

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Nazwa przedmiotu kształcenia zawodowego	Klasy					Autor i tytuł podręcznika
	I	II	III	IV	V	
HGT.02. Przygotowywanie i wydawanie potraw						
Kształcenie zawodowe teoretyczne						
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	X	X	X			Małgorzata Konarzewska. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. HGT.02. Cz. 1 i 2. Rok wydania 2021
Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	X	X				Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Rok wydania 2021
Zasady żywienia człowieka	X	X				Dorota Czerwińska. Zasady żywienia. Cz. 1 i 2. Rok wydania 2021
Język obcy zawodowy			X			
Kształcenie zawodowe praktyczne						
Procesy technologiczne w gastronomii	X	X	X			Iwona Namysław, Lidia Górka. Procesy technologiczne w gastronomii. Cz. 1 i 2.
HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych						
Kształcenie zawodowe teoretyczne						
Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej				X	X	
Usługi gastronomiczne i cateringowe			X	X	X	
Podstawy żywienia dietetycznego				X	X	
Kształcenie zawodowe praktyczne						
Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii				X	X	
Pracownia usług i obsługi konsumenta				X	X	