|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot** | **Klasa****technikum żywienia i usług gastronomicznych** | **Podrecznik** | **uwagi** |
| Podstawy gastronomiiTechnologia gastronomiczna | 11-2 | SPORZĄDZANIE POTRAW I NAPOJÓW. KWALIFIKACJA HGT.02 / TG.07. CZĘŚĆ 2Anna Kmiołek-GizaraSPORZĄDZANIE POTRAW I NAPOJÓW. KWALIFIKACJA HGT.02 / TG.07. CZĘŚĆ 2Anna Kmiołek-Gizara | nieobowiązkowo |
| Pracownia gastronomiczna | 1-22-3 | PROCESY TECHNOLOGICZNE W GASTRONOMII. **CZĘŚĆ 1**Iwona Namysław, Lidia GórskaPROCESY TECHNOLOGICZNE W GASTRONOMII. **CZĘŚĆ 2**Iwona Namysław, Lidia Górska |  |
| Usługi gastronomiczne Pracownia obsługi klientów w gastronomii | 3-4 3-4 | Renata Szajna, Danuta ŁawniczakUSŁUGI GASTRONOMICZNE.Renata Szajna, Danuta ŁawniczakUSŁUGI GASTRONOMICZNE. |  |
| Usługi gastronomiczne i cateringowePracownia usług i obsługi konsumenta | 22 | brak podręcznika, zamiennie:Renata Szajna, Danuta ŁawniczakUSŁUGI GASTRONOMICZNE. j.w. |  |
| Pracownia planowania żywienia | 3-4 | brak podręcznika |  |
| BHP | 1 | BHP w branży gastronomicznej WSiP Piotr Dominik |  |
| Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych | 1 | Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Wyposażenie cz.3 WSiP Marzanna Zienkiewicz |  |
| Zasady żywienia | 2- 4 | Zasady żywienia. Planowanie i ocena, Hanna KunachowiczWSip |  |