

WYKAZ LITERATURY OBOWIĄZUJĄCEJ DO NAUCZANIA W ZAWODZIE:

| PRZEDMIOT | LITERATURA OBOWIĄZUJĄCA |
|--|--|
| CUKIERNIK | |
| TECHNOLOGIE PRODUKCJI CUKIERNICZEJ | Wyroby cukiernicze Tom II Technologie produkcji cukierniczej Część 1 i Część 2 Wyd. WSiP Magdalena Kaźmierczak (klasa I, II, III) |
| WYPOSAŻENIE I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA W CUKIERNICTWIE | Wyroby cukiernicze Tom I Technika w produkcji cukierniczej Wyd. WSiP, Katarzyna Kocierz (klasa I, II) |
| BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY | BHP w branży gastronomicznej Wyd. WSiP, Piotr Dominik |
| KUCHARZ | |
| TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM | Sporządzanie potraw i napojów część 2 Wyd. WSiP Anna Kmiątek - Gizara Klasa I, II, III |
| WYPOSAŻENIE I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA W GASTRONOMII | Sporządzanie potraw i napojów. Część 1 Wyd. WSiP, Anna Kmiątek - Gizara Klasa I, II, |
| BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY | BHP w branży gastronomicznej Wyd. WSiP, Piotr Dominik |
| PIEKARZ | |
| TECHNOLOGIE PRODUKCJI PIEKARSKIEJ | Magazynowanie surowców piekarskich Wyd. WSiP. Krystyna Jarosz Klasa I |
| TECHNIKA W PRODUKCJI PIEKARSKIEJ | Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wrobów piekarskich Wyd. WSiP. Ewa Giemza Klasa II |
| | Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta Wyd. WSiP. Krystyna Jarosz |
| | Przygotowanie pieczywa do dystrybucji Wyd. WSiP Piotr Dominik Klasa III |
| BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY | BHP w branży gastronomicznej Wyd. WSiP, Piotr Dominik |