

# TECHNIKUM

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

Nazwa przedmiotu	Czas realizacji	Podręcznik
Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Klasa pierwsza	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Wyd. WSiP Autor: Agnieszka Kasperek, Marzena Kondratowicz.
Podstawy żywienia	Klasa pierwsza druga, trzecia, czwarta, piąta	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 1 Zasady żywienia. Wyd. WSiP Autor: Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska.
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Klasa pierwsza  Klasa druga	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem HGT.02, reforma 2019, część I. Wyd. WSiP Autor: Małgorzata Konarzewska  Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem HGT.02, reforma 2019, część II. Wyd. WSiP, Autor: Małgorzata Konarzewska
Pracownia technologii gastronomicznej	Klasa pierwsza  Klasa druga	Procesy technologiczne w gastronomii, technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz część I. Wyd. WSiP. Autor: Iwona Namysłow, Lidia Górską.  Procesy technologiczne w gastronomii, technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz część II. Wyd. WSiP. Autor: Iwona Namysłow, Lidia Górską.

Organizacja produkcji gastronomicznej	Klasa IV, V	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12. Część 2 Autor: Joanna Duda , Sebastian Krzywda, Marzanna Zienkiewicz
Planowanie żywienia	Klasa IV, V	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 1 Zasady żywienia. Wyd. WSiP Autor: Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska.
Pracownia obsługi gości	Klasa III,  IV,  V	Obsługa kelnerska cz 1 . Wyd. WSiP Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak  Obsługa kelnerska-cz 2 . Wyd. WSiP, Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak  Usługi gastronomiczne. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Wyd. WSiP Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak
Usługi gastronomiczne	Kl. V	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12. Część 2 Autor: Joanna Duda , Marzanna Zienkiewicz , Sebastian Krzywda

# 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,  II, III	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem HGT.02, reforma 2019, część I. Wyd. WSiP Autor: Małgorzata Konarzewska  Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem HGT.02, reforma 2019, część II. Wyd. WSiP, Autor: Małgorzata Konarzewska
Rozliczanie usług kelnerskich	Klasa I,II	Brak podręcznika. Nauczyciel przygotowuje materiały dla uczniów.
Podstawy technologii sporządzania potraw i napojów	Klasa I,  Klasa II	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem HGT.02, reforma 2019, część I. Wyd. WSiP Autor: Małgorzata Konarzewska  Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem HGT.02, reforma 2019, część II. Wyd. WSiP, Autor: Małgorzata Konarzewska
Obsługa gości	Klasa I,  Klasa II, III	Obsługa kelnerska - cz 1 . Wyd. WSiP Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak  Obsługa kelnerska - cz 2 . Wyd. WSiP Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak
Podstawy miksologii	Klasa II,III,IV	Obsługa kelnerska - cz 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, Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak
Planowanie usług gastronomicznych	Klasa IV, V	Usługi kelnerskie, Autor: Renata Szajna, Danuta Ławniczak
Rozliczanie usług gastronomicznych klasa	Klasa IV, V	Materiały własne nauczyciela

## TECHNIKUM

### Zawód: technik technologii żywności

(podbudowa programowa: szkoła podstawowa)

Nazwa przedmiotu	Czas realizacji	Podręcznik
Bezpieczeństwo i higiena pracy w przemyśle spożywczym	Klasa I	Technika w produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Podręcznik do nauki zawodu cukiernik, technik technologii żywności. Tom I Autor: Katarzyna Kocierz
Podstawy przemysłu spożywczego	Klasa I, II, III, IV, V	Technologia żywności cz.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 ( Dodatkowe materiały przygotowane przez nauczyciela
Podstawy nadzorowania produkcji wyrobów spożywczych	Klasa III	Brak podręcznika. Materiały przygotowane przez nauczyciela.
Obsługa maszyn i urządzeń w przemyśle cukierniczym	Klasa I, II, III	Technika w produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Podręcznik do nauki zawodu cukiernik, technik technologii żywności. Tom I Autor: Katarzyna Kocierz
Procesy technologiczne w przetwórstwie spożywczym	Klasa III, IV, V	Technologia żywności - technologie kierunkowe cz 2 i 3.Wyd. format AB Autor: Ewa Czarniecka Skubina.
Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	Klasa I,  Klasa II, III	Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik część 1.Wyd. WSiP Autor: Magdalena Kaźmierczak.  Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik część 2 i 3.Wyd. WSiP Autor: Magdalena Kaźmierczak.

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.

## **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- technologia z towaroznawstwem	Klasa I,  Klasa II, III	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem HGT.02, reforma 2019, część I. Wyd. WSiP Autor: Małgorzata Konarzewska  Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem HGT.02, reforma 2019, część I. Wyd. WSiP Autor: Małgorzata Konarzewska
Gastronomia w praktyce	Klasa I, II, III	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem HGT.02, reforma 2019, część I. Wyd. WSiP Autor: Małgorzata Konarzewska  Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem HGT.02, reforma 2019, część I. Wyd. WSiP Autor: Małgorzata Konarzewska

Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Klasa I, II	<p>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem HGT.02, reforma 2019, część I. Wyd. WSiP Autor: Małgorzata Konarzewska</p> <p>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem HGT.02, reforma 2019, część I. Wyd. WSiP Autor: Małgorzata Konarzewska</p>
---------------------------------------	-------------	---

## **BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA**

### **Zawód: cukiernik**

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

Podręczniki do klasy pierwszej, drugiej i trzeciej.

Technika w produkcji cukierniczej. Wyd. WSiP Autor: Katarzyna Kocierz
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 Autor; Magdalena Kaźmierczak