

Wykaz podręczników do przedmiotów zawodowych dla klasy 1 technikum w roku szkolnym 2023/2024

	PRZEDMIOT	TYTUŁ PODRĘCZNIKA	AUTOR	WYDAWNICTWO	
Technik żywienia i usług gastronomicznych					
1.T	Technologia gastronomiczna, Pracownia technologii gastronomicznej, Podstawy gastronomii	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT. 02 Część 1 i 2	Małgorzata Konarzewska	WSiP	
2.T	Wyposażenie, bezpieczeństwo i higiena pracy	Sporządzanie potraw i napojów. Część 1	Marzanna Zienkiewicz	WSiP	
3.T	Język angielski zawodowy	Język angielski zawodowy w gastronomii Zeszyt ćwiczeń	Rafał Sarna, Katarzyna Sarna	WSiP	
4.T	Zasady żywienia	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Zasady żywienia. Kwalifikacja HGT.02 Część 1.	H.Kunachowicz, B.Przygoda, I.Nadolna, B.Sińska, H.Turlejska	WSiP	
Technik hotelarstwa					
5.T	Podstawy hotelarstwa i BHP, Usługi dodatkowe w hotelarstwie	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz. 1	Witold Drogoń Bożena Granecka - Wrzosek	WSiP	
6.T	Usługi żywieniowe w hotelarstwie, Organizacja pracy służby pięter, Obsługa	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz.2	Bożena Granecka - Wrzosek Witold Drogoń	WSiP	

	konsumenta, Pracownia przygotowywania , podawania śniadań i obsługa konsumenta				
Technik organizacji turystyki					
7.T	Geografia turystyczna	Informacja turystyczna cz.1 Geografia turystyczna	Zygmunt Kruczek	WSiP	
8.T	Obsługa turystyczna	Obsługa turystyczna	A.Swostek, D.Sydorko- Roszewska	Format AB	
9.T	Organizacja imprez i usług turystycznych	Organizacja imprez i usług turystycznych cz. 1	Iwona Michnewicz, Maria Pec	REA	
10.T	Podstawy turystyki	Podstawy turystyki	Grażyna Leszka	WSiP	
11.T	Pracownia obsługi informatycznej w turystyce	Rezerwacja imprez i usług turystycznych	Mariola Milewska Marek Lawin	WSiP	
Technik usług kelnerskich					
12.T	Wyposażenie i bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy	W. Buwała	WSiP	
13.T	Zasady obsługi gości, Pracownia obsługi gości	Obsługa kelnerska Część 1 i 2	R. Szajna, D. Ławniczak	WSiP	
14.T	Technologia gastronomiczna oraz pracownia	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem Część 1, Część 2	Małgorzata Konarzewska	WSiP	

	technologii gastronomicznej				
Technik technologii żywności					
15.T	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Bhp w branży gastronomicznej	Piotr Dominik	WSIP	
16.T	Podstawy przemysłu spożywczego	Technologie produkcji cukierniczej cz.1	Magdalena Kaźmierczak	WSIP	
17.T	Pracownia cukiernicza	Pracownia produkcji cukierniczej Technologie produkcji cukierniczej cz.1, cz.2	Magdalena Kaźmierczak	WSIP	
18.T	Dekorowanie, konfekcjonowanie	Technika w produkcji cukierniczej	Katarzyna Kocierz	WSIP	
19.T	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych	Technologie produkcji cukierniczej cz.1, cz.2	Magdalena Kaźmierczak	WSIP	