

# TECHNIKUM

## Zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych (podbudowa programowa: szkoła podstawowa)

| Nazwa przedmiotu                                  | Czas realizacji                      | Podręcznik  |
|---|--------------------------------------|---|
| Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii | Klasa pierwsza                       | Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.<br>Wyd. WSiP<br>Autor: Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz.  |
| Podstawy żywienia                                 | Klasa druga, trzecia, czwarta, piąta | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 1 Zasady żywienia. Wyd. WSiP<br>Autor: Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska.   |
| Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem      | Klasa pierwsza<br><br>Klasa druga    | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część I. Wyd. WSiP<br>Autor: Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska-Sokołowska.<br>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część II. Wyd. WSiP,<br>Autor: Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska-Sokołowska.          |
| Pracownia technologii gastronomicznej             | Klasa pierwsza<br><br>Klasa druga    | Procesy technologiczne w gastronomii, technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz część I. Wyd. WSiP.<br>Autor: Iwona Namysłów, Lidia Górską.<br><br>Procesy technologiczne w gastronomii, technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz część II. Wyd. WSiP.<br>Autor: Iwona Namysłów, Lidia Górską. |

|                                       |                         |   |
|---------------------------------------|-------------------------|---|
| Organizacja produkcji gastronomicznej | Klasa IV, V             | Organizacja produkcji gastronomicznej HGT.12, WSiP,<br>Autor: B. Bilska, H. Górska-Warsewicz, B. Sawicka, A. Tul-Krzyszczuk.  |
| Planowanie żywienia                   | IV, V                   | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 1 Zasady żywienia. Wyd. WSiP<br>Autor: Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska. |
| Usługi gastronomiczne                 | Klasa V                 | Usługi gastronomiczne, HGT.12, WSiP.<br>Autor: R. Szajna  |
| Pracownia obsługi gości               | Klasa III,<br><br>IV, V | Obsługa kelnerska cz 1 . Wyd. WSiP<br>Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak<br><br>Obsługa kelnerska cz 2 . Wyd. WSiP<br>Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak              |

# TECHNIKUM

## Zawód: technik usług kelnerskich

### (podbudowa programowa: szkoła podstawowa)

| Nazwa przedmiotu                                   | Czas realizacji               | Podręcznik  |
|--|-------------------------------|---|
| Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii       | Klasa I, II                   | BHP w branży gastronomicznej. Wyd. WSiP<br>Autor: Piotr Dominik.  |
| Podstawy gastronomii                               | Klasa I,<br><br>II, III       | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem HGT.02, reforma 2019, część I, wyd. WSiP<br>Autor: Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, MariaKonarzewska-Sokołowska.<br><br>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem HGT. 02, reforma 2019, część II.<br>Wyd. WSiP<br>Autor: Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, MariaKonarzewska-Sokołowska. |
| Rozliczanie usług kelnerskich                      | Klasa I,II                    | Brak podręcznika. Nauczyciel przygotowuje materiały dla uczniów.  |
| Podstawy technologii sporządzania potraw i napojów | Klasa I,<br><br>Klasa II      | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem HGT.02, reforma 2019, część I, wyd. WSiP<br>Autor: Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, MariaKonarzewska-Sokołowska.<br><br>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem HGT. 02, reforma 2019, część II.<br>Wyd. WSiP<br>Autor: Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, MariaKonarzewska-Sokołowska. |
| Obsługiwanie gości                                 | Klasa I,<br><br>Klasa II, III | Obsługa kelnerska cz 1 . Wyd. WSiP<br>Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak<br><br>Obsługa kelnerska cz 2 . Wyd. WSiP<br>Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak  |
| Podstawy miksologii                                | Klasa II,III,IV               | Obsługa kelnerska- cz 2 . Wyd. WSiP<br>Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak   |
| Organizacja usług gastronomicznych                 | Klasa III, IV, V              | Usługi kelnerskie. Wyd. WSiP<br>Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak  |
| Pracownia obsługi                                  | Klasa v                       | Usługi kelnerskie. Wyd. WSiP<br>Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak  |
| Planowanie usług gastronomicznych                  | Klasa V                       | Usługi kelnerskie. Wyd. WSiP<br>Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak  |
| Rozliczanie usług gastronomicznych                 | Klasa V                       | Usługi kelnerskie. Wyd. WSiP<br>Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak  |



## TECHNIKUM

### Zawód: technik technologii żywności

#### (podbudowa programowa: szkoła podstawowa)

| Nazwa przedmiotu                                      | Czas realizacji         | Podręcznik  |
|---|-------------------------|---|
| Bezpieczeństwo i higiena pracy w przemyśle spożywczym | Klasa I                 | Magdalena Kaźmierczak. BHP w branży gastronomicznej. Magdalena. Wyd. WSiP   |
| Podstawy przemysłu spożywczego                        | Klasa I, II, III, IV, V | Praca zbiorowa red. Ewa Czarniecka- Skubina i Dorota Nowak. Technologia żywności cz.1 - Podstawy technologii żywności. Wyd. format AB |
| Magazynowanie wyrobów cukierniczych                   | Klasa I, II, III        | Krystyna Jarosz .Magazynowanie surowców piekarskich. Wyd. WSiP  |
| Podstawy nadzorowania produkcji wyrobów spożywczych   | Klasa III               | Brak podręcznika. Materiały przygotowane przez nauczyciela.   |
| Obsługa maszyn i urządzeń w przemyśle cukierniczym    | Klasa I, II, III        | Katarzyna Kocierz. Wyroby cukiernicze. Tom I. Technika w produkcji cukierniczej. Wyd. WSiP  |
| Procesy technologiczne w przetwórstwie spożywczym     | Klasa III, IV, V        | Ewa Czarniecka Skubina. Technologia żywności - technologie kierunkowe cz 2 i 3.Wyd. format AB   |
| Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych     | Klasa I,                | Magdalena Kaźmierczak. Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik część 1.Wyd. WSiP   |
|   | Klasa II, III           | Magdalena Kaźmierczak. Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik część 2 i 3. Wyd. WSiP  |
| Dekorowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych       | Klasa I, II, III        | Magdalena Kaźmierczak. Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik część 1.Wyd. WSiP   |
|   |                         | Magdalena Kaźmierczak. Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik część 2 i 3. Wyd. WSiP  |
| Nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.           | Klasa IV, V             | Brak podręcznika. Materiały opracowane przez nauczyciela  |
| Analiza żywności                                      | Klasa IV , V            | Brak podręcznika. Materiały opracowane przez nauczyciela  |



## BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

**Zawód: kucharz**

**(podbudowa programowa: szkoła podstawowa).**

| Nazwa przedmiotu  | Czas realizacji                  | Podręcznik   |
|---|----------------------------------|--|
| Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii         | Klasa I                          | Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Wyd. WSiP  |
| Podstawy żywienia   | Klasa II                         | Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 1 Zasady żywienia. Wyd. WSiP  |
| Podstawy gastronomii-<br>technologia z<br>towaroznawstwem | Klasa I,<br><br>Klasa II,<br>III | Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska-Sokołowska. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część I. Wyd. REA.<br><br>Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska-Sokołowska. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem" część II. Wyd. REA. |
| Gastronomia w praktyce                                    | Klasa I, II,<br>III              | Iwona Namysłow, Lidia Górski. Procesy technologiczne w gastronomii, technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz. Wyd. REA.  |
| Przyjmowanie<br>i magazynowanie<br>żywności               | Klasa I, II                      | Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska-Sokołowska. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część I. Wyd. REA.<br><br>Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska-Sokołowska. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem" część II. Wyd. REA. |

## **BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA**

**Zawód: cukiernik**

**(podbudowa programowa: szkoła podstawowa).**

Podręczniki do klasy pierwszej, drugiej i trzeciej.

|  |
|--|
| Katarzyna Kocierz. Technika w produkcji cukierniczej. Wyd. WSiP                              |
| Magdalena Kaźmierczak. Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik część 1. Wyd. WSiP     |
| Magdalena Kaźmierczak. Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik część 2 i 3. Wyd. WSiP |
| Pracownia produkcji cukierniczej. Cukiernik. Wyd. WSiP<br>Autor; Magdalena Kaźmierczak       |