

**Zespół Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie**  
**Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych po szkole podstawowej**  
**Podręczniki do klasy I do przedmiotów zawodowych**  
**rok szkolny 2020/2021**

lp	Przedmiot	Autor	Podręcznik	Wydaw.
1	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Piotr Dominik	BHP w branży gastronomicznej.	WSiP
2	Podstawy gastronomii	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1.(Kwalifikacja HGT.02)	WSiP
3	Technologia gastronomiczna	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1.(Kwalifikacja HGT.02)	WSiP
4	Zasady żywienia	H.Kunachowicz,I.Nadolna, B.PrzygodaB.Sińska,H.Turlejska	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 1. Zasady żywienia	WSiP
5	Pracownia technologii gastronomicznej	Longina Borkowicz	Pracownia gastronomiczna część 1. Repetytorium - ćwiczenia praktyczne.	Format-ab

**Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych po szkole podstawowej**  
**Podręczniki do klasy II do przedmiotów zawodowych**  
**rok szkolny 2020/2021**

lp	Przedmiot	Autor	Podręcznik	Wydaw.
1	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Marzanna Zienkiewicz	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów część 3. Wyposażenie zakładów gastronomicznych.	WSiP
2	Technologia gastronomiczna	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 2.(Kwalifikacja HGT.02)	WSiP
3	Zasady żywienia	H.Kunachowicz,I.Nadolna, B.PrzygodaB.Sińska,H.Turlejska	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 1. Zasady żywienia	WSiP
4	Pracownia technologii gastronomicznej	Longina Borkowicz	Pracownia gastronomiczna część 1. Repetytorium - ćwiczenia praktyczne.	Format-ab