

Kucharz: wybór materiałów dla nauczycieli i uczniów

Oprac. Marta Boszczyk, Ewa Lewicka

Pedagogiczna Biblioteka Wojewódzka w Kielcach, 2016 r.

1. Czerwińska Dorota, Gulińska Edyta : Podstawy żywienia człowieka. – Wyd. 2. – Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2008. – 192 s. : il. ; 24 cm. – (Kucharz Małej Gastronomii). – Bibliogr. s. 191-192
2. Dominik, Piotr : Technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz : kwalifikacja T.6 sporządzanie potraw i napojów. – Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2015. – 79, [1] s. : il. ; 25 cm. – (Egzamin Zawodowy. Testy i Zadania Praktyczne). – Bibliogr. s. 79
Nowa podstawa programowa.
3. Dominik Piotr, Kmiołek-Gizara Anna : Kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych : sporządzanie potraw i napojów : kwalifikacja T.6. – Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, cop. 2015. – 254 s. : il. kolor. ; 25 cm. – (Egzamin Zawodowy. Repetytorium + Testy). – Bibliogr. s. 252
4. Górską-Warsewicz, Hanna : Podstawy rachunkowości. – Wyd. 5. – Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2012. – 266, [2] s. : il. ; 24 cm. – (Kucharz Małej Gastronomii)
5. Górską-Warsewicz Hanna, Sawicka Beata, Mikulska Teresa : Działalność gospodarcza w gastronomii : technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz : podręcznik. – Wyd. 3. – Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, cop. 2016. – 344 s. : il. kolor. ; 25 cm. – (Gastronomia ; t. 3)
6. Grzesińska, Wiesława : Wyposażenie techniczne zakładów. – Wyd. 2. – Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2013. – 141, [2] s. : il. ; 24 cm. – (Kucharz Małej Gastronomii)
7. Jachowicz Kamilla, Zakrzewska Elżbieta : Kucharz małej gastronomii : testy i zadania z rozwiązaniami. – Wyd. 2. – Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2013. – 119, [1] s. : il. ; 24 cm. – (Egzamin Zawodowy). – Bibliogr. s. [120]
8. Jarczyk, Andrzej : Technologia żywności : podręcznik dla technikum. 3. – Wyd. 8. – Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2012. – 215, [1] s. : il. ; 24 cm
9. Kasperek, Agnieszka, Kondratowicz Marzanna : Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii : kwalifikacja T.6 technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz : podręcznik. – Wyd. 2. – Warszawa : Wydawnictwo Rea : nakł. Wydawnictw Szkolnych i Pedagogicznych, 2015. – 384 s. : il. (gł. kolor.) ; 25 cm. – (Gastronomia ; t. 1). – Bibliogr. s. 377-379, netogr. s. 380-382
Nowa podstawa programowa.

10. Kasperek Agnieszka, Kondratowicz Marzanna : Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii : technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz T.6 : podręcznik. – Wyd. 3. – Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2016. – 384 s. : il. (gł. kolor.) ; 25 cm. – (Gastronomia ; t. 1). – Bibliogr., netogr. s. 377-382
Nowa podstawa programowa.
11. Kasperek Agnieszka, Kondratowicz Marzanna : Wyposażenie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych : podręcznik przeznaczony do nauki zawodów kucharz oraz technik żywienia i gospodarstwa domowego na poziomie technikum i szkoły policealnej. – Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, cop. 2013. – 341 s. : il. (gł. kolor.) ; 24 cm. – Bibliogr. s. 334-338, netogr. s. 338-341
12. Kasperek Agnieszka, Kondratowicz Marzanna : Wyposażenie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych : poradnik metodyczny dla nauczycieli uczących w zawodzie kucharz oraz technik żywienia i gospodarstwa domowego. – Warszawa : Wydawnictwo Rea, cop. 2011. – 154 s. : il. ; 24 cm
13. Kmiótek, Anna : Organizacja produkcji gastronomicznej : kwalifikacja T.15.2, technik żywienia i usług gastronomicznych : podręcznik do nauki zawodu. – Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, cop. 2015. – 151 s. : il. ; 24 cm. – Bibliogr. s. 150
Do nowej podstawy programowej - reforma 2012.
14. Kmiótek, Anna : Pracownia gastronomiczna : kwalifikacja T. 6 : sporządzanie potraw i napojów : technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz. – Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, cop. 2015. – 248 s. : il. kolor. ; 29 cm. – (Praktyczna Nauka Zawodu)
15. Kmiótek, Anna : Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów : technologia gastronomiczna : podręcznik do nauki zawodu : technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz : kwalifikacja T.6.2. Cz. 1. – Wyd. 4. – Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2016. – 344 s. : il. kolor ; 25 cm
Do nowej podstawy programowej - reforma 2012.
16. Kmiótek-Gizara, Anna : Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów : T.6.2 technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz : podręcznik do nauki zawodu. Cz. 2, Technologia gastronomiczna. – Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2016. – 183 s. : il. kolor. ; 25 cm
Do nowej podstawy programowej - reforma 2012.

17. Kmiótek Anna, Zienkiewicz Marzanna : Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów : T.6.2 technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz : podręcznik do nauki zawodu. Cz. 3, Wyposażenie zakładów gastronomicznych. – Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2016. – 184 s. : il. kolor. ; 25 cm. – Bibliogr. s. 177
Do nowej podstawy programowej - reforma 2012.
18. Kmiótek, Anna : Sporządzanie napojów i potraw : towaroznawstwo i przechowywanie żywności : podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz : T.6.1. – Wyd. 4. – Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2016. – 287, [1] s. : il. kolor. ; 25 cm
19. Konarzewska, Małgorzata : Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem : kwalifikacja T.6 technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz : podręcznik. Cz. 2. – Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2016. – 496 s. : il. kolor. ; 24 cm. – (Gastronomia ; t. 2). – Bibliogr. s. 489-490
Nowa podstawa programowa.
20. Konarzewska, Małgorzata : Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem : podręcznik do nauki zawodu kucharz w technikum i szkole policealnej. 1. – Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne : Wydawnictwo Rea, cop. 2013. – 338 s. : il. (gł. kolor.) ; 24 cm. – Bibliogr. s. 337-338
21. Konarzewska, Małgorzata : Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem : podręcznik do nauki zawodu kucharz w technikum i szkole policealnej. 2. – Warszawa : Wydawnictwo Rea : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2014. – 280 s. : il. kolor. ; 24 cm. – Bibliogr. s. 279-280
22. Konarzewska, Małgorzata : Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem : podręcznik do nauki zawodu kucharz w technikum i szkole policealnej. 3. – Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2013. – 332 s. : il. kolor. ; 24 cm. – Bibliogr. s. 331-332
23. Konarzewska, Małgorzata : Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem : technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz : podręcznik. Cz. 1. – Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2016. – 400 s. : il. kolor. ; 24 cm. – (Gastronomia ; t. 2). – Bibliogr. s. 395
Na okł.: Kwalifikacja T.6. Nowa podstawa programowa.
24. Konarzewska, Małgorzata : Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem : technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz : podręcznik. Cz. 1. – Warszawa : Wydawnictwo Rea : nakł. Wydawnictw Szkolnych i Pedagogicznych, cop. 2014. – 400 s. : il. kolor. ; 24 cm. – (Gastronomia ; t. 2). – Bibliogr. s. 395
Na okł.: Kwalifikacja T.6. Nowa podstawa programowa.
25. Konarzewska Małgorzata, Lada Ewa Hanna, Zielonka Barbara : Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych : podręcznik dla zawodu kucharz małej gastronomii w zasadniczej szkole zawodowej. – Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, cop.

2013. – 247, [1] s. : il. kolor. ; 24 cm

26. Konarzewska Małgorzata, Zielonka Barbara, Konarzewska-Sokołowska Maria :
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem : podręcznik dla zawodu kucharz małej gastronomii w zasadniczej szkole zawodowej. Cz. 1. – Warszawa : Wydawnictwo Rea : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, cop. 2013. – 218 s. : il. kolor. ; 25 cm
27. Konarzewska Małgorzata, Zielonka Barbara, Konarzewska-Sokołowska Maria :
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem : podręcznik do zawodu kucharz małej gastronomii w zasadniczej szkole zawodowej. Cz. 2. – Warszawa : Wydawnictwo Rea : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, cop. 2013. – 208 s. : il. kolor. ; 25 cm
28. Kowalska Joanna Ewa, Mikołajczyk-Nieckarz Karolina : Rozwiązania testów przygotowujących do egzaminu zawodowego - kucharz małej gastronomii. – Poznań : Wydawnictwo eMPi² Mariana Pietraszewskiego, 2011. – 44 s. : il. ; 24 cm. – (Materiały i Podręczniki Mariana Pietraszewskiego)
29. Kowalska Joanna Ewa, Mikołajczyk-Nieckarz Karolina : Testy przygotowujące do egzaminu zawodowego - kucharz małej gastronomii. – Poznań : Wydawnictwo eMPi² Mariana Pietraszewskiego, 2011. – 151 s. : il. ; 24 cm. – (Materiały i Podręczniki Mariana Pietraszewskiego)
30. Kucharz & gastronom : vademecum / [współaut. Elżbieta Biller et al.]. – Warszawa : Wydawnictwo Rea, 2012. – 669, [11] s., [49] s. tabl. : il. (gł. kolor.) ; 30 cm. – Bibliogr. przy rozdz.
31. Kurowska, Elżbieta : Kucharz. – Warszawa : Ministerstwo Pracy i Polityki Społecznej ; Radom : Wydawnictwo Instytutu Technologii Eksploatacji - PIB, cop. 2007. – 15 s. : il. ; 24 cm. – (Krajowy Standard Kwalifikacji Zawodowych. Pracownicy Usług Osobistych i Sprzedawcy)
32. Mikołajczyk-Nieckarz Karolina, Tomaszewska Anna, Włodarczyk Małgorzata : Rozwiązania testów przygotowujących do egzaminu z kwalifikacji T. 6 sporządzanie potraw i napojów. – Poznań : Wydawnictwo eMPi² Mariana Pietraszewskiego, 2015. – 26, [1] s. ; 24 cm
Dla kucharza i technika żywienia i usług gastronomicznych.
33. Mikołajczyk-Nieckarz Karolina, Tomaszewska Anna, Włodarczyk Małgorzata : Testy przygotowujące do egzaminu z kwalifikacji T.6 : sporządzenie potraw i napojów. – Poznań : Wydawnictwo eMPi² Mariana Pietraszewskiego, 2015. – 88 s. : il. ; 24 cm
Dla kucharza i technika żywienia i usług gastronomicznych.
34. Nauczyciel obróbki mięsa w szkole XXI wieku / pod red. Macieja Borzyszkowskiego i Małgorzaty Marusiak-Łesyk. – Olsztyn : Foto-Grafik Studio, 2012. – 248 s. : il. kolor. ; 25 cm. – Bibliogr. s. 245-248
35. Paśnika Elżbieta, Skalski Cezary : Pytania przygotowujące do egzaminu zawodowego z zakresu technologii gastronomicznej w zawodach kucharz oraz technik żywienia i gospodarstwa domowego. – Warszawa : Wydawnictwo REA, 2011. – 319 s. : il. kolor. ; 23

cm

36. Rekomendowane wyposażenie pracowni i warsztatów szkolnych dla grupy zawodów hotelarsko-gastronomiczno-turystycznych : kelner, kucharz, pracownik pomocy obsługi hotelarskiej, technik hotelarstwa, technik obsługi turystycznej, technik turystyki wiejskiej, technik żywienia i usług gastronomicznych / [Krajowy Ośrodek Wspierania Edukacji Zawodowej i Ustawicznej]. – Warszawa : Krajowy Ośrodek Wspierania Edukacji Zawodowej i Ustawicznej, 2013. – [174] s. pag. varia ; 30 cm
37. Skalski, Cezary : Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, technologia gastronomiczna : poradnik metodyczny dla nauczycieli uczących w zawodzie kucharz oraz technik żywienia i gospodarstwa domowego. – Warszawa : Wydawnictwo Rea, cop. 2011. – 188 s. ; 24 cm. – Bibliogr. s. 186-188
38. Superczyńska, Ewa, Żylińska-Kaczmarek Melania : Zasady żywienia : podręcznik dla zawodu kucharz małej gastronomii w zasadniczej szkole zawodowej. – Warszawa : Rea, 2012. – 168 s. : il. ; 25 cm
39. Technologia żywności i żywienia / pod red. nauk. Marka Zina ; [aut. rozdz. Marian Gil, Elżbieta Głodek, Mariusz Rudy, Renata Stanisławczyk, Marek Zin]. – Rzeszów : Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, 2014. – 401, [1] s. : il. ; 24 cm. – Bibliogr. przy rozdz.
40. Zawód: kucharz małej gastronomii, technik żywienia i gospodarstwa domowego : podręcznik do nauczania PJM dla nauczycieli pracujących z młodzieżą głuchą i zajmujących się kształceniem zawodowym. – Warszawa : Wydawnictwo Studio Koloru, 2009. – 65 s. : il. ; 24 cm
PJM Polski Język Migowy - nazwa programu, który powstał w ramach projektu 4 Kroki - Wsparcie Osób Niesłyszących na Rynku Pracy.
41. Zienkiewicz, Marzanna : Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów : wyposażenie zakładów gastronomicznych : podręcznik do nauki zawodu : technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz : T.6.2. Cz. 3. – Wyd. 4. – Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2016. – 184 s. : il. kolor. ; 25 cm
42. Żabicki, Wojciech : Organizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy. – Wyd. 6. – Warszawa : Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2013. – 114, [2] s. : il. ; 24 cm. – (Kucharz Małej Gastronomii)
Do nauczania zawodu „kucharz małej gastronomii” na poziomie zasadniczej szkoły zawodowej.