

**Załącznik 6a. Propozycja podręczników/materialów edukacyjnych/materialów ćwiczeniowych dla zawodu**

<b>Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404 (nazwa zawodu i symbol cyfrowy zawodu)</b>					
Klasa	Nazwa przedmiotu	Tytuł			Autor, wydawnictwo, nr dopuszczenia
		podręcznika	materiału edukacyjnego	materiału ćwiczeniowego	
pierwsza	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii		Bhp w branży gastronomicznej.		P. Dominik WSiP
pierwsza	Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych		Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Wyposażenie zakładów gastronomicznych Część 3		M. Zienkiewicz WSiP
pierwsza	Podstawy gastronomii		Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Część 1		M. Konarzewska WSiP
pierwsza	Technologia gastronomiczna		Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Część 1		M. Konarzewska WSiP
pierwsza	Zasady żywienia człowieka		Zasady żywienia. Część 1		D. Czerwińska WSiP
pierwsza	Pracownia technologii gastronomicznej			Procesy technologiczne w gastronomii Część 1	I. Namysław L. Górską WSiP
druga	Technologia gastronomiczna		Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem Przygotowanie i wydawanie dań. Część 1 i 2		M. Konarzewska WSiP
druga	Zasady żywienia człowieka		Zasady żywienia. Część 2		D. Czerwińska WSiP
druga	Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych część 2		J. Duda, S. Krzywda, M. Zienkiewicz WSiP

druga	Pracownia technologii gastronomicznej			Procesy technologiczne w gastronomii Część 2.	I. Namysław L. Górską WSiP
trzecia	Technologia gastronomiczna		Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem Przygotowanie i wydawanie dań. Część 2		M. Konarzewska WSiP
trzecia	Język angielski w branży gastronomicznej		Career Paths. Food Service Industries		Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum Express Publishing
trzecia	Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych część 2		J. Duda S. Krzywda, M. Zienkiewicz WSiP
trzecia	Pracownia technologii gastronomicznej		Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna. Część 2		A. Kmiołek WSiP
czwarta	Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych część 2		J. Duda S. Krzywda, M. Zienkiewicz WSiP
czwarta	Podstawy żywienia dietetycznego		Zasady żywienia. Planowanie i ocena.		H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska WSiP
czwarta	Usługi gastronomiczne i cateringowe		Usługi gastronomiczne		A.Kmiołek WSiP
czwarta	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii		Organizacja żywienia i usług gastronomicznych część 2		J. Duda, S. Krzywda, M. Zienkiewicz WSiP

czwarta	Pracownia usług i obsługi konsumenta		Usługi gastronomiczne		A. Kmiołek WSiP
---------	--------------------------------------	--	-----------------------	--	--------------------