

Kształcenie zawodowe					
Klasy: 2,3,4 ; zawód- Technik żywienia i usług gastronomicznych					
L.p	Przedmiot	Klasa	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo
1.	Technologia gastronomiczna	2,3	Sporządzanie potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności	Anna Kmiołek	WSiP
2.	Procesy technologiczne w gastronomii	2,3	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 2. Technologia gastronomiczna	Anna Kmiołek	WSiP
3.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	2	Gastronomia. Tom I. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz	WSiP, Rea
4.	Zasady żywienia	2,3	Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska	WSiP
5.	Działalność gospodarcza w gastronomii	2, 3, 4	Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej	Jacek Musiałkiewicz	Ekonomik
6.	Organizacja produkcji gastronomicznej	3, 4	Organizacja produkcji gastronomicznej	Anna Kmiołek	WSiP
7.	Usługi gastronomiczne	3	Usługi gastronomiczne	Renata Szajna, Danuta Ławniczak	WSiP, REA
8.	Usługi gastronomiczne	4	Usługi gastronomiczne	Anna Kmiołek	WSiP, REA
9.	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	3, 4	Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska	WSiP
10.	Obsługa klientów w gastronomii	3	Obsługa klientów w gastronomii	Renata Szajna, Danuta Ławniczak	WSiP, REA
11.	Obsługa klientów w gastronomii	4	Pracownia obsługi klientów	Piotr Dominik	WSiP
12.	Język angielski zawodowy	2, 3	Cooking	V. Evans, J. Dooley, R. Hayley	Express Publishing