

WYKAZ PODRĘCZNIKÓW DO PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH na rok szk. 2023/24

Zawód: kucharz, symbol cyfrowy: 512001

ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH w Ornontowicach,

Typ szkoły: Branżowa Szkoła I Stopnia po SP

Kwalifikacja: Przygotowanie i wydawanie dań HGT.02.

L. p.	Przedmioty nauczania	Podręczniki do zakupu w poszczególnych klasach			Wykaz sprawdził
		Klasa I	Klasa II	Klasa III	
1.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Sporządzanie potraw i napojów Anna Kmiołek - Gizara cz.2 WSiP- podręcznik	Kontynuacja	Kontynuacja	
2.	Zasady żywienia	Zasady żywienia. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 1 Dorota Czerwińska WSiP 2021	Zasady żywienia. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 2 Dorota Czerwińska WSiP 2021	Kontynuacja	Adam Jaształ
3.	Wyposażenie techniczne/	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych	Kontynuacja	Kontynuacja	Adam Jaształ

	Technika i bezpieczeństwo w gastronomii	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz WSiP 2021			
4.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz WSiP 2021			Adam Jasztal
5.	Język obcy zawodowy				
6.	Pracownia gastronomiczna - zajęcia praktyczne -				
7.	Podstawy działalności w gastronomii (podręcznik nie jest obowiązkowy)		"Działalność gospodarcza w gastronomii", autorzy: Hanna Górska-Warsewicz, Beata Sawicka, Teresa Mikulska, wydawnictwo: WSiP (dawne Rea)	Kontynuacja	

