

KUCHARZ BSZ I STOPNIA 25/NZ	Numer programu	L.p.	Przedmiot	Autor, tytuł podręcznika i numer dopuszczenia do użytku	Wydawnictwo	Nauczyciel realizujący
	512001/ZSZ/ZSGP oznañ2/12.06.2013	1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Anna Derbis i Lidia Linka, <b>Żywnie i usługi gastronomiczne cz. IV. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.</b> 42/2016	FORMAT	L.Linka
		2.	Działalność gospodarcza w gastronomii	T. Gorzelany, W. Aue, <b>Działalność gospodarcza w gastronomii z technologią żywienia.</b>	WSiP	K.Świerczyński
		3.	Język obcy w gastronomii	J. Dołżycka, A. Żyłów, <b>Język francuski w gastronomii.</b> Kraków 2011  V.Evans, J. Dooley, r. Hayley, <b>Cooking</b> z serii <b>Career Paths</b>	WIR  Express Publishing	H.Piasecka  Nauczyciele języka angielskiego
		4.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem/ Procesy technologiczne w gastronomii	A. Kmiołek, <b>Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna, cz.1-2.</b> 21/2013 Kwalifikacja T.6.2.  Ewa Superczyńska, Melania Żylińska-Kaczmarek, <b>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem w pytaniach i zadaniach. Zeszyt ćwiczeń 1-2</b> 512/05  A. Kmiołek, <b>Sporządzanie potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie.</b> 21/2013 Kwalifikacja T.6.1	WSiP  PWN  WSiP	Nauczyciele-zawodowcy
		5.	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	Anna Derbis i Lidia Linka, <b>Żywnie i usługi gastronomiczne cz IV. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.</b> 42/2016	FORMAT	A.Derbis

TECHNIK ŻYWIENIA I	Numer programu	L.p.	Przedmiot	Autor, tytuł podręcznika i numer dopuszczenia do użytku	Wydawnictwo	Nauczyciel realizujący
	34340 4T/Z	1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Anna Derbis i Lidia Linka, <b>Żywność i usługi gastronomiczne cz. IV. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.</b> 42/2016	FORMAT	L.Linka

		2.	Działalność gospodarcza w gastronomii	T. Gorzelany, W. Aue, <b>Działalność gospodarcza w gastronomii z technologią żywienia.</b>	WSiP	K.Świerczyński
		3.	Język obcy w gastronomii	J. Dołżycka, A. Żyłów, <b>Język francuski w gastronomii.</b> Kraków 2011 V.Evans, J. Dooley, r. Hayley, <b>Cooking</b> z serii <b>Career Paths</b>	WIR Express Publishing	H.Piasecka Nauczyciele języka angielskiego
		4.	Planowanie i ocena żywienia/ Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	H. Kunachowicz i in., <b>Zasady żywienia. Planowanie i ocena.</b> 2013 MEN Kwalifikacja T.15.1 A.Kmiołek, <b>Organizacja produkcji gastronomicznej.</b> 23/2013 Kwalifikacja T.15.2	WSiP WSiP	Nauczyciele – zawodowcy
		5.	Podstawy obsługi konsumenta/ Obsługa konsumenta w gastronomii	A. Kmiołek, <b>Usługi gastronomiczne.</b> 2013 MEN Kwalifikacja T.15.3	WSiP	D.Sekretarczyk
		6.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem/ Procesy technologiczne w gastronomii	A. Kmiołek, <b>Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna, cz.1-2.</b> 21/2013 Kwalifikacja T.6.2. A. Kmiołek, <b>Sporządzanie potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie.</b> 21/2013 Kwalifikacja T.6.1 Ewa Superczyńska, Melania Żylińska-Kaczmarek, <b>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem w pytaniach i zadaniach. Zeszyt ćwiczeń 1-2</b> 512/05	WSiP WSiP PWN	Nauczyciele – zawodowcy
		7.	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	Anna Derbis i Lidia Linka, <b>Żywność i usługi gastronomiczne cz IV. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.</b> 42/2016	FORMAT	A.Derbis

