|  |
| --- |
| **Klasa 1 Technik Hotelarskiego** **Przed zakupem podręczników proszę skontaktować się z nauczycielem prowadzącym przedmiot** |
| **NAZWA PROGRAMU: Program nauczania dla zawodu Technik hotelarstwa 422402 opracowany na podstawie projektu programu nauczania ORE ze zmianami w oparciu o podstawę programową kształcenia w zawodzie z 2019r.** |
| Przedmiot | Autorzy | Tytuł podręcznika | Nr/rok dopuszczenia | Klasa |
| BHP | Janusz Cichy | BHP w branży hotelarskiej |  | I |
| Podstawy hotelarstwa | Witold Dragań, Bożena Granecka - Wrzosek | Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe, WSiPObsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa. Część 1 | 2013 | I |
| Organizacja pracy służby pięter | Witold Dragań, Bożena Granecka - Wrzosek | Organizacja pracy służby pięter, WSiP. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Kwalifikacja HGT 03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa. Część 2 |  | I |
| Obsługa konsumenta | Joanna Duda, SebastianKrzywda | Zeszyt ćwiczeń, Joanna Duda i Sebastian Krzywda,Wydanie 1, WSiP. | 35/2013 | I |
| Pracownia służby pięter  | Lewandowska AleksandraWitold Drogoń, Bożena Granecka - Wolak | Pracownia hotelarska. Ćwiczenia. Kwalifikacja HGT.03 –Format ABZbiór zadań Obsługa gości w obiekcie hotelarskim WSIP  |  | I |
| **Klasa 2- 5 letnie - Technikum Hotelarskie****Przed zakupem podręczników proszę skontaktować się z nauczycielem prowadzącym przedmiot** |
| **NAZWA PROGRAMU: Program nauczania dla zawodu Technik hotelarstwa 422402 opracowany na podstawie projektu programu nauczania ORE ze zmianami w oparciu o podstawę programową kształcenia w zawodzie z 2019r.**  |
| Przedmiot | Autorzy | Tytuł podręcznika | Nr/rok dopuszczenia | Klasa |
| Obsługa informatyczna w hotelarstwie | Andrzej Stasiak, Mariola Milewska | Obsługa informatyczna w hotelarstwie, WSiPObsługa informatyczna w hotelarstwie – zeszyt ćwiczeń WSIP | 2013 | II HOp |
| Organizacja pracy służby pięter | Witold Drogoń, Bożena Granecka – Wrzosek | Organizacja pracy służby pięter, WSiP. | 35/2013 | II Hop |
| Usługa żywienia w hotelarstwie | Joanna Duda, Sebastian Krzywda | Usługi żywieniowe w hotelarstwie | 34/2013 | II HOp |
| Usługi dodatkowe w obiekcie hotelarskim | Witold Drogoń, Bożena Granecka – Wrzosek | Pracownia hotelarska ćwiczenia WSiP i REA | 29/2013 | II Hop |
| Pracownia służby pięter  | Barbara Cymańska –Garbowska, Danuta Witrygus, Jadwiga Pietras, Grzegorz WolakAnna LewandowskaWitold Drogoń, Bożena Granecka – WrzosekBeata Bodusz | Pracownia hotelarska. Ćwiczenia. Kwalifikacja HGT.03 –Format ABZbiór zadań Obsługa gości w obiekcie hotelarskim WSIPDokumentacja hotelowa. Kwalifikacja HGT.03 –Format AB |  |  |
| Pracownia usług dodatkowych | Aleksandra Lewandowska | Techniki pracy w hotelarstwie- część 1, WSiP-REA |  | II Hop |
| Pracownia obsługi konsumenta | Joanna Duda i Sebastian KrzywdaWitold Drogoń, Bożena Granecka – Wrzosek | Zeszyt ćwiczeń, Joanna Duda i Sebastian Krzywda WSiP-REAObsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa. Część 2 |  | II Hop |
| **Klasa 2- 4 letnie - Technikum Hotelarskie****Przed zakupem podręczników proszę skontaktować się z nauczycielem prowadzącym przedmiot** |
| **NAZWA PROGRAMU: Program nauczania dla zawodu Technik hotelarstwa 422402 opracowany na podstawie projektu programu nauczania ORE ze zmianami w oparciu o podstawę programową kształcenia w zawodzie z 2019r.** |
| Przedmiot | Autorzy | Tytuł podręcznika | Nr/rok dopuszczenia | Klasa |
| Organizacja pracy służby pięter | Witold Drogoń, Bożena Granecka – Wrzosek | Organizacja pracy służby pięter, WSiP | 35/2013 | II HT g |
| Podstawy hotelarstwa | Witold Drogoń, Bożena Granecka – Wrzosek | Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe, WSiP. | 29/2013 | II HT g |
| Usługi żywienia w hotelarstwie | Joanna Duda i Sebastian Krzywda | Usługi żywieniowe w hotelarstwie | 34/2013 | II HT g |
| Usługi dodatkowe w obiekcie hotelarskim | Witold Drogoń, Bożena Granecka – Wrzosek | Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe, WSiP. | 29/2013 | II HT g |
| Pracownia służby pięter | Barbara Cymańska –Garbowska, Danuta Witrygus, Jadwiga Pietras, Grzegorz WolakAnna LewandowskaWitold Drogoń, Bożena Granecka – Wrzosek | Hotelarstwo tom II organizacja pracy w hotelarstwie część1 WSiP i REAPracownia hotelarska. Ćwiczenia. Kwalifikacja HGT.03 –Format ABZbiór zadań Obsługa gości w obiekcie hotelarskim WSIP | 2013 | II HT g |
| Pracownia usług dodatkowych | Anna Lewandowska | Techniki pracy w hotelarstwie- część 1, WSiP-REA  |  | II HT g |
| Obsługa konsumenta | Joanna Duda i Sebastian Krzywda | Zeszyt ćwiczeń, Joanna Duda i Sebastian Krzywda WSiP-REA |  | II HT g |
| Pracownia obsługi konsumenta | Joanna Duda i Sebastian KrzywdaWitold Drogoń, Bożena Granecka – Wrzosek | Usługi żywieniowe w hotelarstwieObsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa. Część 2 | 34/2013 | II HT g |
| **Klasa 2 – 5 letni Technik Organizacji Turystyki****Przed zakupem podręczników proszę skontaktować się z nauczycielem prowadzącym przedmiot** |
| **NAZWA PROGRAMU: Program opracowany na podstawie projektu ORE ze zmianami** |
| Przedmiot | Autorzy | Tytuł podręcznika | Nr/rok dopuszczenia | Klasa |
| Organizacja pracy w hotelarstwie | [Barbara Cymańska-Garbowska](https://merlin.pl/a/barbara-cymanska-garbowska/), [Grzegorz Wolak](https://merlin.pl/a/grzegorz-wolak/), [Danuta Witrykus](https://merlin.pl/a/danuta-witrykus/)Witold Drogoń, Bożena Granecka – Wrzosek | Organizacja pracy w hotelarstwie Hotelarstwo Tom 2 Kwalifikacja T.12 Podręcznik Część 2Organizacja pracy służby pięter, WSiP | 201335/2013 | III HO |
| Techniki pracy w hotelarstwie | Aleksandra Lewandowska | Techniki pracy w hotelarstwie- część 1, WSiP-REA |  | III HO |
| Usługi żywieniowe w hotelarstwie | Joanna Duda i Sebastian Krzywda | Usługi żywieniowe w hotelarstwie | 34/2013 | III HO |
| Marketing usług hotelarskich | Adam Stefański | Marketing usług hotelarskich, WSiP | 2013 | III HO |
| Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego | Renata Tylińska, Maria Wajgner | Hotelarstwo. Tom V. Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego | 2013 | III HO |
| Obsługa konsumenta | Joanna Duda i Sebastian KrzywdaWitold Drogoń, Bożena Granecka – Wrzosek | Zeszyt ćwiczeń, Joanna Duda i Sebastian Krzywda WSiP-REAObsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Kwalifikacja HGT.03. Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa. Część 2 |  | III HO |
| Obsługa informatyczna w hotelarstwie | Mariola Milewska, Andrzej Stasiak | Obsługa informatyczna w hotelarstwie, WSiP Obsługa informatyczna w hotelarstwie, zeszyt ćwiczeń, WSiP | 2013 | III HO |
| **Klasa 4- Technikum Hotelarskie****Przed zakupem podręczników proszę skontaktować się z nauczycielem prowadzącym przedmiot** |
| **NAZWA PROGRAMU: Program nauczania dla zawodu technik hotelarstwa 422402 na podstawie KOWEZIU** |
| Przedmiot | Autorzy | Tytuł podręcznika | Nr/rok dopuszczenia | Klasa |
| Organizacja pracy w hotelarstwie | [Barbara Cymańska-Garbowska](https://merlin.pl/a/barbara-cymanska-garbowska/), [Grzegorz Wolak](https://merlin.pl/a/grzegorz-wolak/), [Danuta Witrykus](https://merlin.pl/a/danuta-witrykus/)Witold Drogoń, Bożena Granecka – Wrzosek | Organizacja pracy w hotelarstwie Hotelarstwo Tom 2 Kwalifikacja T.12 Podręcznik Część 2Organizacja pracy służby pięter, WSiP | 28/201535/2013 | IV HO |
| Techniki pracy w hotelarstwie | Aleksandra Lewandowska | Techniki pracy w hotelarstwie- część 1, WSiP-REA |  | IV HO |