

**KATALOG
2024/25**

BRANŻA



GASTRONOMICZNA
HOTELARSKO-TURYSTYCZNA





NOWOŚCI

REFORMA 2019	NAZWA KWALIFIKACJI	NAZWA ZAWODU	REFORMA 2012	REFORMA 2017
HGT.01	Wykonywanie usług kelnerskich	TECHNIK USŁUG KELNERSKICH	T.9	TG.10
HGT.02	Przygotowanie i wydawanie dań	TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH	T.6	TG.07
HGT.11	Organizacja usług gastronomicznych	TECHNIK USŁUG KELNERSKICH	T.10	TG.11
HGT.12	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych	TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH	T.15	TG.16
SPC.01	Produkcja wyrobów cukierniczych	CUKIERNIK	T.4	TG.04
		TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI		
SPC.03	Produkcja wyrobów piekarskich	PIEKARZ	T.3	TG.03
		TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI		
HGT.03	Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	TECHNIK HOTELARSTWA	T.12	TG.13
HGT.06	Realizacja usług w recepcji	TECHNIK HOTELARSTWA	T.11	TG.12
HGT.07	Przygotowanie imprez i usług turystycznych	TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI	T.13	TG.14
HGT.08	Obsługa klienta oraz rozliczanie imprez i usług turystycznych	TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI	T.14	TG.15



BESTSELLERY



Zdaj się na WSiP!

Jesteśmy liderem na rynku wydawnictw zawodowych.
Wspieramy Was zawodowo!

ponad
2500
materiałów
w EDURANDZE

3000
członków grupy
WSiP – Pogadajmy
zawodowo

2400
E-zadań
egzaminacyjnych

Rok po roku przygotowujemy nowe publikacje
i zawsze robimy to **w ścisłej współpracy z nauczycielami**
– spotykamy się na konsultacjach merytorycznych.
Odpowiadamy na Wasze potrzeby!

Napisane we współpracy z nauczycielami!

Uzupełnianie zdań w oparciu o wyrażenia z ramki – dobre wprowadzenie w nowe zagadnienia na początku działu.

Pytania testowe na wzór egzaminacyjnych – idealne powtórzenie i sprawdzenie wiedzy.

Wpisanie właściwych pojęć w tabeli – uczy analizowania właściwości surowców.

6 Bilans energetyczny człowieka

Zadanie 6.1.

Uzupełnij tekst brakującymi pojęciami wybranymi z ramki, tak aby zdania były prawdziwe. Niektóre wyrażenia mogą być użyte dwa razy.

aktywności fizycznej • pożywieniu i napojach • wzroście ciała • ilości energii • energetyczne • całkowitego wydatku • masy ciała • przemiany materii • stanu fizjologicznego • tkanki mięśniowej

Zapotrzebowanie organizmu to w ciągu doby, która pozwala na zrealizowanie energetycznego związanego z wykonywaniem wszystkich czynności podczas dnia i zapewnienie utrzymania prawidłowej przy stosownej dla organizmu Energia ta jest dostarczana w Zapotrzebowanie jest indywidualne dla każdego człowieka i zależy od: podstawowej, wieku, płci,, masy i, składu ciała (zawartości i tkanki tłuszczowej) oraz

Zadanie 6.2.

Dopasuj opis do właściwego bilansu – połącz liniami pola.

- 1 bilans ujemny
 - równowaga między wartością energetyczną diety a wydatkami energetycznymi organizmu
 - zachowanie stałej masy ciała
- 2 bilans zerowy
 - wartość energetyczna diety jest większa od potrzeb energetycznych organizmu
 - nadmiar energii gromadzi się w postaci tkanki tłuszczowej
- 3 bilans dodatni
 - podaż energii zbyt niska, przeważają procesy katabolityczne
 - utrata masy ciała

84

OPINIA Z BADAŃ

To bardzo dobre ćwiczenia – obraz najbardziej przemawia do uczniów.

Wskazanie właściwego połączenia terminu z definicją – pozwala zauważyć najistotniejsze różnice między nowymi pojęciami.

OPINIA Z BADAŃ

Analizowanie tabeli jest ważne – im więcej takich zadań, tym lepiej.

PODSTAWOWE SKŁADNIKI POKARMOWE

Zadanie 2.31.

Zaznacz jedną poprawną odpowiedź.

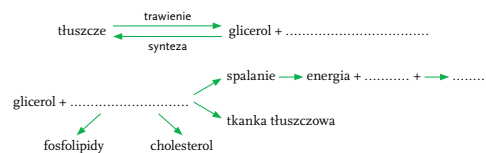
- Wskaż funkcje tłuszczów.
 - A. Są materiałem energetycznym oraz nośnikami witamin A, D, E, K.
 - B. Dostarczają energii i regulują pracę mięśni.
 - C. Utrzymują ciepłotę ciała i budują układ kostny.
 - D. Dostarczają NNKT i wspomagają procesy rekonwalescencyjne.
 - E. Wszystkie odpowiedzi są poprawne.
- Witaminy A i D znajdują się w takich tłuszczach jak
 - A. smalec i boczek.
 - B. masło i olej.
 - C. masło i tran.
 - D. oliwa i tran.
- Stopień strawności tłuszczu zależy od
 - A. pochodzenia tłuszczu.
 - B. zawartości w organizmie enzymów trawiennych.
 - C. stanu zdrowia osoby konsumującej tłuszcz.
 - D. długości łańcuchów kwasów tłuszczowych.
 - E. czynników wymienionych w odpowiedzi A i C.
- Poniżej zaprezentowano informacje o tym, ile kcal dostarczają tłuszcze w różnych całodziennych jadłospisach.

Jadłospis I	Jadłospis II	Jadłospis III	Jadłospis IV
750 kcal	375 kcal	625 kcal	500 kcal

- Które jadłospisy zostały tak skomponowane, że mieszczą się w normach dotyczących spożycia tłuszczów przez osobę, której dzienne zapotrzebowanie energetyczne wynosi 2500 kcal?
- Jadłospisy I i II.
 - Jadłospisy II i III.
 - Jadłospisy I i III.
 - Jadłospisy III i IV.
5. Tłuszcz niewydzielony (niewidoczny) występuje w
- mleku i jego przetworach.
 - śloninie i smalcu.
 - oliwach i olejach.
 - maśle i margarynach.

Zadanie 2.32.

Uzupełnij schemat metabolizmu – przemian ustrojowych – tłuszczów.



23



NOWOŚĆ



Precyzyjne polecenia i wyróżnienia kolorystyczne – brak niedomówień zwiększa szanse na **poprawne wykonanie zadania**.

ZADANIA

Zadanie 2.51.

Skreśl odpowiednie terminy tak, by otrzymać tekst, który jest zgodny z aktualną wiedzą.

Można / nie można jednoznacznie stwierdzić, który ze składników odżywczych pełni najważniejszą funkcję w organizmie.

Zbilansowana dieta **jest związana / nie jest związana** z restrykcyjnymi sposobami żywienia.

Dobrze skomponowana dieta **polega / nie polega** na dopasowaniu indywidualnych potrzeb / ogólnych zasad żywienia do wieku, płci, stanu zdrowia i aktywności fizycznej.

Zróżnicowana i / lub zbilansowana dieta **dostarcza odpowiednią ilość / nie zapewnia odpowiedniej ilości** oraz w odpowiednich proporcjach **środków spożywczych / energii / składników pokarmowych**.

Białka / węglowodany / tłuszcze są podstawowym elementem składowym ciała człowieka.

Białka / węglowodany / tłuszcze to podstawowe źródło energii wykorzystywanej do procesów życiowych.

Białka / węglowodany / tłuszcze są niezbędne do prawidłowego działania układu nerwowego oraz hormonalnego.

Białka / węglowodany / tłuszcze umożliwiają wchłanianie niektórych witamin oraz pełnią funkcję ochronną dla narządów wewnętrznych.

Białka / węglowodany / tłuszcze stanowią również źródło energii dla organizmu, **dlatego też można / ale nie można** wykluczyć ich z diety.

Zadanie 2.52.

Podpisz zdjęcia, dobierając określenia z ramki.

produkty białkowe • produkty węglowodanowe • produkty tłuszczowe
• produkty białkowo-tłuszczowe



36

Kilkadziesiąt wykresów i zdjęć – wiedza podana w **przystępny i zróżnicowany wizualnie sposób**.

ZADANIA

Zadanie 3.11.

Poszukaj w dostępnych źródłach i dopasuj witaminy do odpowiednich określeń – skreśl błędnie wskazane witaminy.

Określenie	Witaminy	Określenie	Witaminy
pokarm optymistów	B ₁ , B ₆ / K, C	witamina stołca	A / D
witamina młodości	C / E	witaminy ciężarnych	A, C / B ₉ , D ₃
pogromcy cukrów	D, C, B ₁ / PP, E, A	witaminy antynowotworowe	A, C, E / PP, D
witaminy płodności	B ₉ , B ₁₂ , E / B ₂ , B ₇ , A	„spalacz” tłuszczów	C / D

Zadanie 3.12.

1. Ćwiczenie wykonajcie w zespołach dwuosobowych. Wpiszcie odpowiednie witaminy, których źródłem są produkty przedstawione na zdjęciach. W tym celu wykorzystajcie informacje zawarte w tekście i tabelach z rozdziału 3. podręcznika *Organizacja żywienia i produkcji gastronomicznej. Część 1. Zasady żywienia*, które dotyczą produktów spożywczych będących źródłem różnych witamin. Natomiast informacje dotyczące witaminy C oraz β-karotenu uzupełnijcie o dane, które znajdziecie w tabeli *Zawartość składników odżywczych w wybranych produktach spożywczych* na końcu wskazanego podręcznika.

Produkt	Witaminy	Produkt	Witaminy

52

OPINIA Z BADAŃ

„Krzyżówki na podsumowanie działu są bardzo fajne.”

Zadania skłaniające do podjęcia dyskusji na forum klasy i w grupach – ćwiczą **umiejętności współpracy i prezentacji**.

Konkursy WSiP

„WSiP mnie pyta, jak...”

Nagrajcie filmik, opublikujcie go na koncie szkoły i zbierajcie lajki.

Dlaczego warto wziąć udział?

- Nagrody rzeczowe dla uczniów i nauczycieli
- Dyplomy uczestnictwa dla uczniów i nauczycieli
- Promocja szkoły i klasy
- Tytuł „klasy ambasadorskiej WSiP”



Zeskanuj kod QR
i sprawdź
szczegóły

Zaprojektuj ZAWODOWO swój angielski

Dlaczego warto wziąć udział?

- Nagrody rzeczowe dla 3 najlepszych prac w ramach każdej kategorii
- Dyplom uczestnictwa, który pomoże w awansie zawodowym
- Podziękowania za aktywny udział w konkursie na ręce Dyrekcji Szkoły
- Promocja szkoły i klasy



Zeskanuj kod QR
i sprawdź
szczegóły

Spotkajmy się

OKEE
OGÓLNOPOLSKI KONGRES
EDUKACJI EKONOMICZNEJ

Zapraszamy!

Ogólnopolski Kongres Edukacji Ekonomicznej

**Przedsiębiorczość.
Tego trzeba się nauczyć!**

Porozmawiamy o kluczowej roli wiedzy ekonomicznej na każdym etapie edukacji.

Poruszymy tematy:

- Dlaczego ekonomia jest ważna?
- Pracownik przyszłości
- Zarządzanie projektami
- Pozytywne nawyki finansowe od najmłodszych lat
- Zrozumieć biznes



Zeskanuj kod QR
i wejdź na stronę
Kongresu

Szczegóły i retransmisja na stronie www.okee.wsip.pl

Wspieramy Was zawodowo!

Jesteśmy dla Ciebie!

Gdzie znajdziesz pełną ofertę WSiP?



Zeskanuj kod QR
i sprawdź
szczegóły

Zapraszamy na stronę wsip.pl/oferta-szkolna-nauka-w-szkole/ksztalcenie-zawodowe/

- informacje o nowościach i pełnej ofercie do zawodów
- informacje o spotkaniach i wydarzeniach
- formularze zamówień i Oświadczenia do pobrania

Gdzie złożysz zamówienie?



Zeskanuj kod QR
do e-sklepu



Konsultant edukacyjny,
który odwiedzi Twoją szkołę



Infolinia WSiP 801 220 555
czynna od poniedziałku do piątku



Sklep.wsip.pl czynny
całą dobę, 7 dni w tygodniu

Jak jeszcze się z nami skontaktujesz?



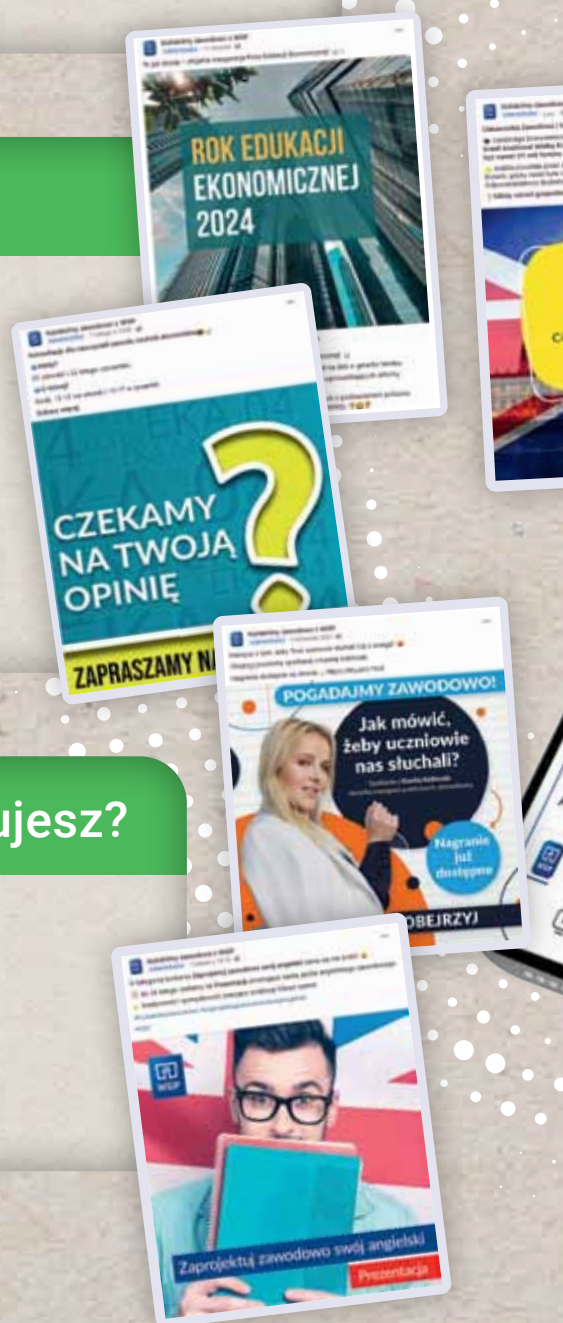
Fanpage na Facebooku:
Kształcimy zawodowo z WSiP



Bezpośredni kontakt:
ksztalcimyzawodowo@wsip.pl

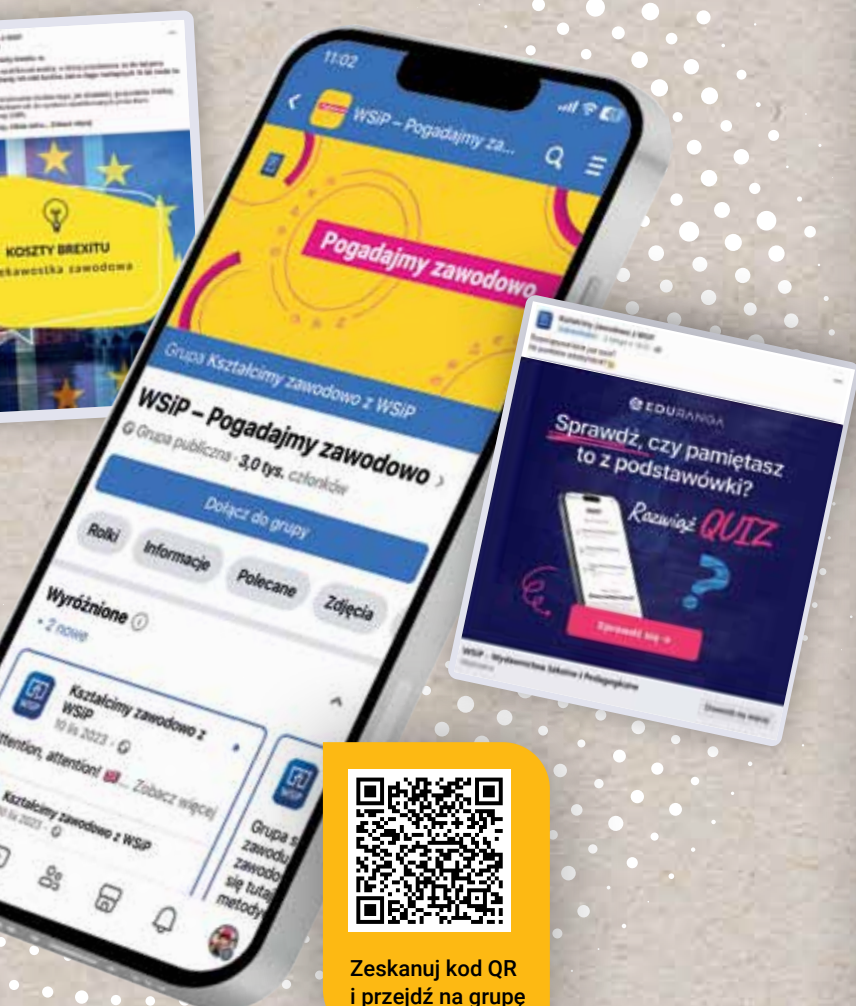


Zeskanuj kod QR
do Facebooka



Wyobraź sobie miejsce, gdzie

- Regularnie otrzymujesz dodatkowe materiały do nauki zawodu
- Jako pierwszy/a dowiadujesz się o planowanych wydarzeniach
- Otrzymujesz zaproszenia na płatne konsultacje
- Dołączasz do społeczności nauczycieli uczących zawodu



Zeskanuj kod QR
i przejdź na grupę

Prawda, że interesujące?

To wszystko znajdziesz w grupie
WSiP – Pogadajmy zawodowo

KSZTAŁCIMY ZAWODOWO

Publikacje do zawodów:

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH	8
TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOSCI	17
TECHNIK USŁUG KELNERSKICH	18
EFEKTY KSZTAŁCENIA WSPÓLNE DLA ZAWODÓW BRANŻY GASTRONOMICZNEJ	20
TECHNIK HOTELARSTWA	22
TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI	28
EFEKTY KSZTAŁCENIA WSPÓLNE DLA ZAWODÓW BRANŻY HOTELARSKO-TURYSTYCZNEJ	32

O nowościach w EDURANDZE
przeczytasz więcej
na III stronie okładki.

Zdjęcia użyte w katalogu pochodzą z Shutterstock.com.

QR Code (Kod QR) to zarejestrowany znak towarowy DENSO WAVE INCORPORATED. Odczytanie kodu QR wymaga urządzenia z zainstalowaną aplikacją do odczytywania kodów QR, obsługującą co najmniej kody w wersji czwartej, oraz aparatu o minimalnej rozdzielczości 5 Mpix.

Opinie umieszczone w katalogu odwołują się do badań wśród nauczycieli, przeprowadzonych przez WSiP w latach 2023/2024.

Dostęp do serwisów WSiP oraz korzystanie z nich wymagają rejestracji i akceptacji regulaminu danego serwisu.

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH



Małgorzata Konarzewska

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1

Znany i lubiany podręcznik w nowej odsłonie – dostosowany do podstawy programowej wprowadzonej przez reformę 2019. Publikacja zachowuje swoje dotychczasowe atuty – przejrzystą szatę graficzną i bogactwo ilustracji, a dodatkowo wzbogacona jest treściami zgodnymi z HGT.02 (Przygotowanie i wydawanie dań). Zawiera także aktualizacje przepisów prawnych dotyczących branży gastronomicznej, zmiany związane z opublikowaniem przez IŻŻ nowych piramid żywieniowych i omówienie najnowszych technologii stosowanych w gastronomii. We wznowieniu dodano nowe receptury zgodne z wymaganiami zawartymi w kryteriach weryfikacyjnych. Uzupełnieniem podręcznika jest *Zeszyt GASTROnomiczny. Część 1*.

Kod A159273

Kod e-podręcznika AE659A6



Małgorzata Konarzewska

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 2

Druga część znanego podręcznika wzbogacona o treści zawarte w podstawie programowej do kwalifikacji HGT.02 (Przygotowanie i wydawanie dań). Publikacja omawia starannie sporządzanie poszczególnych typów potraw, charakteryzuje także kuchnie lokalne i narodowe. We wznowieniu dodano rozdziały poświęcone kuchniom azjatyckim, a na platformę online przeniesiono nieujęte w HGT.02 zagadnienia dotyczące rodzajów posiłków. Poza tym wprowadzono nowe receptury zgodne z wymaganiami zawartymi w kryteriach weryfikacyjnych. Uzupełnieniem podręcznika jest *Zeszyt GASTROnomiczny. Część 2*.

Kod A159274

Kod e-podręcznika AE659A7



Marzanna Zienkiewicz

Sporządzanie potraw i napojów. Część 1

Podręcznik do nauki zawodów kucharz oraz technik żywienia i usług gastronomicznych realizuje treści z zakresu kwalifikacji HGT.02, a także wiadomości z PDG, KPS i bhp. Omówiono tu szczegółowo wyposażenie zakładów gastronomicznych. Wskazano sprzęt niezbędny w zakładach o określonym charakterze, a także w poszczególnych pomieszczeniach w obrębie zakładu. Pytania i polecenia kontrolne pozwalają uczniowi sprawdzić poziom jego wiedzy.

Kod A159259

Kod e-podręcznika AE659A2





Danuta Arcipowska, Małgorzata Konarzewska

Zeszyt GASTROnomiczny. Część 1

Pierwsza część zeszytu ćwiczeń przygotowana z myślą o utrwalaniu i sprawdzaniu wiedzy ucznia, ściśle skorelowana z podręcznikiem *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem*. Różnorodne ćwiczenia obejmują m.in. takie tematy, jak: podstawowe wiadomości o środkach spożywczych, ocena jakości środków spożywczych, zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym, proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym, przyprawy, tłuszcze spożywcze, warzywa, ziemniaki, grzyby, owoce, mleko i jego przetwory, jaja, przetwory zbożowe. Typy zadań były wielokrotnie konsultowane z nauczycielami, aby jak najefektywniej wspierały naukę młodzieży i rozbudzały jej zainteresowania gastronomiczne.

Kod A165987



Danuta Arcipowska, Małgorzata Konarzewska

Zeszyt GASTROnomiczny. Część 2

Kontynuacja zeszytu ćwiczeń skorelowanego z podręcznikiem *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem* podejmuje tematy: ciasta, zupy i sosy gorące, mięso i podroby zwierząt rzeźnych, drób, dziczyzna, ryby i owoce morza, potrawy półmiesne i wegetariańskie, zakąski zimne i gorące, desery, napoje, potrawy dietetyczne, kuchnie narodowe i regionalne. Druga część publikacji zawiera również liczne zdjęcia, dostępne pod kodami QR, by można było je powiększyć i dokładnie przeanalizować na urządzeniu mobilnym. W podsumowaniach działu zostały umieszczone gry zachęcające ucznia do samodzielnej pracy.

Kod A165988



Anna Kmiótek-Gizara

Sporządzanie potraw i napojów. Część 2

Podręcznik do nauki zawodów kucharz oraz technik żywienia i usług gastronomicznych realizuje treści z zakresu kwalifikacji HGT.02. Autorka zaprezentowała surowce używane w gastronomii oraz omówiła szczegółowo ich wykorzystanie w produkcji potraw i napojów. Opisała sposoby eksponowania potraw i zaproponowała różne metody dekoracji. Przedstawiła też systemy gwarantujące bezpieczeństwo konsumenta. Pytania kontrolne pomogą uczniowi sprawdzić poziom jego wiedzy.

Kod A159260

Kod e-podręcznika AE659A3





Anna Kmiotek-Gizara

Repetytorium i testy. Egzamin zawodowy

Repetytorium znanej i lubianej autorki podręczników przeznaczonych dla uczniów kształcących się w zawodach kucharz oraz technik żywienia i usług gastronomicznych. Publikacja stanowi cenny materiał, pomocny w przygotowaniu się do egzaminu potwierdzającego kwalifikację HGT.02. Oprócz materiału powtórzeniowego publikacja zawiera arkusz egzaminacyjny i 4 zestawy testów po 40 pytań z kluczami odpowiedzi oraz zadania z praktycznej części egzaminu.

Kod A159272



Magdalena Kaźmierczak

Zbiór zadań z gastronomii

Publikacja do nauki zawodów z branży gastronomicznej. To zbiór zadań, który ma pomóc uczniowi szlifować umiejętność sprawnego wykonywania obliczeń prowadzonych na co dzień w gastronomii, np. przeliczenia receptur czy jednostek. Dzięki doskonaleniu umiejętności rachunkowych łatwiej mu będzie zdać egzamin zawodowy z wymaganych kwalifikacji, a w przyszłości uniknie pomyłek wynikających z błędów w obliczeniach i związanych z tym problemów w pracy.

Kod A159261



Iwona Namysław, Lidia Górka

Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń. Część 1

Nowa odsłona znanego i lubianego zeszytu ćwiczeń – uzupełniona o dodatkowy rozdział, w którym omówiono metody *sous vide* i *stir-fry* oraz przygotowanie potraw za pomocą pacojet. Zawiera także opis mikroziół i kwiatów jadalnych oraz ich zastosowania. Materiał dodatkowy obejmuje też liczne przepisy – na mieszanki przypraw, takie jak garam masala, potrawy z warzyw korzeniowych, warzyw strączkowych, jaj. Duża liczba ilustracji pobudzi wyobraźnię uczniów i rozwinię ich zmysł estetyczny.

Kod A165909



Iwona Namysław, Lidia Górka

Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń. Część 2

Nowa odsłona zeszytu ćwiczeń uzupełniona o liczne przepisy: na zupy kremy, sosy gorące, ciasta, dania z mięsem, potrawy *sous vide*, confitowane oraz przyrządzane metodą *stir-fry*. Dodatkowo zawiera także opis techniki dekoracji gotowych potraw oraz interesującą prezentację kuchni azjatyckich – tajskiej, indyjskiej, japońskiej i chińskiej. Przykładowe receptury uzupełniono odpowiednio dobranymi fotografiami, dzięki czemu uczniowie uczą się nie tylko wykonania poszczególnych potraw, lecz także właściwego sposobu ich podawania.

Kod A165910

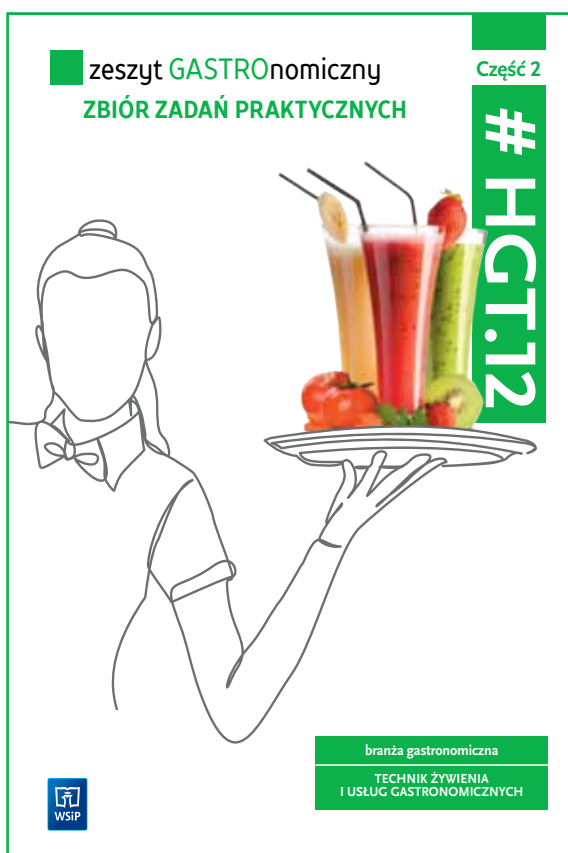


Joanna Duda, Sebastian Krzywda

Zeszyt GASTRONomiczny. Zbiór zadań praktycznych. Część 1

Pierwsza część zadań przygotowana z myślą o utrwalaniu i sprawdzaniu wiedzy ucznia, ściśle skorelowana z podręcznikiem *Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*. Część 1. Publikacja pomaga opanować materiał na temat zasad żywienia, ćwiczy umiejętność obliczenia wartości odżywczej. Różnorodne typy zadań – od typowych zadań testowych zamkniętych, poprzez zadania wyboru prawdy / fałszu, zadania uzupełniania treści, aż do zadań otwartych realizowanych pojedynczo, w parach lub grupach wspierają rozwój kompetencji w różnych obszarach. Zadbano też o to, aby zbiory zadań stanowiły samodzielne publikacje – można z nich także korzystać niezależnie od podręcznika. Pod kodami QR znajdują się filmy urozmaicające naukę. Typy zadań były konsultowane z nauczycielami, aby jak najefektywniej wspierały naukę młodzieży i rozbudzały jej zainteresowania gastronomiczne.

Kod A1592C1 ■ Termin wydania: II kwartał 2024



Joanna Duda, Sebastian Krzywda

Zeszyt GASTRONomiczny. Zbiór zadań praktycznych. Część 2

Kontynuacja zbioru zadań skorelowanego z podręcznikiem *Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*. Część 1. Pomaga opanować materiał na temat organizacji produkcji i usług gastronomicznych i ćwiczyć obliczenia związane z przygotowaniem zastawy na przyjęcia zamawiane. Przygotowuje uczniów do obliczania zapotrzebowania w produkcji gastronomicznej, uczy wypełniania dokumentów wewnętrznych zakładów gastronomicznych. Zróżnicowane zadania stanowią interesującą formę utrwalenia wiadomości. Pod kodami QR znajdują się filmy urozmaicające naukę. Na końcu zbioru umieszczone zostały testy typu egzaminacyjnego, dzięki którym uczeń będzie czuć się pewniej na egzaminie praktycznym.

Kod A1592C2 ■ Termin wydania: III kwartał 2024



Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna,
Beata Sińska, Halina Turlejska



Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 1. Zasady żywienia

Bezcenne kompendium wiedzy na temat zasad żywienia. Autorki związane z Narodowym Centrum Edukacji Żywnościowej przedstawiają najnowsze zalecenia dietetyczne, bazujące na opublikowanych Normach żywienia dla populacji Polski i ich zastosowaniu. Podręcznik ten to wartościowe źródło wiedzy nie tylko dla osób wiążących swoją przyszłość z pracą w gastronomii, ale też dla tych wszystkich, którym nie jest obca troska o własne zdrowie. Publikacja dokładnie opisuje program WIKT, ułatwiający układanie jadłospisów z uwzględnieniem np. specyfiki diety leczniczej, wieku, zapotrzebowania energetycznego. Uzupełnieniem podręcznika jest *Zeszyt GASTROnomiczny. Zbiór zadań praktycznych* do kwalifikacji HGT.12, część 1.

Kod A159281

Kod e-podręcznika AE659B0



Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Marzanna Zienkiewicz

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 2

Jak stworzyć przyjazny dla środowiska zakład gastronomiczny? Czym zjednać sobie nowych gości? Jak zarządzać budżetem placówki gastronomicznej? Jak radzić sobie ze stresem w pracy? To tylko kilka pytań, na które odpowiada ten podręcznik. Zawiera on też obszernie działy dotyczące obsługi gości, organizacji produkcji gastronomicznej i unikania zagrożeń w codziennej pracy w gastronomii. Dużymi atutami publikacji są kolorowe ilustracje i rozbudowany słowniczek terminów języka zawodowego z odpowiednikami angielskimi i niemieckimi. Uzupełnieniem podręcznika jest *Zeszyt GASTROnomiczny. Zbiór zadań praktycznych* do kwalifikacji HGT.12, część 2.

Kod A159283

Kod e-podręcznika AE659A1



Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz

Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii

Podręcznik, który wprowadza uczniów w zagadnienia bezpiecznej obsługi urządzeń używanych w zakładach gastronomicznych. Został wzbogacony o nowe technologie gastronomiczne: anti-griddle, thermomix, pacojet. Przedstawia także zasady bezpiecznego przygotowywania dań w kuchni molekularnej, np. podczas pracy z ciekłym azotem. Porusza temat wpływu zakładów gastronomicznych na środowisko i wskazuje rozwiązania technologiczne, które pozwalają zminimalizować negatywne skutki tej działalności (oszczędność energii, wody, fotowoltaika, segregacja odpadów). Treść publikacji uzupełniają kody QR, które kierują do filmów prezentujących szczegółowo charakterystykę i obsługę wybranego sprzętu gastronomicznego.

Kod A159295



Renata Szajna

Usługi gastronomiczne

Podręcznik znanej i lubianej autorki wprowadza w tajniki świata usług gastronomicznych. Uczy obsługi gości w eleganckiej restauracji, prowadzenia marketingu w gastronomii, organizacji przyjęć oraz wyposażenia sali konsumenckiej. Publikacja kładzie nacisk na właściwe zachowanie wobec gości. Atutem podręcznika są dostępne pod kodami QR zdjęcia i filmy pochodzące z sesji zdjęciowo-filmowej w restauracjach hoteli Grand, Bristol oraz Rzeszów, wykonane z udziałem autorki. Materiały audiowizualne pomogą dokładnie przeanalizować metody i techniki obsługi gości. Podręcznik nie tylko przygotowuje ucznia do egzaminu zawodowego, lecz także ułatwia mu start w branży gastronomicznej.

Kod A165985



SPRAWDŹ,
CO W ŚRODKU



Beata Bilka, Hanna Górską-Warsewicz, Beata Sawicka,
Agnieszka Tul-Krzyszczuk

Aktualizacja: Anna Kmiołek-Gizara

Organizacja produkcji gastronomicznej

Podręcznik w nowej odsłonie, zgodny z treścią podstawy programowej z 2019 r. Prezentuje w nowym ujęciu technologicznym zagadnienia związane z planowaniem oraz kontrolą produkcji potraw i napojów. Wprowadza i rozszerza tematy związane z zaopatrzeniem zakładu w półprodukty i produkty, wykorzystaniem programów komputerowych w planowaniu pracy zakładu gastronomicznego, kalkulacją cen oraz określaniem kosztów usług gastronomicznych. Publikacja omawia także podstawowe zasady zarządzania zakładem gastronomicznym w sposób przyjazny dla środowiska.

Kod A165986

SPRAWDŹ,
CO W ŚRODKU



Gastronomia. Tom III

Działalność gospodarcza w gastronomii

Hanna Górską-Warsewicz, Beata Sawicka, Teresa Mikulska

Działalność gospodarcza w gastronomii

Podręcznik, skierowany do uczniów i słuchaczy kształcących się w zawodach kucharz oraz technik żywienia i usług gastronomicznych, realizuje treści z zakresu PDG w branży gastronomicznej. Prezentuje wiedzę niezbędną do opanowania umiejętności potrzebnych do założenia i prowadzenia działalności gospodarczej w sektorze gastronomicznym. Przedstawioną w podręczniku wiedzę teoretyczną autorki uzupełniły licznymi przykładami i ćwiczeniami. Pytania kontrolne pomogą uczniowi zweryfikować stan jego wiedzy.

Kod A165908 ■ Nr w wykazie MEN 1/2014



Anna Kmiotek-Gizara

Pracownia gastronomiczna

Podręcznik jest skierowany do uczniów kształcących się w zawodach kucharz oraz technik żywienia i usług gastronomicznych. Składa się z kart pracy zawierających ćwiczenia praktyczne. Każdy rozdział opatrzone krótkim wprowadzeniem. Autorka zadbała o pracę zarówno w parach, jak i w grupach. Książka pomaga skutecznie szlifować praktyczne umiejętności zawodowe.

Kod A159210



Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Renata Szajna

Repetytorium i testy. Egzamin zawodowy

Kwalifikacja T.15 / TG.16

Mocne wsparcie w przygotowaniach do egzaminu z kwalifikacji T.15 i TG.16 w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Wiedza w pigułce i aż 200 pytań testowych! Publikacja gromadzi najważniejsze wiadomości, które należy powtórzyć przed egzaminem. Dzięki testom z kluczem odpowiedzi i zadaniom praktycznym z rozwiązaniami można sprawdzić przygotowanie uczniów do egzaminu. Idealna pomoc, by szybko ocenić, które zagadnienia już opanowali, a które nadal sprawiają im trudności.

Kod A159249



Renata Szajna, Danuta Ławniczak

Obsługa klientów w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń

Publikacja jest skierowana do uczniów kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Ćwiczenia dotyczą m.in.: działalności zakładów gastronomicznych, marketingu, promowania i kosztów usług gastronomicznych, podejmowania gości w restauracji, organizowania przyjęć okolicznościowych, a także zasad bhp. Książkę uatrakcyjniła bogata szata graficzna.

Kod A165917



Dorota Czerwińska

Zasady żywienia. Część 1

Podręcznik, który starannie omawia składniki pokarmowe i ich rolę w żywieniu człowieka, uzupełniony o najnowsze zalecenia dietetyków. Publikacja podkreśla, jakie znaczenie dla zdrowia ma właściwe odżywianie się, a także opisuje wpływ poszczególnych składników żywnościowych na nasz układ pokarmowy i metabolizm. Następnie wprowadza w zagadnienia gospodarki energetycznej organizmu i związanym z nią zapotrzebowaniem na poszczególne składniki. Dokładne schematy i przystępne wyjaśnienia ułatwiają zrozumienie skomplikowanej tematyki biochemicznej.

Kod A165913



Dorota Czerwińska

Zasady żywienia. Część 2

Zmienione wydanie popularnego i lubianego podręcznika, który koncentruje się na praktycznym wykorzystaniu wiedzy przedstawionej w pierwszej części publikacji. Tłumaczy, jak układać jadłospisy, omawia zasady żywienia dietetycznego i wpływ obróbki żywności na jej wartość odżywczą. Zaktualizowano informacje dotyczące rozmaitych diet, modnej ostatnio żywności funkcjonalnej, szeroko omówiono najnowsze trendy żywieniowe Polaków oraz scharakteryzowano zwyczaje żywieniowe przedstawicieli różnych kultur. Dzięki tym rozwiązaniom podręcznik realizuje wymagania podstawy programowej z 2019 r. i stanowi aktualne źródło wiedzy o zdrowym żywieniu.

Kod A165920



Piotr Dominik

Pracownia obsługi klientów

Publikacja jest skierowana do uczniów kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Każdy rozdział zawiera krótkie wprowadzenie, które przypomina podstawowe wiadomości, i karty pracy z zadaniami i ćwiczeniami. Publikacja kładzie nacisk na uważne wykonywanie zadań, zachęca ucznia do wnikliwej samooceny i skłania do wyciągania wniosków.

Kod A165921



Joanna Duda, Sebastian Krzywda

Pracownia organizacji żywienia

Publikacja skierowana do uczniów kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Każdy rozdział zawiera krótki wstęp teoretyczny oraz karty pracy z zadaniami. Różnorodne ćwiczenia pozwolą uczniowi wyszlifować potrzebne umiejętności oraz uczciwie ocenić zdobyte kompetencje.

Kod A159211



Anna Kmiotek-Gizara

Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 1

Podręcznik pomaga zdobyć wiedzę i opanować umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach kucharz oraz technik żywienia i usług gastronomicznych. Znana i ceniona autorka koncentruje się na takich efektach kształcenia, jak: racjonalna gospodarka surowcami i odpadami, rozpoznawanie instalacji i urządzeń w zakładach gastronomicznych, postępowanie zgodnie z instrukcjami obsługi. Atuty publikacji to liczne wzory dokumentacji HACCP.

Kod A159247



Anna Kmiotek-Gizara

Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2

Podręcznik poświęcony kompetencjom wyszczególnionym w PKZ (TG.b) i PKZ (TG.i), stanowiącym podbudowę do kształcenia w zawodach: piekarz, cukiernik, wędliniarz, przetwórcza ryb, technik technologii żywności i technik przetwórstwa mleczarskiego. Autorka przybliży przepisy obowiązujące w przemyśle spożywczym, szczególnie nacisk kładzie na zagadnienia związane z bezpieczeństwem żywności. Liczne przykłady dokumentacji sanitarnej zgodnej z systemem HACCP pomagają uczniom opanować ten trudny i ważny aspekt pracy.

Kod A159248

TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOCI



Katarzyna Kocierz

Technika w produkcji cukierniczej

Podręcznik jest skierowany do uczniów kształcących się w zawodach technik technologii żywności oraz cukiernik. Autorka opisała zasady posługiwania się sprzętem stosowanym w magazynach surowców cukierniczych, dobierania maszyn do produkcji i przechowywania wyrobów. Poruszyła także zagadnienia z zakresu bhp i PKZ.

Kod A165904



Magdalena Kaźmierczak

Technologie produkcji cukierniczej. Część 1

Podręcznik jest skierowany do uczniów kształcących się w zawodach technik technologii żywności i cukiernik. Autorka wyczerpująco opisała zasady bezpiecznego funkcjonowania zakładu cukierniczego oraz typowe wyroby ciastkarskie. Uczeń ma szansę wykonać samodzielnie każdy rodzaj produktu, jeśli skorzysta z gotowego przepisu i procedur, które często uwzględniają różnice w wyposażeniu szkolnych pracowni. Podręcznik uzupełniony o tematy dotyczące surowców ekologicznych.

Kod A165905



Magdalena Kaźmierczak

Technologie produkcji cukierniczej. Część 2

Podręcznik jest skierowany do uczniów kształcących się w zawodach technik technologii żywności i cukiernik. Autorka szczegółowo opisuje różne rodzaje ciast – metody ich sporządzania i otrzymywane z nich wyroby. Przejrzyste schematy i zdjęcia etapów produkcji ułatwiają zrozumienie procesów zachodzących w trakcie przygotowywania poszczególnych typów ciast. Autorka starannie analizuje błędy najczęściej popełniane w trakcie produkcji cukierniczej. Omawia także podstawowe metody dekoracji wyrobów cukierniczych i otrzymywania wyrobów trwałych. Podręcznik zaktualizowany o produkcję alternatywnych wyrobów cukierniczych – bezglutenowych, bezcukrowych i wegańskich.

Kod A165919



Magdalena Kaźmierczak

Pracownia produkcji cukierniczej

Ćwiczenia praktyczne są skierowane do uczniów kształcących się w zawodach cukiernik i technik technologii żywności. Publikacja przeznaczona do szlifowania umiejętności związanych z produkcją wyrobów cukierniczych. W każdym rozdziale znajdują się: krótki wstęp teoretyczny, którego celem jest przypomnienie najważniejszych informacji, oraz karty pracy, które zazwyczaj zawierają dokładną recepturę produktu i polecenia związane z jego wykonaniem.

Kod A159236

TECHNIK USŁUG KELNERSKICH



Renata Szajna, Danuta Ławniczak

Obsługa kelnerska. Część 1

Podręcznik jest skierowany do uczniów kształcących się w zawodzie kelner. Autorki wyczerpująco opisały zagadnienia dotyczące: stanowiska pracy i systemów obsługi kelnerskiej, predyspozycji i umiejętności niezbędnych do wykonywania zawodu kelnera, czynności związanych z obsługą gości. Teorię wsparły ilustracjami i ćwiczeniami.

Kod A165901 ■ Nr w wykazie MEN 84/2013



Renata Szajna, Danuta Ławniczak

Obsługa kelnerska. Część 2

Podręcznik jest przeznaczony do kształcenia w zawodzie kelner. W publikacji omówiono zagadnienia z zakresu: sztuki podawania potraw i napojów (bezalkoholowych i alkoholowych), zwyczajów żywieniowych różnych narodów, serwisu specjalnego, sztuki barmańskiej, obsługi gości hotelowych oraz organizacji przyjęć. Autorki wsparły treści teoretyczne licznymi przykładami i ilustracjami.

Kod A165902 ■ Nr w wykazie MEN 3/2014



Renata Szajna, Danuta Ławniczak

Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń. Część 1

Publikacja jest skierowana do uczniów kształcących się w zawodzie kelner. Zeszyt ćwiczeń zawiera zadania i ćwiczenia skorelowane z podręcznikiem *Obsługa kelnerska*, części 1 i 2. Polecenia dotyczą takich zagadnień, jak: zasady bezpieczeństwa, wymagania wobec kelnera, wyposażenie i wystrój zakładu gastronomicznego, aranżacja sal dla gości, karty menu oraz zasady obsługi gości.

Kod A165911



Renata Szajna, Danuta Ławniczak

Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń. Część 2

Publikacja, skorelowana z podręcznikiem *Obsługa kelnerska*, części 1 i 2, której zadaniem jest usystematyzowanie i utrwalenie wiedzy z zakresu obsługi gości. Ćwiczenia dotyczą takich zagadnień, jak: organizacja pracy kelnera, podawanie potraw i napojów, zwyczaje żywieniowe różnych narodów, serwis specjalny, sztuka barmańska, obsługa gości hotelowych oraz organizacja przyjęć. Autorki uzupełniły zadania licznymi rysunkami i zdjęciami.

Kod A165912



Renata Szajna, Danuta Ławniczak, Alina Ziaja

Usługi kelnerskie

Podręcznik jest skierowany do uczniów kształcących się w zawodzie kelner. Publikacja obejmuje tematy dotyczące usług gastronomicznych, zasad ich kalkulacji i rozliczania, organizacji przyjęć okolicznościowych czy konferencji w zakładzie gastronomicznym. Przemysłana szata graficzna pomoże uczniowi przyswoić wiedzę, a pytania kontrolne – sprawdzić jej poziom.

Kod A165916 ■ Nr w wykazie MEN 30/2015



Renata Szajna, Danuta Ławniczak, Alina Ziaja

Organizowanie usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń

Publikacja jest skierowana do uczniów kształcących się w zawodzie kelner. Zaprezentowane ćwiczenia dotyczą m.in.: promowania usług gastronomicznych, kalkulowania oraz rozliczania kosztów, planowania i organizacji przeróżnych przyjęć okolicznościowych, np. szkoleń, konferencji, imprez cateringowych oraz przyjęć dyplomatycznych. Treści zawarte w książce uatrakcyjnią bogata szata graficzna.

Kod A165918

EFEKTY KSZTAŁCENIA WSPÓLNE DLA ZAWODÓW BRANŻY GASTRONOMICZNEJ



Wanda Bukała

Bezpieczeństwo i higiena pracy

Nowa odsłona popularnego podręcznika wprowadzającego w tajniki bezpieczeństwa i higieny pracy. Publikacja prezentuje ujęcie prawne kwestii bhp, a następnie dokładnie omawia czynniki zagrożeń zawodowych, takie jak: hałas, drgania, mikroklimat, promieniowanie, czynniki chemiczne, pyły, obciążenie psychofizyczne. Podkreśla także wagę ergonomii w pracy i życiu codziennym, wskazuje właściwe pozycje ciała podczas pracy (dodatkowo ilustrują je filmy, do których odsyłają kody QR). Publikacja uczy bezpiecznych i higienicznych zachowań w pracy, omawia ochronę przeciwpożarową (kody QR odsyłają do filmów szczegółowo wyjaśniających obsługę gaśnic). Ostatnią część podręcznika, poświęconą pierwszej pomocy, uzupełniają filmy z Akademii Ratownictwa Medicover. Wznowienie podręcznika w 2023 r. zostało rozszerzone o dodatkowe zadania sprawdzające wiedzę i umiejętności ucznia.

Kod A163802

Kod e-podręcznika AE65054



SPRAWDŹ,
CO W ŚRODKU



Piotr Dominik

BHP w branży gastronomicznej

Podręcznik, skierowany do uczniów kształcących się w zawodach z branży gastronomicznej, realizuje treści z zakresu bhp. W publikacji poruszono zagadnienia związane z zagrożeniami, które stwarza praca w gastronomii. Omówiono szczegółowo właściwą organizację stanowiska pracy, dzięki której można zmniejszyć ryzyko szkodliwego wpływu wykonywanych zadań na pracownika. Przybliżono zasady udzielania pierwszej pomocy. Zaprezentowano zagadnienia związane z bezpieczeństwem żywności oraz liczne druki z ksiąg HACCP.

Kod A159234



Katarzyna Sarna, Rafał Sarna

Język angielski zawodowy dla technika żywienia i usług gastronomicznych i technika usług kelnerskich

Zeszyt ćwiczeń zawiera specjalistyczne terminy: nazwy surowców, półsurowców, gotowych potraw, sprzętu używanego w gastronomii, poszczególnych technik gastronomicznych. Autorzy polecać położyli duży nacisk na komunikację z gościem, jego profesjonalną obsługę, a także na organizację pracy i radzenie sobie ze stresem. Publikacja prezentuje słownictwo przydatne podczas poszukiwania pracy oraz pokazuje, jak napisać CV i list motywacyjny. Zeszyt ćwiczeń pozwala szlifować umiejętności ważne w języku obcym: czytanie ze zrozumieniem i słuchanie (dzięki nagraniom dostępnym pod kodami QR) oraz mówienie (dzięki licznym zadaniom do rozwiązywania w parach).

Kod A159292



Anna Dul

Język niemiecki zawodowy w gastronomii

Zeszyt ćwiczeń do nauki języka niemieckiego zawodowego w gastronomii. W publikacji zawarto ćwiczenia dotyczące produktów spożywczych i dań, procesów technologicznych, akcesoriów i urządzeń gastronomicznych, sposobów przygotowywania dań i tworzenia menu. Omówiono również przepisy bhp, normy zatrudnienia w gastronomii, kwestię umowy o pracę, zasady rozmowy kwalifikacyjnej czy wypełniania kwestionariusza osobowego.

Kod A159209



Teresa Gorzelany, Wiesława Aue

Prowadzenie działalności gospodarczej (z KPS i OMZ)

Publikacja realizuje efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów. Autorki zaprezentowały wiedzę z zakresu planowania i prowadzenia działalności gospodarczej, objaśniły zasady funkcjonowania gospodarki rynkowej, omówiły przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej (prawo pracy, prawo o ochronie danych osobowych, prawo podatkowe, prawo autorskie). Treści teoretyczne zostały wsparte przykładami oraz ćwiczeniami ułatwiającymi zrozumienie opisanych zagadnień.

Kod A158501

TECHNIK HOTELARSTWA



Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń

Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Część 1

Podręcznik, skierowany do uczniów kształcących się w zawodach technik hotelarstwa i pracownik obsługi hotelowej, realizuje treści z zakresu kwalifikacji HGT.03 (Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie). Autorzy zamieścili w nim wiadomości dotyczące klasyfikacji obiektów i usług hotelarskich, systemów i sieci hotelarskich oraz zasad bhp obowiązujących w branży. Zaprezentowali informacje na temat przyjmowania i realizacji zamówień usług dodatkowych, ich organizowania i sporządzania dokumentacji. Liczne rysunki i zdjęcia ułatwią uczniowi zrozumienie opisanych treści. Wznowienie z 2024 r. zawiera aktualne dane statystyczne.

Kod A161240

Kod e-podręcznika AE61290



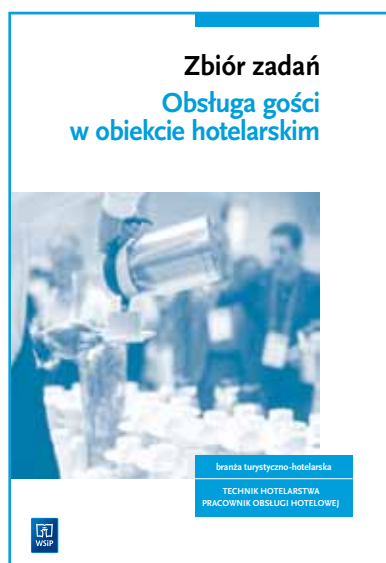
Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń

Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Część 2

Podręcznik, skierowany do uczniów kształcących się w zawodach technik hotelarstwa i pracownik obsługi hotelowej, realizuje treści z zakresu kwalifikacji HGT.03 (Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie). Autorzy wyczerpująco opisali kwestie dotyczące przestrzegania zasad zdrowego żywienia, przechowywania żywności, bielizny i zastawy stołowej, sporządzania jadłospisów i rozróżniania śniadań hotelowych oraz sposobów ich podawania. Omówili kwestie rozróżniania stanowisk pracy w dziale służby pięter, rodzajów jednostek mieszkalnych, prac porządkowych, technik sprzątania oraz obsługiwanego sprzętu i urządzeń do utrzymywania czystości. Liczne rysunki i zdjęcia ułatwią uczniowi zrozumienie opisanych treści.

Kod A161241

Kod e-podręcznika AE61289



Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń

Zbiór zadań. Obsługa gości w obiekcie hotelarskim

Zbiór zadań przeznaczony dla uczniów kształcących się w zawodach technik hotelarstwa i pracownik obsługi hotelowej z zakresu kwalifikacji HGT.03 (Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie). To idealna publikacja uzupełniająca podręczniki na temat obsługi gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Dzięki wykonaniu wielu różnorodnych zadań kandydat do zawodu lepiej zrozumie materiał, utrwali wiadomości i nauczy się stosowania wiedzy teoretycznej w praktyce.

Kod A161246



Barbara Cymańska-Garbowska, Danuta Witrykus, Grzegorz Wolak

Realizacja usług w recepcji. Część 1

Podręcznik przedstawia kwestie związane z bhp w recepcji hotelowej, potrzebami gości i ich oczekiwaniami, etyką, kulturą i savoir-vivre'em pracowników recepcji. Pokazuje zasady komunikowania się z gośćmi hotelowymi oraz etapy i techniki negocjacji stosowane do uzyskania warunków porozumienia. Omawia rolę recepcji w hotelu, stanowiska pracy i zadania pracowników. Wiedzę uzupełniają informacje dotyczące wyposażenia technicznego i całego procesu przygotowania rezerwacji, w tym m.in. sposobów i zasad dokonywania rezerwacji oraz wypełniania dokumentacji związanej z rezerwacją usług hotelarskich. Bogaty materiał ilustracyjny ułatwi uczniowi zrozumienie opisywanych treści.

Kod A161250

Kod e-podręcznika AE61287



Barbara Cymańska-Garbowska, Danuta Witrykus, Grzegorz Wolak

Realizacja usług w recepcji. Część 2

Publikacja zawiera informacje dotyczące procedury przyjęcia i wykwaterowania gości, w tym zasad rejestracji gości, przydziałów pokoi, prowadzenia dokumentacji hotelowej. Omawia zagadnienia związane ze świadczeniem gościom usług przez pracowników recepcji, m.in. pomoc w przenoszeniu bagażu, budzenie, przekazywanie wiadomości i korespondencji, udzielanie informacji, obsługę gości specjalnych. Podręcznik przedstawia rodzaje cen usług hotelarskich i stosowane rabaty, formy płatności w sprzedaży usług hotelarskich oraz zasady prowadzenia rachunku hotelowego gości. Pomocne w zrozumieniu i opanowaniu materiału są liczne zdjęcia i rysunki.

Kod A161252

Kod e-podręcznika AE61288



Barbara Cymańska-Garbowska,
Magdalena Świdarska, Anna Zawierucha

Zbiór zadań. Realizacja usług w recepcji

Publikacja uzupełniająca podręczniki z zakresu realizacji usług w recepcji. Dzięki wykonaniu wielu różnorodnych zadań uczniowie lepiej zrozumieją zasady komunikowania się z gośćmi hotelowymi oraz etapy i techniki negocjacji stosowane do uzyskania warunków porozumienia. Przećwiczą m.in. umiejętności przygotowania rezerwacji, prowadzenia dokumentacji hotelowej, świadczenia gościom usług przez pracowników recepcji, a także znajomość procedur przyjęcia, wykwaterowania gości i zasad prowadzenia rachunku hotelowego. To zestaw ćwiczeń i zadań pomocnych podczas realizacji zajęć, opracowany pod kątem efektów kształcenia i kryteriów weryfikacji opisanych w nowej podstawie programowej. Ta atrakcyjna i nowatorska publikacja pomoże nauczycielom w prowadzeniu zajęć edukacyjnych metodami motywującymi uczniów do aktywności, a uczniów zainspiruje do poszukiwań i twórczych rozwiązań oraz samodzielności.

Kod A161277

SPRAWDŹ,
CO W ŚRODKU



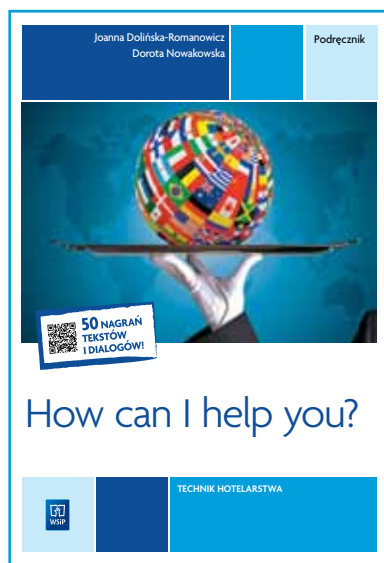


Aleksandra Lewandowska

Techniki pracy w hotelarstwie. Zeszyt ćwiczeń. Część 2

Zbiór ćwiczeń przeznaczony do kształcenia praktycznego w zawodzie technik hotelarstwa, poruszający zagadnienia z zakresu obsługi gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Obejmuje tematy dotyczące obsługi gości w obiekcie hotelarskim, sprzątnięcia jednostek mieszkalnych, procedur związanych z właściwym funkcjonowaniem działu housekeepingu, obsługi gości hotelowych w zakresie tworzenia usług dodatkowych. Ćwiczenia pomagają opanować niezbędne wiadomości teoretyczne oraz praktyczne – polecenia są zbliżone do tych, z którymi uczniowie spotykają się na egzaminie zawodowym. Zadania i ćwiczenia uzupełniono licznymi kolorowymi rysunkami i zdjęciami.

Kod A165712



Joanna Dolińska-Romanowicz, Dorota Nowakowska

How can I help you? Język angielski zawodowy w hotelarstwie

Podręcznik do nauki języka angielskiego zawodowego niezbędnego w kształceniu w zawodzie technik hotelarstwa. Przybliża słownictwo i zwroty potrzebne w różnych sytuacjach podczas pracy w hotelu. Prezentuje wzory pism i listów. Ilustracje i czytelne schematy pomagają zrozumieć i zapamiętać treści, a liczne ćwiczenia pozwalają szlifować znajomość języka angielskiego. Każda lekcja zawiera krótkie podsumowanie, co ułatwia powtórzenie materiału przed rozmową o pracę. Do każdego ćwiczenia ze słuchu dodano nagrania.

Kod A165703 ■ Nr w wykazie MEN 66/2013



Beata Krzysztofik

Wobei kann ich helfen? Język niemiecki zawodowy w hotelarstwie

Podręcznik do nauki języka niemieckiego zawodowego niezbędnego w kształceniu w zawodzie technik hotelarstwa. Przygotowuje do posługiwania się językiem niemieckim podczas pracy w hotelu. Zawiera wzory pism, listów, opisów hoteli. Przybliża słownictwo i zwroty typowe dla branży hotelarskiej. Ilustracje i schematy pomagają utrwalić wiadomości. Układ lekcji jest tematyczny. Każda zaczyna się krótkim streszczeniem. Podręcznik przydatny do szybkiego powtórzenia materiału.

Kod A165704 ■ Nr w wykazie MEN 67/2013



Adam Stefański

Marketing usług hotelarskich

Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa, przedstawiający zagadnienia z zakresu planowania i realizacji usług w recepcji. Wyjaśnia podstawowe pojęcia marketingu na przykładach zaczerpniętych z rynku usług hotelarskich. Opisuje także metody prowadzenia badań satysfakcji gości i zasady tworzenia strategii marketingowych. Prezentowane materiały udostępnione przez hotele ułatwiają odniesienie omawianych treści do rzeczywistych warunków, w których działają przedsiębiorstwa hotelarskie. Na szczególną uwagę zasługuje załącznik z kompletnym planem strategii marketingowej jednego z hoteli. Liczne ćwiczenia umożliwiają sprawdzenie umiejętności zdobytych przez ucznia.

Kod A165702 ■ Nr w wykazie MEN 42/2013



Barbara Cymańska-Garbowska, Danuta Witrykus, Jadwiga Pietras, Grzegorz Wolak

Działalność recepcji. Część 1

Podręcznik przeznaczony do kształcenia w zawodzie technik hotelarstwa w zakresie planowania i realizacji usług w recepcji. Omawia zagadnienia dotyczące: schematu organizacyjnego hotelu, roli recepcji, bezpieczeństwa pracy w recepcji, etyki i kultury pracy, zasad komunikowania się z gośćmi, organizacji pracy służby parterowej oraz procedury obsługi gości przez pracowników służby parterowej. Wiadomości teoretyczne wsparto licznymi przykładami i ilustracjami.

Kod A165707 ■ Nr w wykazie MEN 75/2013



Barbara Cymańska-Garbowska, Danuta Witrykus, Jadwiga Pietras, Grzegorz Wolak

Działalność recepcji. Część 2

Podręcznik przeznaczony do kształcenia w zawodzie technik hotelarstwa w zakresie planowania i realizacji usług w recepcji. Omawia zagadnienia dotyczące: struktury organizacyjnej recepcji, rezerwacji, procedur przyjęcia gości do hotelu, obsługi gości w trakcie pobytu oraz procedury wykwaterowania gości z hotelu (check-out). Wiadomości teoretyczne wsparto licznymi przykładami i ilustracjami.

Kod A165708 ■ Nr w wykazie MEN 86/2013



Joanna Duda, Sebastian Krzywda

Usługi żywieniowe w hotelarstwie

Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa, omawiający zagadnienia z zakresu obsługi gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Przedstawia wiedzę teoretyczną i praktyczną dotyczącą podstaw racjonalnego żywienia oraz zasad i regulaminów obowiązujących pracowników gastronomii. Przybliża także szczegółowo zagadnienia związane z obsługą gościa, w tym pracę na rozdzielni kelnerskiej, właściwe przygotowanie sali konsumenta, przyjmowanie i realizowanie zamówień. Liczne ilustracje i schematy pomagają w poprawnym zrozumieniu omawianych treści. Podręcznik podaje też praktyczne wskazówki, które mogą się przydać nie tylko w trakcie nauki, lecz także na początku drogi zawodowej.

Kod A165701 ■ Nr w wykazie MEN 43/2013



Renata Tylińska, Maria Danuta Wajgner

Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego

Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa, omawiający zagadnienia z zakresu planowania i realizacji usług w recepcji, a także obsługi gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Przybliża podstawowe pojęcia ekonomiczne, a następnie omawia najnowsze regulacje prawne dotyczące działalności gospodarczej, ze szczególnym naciskiem na przedsiębiorstwa hotelarskie. Wskazuje najważniejsze z punktu widzenia hotelarza akty prawne i wyjaśnia najczęściej spotykane wątpliwości. Zawiera wzory pism i istotne wyimki ustaw. Liczne pytania sprawdzające pozwalają ocenić stopień opanowania materiału przez ucznia.

Kod A165709 ■ Nr w wykazie MEN 68/2013



Bożena Granecka-Wrzosek

Usługi żywieniowe w hotelarstwie

Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa, realizujący treści z zakresu drugiej części kwalifikacji T.12 (Przygotowywanie i podawanie śniadań). Prezentuje wiedzę na temat przestrzegania zasad zdrowego żywienia, przechowywania żywności, niezbędnych surowców, bielizny i zastawy stołowej, sporządzania jadłospisów i rozróżniania śniadań hotelowych oraz sposobów ich podawania. Wiedzę teoretyczną wsparto licznymi przykładami, dokumentami, ćwiczeniami i ilustracjami wskazującymi sposoby jej praktycznego zastosowania.

Kod A161205



Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek

Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe

Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa, zawierający treści z zakresu trzeciej części kwalifikacji T.12 (Organizacja usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie). Prezentuje wiedzę na temat przyjmowania i realizacji zamówień usług dodatkowych, ich organizowania, sporządzania odpowiedniej dokumentacji, rozróżniania kategorii i form turystyki oraz klasyfikowania obiektów hotelarskich. Wiedzę teoretyczną wsparto licznymi przykładami, dokumentami, ćwiczeniami i ilustracjami wskazującymi sposoby jej praktycznego zastosowania.

Kod A161203



Jan Cetner

Marketing w hotelarstwie

Podręcznik do nauki zawodu technik hotelarstwa, prezentujący wiedzę na temat dobierania oferty hotelowej zgodnie z potrzebami gości, stosowania instrumentów promocji usług hotelarskich oraz planowania i podejmowania działań marketingowych. Poszerza informacje na temat zasad i narzędzi marketingu, technik analizy rynku usług hotelarskich oraz analizy konkurencji. Wiedzę teoretyczną wsparto licznymi przykładami, ćwiczeniami i ilustracjami wskazującymi sposoby jej praktycznego zastosowania.

Kod A161206



Bożena Granecka-Wrzosek, Witold Drogoń

Pracownia hotelarska

Publikacja sprawdza umiejętności związane ze stosowaniem sprzętu i technik sprzątania jednostek mieszkalnych, zasad uzupełniania wyposażenia jednostek mieszkalnych oraz procedur utrzymania czystości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Inne poruszane w niej zagadnienia dotyczą zasad i form przyjmowania zleceń na usługi dodatkowe oraz ich projektowania, a także przygotowywania jadłospisu zgodnie z obowiązującymi normami, dostosowanego do potrzeb gości. Po każdym rozdziale zamieszczono karty pracy zawierające zadania praktyczne do samodzielnego wykonania.

Kod A161213



Aldona Kleszczewska

Pracownia hotelarska. Działalność recepcji

Publikacja przeznaczona do kształcenia praktycznego w zawodzie technik hotelarstwa. Do wykorzystania podczas zajęć w pracowniach. Sprawdza umiejętności związane z przestrzeganiem procedur dotyczących obsługi gości w recepcji, sporządzaniem dokumentacji, przyjmowaniem płatności w różnych formach, oferowaniem usług dodatkowych i udzielaniem informacji turystycznej. Autorka publikacji kładzie również nacisk na sprawdzenie wiedzy na temat dobierania oferty hotelowej zgodnie z potrzebami gości, rezerwacji usług dla gości indywidualnych i grup oraz kompletowania wyposażenia recepcji. Po każdym rozdziale zamieszczono karty pracy zawierające zadania praktyczne do samodzielnego wykonania.

Kod A161431

TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI



Maria Napiórkowska-Gzula, Barbara Steblik

Przygotowanie imprez i usług turystycznych. Część 1

Podręcznik przedstawia podstawowe wiadomości z zakresu turystyki, takie jak: czynniki rozwoju turystyki, motywy podróżowania, kategorie, rodzaje i formy turystyki. Omawia także najczęściej świadczone w turystyce usługi i wyjaśnia, jak kreują one potrzeby klienta i jak je spełniają. Publikacja prezentuje produkt turystyczny i zasady jego tworzenia, najważniejsze dla turystyki akty prawne, a także rynek turystyczny. Skrótowno przedstawia zagadnienia z geografii turystycznej Polski, tak by zachęcić uczniów do samodzielnego poznawania ojczyźtych walorów przyrodniczych i kulturalnych. Wznowienie z 2023 r. zawiera aktualne dane statystyczne.

Kod A161262

Kod e-podręcznika AE61297



Maria Napiórkowska-Gzula, Barbara Steblik

Przygotowanie imprez i usług turystycznych. Część 2

Podręcznik przedstawia zasady wykorzystania wiedzy o wybranych regionach Europy w projektowaniu imprez turystycznych. Wskazuje systemy komputerowe i aplikacje mobilne przydatne w branży turystycznej. Koncentruje się na programowaniu i kalkulowaniu kosztów imprez turystycznych. Starannie dobrane przykłady ułatwiają zrozumienie tych zagadnień. Na końcu publikacji zaprezentowano podstawowe zasady marketingu w turystyce, a także ważne kompetencje personalne i społeczne, którymi powinien się wykazywać technik organizacji turystyki. Podręcznik wzbogacają piękne zdjęcia, pobudzające wyobraźnię i ciekawość świata, oraz użyteczne zrzuty ekranowe omawianych aplikacji komputerowych.

Kod A161263

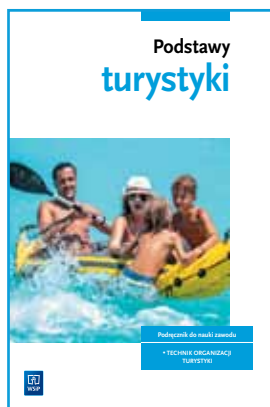


Barbara Steblik, Maria Napiórkowska-Gzula

Zbiór zadań praktycznych. Przygotowanie imprez i usług turystycznych

Zbiór zadań praktycznych, który pomoże uczniom przygotować się do egzaminu z kwalifikacji HGT.07, jest odpowiedzią na potrzeby nauczycieli. Publikacja wspomaga naukę rozwiązywania zadań przypisanych poszczególnym tematom. Stawia przed młodzieżą kompleksowe problemy, dokładnie takie, jakie występują na praktycznej części egzaminu. Zbiór zadań obfituje w różnorodne w formie ćwiczenia, z którymi praca nie tylko sprawdza poziom opanowania materiału, lecz także skłania do samodzielnego poszukiwań i pobudza ciekawość poznawczą. Zadania uczą „turystycznego” sposobu myślenia, który pomoże przyszłym technikom odnaleźć się na zawodowej ścieżce.

Kod A161293



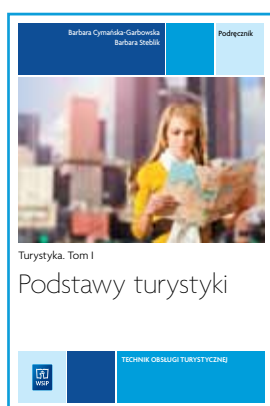
Grażyna Leszka

Podstawy turystyki

Znany i lubiany podręcznik, zaktualizowany i dopasowany do wymogów podstawy programowej z 2019 r., która włącza zagadnienia z podstaw turystyki do kwalifikacji, a tym samym sprawia, że znajomość tych zagadnień obowiązuje na egzaminie zawodowym. Publikacja przedstawia rynek turystyczny, jego produkty i klientów. Przybliża nowe przepisy prawne, wskazuje trendy w promocji turystyki i omawia szczegółowo metody marketingowe. Atutem są liczne ilustracje, stanowiące jednocześnie ważne przykłady dla opisywanych zagadnień. Ten podręcznik nie tylko pomoże zdać egzamin, ale także pozwoli uświadomić sobie pułapki rynku turystycznego.

Kod A161258

Kod e-podręcznika AE61291



Barbara Cymańska-Garbowska, Barbara Steblik

Podstawy turystyki

Podręcznik uczy rozróżniać produkty turystyczne, charakteryzować rodzaje turystyki, monitorować krajowy i zagraniczny ruch turystyczny, opisywać rodzaje usług turystycznych, omawiać rynek oraz podmioty gospodarcze świadczące usługi na rynku w tej branży. Na końcu każdego rozdziału zamieszczono pytania i ćwiczenia o zróżnicowanym stopniu trudności, które ułatwią uczniom sprawdzenie wiedzy i zdobytych umiejętności.

Kod A165720 ■ Nr w wykazie MEN 15/2014



Barbara Steblik, Lilianna Rzepka

Geografia turystyczna. Część 1

Podręcznik omawia podstawy geografii turystycznej oraz jej miejsce w strukturze nauk geograficznych, systematyzuje i wyjaśnia podstawowe pojęcia, a także zasady korzystania z różnych źródeł informacji i weryfikowania danych geograficznych. Charakteryzuje walory turystyczne Polski w podziale na przyrodnicze i antropogeniczne oraz opisuje poszczególne jednostki przestrzenne regionów turystycznych kraju. Mocnym atutem podręcznika są liczne zdjęcia omawianych atrakcji turystycznych.

Kod A165718

Kod e-podręcznika AE61292



Barbara Steblik, Lilianna Rzepka

Geografia turystyczna. Część 2

Podręcznik przeznaczony do kształcenia w zawodzie technik organizacji turystyki. Omawia walory turystyczne ponad dwudziestu krajów europejskich, prezentuje uwarunkowania przyrodnicze i gospodarcze rozwoju turystyki w Azji oraz w Afryce. Przybliża wybrane walory turystyczne Ameryk, Australii i Oceanii. Liczne kolorowe ilustracje oraz pytania i ćwiczenia pomogą uczniom lepiej zrozumieć i zapamiętać omawiane zagadnienia.

Kod A165719

Kod e-podręcznika AE61286





Renata Tylińska

Marketing usług turystycznych

Podręcznik uczy rozróżniać produkty turystyczne, charakteryzować rynek usług turystycznych i przestrzegać zasad marketingu w tej branży. Znajdują się w nim także treści dotyczące prowadzenia informacji turystycznej oraz sprzedaży usług turystycznych, w tym opracowywania materiałów promocyjnych, informatorów i katalogów oraz stosowania instrumentów marketingu w sprzedaży usług i imprez turystycznych. W podręczniku zebrano najważniejsze wiadomości pozwalające poznać instrumenty i zasady marketingu.

Kod A165714 ■ Nr w wykazie MEN 14/2014



Iwona Michniewicz, Maria Peć

Organizacja imprez i usług turystycznych. Część 1

Podręcznik przeznaczony do kształcenia w zawodzie technik obsługi turystycznej. Omawia zasady bezpieczeństwa i ochronę zdrowia w obsłudze turystycznej, prezentuje kategorie pracowników w branży. Koncentruje się na zasadach kultury i etyki zawodu, sposobach realizacji zadań, skutkach podejmowanych działań, umiejętnościach zawodowych. Przedstawia też zasady negocjacji i współpracy w zespole. Przekazuje wiedzę na temat przedsiębiorstw organizujących i obsługujących ruch turystyczny (ich działalności organizacyjnej, ekonomicznej i marketingowej).

Kod A165715 ■ Nr w wykazie MEN 18/2014



Maria Napiórkowska-Gzula, Barbara Steblik

Pracownia turystyczna. Część 1

Publikacja do praktycznej nauki zawodu technik organizacji turystyki omawia zagadnienia z zakresu planowania i realizacji imprez oraz usług turystycznych. Uczy wykorzystania wiedzy z geografii turystycznej oraz pozwala ćwiczyć umiejętności związane z tworzeniem programów imprez turystycznych i doбором właściwych usługodawców do ich realizacji. Pomaga szlifować umiejętność obsługi różnych imprez turystycznych, w tym także właściwego prowadzenia dokumentacji. Urozmaicone ćwiczenia wzbudzają zainteresowanie uczniów i ułatwiają opanowanie materiału teoretycznego.

Kod A161211



Iwona Michniewicz, Maria Peć

Obsługa turystyczna. Zeszyt ćwiczeń. Część 1

Zeszyt ćwiczeń do nauki w zawodzie technik obsługi turystycznej w zakresie przedmiotu obsługa turystyczna. Zawiera zadania i ćwiczenia do samodzielnego rozwiązania. Obejmuje zagadnienia związane z bhp, działalnością biura turystycznego, przedsiębiorstwami zaangażowanymi w organizację i obsługę ruchu turystycznego, profilaktyką podróży, produktem w biurze podróży, programowaniem imprez i usług turystycznych oraz kalkulowaniem kosztów tych imprez i usług.

Kod A165722



Włodzimierz Banasik, Hanna Borne-Januła

Planowanie i kalkulacja kosztów imprez turystycznych

Podręcznik do nauki zawodu technik obsługi turystycznej, realizujący treści z zakresu pierwszej części kwalifikacji T.13 (Planowanie i kalkulacja kosztów imprez i usług turystycznych). Uczy umiejętności dobierania usług turystycznych do potrzeb klientów oraz opracowywania programów imprez turystycznych, ustalania ich cen i sporządzania odpowiedniej dokumentacji.

Kod A152403 ■ Nr w wykazie MEN 76/2013



Zygmunt Kruczek

Informacja turystyczna. Część 1. Geografia turystyczna

Podręcznik do nauki zawodu technik obsługi turystycznej, realizujący treści z zakresu pierwszej części kwalifikacji T.14 (Prowadzenie informacji turystycznej). Uczy korzystania ze źródeł informacji geograficznej i udzielania informacji dotyczących walorów turystycznych regionów oraz zagospodarowania turystycznego. Wiadomości teoretyczne uzupełniono dużą liczbą atrakcyjnych ilustracji.

Kod A152405 ■ Nr w wykazie MEN 71/2013

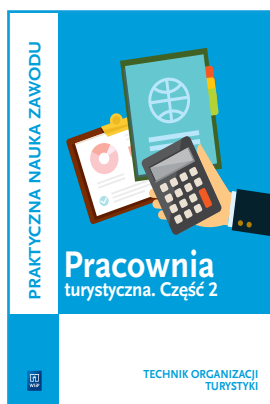


Zygmunt Kruczek

Informacja turystyczna. Część 2. Bazy danych i materiały promocyjne

Podręcznik do nauki zawodu technik obsługi turystycznej, realizujący treści z zakresu pierwszej części kwalifikacji T.14 (Prowadzenie informacji turystycznej). Uczy umiejętności potrzebnych do tworzenia i aktualizowania baz danych informacji turystycznej, opracowywania materiałów promocyjnych, informatorów i katalogów usług turystycznych.

Kod A152408 ■ Nr w wykazie MEN 72/2013



Maria Napiórkowska-Gzula, Barbara Steblik

Pracownia turystyczna. Część 2

Publikacja do praktycznej nauki zawodu technik obsługi turystycznej omawiająca zagadnienia z zakresu prowadzenia informacji turystycznej oraz sprzedaży usług turystycznych. Wydanie z 2024 r. zostało zaktualizowane. Obejmuje tematy dotyczące prowadzenia sprzedaży imprez i usług turystycznych oraz rozliczania ich kosztów. Ćwiczy umiejętność sporządzania umów i dokumentów sprzedaży. Pozwala na szlifowanie praktycznego stosowania instrumentów marketingu w sprzedaży usług i imprez turystycznych. Sprawdza w praktyce wiedzę z zakresu dokumentacji rozliczania imprez turystycznych i prowadzenia księgowości. Różnorodne zadania budzą pasję poznawczą ucznia, uczą go odpowiedzialności i samodzielności.

Kod A161224

EFEKTY KSZTAŁCENIA WSPÓLNE DLA ZAWODÓW BRANŻY HOTELARSKO-TURYSTYCZNEJ



Wanda Bukała

Bezpieczeństwo i higiena pracy

Nowa odsłona popularnego podręcznika wprowadzającego w tajniki bezpieczeństwa i higieny pracy. Publikacja prezentuje ujęcie prawne kwestii bhp, a następnie dokładnie omawia czynniki zagrożeń zawodowych, takie jak: hałas, drgania, mikroklimat, promieniowanie, czynniki chemiczne, pyły, obciążenie psychofizyczne. Podkreśla także wagę ergonomii w pracy i życiu codziennym, wskazuje właściwe pozycje ciała podczas pracy (dodatkowo ilustrują je filmy, do których odsyłają kody QR). Publikacja uczy bezpiecznych i higienicznych zachowań w pracy, omawia ochronę przeciwpożarową (kody QR odsyłają do filmów szczegółowo wyjaśniających obsługę gaśnic). Ostatnią część podręcznika, poświęconą pierwszej pomocy, uzupełniają filmy z Akademii Ratownictwa Medicover. Wznowienie podręcznika w 2023 r. zostało rozszerzone o dodatkowe zadania sprawdzające wiedzę i umiejętności ucznia.

Kod A163802

Kod e-podręcznika AE65054



Janusz Cichy

BHP w branży hotelarskiej

Podręcznik realizujący efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów branży hotelarskiej z zakresu bhp (Bezpieczeństwo i higiena pracy). Omówiono w nim zasady ochrony przeciwpożarowej w przedsiębiorstwie hotelarskim, kwestie odnoszące się do ergonomii pracy, podstawowe przepisy dotyczące prawnej ochrony pracy, źródła i czynniki szkodliwe w środowisku pracy oraz środki ochrony niezbędne do wykonywania zadań zawodowych.

Kod A161227



Teresa Gorzelany, Wiesława Aue

Prowadzenie działalności gospodarczej (z KPS i OMZ)

Publikacja realizuje efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów. Autorki zaprezentowały wiedzę z zakresu planowania i prowadzenia działalności gospodarczej, objaśniły zasady funkcjonowania gospodarki rynkowej, omówiły przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej (prawo pracy, prawo o ochronie danych osobowych, prawo podatkowe, prawo autorskie). Treści teoretyczne zostały wsparte przykładami oraz ćwiczeniami ułatwiającymi zrozumienie opisanych zagadnień.

Kod A158501



Magdalena Samulczyk-Wolska

Język angielski zawodowy w branży turystyczno-hotelarskiej

Zeszyt ćwiczeń do nauki języka angielskiego zawodowego w branży turystyczno-hotelarskiej. W publikacji zawarto ćwiczenia związane m.in. z biurem podróży, formami turystyki, atrakcjami turystycznymi, organizacją imprez turystycznych, rodzajami usług hotelarskich i ich rezerwacją, obiektami hotelarskimi i ich wyposażeniem. Scharakteryzowano również przepisy bhp i normy zatrudnienia.

Kod A161201



Patryk Chomicki

Język niemiecki zawodowy w branży turystyczno-hotelarskiej

Zeszyt ćwiczeń do nauki języka niemieckiego zawodowego w branży turystyczno-hotelarskiej. W publikacji zawarto ćwiczenia związane m.in. z biurem podróży, formami turystyki, atrakcjami turystycznymi, organizacją imprez turystycznych, rodzajami usług i ich rezerwacją, obiektami hotelarskimi i ich wyposażeniem. Scharakteryzowano również przepisy bhp i normy zatrudnienia.

Kod A161202

Bądź na bieżąco!

Zadbaj o swój dostęp do EDURANGI

Co zyskasz, wysyłając do nas aktualne Oświadczenie ze zgodami marketingowymi?

- Dostęp do platformy edukacyjnej EDURANGA na kolejne 5 lat, jeśli uczysz z podręczników WSiP.
- Nowe publikacje i materiały w ramach planowanych wysyłek.
- Pierwszeństwo rejestracji na e-spotkania, konferencje i szkolenia.
- Powiadomienia o ofertach i akcjach specjalnych.
- Zaproszenia na konsultacje oferty i materiałów dodatkowych.
- Informacje o nowościach i rabatach.
- Łatwiejszy i szybszy kontakt z WSiP.
- Dostęp do e-podręcznika do nauczanego zawodu!

ZAPOZNAJ SIĘ Z WYBRANĄ



NOWOŚCIĄ 2024

Zainteresowała Cię któraś z nowości wydawniczych 2024? Chciałbyś się z nią dokładniej zapoznać? Dołącz do bazy WSiP i wpisz na Oświadczeniu kod i tytuł wybranej książki – a my dostarczymy Ci ją do Twojej szkoły.

Prześlij do nas nowe Oświadczenie, jeśli:

Zmieniły się Twoje dane

W ostatnim czasie którekolwiek z Twoich danych (adres szkoły, nr telefonu, adres e-mail) uległy zmianie? **Konieczn**ie je zaktualizuj, przesyłając do nas wypełnione Oświadczenie.

Oświadczenie jest nieaktualne

Wysłałeś Oświadczenie do WSiP przed 2019 r.? **Konieczn**ie wypełnij je ponownie. Przekaż nam swoje podstawowe dane, przesyłając do nas wypełnione Oświadczenie.

Nie uczysz z publikacji WSiP

Uczysz z publikacji innych wydawnictw? Nie szkodzi. Pamiętaj, że **wypełnione Oświadczenie daje Ci możliwość otrzymywania zaproszeń na spotkania.**

Przesłane Oświadczenie będzie ważne przez kolejne 5 lat!

Wypełnione i podpisane Oświadczenie należy przesłać pocztą elektroniczną (skan lub zdjęcie podpisanego Oświadczenia) na adres e-mail oswiadczenie@wsip.com.pl lub pocztą tradycyjną na adres **WSiP SA, Dział Baz Danych, Al. Jerozolimskie 96, 00-807 Warszawa.**



Oświadczenie dla nauczycieli

Chcesz się zapoznać z ofertą edukacyjną WSiP i otrzymywać informacje o szkoleniach oraz nowych materiałach dydaktycznych?
Prosimy, podaj swoje dane i wyraż odpowiednią zgodę.

Dane Nauczyciela

Imię i nazwisko

Telefon E-mail
(pole wymagane dla potrzeb komunikacji elektronicznej)

Informacje o miejscu pracy

Nazwa instytucji

Ulica Nr budynku Kod pocztowy Miejscowość

Telefon

Funkcje sprawowane w ww. placówce:

- dyrektor nauczyciel wicedyrektor lider zespołu przedmiotowego
 inna, jaka

Planuję wybór cyklu wydawniczego WSiP na rok szkolny 2024/2025

TAK

Informacja o nauczanych przedmiotach i podręcznikach wykorzystywanych w roku szkolnym 2024/2025

Każdą z klas (grup): 1, 2, 3..., prosimy wpisać w osobnym wierszu tabeli.

Przedmiot / zawód	Typ placówki (technikum, szkoła branżowa)	Grupa wiekowa / klasa / kwalifikacja	Wydawca	Tytuł	Liczba uczniów

Wyrażam zgodę na otrzymywanie od WSiP na podany przeze mnie numer telefonu/adres e-mail informacji handlowych przekazywanych za pomocą telekomunikacyjnych urządzeń końcowych, w tym z wykorzystaniem automatycznych systemów wywołujących drogą elektroniczną:

SMS-em TAK / NIE, e-mailem TAK / NIE, drogą telefoniczną (kontakt z konsultantem) TAK / NIE.

Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych w celu informowania o produktach i usługach podmiotów współpracujących ze WSiP, działających na rynku edukacyjnym lub wydawniczym. TAK / NIE

Powyższe zgody można w każdym momencie wycofać, wysyłając do nas maila lub poprzez kliknięcie w link dezaktywujący, jeżeli taki znajdować się będzie w stopce wiadomości.

Administrator danych osobowych – Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne S.A. (WSiP) z siedzibą w Warszawie, Al. Jerozolimskie 96. W sprawach związanych z przetwarzaniem danych oraz realizacją praw przysługujących osobom, których te dane dotyczą, można kontaktować się z administratorem danych, kierując korespondencję na adres poczty elektronicznej wsip@wsip.com.pl lub z Inspektorem Ochrony Danych (IOD): iod@wsip.pl. Pełna informacja na temat przetwarzania danych osobowych znajduje się na drugiej stronie oświadczenia.

Pieczętka szkoły

Data Czytelny podpis

Niezbędna w przypadku zgłoszenia indywidualnego przez nauczyciela.

Wypełnione i podpisane oświadczenie należy przesłać:

- pocztą elektroniczną (skan podpisanego oświadczenia) na adres e-mail: oswiadczenie@wsip.com.pl lub
- pocztą tradycyjną na adres **WSiP SA, Dział Baz Danych, Al. Jerozolimskie 96, 00-807 Warszawa.**





Informacja o nauczanych przedmiotach i podręcznikach wykorzystywanych w roku szkolnym 2024/2025

Każdą z klas (grup): 1, 2, 3..., prosimy wpisać w osobnym wierszu tabeli.

Przedmiot / zawód	Typ placówki (technikum, szkoła branżowa)	Grupa wiekowa / klasa / kwalifikacja	Wydawca	Tytuł	Liczba uczniów

Dane osobowe

- Administratorem danych osobowych podanych w Oświadczeniu są Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne S.A. (WSiP) z siedzibą w Warszawie, Al. Jerozolimskie 96.
Adres e-mail: wsip@wsip.com.pl.
Kontakt do Inspektora Ochrony Danych: iod@wsip.pl.
Dane Osobowe będą przetwarzane przez Administratora zgodnie z Rozporządzeniem UE 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r., zwanym dalej „RODO”. Szczegółowe zasady przetwarzania Danych Osobowych przez Administratora zostały przedstawione poniżej.
- Cel i podstawa prawna oraz czas przetwarzania danych osobowych:
 - marketing bezpośredni produktów i usług Administratora (w tym profilowanie). Podstawą prawną przetwarzania danych jest prawnie uzasadniony interes administratora, jakim jest zgodnie z motywem 47 RODO, przetwarzanie danych osobowych do celów marketingu bezpośredniego. Profilowanie będzie realizowane wyłącznie w celu doboru lepiej dopasowanych dla nauczyciela informacji. Dane osobowe są przetwarzane do momentu zgłoszenia przez nauczyciela sprzeciwu na marketing lub profilowanie.
 - marketing produktów i usług podmiotów współpracujących ze WSiP, działających na rynku edukacyjnym lub wydawniczym. Podstawą prawną przetwarzania danych jest dobrowolna zgoda. Dane osobowe są przetwarzane do momentu wycofania przez nauczyciela zgody na przetwarzanie danych osobowych.
 - informacje handlowe przekazywane będą poprzez kanał komunikacji elektronicznej lub telefonicznej, zgodnie z wyrażoną przez nauczyciela zgodą. Wszystkie wyrażone dobrowolnie zgody nauczyciel może wycofać w dowolnym momencie poprzez przesłanie do administratora danych lub Inspektora ochrony danych, na wskazane powyżej dane kontaktowe, wniosku o wycofanie zgody.
- Odbiorcy danych:
 - upoważnieni pracownicy administratora danych.
 - usługodawcy, którym w drodze umowy powierzono przetwarzanie danych osobowych na potrzeby realizacji usług świadczonych dla administratora danych, w szczególności podmioty takie jak Call Center, dostawcy usług IT, agencje reklamowe, firmy realizujące usługi mailingowe, usługi logistyczne i kurierskie, kancelarie prawne i audytorzy zewnętrzni oraz ich upoważnieni pracownicy – w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonania zleconych przez WSiP usług. Przekazywanie danych do państw trzecich (tj. poza Europejski Obszar Gospodarczy). W związku z niektórymi działaniami administrator danych może korzystać z usług informatycznych zewnętrznych dostawców usług IT, co skutkować może przekazaniem danych osobowych do państwa trzeciego. Zapewniamy jednak, że przekazywane dane są odpowiednio zabezpieczone. W związku z powyższym współpracujemy wyłącznie z podmiotami, które podpisały z nami Standardowe Klauzule Umowne, zatwierdzone przez Komisję Europejską. W razie jakichkolwiek pytań w tym zakresie prosimy o kontakt, a prześlemy wszystkie niezbędne informacje.
- Dobrowolność podania danych. Podanie danych jest dobrowolne.
- Prawa związane z przetwarzaniem danych osobowych.
Nauczycielowi przysługuje prawo:
 - dostępu do danych oraz prawo żądania ich sprostowania.
 - sprzeciwu wobec przetwarzania danych na potrzeby marketingu bezpośredniego, w tym profilowania.
 - wycofania udzielonej dobrowolnie zgody na marketing produktów i usług podmiotów współpracujących ze WSiP, jak również na otrzymywanie informacji handlowych za pomocą wskazanych kanałów komunikacji elektronicznej. Wycofanie zgody nie będzie miało jednak wpływu na zgodność z prawem przetwarzania danych, którego dokonano zanim zgoda została wycofana.
 - do przeniesienia danych osobowych, tj. do otrzymania od WSiP swoich danych osobowych, w ustrukturyzowanym, powszechnie używanym formacie nadającym się do odczytu maszynowego. Nauczyciel może przesłać te dane innemu administratorowi danych.
 - do wniesienia w dowolnym momencie sprzeciwu wobec przetwarzania jego danych osobowych z przyczyn związanych z jego szczególną sytuacją.
 - do ograniczenia przetwarzania danych lub do ich usunięcia („prawo do bycia zapomnianym”).
- W celu skorzystania z powyższych praw należy skontaktować się z Administratorem lub z inspektorem ochrony danych. Dane kontaktowe wskazane są na początku paragrafu.
- Ponadto osoba, której dane dotyczą, ma prawo wnieść skargę na przetwarzanie jej Danych Osobowych przez Administratora do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (adres: ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa).

Wpisz nowość 2024 z oferty zawodowej, z którą chcesz się zapoznać

Wybrany jeden egzemplarz okazowy zostanie wysłany na adres placówki, w której uczysz.

Kod publikacji *	Tytuł	Nauczany przedmiot / zawód	Kwalifikacja

* Kod publikacji znajdziesz w katalogu zawodowym lub na stronie sklep.wsip.pl.

Przejdź do świata NOWOCZESNEJ EDUKACJI

Korzystaj z narzędzi, które ułatwią
Twoją codzienną pracę.

- Integracja z dziennikiem elektronicznym LIBRUS Synergia
- Obudowa metodyczna i biblioteka materiałów edukacyjnych
- **PLANSZE INTERAKTYWNE** dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych



NOWOŚCI

- **Rozwiązania** ze zbiorów zadań praktycznych Zeszyt GASTROnomiczny HGT.12.
- **Plansze interaktywne** zawierające grafiki, filmy i zadania interaktywne:
 1. Podział półtuszy.
 2. Klasyczne sposoby krojenia warzyw.



BESTSELLERY Klubu Nauczyciela

- **Rozwiązania ćwiczeń** z Zeszytów GASTROnomicznych HGT.02.
- **Sprawdziany z możliwością edycji** wraz z odpowiedziami i punktacją do podręcznika *Usługi gastronomiczne HGT.12.*
- **Sprawdziany z możliwością edycji** wraz z odpowiedziami i punktacją do podręcznika *Organizacja produkcji gastronomicznej HGT.12.*
- **Rozwiązania zadań** ze Zbioru zadań praktycznych *Przygotowanie imprez i usług turystycznych. HGT.07.*
- **Rozwiązania zadań** ze zbiorów zadań *Obsługa gości w obiekcie hotelarskim i Realizacja usług w recepcji.*
- **Karty pracy** z symulacjami biznesowymi do zawodów: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, technik organizacji turystyki.
- **Scenariusze lekcji** do zeszytów ćwiczeń *Procesy technologiczne w gastronomii.*
- **Karty pracy** z infografikami do zeszytu ćwiczeń *Język angielski zawodowy dla technika żywienia i usług gastronomicznych i technika usług kelnerskich.*

Zapewnij sobie dostęp do EDURANGI na kolejne 5 lat! Wystarczy, że prześlesz do nas wypełnione i podpisane Oświadczenie. Szczegóły na str. 34.



Oferta zawodowa

wsip.pl/oferta-szkolna-nauka-w-szkole/ksztalcenie-zawodowe/

- Informacje o nowościach
 - Kompleksowa oferta
 - Spotkania zawodowe
 - Formularze zamówienia
-



Sklep internetowy

sklep.wsip.pl

- Pełna oferta zawodowa
 - Nowości i zapowiedzi
 - Oferty rabatowe dla uczniów
-



Konsultant Edukacyjny

- Przedstawienie oferty do nauki zawodów
 - Prezentacja materiałów uzupełniających
 - Pomoc w złożeniu zamówienia
-



Infolinia 801 220 555

- Bezpośredni kontakt z pracownikiem wydawnictwa
 - Możliwość złożenia zamówienia
 - Wsparcie w nawigacji po zasobach
-



EDURANGA

eduranga.pl

- Biblioteka materiałów edukacyjnych
 - Obudowa metodyczna
 - Integracja z dziennikiem elektronicznym LIBRUS Synergia
-



Media społecznościowe

- Informacje o nowościach i wydarzeniach
- Ciekawostki, opinie, komentarze

Fanpage Kształcimy zawodowo z WSiP

facebook.com/ksztalcimyzawodowo

Grupa WSiP – Pogadajmy zawodowo

facebook.com/groups/pogadajmyzawodowowsip

LinkedIn Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne

linkedin.com/company/wsip-sa



**WYDAWNICTWA
SZKOLNE
i PEDAGOGICZNE**

Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne Spółka Akcyjna z siedzibą w Warszawie przy Al. Jerozolimskich 96, 00-807 Warszawa, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS: 0000595068, NIP 5272605292, kapitał zakładowy 40 736 880 zł (wplacony w całości). Numer rejestrowy BDO: 00011483.

