

Podreczniki na rok szkolny 2019/2020 na kierunku Kucharz dla klasy II i III po gimnazjum

LP.	AUTOR	TYTUŁ	WYDAWNICTWO/ROK	KLASA
Technika i bezpieczeństwo w gastronomii				
1.	Wanda Bukala, Krzysztof Szczęch	Bezpieczeństwo i higiena pracy.	WSiP / 2013	I,II,
2.	Marzena Zienkiewicz	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 3. Wyposażenie zakładów gastronomicznych.	WSiP / 2013	II,III
Podstawy działalności gastronomii				
1.	Teresa Gorzelny, Wiesława Aue	Prowadzenie działalności gospodarczej.	WSiP / 2013	II,III
Język angielski zawodowy				
1.	K.Sarna, R.Sarna	Język angielski zawodowy w gastronomii – zeszyt ćwiczeń	WSiP	I, II, III
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem				
1.	Anna Kmiołek	Sporządzanie potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności.	WSiP / 2013	I
2.	Anna Kmiołek	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część I. Technologia gastronomiczna.	WSiP / 2013	I,II
3.	Anna Kmiołek	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część II. Technologia gastronomiczna	WSiP / 2013	I,II,III
4.	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska, Halina Turlejska	Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	WSiP / 2013	III
Pracownia gastronomiczna				
1.	A.Procner	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem t.1	WSiP	I, II
2.	A.Procner, K.Flis	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem t.2	WSiP	II, III
3.	A.Procner, K.Flis	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem t.3	WSiP	II, III

Podręczniki na rok szkolny 2019/2020 na kierunku Kucharz dla klasy I po gimnazjum i szkole podstawowej

LP.	AUTOR	TYTUŁ
1.	Marzena Zienkiewicz	Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja HGT.02/TG.07 część 1
2.	Marzena Zienkiewicz	Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja HGT.02/TG.07 część 1

W/w podręczniki obowiązują w całym cyklu kształcenia na przedmiotach zawodowych.

LP.	AUTOR	TYTUŁ
1.	Rafał i Katarzyna Sarna	Język angielski zawodowy w gastronomii wyd. WSiP