|  |
| --- |
| ***Wykaz podręczników do kształcenia zawodowego obowiązujących w roku szkolnym 2025/2026*** |
| **Technikum - technik hotelarstwa** |
| ***Klasa*** | ***Symbol i nazwa nauczanego modułu/przedmiotu*** | ***Nazwa podręcznika*** | ***Autorzy*** | ***Wydawnictwo*** |
| Klasa I | Bezpieczeństwo i higiena pracy w hotelarstwie | Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa. Część 1  | Witold DrogońBożena Granecka-Wrzosek | WSiP |
| Podstawy hotelarstwa | Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa. Część 2 | Witold DrogońBożena Granecka-Wrzosek | WSiP |
| Organizacjapracy służby pięter | Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa. Część 2 | Witold DrogońBożena Granecka-Wrzosek | WSiP |
| Pracownia służby pięter | Zbiór zadań - Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie | Witold DrogońBożena Granecka-Wrzosek | WSiP |
| Klasa IV | 422402.M5. Organizowanie działalności recepcji w zakładzie hotelarskim | Realizacja usług w recepcjiCzęść I i część II | Barbara Cymańska-GarbowskaDanuta WitrykusGrzegorz Wolak | WSiP |
| 422402.M4. Organizowanie pracy recepcji w zakładzie hotelarskim | Realizacja usług w recepcjiCzęść I i część II | Barbara Cymańska-GarbowskaDanuta WitrykusGrzegorz Wolak | WSiP |
| 422402 HGT. 06 Realizacja usługa w recepcji | Zbiór zadań – Realizacja usługa w recepcji i rozliczanie kosztów pobytu | Barbara Cymańska-GarbowskaAnna ZawieruchaMagdalena Świderska | WSiP |
| **Technikum - technik technologii żywności** |
| ***Klasa*** | ***Symbol i nazwa nauczanego modułu/przedmiotu*** | ***Nazwa podręcznika*** | ***Autorzy*** | ***Wydawnictwo*** |
| Klasa I | Przedmioty zawodowe | Technika w produkcji cukierniczej. | Katarzyna Kocierz | WSiP/REA |
| Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2. Podstawy technologii żywności. | Anna Kmiołek-Gizara | WSiP |
| Technologie produkcji cukierniczej cz. I., cz. II | Magdalena Kaźmierczak | WSiP/REA |
| Pracownia produkcji cukierniczej. Cukiernik/technik technologii żywności. | Magdalena Kaźmierczak | WSiP/REA |
| Klasa III | 314403.M3. Prowadzenie procesów produkcji cukierniczej | Technologie produkcji cukierniczej cz.I i cz. II. | Magdalena Kaźmierczak | WSiP/REA |
| 314403.M5. Organizowanie i nadzorowanie procesu produkcji | Technologia żywności cz. 1. Podstawy technologii żywności. | Praca zbiorowa - red. Ewa Czarniecka-SkubinaDorota Nowak | FORMAT AB |
| Technologia żywności cz. 2. Technologie kierunkowe tom 1 | Praca zbiorowa - red. Ewa Czarniecka-Skubina | FORMAT AB |
| Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2. Podstawy technologii żywności. | Anna Kmiołek-Gizara | WSiP |
| Klasa IV | 314403.M5. Organizowanie i nadzorowanie procesu produkcji | Technologia żywności cz. 2. Technologie kierunkowe tom 1 | Praca zbiorowa - red. Ewa Czarniecka-Skubina | FORMAT AB |
| Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2. Podstawy technologii żywności. | Anna Kmiołek-Gizara | WSiP |
| Klasa V | 314403.M5. Organizowanie i nadzorowanie procesu produkcji | Technologia żywności cz. 3. Technologie kierunkowe tom 2 | Praca zbiorowa - red. Ewa Czarniecka-Skubina | FORMAT AB |
| Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2. Podstawy technologii żywności. | Anna Kmiołek-Gizara | WSiP |
| **Technikum - technik żywienia i usług gastronomicznych** |
| ***Klasa*** | ***Symbol i nazwa nauczanego przedmiotu/modułu*** | ***Nazwa podręcznika*** | ***Autorzy*** | ***Wydawnictwo*** |
| Klasa I | Przedmioty zawodowe | Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia. Tom I. | Agnieszka KasperekMarzanna Kondratowicz | WSiP |
| Podstawy gastronomii i technologii żywności. Podręcznik do nauki zawodu. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kucharz. Część 1. | Kmiołek-Gizara Anna | WSiP |
| Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 1 | [Małgorzata Konarzewska](http://sklep.wsip.pl/autorzy/malgorzata-konarzewska-213149/) | WSiP |
| Klasa III | 343404.M2 Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 1 i 2 | [Małgorzata Konarzewska](http://sklep.wsip.pl/autorzy/malgorzata-konarzewska-213149/) | WSiP |
| 343404.M3 Planowanie żywienia w gastronomii | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Cz. 1. Zasady żywienia. | Beata PrzygodaHanna KunachowiczIrena NadolnaBeata SińskaHalina Turlejska | WSiP |
| Klasa IV | 343404.M3 Planowanie żywienia w gastronomii | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Cz. 1. Zasady żywienia. | Beata PrzygodaHanna KunachowiczIrena NadolnaBeata SińskaHalina Turlejska | WSiP |
| 343404.M4 Organizowanie produkcji i usług gastronomicznych | Usługi gastronomiczne | Renata Szajna, Danuta Ławniczak | WSiP/REA |
| Klasa V | 343404.M4 Organizowanie produkcji i usług gastronomicznych | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Cz. 2.  | Beata PrzygodaHanna KunachowiczIrena NadolnaBeata SińskaHalina Turlejska | WSiP |
| **Technikum - technik usług kelnerskich**  |
| ***Klasa*** | ***Symbol i nazwa nauczanego modułu*** | ***Nazwa podręcznika*** | ***Autorzy*** | ***Wydawnictwo*** |
| Klasa I | 513102.M1 Organizowanie żywienia i sporządzanie potraw w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 1 i 2 | [Małgorzata Konarzewska](http://sklep.wsip.pl/autorzy/malgorzata-konarzewska-213149/) | WSiP |
| 513102.M2 Obsługiwanie gości | "Obsługa kelnerska" cz. 1  | Renata Szajna Danuta Ławniczak | WSiP |
| Klasa II | 513102.M1 Organizowanie żywienia i sporządzanie potraw w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 1 i 2 | [Małgorzata Konarzewska](http://sklep.wsip.pl/autorzy/malgorzata-konarzewska-213149/) | WSiP |
| 513102.M2 Obsługiwanie gości | "Obsługa kelnerska" cz. 1 i cz.2. | Renata SzajnaDanuta Ławniczak | WSiP |
| Klasa III | 513102.M2 Obsługiwanie gości | "Obsługa kelnerska" cz.2. | Renata SzajnaDanuta Ławniczak | WSiP |
| 513102.M3 Świadczenie usług barmańskich, baristycznych i sommelierskich | "Obsługa kelnerska" cz.2. | Renata SzajnaDanuta Ławniczak | WSiP |
| Klasa IV | 513102.M4 Organizowanie usług gastronomicznych | „ Usługi kelnerskie” – podręcznik„Organizowanie usług kelnerskich” – zeszyt ćwiczeń | Renata SzajnaDanuta ŁawniczakAlina Ziaja | WSiP |
| Klasa V | 513102.M4 Organizowanie usług gastronomicznych | „ Usługi kelnerskie” – podręcznik„Organizowanie usług kelnerskich” – zeszyt ćwiczeń | Renata SzajnaDanuta Ławniczak Alina Ziaja | WSiP |
| **SZKOŁA BRANŻOWA** |
| **Branżowa Szkoła I stopnia - kucharz/Branżowa Szkoła I stopnia Specjalna – pracownik pomocniczy gastronomii** |
| ***Klasa*** | ***Nazwa przedmiotu*** | ***Nazwa podręcznika*** | ***Autorzy*** | ***Wydawnictwo*** |
| Klasa I | Wyposażenie zakładów gastronomicznych /Bezpieczeństwo i higiena wykonywania prac pomocniczych w gastronomii | Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia. Tom I. | Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz | WSiP |
| Technologia gastronomiczna /Podstawy wykonywania prac pomocniczych w zakładach gastronomicznych | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 1 | [Małgorzata Konarzewska](http://sklep.wsip.pl/autorzy/malgorzata-konarzewska-213149/) | WSiP |
| Zajęcia praktyczne/Wykonywanie prac pomocniczych w zakładach gastronomicznych | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 1 i 2 | [Małgorzata Konarzewska](http://sklep.wsip.pl/autorzy/malgorzata-konarzewska-213149/) | WSiP |
| Klasa II | Technologia gastronomiczna /Podstawy wykonywania prac pomocniczych w zakładach gastronomicznych | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 1 i 2 | [Małgorzata Konarzewska](http://sklep.wsip.pl/autorzy/malgorzata-konarzewska-213149/) | WSiP |
| Zajęcia praktyczne/Wykonywanie prac pomocniczych w zakładach gastronomicznych | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 1 i 2 | [Małgorzata Konarzewska](http://sklep.wsip.pl/autorzy/malgorzata-konarzewska-213149/) | WSiP |
| Klasa III | Technologia gastronomiczna /Podstawy wykonywania prac pomocniczych w zakładach gastronomicznych | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 1 i 2 | [Małgorzata Konarzewska](http://sklep.wsip.pl/autorzy/malgorzata-konarzewska-213149/) | WSiP |
| Zajęcia praktyczne/Wykonywanie prac pomocniczych w zakładach gastronomicznych | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 1 i 2 | [Małgorzata Konarzewska](http://sklep.wsip.pl/autorzy/malgorzata-konarzewska-213149/) | WSiP |
| Język obcy w gastronomii /Język zawodowy w gastronomii | Materiały własne nauczyciela |  |  |
| **Branżowa Szkoła I stopnia - cukiernik/Branżowa Szkoła I stopnia Specjalna - cukiernik** |
| ***Klasa*** | ***Nazwa przedmiotu*** | ***Nazwa podręcznika*** | ***Autorzy*** | ***Wydawnictwo*** |
| Klasa I | **Wyposażenie zakładów cukierniczych** | Technika w produkcji cukierniczej. | Katarzyna Kocierz | WSiP/REA |
| **Technologie produkcji cukierniczej** | Technologie produkcji cukierniczej cz. I. | Magdalena Kaźmierczak | WSiP/REA |
| **Pracownia cukiernicza** | Pracownia produkcji cukierniczej | Magdalena Kaźmierczak | WSiP |
| Klasa II | **Wyposażenie zakładów cukierniczych** | Technika w produkcji cukierniczej. | Katarzyna Kocierz | WSiP/REA |
| **Technologie produkcji cukierniczej** | Technologie produkcji cukierniczej cz.I i cz.II. | Magdalena Kaźmierczak | WSiP/REA |
| **Pracownia cukiernicza** | Pracownia produkcji cukierniczej | Magdalena Kaźmierczak | WSiP |
| Klasa III | **Wyposażenie zakładów cukierniczych** | Technika w produkcji cukierniczej. | Katarzyna Kocierz | WSiP/REA |
| **Technologie produkcji cukierniczej** | Technologie produkcji cukierniczej cz.I i cz.II. | Magdalena Kaźmierczak | WSiP/REA |
| **Pracownia cukiernicza** | Pracownia produkcji cukierniczej | Magdalena Kaźmierczak | WSiP |
| **Język angielski w cukiernictwie** | Materiały własne nauczyciela |  |  |
| **Branżowa Szkoła I stopnia Specjalna - pracownik pomocniczy obsługi hotelowej** |
| Klasa I | **Technologia prac w obiektach hotelarskich** | Materiały własne nauczyciela |  |  |
| **Prace pomocnicze w obiektach hotelarskich** |
| **Pielęgnacja roślin i terenów zieleni obiektu hotelarskiego** |
| **Prace pomocnicze w obiektach hotelarskich i w ich otoczeniu** |
| Klasa II | **Technologia prac w obiektach hotelarskich** | Materiały własne nauczyciela |  |  |
| **Prace pomocnicze w obiektach hotelarskich** |
| **Pielęgnacja roślin i terenów zieleni obiektu hotelarskiego** |
| **Prace pomocnicze w obiektach hotelarskich i w ich otoczeniu** |
| Klasa III | **Technologia prac w obiektach hotelarskich** | Materiały własne nauczyciela |  |  |
| **Prace pomocnicze w obiektach hotelarskich** |
| **Pielęgnacja roślin i terenów zieleni obiektu hotelarskiego** |
| **Prace pomocnicze w obiektach hotelarskich i w ich otoczeniu** |
| **Język angielski zawodowy** |