

Wykaz podręczników rok szkolny 2025/2026

Technik żywienia i usług gastronomicznych– Klasa I

Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł/wydawnictwo	Klasa	Numer dopuszczenia
1.	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii [zt]	A. Kasperek, M. Kondratowicz	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych/kucharz ,Wyd. WSiP, rok wyd. 2021	I/II/III	Nr dopuszczenia MEN 2020 Rok wyd. 2021
2.	Zasady żywienia człowieka [zt]	Dorota Czerwińska	Zasady żywienia podręcznik cz.1 i 2 WSIP, rok wyd. 2021	I	Nr dopuszczenia MEN 13/2015 rok wyd. 2019
3.	Technologia gastronomiczna [zt]	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 1, WSiP, rok wyd. 2021	I	69/2013.
4.	Język angielski zawodowy [zt]	-----	Materiały własne nauczyciela.	I	
5.	Pracownia gastronomiczna [zp]	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 1, WSiP, rok wyd. 2021	I	69/2013.

Technik żywienia i usług gastronomicznych – Klasa II

Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł/wydawnictwo	Klasa	Numer dopuszczenia
1.	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii [zt]	A. Kasperek, M. Kondratowicz	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych/kucharz, Wyd. WSiP,	I/II/III	Nr dopuszczenia MEN 2020 Rok wyd. 2021

			rok wyd. 2021		
2.	Zasady żywienia człowieka [zt]	Dorota Czerwińska	„Zasady żywienia” część 1	II	Nr dopuszczenia MEN 13/2015 rok wyd. 2019
3.	Technologia gastronomiczna [zt]	Małgorzata Konarzewska	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” Przygotowywanie i wydawanie dań. HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 2 WSiP rok wyd. 2021	II	69/2013
4.	Organizacja produkcji gastronomicznej [zt]	Renata Szajna	Usługi gastronomiczne, WSiP	Podręcznik dla klas II-V	Materiał edukacyjny.
5.	Język angielski zawodowy [zt]	-----	Materiały własne nauczyciela.		
6.	Pracownia gastronomiczna [zp]	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 2, WSiP rok wyd. 2021	II	69/2013.

Technik żywienia i usług gastronomicznych – Klasa III

Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł/wydawnictwo	Klasa	Numer dopuszczenia
1.	Zasady żywienia człowieka [zt]	Dorota Czerwińska	„Zasady żywienia” część 2	III	Nr dopuszczenia MEN 13/2015 rok wyd. 2019
2.	Technologia gastronomiczna [zt]	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 2, WSiP rok wyd. 2021	III	69/2013.
3.	Organizacja produkcji gastronomicznej [zt]	Renata Szajna	Usługi gastronomiczne, wyd. WSiP, rok wydania 2023	Podręcznik dla klas II-V	Materiał edukacyjny.

4.	Pracownia gastronomiczna [zp]	Renata Szajna	Usługi gastronomiczne, wyd. WSiP, rok wydania 2023	II-V	Materiał edukacyjny
5.	Pracownia usług gastronomicznych	Renata Szajna	Usługi gastronomiczne, wyd. WSiP, rok wydania 2023	III/IV/V	Materiał edukacyjny

Technik żywienia i usług gastronomicznych – Klasa IV

Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł/wydawnictwo	Klasa	Numer dopuszczenia
1	Zasady żywienia człowieka [zt]	Hanna Kunachowicz Irena Nadolna Beata Przygoda Beata Sińska Halina Turlejska	„Zasady żywienia” Wyd. WSiP	IV	Materiały edukacyjne
2	Organizacja produkcji gastronomicznej	Renata Szajna	Usługi gastronomiczne, WSiP 2023	Podręcznik dla klas II-V	Materiał edukacyjny
3	Dietetyka i barmaństwo - specjalizacja	-----	Materiały własne nauczyciela.	IV	Materiał edukacyjny
4	Pracownia usług gastronomicznych	Renata Szajna	Usługi gastronomiczne. HGT.12 WSiP 2023	III/IV/V	Materiał edukacyjny

Technik żywienia i usług gastronomicznych – Klasa V

Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł/wydawnictwo	Klasa	Numer dopuszczenia
-----	-----------	-------	-------------------	-------	--------------------

1	Zasady żywienia człowieka	Hanna Kunachowicz Irena Nadolna Beata Przygoda Beata Sińska Halina Turlejska	„Zasady żywienia” Wyd. WSiP	V	Materiały edukacyjne
2	Organizacja produkcji gastronomicznej	Renata Szajna	Usługi gastronomiczne, WSiP, rok wyd 2023	Podręcznik dla klas II-V	Materiał edukacyjny
3	Dietetyka i barmaństwo - specjalizacja	-----	Materiały własne nauczyciela	V	Materiały edukacyjne
4	Pracownia usług gastronomicznych	Renata Szajna	Usługi gastronomiczne. HGT.12 WSiP 2023	III/IV/V	Materiał edukacyjny