

WYKAZ PODRĘCZNIKÓW od roku szkolnego 2020-2021**przedmioty zawodowe****Zawód: kucharz , symbol cyfrowy: 512001****ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH w Ornontowicach,**

Typ szkoły: Branżowa Szkoła I Stopnia po Szkole Podstawowej

Kwalifikacja: **Przygotowanie i wydawanie dań HGT.02.(kl. I, II, III),**

L. p.	Przedmioty nauczania	Podręczniki do zakupu w poszczególnych klasach			
		Klasa I	Klasa II	Klasa III	
1 .	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Sporządzanie potraw i napojów Anna Kmiołek - Gizara cz.2 WSiP- podręcznik	Sporządzanie potraw i napojów Anna Kmiołek -Gizara cz.2 WSiP- podręcznik	Sporządzanie potraw i napojów Anna Kmiołek -Gizara cz.2 WSiP- podręcznik	
2.	Zasady żywienia	—	—	Zasady żywienia cz. 1, 2 Dorota Czerwińska WSiP	
3.	Wypożyczenie techniczne	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii Agnieszka	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii Agnieszka Kasperek, Marzanna	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz WSiP -	

		Kasperek, Marzanna Kondratowicz WSiP	Kondratowicz WSiP		
4.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz WSiP	—	-	
5.	Język obcy zawodowy	—	—	Brak podręcznika	
6.	Zajęcia praktyczne Pracownia gastronomiczna / (podręcznik nie jest obowiązkowy)	Procesy technologiczne w gastronomii - zeszyt ćwiczeń Iwona Namysław Liliana Górska WSiP cz.1	Procesy technologiczne w gastronomii - zeszyt ćwiczeń Iwona Namysław Liliana Górska WSiP cz.2	Procesy technologiczne w gastronomii - zeszyt ćwiczeń Iwona Namysław Liliana Górska WSiP cz.2	
7.	Zajęcia praktyczne obsługa konsumenta (podręcznik nie jest obowiązkowy)	-	-	?	