

PRZEDMIOT	TYTUŁ PODRĘCZNIKA	AUTOR	Wydawnictwo	Numer ewidencyjny
	Technik żywienia i usług gastronomicznych klasa I			
Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wanda Bakuła Krzysztof Szczęch	WSiP	
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	- Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie. - Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. część 1	Anna Kmiołek Anna Kmiołek	WSiP WSiP	21/2013
Pracownia gastronomiczna	Procesy gastronomiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń cz.1	Iwona Namysław Lidia Górka	WSiP	
Język angielski zawodowy	Elementary English for the restaurants industry „Ready to order”	Anne Baude Montserrat Iglesias Anna Inesta	Longman	
Język niemiecki zawodowy	- Wobei kann ich helfen? (cz.1) - Mein Beruf. Ćwiczenia z języka niemieckiego dla zawodowych i średnich szkół gastronomicznych.	Beata Krzysztofik Marzena Sosińska	Rea	
	Technik żywienia i usług gastronomicznych klasa II			
Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów cz. 3	Marzanna Zienkiewicz	WSiP	
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Sporządzanie potraw i napojów Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. część 1	Anna Kmiołek Anna Kmiołek	WSiP WSiP	
Zasady żywienia	Zasady żywienia Planowanie i ocena. Podręcznik do nauki zawodu	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska	WSiP	
Język angielski zawodowy	Elementary English for the restaurants industry „Ready to order”	Anne Baude Monserat Iglesias Virginia Evans	Longman Express	

	Cooking M. T.	Jenny Doodley	Publishing & EGIS	
Język niemiecki zawodowy	- Wobei kann ich helfen (cz.1) - Język niemiecki zawodowy w branży turystyczno-hotelarskiej	Beata Krzysztofik Patrik Chomicki	Rea WSiP	
Działalność gospodarcza w gastronomii	Prowadzenie działalności gospodarczej.	Teresa Gorzelany	WSiP	
Pracownia gastronomiczna	- Sporządzanie potraw i napojów - Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. część 1	Anna Kmiołek Anna Kmiołek	WSiP WSiP	
	Technik żywienia i usług gastronomicznych klasa III			
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności	Anna Kmiołek	WSiP	
Język angielski zawodowy	Highly Recommended 1. English for the hotel and catering industry. (A.W.)	Trish Stott Rod Revell	Oxford	
Język niemiecki zawodowy	Wobei kann ich helfen cz.2.	Beata Krzysztofik	Rea	
Zasady żywienia	Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska	WSiP	
Organizacja produkcji gastronomicznej	Organizacja produkcji gastronomicznej.	Anna Kmiołek	WSiP	
Usługi gastronomiczne	Usługi gastronomiczne	Anna Kmiołek	WSiP	
Działalność gospodarcza w gastronomii	Prowadzenie działalności gospodarczej.	Teresa Gorzelany	WSiP	
Pracownia gastronomiczna	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów Część 3 Wyposażenie zakładów gastronomicznych Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów cz. 1 i cz. 2	Marzanna Zienkiewicz Anna Kmiołek	WSiP WSiP	
Pracownia planowania żywienia i produkcji	Brak podręcznika	-	-	

gastronomicznej				
Pracownia obsługi klienta	Obsługa gości (konsumentów). Cz. 1	Renata Szajna Danuta Ławniczek Alina Ziaja		
	Kucharz klasa IV (stara podstawa programowa)			
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. 3	Małgorzata Konarzewska	Rea	
Organizacja i ekonomika gastronomii	Brak podręcznika	-		
Język angielski zawodowy	Highly Recommended 2 Studntt's Book Intermediate.	Trish Stott Alison Pohl	Oxford	
Pracownia gastronomiczna	Brak podręcznika			
	Technik organizacji usług gastronomicznych klasa IV (stara podstawa programowa)			
Ekonomika i organizacja gastronomii	Brak podręcznika	-		
Technologia gastronomiczna	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. 3	Krystyna Flis Aleksandra Procner	WSiP	
Obsługa konsumenta	Obsługa gości (konsumentów) część II	Renata Szajna Danuta Ławniczek Alina Ziaja	Rea	
Marketing w gastronomii	Brak podręcznika	-		
Język angielski zawodowy	Highly Recommended 2 Studntt's Book Intermediate.	Trish Stott Alison Pohl	Oxford	
Rachunkowość i finanse w gastronomii	Brak podręcznika	-		
Technika pracy biurowej	Technika pracy biurowej cz 2. Praca biurowa	Ewa Stefaniak – Piasek	WSiP	
Technik żywienia i usług gastronomicznych klasa IV (od roku 2015/2016)				
Zasady żywienia				
Organizacja produkcji gastronomicznej				
Usługi gastronomiczne				
Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej				

Pracownia obsługi klienta				
	Technik hotelarstwa klasa I			
Organizacja pracy w hotelarstwie	Rezerwacja usług hotelarskich. Obsługa gości w recepcji.	Witold Drogoń Witold Drogoń	WSiP WSiP	
Działalność recepcji	Rezerwacja usług hotelarskich.	Witold Drogoń	WSiP	
Język angielski zawodowy	Język angielski zawodowy w branży turystyczno-hotelarskiej (A.W.)	Magdalena Samulczyk – Wolska	WSiP	
Język niemiecki zawodowy	Wobei kann ich helfen? (cz.1) Ćwiczenia z języka niemieckiego dla zawodowych i średnich szkół gastronomicznych.	Beata Krzysztofik M.Sosińska	Rea	
Pracownia hotelarska	Rezerwacja usług hotelarskich. Obsługa gości w recepcji	Witold Drogoń Witold Drogoń	WSiP WSiP	
	Technik hotelarstwa klasa II			
Organizacja pracy w hotelarstwie	Organizacja pracy w hotelarstwie	E. Mitura E. Koniuszewska	Difin	
Działalność recepcji	Organizacja pracy w hotelarstwie	E. Mitura E. Koniuszewska	Difin	
Usługi żywieniowe w hotelarstwie	Usługi żywieniowe w hotelarstwie	B. Granecka - Wrzosek	WSiP	
Marketing usług hotelarskich	Marketing w hotelarstwie	Jan Center	WSIP	
Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego	Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego	Renata Tylińska Maria Wajner	Rea	
Język angielski zawodowy	Hotels and catering	Virginia Evans Jenny Doodley Veronica Garza	Express Publishing & EGIS	
Język niemiecki zawodowy	Wobei kann ich helfen? (cz.1) Język niemiecki zawodowy w branży turystyczno-hotelarskiej	P.Chomicki		
Pracownia hotelarska	Obsługa gości w recepcji. Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikację T.11	Witold Drogoń A. Rudziński J. Janaszek	WSiP WSiP Format AB	

Pracownia obsługi konsumenta	Obsługa gości (konsumentów). Cz.1	Renata Szajna Danuta Ławniczek Alina Ziaja	Rea	
Pracownia obsługi informatycznej	Obsługa informatyczna w hotelarstwie + płyta CD	Opracowanie: Daniel Dmytrowski Marcin Lichota Anna Witkowska Paweł Zięba pod kierownictwem Michała Czwojdziańskiego	Rea	Uwaga: podręcznik na 2 lata (do kl. II-III)
	Technik hotelarstwa klasa III			
Organizacja pracy w hotelarstwie	Organizacja pracy w hotelarstwie	E. Mitura E. Koniuszewska	Difin	
Usługi żywieniowe w hotelarstwie	Usługi żywieniowe w hotelarstwie	Bożena Granecka - Wrzosek		
Marketing usług hotelarskich	Marketing w hotelarstwie	Jan Center	WSIP	
Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego	Prowadzenie działalności gospodarczej	Gorzelany	WSiP	
Język angielski zawodowy	Hotels and catering	Virginia Evans Jenny Doodley Veronica Garza	Express Publishing & EGIS	
Język niemiecki zawodowy	Wobei kann ich helfen cz.2	B. Krzysztofik		
Pracownia hotelarska	Organizacja pracy w hotelarstwie	E. Mitura E. Koniuszewska	Difin	
Pracownia obsługi konsumenta	Obsługa gości (konsumentów).	Renata Szajna Danuta Ławniczak Alina Ziaja	Rea	
Pracownia obsługi informatycznej	Obsługa informatyczna w hotelarstwie + płyta CD	Opracowanie: Daniel Dmytrowski Marcin Lichota Anna Witkowska Paweł Zięba, pod kierownictwem: Michała Czwojdziańskiego	Rea	Uwaga: podręcznik na 2 lata (do kl. II-III)
	Technik hotelarstwa klasa IV (stara podstawa programowa)			
Marketing usług hotelarskich	Marketing usług hotelarskich	Adam Stefański	Rea	
Ekonomia i prawo w hotelarstwie	Brak podręcznika			

Obsługa informatyczna	Obsługa informatyczna w hotelarstwie	Mariola Milewska Andrzej Stasiak	WSiP	
Organizacja pracy w hotelarstwie	Organizacja pracy w hotelarstwie wraz z płytą CD	Sylwia Oparka Teresa. Nowicka	Wydawnictwo „Maria”	
Język angielski zawodowy	How can I help you cz. 2		Rea	
Język niemiecki zawodowy				
	Technik hotelarstwa			
	klasa IV (od roku 2015/2016)			
Organizacja pracy w hotelarstwie				
Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego				
Pracownia hotelarska				
Pracownia obsługi konsumenta				