

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

Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2023/2024

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

9	Pracownia rezerwacji usług w recepcji	-	-	-	2	2	-	-	Informacja wrzesień 2023
10	Obsługa gości w recepcji	-	1	1	4	2	Beata Bodusz	Format - AB	Dokumentacja hotelowa Kwalifikacja HGT.06. Realizacja usług w recepcji

ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
TECHNIKUM GASTRONOMICZNO - HOTELARSKIE NR 2
Zawód: **technik żywienia i usług gastronomicznych 343404**
Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2023/2024

Ip.	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. Przygotowywanie i wydawanie dań 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 2023
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 2023/2024

lp.	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 2023/2024

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	Wyposażenie 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. Przygotowywanie i wydawanie dań HGT.02
4	Pracownia gastronomiczna		4	4	4		Lidia Górka, Iwona Namysław	WSiP	Procesy technologiczne w gastronomii część I i część II. Przygotowanie i wydawanie dań HGT. 02