

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 2019/2020: **OD KLASY II TECHNIKUM**

Lp.	Przedmioty nauczania	Numer dopuszczenia	Klasa				Tytuł	Autor	Wydawnictwo
			I	II	III	IV			
			Liczba godzin tygodniowo						
1	Podstawy hotelarstwa	ISBN 978-83-02-13632-0		2	-	-	Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe	Witold Drogoń, Bożena Granecka -Wrzosek	WSiP Warszawa 2013
2	Organizacja pracy recepcji	ISBN: 9788302136337		3	1	-	Rezerwacja usług hotelarskich Obsługa gości w recepcji	Witold Drogoń	WSiP 2013
3	Organizacja pracy służby pięter	ISBN: 978-83-02-13638-2	-		2	-	Organizacja pracy służby pięter	Witold Drogoń, Bożena Granecka- Wrzosek	WSiP 2013
							<u>zeszyt ćwiczeń:</u> Ćwiczenia do zajęć praktycznych – wprowadzenie i housekeeping	S. Oparka, T. Nowicka	Wydawnictwo Maria, Polanica Zdrój 2010.
4	Organizacja usług żywieniowych w hotelarstwie	ISBN: 978-83-02-13634-4	-	-	2	3/0	Usługi żywieniowe w hotelarstwie	Bożena Granecka -Wrzosek	WSiP 2013
5	Marketing usług hotelarskich	ISBN: 978 -83-7641-176-7		2	-	-	Marketing usług hotelarskich	Barbara Kozłicka Krystyna Osowska	Difin

6	Podstawy działalności gospodarczej w hotelarstwie	ISBN: 978-83-02-13586-6	-	2	1	-	Prowadzenie działalności gospodarczej	Teresa Gorzelany, Wiesława Aue	WSiP 2013
7	Język angielski zawodowy			1	1	1		Magdalena Samulczyk - Wolska	WSiP
							klasa II i III - Hotels and Catering	Virginia Evans, JennyDooley	Express Publishing
							klasa IV - arkusze egzaminacyjne		
8	Pracownia organizacji pracy w hotelarstwie	ISBN 978-83-02-15767-7		3	2	3/0	Pracownia hotelarska. Działalność recepcji	A. Kleszczewska	Wydawnictwo WSiP Warszawa
		ISBN 978-83-02-14996-2					Pracownia hotelarska T.12 kwalifikacja	W. Drogoń, B. Garnecka-Wrzosek	Wydawnictwo WSiP Warszawa
9	Pracownia obsługi konsumenta	ISBN 978-83-02-14734-0		4	2	3/0	Usługi żywieniowe w hotelarstwie	Bożena Granecka -Wrzosek	WSiP 2013
10	Pracownia obsługi informatycznej w hotelarstwie	ISBN: 9788302136368			1	3	Podręcznik: "Obsługa informatyczna w hotelarstwie"	Mariola Milewska, Andrzej Stasiak	WSiP wydanie I 2013 Wszyscy uczniowie muszą mieć zakupione podręczniki oraz zeszyt A4

Zawód: technik hotelarstwa 422402
Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2019/2020 DLA KLASY I TECHNIKUM PO GIMNAZJUM

Lp.	Przedmioty nauczania	Numer dopuszczenia	Klasa				Tytuł	Autor	Wydawnictwo
			I	II	III	IV			
			Liczba godzin tygodniowo						
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	ISBN 978-83-02-18308-9	1			1	"Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie część I "	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń,	WSiP Warszawa 2019
2.	Podstawy hotelarstwa	ISBN 978-83-02-18308-9	2	1	1	1	"Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie część I "	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń,	WSiP Warszawa 2019
3.	Organizowanie usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	ISBN 978-83-02-18308-9		2	3		"Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie część I "	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń,	WSiP Warszawa 2019
4.	Marketing w hotelarstwie			1	1		Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
5.	Rezerwacja usług w recepcji		1	1	1		Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
6.	Utrzymanie czystości i porządku w obiekcie hotelarskim	ISBN: 9788302183065	1	2	2		Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu Technik hotelarstwa. Część 2	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń,	WSiP Warszawa 2019

7.	Przygotowanie i podawanie śniadań	ISBN: 9788302183065	2	1	3		Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu Technik hotelarstwa. Część 2	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń,	WSiP Warszawa 2019
8.	Pracownia rezerwacji usług w recepcji				2	1	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
9.	Obsługa gości w recepcji			2	3	1	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
10.	Język angielski zawodowy		1	2	2	1	Język angielski zawodowy w branży turystyczno-hotelarskiej	Magdalena Samulczyk - Wolska	WSiP

Zawód: technik hotelarstwa 422402

Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2019/2020 DLA KLASY I TECHNIKUM PO SZKOLE PODSTAWOWEJ

Lp.	Przedmioty nauczania	Numer dopuszczenia	Klasa					Tytuł	Autor	Wydawnictwo
			I	II	III	IV	V			
			Liczba godzin tygodniowo							
1	Bezpieczeństwo i higiena pracy	ISBN 978-83-02-18308-9	2			1		Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie część I	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń,	WSiP Warszawa 2019
2	Podstawy hotelarstwa	ISBN 978-83-02-18308-9	2	2	1	1		Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie część I	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń,	WSiP Warszawa 2019
3	Organizowanie usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	ISBN 978-83-02-18308-9		2	3			Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie część I	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń,	WSiP Warszawa 2019
4	Marketing w hotelarstwie				1	1		Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		

5	Rezerwacja usług w recepcji		2			2	2	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
6	Utrzymanie czystości i porządku w obiekcie hotelarskim		1	2	2			Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
7	Przygotowanie i podawanie śniadań		3		3			Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
8	Pracownia rezerwacji usług w recepcji					2	2	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
9	Obsługa gości w recepcji			1	1	4	2	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
10.	Język angielski zawodowy		1	1	1	2	1	Język angielski zawodowy w branży turystyczno-hotelarskiej	Magdalena Samulczyk - Wolska	WSiP

Zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych 343404

Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2019/2020 OD KLASY II TECHNIKUM:

Lp.	Przedmioty nauczania	Numer dopuszczenia	Klasa				Tytuł	Autor	Wydawnictwo
			I	II	III	IV			
			Liczba godzin tygodniowo						
1	Technika i bezpieczeństwo w gastronomii	ISBN: 978-83-02-14736-4	1	2	-	-	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz, Marzanna Zienkiewicz	WSiP 2013
2	Podstawy działalności gospodarczej w gastronomii	ISBN: 978-83-02-13632-0	-	2	1	-	Prowadzenie działalności gospodarczej	Teresa Gorzelany, Wiesława Aue	WSiP 2013
3	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	ISBN: 978-83-02-14722-7	2	2	3	-	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. I, II	Małgorzata Konarzewska	WSiP 2013, REA
4	Pracownia technologiczna	ISBN: 978-83-02-14853-8	4	5	4	-	Procesy technologiczne w gastronomii cz. I, II	Iwona Namysław, Lidia Górka	WSiP 2013, REA
5	Zasady żywienia	ISBN: 978-83-02-15258-0 część I	-	2	1	1/0	kl. 2 – „Zasady żywienia” część I	Dorota Czerwińska	WSiP 2013
		ISBN: 978-83-02-15044-9 część II					kl.3 „Zasady żywienia” część I i II; kl.4 „Zasady żywienia” część I i II		
6	Organizowanie produkcji gastronomicznej	ISBN: 9788302150388	-	-	1	2/0	kl. 3 i kl. 4 Organizacja produkcji gastronomicznej	Hanna Górka-Warzewicz, Beata Bilska, Beata Sawicka, Agnieszka Tul-Kryszczuk	WSiP 2015, REA
7	Usługi gastronomiczne	ISBN: 9788302150395	-	-	2	3/0	Kl.3 i kl. 4 Usługi gastronomiczne	Renata Szajna, Danuta Ławniczak	WSiP 2015, REA
8	Pracownia obsługi konsumenta	ISBN: 9788302150395	-	-	2	1	Kl.3 i kl. 4 Usługi gastronomiczne	Renata Szajna, Danuta Ławniczak	WSiP 2015, REA

9	Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej						Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
10	Język angielski zawodowy	ISBN: 978-83-02-13594-1	1	1	1	1	klasa 2 : Cooking	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Haybey	Express Publishing
							klasa 3: Język angielski zawodowy w gastronomii	Rafał Sarna, Katarzyna Sarna	WSiP

Zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych 343404

Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2019/2020 DLA KLASY I TECHNIKUM PO GIMNAZJUM

Lp.	Przedmioty nauczania	Numer dopuszczenia	Klasa				Tytuł	Autor	Wydawnictwo
			I	II	III	IV			
			Liczba godzin tygodniowo						
1	Technika i bezpieczeństwo w gastronomii		2	1			Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
2	Podstawy działalności gospodarczej				2		Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
3	Podstawy gastronomii	ISBN: 9788302183119	2	2	3		Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz. Część 1	Małgorzata Konarzewska	WSiP Warszawa 2019
4	Zasady żywienia			2	2	0,5	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
5	Organizowanie produkcji gastronomicznej			1	1	1	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
6	Usługi gastronomiczne			1	2	0,5	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
7	Pracownia gastronomiczna	ISBN: 978-83-02-14853-8	4	4	4		Procesy technologiczne	Iwona Namysław, Lidia Górską	WSiP 2013, REA

							w gastronomii cz. I, II		
8	Pracownia planowania żywienia				2	1	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
9	Pracownia organizacji usług gastronomicznych			1	2	1	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
10	Język angielski zawodowy	ISBN: – 978-83-02-13594-1		1		1	Cooking	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Haybey	Express Publishing

Zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych 343404

Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2019/2020 DLA KLASY I TECHNIKUM PO SZKOLE PODSTAWOWEJ

Lp.	Przedmioty nauczania	Numer dopuszczenia	Klasa					Tytuł	Autor	Wydawnictwo
			I	II	III	IV	V			
			Liczba godzin tygodniowo							
1	Technika i bezpieczeństwo w gastronomii		2	1	1			Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
2	Podstawy gastronomii	ISBN: 9788302183119	3	2	2	1		Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz. Część 1-Szkoły ponadpodstawowe	Małgorzata Konarzewska	WSiP Warszawa 2019
3	Zasady żywienia				2	2	1	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
4	Organizowanie produkcji gastronomicznej				1	2	1,5	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
5	Usługi gastronomiczne				1	2	1,5	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
6	Pracownia gastronomiczna	ISBN: 978-83-02-14853-8	5	4	4			Procesy technologiczne w gastronomii cz. I, II	Iwona Namysław, Lidia Górka	WSiP 2013, REA

7	Pracownia planowania żywienia				2	1,5	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
8	Pracownia organizacji usług gastronomicznych			1	3	1,5	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
9	Język angielski zawodowy	ISBN: 978-83-02-13594-1	1		1		Cooking	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Haybey	Express Publishing

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 2019/2020 **OD KLASY DRUGIEJ** BRANŻOWEJ SZKOŁY I STOPNIA

Lp.	Przedmioty nauczania	Klasa			Tytuł	Autor	Wydawnictwo	Nr dopuszczenia
		I	II	III				
		Liczba godzin tyg.						
1	Technika i bezpieczeństwo w cukiernictwie		3	1	Wyroby cukiernicze. Tom I. Technika w produkcji cukierniczej	Katarzyna Kocierz	REA	ISBN: 978-83-02-14737-1 nr dopuszczenia MEN 83/2013
2	Podstawy działalności gospodarczej		1	2	Prowadzenie działalności gospodarczej	Teresa Gorzelany, Wiesława Aue	WSiP 2013	ISBN : 978-83-02-13586-6
3	Technologie cukiernicze		3	3	Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczej cz. I, II	Magdalena Kaźmierczak	REA	ISBN: 978-83-02-14727-2 nr dopuszczenia MEN 54/2013
4	Język angielski zawodowy		1	1	Cooking	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Haybey	Express Publishing	

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 2019/2020 **PO GIMNAZJUM**

Lp.	Przedmioty nauczania	Klasa			Tytuł	Autor	Wydawnictwo	Nr dopuszczenia
		I	II	III				
		Liczba godzin tyg.						
1	Technika i bezpieczeństwo w cukiernictwie		2	1	Wyroby cukiernicze. Tom I. Technika w produkcji cukierniczej	Katarzyna Kocierz	REA	ISBN: 978-83-02-14737-1 nr dopuszczenia MEN 83/2013
2	Podstawy działalności gospodarczej			2	Prowadzenie działalności gospodarczej	Teresa Gorzelany, Wiesława Aue	WSiP 2013	ISBN : 978-83-02-13586-6
3	Technologie cukiernicze	2	2	3	Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczej cz. I, II	Magdalena Kaźmierczak	REA	ISBN: 978-83-02-14727-2 nr dopuszczenia MEN 54/2013
4	Język angielski zawodowy			1	Cooking	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Haybey	Express Publishing	
5	Pracownia cukiernicza			2	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.			

Zawód: cukiernik 751201

Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2019/2020 **PO SZKOLE PODSTAWOWEJ**

Lp.	Przedmioty nauczania	Klasa			Tytuł	Autor	Wydawnictwo	Nr dopuszczenia
		I	II	III				
		Liczba godzin tyg.						
1	Technika i bezpieczeństwo w cukiernictwie		2	1	Wyroby cukiernicze. Tom I. Technika w produkcji cukierniczej	Katarzyna Kocierz	REA	ISBN: 978-83-02-14737-1 nr dopuszczenia MEN 83/2013
2	Technologie cukiernicze	2	2	3	Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczej cz. I, II	Magdalena Kaźmierczak	REA	ISBN: 978-83-02-14727-2 nr dopuszczenia MEN 54/2013
3	Język angielski zawodowy			1	Cooking	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Haybey	Express Publishing	
4	Pracownia cukiernicza			2	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.			

Zawód: kucharz 512001

Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2018/2019 OD KLASY DRUGIEJ BRANŻOWEJ SZKOŁY I STOPNIA:

Lp.	Przedmioty nauczania	Klasa			Tytuł	Autor	Wydawnictwo, Numer dopuszczenia
		I	II	III			
		Liczba godzin tyg.					
1.	Technika i bezpieczeństwo w gastronomii		2	-	Klasa 2 Wypożażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Agnieszka Kasperek Marzanna Kondratowicz	WSiP, MEN 53/2013, ISBN: 978-83-02-14736-4
2.	Podstawy działalności gospodarczej		2	2	Prowadzenie działalności gospodarczej	Teresa Gorzelany, Wiesława Aue	WSiP 2013, ISBN 978-83-02-13632-0
3.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem		3	3	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. I, II	Małgorzata Konarzewska	WSiP 2013, REA, ISBN: 978-83-02-14722-7
4	Pracownia technologiczna		4	4	Procesy technologiczne w gastronomii cz. I, II	Iwona Namysław, Lidia Górka	WSiP 2013, REA, ISBN: 978-83-02-14853-8
5	Język angielski zawodowy				Cooking	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Haybey	Express Publishing

Zawód: kucharz 512001

Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2019/2020 PO GIMNAZJUM:

Lp.	Przedmioty nauczania	Klasa			Tytuł	Autor	Wydawnictwo, Numer dopuszczenia
		I	II	III			
		Liczba godzin tyg.					
1.	Technika i bezpieczeństwo w gastronomii	1	2		Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
2.	Podstawy działalności gospodarczej			2	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
3.	Podstawy gastronomii	2	3	3	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		

4	Pracownia gastronomiczna	4	4	4	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
5	Język angielski zawodowy			1	Cooking	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Haybey	Express Publishing

Zawód: kucharz 512001

Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2019/2020 PO SZKOLE PODSTAWOWEJ:

Lp.	Przedmioty nauczania	Klasa			Tytuł	Autor	Wydawnictwo, Numer dopuszczenia
		I	II	III			
		Liczba godzin tyg.					
1.	Technika i bezpieczeństwo w gastronomii	1	2		Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
2.	Podstawy gastronomii	2	2	3	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
3.	Pracownia gastronomiczna	4	4	4	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.		
4.	Język angielski zawodowy			1	Cooking	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Haybey	Express Publishing

Zawód: piekarz 751204

Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2019/2020 OD KLASY DRUGIEJ BRANŻOWEJ SZKOŁY I STOPNIA:

Lp.	Przedmioty nauczania	Klasa			Tytuł	Autor	Wydawnictwo	Numer dopuszczenia
		I	II	III				
		Liczba godzin tyg.						
1	Technologie w produkcji piekarskiej		3	4	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.			
2	Podstawy działalności gospodarczej			2	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.			
3	Technika w produkcji piekarskiej		2	1	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.			
4	Język angielski zawodowy		1	1	Informacja o podręczniku będzie podana we wrześniu 2019 roku.			