

TECHNIKUM EKONOMICZNE

PRZEDMIOTY ZA WODOWE

PRZEDMIOT	KLASA	PODRĘCZNIK	AUTOR	WYDAWNICTWO
Przedsiębiorca w gospodarce rynkowej	pierwsza	„Podstawy ekonomii” cz. I, „Podstawy ekonomii” cz. II	J. Mierzejewska – Majcherek J. Mierzejewska – Majcherek	Difin 2010 Difin 2012
	druga	„Funkcjonowanie przedsiębiorstwa” cz. I i II	J. Ablewicz, D. Dębski, P. Dębski	WSiP(44/2013) (45/2013)
Analiza ekonomiczna i sprawozdawczość	druga	„Sprawozdawczość i analiza finansowa” „Planowanie, analiza ekonomiczna i sprawozdawczość”	G. Borowska D. Dębski, P. Dębski	WSiP(46/2013)
	druga	„Zarys statystyki”	A. Maksymowicz- Ajchel	WSiP 2013
Rachunkowość finansowa	pierwsza, druga, trzecia, czwarta	„Zasady rachunkowości finansowej”	B.Padurek	B.Padurek
Działalność przedsiębiorstwa	pierwsza	„Pracownia techniki biurowej”	W. Bień, S. Odrzywołek	WSiP
	druga	„Pracownia ekonomiczna” cz. I, cz. II Cz. I „Gospodarowanie zasobami majątkowymi. Obsługa programu magazynowo-sprzedazowego Subiekt GT” Cz. II „Rozliczenia podatkowe. Obsługa programu finansowo – księgowego i kadrowo-płacowego microgratyfikant GT”	B.Padurek	B.Padurek
Kadry i płace	druga	„Kadry i płace. Podręcznik do nauki zawodu technik ekonomista”	D. Dębski, P. Dębski	WsiP

TECHNIKUM HOTELARSKIE

PRZEDMIOTY ZAWODOWE

PRZEDMIOT	KLASA	PODREČZNIKI	AUTOR	WYDAWNICTWO
Organizacja pracy w hotelarstwie	Pierwsza, druga	„Organizacja pracy” cz. I	J. Pietras, B.Cymańska-Garbowska, G.Wolak, D. Witrykus, G.Wolak	WSiP(1/2014)
Marketing usług hotelarskich	druga	„Marketing usług hotelarskich”	A. Stefański	WSiP(16/2010), Rea
Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego	druga, trzecia	„Prowadzenie działalności gospodarczej”	W. Aue, T. Gorzelany	WSiP(22/2006)
Obsługa informatyczna w hotelarstwie	druga, trzecia – nowe wydanie	„Obsługa informatyczna w hotelarstwie”	M.Milewska, A.Stasiak	WSiP(31/2010)
Działalność recepcji	pierwsza, druga	„Hotelarstwo” cz. III „Działalność recepcji”	B.Sawicka, E.Świstak, M. Świątkowska	Format – AB 2014
Techniki pracy w hotelarstwie	pierwsza, druga	„Hotelarstwo” cz. III „Działalność recepcji”	B.Sawicka, E.Świstak, M. Świątkowska	Format – AB 2014
	trzecia, czwarta	„Organizacja pracy w hotelarstwie” cz. II	B.Cymańska-Garbowska, D.Witrykus, G.Wolak	WSiP(1/2015)
Usługi żywieniowe w hotelarstwie	trzecia	„Usługi żywieniowe w hotelarstwie”	B. Granecka-Wrzosek	WSiP(34/2013)
Obsługa konsumenta	trzecia, czwarta	„Usługi żywieniowe w hotelarstwie”	B.Granecka-Wrzosek	WSiP (34/2013)

TECHNIKUM GASTRONOMICZNE

PRZEDMIOTY ZAWODOWE

PRZEDMIOT	KLASY	PODRĘCZNIK	AUTOR	WYDAWNICTWO
Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa	pierwsza, druga	„Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii”	A. Kasperek, M. Kondratowicz	WSiP 2013
Działalność gospodarcza w gastronomii	druga trzecia	„Działalność gospodarcza w gastronomii”	H. Górską, B. Sawicka, T. Mikulska	WSiP(1/2014)
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	pierwsza, druga, trzecia	„Sporządzanie potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności”	A. Kmiołek	WSiP(21/2013)
Zasady żywienia	druga, trzecia, czwarta	„Zasady żywienia. Planowanie i ocena”	H. Kunachowicz i inni	WSiP 2013
Organizacja produkcji gastronomicznej	trzecia, czwarta	„Organizacja produkcji gastronomicznej”	B. Bilska, H. Górską- Warsewicz, B. Sawicka, A. Tul-Kryszczuk	WSiP 2014
Usługi gastronomiczne	trzecia, czwarta	„Usługi gastronomiczne”	R. Szajna, D. Ławniczak	WSiP 2013
Procesy technologiczne w gastronomii	pierwsza, druga, trzecia	„Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów” cz. I-II	A. Kmiołek	WSiP 2013
Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	trzecia, czwarta	„Zasady żywienia. Planowanie i ocena”	H. Kunachowicz	WSiP 2013

ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA – KUCHARZ

PRZEDMIOTY ZAWODOWE

PRZEDMIOT	KLASA	PODREČZNIK	AUTOR	WYDAWNICTWO
Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	pierwsza, druga	„Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii”	A. Kasperek, M. Kondratowicz	WSiP 2013
Działalność gospodarcza w gastronomii	druga, trzecia	„Prowadzenie działalności gospodarczej”	W. Aue, T. Gorzelany	WSiP(22/2006)
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	pierwsza, druga, trzecia	„Sporządzanie potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności.”	A. Kmiołek	WSiP 2013
Procesy technologiczne w gastronomii	pierwsza, druga, trzecia	„Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów” cz. I-II	A. Kmiołek	52/2013