

Szkolny zestaw podręczników na rok szkolny 2026/2027

PRZEDMIOTY ZAWOWDOWE

Technikum Gastronomiczno-Hotelarskie nr 10

Technik organizacji turystyki				
Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Klasa I				
1.	Język angielski zawodowy	Iwona Dubnicka, Margaret O’Keefe	English for International Tourism New Edition, Intermediate	Pearson
2.	Podstawy turystyki	Grażyna Leszka	Podstawy turystyki Reforma 2019	WSiP
3.	Geografia turystyczna	Barbara Steblik-Włażlak, Lilianna Rzepka	Geografia turystyczna cz.I i cz.II Reforma 2019	WSiP
4.	Obsługa w turystyce	Barbara Steblik-Włażlak, Lilianna Rzepka	Geografia turystyczna cz.I i cz.II Reforma 2019	WSiP
5.	Rachunkowość w turystyce	Materiały własne		
6.	Pilotaż wycieczek	Materiały własne		
Klasa II				
1.	Geografia turystyczna	Barbara Steblik-Włażlak, Lilianna Rzepka	Geografia turystyczna cz.I i cz.II Reforma 2019	WSiP

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

2.	Obsługa w turystyce	Barbara Steblik, Lilianna Rzepka	Geografia turystyczna część cz.I i cz.II Reforma 2019	WSiP
3.	Organizacja imprez i usług turystycznych	Maria Napiórkowska-Gzula Barbara Steblik	Przygotowanie imprez i usług turystycznych cz.II Reforma 2019	WSiP
4.	Marketing w turystyce	Renata Tylińska	Marketing usług turystycznych	WSiP
5.	Obsługa informatyczna w turystyce	Materiały własne		
6.	Pilotaż wycieczek	Materiały własne		
Klasa V				
1.	Język angielski zawodowy	Materiały własne		
2.	Realizacja imprez i usług turystycznych	Materiały własne		
3.	Organizacja informacji turystycznej	Materiały własne		
4.	Animator czasu wolnego	Materiały własne		
5.	Rezydent biura turystycznego	Materiały własne		

Technik hotelarstwa				
Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Klasa I				
1.	Język angielski zawodowy	Virginia Evans, Jenny Dooley, Veronica Garza	Hotels & Catering	Express Publishing
2.	Podstawy hotelarstwa	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe	WSiP
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	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz. I i II	WSiP
5.	Technika pracy w hotelarstwie	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz. II	WSiP
Klasa II				
1.	Język angielski zawodowy	Virginia Evans, Jenny Dooley, Veronica Garza	Hotels&Catering	Express Publishing
2.	Podstawy hotelarstwa	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe	WSiP
3.	Organizacja pracy w hotelarstwie	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz. I i 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
Klasa III				
1.	Język angielski zawodowy	Joanna Dolińska-Romanowicz, Dorota Nowakowska	How can I help you?	WSiP
2.	Podstawy hotelarstwa	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe	WSiP
3.	Organizacja pracy w hotelarstwie	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz. I i cz. II	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		
Klasa IV				
1.	Język angielski zawodowy	Joanna Dolińska-Romanowicz, Dorota Nowakowska	How can I help you?	WSiP
2.	Podstawy hotelarstwa	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe	WSiP

3.	Organizacja pracy w hotelarstwie	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz. I i cz.II	WSiP
4.	Organizacja usług kelnerskich	Materiały własne		
5.	Techniki pracy w hotelarstwie	Materiały własne		
6.	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały własne		
Klasa V				
1.	Organizacja usług kelnerskich	Materiały własne		
2.	Wykonywanie usług kelnerskich	Materiały własne		

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Klasa I				
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 potraw cz. I HGT.02	WSiP
3.	Zajęcia praktyczne	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw cz. I HGT.02	WSiP
Klasa II				
1.	Wypożyczenie techniczne	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	WSiP
2.	Zasady żywienia	Dorota Czerwińska	Zasady żywienia cz. I i cz. II	WSiP
3.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. cz. I i cz. II HGT.02	WSiP
4.	Pracownia gastronomiczna	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. cz. I i cz. II HGT.02	WSiP
5.	Zajęcia praktyczne	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. cz. I i cz. II HGT.02	WSiP
Klasa III				
1.	Zasady żywienia	Dorota Czerwińska	Zasady żywienia cz. I i cz. II	WSiP

2.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw cz. I i cz. II 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
Klasa IV				
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	Piotr Dominik	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP

7.	Informatyka w gastronomii	Materiały własne
Klasa V		
1.	Baristyka	Materiały własne
2.	Profesjonalne parzenie kawy	Materiały własne
3.	Carving	Materiały własne

TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Klasa I				
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Piotr Dominik	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP
2.	Technologie produkcji cukierniczej	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej cz. II	WSiP
3.	Podstawy przemysłu spożywczego i magazynowania	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej cz. I	WSiP
4.	Pracownia cukiernicza	Magdalena Kaźmierczak	Pracownia produkcji cukierniczej	WSiP
5.	Wykonywanie dekoracji cukierniczych	Materiały własne		
Klasa II				
1.	Wypożyczenie techniczne zakładu cukierniczego	Krystyna Kocierz	Technika produkcji cukierniczej	WSiP
2.	Technologie produkcji cukierniczej	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej cz. II	WSiP
3.	Podstawy przemysłu spożywczego i magazynowania	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej cz. I i cz. II	WSiP
4.	Pracownia cukiernicza	Magdalena Kaźmierczak	Pracownia produkcji cukierniczej	WSiP

5.	Wykonywanie dekoracji cukierniczych	Materiały własne		
Klasa III				
1.	Język angielski zawodowy	Materiały własne		
2.	Wypożyczenie techniczne zakładu cukierniczego	Krystyna Kocierz	Technika produkcji cukierniczej	WSiP
3.	Technologie produkcji cukierniczej	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej cz. II	WSiP
4.	Podstawy analizy żywności	Podręczniki zostaną podane we wrześniu		
5.	Pracownia cukiernicza	Magdalena Kaźmierczak	Pracownia produkcji cukierniczej	WSiP
6.	Pracownia analizy żywności	Podręczniki zostaną podane we wrześniu		
Klasa IV				
1.	technologie przetwórstwa spożywczego	Ewa Czerwińska- Skubina	Technologie kierunkowe cz. I i cz. II	Ab FORMAT
2.	Podstawy analizy żywności	Podręczniki zostaną podane we wrześniu		
3.	Pracownia analizy żywności	Podręczniki zostaną podane we wrześniu		
4.	Nadzór produkcji w zakładzie przetwórstwa spożywczego	Ewa Czerwińska- Skubina	Podstawy technologii żywności cz.I	Ab FORMAT

Klasa V		
1.	dietetyka	Podręczniki zostaną podane we wrześniu
2.	pracownia dietetyczna	Podręczniki zostaną podane we wrześniu

TECHNIK USŁUG KELNERSKICH				
Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Klasa I				
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Piotr Dominik	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP
2.	Technologia gastronomiczna	Anna Kmiołek-Gizara	Sporządzanie potraw i napojów cz. II	WSiP
3.	Obsługa kelnerska	Renata Szajna	Obsługa kelnerska cz. I	WSiP
4.	Pracownia obsługi gości	Renata Szajna	Obsługa kelnerska cz. I	WSiP
5.	Pracownia technologii gastronomicznej	Anna Kmiołek-Gizara	Sporządzanie potraw i napojów cz. II	WSiP
Klasa II				
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 Materiały własne	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 Buła	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP
Klasa III				
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
Klasa I				
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	Piotr Dominik	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
Klasa II				
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. I	WSiP

5.	Pracownia technologii gastronomicznej	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw cz. I i cz. II HGT.02	WSiP
6.	Zajęcia praktyczne	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw cz. I i cz. II HGT.02	WSiP
Klasa III				
1.	Podstawy technologii gastronomicznej z towaroznawstwem	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw cz. I i cz. II HGT.02	WSiP
2.	Zasady żywienia	Dorota Czerwińska	Zasady żywienia cz. I i cz. II	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
Klasa I				
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Piotr Dominik	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP
2.	Technologie produkcji cukierniczej	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej cz. II	WSiP
3.	Wypożyczenie techniczne zakładu cukierniczego	Katarzyna Kocierz	Technika w produkcji cukierniczej	WSiP
4.	Podstawy przemysłu spożywczego i magazynowania	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej cz. I	WSiP
5.	Pracownia cukiernicza	Magdalena Kaźmierczak	Pracownia produkcji cukierniczej	WSiP
6.	Wykonywanie dekoracji cukierniczych	Materiały własne		
Klasa II				
1.	Technologie produkcji cukierniczej	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej cz. II	WSiP
2.	Wypożyczenie techniczne zakładu cukierniczego	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	WSIP
3.	Podstawy przemysłu spożywczego i magazynowania	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej cz. I	WSiP

4.	Pracownia cukiernicza	Magdalena Kaźmierczak	Pracownia produkcji cukierniczej	WSiP
5.	Zajęcia praktyczne	Materiały własne		
Klasa III				
1.	Technologie produkcji cukierniczej	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej cz. II	WSiP
2.	Wypożyczenie techniczne zakładu cukierniczego	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	WSIP
3.	Podstawy przemysłu spożywczego i magazynowania	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej cz. I	WSiP
4.	Pracownia cukiernicza	Magdalena Kaźmierczak	Pracownia produkcji cukierniczej	WSiP
5.	Zajęcia praktyczne	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej cz. II	WSiP
6.	Język angielski zawodowy	Materiały własne		