

Programy i podręczniki do kształcenia zawodowego na podbudowie ośmioletniej szkoły podstawowej
w roku szkolnym 2024/2025

Technikum Gastronomiczne – technik żywienia i usług gastronomicznych – 343404					
Program	Nr	Przedmiot	Autor, tytuł podręcznika i numer dopuszczenia do użytku	Wydawnictwo	Klasa
Program nauczania dla zawodu Technik żywienia i usług gastronomicznych na podbudowie szkoły podstawowej w klasach I-V Technikum–343404/P/T/2019	1	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Anna Derbis, Lidia Linka, Żywienie i usługi gastronomiczne cz. IV. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. 42/2016	Format	1-2
	2	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	Anna Derbis, Lidia Linka, Żywienie i usługi gastronomiczne cz. IV. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. 42/2016	Format	1
	3	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Małgorzata Konarzewska, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Część 1, Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Reforma 2019.	WSiP	1
			Małgorzata Konarzewska, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Część 2, Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Reforma 2019.	WSiP	2-4
	4	Planowanie i ocena żywienia	Beata Przygoda i inni, Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Zasady żywienia Kwalifikacja HTG.12. Część 1. Reforma 2019 r.	WSiP	1
			Beata Przygoda i inni, Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Zasady żywienia Kwalifikacja HTG.12. Część 1. Reforma 2019 r. Część 2 od klasy trzeciej.	WSiP	2-5
	5	Procesy technologiczne w gastronomii	Iwona Namysław, Lidia Górską, Procesy technologiczne w gastronomii. Część 1, Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. (podręcznik nie jest obowiązkowy)	WSiP	1
			Lidia Górską, Iwona Namysław, Procesy technologiczne w gastronomii. Część 2, Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. (podręcznik nie jest obowiązkowy)	WSiP	2-3

	6	Zajęcia praktyczne w gastronomii	-----		2-3
	7	Podstawy obsługi konsumenta	-----		5
	8	Obsługa konsumenta	-----		5
	9	Baristyka w praktyce	-----		5
	10	Miksologia w praktyce	-----		5
	11	Język obcy w gastronomii	Język angielski: Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Harley, COOKING (Książka składa się z trzech części: Books 1-3) Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Harley, Hotel & Catering / Career Paths (Książka składa się z trzech części: Books 1-3)	EXPRESS PUBLISHING	3-4
Język niemiecki: Patryk Chomiccki, Język niemiecki zawodowy w branży turystyczno – hotelarskiej – zeszyt ćwiczeń Anna Dul, Język niemiecki zawodowy w gastronomii - zeszyt ćwiczeń			WSiP	3-4	
Język francuski: Dożycka, Język francuski w gastronomii.			WIR	3-4	
Branżowa Szkoła I stopnia – kucharz – 512001					
Program	Nr	Przedmiot	Autor, tytuł podręcznika i numer dopuszczenia do użytku	Wydawnictwo	
Program nauczania dla zawodu Kucharz na podbudowie gimnazjum i szkoły podstawowej w klasach I-III Branżowej Szkoły I stopnia – 512001/P/BS/2019	1	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Anna Derbis, Lidia Linka, Żywnie i usługi gastronomiczne cz. IV. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. 42/2016	Format	1
	2	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	Anna Derbis, Lidia Linka, Żywnie i usługi gastronomiczne cz. IV. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. 42/2016	Format	1
	3	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Małgorzata Konarzewska, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Część 1, Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Reforma 2019.	WSiP	1

			Małgorzata Konarzewska, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Część 2, Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Reforma 2019.	WSiP	2-3
4	Procesy technologiczne w gastronomii		Iwona Namysław, Lidia Górską, Procesy technologiczne w gastronomii. Część 1, Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. (podręcznik nie jest obowiązkowy)	WSiP	1
			Lidia Górską, Iwona Namysław, Procesy technologiczne w gastronomii. Część 2, Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. (podręcznik nie jest obowiązkowy)	WSiP	2-3
5	Zajęcia praktyczne w gastronomii		-----		1-3
6	Język obcy w gastronomii		Język angielski: Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Harley, COOKING (Książka składa się z trzech części: Books 1-3) Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Harley Hotel & Catering / Career Paths (Książka składa się z trzech części: Books 1-3)	EXPRESS PUBLISHING	3
			Język niemiecki: Patrik Chomiczki, Język niemiecki zawodowy w branży turystyczno – hotelarskiej – zeszyt ćwiczeń Anna Dul, Język niemiecki zawodowy w gastronomii - zeszyt ćwiczeń	WSiP	3
			Język francuski: Dołżycka, Język francuski w gastronomii	WIR	3
	Informatyka w gastronomii		Informatyka w gastronomii dla klasy 2 i 3 Branżowej Szkoły I stopnia autorski program własny. Brak podręcznika		2-3