

Lp.	Przedmiot	Autor	Podręcznik/Tytuł	Wydawnictwo
1	J.Polski	Dariusz Chemperek, Adam Kalbarczyk, Dariusz Trześniowski	Zrozumieć tekst-zrozumieć człowieka, cz.2.2 Zakres podstawowy	WSiP
2	język angielski	kontynuacja podręcznika wybranego przez nauczyciela		
3	Język niemiecki III.0	K. Łuniewska, Z. Wąsik	Alles Klar Neu 2 język niemiecki zakres podstawowy	WSiP
4	Język niemiecki III.1	K. Łuniewska, Z. Wąsik	Alles Klar 2b zakres rozszerzony	WSiP
5	Język niemiecki III.1	J. Bettleja, I. Nowicka, D. Wieruszewska	Repetitorium maturalne	PWN
6	Język francuski	M. Supryn-Klepacz	Francofolie express 2 i 3	Wydawnictwo szkolne PWN
7	historia i społeczeństwo	T. Maćkowski	Poznać przeszłość. Ojczysty Panteon i ojczyste spory	Nowa Era
8	historia i społeczeństwo	K. Kłodziński, T. Krzemiński	Poznać przeszłość. Europa i świat	Nowa Era
9	Matematyka	Wojciech Babiański, Lech Chańko, Joanna Czarnowska, Grzegorz Janocha	MATeMATyka2 . Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych, zakres podstawowy	NOWA ERA
10	Biologia rozszerzona	M. Marko-Worłowska, R. Kozik, W. Zamachowski, S. Krawczyk, F. Dubert, A. Kula	Biologia na czasie zakres rozszerzony 2	Nowa Era
11	Język angielski w gastronomii	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley	"Cooking"	Express Publishing
12	Usługi gastronomiczne	R. Szajna, J. Ławniczak	Usługi gastronomiczne	REA/WSiP
13	Zasady żywienia	H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda B. Sińska, H, Turlejska	Zasady żywienia. Planowanie i ocena	WSiP
14	Organizacja produkcji gastronomicznej	Anna Kmiótek	Organizacja produkcji gastronomicznej	WSiP
15	obsługa klientów w gastronomii	Renata Szajna i Danuta Ławniczak	Obsługa kelnerska. Część 2	REA s.j.
16	Obsługa klientów w gastronomii	Piotr Dominik	Pracownia obsługi klientów -- ćwiczenia	WSiP
17	technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Anna Kmiótek	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności	WSiP
18	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	Joanna Duda, Sebastian Krzywda	Pracownia organizacji żywienia	WSiP
19	Procesy technologiczne w gastronomii	Anna Kmiótek	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów Technologia gastronomiczna. Część II	WSiP

Z uwagi na zapowiedzi wydawnicze związane z kształceniem zawodowym pozostałe podręczniki do przedmiotów zawodowych będą podane w miarę ukazywania się na rynku wydawniczym