

Zespół Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie
Technikum Żywnienia i Usług Gastronomicznych po szkole podstawowej
Podręczniki do klasy I do przedmiotów zawodowych
rok szkolny 2022/2023

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 człowieka	H.Kunachowicz,I.Nadolna, B.PrzygodaB.Sińska,H.Turlejska	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 1. Zasady żywienia	WSiP
5	Pracownia technologii gastronomicznej	Leongina Borkowicz	Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń część 1.	Format-ab

Technikum Żywnienia i Usług Gastronomicznych po szkole podstawowej
Podręczniki do klasy II do przedmiotów zawodowych
rok szkolny 2022/2023

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 człowieka	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

Technikum Żywnienia i Usług Gastronomicznych po szkole podstawowej
Podręczniki do klasy III do przedmiotów zawodowych
rok szkolny 2022/2023

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 człowieka	H.Kunachowicz,I.Nadolna, B.PrzygodaB.Sińska,H.Turlejska	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 1. Zasady żywienia	WSiP
4	Usługi gastronomiczne i cateringowe	Beata Sawicka, Agnieszka Tul-Krzyszczuk	Żywnienie i usługi gastronomiczne część VIII. Usługi żywieniowe	Format-ab
5	Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej	Anna Kmiołek	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 1. Zasady żywienia	WSiP

Technikum Żywnienia i Usług Gastronomicznych po szkole podstawowej
Podręczniki do klasy IV do przedmiotów zawodowych
rok szkolny 2022/2023

lp	Przedmiot	Autor	Podręcznik	Wydaw.
1	Podstawy żywienia dietetycznego	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Halina Turlejska	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 1. Zasady żywienia	WSiP
2	Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej	Anna Kmiótek	Organizacja produkcji gastronomicznej.	WSiP
3	Usługi gastronomiczne i cateringowe	Beata Sawicka, Agnieszka Tul-Krzyszczuk	Żywnienie i usługi gastronomiczne część VIII. Usługi żywieniowe	Format-ab
4	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii	Joanna Duda, Sebastian Krzywda	Pracownia organizacji żywienia	WSiP
5	Pracownia usług i obsługi konsumenta	Renata Szajna, Danuta Ławniczak	Obsługa kelnerska. Część 1.	WSiP
6	Informatyka w gastronomii		bez podręcznika	