

## Technikum Gastronomiczno-Hotelarskie nr 10

Technik organizacji turystyki				
Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo
<b>Klasa I</b>				
1.	Język angielski zawodowy	Iwona Dubnicka, Margaret O'Keefe	English for International Tourism New Edition, Intermediate	Pearson
2.	Podstawy turystyki	Grażyna Leszka	Podstawy turystyki <b>Reforma 2019</b>	WSiP
3.	Geografia turystyczna	Barbara Steblik-Właźlak, Lilianna Rzepka	Geografia turystyczna 1 i 2 – <b>Reforma 2019</b>	WSiP
4.	Obsługa w turystyce	Barbara Steblik-Właźlak, Lilianna Rzepka	Geografia turystyczna 1 i 2 – <b>Reforma 2019</b>	WSiP
5.	Rachunkowość w turystyce	Materiały własne		
<b>Klasa II</b>				
1.	Geografia turystyczna	Barbara Steblik-Właźlak, Lilianna Rzepka	Geografia turystyczna cz.I i cz.II – <b>Reforma 2019</b>	WSiP
2.	Marketing w turystyce pracy	Materiały własne		
3.	Bezpieczeństwo i higiena	Wanda Bukała	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP

	pracy			
4.	Organizacja imprez i usług turystycznych	Maria Napiórkowska-Gzula, Barbara Steblik	Przygotowanie imprez i usług turystycznych cz.1 <b>Reforma 2019</b>	WSiP
5.	Obsługa w turystyce	Barbara Steblik-Właźlak, Lilianna Rzepka	Geografia turystyczna cz.I i cz.II – <b>Reforma 2019</b>	WSiP
6.	Język angielski zawodowy	Iwona Dubnicka, Margaret O’Keefe	English for International Tourism New Edition, Intermediate	Pearson
7.	Rachunkowość w turystyce	Materiały własne		
<b>Klasa III</b>				
1.	Język angielski zawodowy	Peter Strutt	English for International Tourism New Edition	
2.	Organizacja imprez i usług turystycznych	Maria Napiórkowska- Gzula Barbara Steblik	Przygotowanie imprez i usług turystycznych- <b>cz. 2</b> <b>Reforma 2019</b>	WSiP
3.	Obsługa w turystyce	Barbara Steblik-Właźlak Lilianna Rzepka	Geografia turystyczna, cz 1 i 2 <b>Reforma 2019</b>	WSiP
4.	Obsługa informatyczna w turystyce	Materiały własne		
5.	Marketing w turystyce	Materiały własne		

<b>Klasa V</b>				
1.	Realizacja imprez i usług turystycznych	materiały własne		
2.	Organizacja informacji turystycznej	materiały własne		
3.	Animacja czasu wolnego	materiały własne		
4.	Rezydent biura turystycznego	materiały własne		
<b>Technik hotelarstwa</b>				
<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot</b>	<b>Autor</b>	<b>Tytuł</b>	<b>Wydawnictwo</b>
<b>Klasa I</b>				
1.	Język angielski zawodowy	Virginia Evans, Jenny Dooley, Veronica Garza	Hotels & Catering	Express Publishing
2.	Podstawy hotelarstwa	Podręczniki zostaną podane we wrześniu		
3.	Podstawowe usługi gastronomiczne w hotelarstwie	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. cz. II	WSiP
4.	Organizacja pracy w hotelarstwie	Podręczniki zostaną podane we wrześniu		

5.	Technika pracy w hotelarstwie	Podręczniki zostaną podane we wrześniu		
<b>Klasa II</b>				
1.	Język angielski zawodowy	Virginia Evans, Jenny Dooley, Veronica Garza	Hotels&Catering	Express Publishing
2.	Podstawy hotelarstwa	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. cz. I	WSiP
3.	Organizacja pracy w hotelarstwie	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. cz. II	WSiP
4.	Techniki pracy w hotelarstwie	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. cz. II	WSiP
5.	Przygotowanie i podawanie śniadań	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. cz. II	WSiP
6.	Podstawowe usługi gastronomiczne w hotelarstwie	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. cz. II	WSiP
<b>Klasa III</b>				
1.	Język angielski zawodowy	Joanna Dolińska-Romanowicz, Dorota Nowakowska	How can I help you?	WSiP

2.	Podstawy hotelarstwa	Barbara Cymańska-Garbowska, Danuta Witrykus, Grzegorz Wolak	Realizacja usług w recepcji. Kwalifikacja HGT.06. cz. I	WSiP
3.	Organizacja pracy w hotelarstwie	Barbara Cymańska-Garbowska, Danuta Witrykus, Grzegorz Wolak	Realizacja usług w recepcji. Kwalifikacja HGT.06. cz. I	WSiP
4.	Podstawowe usługi gastronomiczne w hotelarstwie	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. cz. II	WSiP
5.	Techniki pracy w hotelarstwie	materiały własne		
6.	Obsługa informatyczna w hotelarstwie	materiały własne		
<b>Klasa IV</b>				
1.	Język angielski zawodowy	Joanna Dolińska-Romanowicz, Dorota Nowakowska	How can I help you?	WSiP
2.	Podstawy hotelarstwa	Barbara Cymańska-Garbowska, Danuta Witrykus, Grzegorz Wolak	Realizacja usług w recepcji. Kwalifikacja HGT.06. cz.I	WSiP
3.	Organizacja pracy w hotelarstwie	Barbara Cymańska-Garbowska, Danuta	Realizacja usług w recepcji. Kwalifikacja HGT.06. cz. II	

		Witrykus, Grzegorz Wolak		WSiP
4.	Organizacja usług kelnerskich	materiały własne		
5.	Techniki pracy w hotelarstwie	materiały własne		
6.	Wykonywanie usług kelnerskich	materiały własne		
<b>Klasa V</b>				
1.	Organizacja usług kelnerskich	materiały własne		
2.	Wykonywanie usług kelnerskich	materiały własne		

<b>TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH</b>				
<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot</b>	<b>Autor</b>	<b>Tytuł</b>	<b>Wydawnictwo</b>
<b>Klasa I</b>				
1.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. cz. I HGT.02	WSiP
2.	Pracownia gastronomiczna	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie	WSiP

			potraw. cz. I HGT.02	
3.	Zajęcia praktyczne	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. cz. I HGT.02	WSiP
<b>Klasa II</b>				
1.	Wyposażenie techniczne	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	WSiP
2.	Zasady żywienia	Dorota Czerwińska	Zasady żywienia cz. I	WSiP
3.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. cz. I HGT.02	WSiP
4.	Pracownia gastronomiczna	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. cz. I HGT.02	WSiP
5.	Zajęcia praktyczne	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. cz. I HGT.02	WSiP
<b>Klasa III</b>				
1.	Zasady żywienia	Dorota Czerwińska	Zasady żywienia cz. 1	WSiP
2.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. cz. I HGT.02	WSiP

3.	Planowanie usług gastronomicznych	Joanna Duda, Sebastian Krzywda Marzanna Zienkiewicz	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych oraz materiały własne	WSiP
4.	Organizowanie usług gastronomicznych	Joanna Duda, Sebastian Krzywda Marzanna Zienkiewicz	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych oraz materiały własne	WSiP
5.	Zajęcia praktyczne	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. cz. I HGT.02	WSiP
6.	Język angielski zawodowy	Katarzyna Sarna, Rafał Sarna	Język angielski zawodowy dla technika żywienia i usług gastronomicznych oraz technika usług kelnerskich	WSiP
<b>Klasa IV</b>				
1.	Język angielski zawodowy	Katarzyna Sarna, Rafał Sarna	Język angielski zawodowy dla technika żywienia i usług gastronomicznych oraz technika usług kelnerskich	WSiP
2.	Rozliczanie usług gastronomicznych	materiały własne		
3.	Planowanie usług gastronomicznych	Joanna Duda, Sebastian Krzywda Marzanna Zienkiewicz	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych oraz materiały własne	WSiP
4.	Organizowanie żywienia	Dorota Czerwińska	Zasady żywienia cz.II	WSiP
5.	Organizowanie usług gastronomicznych	Joanna Duda, Sebastian Krzywda Marzanna Zienkiewicz	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych oraz materiały własne	WSiP



6.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wanda Buwała	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP
7.	Informatyka w gastronomii	materiały własne		
<b>Klasa V</b>				
1.	Baristyka	materiały własne		
2.	Profesjonalne parzenie kawy	materiały własne		
3.	Carving	materiały własne		
<b>TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI</b>				
<b>Lp.</b>	<b>Przedmiot</b>	<b>Autor</b>	<b>Tytuł</b>	<b>Wydawnictwo</b>
<b>Klasa I</b>				
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wanda Buwała	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP
2.	Technologie produkcji cukierniczej	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik cz. II	WSiP
3.	Podstawy przemysłu spożywczego i magazynowania	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik cz. I	WSiP
4.	Pracownia cukiernicza	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik cz. II	WSiP

5.	Wykonywanie dekoracji cukierniczych	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik cz. II	WSiP
<b>Klasa II</b>				
1.	Wyposażenie techniczne zakładu cukierniczego	Krystyna Kocierz	Technika produkcji cukierniczej	WSiP
2.	Technologie produkcji cukierniczej	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik cz. II	WSiP
3.	Podstawy przemysłu spożywczego i magazynowania	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik cz. I i cz. II	WSiP
4.	Pracownia cukiernicza	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik cz. II	WSiP
5.	Wykonywanie dekoracji cukierniczych	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik cz. II	WSiP
<b>Klasa III</b>				
1.	Język angielski zawodowy	Materiały własne		
2.	Wyposażenie techniczne zakładu cukierniczego	Krystyna Kocierz	Technika produkcji cukierniczej	WSiP
3.	Technologie produkcji cukierniczej	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik cz. II	WSiP

4.	Podstawy analizy żywności	Podręczniki zostaną podane we wrześniu		
5.	Pracownia cukiernicza	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej. Podręcznik cz. II	WSiP
6.	Pracownia analizy żywności	Podręczniki zostaną podane we wrześniu		

### TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo
<b>Klasa II</b>				
1.	Obsługa kelnerska	Renata Szajna	Obsługa kelnerska, cz. I i cz. II	WSiP
2.	Pracownia obsługi gości	Renata Szajna	Obsługa kelnerska, cz. I i cz. II	WSiP
3.	Podstawy gastronomii	materiały własne		
4.	Podstawy miksologii	Renata Szajna	Obsługa kelnerska, cz. II	WSiP
5.	Pracownia miksologii	Renata Szajna	Obsługa kelnerska, cz. II Materiały własne	WSiP
6.	Rozliczanie usług kelnerskich	materiały własne		

7.	Język angielski zawodowy	Katarzyna Sarna, Rafał Sarna	Język angielski zawodowy dla technika żywienia i usług gastronomicznych oraz technika usług kelnerskich	WSiP
8.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wanda Bukała	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP
<b>Klasa III</b>				
1.	Podstawy gastronomii	materiały własne		
2.	Obsługa kelnerska	Renata Szajna	Obsługa kelnerska, cz. II	WSiP
3.	Pracownia obsługi gości	Renata Szajna	Obsługa kelnerska, cz. II	WSiP
4.	Usługi gastronomiczne	Renata Szajna	Usługi kelnerskie	WSiP
5.	Pracownia usług gastronomicznych	Renata Szajna	Usługi kelnerskie	WSiP
6.	Język angielski zawodowy	Katarzyna Sarna, Rafał Sarna	Język angielski zawodowy dla technika żywienia i usług gastronomicznych oraz technika usług kelnerskich	WSiP

## BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 11

## ZAWÓD KUCHARZ

Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo
<b>Klasa I</b>				
1.	Podstawy technologii gastronomicznej z towaroznawstwem	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. cz. I i II HGT.02	WSiP
2.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wanda Bukała	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP
3.	Pracownia technologii gastronomicznej	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. cz. I HGT.02	WSiP
4.	Zajęcia praktyczne	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. cz. I HGT.02	WSiP
<b>Klasa II</b>				
1.	Podstawy technologii gastronomicznej z towaroznawstwem	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. cz. I i II HGT.02	WSiP
2.	Wyposażenie techniczne	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	WSiP
3.	Język angielski zawodowy	Virginia Evans	Cooking	Express Publishing
4.	Zasady żywienia	Dorota Czerwińska	Zasady żywienia cz. 1	WSiP

5.	Pracownia technologii gastronomicznej	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. cz. I i II HGT.02	WSiP
6.	Zajęcia praktyczne	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. cz. I i II HGT.02	WSiP
<b>Klasa III</b>				
1.	Podstawy technologii gastronomicznej z towaroznawstwem	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. cz. I i II HGT.02	WSiP
2.	Zasady żywienia	Dorota Czerwińska	Zasady żywienia cz. 1 i cz. 2	WSiP
3.	Pracownia technologii gastronomicznej	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. cz. I i II HGT.02	WSiP
4.	Zajęcia praktyczne	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. Część I i II HGT.02	WSiP

## ZAWÓD CUKIERNIK

Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo
<b>Klasa I</b>				
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wanda Buwała	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP
2.	Technologie produkcji cukierniczej	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej Podręcznik cz. 2	WSiP
3.	Wyposażenie techniczne zakładu cukierniczego	Katarzyna Kocierz	Technika w produkcji cukierniczej	WSiP
4.	Podstawy przemysłu spożywczego i magazynowania	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej Podręcznik cz. 1	WSiP
5.	Pracownia cukiernicza	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej Podręcznik cz. 2	WSiP
6.	Wykonywanie dekoracji cukierniczych	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej Podręcznik cz. 2	WSiP
<b>Klasa II</b>				

1.	Technologie produkcji cukierniczej	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej Podręcznik cz. 2	WSiP
2.	Wyposażenie techniczne zakładu cukierniczego	Krystyna Kocierz	Technika produkcji cukierniczej	WSiP
3.	Podstawy przemysłu spożywczego i magazynowania	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej Podręcznik cz. 1	WSiP
4.	Pracownia cukiernicza	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej Podręcznik cz. 2	WSiP
5.	Zajęcia praktyczne	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej Podręcznik cz. 2	WSiP
<b>Klasa III</b>				
1.	Technologie produkcji cukierniczej	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej Podręcznik cz. 2	WSiP
2.	Wyposażenie techniczne zakładu cukierniczego	Krystyna Kocierz	Technika produkcji cukierniczej	WSiP
3.	Podstawy przemysłu spożywczego i magazynowania	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej Podręcznik cz. 1	WSiP



4.	Pracownia cukiernicza	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej Podręcznik cz. 2	WSiP
5.	Zajęcia praktyczne	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej Podręcznik cz. 2	WSiP
6.	Język angielski zawodowy	materiały własne		
<b>ZAWÓD KELNER</b>				
1.	Podstawy gastronomii	materiały własne		
2.	Obsługa kelnerska	Renata Szajna	Obsługa kelnerska, cz. I i cz. II	WSiP
3.	Podstawy miksologii	Renata Szajna	Obsługa kelnerska, cz. II	WSiP
4.	Pracownia obsługi gości	Renata Szajna	Obsługa kelnerska, cz. I i cz. II	WSiP
5.	Pracownia rozliczania usług kelnerskich	materiały własne		
6.	Pracownia miksologii	materiały własne		

7.	Rozliczanie usług kelnerskich	materiały własne
8.	Język angielski zawodowy	materiały własne