

ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH  
TECHNIKUM GASTRONOMICZNO - HOTELARSKIE NR 2  
im. prof. Stanisława Bergera

Zawód: **technik hotelarstwa 422402**

Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2022/2023 **PO GIMNAZJUM**

| Ip. | Przedmioty nauczania                  | Klasa                    |       |       |    |       | Autor                                                                         | Wydawnictwo                 | Tytuł                                                                                                                                  |
|-----|---------------------------------------|--------------------------|-------|-------|----|-------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                       | -----                    | ----- | ----- | IV | ----- |                                                                               |                             |                                                                                                                                        |
|     |                                       | Liczba godzin tygodniowo |       |       |    |       |                                                                               |                             |                                                                                                                                        |
| 1   | Bezpieczeństwo i higiena pracy        |                          |       |       | 1  |       | W.Drogoń, B. Garnecka-Wrzosek                                                 | WSiP                        | Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie część I                                                                        |
| 2   | Podstawy hotelarstwa                  |                          |       |       | 1  |       | Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń                                        | WSiP                        | Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie część I                                                                        |
| 3   | Język angielski zawodowy              |                          |       |       | 1  |       | Klasa II Magdalena Samulczyk-Wolska Klasa III/IV Virginia Evans, Jenny Dooley | Klasa IV Express Publishing | Hotels and Catering                                                                                                                    |
| 4   | Pracownia rezerwacji usług w recepcji |                          |       |       | 1  |       | -                                                                             | -                           | Informacja wrzesień 2022                                                                                                               |
| 5   | Obsługa gości w recepcji              |                          |       |       | 1  |       | Beata Bodusz                                                                  | Format-AB                   | Dokumentacja Hotelowa Kwalifikacja HGT.06. Realizacja usług w recepcji,HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie |
|     |                                       |                          |       |       |    |       |                                                                               |                             |                                                                                                                                        |
|     |                                       |                          |       |       |    |       |                                                                               |                             |                                                                                                                                        |

ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH  
TECHNIKUM GASTRONOMICZNO - HOTELARSKIE NR 2  
Zawód: **technik hotelarstwa 422402**

Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2022/2023 **PO SZKOLE PODSTAWOWEJ**

| Ip. | Przedmioty nauczania                                                      | Klasa                    |    |     |    |   | Autor                                                                            | Wydawnictwo         | Tytuł                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----|-----|----|---|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                           | I                        | II | III | IV | V |                                                                                  |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|     |                                                                           | Liczba godzin tygodniowo |    |     |    |   |                                                                                  |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 1   | Bezpieczeństwo i higiena pracy                                            | 2                        | -  | -   | 1  | - | W. Drogoń, B. Garnecka-Wrzosek                                                   | WSiP                | Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie część I                                                                                                                                                                                                              |
| 2   | Podstawy hotelarstwa                                                      | 2                        | 2  | 1   | 1  | - | Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń                                           | WSiP                | Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie Część I                                                                                                                                                                                                              |
| 3   | Organizowanie usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie | -                        | 2  | 3   | -  | - | Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń<br>Beata Bodusz<br>Aleksandra Lewandowska | WSiP<br>Format - AB | Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie część I <b>e - podręcznik</b><br>Pracownia hotelarska Kwalifikacja T.12 Technik hotelarstwa<br>Dokumentacja hotelowa Kwalifikacja HGT. 03<br>Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu zawodowego Kwalifikacja HGT.03 |

|    |                                                           |   |   |   |   |   |                                                                                                                              |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----|-----------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4  | Marketing w hotelarstwie                                  | - | - | 1 | 1 | - | B. Sawicka, H.Górska-Warsewicz,<br>M. Świątkowska, A. Tul -<br>Krzyszczuk, E.Świstak, A. Sawicka<br>- Muchewicz, T. Mikluska | Format - AB                                             | Hotelarstwo część 6, Marketing usług<br>hotelarskich                                                                                                                                                                                                                                   |
| 5  | Rezerwacja usług w recepcji                               | 2 | - | - | 2 | 2 | B. Cymańska-Garbowska, D.<br>Witrykus, J. Pietras, G. Wołak                                                                  | REA                                                     | Działalność recepcji Hotelarstwo. Tom II                                                                                                                                                                                                                                               |
| 6  | Język angielski zawodowy                                  | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | Klasa I/II Magdalena Samulczyk-<br>Wolska Klasa III-V Virginia Evans,<br>Jenny Dooley                                        | Klasa I/II<br>WSiP Klasa<br>III-V Express<br>Publishing | Klasa I/II Język angielski zawodowy w branży<br>turytyczno-hotelarskiej ( zeszyt ćwiczeń)<br>Klasa III-V Hotels and Catering                                                                                                                                                           |
| 7  | Utrzymanie czystości i porządku w<br>obiekcie hotelarskim | 1 | 2 | 2 | - | - | Bożena Granecka-Wrzosek,<br>Witold Drogoń<br>Beata Bodusz<br>Aleksandra Lewandowska                                          | WSiP<br>Format - AB                                     | Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi<br>hotelarskie część II <b>e - podręcznik</b><br>Pracownia hotelarska Kwalifikacja T.12 Technik<br>hotelarstwa<br>Dokumentacja hotelowa Kwalifikacja HGT. 03<br>Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu<br>zawodowego Kwalifikacja HGT.03 |
| 8  | Przygotowanie i podawanie śniadań                         | 3 | - | 3 | - | - | Bożena Granecka-Wrzosek,<br>Witold Drogoń<br>Beata Bodusz<br>Aleksandra Lewandowska                                          | WSiP<br>Format - AB                                     | Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi<br>hotelarskie część II <b>e - podręcznik</b><br>Pracownia hotelarska Kwalifikacja T.12 Technik<br>hotelarstwa<br>Dokumentacja hotelowa Kwalifikacja HGT. 03<br>Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu<br>zawodowego Kwalifikacja HGT.03 |
| 9  | Pracownia rezerwacji usług w<br>recepcji                  | - | - | - | 2 | 2 | -                                                                                                                            | -                                                       | Informacja wrzesień 2022                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 10 | Obsługa gości w recepcji                                  | - | 1 | 1 | 4 | 2 | Beata Bodusz                                                                                                                 | Format - AB                                             | Dokumentacja hotelowa Kwalifikacja HGT.06.<br>Realizacja usług w recepcji                                                                                                                                                                                                              |
|    |                                                           |   |   |   |   |   |                                                                                                                              |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|    |                                                           |   |   |   |   |   |                                                                                                                              |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH  
TECHNIKUM GASTRONOMICZNO - HOTELARSKIE NR 2  
im. prof. Stanisława Bergera

Zawód: **technik żywienia i usług gastronomicznych 343404**

Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2022/2023 **PO GIMNAZJUM**

| Ip. | Przedmioty nauczania     | Klasa                    |       |       |     |       | Autor                        | Wydawnictwo | Tytuł                                                   |
|-----|--------------------------|--------------------------|-------|-------|-----|-------|------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------|
|     |                          | -----                    | ----- | ----- | IV  | ----- |                              |             |                                                         |
|     |                          | Liczba godzin tygodniowo |       |       |     |       |                              |             |                                                         |
| 1   | Język angielski zawodowy |                          |       |       | 1   |       | Rafał Sarna, Katarzyna Sarna | WSiP        | Język angielski zawodowy w gastronomii (zeszyt ćwiczeń) |
| 2   | Zasady żywienia          |                          |       |       | 0,5 |       | Dorota Czerwińska            | WSiP        | Zasady żywienia podręcznik cz 1 i 2                     |

|   |                                              |  |  |  |     |  |                                                                                        |      |                                       |
|---|----------------------------------------------|--|--|--|-----|--|----------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------|
| 3 | Organizowanie produkcji gastronomicznej      |  |  |  | 1   |  | <u>Hanna Górską- Warszewicz, Beata Bilska, Beata Sawicka, Agnieszka Tul-Krzyszczuk</u> | WSiP | Organizacja produkcji gastronomicznej |
| 4 | Usługi gastronomiczne                        |  |  |  | 0,5 |  | R Szajna, D Ławniczak                                                                  | WSiP | Usługi gastronomiczne                 |
| 5 | Pracownia planowania żywienia                |  |  |  | 1   |  | -                                                                                      | -    | Informacja wrzesień 2022              |
| 6 | Pracownia organizacji usług gastronomicznych |  |  |  | 1   |  | R Szajna, D Ławniczak                                                                  | WSiP | Usługi gastronomiczne                 |

ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH  
TECHNIKUM GASTRONOMICZNO - HOTELARSKIE NR 2  
Zawód: **technik żywienia i usług gastronomicznych 343404**

Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2022/2023 **PO SZKOLE PODSTAWOWEJ**

| lp. | Przedmioty nauczania                         | Klasa                    |    |     |    |     | Autor                                                       | Wydawnictwo        | Tytuł                                                                                                                     |
|-----|----------------------------------------------|--------------------------|----|-----|----|-----|-------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                              | I                        | II | III | IV | V   |                                                             |                    |                                                                                                                           |
|     |                                              | Liczba godzin tygodniowo |    |     |    |     |                                                             |                    |                                                                                                                           |
| 1   | Technika i bezpieczeństwo w gastronomii      | 2                        | 1  | 1   | -  | -   | Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz                   | WSiP               | Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii                                                                         |
| 2   | Podstawy gastronomii                         | 3                        | 2  | 2   | 1  | -   | Małgorzata Konarzewska                                      | WSiP               | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. I i II<br>Technik żywienia i usług gastronomicznych<br>Kucharz<br>HGT.02 |
| 3   | Język angielski zawodowy                     | 1                        | -  | -   | 1  | -   | Virginia Evan, Jenny Dooley                                 | Express Publishing | Cooking                                                                                                                   |
| 4   | Zasady żywienia                              | -                        | -  | 2   | 2  | 1   | Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz                           | WSiP               | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych część 1 HGT.12. Zasady żywienia.                                            |
| 5   | Organizowanie produkcji gastronomicznej      | -                        | -  | 1   | 2  | 1,5 | <u>Marzanna Zienkiewicz, Joanna Duda, Sebastian Krzywda</u> | WSiP               | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12. Część 2                                               |
| 6   | Usługi gastronomiczne                        | -                        | -  | 1   | 2  | 1,5 | J Duda, S Krzywda, M Zienkiewicz                            | WSiP               | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12. Część 2                                               |
| 7   | Pracownia gastronomiczna                     | 5                        | 4  | 4   | -  | -   | Joanna Duda, Sebastian Krzywda, M                           | WSiP               | Procesy technologiczne w gastronomii część I i część II. Przygotowanie i wydawanie dań HGT. 02                            |
| 8   | Pracownia planowania żywienia                | -                        | -  | -   | 2  | 1,5 | -                                                           | -                  | Informacja wrzesień 2022                                                                                                  |
| 9   | Pracownia organizacji usług gastronomicznych | -                        | -  | 1   | 3  | 1,5 | J Duda, S Krzywda, M Zienkiewicz                            | WSiP               | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12. Część 2                                               |
|     |                                              |                          |    |     |    |     |                                                             |                    |                                                                                                                           |
|     |                                              |                          |    |     |    |     |                                                             |                    |                                                                                                                           |

ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH  
BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 20  
im. prof. Stanisława Bergera  
Zawód: **cukiernik 751201**

Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2022/2023 **PO SZKOLE PODSTAWOWEJ**

| Ip. | Przedmioty nauczania                      | Klasa                    |   |    |     |       | Autor                        | Wydawnictwo | Tytuł                                                   |
|-----|-------------------------------------------|--------------------------|---|----|-----|-------|------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------|
|     |                                           | -----                    | I | II | III | ----- |                              |             |                                                         |
|     |                                           | Liczba godzin tygodniowo |   |    |     |       |                              |             |                                                         |
| 1   | Technika i bezpieczeństwo w cukiernictwie |                          | - | 2  | 1   |       | Katarzyna Kocierz            | WSiP        | Technika w produkcji cukierniczej                       |
| 2   | Język angielski zawodowy                  |                          | - | -  | 1   |       | Rafał Sarna, Katarzyna Sarna | WSiP        | Język angielski zawodowy w gastronomii (zeszyt ćwiczeń) |
| 3   | Technologie cukiernicze                   |                          | 2 | 2  | 3   |       | Magdalena Kaźmierczak        | WSiP        | Technologie produkcji cukierniczej cz. I i II           |
| 4   | Pracownia cukiernicza                     |                          | - | -  | 2   |       | -                            | -           | -                                                       |
|     |                                           |                          |   |    |     |       |                              |             |                                                         |
|     |                                           |                          |   |    |     |       |                              |             |                                                         |

ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH  
BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 20  
im. prof. Stanisława Bergera  
Zawód: **kucharz 512001**

Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2022/2023 **PO SZKOLE PODSTAWOWEJ**

| lp. | Przedmioty nauczania                    | Klasa                    |   |    |     |       | Autor                                     | Wydawnictwo | Tytuł                                                                                                                     |
|-----|-----------------------------------------|--------------------------|---|----|-----|-------|-------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                         | -----                    | I | II | III | ----- |                                           |             |                                                                                                                           |
|     |                                         | Liczba godzin tygodniowo |   |    |     |       |                                           |             |                                                                                                                           |
| 1   | Technika i bezpieczeństwo w gastronomii |                          | 1 | 2  | -   |       | Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz | WSiP        | Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii                                                                        |
| 2   | Język angielski zawodowy                |                          | - | -  | 1   |       | Rafał Sarna, Katarzyna Sarna              | WSiP        | Język angielski zawodowy w gastronomii (zeszyt ćwiczeń)                                                                   |
| 3   | Podstawy gastronomii                    |                          | 2 | 2  | 3   |       | Małgorzata Konarzewska                    | WSiP        | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. I i II<br>Technik żywienia i usług gastronomicznych<br>Kucharz<br>HGT.02 |
| 4   | Pracownia gastronomiczna                |                          | 4 | 4  | 4   |       | Lidia Górka, Iwona Namysł                 | WSiP        | Procesy technologiczne w gastronomii część I i część II. Przygotowanie i wydawanie dań HGT. 02                            |