

**Zawód: technik hotelarstwa 422402**

**Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2017/2018:**

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	2	-	-	Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe	Witold Drogoń, Bożena Granecka - Wrzosek	WSiP Warszawa 2013
2	Organizacja pracy recepcji	ISBN: 9788302136337  ISBN: 9788302136399	2	3	1	-	<b>Klasa I:</b> Informacja wrzesień 2017r.  <b>Klasa II:</b> Rezerwacja usług hotelarskich Obsługa gości w recepcji  <b>zeszyt ćwiczeń:</b> Ćwiczenia do zajęć praktycznych – Komunikowanie się z gościem hotelowym i technika pracy w recepcji	Witold Drogoń  S. Oparka, T. Nowicka	WSiP 2013  Wydawnictwo Maria, Polanica Zdrój 2011
3	Organizacja pracy służby pięter	ISBN: 978-83-02-13638-2	-		2	-	Organizacja pracy służby pięter  <b>zeszyt ćwiczeń:</b> Ćwiczenia do zajęć praktycznych – Wprowadzenie i housekeeping	Witold Drogoń, Bożena Granecka- Wrzosek  S. Oparka, T. Nowicka	WSiP 2013  Wydawnictwo Maria, Polanica Zdrój 2010.

4	Organizacja usług żywnościowych w hotelarstwie	ISBN: 978-83-02-13634-4	-	-	2	3/0	Usługi Żywnościowe w Hotelarstwie	Bożena Granecka - Wrzosek	WSiP 2013
5	Marketing usług hotelarskich	ISBN: 978 -83-7641-176- 7	1	2	-	-	Marketing usług hotelarskich	Barbara Kozłocka 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	nr dopuszczenia brak	1	1	1	1	<b>klasa I</b> :Język angielski zawodowy w branży turystyczno-hotelarskiej <b>klasa II i III</b> - Hotels and Catering <b>klasa IV</b> - arkusze egzaminacyjne	Magdalena Samulczyk - Wolska Virginia Evans, JennyDooley	WSiP Express Publishing
8	Pracownia organizacji pracy w hotelarstwie	ISBN: 9788302147081 ISBN: 9788302146671 ISBN: 9788302150302	2	3	2	3/0	<u>zeszyt ćwiczeń</u> : Ćwiczenia do zajęć praktycznych – <u>zeszyt ćwiczeń</u> : Ćwiczenia do zajęć praktycznych – Komunikowanie się z gościem hotelowym i technika pracy w recepcji <u>uzupełniający zeszyt ćwiczeń</u> : Zbiór zadań do zajęć praktycznych przygotowujących do egzaminu potwierdzającego	S. Oparka, T. Nowicka S.Oparka, T. Nowicka A. Lewandowska	Wydawnictwo Maria, Polanica Zdrój 2010. Wydawnictwo Maria, Polanica Zdrój 2011. Wydawnictwo REA, Warszawa 2012

							kwalfikacje zawodowe w zawodzie technik hotelarstwa		
9	Pracownia obsługi konsumenta	ISBN 978-83- 02-14734-0	-	4	2	3/0	Usługi Żywniowe w Hotelarstwie	Bożena Granecka - Wrzosek	WSiP 2013
10	Pracownia obsługi informatycznej w hotelarstwie	nr dopuszczenia brak			1	3	Podręcznik: "Obsługa informatyczna w hotelarstwie",	Mariola Milewska, Andrzej Stasiak	WSiP wydanie I 2013

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

**Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2017/2018:**

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	-	-	Wyposażenie 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 i II	Małgorzata Konarzewska	WSiP 2013 REA
4	Pracownia technologiczna	ISBN: 978-83-02-14853-8	4	4	5	-	Procesy technologiczne w gastronomii cz. I i II	Iwona Namysław Lidia Górską	WSiP 2013 REA
5	Zasady żywienia	ISBN: 978-83-02-15258-0 część I jj	-	2	1	1/0	kl. 2 „Zasady żywienia” część I kl.3 „Zasady żywienia” część I i II kl.4 „Zasady żywienia” część I i II	Dorota Czerwińska	WSiP 2015

		ISBN: 978-83-02-15044-9 część II							
6	Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej	ISBN 978-83-02-14976-4	-	-	2	2/0	Pracownia organizacji żywienia (Kwalifikacja T.15)	Joanna Duda Sebastian Krzywda	WSiP 2015
7	Organizowanie produkcji gastronomicznej	ISBN 978-83-02-15038-8	-	-	1	2/0	Organizacja produkcji gastronomicznej	Beata Bilska Hanna Górską-Warsewicz Beata Sawicka Agnieszka Tul-Krzyszczuk	WSiP 2015
8	Usługi gastronomiczne	ISBN: 978-83-02-13592-7	-	-	2	3/0	Usługi gastronomiczne	Anna Kmiołek	WSiP 2013
9	Pracownia obsługi konsumenta		-	-	2	1	Kl.3 – podręcznik będzie podany we wrześniu 2017r.		
10	Język angielski zawodowy	ISBN: – 978-83-02-13594-1	1	1	1	1	<b>klasa I i II : Cooking</b>  <b>klasa III</b> Język angielski zawodowy w gastronomii	Virginia Evans Jenny Dooley Ryan Haybey  Rafał Sarna, Katarzyna Sarna	Express Publishing  WSiP

**Zawód: cukiernik 751201**

**Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2017/2018:**

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

**Zawód: kucharz 512001**

**Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2017/2018:**

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