

TECHNIKUM

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

Nazwa przedmiotu	Czas realizacji	Podręcznik
Wypożyczenia i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Klasa I	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Wyd. WSiP Autor: Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz.
Podstawy żywienia	Klasa I, II, III, IV, V	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 1 Zasady żywienia Wyd. WSiP Autor: Beata Przygoda. Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska. Zeszyt Gastronomiczny, Zbiór Zadań Praktycznych HGT.12, część 1. Wyd. WSiP Autor: Joanna Duda, Sebastian Krzywda
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Klasa I, II, III	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, część 1. Wyd. WSiP Autor: Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska- Sokołowska
	klasa II i III	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, część 2. Wyd. WSiP Autor: Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska- Sokołowska
Pracownia technologii gastronomicznej	Klasa I, II, III	Procesy technologiczne w gastronomii, technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz, część 1. Wyd. WSiP Autor: Lidia Górską, Iwona Namysław

	Klasa II i III	Procesy technologiczne w gastronomii, technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz, część 2. Wyd. WSiP Autor: Lidia Górską, Iwona Namysław
Organizacja produkcji gastronomicznej	Klasa IV, V	Organizacja produkcji gastronomicznej HGT.12. Wyd. WSiP Autor: Beata Bilska, Hanna Górską- Warsewicz, Beata Sawicka, Agnieszka Tul- Krzyszczuk
Planowanie żywienia	Klasa III, IV, V	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 1 Zasady żywienia Wyd. WSiP Autor: Beata Przygoda. Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska.
Usługi gastronomiczne	Klasa V	Usługi gastronomiczne, HGT.12 Wyd. WSiP Autor: Renata Szajna
Marketing usług gastronomicznych	Klasa V	Usługi gastronomiczne, HGT.12 Wyd. WSiP Autor: Renata Szajna
Pracownia obsługi gości	Klasa III	Obsługa kelnerska, część 1. Wyd. WSiP Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak
	Klasa IV, V	Obsługa kelnerska, część 2. Wyd. WSiP Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak
Specjalizacja „Dietetyka”	Klasa IV, V	Brak podręcznika. Materiały przygotowane przez nauczyciela.
Specjalizacja „Kuchnia roślinna”	Klasa IV, V	Brak podręcznika. Materiały przygotowane przez nauczyciela.

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 Autor: Piotr Dominik
Podstawy gastronomii	Klasa I	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, część 1. Wyd. WSiP Autor: Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska-Sokołowska
	Klasa II, III	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, część 2. Wyd. WSiP Autor: Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska-Sokołowska
Podstawy technologii sporządzania potraw i napojów	Klasa I	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, część 1. Wyd. WSiP Autor: Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska-Sokołowska
	Klasa II	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, część 2. Wyd. WSiP Autor: Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska-Sokołowska
Rozliczanie usług kelnerskich	Klasa I, II	Brak podręcznika. Materiały przygotowane przez nauczyciela.
Obsługiwanie gości	Klasa I	Obsługa kelnerska, część 1. Wyd. WSiP Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak

	Klasa II, III	Obsługa kelnerska, część 2. Wyd. WSiP Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak
Podstawy miksiologii	Klasa II, III, IV	Obsługa kelnerska, część 2. Wyd. WSiP Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak
Organizacja usług gastronomicznych	Klasa III, IV, V	Usługi kelnerskie. Wyd. WSiP Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak
Pracownia obsługi	Klasa V	Usługi kelnerskie. Wyd. WSiP Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak
Planowanie usług gastronomicznych	Klasa IV, V	Usługi kelnerskie. Wyd. WSiP Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak
Rozliczanie usług gastronomicznych	Klasa IV, V	Usługi kelnerskie. Wyd. WSiP Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak
Marketing usług gastronomicznych	Klasa IV, V	Usługi kelnerskie. Wyd. WSiP Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak oraz materiały przygotowane przez nauczyciela

TECHNIKUM

Zawód: technik technologii żywności

(podbudowa programowa: szkoła podstawowa)

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

Dekorowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	Klasa I,	Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik część 1. Wyd. WSiP Autor: Magdalena Kaźmierczak
	Klasa II, III	Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik część 2. Wyd. WSiP Autor: Magdalena Kaźmierczak
Nadzorowanie produkcji wyrobów cukierniczych	Klasa IV, V	Brak podręcznika. Materiały przygotowane przez nauczyciela.
Analiza żywności	Klasa IV, V	Brak podręcznika. Materiały przygotowane przez nauczyciela.
Produkcja wyrobów czekoladowych	Klasa III	Brak podręcznika. Materiały przygotowane przez nauczyciela.

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

Zawód: kucharz

(podbudowa programowa: szkoła podstawowa)

Nazwa przedmiotu	Czas realizacji	Podręcznik
Wypożyczenia i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Klasa I	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Wyd. WSiP Autor: Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz.
Podstawy żywienia	Klasa II	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 1 Zasady żywienia Wyd. WSiP Autor: Beata Przygoda. Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska.
Podstawy gastronomii- technologia z towaroznawstwem	Klasa I	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, część 1. Wyd. WSiP Autor: Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska-Sokołowska
	Klasa II, III	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, część 2. Wyd. WSiP Autor: Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska-Sokołowska
Gastronomia w praktyce	Klasa I,	Procesy technologiczne w gastronomii, technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz, część 1. Wyd. WSiP Autor: Lidia Górka, Iwona Namysław
	Klasa II, III	Procesy technologiczne w gastronomii, technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz, część 2.

		Wyd. WSiP Autor: Lidia Górską, Iwona Namysław
Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Klasa I, II	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, część 1. Wyd. WSiP Autor: Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska- Sokołowska Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, część 2. Wyd. WSiP Autor: Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska- Sokołowska

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

Zawód: cukiernik

(podbudowa programowa: szkoła podstawowa)

Nazwa przedmiotu	Czas realizacji	Podręcznik
Wyposażenie zakładów cukierniczych	Klasa I, II, III	Technika w produkcji cukierniczej. Wyd. WSiP Autor: Katarzyna Kocierz
Technologie produkcji cukierniczej	Klasa I	Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik część 1. Wyd. WSiP Autor: Magdalena Kaźmierczak
	Klasa II, III	Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik część 2. Wyd. WSiP Autor: Magdalena Kaźmierczak
Pracownia cukiernicza	Klasa I, II, III	Pracownia produkcji cukierniczej. Cukiernik. Wyd. WSiP Autor: Magdalena Kaźmierczak