

Wykaz podręczników do przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół Zawodowych Nr 2 dla Technikum 4-letniego na podbudowie gimnazjum na rok szkolny 2018/2019 .

Zawód : technik żywienia i usług gastronomicznych

Symbol : 343404

Przedmiot	Klasa	Podręcznik/autor	Wydawnictwo
Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	1,2	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia. Tom1	REA
Działalność gospodarcza w gastronomii	2,3	Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej – podręcznik autor: Jacek Musiałkiewicz	Ekonomik
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	1	Anna Kmiotek Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. Anna Kmiotek Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów cz. 1 Technologia gastronomiczna	WSiP
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	2	Anna Kmiotek. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów cz. 1 i 2 Technologia gastronomiczna.	WSiP
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	3	Anna Kmiotek. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów cz. 2 Technologia gastronomiczna.	WSiP
Język obcy zawodowy	1,2,3	pomoce własne nauczyciela	
Zasady żywienia	2,3,4	H. Kunachowicz, J.Nadalna, B. Przygoda, B. Sińska. Zasady żywienia, planowania i oceniania.	WSiP
Organizacja produkcji gastronomicznej	3,4	A. Kmiotek. Organizacja produkcji gastronomicznej T.15.2,	WSiP
Usługi gastronomiczne	3,4	A. Kmiotek, Usługi gastronomiczne.	WSiP
Pracownia gastronomiczna	1,2,3	Anna Kmiotek. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów cz. 1 i 2 Technologia gastronomiczna.	WSiP
Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej	3,4	A. Kmiotek. Organizacja produkcji gastronomicznej T.15.2,	WSiP
Pracownia obsługi klienta	3,4	A. Kmiotek. Usługi gastronomiczne.	WSiP