

Wykaz podręczników do przedmiotów zawodowych dla klasy 2 Technikum w roku szkolnym 2024/2025

Nr w zestawie podręczników	PRZEDMIOT	TYTUŁ PODRĘCZNIKA	AUTOR	WYDAWNICTWO	Nr dopuszczenia lub ISBN
TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH					
13 TZ	Technologia gastronomiczna	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT. 02 Część 1. i cz.2	Małgorzata Konarzewska	WSiP	978-83-02-18312-6 (całość)
14 TZ	Wyposażenie i bhp	Sporządzanie potraw i napojów. Część 1	Marzanna Zienkiewicz	WSiP	978-83-02-17359-2
15 TZ	Pracownia technologii gastronomicznej	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT. 02 Część 1.	Małgorzata Konarzewska	WSiP	978-83-02-18312-6 (całość)
16 TZ	Język angielski zawodowy	Język angielski zawodowy w gastronomii – zeszyt ćwiczeń	Rafał Sarna Katarzyna Sarna	WSiP	978-83-02-13594-1
17 TZ	Zasady żywienia	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Zasady żywienia cz.1 HGT.12	B.Przygoda, H.Kunachowicz, I.Nadolna, B.Przygoda B.Sińska, H.Turlejska	WSiP	978-83-02-19066-7 (cz.1) 978-83-02-19068-1 (całość)
18 TZ	Zasady obsługi gości	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HTG.12. część 2	Marzanna Zienkiewicz Joanna Duda Sebastian Krzywda	WSiP	978-83-02-19067-4

TECHNIK HOTELARSTWA

19 TZ	Język angielski zawodowy	How can I help you? Cz I	J.Dolińska – Romanowicz D.Nowakowska	REA-WSiP	9788-302-146-961
20 TZ	Usługi dodatkowe w hotelarstwie	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz.2	Witold Drogoń Bożena Granecka- Wrzosek	WSiP	978-83-89184-84-9
21 TZ	Organizacja pracy służby pięter	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz. 2	Witold Drogoń Bożena Granecka- Wrzosek	WSiP	978-83-02-18306-5 (cz.2) 978-83-02-18307-2 (całość)
22 TZ	Marketing usług hotelarskich	Marketing usług hotelarskich	A. Stefański	REA	83-71-41979-9
23 TZ	Zajęcia praktyczne	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz. 2	Witold Drogoń Bożena Granecka- Wrzosek	WSiP	978-83-02-18306-5 (cz.2) 978-83-02-18307-2 (całość)
24 TZ	Podstawy hotelarstwa i BHP	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz. 1	Witold Drogoń Bożena Granecka- Wrzosek	WSiP	978-83-02-18305-8(cz.1) 978-83-02-18307-2 (całość)
25 TZ	Pracownia przygotowywania , podawania śniadań i obsługa konsumenta	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz. 2	Witold Drogoń Bożena Granecka- Wrzosek	WSiP	978-83-02-18306-5 (cz.2)

TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI

26 TZ	Język angielski zawodowy	Career Paths Tourism SB	Vieginia Evans, Jenny Dooley, Veronica Garz	Express Publishing	97-81-471-563-027
27 TZ	Podstawy turystyki	Podstawy Turystyki	Grażyna Leszka	WSiP	978-83-02-19286-9
28 TZ	Geografia turystyczna	Informacja turystyczna cz.1 Geografia	Z. Kruczek	WSiP	978-83-02-13544-6
29 TZ	Organizacja imprez i usług turystycznych	Organizacja imprez i usług turystycznych cz.3	I. Michiewicz M. Peć	REA	978-83-02-15377-8

30TZ	Pracownia j. angielskiego zawodowego	Career Paths Tourism SB	Vieginia Evans, Jenny Dooley, Veronica Garz	Express Publishing	97-81-471-563-027
31 TZ	Pracownia rozliczania usług i imprez turystycznych	Obsługa turystyczna zeszyt ćwiczeń cz.1	I. Michniewicz M. Peć	WSiP	978-83-02-14711-1
32 TZ	Obsługa turystyczna i bhp	Obsługa turystyczna cz. II	A. Swastek D. Sydorko- Raszewska	FORMAT AB	978-83-89194-61-0
33 TZ	Pracownia obsługi informatycznej w turystyce	Rezerwacja imprez i usług turystycznych. CD 978-83-02-13541-5	M.Lawin M. Milewska	WSiP	978-83-02-13548-4

TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWOŚCI

34 TZ	Obsługa maszyn i urządzeń	Technika w produkcji cukierniczej. cz. 1	Katarzyna Kocierz	WSIP	ISBN: 9788302147371
35 TZ	Podstawy przemysłu spożywczego	Technologie produkcji cukierniczej cz.1	Magdalena Kaźmierczak	WSIP	ISBN: 9788302147180
36 TZ	Pracownia cukiernicza	Pracownia produkcji cukierniczej Technologie produkcji cukierniczej cz.1, cz.2	Magdalena Kaźmierczak	WSIP	ISBN: 9788302157424 ISBN: 9788302147180
37 TZ	Dekorowanie, konfekcjonowanie	Technika w produkcji cukierniczej	Katarzyna Kocierz	WSIP	ISBN: 9788302147371
38 TZ	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych	Technologie produkcji cukierniczej cz.1, cz.2	Magdalena Kaźmierczak	WSIP	ISBN: 9788302147180
39 TZ	Zajęcia praktyczne	Technologie produkcji cukierniczej cz.1, cz.2	Magdalena Kaźmierczak	WSIP	ISBN: 9788302147180

TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

40 TZ	Zasady obsługi gości	Obsługa kelnerska Cz.1 i 2	R. Szajna, D. Ławniczak	WSIP	ISBN 978-83-02- 14715-9 cz.1 ISBN 97883-02- 14717-3 całość
41. TZ	Technologia gastronomiczna	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem Część 1, Część 2	Małgorzata Konarzewska	WSIP	ISBN 978-83-02- 18311-9 ISBN 97883-02- 18312-6 całość
42 TZ	Pracownia technologii gastronomicznej	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem Część 1, Część 2	Małgorzata Konarzewska	WSIP	ISBN 978-83-02- 18311-9 ISBN 97883-02- 18312-6 całość
43 TZ	Pracownia obsługi gości	Obsługa kelnerska. Cz. 1 i 2	R. Szajna, D. Ławniczak	WSIP	ISBN 978-83-02- 14715-9 cz.1 ISBN 97883-02- 14717-3 całość
44 TZ	Pracownia rozliczania usług kelnerskich	Usługi kelnerskie	R. Szajna, D. Ławniczak, A.Ziaja	WSIP	ISBN 978-83-02- 15040-1