

Zespół Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie
Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych po gimnazjum
Podręczniki do klasy III do przedmiotów zawodowych
rok szkolny 2021/2022

lp	Przedmiot	Autor	Podręcznik	Wydaw.
1	Technologia gastronomiczna	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 2. (Kwalifikacja HGT.02)	WSiP
2	Zasady żywienia	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska.	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część I. Zasady żywienia	WSiP
3	Usługi gastronomiczne i cateringowe	Beata Sawicka, Agnieszka Tul-Krzyszczuk	Usługi gastronomiczne	Format-ab
4	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Marzanna Zienkiewicz	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów część 3. Wyposażenie zakładów gastronomicznych.	WSiP

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

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