

Wykaz podręczników do przedmiotów zawodowych dla klasy 3 Technikum w roku szkolnym 2025/ 2026

Nr w szkolnym zestawie	PRZEDMIOT	TYTUŁ PODRĘCZNIKA	AUTOR/ AUTORZY	WYDAWNICTWO	Nr dopuszczenia lub ISBN
TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH					
29 TZ	Wyposażenie i bhp	Sporządzanie potraw i napojów cz.1	M. Zienkiewicz	WSiP	978-83-02-17359-2
30 TZ	Pracownia technologii gastronomicznej	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02 Część 1 i 2	Małgorzata Konarzewska	WSiP	978-83-02-18312-6 (całość)
31 TZ	Pracownia obsługi gości	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12. część 2	Marzanna Zienkiewicz Joanna Duda Sebastian Krzywda	WSiP	978-83-02-19067-4
32TZ	Zasady obsługi gości	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12. część 2	Marzanna Zienkiewicz Joanna Duda Sebastian Krzywda	WSiP	978-83-02-19067-4
33 TZ	Zasady żywienia	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Zasady żywienia HGT.12 część 1	H. Kunachowicz; I.Nadolna B.Przygoda; B.Sińska	WSiP	978-83-02-19068 (całość)
34 TZ	Technologia gastronomiczna	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02 Część 1 i 2	M.Konarzewska	WSiP	978-83-02-18312-6 całość
35 TZ	Pracownia planowania i kalkulacji	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych	J.Duda M. Zienkiewicz	WSiP	978-83-02-19067-4 część 2
36 TZ	Zasady obsługi gości	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12 cz.2	M. Zienkiewicz	WSiP	978-83-02-19066-7 978-83-02-19068-1 (całość)
37 TZ	Język angielski zawodowy	Język angielski zawodowy w gastronomii – zeszyt ćwiczeń	R.K. Sarna	WSiP	978-83-02-13594-1

TECHNIK HOTELARSTWA					
38 TZ	Język angielski zawodowy	How can I help you? Cz.1 i 2 (Tom VI)	J.Dolińska-Romanowicz D. Nowakowska	WSiP,	978-8302-146-961
39 TZ	Usługi dodatkowe w hotelarstwie	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz.2	B. Granecka-Wrzosek W. Drogoń	WSiP,	978-83-02-18306-5 (cz.2) 978-83-02-18307-2 (całość)
40 TZ	Marketing usług hotelarskich	materiały własne nauczyciela			
41 TZ	Pracownia informatyczna w hotelarstwie	Obsługa informatyczna w hotelarstwie	M. Milewska A. Stasiak	WSiP	978-83-02-13636-8
42 TZ	Pracownia przygotowania , podawania śniadań i obsługa konsumenta	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz.2	W. Drogoń B. Granecka-Wrzosek	WSiP	978-83-2-18306-5 (cz.2)
43 TZ	Pracownia usług dodatkowych w hotelarstwie	Pracownia hotelarstwa ćwiczenia HGT.03	A. Lewandowska	FORMAT AB	978-83-89184-84-09
		Dokumentacja Hotelowa HGT.03	B. Bodusz		978-83-89184-91-7
44 TZ	Pracownia języka angielskiego zawodowego	How can I help you? Cz.1 i 2 (Tom VI)	J.Dolińska-Romanowicz D. Nowakowska	WSiP , REA	97-88-302-146-961
45 TZ	Zawodowe umiejętności interpersonalne	Materiały własne nauczyciela			
TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI					
46 TZ	Pracownia rozliczania imprez i usług turystycznych	Obsługa klienta oraz rozliczanie imprez i usług turystycznych	A.Swastek, D.Sydorko-Raszewska	Format AB	978-83-66796-02-7
47 TZ	Pracownia symulacji obsługi konsumenta	Obsługa turystyczna część 3	A.Swastek, D.Sydorko-Raszewska	Format AB	978-83-66796-02-7
48 TZ	Organizacja imprez i usług turystycznych	Organizacja imprez i usług turystycznych część 2 Obsługa turystyczna – zeszyt ćwiczeń część 2	Iwona Michniewicz Maria Peć	REA	78-83-02-14769-2
49 TZ	Obsługa turystyczna i bhp	Obsługa turystyczna część 2	Agnieszka Swostek Dorota Sydorko-Roszevska	Format AB	978-83-89184-56-6

50 TZ	Pracownia informacji turystycznej	Informacja turystyczna część 2	Zygmunt Kruczek	WSiP	978-83-02-15545-3
51 TZ	Marketing usług turystycznych	Marketing usług turystycznych	Renata Tylińska	REA	97-88-3754-4259-5
52 TZ	Pracownia obsługi informatycznej w turystyce	Sprzedaż imprez i usług turystycznych część 1 Obsługa informatyczna	Mariola Milewska Marek Lawin	WSiP	978-83-02-13540-8 Płyta CD 978-83-02-13541-5
53 TZ	Język angielski zawodowy	Career Paths Tourism SB	Virginia Evans Jenny Dooley Veronica Garza	Express Publishing	978-1471-563-027
TECHNIK USŁUG KELNERSKICH					
54 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
55 TZ	Technologia gastronomiczna	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część 1i 2	Małgorzata Konarzewska	WSiP	ISBN 978-83-02-18311-9 ISBN 97883-02-18312-6 całość
56 TZ	Pracownia obsługi gości	Obsługa kelnerska. część 1 i 2	R. Szajna, D. Ławniczak	WSiP	978-83-02-14715-9 cz.1 ISBN 97883-02-14717-3 całość
57 TZ	Pracownia rozliczania usług kelnerskich	Usługi kelnerskie	R. Szajna, D. Ławniczak, A.Ziaja	WSiP	ISBN 978-83-02-15040-1
58 TZ	Zajęcia praktyczne	Obsługa kelnerska część 1 i 2 Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część 1 i 2	R. Szajna, D. Ławniczak Małgorzata Konarzewska	WSiP	ISBN 978-83-02-14715-9 cz.1 ISBN 97883-02-14717-3 całość ISBN 978-83-02-18311-9

					ISBN 97883-02-18312-6
59 TZ	Podstawy miksiologii	Obsługa kelnerska część 1 i 2	R. Szajna, D. Ławniczak	WSiP	ISBN 978-83-02-14715-9 cz.1 ISBN 97883-02-14717-3 całość
TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI					
60 TZ	1.Obsługa maszyn i urządzeń 2.Dekorowanie i konfekcjonowanie	Technika pracy cukierniczej cz.1	K.Kocierz	WSiP	ISBN: 9788302147371
61 TZ	Pracownia cukiernicza	Pracownia produkcji cukierniczej.Technologia produkcji cukierniczej cz.1	M. Kaźmierczak	WSiP	ISBN:9788302157424 ISBN:9788302147180