

# SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW

## ROK SZKOLNY 2021/2022



## TECHNIKUM GASTRONOMICZNO- HOTELARSKIE NR 10

### Klasy pierwsze po szkole podstawowej, 5-letni cykl nauczania

<b>Przedmiot</b>	<b>Autor</b>	<b>Tytuł</b>	<b>Wydawnictwo</b>	<b>Nr dopuszczenia MEN</b>
<b>KSZTAŁCENIE OGÓLNE</b>				
<b>Język polski</b>	Dariusz Chemperek, Adam Kalbarczyk, Dariusz Trzeźniowski	Język polski. Oblicza epok. Podręcznik. Liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony- cz. 1 i 2.	WSiP	952/1/2019
<b>Język angielski</b>	Jenny Dooley	New Enterprise A2	Express Publishing	998/1/2019
<b>Język angielski rozszerzony</b>	Jenny Dooley	New Enterprise A2	Express Publishing	998/1/2019
<b>Język hiszpański</b>	Małgorzata Spychała-Wawrzyniak	Descubre 1	Draco	996/1/2019
<b>Język niemiecki</b>	Birgit Sekulski, Nina Drabich	Infos aktuell 2. Podręcznik wieloletni.	Pearson	1026/2/2019
<b>Język francuski</b>	Celine Himber, Fabienne Gallon	En Action 1	Hachette	939/1/2018
<b>Historia</b>	Michał N. Faszczka, Radosław Lolo, Krzysztof Wiśniewski	Historia. Podręcznik do liceum i technikum, zakres podstawowy.	WSiP	987/1/2019
<b>Geografia tylko kl. 1h</b>	Roman Malarz, Marek Więckowski	Oblicza geografii 1. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy.	Nowa Era	983/1/2019
<b>Chemia oprócz kl. 1h</b>	Romuald Hassa, Aleksandra Mrzigod, Janusz Mrzigod	To jest chemia 1. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Podręcznik ze zbiorem zadań.	Nowa Era	994/1/2019
<b>Fizyka</b>	Marcin Braun, Weronika Śliwa	Odkryć fizykę. Podręcznik ze zbiorem zadań dla liceum ogólnokształcącego i technikum – zakres podstawowy.	Nowa Era	1001/1/2019
<b>Matematyka</b>	Maciej Antek, Krzysztof Belka, Piotr Grabowski	Prosto do matury1. Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy.	Nowa Era	1008/1/2019
<b>Informatyka</b>	Materiały własne nauczyciela			
<b>Edukacja dla bezpieczeństwa</b>	Barbara Boniek, Andrzej Kurczyński	Edukacja dla bezpieczeństwa dla szkół ponadpodstawowych	OPERON	1007/2019
<b>Plastyka</b>	Informacja we wrześniu			
<b>Religia</b>	ks. Tadeusz Panuś, ks. A. Kielarz, E. Maniecka	Z Bogiem w dorosłe życie	wyd. Św. Stanisława	nr dop. w sprawie podręczników katechetycznych obowiązujących w Archidiecezji Krakowskiej nr AZ-31-01/18-KR-5/20

## KSZTAŁCENIE ZAWODOWE

### ZAWÓD TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

<b>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem</b>	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. Część I HGT.02	WSiP	
<b>Pracownia gastronomiczna</b>	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. Część I HGT.02	WSiP	
<b>Zajęcia praktyczne</b>	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. Część I HGT.02	WSiP	
<b>BHP</b>	Materiały własne nauczyciela			
<b>ZAWÓD TECHNIK HOTELARSTWA</b>				
<b>Język angielski zawodowy</b>	Virginia Evans, Jenny Dooley	Hotels & Catering	Express Publishing	
<b>Plastyka</b>				
<b>Podstawy hotelarstwa</b>	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Część 1	WSiP	
<b>Podstawowe usługi gastronomiczne w hotelarstwie</b>	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Część 2	WSiP	
<b>Organizacja pracy w hotelarstwie</b>	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Część 1, 2	WSiP	
<b>Techniki pracy w hotelarstwie</b>	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie hotelarskim zbior zadań	WSiP	
<b>Przygotowanie i podawanie śniadań</b>	Witold Drogoń Bożena Granecka- Wrzosek	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Część druga.	WSiP	
<b>ZAWÓD TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI</b>				
<b>Podstawy turystyki (w tym bhp)</b>	B.Cymańska –Garbowska B.Steblik –Właziak	Podstawy turystyki	WSiP	
<b>Język angielski zawodowy</b>	Virginia Evans, Jenny Dooley	Tourism	Express Publishing	
<b>Rezerwacja usług i imprez turystycznych</b>	M. Milewska ,M.Lawin	Rezerwacja imprez i usług turystycznych	WSiP	
<b>Marketing w turystyce</b>	Materiały własne nauczyciela			
<b>Programowanie imprez turystycznych</b>	Informacja we wrześnieu			
<b>Kalkulacja kosztów imprez i usług turystycznych</b>	W.Banasik , H.Borne –Januła	Planowanie i kalkulacja kosztów imprez turystycznych	WSiP	

**Klasy drugie po szkole podstawowej, 5-letni cykl nauczania**

<b>Przedmiot</b>	<b>Autor</b>	<b>Tytuł</b>	<b>Wydawnictwo</b>	<b>Nr dopuszczenia MEN</b>
<b>KSZTAŁCENIE OGÓLNE</b>				
<i>Język polski</i>	Dariusz Chemperek, Adam Kalbarczyk, Dariusz Trześniowski	Język polski. Oblicza epok. Podręcznik. Liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony 1.2 i 2.1	WSiP	952/2/2019 952/3/2020
<i>Język angielski</i>	Jenny Dooley	New Enterprise A2	Express Publishing	998/1/2019
<i>Język angielski rozszerzony</i>	Jenny Dooley	New Enterprise A2	Express Publishing	998/1/2019
<i>Język hiszpański</i>	Małgorzata Spychała-Wawrzyniak	Descubre 1	Draco	996/1/2019
<i>Język niemiecki</i>	Birgit Sekulski, Nina Drabich	Infos aktuell 2. Podręcznik wieloletni	Pearson	1026/2/2019
<i>Język francuski</i>	Celine Himber, Fabienne Gallon	En Action 1	Hachette	939/1/2018
<i>Historia</i>	Michał N. Faszczka, Radosław Lolo, Krzysztof Wiśniewski	Historia. Podręcznik do liceum i technikum, zakres podstawowy.	WSiP	987/1/2019
<i>Podstawy przedsiębiorczości</i>	Zbigniew Makiela, Tomasz Rachwał	Krok w przedsiębiorczość ( podręcznik i zeszyt ćwiczeń)	Nowa Era	1039/2020/z1
<i>Geografia</i>	Tomasz Rachwał, Radosław Uliśzak	Oblicza geografii 2. Zakres podstawowy.	Nowa Era	983/2020
<i>Chemia 2h, 2t</i>	Romuald Hassa, Aleksandra Mrzigod, Janusz Mrzigod	To jest chemia 2. Chemia organiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy.	Nowa Era	994/2/2020
<i>Fizyka 2a, 2b</i>	Marcin Braun, Weronika Śliwa	Odkryć Fizykę. Podręcznik ze zbiorem zadań dla liceum ogólnokształcącego i technikum – zakres podstawowy.	Nowa Era	1001/1/2019
<i>Matematyka</i>	Maciej Antek, Krzysztof Belka, Piotr Grabowski	Prosto do matury 2. Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy.	Nowa Era	1008/2/2020
<i>Informatyka</i>	Materiały własne nauczyciela.			
<i>Religia</i>	ks. Tadeusz Panuś, ks. A. Kielarz, E. Maniecka	Z Bogiem w dorosłe życie	wyd. Św. Stanisława	nr dop. w sprawie podręczników katechetycznych obowiązujących w Archidiecezji Krakowskiej

<b>Przedmiot</b>	<b>Autor</b>	<b>Tytuł</b>	<b>Wydawnictwo</b>	<b>Nr dopuszczenia MEN</b>
<b>KSZTAŁCENIE ZAWODOWE</b>				
<b>ZAWÓD TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH</b>				
<b>Wyposażenie techniczne</b>	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondrochowicz	„Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii”	WSiP	53/2013
<b>Zasady żywienia</b>	Hanna Kunachowicz	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12. Część 1 zasady żywienia	WSiP	
<b>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem</b>	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. Część I HGT.02	WSiP	
<b>Pracownia gastronomiczna</b>	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. Część I HGT.02	WSiP	
<b>Zajęcia praktyczne</b>	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. Część I HGT.02	WSiP	
<b>ZAWÓD TECHNIK HOTELARSTWA</b>				
<b>Język angielski zawodowy</b>	Virginia Evans, Jenny Dooley	Hotels & Catering	Express Publishing	
<b>Podstawy hotelarstwa</b>	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.	WSiP	
<b>Organizacja pracy w hotelarstwie</b>	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Część 1, 2	WSiP	
<b>Techniki pracy w hotelarstwie</b>	Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek	Zbiór zadań. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	WSiP	
<b>Przygotowanie i podawanie śniadań</b>	Witold Drogoń Bożena Granecka- Wrzosek	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Część druga.	WSiP	
<b>ZAWÓD TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI</b>				
<b>Język angielski zawodowy</b>	Virginia Evans, Jenny Dooley	Tourism	Express Publishing	
<b>Podstawy turystyki</b>	B.Cymańska –Garbowska B.Steblik –Wlazlak	Podstawy turystyki	WSiP	
<b>Rezerwacja usług i imprez turystycznych</b>	M. Milewska ,M.Lawin	Rezerwacja imprez i usług turystycznych	WSiP	
<b>Marketing w turystyce</b>		Materiały własne nauczyciela.		

Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1 im. mjr. H. Sucharskiego w Krakowie

<b>Programowanie imprez turystycznych</b>	Materiały własne nauczyciela.			
<b>Sprzedaż imprez i usług turystycznych</b>	Informacja we wrześniu.			
<b>Kalkulacja kosztów imprez i usług turystycznych</b>	W.Banasik , H.Borne –Januła	„Planowanie i kalkulacja kosztów imprez turystycznych”	WSiP	

**Klasy trzecie po szkole podstawowej, 5-letni cykl nauczania**

<b>Przedmiot</b>	<b>Autor</b>	<b>Tytuł</b>	<b>Wydawnictwo</b>	<b>Nr dopuszczenia MEN</b>
<b>KSZTAŁCENIE OGÓLNE</b>				
<b>Język polski</b>	Dariusz Chemperek, Adam Kalbarczyk, Dariusz Trześniowski	Język polski. Oblicza epok. Podręcznik. Liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony 2.2 i 3.1	WSiP	952/4/2020
<b>Język angielski</b>	Jenny Dooley	New Enterprise B1	Express Publishing	945/2/2019
<b>Język angielski rozszerzony</b>	Jenny Dooley	New Enterprise B1	Express Publishing	945/2/2019
<b>Język hiszpański</b>	Informacja we wrześniu			
<b>Język niemiecki</b>	Birgit Sekulski, Nina Drabich, Tomasz Gajownik, Cezary Serzysko	Infos aktuell 2. Podręcznik wieloletni.	Pearson	1026/2/2019
<b>Język francuski</b>	Informacja we wrześniu			
<b>Historia</b>	Jarosław Czuby, Piotr Szlanta	Historia 3. Liceum i technikum. Podręcznik. Zakres podstawowy. Szkoły ponadpodstawowe	WSiP	987/3/2021
<b>Podstawy przedsiębiorczości</b>	Informacja we wrześniu			
<b>Geografia</b>	Roman Malarz, Marek Więckowski	Oblicza geografii 1. Zakres podstawowy.	Nowa Era	983/1/2019
<b>Biologia</b>	Anna Helmin, Jolanta Holeczek	Biologia na czasie 1	Nowa Era	1006/1/2019
<b>Matematyka</b>	Maciej Antek, Krzysztof Belka, Piotr Grabowski	Prosto do matury 3. Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy.	Nowa Era	1008/3/2021
<b>Matematyka w praktyce</b>	Materiały własne nauczyciela			
<b>Informatyka</b>	Materiały własne nauczyciela			
<b>Religia</b>	Informacja we wrześniu			

## KSZTAŁCENIE ZAWODOWE

### ZAWÓD TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

<b>Zasady żywienia</b>	Hanna Kunachowicz	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12. Część 1 zasady żywienia.	WSiP	53/2013
<b>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem</b>	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. Część I HGT.02	WSiP	
<b>Planowanie usług gastronomicznych</b>	Informacja we wrześniu			
<b>Organizowanie usług gastronomicznych</b>	Informacja we wrześniu			
<b>Zajęcia praktyczne</b>	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. Część I HGT.02	WSiP	

### ZAWÓD TECHNIK HOTELARSTWA

<b>Język angielski zawodowy</b>	Virginia Evans, Jenny Dooley	Hotels and Catering	Express Publishing	
<b>Podstawy hotelarstwa</b>	B. Cymańska, D. Witrykus, G. Wolak	Realizacja usług w recepcji cz. 1	WSiP	
<b>Organizacja pracy w hotelarstwie</b>	B. Cymańska, D. Witrykus, G. Wolak	Realizacja usług w recepcji cz. 2	WSiP	
<b>Techniki pracy w hotelarstwie</b>	Aldona Kleszczewska	Pracownia hotelarska. Działalność recepcji.	WSiP	
<b>Obsługa informatyczna w hotelarstwie</b>				

### ZAWÓD TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI

<b>Język angielski zawodowy</b>	Iwona Dubnicka, Margaret O'Keeffe	English For International Tourism New Edition	Pre-Intermediate	
<b>Podstawy turystyki</b>	Informacja we wrześniu			
<b>Realizacja imprez i usług turystycznych</b>	Informacja we wrześniu			
<b>Programowanie imprez turystycznych</b>	Informacja we wrześniu			
<b>Sprzedaż imprez i usług turystycznych</b>	Informacja we wrześniu			
<b>Obsługa informatyczna w turystyce</b>	Informacja we wrześniu			
<b>Kalkulacja kosztów imprez i usług turystycznych</b>	Informacja we wrześniu			

**Klasy trzecie po szkole gimnazjum, 4-letni cykl nauczania**

<b>Przedmiot</b>	<b>Autor</b>	<b>Tytuł</b>	<b>Wydawnictwo</b>	<b>Nr dopuszczenia MEN</b>
<b>KSZTAŁCENIE OGÓLNE</b>				
<b>Język polski</b>	Katarzyna Budna, Jolanta Manthey	Język polski. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Kształcenie kulturowo- literackie i językowe (cz. IV)– I Seria „Odkrywamy na nowo	OPERON	444/4/2012
<b>Język angielski rozszerzony</b>	Gregory J. Manin, Danuta Gryca, Joanna Sobierska, Joanna Sosnowska	Oxford Matura Trainer. Poziom podstawowy. Podręcznik wieloletni z płytą CD”	Oxford University Press	688/1/2014/2016
<b>Język francuski</b>	Regine Boutegege, Madalena Supryn-Klepcarz	Francofolie Express 3. Podręcznik dla Szkół ponadgimnazjalnych.	Wydawnictwo Szkolne PWN	382/3/2014/2017
<b>Język hiszpański</b>	Małgorzata Spychała-Wawrzyniak	Descubre A1.1	Draco	766/1/2015
<b>Język niemiecki</b>	Birgit Sekulski, Nina Drabich, Tomasz Gajownik	Infos 3 . Podręcznik wieloletni.	Pearson	451/5,6/2014/2015
<b>Wyposażenie techniczne</b>	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.	WSiP	53/2013
<b>Historia i społeczeństwo</b>	Adam Balicki	Ojczysty Panteon i ojczyste spory. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Seria „Odkrywamy na nowo”	OPERON	665/2013
<b>Matematyka</b>	Maciej Antek, Krzysztof Belka, Piotr Grabowski	Prosto do matury. Podręcznik do matematyki dla szkół ponadgimnazjalnych 2. Zakres podstawowy.	Nowa Era	508/2/2013/2016
<b>Biologia rozszerzona</b>	F. Dubert, R. Kozik, S Krawczyk, A. Kula, M. Marko-Worłowska, Zamachowski	Biologia na czasie 2.Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres rozszerzony.	Nowa Era	564/1/2012/2015
	P. Kąkol, M. Fiałkowska-Kolek, A Nowakowska, J. Pawłowski, U. Poziomek, A. Tyc	Biologia na czasie 2. Maturalne karty pracy, zakres rozszerzony.		
<b>Geografia rozszerzona Klasa h</b>	Tomasz Rachwał	Oblicza geografii 2. Podręcznik do geografii dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony.	Nowa Era	501/2/2013/2016
<b>Religia</b>	ks. Tadeusz Panuś i Renata Chrzanowska	Mocni miłością.	wyd. Św. Stanisława	nr dop. w sprawie podręczników katechetycznych obowiązujących w Archidiecezji Krakowskiej nr 347/2014



Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1 im. mjr. H. Sucharskiego w Krakowie

**KSZTAŁCENIE ZAWODOWE**

**ZAWÓD TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

<b>Język angielski zawodowy</b>	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum	"Food Service Industries"	Express Publishing	
<b>Zasady żywienia</b>	Dorota Czerwińska	Podstawy żywienia cz. 2	WSiP	12/2015 13/2015
<b>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem</b>	Anna Kmiolek	Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności.	WSiP	21/2013
<b>Usługi gastronomiczne</b>	Renata Szajna, Danuta Ławniczak	Usługi gastronomiczne	WSiP	33/2013
<b>Pracownia usług gastronomicznych</b>	Renata Szajna, Danuta Ławniczak	Usługi gastronomiczne	WSiP	33/2013

**ZAWÓD TECHNIK HOTELARSTWA**

<b>Język angielski zawodowy</b>	Joanna Dolińska-Romanowicz, Dorota Nowakowska	How can I help you? Podręcznik do języka angielskiego w zawodzie technik hotelarstwa'	WSiP	66/2013
<b>Podstawy hotelarstwa</b>	B. Cymańska, D. Witrykus, G. Wolak	Realizacja usług w recepcji cz. 1	WSiP	
<b>Organizacja pracy w hotelarstwie</b>	B. Cymańska, D. Witrykus, G. Wolak	Realizacja usług w recepcji cz. 1	WSiP	
<b>Techniki pracy w hotelarstwie</b>	Aldona Kleszczewska	Pracownia hotelarska. Działalność recepcji.	WSiP	
<b>Obsługa informatyczna w hotelarstwie</b>				

**ZAWÓD TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI**

<b>Język angielski zawodowy</b>	Iwona Dubnicka, Margaret O'Keeffe	English For International Tourism New Edition	Pre-Intermediate	
<b>Podstawy turystyki</b>	Informacja we wrześniu			
<b>Realizacja imprez i usług turystycznych</b>	Informacja we wrześniu			
<b>Programowanie imprez turystycznych</b>	Informacja we wrześniu			
<b>Sprzedaż imprez i usług turystycznych</b>	Informacja we wrześniu			
<b>Obsługa informatyczna w turystyce</b>	Informacja we wrześniu			
<b>Kalkulacja kosztów imprez i usług turystycznych</b>	Informacja we wrześniu			

**Klasy czwarte po gimnazjum, 4-letni cykl nauczania**

<b>Przedmiot</b>	<b>Autor</b>	<b>Tytuł</b>	<b>Wydawnictwo</b>	<b>Nr dopuszczenia MEN</b>
<b>KSZTAŁCENIE OGÓLNE</b>				
<b>Język polski</b>	Katarzyna Budna, Jolanta Manthey	„Język polski. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Kształcenie kulturowo- literackie i językowe (cz. IV )– Seria „Odkrywamy na nowo” Język polski. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych ( cz. V)	OPERON	444/4/2013/2016
	Ewa Dunaj, Bogna Zagórska			444/5/2014/2017
<b>Język angielski rozszerzony</b>	Gregory J. Manin, Danuta Gryca, Joanna Sobierska, Joanna Sosnowska	Oxford Matura Trainer. Poziom podstawowy i rozszerzony.	Oxford University Press	688/1/2014/2016
<b>Język francuski</b>	Regine Boutegege, Madalena Supryn-Klepacz	„Francofolie Express 2”. Podręcznik dla Szkół ponadgimnazjalnych.	Wydawnictwo Szkolne PWN	382/1/2011
<b>Język hiszpański</b>	Małgorzata Spychała-Wawrzyniak	Descubre	Draco	766/1/2015
<b>Język niemiecki</b>	Birgit Sekulski, Nina Drabich, Tomasz Gajownik	Infos 3 . Podręcznik wieloletni.	Pearson	451/5,6/2014/2015
<b>Historia i społeczeństwo</b>	Adam Balicki	Ojczysty Panteon i ojczyste spory. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Seria „Odkrywamy na nowo”	OPERON	665/2013
<b>Matematyka</b>	Maciej Antek, Krzysztof Belka, Piotr Grabowski	Prosto do matury 3. Podręcznik do matematyki dla szkół ponadgimnazjalnych . Zakres podstawowy.	Nowa Era	508/3/2014/2017
<b>Geografia rozszerzona</b>	Roman Malarz, Marek Więckowski	Oblicz geografii 3, zakres rozszerzony.	Nowa Era	501/3/2014
<b>Religia</b>	ks. Tadeusz Panuś i Renata Chrzanowska	Mocni mocą Chrystusa	wyd. Św. Stanisława	nr dop. w sprawie podręczników katechetycznych obowiązujących w Archidiecezji Krakowskiej 1509/2015

<b>KSZTAŁCENIE ZAWODOWE</b>				
<b>ZAWÓD TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH</b>				
<b>Język angielski zawodowy</b>	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum	"Food Service Industries"	Express Publishing	
<b>Zasady żywienia</b>	Dorota Czerwińska	Podstawy żywienia cz. 2	WSiP	12/2015 13/2015
<b>Usługi gastronomiczne</b>	Renata Szajna, Danuta Ławniczak	Usługi gastronomiczne	WSiP	33/2013
<b>Pracownia usług gastronomicznych</b>	Anna Kmiolek	Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności.	WSiP	21/2013
<b>Marketing w gastronomii</b>	Materiały własne nauczyciela			
<b>ZAWÓD TECHNIK HOTELARSTWA</b>				

<b>Usługi dodatkowe w hotelarstwie</b>	Witold Drogoń, Bożena Granecka - Wrzosek	Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe	WSiP	29/2013
<b>Pracownia obsługi konsumenta</b>	Materiały własne nauczyciela			
<b>Pracownia służby pięter</b>	Witold Drogoń, Bożena Granecka - Wrzosek	Organizacja pracy służby pięter	WSiP	35/2013

## BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 11

### Klasy pierwsze po szkole podstawowej, 3-letni cykl nauczania

<b>Przedmiot</b>	<b>Autor</b>	<b>Tytuł</b>	<b>Wydawnictwo</b>	<b>Nr dopuszczenia MEN</b>
<b>KSZTAŁCENIE OGÓLNE</b>				
<i>Język polski</i>	Anna Klimowicz, Joanna Ginter	To się czyta ! Podręcznik do języka polskiego dla klasy 1 branżowej szkoły I stopnia języka polskiego.	Nowa Era	1025/1/2019
<i>Język angielski</i>	Jenny Dooley	New Enterprise A2	Express Publishing	998/1/2019
<i>Historia</i>	Stanisław Zajęc	Dziś historia. Podręcznik historii dla klasy pierwszej szkoły branżowej I stopnia.	SOP Oświatowiec	1023/1/2019
<i>Podstawy przedsiębiorczości</i>	Zbigniew Makiela, Tomasz Rachwał	Krok w przedsiębiorczość ( podręcznik i ćwiczenia)	Nowa Era	1039/2020/z1
<i>Geografia</i>	Roman Malarz	Oblicza geografii 1	Nowa Era	983/1/2019
<i>Chemia</i>	Artur Sikorski	Chemia 1. Podręcznik dla szkoły branżowej 1 stopnia	OPERON	1080/2019
<i>Matematyka</i>	Karolina Wej, Wojciech Babiński	To się liczy! Podręcznik do matematyki ze zbiorem zadań dla klasy 1 branżowej szkoły I stopnia	Nowa Era	967/1/2019
<i>Informatyka</i>	Grażyna Hermanowska, Wojciech Hermanowski	Informatyka zakres podstawowy. Seria "Ciekawi świata"	OPERON	520/2012
<i>Edukacja dla bezpieczeństwa</i>	Barbara Boniek, Andrzej Kurczyński	Edukacja dla bezpieczeństwa dla szkół ponadpodstawowych	OPERON	1061/2019
<i>Religia</i>	ks. Tadeusz Panuś, ks. A. Kielarz, E. Maniecka	W mocy wiary	Wyd. św. Stanisława BM	AZ-51-01/18-KR-7/20

<b>KSZTAŁCENIE ZAWODOWE</b>				
<b>ZAWÓD KUCHARZ</b>				
<i>Podstawy technologii gastronomicznej z towaroznawstwem</i>	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. Część I i II HGT.02	WSiP	
<i>Bezpieczeństwo i higiena pracy</i>	Materiały własne nauczyciela.			
<i>Pracownia technologii gastronomicznej</i>	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. Część I HGT.02	WSiP	
<i>Zajęcia praktyczne</i>	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. Część I HGT.02	WSiP	

**Klasa druga po szkole podstawowej, 3-letni cykl nauczania**

<b>Przedmiot</b>	<b>Autor</b>	<b>Tytuł</b>	<b>Wydawnictwo</b>	<b>Nr dopuszczenia MEN</b>
<b>KSZTAŁCENIE OGÓLNE</b>				

<b>Język polski</b>	Anna Klimowicz, Joanna Ginter	To się czyta! Podręcznik do języka polskiego dla klasy drugiej branżowej szkoły I stopnia	Nowa Era	1025/2/2020
<b>Język angielski</b>	Jenny Dooley	New Enterprise A2	Express Publishing	998/1/2019
<b>Historia</b>	Stanisław Zajac	Dziś historia. Podręcznik historii dla klasy drugiej szkoły branżowej I stopnia.	SOP Oświatowiec Toruń	1023/2/2020
<b>Geografia</b>	Informacja we wrzeźniu			
<b>Chemia</b>	Artur Sikorski	Chemia 2. Podręcznik dla szkoły branżowej 1 stopnia	OPERON	1080/2019
<b>Matematyka</b>	Karolina Wej, Wojciech Babiński	To się liczy! Podręcznik do matematyki ze zbiorem zadań dla klasy 2 branżowej szkoły I stopnia	Nowa Era	967/2/2020
<b>Zajęcia praktyczne</b>	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. Część I i II HGT.02	WSiP	
<b>Religia</b>	ks. Tadeusz Panuś, ks. A. Kielarz, E. Maniecka	W mocy nadziei	Wyd. św. Stanisława BM	nr dop. w sprawie podręczników katechetycznych obowiązujących w Archidiecezji Krakowskiej

<b>KSZTAŁCENIE ZAWODOWE</b>				
<b>ZAWÓD KUCHARZ</b>				
<b>Podstawy technologii gastronomicznej z towaroznawstwem</b>	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. Część I i II HGT.02	WSiP	
<b>Wyposażenie techniczne</b>				
<b>Język angielski zawodowy</b>	Virginia Evans	Cooking	Express Publishing	
<b>Zasady żywienia</b>	Dorota Czerwińska	Zasady żywienia cz 1	WSiP	
<b>Pracownia technologii gastronomicznej</b>	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. Część I i II HGT.02	WSiP	
<b>Zajęcia praktyczne</b>	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie potraw. Część I i II HGT.02	WSiP	

**Klasa trzecia po szkole podstawowej, 3-letni cykl nauczania**

<b>Przedmiot</b>	<b>Autor</b>	<b>Tytuł</b>	<b>Wydawnictwo</b>	<b>Nr dopuszczenia MEN</b>
<b>KSZTAŁCENIE OGÓLNE</b>				

<b>Język polski</b>	Anna Klimowicz, Joanna Ginter, Agnieszka Ciesielska	To się czyta! Podręcznik do języka polskiego dla klasy trzeciej branżowej szkoły I stopnia	Nowa Era	1025/3/2021
<b>Język angielski</b>	Jenny Dooley	New Enterprise A2	Express Publishing	998/1/2019
<b>Historia</b>	Stanisław Zając	„Dziś historia, klasa 3”	SOP Oświatowiec	1023/3/2021
<b>Biologia</b>	Beata Jakubik, Renata Szymańska	Biologia 3. Podręcznik dla szkoły branżowej 1 stopnia	OPERON	
<b>Chemia</b>	Maria Barbara Szczepaniak	Chemia 3. Podręcznik dla szkoły branżowej 1 stopnia	OPERON	
<b>Matematyka</b>	Karolina Wej, Wojciech Babiński	To się liczy! Podręcznik do matematyki ze zbiorem zadań dla klasy 3 branżowej szkoły I stopnia	Nowa Era	967/3/2021

<b>KSZTAŁCENIE ZAWODOWE</b>				
<b>ZAWÓD KUCHARZ</b>				
<b>Podstawy technologii gastronomicznej z towaroznawstwem</b>	Informacja we wrześniu			
<b>Zasady żywienia</b>	Dorota Czerwińska	Zasady żywienia cz. 1 i cz. 2	WSiP	
<b>Pracownia technologii gastronomicznej</b>	Informacja we wrześniu			
<b>Zajęcia praktyczne</b>	Informacja we wrześniu			