

TECHNIKUM TURYSTYCZNO - GASTRONOMICZNE
ROK SZKOLNY 2023/2024
WYKAZ PODRĘCZNIKÓW DLA KLASY 2G, H, Kd, 2Kf, T

Przedmioty realizowane w zakresie podstawowym

Język polski

Oblicza epok. 2.1 i 2.2. Nowa edycja.

Podręcznik dla liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony.

Autorzy: Dariusz Chemperek, Adam Kalbarczyk, Dariusz Trzeźniowski
WSiP

Język obcy nowożytny niemiecki (grupa międzyoddziałowa)

„Perfekt 1”(cd.) / „Perfekt 2”

Autorzy: Beata Jaroszewicz, Anna Wojdat – Niklewska
Pearson

Język obcy nowożytny rosyjski (grupa międzyoddziałowa)

„Nowyj kak raz 1”- kontynuacja

„Nowyj kak raz 2”- podręcznik i zeszyt ćwiczeń + płyta CD

Autorzy: Olga Tatarczyk
WSiP

Język obcy nowożytny francuski (grupa międzyoddziałowa)

„C'est Parti ! 1”

Autorzy: Małgorzata Piotrowska – Skrzypek, Mieczysław Gajos, Marlena Deckert, Dorota Biele,
DRACO

Język obcy nowożytny hiszpański (grupa międzyoddziałowa)

Aula Nueva 2

Podręcznik dla ucznia.

Kurs języka hiszpańskiego dla 4 letnich Liceów i 5 letnich Techników

Autorzy: Jaime Corpas, Eva Garcia, Augustina Garmendia
Klett

Historia

Poznać przeszłość 2

Podręcznik do historii dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy.

Autorzy: Adam Kucharski, Aneta Niewęgłowska
Nowa Era

Historia i teraźniejszość

Historia i teraźniejszość 2. Liceum i technikum zakres podstawowy.

Autorzy: Izabela Modzelewska-Rysak, Leszek Rysak, Karol Wilczyński, Adam Cisek, Marian Buczyński,
Tomasz Grochowski

Podstawy przedsiębiorczości

Krok w przedsiębiorczość.

Podręcznik do podstaw przedsiębiorczości dla szkół ponadpodstawowych

Autorzy: Zbigniew Makieła, Tomasz Rachwał

Nowa Era

Geografia

Oblicza geografii 2. Zakres podstawowy.

Autorzy: T. Rachwał, R. Uliszak, K. Wiedermann, P. Kroh

Nowa Era

Biologia

Biologia na czasie 2

Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy.

Autorzy: Anna Helmin, Jolanta Holeczek

Nowa Era

Chemia

To jest chemia 1. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Podręcznik ze zbiorem zadań (kontynuacja podręcznika z kl. 1)

Autorzy: Romuald Hassa, Aleksandra Mrzigod, Janusz Mrzigod

Nowa Era

Fizyka

Fizyka. Klasa 2. Podręcznik liceum i technikum. Zakres podstawowy.

Autorzy: Ludwik Lehman, Witold Polesiuk, Grzegorz F. Wojewoda

WSiP

Matematyka

MaTeMATyka 2. Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy.

Autorzy: Wojciech Babiński, Lech Chańko, Karolina Wej

Nowa Era

Informatyka

Teraz bajty. Informatyka dla szkół ponadpodstawowych. Zakres podstawowy. Klasa II

Autor: Grażyna Koba

Migra

Religia

U źródeł wiary

Redakcja: ks. Tadeusz Panuś, ks. Andrzej Kielian, dr Ewelina Maniecka

Wydawnictwo św. Stanisława Kraków

PRZEDMIOTY REALIZOWANE W ZAKRESIE ROZSZERZONYM:

Język obcy nowożytny angielski PR (wszystkie klasy)

Kontynuacja podręczników w poszczególnych grupach wg. podziału na poziom nauczania.

PRZEDMIOTY ZAWODOWE – Technik żywienia i usług gastronomicznych

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz. Część 2

Szkoły ponadpodstawowe

Autorzy: Małgorzata Konarzewska.

Pracownia gastronomiczna

Realizacja bez podręcznika

Pracownia baristyczna

Realizacja bez podręcznika

PRZEDMIOTY ZAWODOWE - Technik hotelarstwa

Organizacja pracy w hotelarstwie

Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Kwalifikacja HGT.03. Część 1
WSiP

Usługi żywieniowe w hotelarstwie

Usługi żywieniowe w hotelarstwie T.12.2 Podręcznik do nauki zawodu Technik Hotelarstwa
Autorzy: Bożena Garnecka – Wrzosek - kontynuacja podręcznika z kl. 1
WSiP

Techniki pracy w hotelarstwie

Realizacja bez podręcznika

Obsługa konsumenta

Obsługa kelnerska, kelner kwalifikacja T.9, Podręcznik cz.2.
Autorzy: Renata Szajna, Danuta Ławniczak
WSiP/REA

Zarys baristyki

Realizacja bez podręcznika

PRZEDMIOTY ZAWODOWE – Technik żywienia i usług gastronomicznych o specjalności dietetyka i fitness

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz. Część 2
Szkoly ponadpodstawowe
Autorzy: Małgorzata Konarzewska.

Pracownia gastronomiczna

Realizacja bez podręcznika

Pracownia baristyczna

Realizacja bez podręcznika

Chemia żywności

Realizacja bez podręcznika

PRZEDMIOTY ZAWODOWE - Technik hotelarstwa + spa i wellness

Organizacja pracy w hotelarstwie

Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Kwalifikacja HGT.03. Część 1
WSiP

Usługi żywieniowe w hotelarstwie

Usługi żywieniowe w hotelarstwie T.12.2 Podręcznik do nauki zawodu Technik Hotelarstwa

Autorzy: Bożena Garnecka – Wrzosek - kontynuacja podręcznika z kl. 1
WSiP

Techniki pracy w hotelarstwie

Realizacja bez podręcznika

Obsługa konsumenta

Obsługa kelnerska, kelner kwalifikacja T.9, Podręcznik cz.2.

Autorzy: Renata Szajna, Danuta Ławniczak

WSiP/REA

Zarys baristyki

Realizacja bez podręcznika

Spa i wellness w hotelarstwie

Realizacja bez podręcznika

PRZEDMIOTY ZAWODOWE -Technik organizacji turystyki

Podstawy turystyki

Podstawy turystyki w 2020, Grażyna Leszka, WSiP

Organizacja imprez i usług turystycznych

Przygotowanie imprez i usług turystycznych. HGT.07, cz. 2.

Autorzy: Maria Napiórkowska – Gzula, Barbara Steblik

Geografia turystyczna

Geografia turystyczna. Podręcznik część 1,

Autorzy: B. Steblik – Właziak, Liliana Rzepka

WSiP i Rea

Pracownia turystyki

Planowanie i realizacja imprez i usług turystycznych. Pracownia

Autorzy: Maria Napiórkowska - Gzula, Barbara Steblik - Właziak

NOWA PODSTAWA PROGRAMOWA

Zeszyt ćwiczeń: Pracownia obsługi turystycznej. Technik obsługi turystycznej, Część 1

Steblik - Właziak B., Napiórkowska - Gzula M.

WSiP

Animacja czasu wolnego

Realizacja bez podręcznika