

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

Spis podręczników do przedmiotów zawodowych na rok szkolny 2024/2025

| 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 | 2 | 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 | 2 | - | 3 | - | - | Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń Beata Bodusz Aleksandra Lewandowska | WSiP Format - AB | Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie HGT.03 część II Pracownia hotelarska Kwalifikacja T.12 Technik hotelarstwa ćwiczenia Dokumentacja hotelowa Kwalifikacja HGT. 03 Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu zawodowego Kwalifikacja HGT.03 |

| | | | | | | | | | |
|----|---------------------------------------|---|---|---|---|---|--------------|-------------|--|
| 9 | Pracownia rezerwacji usług w recepcji | - | - | - | 2 | 2 | - | - | Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie część II Pracownia hotelarska Kwalifikacja T.12 Techniki hotelarstwa Dokumentacja hotelowa Kwalifikacja HGT. 03 Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu zawodowego Kwalifikacja HGT.04 |
| 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 2024/2025

| 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 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 | - | 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 | 2 | - | 1 | 2 | 1,5 | <u>Beata Biliska, Hanna Górską-Warsewicz, Beata Sawicka, Agnieszka Tul-Krzyszczuk.</u> <u>Aktualizacja treści: Anna Kmiołek-Gizara</u> | WSiP | Organizacja produkcji gastronomicznej. Techniki Żywienia i Usług Gastronomicznych HGT.12. Wydanie 2023 zaktualizowane. |
| 6 | Usługi gastronomiczne | - | - | 1 | 2 | 1,5 | Renata Szajna | WSiP | Usługi gastronomiczne. Techniki Żywienia i Usług Gastronomicznych HGT.12. Wydanie 2023 zaktualizowane |
| 7 | Pracownia gastronomiczna | 4 | 4 | 4 | - | - | Iwona Namysław, Lidia Górską | 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 | Renata Szajna | WSiP | Usługi gastronomiczne. Techniki Żywności i Usług Gastronomicznych HGT.12. Wydanie 2023 zaktualizowane. |
|---|--|---|---|---|---|-----|---------------|------|---|

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 2024/2025

| 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 2024/2025

| 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 Górską, Iwona Namysław | WSiP | Procesy technologiczne w gastronomii część I i część II. Przygotowanie i wydawanie dań HGT.02 |