

przedmioty gastronomiczne

1. Szkoła branżowa

Klasa 1

podstawy gastronomii ---> [kliknij i pobierz](#)

technologia gastronomiczna ---> [kliknij i pobierz](#)

wyposażenie zakładów gastronomicznych ---> [kliknij i pobierz](#)

Klasa 2

procesy technologiczne ---> [kliknij i pobierz](#)

technologia gastronomiczna ---> [kliknij i pobierz](#)

wyposażenie zakładów gastronomicznych ---> [kliknij i pobierz](#)

zasady żywienia ---> [kliknij i pobierz](#)

Klasa 3

procesy technologiczne - zajęcia praktyczne ---> [kliknij i pobierz](#)

technologia gastronomiczna ---> [kliknij i pobierz](#)

wyposażenie zakładów gastronomicznych ---> [kliknij i pobierz](#)

zasady żywienia ---> [kliknij i pobierz](#)

2. Technikum

Klasa 1

podstawy gastronomii ---> [kliknij i pobierz](#)

procesy technologiczne w gastronomii ---> [kliknij i pobierz](#)

technologia gastronomiczna ---> [kliknij i pobierz](#)

wyposażenie zakładów gastronomicznych ---> [kliknij i pobierz](#)

bhp w gastronomii ---> [kliknij i pobierz](#)

Klasa 2

procesy technologiczne w gastronomii ---> [kliknij i pobierz](#)

technologia gastronomiczna ---> [kliknij i pobierz](#)

wyposażenie zakładów gastronomicznych ---> [kliknij i pobierz](#)

zasady żywienia ---> [kliknij i pobierz](#)

Klasa 3

pracownia usług i obsługi konsumenta ---> [kliknij i pobierz](#)

procesy technologiczne w gastronomii ---> [kliknij i pobierz](#)

technologia gastronomiczna ---> [kliknij i pobierz](#)

usługi gastronomiczne i cateringowe ---> [kliknij i pobierz](#)

zasady żywienia ---> [kliknij i pobierz](#)

Klasa 4

planowanie żywienia i produkcji ---> [kliknij i pobierz](#)

podstawy żywienia dietetycznego ---> [kliknij i pobierz](#)

pracownia usług i obsługi klienta ---> [kliknij i pobierz](#)

pracownia planowania i produkcji gastronomicznej ---> [kliknij i pobierz](#)

usługi gastronomiczne i cateringowe ---> [kliknij i pobierz](#)

Klasa 5

planowanie żywienia i produkcji ---> [kliknij i pobierz](#)

pracownia usług i obsługi klienta ---> [kliknij i pobierz](#)

pracownia planowania i produkcji gastronomicznej ---> [kliknij i pobierz](#)

3. PSO przedmiotów gastronomicznych ---> [kliknij i pobierz](#)