukierniczej	240	2	4	2	-	M. Kaźmierczak WYROBY CUKIERNICZE. TOM II „Technologie produkcji cukierniczych” cz. 1, 2 REA/WSiP
2.	Pracownia technologiczna	90	-	-	3	-	
3.	Produkcja cukiernicza	360	6	6	-	-	
4.	Podstawy działalności gospodarczej	90	-	3	-	-	T.Gorzelański, W. Aue „Prowadzenie działalności gospodarczej” WSiP
5.	Technika w produkcji cukierniczej	120	-	4	-	-	K. Kocierz WYROBY CUKIERNICZE. TOM I „Technika w produkcji cukierniczej” REA/WSiP
6.	Język angielski zawodowy	90	-	2	1		Career Path-Cooking EXPRESS PUBLISHING
7.	Technologie przetwórstwa spożywczego	135	-	-	2	5/0	Technologia żywności cz. 1, 2, 3, 4 pod redakcją M. Dłużewskiego WSiP
8.	Podstawy analizy żywności	60	-	-	1	2/0	M. Obiedziński, „Wybrane zagadnienia z analizy żywności” Wydawnictwo SGGW
9.	Pracownia analizy żywności	135	-	-	3	3/0	
10.	Organizacja procesu technologicznego w praktyce	60	-	-	2	-	
11.	Praktyki zawodowe	120	-	-	4	-	

WYKAZ PODRĘCZNIKÓW DLA BRANŻOWEJ SZKOŁY I STOPNIA

Zawód: kucharz

L.p.	Nazwa przedmiotu	L. godz. w cyklu naucz.	Klasa			Podręcznik
			I	II	III	
1.	Technika i bezpieczeństwo w gastronomii	96	1	1	1	A.Kasperek, M. Kondratowicz – GASTRONOMIA . TOM I „ Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii” REA/WSiP
2.	Podstawy działalności w gastronomii	64	1	1	-	H. Górską-Wersecz, B. Sawicka, T. Mikulska. GASTRONOMIA . TOM III „Działalność gospodarcza w gastronomii” REA/WSiP
3.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	384	4	4	4	M. Konarzewska – GASTRONOMIA TOM II „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” cz. 1, 2. REA/WSiP
4.	Pracownia technologiczna	480	5	5	5	
5.	Język angielski zawodowy	64	1	1	-	Career Path-Cooking EXPRESS PUBLISHING
6.	Zajęcia Praktyczne	608	-	7	12	