

**Szkolny zestaw podręczników lub materiałów edukacyjnych do przedmiotów
zawodowych obowiązujących w Technikum im. Wisławy Szymborskiej
w Zespole Szkół Nr 3 w Skierniewicach w roku szkolnym 2020/2021**

(po klasy gimnazjum)

TECHNIK HOTELARSTWA

PRZEDMIOTY	Nr dopuszczenia	PODRĘCZNIK SZKOLNY	AUTOR	WYDAWCA
KLASA, TRZECIA, CZWARTA				
Usługi żywieniowe w hotelarstwie	34/2013	Usługi żywieniowe w hotelarstwie	Bożena GraneckaWrzosek	WSiP
Organizacja pracy w hotelarstwie	7/2013	Działalność recepcji	Barbara Cymańska Danuta Witrykas Grzegorz Wolak Jadwiga Pietras	WSiP
	35/2013	Organizacja pracy służby pięter	Witold Dragoń Bożena GraneckaWrzosek	WSiP
Marketing usług hotelarskich		Marketing w hotelarstwie	Jan Center	WSiP
Język angielski zawodowy		How can I help you część I,II	J. Dolińska Romanowicz D. Nowakowska	REA
Techniki pracy w hotelarstwie	35/2007	Obsługa gości w recepcji	Witold Dragoń	WSiP
Obsługa konsumenta		Obsługa gości cz I, II	Renata Szajna, Danuta Ławniczak, Alina Ziaja	REA
Obsługa informatyczna w hotelarstwie		Obsługa informatyczna w hotelarstwie	Mariola Milewska Andrzej Stasiak	WSiP
Techniki pracy w hotelarstwie		Pracownia hotelarska T.12	Witold Dragoń Bożena Granecka-Wnosek	WSiP
Usługi gastronomiczne	2015	Usługi gastronomiczne	R. Szajna, D. Ławniczak	WSiP - Rea

Procesy technologiczne w gastronomii	65/2013	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 2 Technologia gastronomiczna	Anna Kmiołek	WSIP
--------------------------------------	---------	--	--------------	------

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

KLASA TRZECIA				
PRZEDMIOTY	Nr dopuszczenia	PODRĘCZNIK SZKOLNY	AUTOR	WYDAWCA
Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	23/2013	Pracownia organizacji żywienia	Joanna Duda, Sebastian Krzywda	WSIP
	4/2015	Organizacja produkcji gastronomicznej	Beta Bilska Hanna Górską- Warsewicz Beata Sawicka Agnieszka Tul-Kryszczak	WSiP - Rea
Obsługa konsumentów w gastronomii	2015	Usługi gastronomiczne, obsługa klientów w gastronomii	R. Szajna, D.Ławniczak	WSiP - Rea
Działalność gospodarcza w gastronomii		Działalność gospodarcza w gastronomii	H.GórskaWarsewicz, B.Sawicka, T.Mikulska	WSiP - Rea

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	21/2013	Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności.	Anna Kmiołek	WSIP
Zasady żywienia	12/2015	Zasady żywienia. Część 2	Dorota Czerwińska	WSIP - REA
Język obcy zawodowy				
Język angielski		Zeszyt ćwiczeń język zawodowy w gastronomii	Rafał Sarna	WSIP
KLASA CZWARTA				
Procesy technologiczne w gastronomii	2015	Organizacja produkcji gastronomicznej	Beata Bilaska, Hanna Górska-Warsewicz, Beata Sawicka	WSiP - Rea
Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	23/2013	Pracownia organizacji żywienia	Joanna Duda, Sebastian Krzywda	WSIP
Obsługa konsumentów w gastronomii	2015	Usługi gastronomiczne, Obsługa klientów w gastronomii	R. Szajna, Danuta Ławniczak	WSiP - Rea

TECHNIK EKONOMISTA

PRZEDMIOTY	Nr dopuszczenia	PODRĘCZNIK SZKOLNY	WYDAWCA	AUTOR
------------	-----------------	--------------------	---------	-------

KLASA TRZECIA				
Ekonomika		Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej+ ćwiczenia	Ekonomik	Jacek Musiałkiewicz
Rachunkowość i sprawozdawczość finansowa		Księgowość i kalkulacja. Część 1.	WSiP	Grażyna Borowska, Irena Frymark
Pracownia rachunkowości		Pracownia ekonomiczna cz. II	WSiP	P. Gorzelany, J. Józwiak, M. Knap
Analiza Ekonomiczno - finansowa	46/2013	Planowanie, analiza ekonomiczna i sprawozdawczość	WSiP	Damian Dębski, Paweł Dębski
Pracownia Ekonomiczno - informatyczna		Zestaw testów i ćwiczeń przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje A.35		Bożena Padurek
KLASA CZWARTA				
Rachunkowość i sprawozdawczość finansowa		Księgowość i kalkulacja. Część 2	WSiP	Grażyna Borowska, Irena Frymark
Pracownia rachunkowości		Pracownia ekonomiczna cz. II	WSiP	Grażyna Borowska, Irena Frymark
Analiza ekonomiczno - finansowa		Zestaw testów i ćwiczeń przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje A.36	WSiP	Bożena Padurek

