

**Technik żywienia i usług gastronomicznych**  
**(podbudowa programowa: szkoła podstawowa)**

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

**Zawód; Technik żywienia i usług gastronomicznych**  
**(podbudowa programowa: gimnazjum)**

Nazwa przedmiotu	Czas realizacji	Podręcznik
Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Klasa II	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Wyd. WSiP
Działalność gospodarcza w gastronomii	Klasa II i III	Hanna Górską- Warsiewicz , Beata Sawicka , Teresa Mikulska. Działalność gospodarcza w gastronomii. Wyd. REA
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Klasa II, III	Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska-Sokołowska. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. I i II. Wyd. REA.
Zasady żywienia	Klasa II, III, IV	Dorota Czerwińska. Zasady żywienia część I i II. Wyd. WSiP
Organizacja produkcji gastronomicznej	Klasa III i IV	Hanna Górską- Warsiewicz , Beata Sawicka, Agnieszka Tul- Krzyszczuk. Organizacja produkcji gastronomicznej. Wyd. Rea
Usługi gastronomiczne	Klasa III i IV	Renata Szajna, Danuta Ławniczak. Usługi gastronomiczne. Wyd. WSiP.
Procesy technologiczne w gastronomii	Klasa II i III	Iwona Namysłow, Lidia Górską. Procesy technologiczne w gastronomii, technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz cz. I i II. Wyd. REA.
Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	Klasa III i IV	Hanna Górską- Warszewicz, Beata Bilska, Beata Sawicka. Organizacja produkcji gastronomicznej. Wyd. WSiP
Obsługa klientów w gastronomii	Klasa III i IV	Renata Szajna, Danuta Ławniczak. Usługi gastronomiczne. Wyd. WSiP.

## **Technik usług kelnerskich (podbudowa programowa szkoła podstawowa)**

Nazwa przedmiotu	Czas realizacji	Podręcznik
Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Klasa I, II	Magdalena Kaźmierczak. BHP w branży gastronomicznej. Wyd. WSiP
Podstawy gastronomii	Klasa I,II,III	Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska-Sokołowska. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część I. wydaw. REA
Rozliczanie usług kelnerskich	Klasa I,II	Brak podręcznika. Nauczyciel przygotowuje materiały dla uczniów.
Podstawy technologii sporządzania potraw i napojów	Klasa I,  Klasa II	Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska-Sokołowska. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część I. Wyd. REA  Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska-Sokołowska. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część II. Wyd. REA.
Obsługa gości	Klasa I,  Klasa II, III	Renata Szajna, Danuta Ławniczak .Obsługa kelnerska - cz 1 . Wyd. WSiP  Renata Szajna, Danuta Ławniczak .Obsługa kelnerska - cz 2 . Wyd. WSiP
Podstawy miksologii	Klasa II,III,IV	Renata Szajna, Danuta Ławniczak .Obsługa kelnerska - cz 2 . Wyd. WSiP

**Technikum zawód: kelner**  
**(podbudowa programowa-gimnazjum)**

Nazwa przedmiotu	Czas realizacji	Podręcznik
Urządzenia i bezpieczeństwo pracy w gastronomii	Klasa II	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
Technologia sporządzania potraw i napojów z towaroznawstwem	Klasa II	Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska-Sokołowska. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem" część I i II. Wyd. REA.
Obsługa kelnerska	Klasa II	Renata Szajna, Danuta Ławniczak .Obsługa kelnerska - cz 1 i 2. Wyd. WSiP
Usługi kelnerskie	Klasa III i IV	Danuta Ławniczak, Renata Szajna, Alina Ziaja. Usługi kelnerskie. Wyd. REA,
Działalność gospodarcza w gastronomii	Klasa III i IV	Beata Sawicka , Teresa Mikulska. Działalność gospodarcza w gastronomii. Wyd. REA
Obsługiwanie gości	Klasa II	Renata Szajna, Danuta Ławniczak .Obsługa kelnerska - cz 1 . Wyd. WSiP Renata Szajna, Danuta Ławniczak .Obsługa kelnerska - cz 2 . Wyd. WSiP
Przygotowywanie potraw i napojów	Klasa II	Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska-Sokołowska. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem" część I, Wyd. REA.  Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska-Sokołowska. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem" część II, Wyd. REA.
Organizowanie usług kelnerskich	Klasa III i IV	Danuta Ławniczak, Renata Szajna, Alina Ziaja. Usługi kelnerskie. Wyd. REA.

**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 surowców, półproduktów i 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,  Klasa II, III	Magdalena Kaźmierczak. Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik część 1.Wyd. WSiP  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

**Technik technologii żywności**  
**(podbudowa programowa- gimnazjum)**

Nazwa przedmiotu	Czas realizacji	Podręcznik
Technika w produkcji cukierniczej	Klasa II	Katarzyna Kocierz. Technika w produkcji cukierniczej. Wyd. WSiP
Technologie produkcji cukierniczej	Klasa II,III	Magdalena Kaźmierczak. Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik część 1. Wyd. WSiP  Magdalena Kaźmierczak. Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik część 2 i 3. Wyd. WSiP
Działalność gospodarcza w przetwórstwie spożywczym	Klasa II,III	Hanna Górską- Warsiewicz , Beata Sawicka , Teresa Mikulska. Działalność gospodarcza w gastronomii. Wyd. REA
Technologie przetwórstwa spożywczego	Klasa III,IV	Ewa Czarniecka Skubina .Technologia żywności - technologie kierunkowe cz 2 i 3. Wyd. format AB
Procesy produkcji wyrobów cukierniczych	Klasa II, III	Magdalena Kaźmierczak. Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik część 1. Wyd. WSiP  Magdalena Kaźmierczak. Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik część 2 3. Wyd. WSiP
Nadzór produkcji w zakładzie przetwórstwa spożywczego	Klasa III,IV	Brak podręcznika. Materiały opracowane przez nauczyciela.

**Branżowa szkoła I stopnia – 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,	Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska-Sokołowska. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część I. Wyd. REA.
	Klasa II, III	Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska-Sokołowska. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem" część II. Wyd. REA.
Gastronomia w praktyce	Klasa I, II, III	Iwona Namysłow, Lidia Górski. Procesy technologiczne w gastronomii, technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz. Wyd. REA.
Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Klasa I, II	Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska-Sokołowska. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część I. Wyd. REA.
		Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska-Sokołowska. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem" część II. Wyd. REA.

**Szkoła branżowa – kucharz**  
**(podbudowa programowa-gimnazjum)**

Nazwa przedmiotu	Czas realizacji	Podręcznik
Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa gastronomii.	Klasa II	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Wyd. WSiP
Działalność gospodarcza w gastronomii	Klasa II, III	Hanna Górską- Warsiewicz , Beata Sawicka, Teresa Mikulska. Działalność gospodarcza w gastronomii. Wyd. REA
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Klasa II, III	Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska-Sokołowska. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część I. Wyd. REA.  Małgorzata Konarzewska, Barbara Zielonka, Maria Konarzewska-Sokołowska. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem" część II. Wyd. REA.
Procesy technologiczne w gastronomii	Klasa II,III	Iwona Namysłow, Lidia Górską. Procesy technologiczne w gastronomii, technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz cz. I i II. Wyd. REA.
Gastronomia w praktyce-zajęcia praktyczne	Klasa II, III.	Iwona Namysłow, Lidia Górską. Procesy technologiczne w gastronomii, technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz". Wyd. REA.



**Szkoła branżowa – cukiernik**  
**(podbudowa programowa-szkoła podstawowa).**

Podręczniki do klasy pierwszej.

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