

PRZEDMIOTY OGÓLNOKSZTAŁCĄCE -2a,2b,2gk,3a,3b,3gk,4a,4b,4gk		
matematyka	„Matematyka 1, 2, 3”, Jankowska, Trzeciak, WSiP	DKO-4015-41/02
fizyka i astronomia	„Fizyka i astronomia. Kształcenie w zakresie podstawowym”, Jan Mostowski, Włodzimierz Natorf, Nina Tomaszewska, WSiP	DKO-4015-61/02
historia	„Historia 2. Zakres podstawowy”, J. Choińska-Mika, W. Lengauer, M. Tymowski, K. Zielińska, WsiP „Historia 3. Zakres podstawowy”, Burda, Halczak, Józefiak, Wydawnictwo OPERON	DKOS-5002-07/07
wiedza o społeczeństwie	„Wiedza o społeczeństwie. Zakres podstawowy”, Smutek, Wydawnictwo Operon	DKOS-5002-4/04
język polski	„Barwy epok. Kultura i literatura”, Witold Bobiński, Anna Janus-Sitarz, Bogusław Kołcz, WSiP, Warszawa 2006, wydanie czwarte zmienione,	DKOS-4015-96/02
język niemiecki zamawiany w szkole	„Hier und da. Podręcznik z ćwiczeniami”, S. Rapacka, M. Lewandowska, J. Nawrotkiewicz, Wydawnictwa szkolne PWN, Warszawa 2006	DKOS-5002-51/03
język angielski zamawiany w szkole	Kl 2:Real Life Wydawnictwo Pearson Longman - kontynuacje Kl 3a New English File, Clive Oxenden-OUP - kontynuacje Kl. 4b,3b: Repetytorium maturalne poziom podstawowy, Wydawnictwo Pearson Longman, nowe wydanie 2011 Kl.4a,4gk,3a: Oxford Repetytorium poziom podstawowy, M. Sosnowska OUP – kontynuacja	DKOS-4015-117/02 DKOS-4015-118/02
podstawy przedsiębiorczości	„Podstawy przedsiębiorczości” Filip Żurawski, Wydawnictwo MAC 2002	DKOS-4015-177/02
geografia	"Geografia na czasie 2" Geografia społeczno-ekonomiczna świata i Polski. B. Lenartowicz, E. Wilczyńska, M. Wójcik PWN 2008	
biologia	„Poznać zrozumieć. Biologia 2”, podręcznik B. Gąsińska, W. Kofta, T. Kropiowska, E. Zalewska, WSiP	MEN 225/08
chemia	„Poznać zrozumieć. Chemia 2”, podręcznik Zakres podst., B. Gąsińska, M. Kukier-Wyrwicka, W. Kofta, , WsiP	MEN 2/09
przysposobienie obronne	„Przysposobienie obronne. Część I. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego, liceum profilowanego i technikum”, Goniewicz M., Nowak A. W., Smutek Z. (wydanie trzecie zmienione). OPERON	DKOS-4015-2/01

PRZEDMIOTY ZAWODOWE 2a,2b,3a,3b,4a,4b – technik hotelarstwa - 341[04]/MEN/2008.02.07	
marketing usług hotelarskich 3a,3b	„Marketing usług hotelarskich”, A. Stefański, REA 2009
organizacja pracy w hotelarstwie 3a,3b,2a,2b	„Hotelarstwo – organizacja i technika pracy”, E. Koniuszewska, E. Mitura, DIFIN
obsługa konsumenta 3a,3b,2a,2b	„Obsługa konsumenta w hotelarstwie” cz. 1 i 2, J. Duda, S. Krzywda, REA
Język obcy zawodowy angielski 3a,3b,2a,2b - zamawiany w szkole	“Can I help you”, J. Dolińska-Romanowicz, D. Nowakowska, REA podręcznik zamawiany w szkole
Język obcy zawodowy niemiecki 3a,3b,2a,2b - zamawiany w szkole	Wobei kann ich helfen B. Krzysztofik, REA
ekonomika i prawo w hotelarstwie 3a,3b,2a,2b	„Podstawy ekonomiczne i prawne w hotelarstwie” M. Wajgner, R. Tylińska, REA

PRZEDMIOTY ZAWODOWE 2g,3g,4g – technik organizacji usług gastronomicznych - 512[03]/T-5,SP/MEN/1999.12.20	
Ekonomika i organizacja gastronomii 2g	bez podręcznika
Język obcy zawodowy angielski 3g,4g - zamawiany w szkole	4g: “Can I help you”, J. Dolińska-Romanowicz, D. Nowakowska, REA podręcznik zamawiany w szkole 3k: „Ready to order” – LONGMAN – 341[07]T-4,SP-2,SP-1/MENiS/2006.03.23
Marketing w gastronomii 3g,4g	„Marketing usług hotelarskich”, A. Stefański, REA 2009
Obsługa konsumenta 2g,3g,4g	„Obsługa gości (konsumentów)” cz. 1 i 2, R. Szajna, D. Ławniczak, A. Ziaja, REA
Rachunkowość i finanse w gastronomii 2g,3g,4g	„Podstawy rachunkowości i finansów w hotelarstwie” K. Książek, A. Hajdamowicz, REA 2007
Technologia gastronomiczna z zasadami żywienia 2g,3g,4g	„Technologia gastronomiczna” – cz. 1 i 2 + ćwiczenia, „Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta” – cz. 3 + ćwiczenia, U. Arens – Azevedo, REA

PRZEDMIOTY ZAWODOWE 2k,3k,4k – technik kelner - 512[01]/T,SP/MENiS/2005.08.04	
Język obcy zawodowy angielski 2k,3k,4k - zamawiany w szkole	„Ready to order” – LONGMAN – 341[07]T-4,SP-2,SP-1/MENiS/2006.03.23“ My profession – Ćwiczenia z języka angielskiego dla zawodowych I średnich szkół gastronomicznych”, M. Sosińska, REA
Obsługa konsumenta 2k,3k,4k	„Obsługa gości (konsumentów)” cz. 1 i 2, R. Szajna, D. Ławniczak, A. Ziaja, REA
Technologia gastronomiczna 2k	k „Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta” – cz. 3 + ćwiczenia, U. Arens – Azevedo, REA