|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot** | **Klasa**  **technikum żywienia i usług gastronomicznych** | **Podrecznik** | **uwagi** |
| Podstawy gastronomii  Technologia gastronomiczna | 1  1-2 | SPORZĄDZANIE POTRAW I NAPOJÓW. KWALIFIKACJA HGT.02 / TG.07. CZĘŚĆ 2  Anna Kmiołek-Gizara  SPORZĄDZANIE POTRAW I NAPOJÓW. KWALIFIKACJA HGT.02 / TG.07. CZĘŚĆ 2  Anna Kmiołek-Gizara | nieobowiązkowo |
| Pracownia gastronomiczna | 1-2  2-3 | PROCESY TECHNOLOGICZNE W GASTRONOMII. **CZĘŚĆ 1**  Iwona Namysław, Lidia Górska  PROCESY TECHNOLOGICZNE W GASTRONOMII. **CZĘŚĆ 2**  Iwona Namysław, Lidia Górska |  |
| Usługi gastronomiczne  Pracownia obsługi klientów w gastronomii | 3-4  3-4 | Renata Szajna, Danuta Ławniczak  USŁUGI GASTRONOMICZNE.  Renata Szajna, Danuta Ławniczak  USŁUGI GASTRONOMICZNE. |  |
| Usługi gastronomiczne i cateringowe  Pracownia usług i obsługi konsumenta | 2  2 | brak podręcznika, zamiennie:  Renata Szajna, Danuta Ławniczak  USŁUGI GASTRONOMICZNE.  j.w. |  |
| Pracownia planowania żywienia | 3-4 | brak podręcznika |  |
| BHP | 1 | BHP w branży gastronomicznej  WSiP Piotr Dominik |  |
| Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych | 1 | Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Wyposażenie cz.3 WSiP Marzanna Zienkiewicz |  |
| Zasady żywienia | 2- 4 | Zasady żywienia. Planowanie i ocena, Hanna Kunachowicz  WSip |  |