

# Materiały edukacyjne na rok szkolny 2023/2024

## Technikum Gastronomiczno-Hotelarskie nr 10

TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI				
Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo
<b>Klasa I</b>				
1.	Język angielski zawodowy	Virginia Evans, Jenny Dooley	Tourism	Express Publishing
2.	Podstawy turystyki	Grażyna Leszka	Podstawy turystyki - <b>Reforma 2019</b>	WSiP
3.	Geografia turystyczna	Barbara Steblik - Właźlak, Lilianna Rzepka	Geografia turystyczna cz. 1 i 2 - <b>Reforma 2019</b>	WSiP
4.	Obsługa w turystyce	Barbara Steblik - Właźlak, Lilianna Rzepka	Geografia turystyczna cz. 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. 1 i 2 - <b>Reforma 2019</b>	WSiP
2.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Maria Napiórkowska-Gzula Barbara Steblik	Przygotowanie imprez i usług turystycznych cz.1 - <b>Reforma 2019</b>	WSiP
3.	Marketing w turystyce	materiały własne		
4.	Organizacja imprez i usług turystycznych	Maria Napiórkowska-Gzula Barbara Steblik	Przygotowanie imprez i usług turystycznych	WSiP

			<b>cz.1- Reforma 2019</b>	
5.	Obsługa w turystyce	Barbara Steblik - Wlazlak, Lilianna Rzepka	Geografia turystyczna <b>cz. 1 i 2 - Reforma 2019</b>	WSiP
6.	Rachunkowość w turystyce	materiały własne		
<b>Klasa III</b>				
1.	Język angielski zawodowy	Virginia Evans, Jenny Dooley	Tourism	WSiP
<b>Klasa IV</b>				
1.	Język angielski zawodowy	Iwona Dubnicka, Margaret O'Keeffe	English For International Tourism New Edition	WSiP
2.	Podstawy turystyki	Grażyna Leszka	Podstawy turystyki - <b>Reforma 2019</b>	WSiP
3.	Realizacja imprez i usług turystycznych	Maria Napiórkowska-Gzula Barbara Steblik	Przygotowanie imprez i usług turystycznych <b>cz.2 - Reforma 2019</b>	WSiP
4.	Sprzedaż imprez i usług turystycznych	Maria Napiórkowska-Gzula Barbara Steblik	Przygotowanie imprez i usług turystycznych <b>cz.2 Reforma 2019</b>	WSiP
5.	Organizacja informacji turystycznej	Maria Napiórkowska-Gzula Barbara Steblik	Przygotowanie imprez i usług- turystycznych. <b>cz.2- Reforma 2019</b>	WSiP
<b>Klasa V</b>				
1.	Realizacja imprez i usług turystycznych	materiały własne		
2.	Organizacja informacji turystycznej	materiały własne		
3.	Animator 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	Hotels & Catering	Express Publishing
2.	Podstawy hotelarstwa	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Część 1	WSiP
3.	Podstawowe usługi gastronomiczne w hotelarstwie	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Część 2	WSiP
4.	Organizacja pracy w hotelarstwie	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Część 1, 2	WSiP
5.	Technika pracy w hotelarstwie	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie hotelarskim zbior zadań	WSiP
<b>Klasa II</b>				
1.	Język angielski zawodowy	Virginia Evans, Jenny Dooley	Hotels & Catering	Express Publishing
2.	Podstawy hotelarstwa	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Część 1	WSiP
3.	Organizacja pracy w hotelarstwie	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Część 1, 2	WSiP
4.	Techniki pracy w hotelarstwie	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie hotelarskim zbior zadań	WSiP

5.	Przygotowanie i podawanie śniadań	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Część 2	WSiP
<b>Klasa III</b>				
1.	Język angielski zawodowy	Virginia Evans, Jenny Dooley	Hotels and Catering	Express Publishing
2.	Podstawy hotelarstwa	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Część 1	WSiP
3.	Organizacja pracy w hotelarstwie	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Część 1, 2	WSiP
4.	Techniki pracy w hotelarstwie	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie hotelarskim zbiór zadań + materiały własne	WSiP
5.	Obsługa informatyczna w hotelarstwie	materiały własne		
<b>Klasa IV</b>				
1.	Język angielski zawodowy	Virginia Evans, Jenny Dooley	Hotels and Catering	Express Publishing
2.	Podstawy hotelarstwa	Barbara Cymańska-Garbowska, Danuta Witrykus, Grzegorz Wolak	Realizacja usług w recepcji. Kwalifikacja HGT.06. Część 1	WSiP
3.	Organizacja pracy w hotelarstwie	Barbara Cymańska-Garbowska, Danuta Witrykus, Grzegorz Wolak	Realizacja usług w recepcji. Kwalifikacja HGT.06. Część 2	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.	Profesjonalne parzenie kawy	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. Część I HGT.02	WSiP
2.	Pracownia gastronomiczna	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. Część I HGT.02	WSiP
3.	Zajęcia praktyczne	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. Część 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	Hanna Kunachowicz	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12. Część 1 zasady żywienia	WSiP
3.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. Część I HGT.02	WSiP
4.	Pracownia gastronomiczna	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. Część I HGT.02	WSiP
5.	Zajęcia praktyczne	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. Część I HGT.02	WSiP
<b>Klasa III</b>				
1.	Zasady żywienia	Hanna Kunachowicz	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12. Część 1 zasady żywienia.	WSiP
2.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. Część I HGT.02	WSiP
3.	Planowanie usług gastronomicznych	Joanna Duda	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych	WSiP

		Sebastian Krzywda Marzanna Zienkiewicz	oraz materiały własne	
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. Część I HGT.02	WSiP
6.	Język angielski zawodowy	materiały własne		
<b>Klasa IV</b>				
1.	Język angielski zawodowy	Informacja we wrześniu		
2.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wanda Bukała	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP
3.	Rozliczanie usług gastronomicznych	materiały własne		
4.	Planowanie usług gastronomicznych	Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Marzanna Zienkiewicz	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych oraz materiały własne	WSiP
5.	Organizowanie żywienia	materiały własne		
6.	Organizowanie usług gastronomicznych	Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Marzanna Zienkiewicz	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych oraz materiały własne	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		

## TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo
<b>Klasa I</b>				
1.	Technologia gastronomiczna	Anna Kmiotek-Gizara	Sporządzanie potraw i napojów. Część I	WSiP
2.	Obsługa kelnerska	Renata Szajna Danuta Ławniczak	Obsługa kelnerska Część I	WSiP
3.	pracownia technologii gastronomicznej	Anna Kmiotek-Gizara	Sporządzanie potraw i napojów. Część I	WSiP
4.	Pracownia obsługi gości	Renata Szajna Danuta Ławniczak	Obsługa kelnerska Część I	WSiP
5.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wanda Bukała	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP
<b>Klasa II</b>				
1.	Podstawy gastronomii	Informacja we wrześniu		
2.	Obsługa kelnerska	Renata Szajna, Danuta Ławniczak	Obsługa kelnerska Część I	WSiP
3.	Pracownia obsługi gości	Renata Szajna, Danuta Ławniczak	Obsługa kelnerska Część I	WSiP
4.	Podstawy miksologii	Informacja we wrześniu		
5.	Pracownia miksologii	Informacja we wrześniu		
6.	Rozliczanie usług kelnerskich	Materiały własne		
7.	Język angielski zawodowy	Informacja we wrześniu		

## TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

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

## Branzowa Szkoła I Stopnia Nr 11

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. Część 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. Część I HGT.02	WSiP
4.	Zajęcia praktyczne	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. Część I HGT.02	WSiP
<b>Klasa II</b>				
1.	Podstawy technologii gastronomicznej z towaroznawstwem	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. Część I i II HGT.02	WSiP
2.	Wyposażenie techniczne	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondrochowicz	„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. Część I i II HGT.02	WSiP
6.	Zajęcia praktyczne	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. Część 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. Część 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. Część 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

<b>CUKIERNIK</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 Bukała	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP
2.	Technologie produkcji cukierniczej	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej Podręcznik Część 2	WSiP
3.	Wyposażenie techniczne zakładu cukierniczego	Katarzyna Kocierz	Technika w produkcji cukierniczej	WSiP
4.	Podstawy przemysłu spożywczego	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej Podręcznik Część 1	WSiP

	i magazynowania			
5.	Pracownia cukiernicza	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej Podręcznik Część 2	WSiP
6.	Wykonywanie dekoracji cukierniczych	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej Podręcznik Część 2	WSiP
<b>Klasa II</b>				
1.	Technologie produkcji cukierniczej	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej Podręcznik Część 2	WSiP
2.	Wyposażenie techniczne zakładu cukierniczego	Krystyna Kocierz	Technika w produkcji cukierniczej	WSiP
3.	Podstawy przemysłu spożywczego i magazynowania	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej Podręcznik Część 1	WSiP
4.	Pracownia cukiernicza	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej Podręcznik Część 2	WSiP
5.	Zajęcia praktyczne	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej Podręcznik Część 2	WSiP
<b>Klasa III</b>				
1.	Technologie produkcji cukierniczej	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej Podręcznik Część 2	WSiP
2.	Język angielski zawodowy		Tytuł będzie podany we wrześniu	
3.	Wyposażenie techniczne zakładu cukierniczego	Krystyna Kocierz	Technika w produkcji cukierniczej	WSiP
4.	Podstawy przemysłu spożywczego i magazynowania	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej Podręcznik Część 1	WSiP

