

**ZESTAW PODRĘCZNIKÓW DO PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH  
W TECHNIKUM NR 3 W ROKU SZKOLNYM 2015/2016**

<b>PRZEDMIOT</b>	<b>TYTUŁ PODRĘCZNIKA</b>	<b>AUTOR</b>	<b>WYDAWNIC- TWO</b>	<b>NR EWIDENCYJNY</b>
<b>Technik żywienia i usług gastronomicznych klasa I</b>				
Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz	Rea	
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz.1	Małgorzata Konarzewska	Rea w ofercie WSiP	
Pracownia gastronomiczna	Procesy gastronomiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń cz.1	Iwona Namysław Lidia Górka	WSiP	
Język angielski zawodowy	„Ready to order”	Anne Bande Montserrat Iglesias Anna Inesta	Longman	
Język niemiecki zawodowy	- Wobei kann ich helfen? (cz.1) - Mein Beruf. Ćwiczenia z języka niemieckiego dla zawodowych i średnich szkół gastronomicznych.	Beata Krzysztofik Marzena Sosińska	Rea	
<b>Technik żywienia i usług gastronomicznych klasa II</b>				
Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów cz. 3	Marzanna Zienkiewicz	WSiP	
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Sporządzanie potraw i napojów Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. część 1	Anna Kmiołek	WSiP	
		Anna Kmiołek	WSiP	
Zasady żywienia	Zasady żywienia Planowanie i ocena. Podręcznik do nauki zawodu	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska	WSiP	
Język angielski zawodowy	„Ready to order”	Anne Baude Monserat Iglesias	Longman	
	Food Service Industries	Virginia Evans Jenny Doodley Ryan Hallum	Express Publishing	
Język niemiecki zawodowy	- Wobei kann ich helfen (cz.1) - Język niemiecki zawodowy w branży turystyczno-hotelarskiej	Beata Krzysztofik Patrik Chomicki	Rea WSiP	
Działalność gospodarcza w gastronomii	Gastronomia. Tom III Działalność gospodarcza w gastronomii	Hanna Górka- Warsewicz, Beata Sawicka,	Rea	

		Teresa Mikulska		
Pracownia gastronomiczna	- Sporządzanie potraw i napojów - Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. część 1	Anna Kmiołek Anna Kmiołek	WSiP WSiP	
<b>Technik żywienia i usług gastronomicznych klasa III</b>				
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności	Anna Kmiołek	WSiP	
Język angielski zawodowy	Food Service Industries	Virginia Evans Jenny Doodley Ryan Hallum	Express Publishing	
Język niemiecki zawodowy	Wobei kann ich helfen cz.2.	Beata Krzysztofik	Rea	
Zasady żywienia	Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska	WSiP	
Organizacja produkcji gastronomicznej	Organizacja produkcji gastronomicznej.	Anna Kmiołek	WSiP	
Usługi gastronomiczne	Usługi gastronomiczne	Anna Kmiołek	WSiP	
Działalność gospodarcza w gastronomii	Prowadzenie działalności gospodarczej.	Teresa Gorzelany	WSiP	
Pracownia gastronomiczna	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów Część 3 Wyposażenie zakładów gastronomicznych Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów cz. 1 i cz. 2	Marzanna Zienkiewicz Anna Kmiołek	WSiP WSiP	
Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej	Brak podręcznika	-	-	
Pracownia obsługi klienta	Obsługa gości (konsumentów). Cz. 1	Renata Szajna Danuta Ławniczek Alina Ziaja	Rea	
Pracownia gastronomiczna	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów Część 3 Wyposażenie zakładów gastronomicznych Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów cz. 1 i cz. 2	Marzanna Zienkiewicz Anna Kmiołek	WSiP WSiP	
<b>Technik żywienia i usług gastronomicznych klasa IV</b>				
Zasady żywienia	Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska	WSiP	
Organizacja	Organizacja produkcji	Anna Kmiołek	WSiP	

produkcji gastronomicznej	gastronomicznej.			
Usługi gastronomiczne				
Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej				
Pracownia obsługi klienta	Obsługa gości (konsumentów). Cz. 2	Renata Szajna, Danuta Ławniczek, Alina Ziaja	Rea	

**Technik hotelarstwa  
klasa I**

Organizacja pracy w hotelarstwie	Rezerwacja usług hotelarskich. Obsługa gości w recepcji.	Witold Drogoń Witold Drogoń	WSiP WSiP	
Działalność recepcji	Rezerwacja usług hotelarskich.	Witold Drogoń	WSiP	
Język angielski zawodowy	Język angielski zawodowy w branży turystyczno-hotelarskiej	Magdalena Samulczyk – Wolska	WSiP	
Język niemiecki zawodowy	Wobei kann ich helfen? (cz.1) Ćwiczenia z języka niemieckiego dla zawodowych i średnich szkół gastronomicznych.	Beata Krzysztofik M.Sosińska	Rea	
Pracownia hotelarska	Rezerwacja usług hotelarskich. Obsługa gości w recepcji	Witold Drogoń Witold Drogoń	WSiP WSiP	

**Technik hotelarstwa  
klasa II**

Organizacja pracy w hotelarstwie	Organizacja pracy w hotelarstwie	E. Mitura E. Koniuszewska	Difin	
Działalność recepcji	Organizacja pracy w hotelarstwie	E. Mitura E. Koniuszewska	Difin	
Usługi żywieniowe w hotelarstwie	Usługi żywieniowe w hotelarstwie	B. Granecka - Wrzosek	WSiP	
Marketing usług hotelarskich	Marketing w hotelarstwie	Jan Center	WSIP	
Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego	Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego	Renata Tylińska Maria Wajgner	Rea	
Język angielski zawodowy	Język angielski zawodowy w branży turystyczno-hotelarskiej  Hotels and catering	Magdalena Samulczyk – Wolska  Virginia Evans Jenny Doodley Veronica Garza	WSiP  Express Publishing & EGIS	
Język niemiecki zawodowy	Wobei kann ich helfen? (cz.1) Język niemiecki zawodowy w branży turystyczno-hotelarskiej	P.Chomicki		
Pracownia hotelarska	Obsługa gości w recepcji. Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Zbiór zadań	Witold Drogoń A. Rudziński  J. Janaszek	WSiP WSiP  Format AB	

	przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikację T.11			
Pracownia obsługi konsumenta	Obsługa gości (konsumentów). Cz.1	Renata Szajna Danuta Ławniczek Alina Ziaja	Rea	
Pracownia obsługi informatycznej	Obsługa informatyczna w hotelarstwie + płyta CD	Daniel Dmytrowski Marcin Lichota Anna Witkowska Paweł Zięba	Rea	
<b>Technik hotelarstwa klasa III</b>				
Organizacja pracy w hotelarstwie	Organizacja pracy w hotelarstwie	E. Mitura E. Koniuszewska	Difin	
Usługi żywieniowe w hotelarstwie	Usługi żywieniowe w hotelarstwie	Bożena Granecka - Wrzosek		
Marketing usług hotelarskich	Marketing w hotelarstwie	Jan Center	WSIP	
Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego	Prowadzenie działalności gospodarczej	Teresa Gorzelany	WSiP	
Język angielski zawodowy	Hotels and catering	Virginia Evans Jenny Doodley Veronica Garza	Express Publishing	
Język niemiecki zawodowy	Wobei kann ich helfen cz.2	B. Krzysztofik		
Pracownia hotelarska	Organizacja pracy w hotelarstwie	E. Mitura E. Koniuszewska	Difin	
Pracownia obsługi konsumenta	Obsługa gości (konsumentów).	Renata Szajna Danuta Ławniczak Alina Ziaja	Rea	
Pracownia obsługi informatycznej	Obsługa informatyczna w hotelarstwie + płyta CD	Daniel Dmytrowski Marcin Lichota Anna Witkowska Paweł Zięba	Rea	
<b>Technik hotelarstwa klasa IV</b>				
Organizacja pracy w hotelarstwie	Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe. Szkoła ponadgimnazjalna. Podręcznik do nauki zawodu.	Witold Drogoń, Bożena Granecka- Wrzosek	WSiP	
Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego	Prowadzenie działalności gospodarczej	Teresa Gorzelany	WSiP	
Pracownia hotelarska	Organizacja pracy służby pięter	Witold Drogoń, Bożena Granecka Wrzosek	WSiP	
Pracownia obsługi konsumenta				