**Podręczniki do zajęć edukacyjnych – Placówka nr 1**

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa i symbol cyfrowy zawodu | Nazwa przedmiotu | Klasa | Tytuł | Autor | Wydawnictwo | Nr dopuszczenia podręcznika | Nauczyciel odpowiedzialny za wniosek |
| podręcznika | materiału edukacyjnego | materiału ćwiczeniowego |
|  | Technik żywienia i usług gastronomicznych343404 | Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii | Pierwsza |  | Bhp w branży gastronomicznej.  |  | P. Domink | WSiP |  | Danuta Prorok |
|  | Technik żywienia i usług gastronomicznych343404 | Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych | Pierwsza | Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Wyposażenie zakładów gastronomicznychCzęść 3.  |  |  | M. Zienkiewicz | WSiP | 11/2014 | Danuta Prorok |
|  | Technik żywienia i usług gastronomicznych343404 | Podstawy gastronomii | Pierwsza |  | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Część 1 |  | M. Konarzewska | WSiP |  | Danuta Prorok |
|  | Technik żywienia i usług gastronomicznych343404 | Technologia gastronomiczna  | Pierwsza |  | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Część 1 |  | M. Konarzewska | WSiP |  | Danuta Prorok |
|  | Technik żywienia i usług gastronomicznych343404 | Zasady żywienia człowieka | Pierwsza | Zasady żywienia. Planowanie i ocena. |  |  | H.Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska,H. Turlejska | WSiP | 1/2013 | Danuta Prorok |
|  | Technik żywienia i usług gastronomicznych343404 | Pracownia technologii gastronomicznej | Pierwsza | Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część 1. |  |  | A. Kmiołek | WSiP | 2013 | Danuta Prorok |
|  | Technik żywienia i usług gastronomicznych343404 | Technologia gastronomiczna | Druga4 i 5-letnia |  | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Część 2 |  | M. Konarzewska | WSiP |  | Danuta Prorok |
|  | Technik żywienia i usług gastronomicznych343404 | Zasady żywienia człowieka | Druga4 i 5-letnia | Zasady żywienia. Planowanie i ocena. |  |  | H.Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska | WSiP | 1/2013 | Danuta Prorok |
|  | Technik żywienia i usług gastronomicznych343404 | Pracownia technologii gastronomicznej | Druga4 i 5-letnia |  | Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część 1.  |  | A. Kmiołek | WSiP | 2013 | Danuta Prorok |
|  | Technik żywienia i usług gastronomicznych343404 | Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych | Druga4-letnia | Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Wyposażenie zakładów gastronomicznychCzęść 3.  |  |  | M.Zienkiewicz | WSiP | 11/2014 | Danuta Prorok |
|  | Technik żywienia i usług gastronomicznych343404 | Język angielski w gastronomii | Druga4-letnia |  | Career Paths. Food Service Industries |  | Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum | Express Publishing |  | Kamila Klein |
|  | Technik żywienia i usług gastronomicznych343404 | Usługi gastronomiczne i cateringowe | Druga4-letnia | Usługi gastronomiczne |  |  | A.Kmiołek | WSiP | 2013 | Danuta Prorok |
|  | Technik żywienia i usług gastronomicznych343404 | Podstawy działalności gospodarczej | Druga4-letnia | bez zastosowania podręcznika | bez zastosowania materiałów edukacyjnych | bez zastosowania materiałów ćwiczeniowych |  |  |  | Katarzyna Michalak |
|  | Technik żywienia i usług gastronomicznych343404 | Działalność gospodarcza w gastronomii | Trzecia | bez zastosowania podręcznika | bez zastosowania materiałów edukacyjnych | bez zastosowania materiałów ćwiczeniowych |  |  |  | Katarzyna Michalak |
|  | Technik żywienia i usług gastronomicznych343404 | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | Trzecia |  | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Część 2 |  | M. Konarzewska | WSiP |  | Danuta Prorok |
|  | Technik żywienia i usług gastronomicznych343404 | Język angielski w gastronomii | Trzecia |  | Career Paths. Food Service Industries |  | Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum | Express Publishing |  | Edyta Kołodziej |
|  | Technik żywienia i usług gastronomicznych343404 | Zasady żywienia | Trzecia | Zasady żywienia. Planowanie i ocena. |  |  | H.Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska | WSiP | 1/2013 | Danuta Prorok |
|  | Technik żywienia i usług gastronomicznych343404 | Organizacja produkcji gastronomicznej | Trzecia | Organizacja produkcji gastronomicznej |  |  | A. Kmiołek | WSiP | 23/2013 | Danuta Prorok |
|  | Technik żywienia i usług gastronomicznych343404 | Usługi gastronomiczne – obsługa konsumenta | Trzecia | Usługi gastronomiczne |  |  | A.Kmiołek | WSiP | 2013 | Danuta Prorok |
|  | Technik żywienia i usług gastronomicznych343404 | Pracownia gastronomiczna | Trzecia | Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część 2. Technologia gastronomiczna |  |  | A. Kmiołek | WSiP | 57/2013 | Danuta Prorok |
|  | Technik żywienia i usług gastronomicznych343404 | Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej | Trzecia | Zasady żywienia. Planowanie i ocena. |  |  | H.Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska | WSiP | 1/2013 | Danuta Prorok |
|  | Technik żywienia i usług gastronomicznych343404 | Pracownia obsługi klientów | Trzecia | Usługi gastronomiczne |  |  | A.Kmiołek | WSiP | 2013 | Danuta Prorok |