

Materiały edukacyjne do kształcenia zawodowego na rok szkolny 2022/2023

Technikum Gastronomiczno-Hotelarskie nr 10

Technik organizacji turystyki				
Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Klasa I				
3.	Język angielski zawodowy	Virginia Evans, Jenny Dooley	Tourism	Express Publishing
4.	Podstawy turystyki	Barbara Cymańska Garbowska, Barbara Steblik - Właźlak	Podstawy turystyki	WSiP
5.	Geografia turystyczna	Barbara Steblik - Właźlak, Lilianna Rzepka	Geografia turystyczna 1 i 2	WSiP
10.	Obsługa w turystyce	-	-	-
11.	Rachunkowość w turystyce	-	-	-
12.	Obsługa informatyczna w turystyce	-	-	-
Klasa II				
1.	-	-	-	-
2.	-	-	-	-
3.	-	-	-	-
4.	-	-	-	-
5.	-	-	-	-
6.	-	-	-	-
Klasa III				
1.	Język angielski zawodowy	Virginia Evans, Jenny Dooley	Tourism	WSiP
2.	Podstawy turystyki	Grażyna Leszka	Podstawy turystyki	-
3.	Realizacja imprez i usług turystycznych	-	-	WSiP

4.	Programowanie imprez turystycznych	Barbara Steblik - Włażlak, Lilianna Rzepka	Geografia turystyczna 1 i 2	WSIP
5.	Sprzedaż imprez i usług turystycznych	Iwona Michniewicz Maria Peć	Organizacja imprez i usług turystycznych . Turystyka. Tom V, podręcznik cz. 1	WSIP
6.	Obsługa informatyczna w turystyce	Materiały własne	-	-
7.	Kalkulacja kosztów imprez i usług turystycznych	-	-	-
Klasa IV - technikum pięcioletnie				
1.	Język angielski zawodowy	Iwona Dubnicka, Margaret O'Keeffe	English For International Tourism New Edition	WSIP
2.	Podstawy turystyki	Barbara Steblik - Włażlak, Lilianna Rzepka	Geografia turystyczna 1 i 2	WSIP
3.	Realizacja imprez i usług turystycznych	Iwona Michniewicz Maria Peć	Organizacja imprez i usług turystycznych . Turystyka. Tom V, podręcznik cz. 3	WSIP
4.	Sprzedaż imprez i usług turystycznych	Iwona Michniewicz Maria Peć	Organizacja imprez i usług turystycznych . Turystyka. Tom V, podręcznik cz. 1	
5.	Organizacja informacji turystycznej	-	-	-
6.	Obsługa informatyczna w turystyce	-	-	-
Klasa IV - technikum czteroletnie				
1.	Język angielski zawodowy	Iwona Dubnicka, Margaret O'Keeffe	English For International Tourism New Edition	Pre-Intermediate
2.	Rezerwacja usług i imprez turystycznych	Iwona Michniewicz Maria Peć	Organizacja imprez i usług turystycznych . Turystyka. Tom V, podręcznik cz. 2	WSIP
3.	Marketing w turystyce	Materiały własne	-	-
4.	Sprzedaż imprez i usług w turystyce	Iwona Michniewicz Maria Peć	Organizacja imprez i usług turystycznych . Turystyka. Tom V, podręcznik cz. 1	WSIP
5.	Obsługa informatyczna w turystyce	Materiały własne	-	-
6.	Organizacja informacji turystycznej	-	-	-

Technik hotelarstwa				
Lp	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Klasa I				
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
6.				
Klasa II				
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
Klasa III				
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 zbior zadań	WSiP
5.	Obsługa informatyczna w hotelarstwie	Materiały własne	-	-

Klasa IV – technikum pięcioletnie

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
	Organizacja usług kelnerskich	Materiały własne	-	-
4.	Techniki pracy w hotelarstwie	Materiały własne	-	-
5.	Wykonywanie usług kelnerskich	-Materiały własne	-	-

Klasa IV – technikum czteroletnie

1.	Język angielski zawodowy	Joanna Dolińska-Romanowicz, Dorota Nowakowska	How can I help you? Podręcznik do języka angielskiego w zawodzie technik hotelarstwa'	WSiP
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
5.	Techniki pracy w hotelarstwie	Materiały własne	-	-

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 5-letni cykl nauczania				
Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Klasa I				
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
4.				
Klasa II				
1.	Wyposażenie techniczne	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondrochowicz	„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
Klasa III				
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 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. Część I HGT.02	WSiP
6.				

Klasa IV				
1.	Język angielski zawodowy	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum	“Food Service Industries”	Express Publishing
2.	Rozliczanie usług gastronomicznych	Materiały własne	Materiały własne	Materiały własne
3.	Planowanie usług gastronomicznych	Joanna Duda Sebastian Krzywda Marzanna Zienkiewicz	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych oraz materiały własne	<i>WSiP</i>
4.	Organizowanie żywienia	-	-	-
5.	Organizowanie usług gastronomicznych	Joanna Duda Sebastian Krzywda Marzanna Zienkiewicz	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych oraz materiały własne	<i>WSiP</i>
6.	Informatyka w gastronomii			

ZAWÓD TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 4-letni cykl nauczania

Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Klasa IV				
1.	Język angielski zawodowy	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum	“Food Service Industries”	Express Publishing
2.	Zasady żywienia	Dorota Czerwińska	Podstawy żywienia cz. 2	WSiP
3.	Usługi gastronomiczne	Renata Szajna, Danuta Ławniczak	Usługi gastronomiczne	WSiP
4.	Pracownia usług gastronomicznych	Anna Kmiołek	Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności.	WSiP
5.	Podstawy działalności gospodarczej	Materiały własne	Materiały własne	Materiały własne

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 11

ZAWÓD KUCHARZ				
Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo
KLASA PIERWSZA				
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
KLASA DRUGA				
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
KLASA TRZECIA				
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

ZAWÓD CUKIERNIK

Lp.	Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawnictwo
KLASA PIERWSZA				
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 i magazynowania	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej Podręcznik Część 1	WSiP
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
KLASA DRUGA				
1.	Technologie produkcji cukierniczej	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej Podręcznik Część 2	WSiP
2.	Wyposażenie techniczne zakładu cukierniczego	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondrochowicz	„Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii”	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