

ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH TECHNIKUM GASTRONOMICZNO - HOTELARSKIE NR 2 Zawód: technik hotelarstwa 422402 Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2026/2027										
lp.	Przedmioty nauczania	Klasa					Autor	Wydawnictwo	Tytuł	
		I	II	III	IV	V				
		Liczba godzin tygodniowo								
1	Bezpieczeństwo i higiena pracy	2	-	-	1	-				
2	Podstawy hotelarstwa	2	2	1	-	-				
3	Organizowanie usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	-	2	3	-	-	Bożena Granecka-Wrzosek Witold Drogoń, Aleksandra Lewandowska	WSP Format - AB	Pracownia hotelarska Kwalifikacja T.12 Technik hotelarstwa. Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu zawodowego Kwalifikacja HGT.03	
4	Marketing w hotelarstwie	-	-	1	2	-				
5	Rezerwacja usług w recepcji	2	-	-	2	2				
6	Język angielski zawodowy	1	1	1	2	1	Klasa I i II - Język angielski zawodowy w hotelarstwie (Zeszyt ćwiczeń) wyd. WSP Klasa III, IV i V - Hotels Catering wyd. Express Publishing (podręcznik)	Klasa III WSP Klasa III-V Express Publishing	Klasa III Język angielski zawodowy w branży turystyczno-hotelarskiej (zeszyt ćwiczeń), Klasa III-V Hotels and Catering	
7	Utrzymanie czystości i porządku w obiekcie hotelarskim	2	1	2	-	-	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń, Aleksandra Lewandowska	WSP Format - AB	e-book Obsługa gości, usługi hotelarskie część 2, Pracownia hotelarska Kwalifikacja T.12 Technik hotelarstwa Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu zawodowego Kwalifikacja HGT.03	
8	Przygotowanie i podawanie śniadań	2	2	3	-	-	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń, Aleksandra Lewandowska	WSP Format - AB	e-book Obsługa gości, usługi hotelarskie HGT.03 część 2, Pracownia hotelarska Kwalifikacja T.12 Technik hotelarstwa ćwiczenia Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu zawodowego Kwalifikacja HGT.03	
9	Pracownia rezerwacji usług w recepcji	-	-	-	2	2				
10	Obsługa gości w recepcji	-	-	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 2026/2027										
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 Kondralowicz	WSP	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	
2	Podstawy gastronomii	3	2	2	1	-	Małgorzata Konarzewska	WSP	klasa 1 Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. I. Przygotowywanie i wydawanie dań HGT.02 klasa 2/3 cz.II III	
3	Język angielski zawodowy	-	-	-	1	-	Virginia Evan, Jenny Dooley	Express Publishing	Cooking	
4	Zasady żywienia	-	-	2	2	1	Beata Przygoda, Hanna Kuchachowicz	WSP	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych część 1 HGT.12. Zasady żywienia.	
5	Organizowanie produkcji gastronomicznej	2	-	1	2	1,5	Beata Białka, Hanna Górsta-Warszewicz, Beata Sawicka, Agnieszka Tul-Krzyszczuk, Aktualizacja treści: Anna Koniczek-Gizata	WSP	Organizacja produkcji gastronomicznej. Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych HGT.12. Wydanie 2023 zaktualizowane.	
6	Usługi gastronomiczne	-	-	1	2	1,5	Renata Szajna	WSP	klasa 3 Usługi gastronomiczne. Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych HGT.12. Wydanie 2023 zaktualizowane	
7	Pracownia gastronomiczna	4	5	4	-	-	Iwona Namysław, Lidia Górską	WSP	klasa 1 Procesy technologiczne w gastronomii część I. Przygotowanie i wydawanie dań HGT.02 klasa 2/3 część II I III	
8	Pracownia planowania żywienia	-	-	-	2	1,5			Informacja wrzesień 2026	
9	Pracownia organizacji usług gastronomicznych	-	-	1	3	1,5	Renata Szajna	WSP	Usługi gastronomiczne. Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych HGT.12. Wydanie 2023 zaktualizowane.	
ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 20 im. prof. Stanisława Bergera Zawód: cukiernik 75120 Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2026/2027										
lp.	Przedmioty nauczania	Klasa					Autor	Wydawnictwo	Tytuł	
		I	II	III	IV	V				
		Liczba godzin tygodniowo								
1	Technika i bezpieczeństwo w cukiernictwie	-	-	1	1	-	Katarzyna Kocierz	WSP	Technika w produkcji cukierniczej	
2	Język angielski zawodowy	-	-	-	1	-	Rafał Sama, Katarzyna Sama		Cooking wyd. Egis (podręcznik)	
3	Technologie cukiernicze	2	2	3	-	-	Magdalena Kaźmierczak	WSP	Technologie produkcji cukierniczej cz. I i III	
4	Pracownia cukiernicza	-	-	3	2	-			-	
ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 20 im. prof. Stanisława Bergera Zawód: kułcharz 51200 Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2026/2027										
lp.	Przedmioty nauczania	Klasa					Autor	Wydawnictwo	Tytuł	
		I	II	III	IV	V				
		Liczba godzin tygodniowo								
1	Technika i bezpieczeństwo w gastronomii	1	2	-	-	-	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondralowicz	WSP	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	
2	Język angielski zawodowy	-	-	-	1	-	Rafał Sama, Katarzyna Sama		Cooking wyd. Egis (podręcznik)	
3	Podstawy gastronomii	2	2	3	-	-	Małgorzata Konarzewska	WSP	klasa 1 technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. I. Przygotowywanie i wydawanie dań HGT.02 klasa 2/3 cz.II III	
4	Pracownia gastronomiczna	4	4	4	-	-	Lidia Górską, Iwona Namysław	WSP	klasa 1 technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. I. Przygotowywanie i wydawanie dań HGT.02 klasa 2/3 cz.II III	
ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 20 im. prof. Stanisława Bergera Zawód: pracownik obsługi hotelowej Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2026/2027										
lp.	Przedmioty nauczania	Klasa					Autor	Wydawnictwo	Tytuł	
		I	II	III	IV	V				
		Liczba godzin tygodniowo								
1	Bezpieczeństwo i higiena pracy	2	-	-	-	-				
2	Podstawy hotelarstwa	3	2	1	-	-				
3	Organizowanie usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	-	3	3	-	-	Bożena Granecka-Wrzosek Witold Drogoń, Aleksandra Lewandowska	WSP Format - AB	Pracownia hotelarska Kwalifikacja T.12 Technik hotelarstwa. Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu zawodowego Kwalifikacja HGT.03	
4	Język angielski zawodowy	1	2	1	-	-		WSP	Język angielski zawodowy w hotelarstwie (Zeszyt ćwiczeń)	
5	Utrzymanie czystości i porządku w obiekcie hotelarskim	3	3	1	-	-		WSP Format - AB	e-book Obsługa gości, usługi hotelarskie część 2, Pracownia hotelarska Kwalifikacja T.12 Technik hotelarstwa Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu zawodowego Kwalifikacja HGT.03	
6	Przygotowanie i podawanie śniadań	3	2	2	-	-		WSP Format - AB	e-book Obsługa gości, usługi hotelarskie część 2, Pracownia hotelarska Kwalifikacja T.12 Technik hotelarstwa Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu zawodowego Kwalifikacja HGT.03	