

Podręczniki do przedmiotów zawodowe dla klas II technikum 2019/2020 po gimnazjum

	<i>PRZEDMIOT</i>	<i>TYTUŁ PODRĘCZNIKA</i>	<i>AUTOR</i>	<i>WYDAWNICTWO</i>	<i>Podpis nauczyciela</i>	
Technik żywienia i usług gastronomicznych						
1.	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	Sporządzanie potraw i napojów cz.1 TG.07	Marzanna Zienkiewicz	WSiP		
2.	Procesy technologiczne w gastronomii	Sporządzenie i ekspedycja potraw i napojów cz.I i II	Anna Kmiołek	WSiP		
3.	Prowadzenie działalności gospodarczej	Sporządzanie potraw i napojów cz.1 TG.07	Marzanna Zienkiewicz	WSiP		
4.	Towaroznawstwo z technologią gastronomiczną	Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności.	Anna Kmiołek	WSiP		
5.	Zasady żywienia	Zasady żywienia.	Dorota Czerwińska	WSiP - REA		
6.	Zajęcia praktyczne	Sporządzenie i ekspedycja potraw i napojów cz. I i II oraz Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo	Anna Kmiołek	WSiP		
7.	Ćwiczenia do przedmiotów zawodowych	Zbiór zadań z gastronomii	Magdalena Kaźmierczak	WSiP		
8.	Język angielski zawodowy	Tytuł podręcznika zostanie podany po zatwierdzeniu przez MEN				
Technik hotelarstwa						
1.	Język angielski zawodowy	How can I help you? Cz I	J.Dolińska – Romanowicz D.Nowakowska	REA		
2.	Obsługa informatyczna w hotelarstwie	Obsługa informatyczna w hotelarstwie	Mariola Milewska Andrzej Stasiak			
3.	Organizacja pracy w hotelarstwie	Hotelarstwo część II Organizacja pracy tom 2	Beata Sawicka Monika Świątkowska	Witold Drogoń Bożena Granecka – Wrzosek		

4.	Techniki pracy w hotelarstwie	Dokumentacja hotelowa. Ćwiczenia da zawodu kwalifikacje T.11 i T.12	Beata Bodusz	Format AB	
5.	Marketing usług hotelarskich	Marketing usług hotelarskich	Jan Center	WSiP	
6.	Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego	Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego	Renata Tylińska, Maria Wajgner	WSiP	
7.	Usługi żywieniowe w hotelu	„Usługi żywieniowe w hotelarstwie”	Bożena Granecka – Wrzosek	WSiP	
8.	Działalność recepcji	Hotelarstwo część III. Działalność recepcji	Beata Sawicka Ewa Świstak	Format AB	
9.	Obsługa konsumenta	Usługi gastronomiczne. Obsługa gości część I i II	R. Szajna; D. Ławniczak R. Szajna; D. Ławniczak	WSiP REA	

Technik obsługi turystycznej					
1.	Geografia turystyczna	Geografia turystyczna część 2	Liliana Rzepka	REA	
2.	Podstawy działalności gospodarczej w turystyce	Prowadzenie działalności gospodarczej	T. Gorzelany W. Aue	WSiP	
3.	Organizacja imprez i usług turystycznych	Organizacja imprez i usług turystycznych część 2 Obsługa turystyczna – zeszyt ćwiczeń część 2	Iwona Michniewicz Maria Peć	REA	
4.	Obsługa turystyczna	Obsługa turystyczna część 2	Agnieszka Swostek Dorota Sydorko-Roszevska	Format AB	
5.	Informacja turystyczna	Informacja turystyczna część 2	Zygmunt Kruczek	WSiP	
6.	Marketing usług turystycznych	Marketing usług turystycznych	Renata Tylińska Jan Cetner	REA WSiP	

7.	Obsługa informatyczna w turystyce.	Rezerwacja imprez i usług turystycznych	Mariola Milewska Marek Lawin	WSiP
8.	Język angielski zawodowy	Tytuł podręcznika zostanie podany po zatwierdzeniu przez MEN		