

**Podręczniki na rok szkolny 2024/2025 – przedmioty zawodowe****TECHNIK RACHUNKOWOŚCI**

<b>Przedmiot</b>	<b>Klasa</b>	<b>Podręcznik</b>	<b>Autor</b>	<b>Wydawnictwo</b>
Polityka i organizacja przedsiębiorstw	I, II	Materiały edukacyjne nauczyciela		
Kadry i płace	I, II	Materiały edukacyjne nauczyciela		
Rozliczenia finansowe przedsiębiorstw	I, II	Materiały edukacyjne nauczyciela		
Pracownia rozliczeń finansowych	I, II	Materiały edukacyjne nauczyciela	-	-
Elementy statystyki	II	Podstawy statystyki. Podręcznik. wydanie 2	Wacława Starzyńska	Difin
Pracownia kadr i płac	II	Materiały edukacyjne nauczyciela	-	-

**TECHNIK REKLAMY**

<b>Przedmiot</b>	<b>Klasa</b>	<b>Podręcznik</b>	<b>Autor</b>	<b>Wydawnictwo</b>
Podstawy reklamy	I, II, III	Podstawy reklamy cz.1	Małgorzata Pańczyk	empi2
Przekaz i komunikat w reklamie	I, II, III	Materiały edukacyjne nauczyciela	-	-

Strategia w reklamie	I, II, III	Materiały edukacyjne nauczyciela	-	-
Kreacja w reklamie	I, II, III	Materiały edukacyjne nauczyciela	-	-
Produkcja reklamy	I, II, III	Materiały edukacyjne nauczyciela	-	-

## TECHNIK HOTELARSTWA

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Autor	Wydawnictwo
Podstawy hotelarstwa	I, II	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz. 1	Witold Drogoń, Bożena Granecka – Wrzosek	WSiP
Pracownia usług dodatkowych	II, III	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz. 1	Witold Drogoń, Bożena Granecka – Wrzosek	WSiP
Pracownia służby pięter	I, II	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz. 1, 2	Witold Drogoń, Bożena Granecka – Wrzosek	WSiP
Pracownia obsługi konsumenta	I, II, III	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz. 2	Witold Drogoń, Bożena Granecka – Wrzosek	WSiP
Organizacja pracy służby pięter	I	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz.1, 2	Witold Drogoń, Bożena Granecka – Wrzosek	WSiP
Usługi dodatkowe w obiekcie hotelarskim	II	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz. 1	Witold Drogoń, Bożena Granecka – Wrzosek	WSiP
Usługi żywieniowe w hotelarstwie	I	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz. 2	Witold Drogoń, Bożena Granecka – Wrzosek	WSiP
Rezerwacja usług hotelarskich	III, IV, V	Realizacja usług w recepcji cz. 1	Barbara Cymańska - Grabowska , Danuta Witrykus, Grzegorz Wolak	WSiP
Pracownia obsługi gościa w recepcji	III, IV, V	Realizacja usług w recepcji cz. 1,2	Barbara Cymańska - Grabowska , Danuta Witrykus, Grzegorz Wolak	WSiP

Obsługa gości w recepcji	III, IV, V	Realizacja usług w recepcji cz. 2	Barbara Cymańska - Grabowska , Danuta Witrykus, Grzegorz Wolak	WSiP
--------------------------	------------	-----------------------------------	--	------

### TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Autor	Wydawnictwo
Zasady żywienia człowieka	II, III	Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	Hanna Kumachowicz i inni	WSiP
Technologia gastronomiczna	I, II, III	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część I i II	Małgorzata Konarzewska	WSiP
Pracownia technologii gastronomicznej	I, II, III	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część I i II	Małgorzata Konarzewska	WSiP
Wyposażenie zakładów gastronomicznych	I	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Agnieszka Kasperek Marzanna Kondratowicz	WSiP
Usługi gastronomiczne i cateringowe	III, IV, V	Usługi gastronomiczne	R. Szajna, D. Ławniczak	WSiP

### BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA- KUCHARZ

Przedmiot	Klasa	Podręcznik	Autor	Wydawnictwo
Pracownia technologii gastronomicznej	I, II, III	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem (cz. 1, 2)	Małgorzata Konarzewska	WSiP

Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych	I, II	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Agnieszka Kasperek Marzanna Kondratowicz	WSiP
Technologia gastronomiczna	I, II, III	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem (cz. 1, 2)	M. Konarzewska	WSiP
Zasady żywienia człowieka	II	Materiały dydaktyczne nauczyciela	-	-