

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 2020/2021 **PO GIMNAZJUM**

Ip.	Przedmioty nauczania	Klasa					Autor	Wydawnictwo	Tytuł
		I	II	III	IV	V			
		Liczba godzin tygodniowo							
1	Bezpieczeństwo i higiena pracy	-	-	1			W. Drogoń, B. Gamecka-Wrzosek	WSiP	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie część I
2	Podstawy hotelarstwa	1	1	1			Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	WSiP	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie część I
3	Organizacja usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	2	3	-			Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń, Andrzej Rudziński	WSiP	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie część I Pracownia hotelarska Kwalifikacja T.12 Technik hotelarstwa Testy i zadania praktyczne Egzamin zawodowy Kwalifikacja T.12
4	Marketing w hotelarstwie	1	1	-			-	-	Informacja wrzesień 2020
5	Rezerwacja usług w recepcji	1	1	-			B. Cymańska-Garbobowska, D. Witrykus, J. Pietras, G. Wolak	REA	Działalność recepcji Hotelarstwo tom III
6	Język angielski zawodowy	2	2	1			Klasa II Magdalena Samulczyk-Wolska Klasa III/IV Virginia Evans, Jenny Dooley	Klasa II WSiP Klasa III/IV Express Publishing	Klasa I Język angielski zawodowy w branży turystyczno-hotelarskiej (zeszyt ćwiczeń) Klasa III/IV Hotels and Catering
7	Podstawy działalności gospodarczej	2	-	-			-	-	Informacja wrzesień 2020
8	Utrzymanie czystości i porządku w obiekcie hotelarskim	2	2	-			Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	WSiP	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie część I Pracownia hotelarska Kwalifikacja T.12 Technik hotelarstwa Testy i zadania praktyczne Egzamin zawodowy Kwalifikacja T.12
9	Przygotowanie i podawanie śniadań	1	3	-			Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	WSiP	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie Część II Pracownia hotelarska Kwalifikacja T.12 Technik hotelarstwa
10	Pracownia rezerwacji usług w recepcji	-	2	1			-	-	Informacja wrzesień 2020
11	Obsługa gości w recepcji	2	3	1			-	-	Informacja wrzesień 2020
12	Organizacja pracy recepcji (klasa 3)	2	2	-			W. Drogoń	WSiP	Obsługa gości w recepcji
13	Organizacja pracy służby pięt (klasa 3)	-	2	-			Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	WSiP	Organizacja pracy służby pięt
14	Organizacja usług żywieniowych w hotelarstwie (klasa 3 i 4)	-	2	3/0			Bożena Granecka -Wrzosek	WSiP	Usługi żywieniowe w hotelarstwie
15	Podstawy działalności gospodarczej w hotelarstwie (klasa 3)	2	1	-			-	-	Informacja wrzesień 2020
16	Język angielski zawodowy (klasa 3 i 4)	1	1	1/0			Virginia Evans, Jenny Dooley	Express Publishing	Hotels and Catering
17	Pracownia organizacji pracy w hotelarstwie (klasa 3 i 4)	2	3	4/0			-	-	Informacja wrzesień 2020
18	Pracownia obsługi konsumenta (klasa 3 i 4)	2	4	2/0			Joanna Duda, Sebastian Krzywda	WSiP	Obsługa konsumenta zeszyt ćwiczeń
19	Pracownia obsługi informatycznej w hotelarstwie (klasa 3)	1	3	-			Mariola Milewska, Andrzej Stasiak	WSiP	Obsługa informatyczna w hotelarstwie

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 2020/2021 **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. Gamecka-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, Andrzej Rudziński	WSiP	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie Część I Pracownia hotelarska Kwalifikacja T.12 Technik hotelarstwa Testy i zadania praktyczne Egzamin zawodowy Kwalifikacja T.12
4	Marketing w hotelarstwie	-	-	1	1	-	-	-	Informacja wrzesień 2020
5	Rezerwacja usług w recepcji	2	-	-	2	2	B. Cymańska-Garbobowska, 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 turystyczno-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	WSiP	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie Część I Pracownia hotelarska Kwalifikacja T.12 Technik hotelarstwa Testy i zadania praktyczne Egzamin zawodowy Kwalifikacja T.12
8	Przygotowanie i podawanie śniadań	3	-	3	-	-	Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń	WSiP	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie Część II Pracownia hotelarska Kwalifikacja T.12 Technik hotelarstwa
9	Pracownia rezerwacji usług w recepcji	-	-	-	2	2	-	-	Informacja wrzesień 2020
10	Obsługa gości w recepcji	-	1	1	4	2	-	-	Informacja wrzesień 2020

**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 2020/2021 PO GIMNAZJUM

Ip.	Przedmioty nauczania	Klasa					Autor	Wydawnictwo	Tytuł
		-----	II	III	IV	-----			
		Liczba godzin tygodniowo							
1	Technika i bezpieczeństwo w gastronomii		1	-	-		Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz	WSiP	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii
2	Podstawy działalności gospodarczej		-	2	-		-	-	Informacja wrzesień 2020
3	Podstawy gastronomii		2	3	-		Małgorzata Konarzewska	WSiP	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. I i II Technik żywienia i usług gastronomicznych Kucharz HGT.02
4	Język angielski zawodowy		1	-	1		Rafał Sarna, Katarzyna Sarna	WSiP	Klasa II /IV Język angielski zawodowy w gastronomii (zeszyt ćwiczeń)
5	Zasady żywienia		2	2	0,5		Dorota Czerwińska	WSiP	Zasady żywienia podręcznik cz 1 i 2
6	Organizowanie produkcji gastronomicznej		1	1	1		Hanna Górską-Warsewicz, Beata Biłska, Beata Sawicka, Agnieszka Tul-Kryszyk	WSiP	Organizacja produkcji gastronomicznej
7	Usługi gastronomiczne		1	2	0,5		-	-	Informacja wrzesień 2020
8	Pracownia gastronomiczna		4	4	0		Lidia Górską, Iwona Namysław	WSiP	Procesy technologiczne w gastronomii część I i część II.
9	Pracownia planowania żywienia		-	2	1		-	-	Informacja wrzesień 2021
10	Pracownia organizacji usług gastronomicznych		1	2	1		-	-	Informacja wrzesień 2020
11	Podstawy działalności gospodarczej w gastronomii (klasa 3)		1	2	-		-	-	Informacja wrzesień 2020
12	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem (klasa 3)		2	3	-		Małgorzata Konarzewska	WSiP	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część II
13	Język angielski zawodowy (klasa 3)		1	1	-		Rafał Sarna, Katarzyna Sarna	WSiP	Język angielski zawodowy w gastronomii (zeszyt ćwiczeń)
14	Zasady żywienia (klasa 3 i 4)		2	1	1/0		Dorota Czerwińska	WSiP	Zasady żywienia podręcznik cz 1 i 2
15	Organizowanie produkcji gastronomicznej (klasa 3 i 4)		-	1	2/0		Hanna Górską-Warsewicz, Beata Biłska, Beata Sawicka, Agnieszka Tul-Kryszyk	WSiP	Organizacja produkcji gastronomicznej
16	Usługi gastronomiczne (klasa 3 i 4)		-	2	3/0		Renata Szajna, Danuta Ławniczak	WSiP rea	Usługi gastronomiczne
17	Pracownia technologiczna (klasa 3)		5	4	0		Lidia Górską, Iwona Namysław	WSiP	Procesy technologiczne w gastronomii część II.
18	Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej (klasa 3 i 4)		-	2	2/0		-	-	Informacja wrzesień 2020
19	Pracownia obsługi klienta (klasa 3 i 4)		-	2	2/0		Renata Szajna, Danuta Ławniczak	WSiP rea	Usługi gastronomiczne

**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 2020/2021 PO SZKOLE PODSTAWOWEJ

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 Technik żywienia i usług gastronomicznych Kucharz HGT.02
3	Język angielski zawodowy	1	-	-	1	-	Virginia Evan, Jenny Dooley	Express Publishing	Cooking
4	Zasady żywienia	-	-	2	2	1	Dorota Czerwińska	WSiP	Zasady żywienia podręcznik cz 1 i 2
5	Organizowanie produkcji gastronomicznej	-	-	1	2	1,5	-	-	Informacja wrzesień 2021
6	Usługi gastronomiczne	-	-	1	2	1,5	-	-	Informacja wrzesień 2021
7	Pracownia gastronomiczna	5	4	4	-	-	Lidia Górską, Iwona Namysław	WSiP	Procesy technologiczne w gastronomii część I i część II.
8	Pracownia planowania żywienia	-	-	-	2	1,5	-	-	Informacja wrzesień 2022
9	Pracownia organizacji usług gastronomicznych	-	-	1	3	1,5	-	-	Informacja wrzesień 2021

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 2020/2021 PO GIMNAZJUM

Ip.	Przedmioty nauczania	Klasa					Autor	Wydawnictwo	Tytuł
		-----	II	III	-----	-----			
		Liczba godzin tygodniowo							
1	Technika i bezpieczeństwo w cukiernictwie		2	1			Katarzyna Kocierz	WSiP	Technika w produkcji cukierniczej
2	Podstawy działalności gospodarczej		-	2			-	-	Informacja wrzesień 2020
3	Język angielski zawodowy		-	1			Virginia Evans, Jenny Dooley	Express Publishing	Cooking
4	Technologie cukiernicze		2	3			Magdalena Kaźmierczak	WSiP	Technologie produkcji cukierniczej cz. I i II
5	Pracownia cukiernicza		-	2			-	-	Informacja wrzesień 2020

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 2020/2021 PO SZKOLE PODSTAWOWEJ								
Ip.	Przedmioty nauczania	Klasa				Autor	Wydawnictwo	Tytuł
		I	II	III	----			
		Liczbą godzin tygodniowo						
1	Technika i bezpieczeństwo w cukiernictwie	-	2	1		Katarzyna Kocierz	WSiP	Technika w produkcji cukierniczej
2	Język angielski zawodowy	-	-	1		Virginia Evans, Jenny Dooley	Express Publishing	Cooking
3	Technologie cukiernicze	2	2	3		Magdalena Kaźmierczak	WSiP	Technologie produkcji cukierniczej cz. I i II
4	Pracownia cukiernicza	-	-	2		-	-	Informacja wrzesień 2020

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 2020/2021 PO GIMNAZJUM								
Ip.	Przedmioty nauczania	Klasa				Autor	Wydawnictwo	Tytuł
		I	II	III	----			
		Liczbą godzin tygodniowo						
1	Technika i bezpieczeństwo w gastronomii		2	-		Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz	WSiP	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii
2	Podstawy działalności gospodarczej		-	2		-	-	Informacja wrzesień 2020
3	Język angielski zawodowy		-	1		Virginia Evans, Jenny Dooley	Express Publishing	Cooking
4	Podstawy gastronomii		3	3		Małgorzata Konarzewska	WSiP	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. I i II Technik żywienia i usług gastronomicznych Kucharz HGT.02
5	Pracownia gastronomiczna		4	4		Lidia Górka, Iwona Namysław	WSiP	Procesy technologiczne w gastronomii część I i część II
6	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem (klasa 3)		3	3		Małgorzata Konarzewska	WSiP	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. II

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 2020/2021 PO SZKOLE PODSTAWOWEJ								
Ip.	Przedmioty nauczania	Klasa				Autor	Wydawnictwo	Tytuł
		I	II	III	----			
		Liczbą 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		Virginia Evans, Jenny Dooley	Express Publishing	Cooking
3	Podstawy gastronomii	2	2	3		Małgorzata Konarzewska	WSiP	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. I i II Technik żywienia i usług gastronomicznych Kucharz HGT.02
4	Pracownia gastronomiczna	4	4	4		Lidia Górka, Iwona Namysław	WSiP	Procesy technologiczne w gastronomii część I i część II

ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 20 im. prof. Stanisława Bergera Zawód: piekarz 751204 Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2020/2021 PO GIMNAZJUM								
Ip.	Przedmioty nauczania	Klasa				Autor	Wydawnictwo	Tytuł
		I	II	III	----			
		Liczbą godzin tygodniowo						
1	Technologie w produkcji piekarskiej			2		I. Krystyna Jarosz II. Piotr Dominik Katarzyna Przybylska-Dominik	WSiP	I. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku; II. Przygotowanie pieczywa do dystrybucji
2	Podstawy działalności gospodarczej			2		-	-	Informacja wrzesień 2020
3	Język angielski zawodowy			1		Virginia Evans, Jenny Dooley	Express Publishing	Cooking
4	Technika w produkcji piekarskiej			1		I. Krystyna Jarosz, II. Piotr Dominik, Katarzyna Przybylska-Dominik	WSiP	I. Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku; II. Przygotowanie pieczywa do dystrybucji