

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

| lp | Przedmiot | Autor | Podręcznik |
|----|---|---|--|
| 1 | Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii | Marzanna Zienkiewicz | Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów część 3. Wyposażenie zakładów gastronomicznych. |
| 2 | Technologia gastronomiczna | Małgorzata Konarzewska | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 2. (Kwalifikacja HGT.02) |
| 3 | Zasady żywienia | H.Kunachowicz, I.Nadolna, B.Przygoda, B.Sińska, H.Turlejska | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 1. Zasady żywienia |
| 4 | Usługi gastronomiczne i cateringowe | Beata Sawicka, Agnieszka Tul-Krzyszczuk | Żywność i usługi gastronomiczne część VIII. Usługi żywieniowe. |
| 5 | Pracownia usług i obsługi konsumenta | Renata Szajna, Danuta Ławniczak | Obsługa kelnerska. Część 1. |
| 6 | Pracownia technologii gastronomicznej | Longina Borkowicz | Pracownia gastronomiczna część 1. Repetytorium - ćwiczenia praktyczne. |

Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych po gimnazjum
Podręczniki do klasy III do przedmiotów zawodowych
rok szkolny 2020/2021

| lp | Przedmiot | Autor | Podręcznik |
|----|---|---|--|
| 1 | Działalność gospodarcza w gastronomii | Hanna Górską-Warszewicz, Beata Sawicka, Teresa Mikulska | Działalność gospodarcza w gastronomii |
| 2 | Technologia gastronomiczna | Anna Kmiołek | Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów część 2. Technologia gastronomiczna |
| 3 | Zasady żywienia | Dorota Czerwińska | Zasady żywienia. Część 2 |
| 4 | Usługi gastronomiczne | Anna Kmiołek | Usługi gastronomiczne |
| 5 | Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej | Joanna Duda, Sebastian Krzywda | Pracownia organizacji żywienia |
| 6 | Obsługa klientów w gastronomii | Renata Szajna, Danuta Ławniczak | Obsługa kelnerska. Część 1. |
| 7 | Organizacja produkcji gastronomicznej | Anna Kmiołek | Organizacja produkcji gastronomicznej |

Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych po gimnazjum
Podręczniki do klasy IV do przedmiotów zawodowych
rok szkolny 2020/2021

| lp | Przedmiot | Autor | Podręcznik |
|-----------|---|---------------------------------|---------------------------------------|
| 1 | Zasady żywienia | Dorota Czerwińska | Zasady żywienia. Część 2 |
| 2 | Usługi gastronomiczne | Anna Kmiołek | Usługi gastronomiczne |
| 3 | Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej | Joanna Duda, Sebastian Krzywda | Pracownia organizacji żywienia |
| 4 | Obsługa klientów w gastronomii | Renata Szajna, Danuta Ławniczak | Obsługa kelnerska. Część 2. |
| 5 | Organizacja produkcji gastronomicznej | Anna Kmiołek | Organizacja produkcji gastronomicznej |

| Wydaw. |
|---------------|
| WSiP |
| WSiP |
| WSiP |
| WSiP |
| WSiP |