

SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW

TECHNIKUM nr 9

w ZPSW w Kielcach

w roku szkolnym 2026/2027

TECHNIKUM- TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Klasa	L.p.	Zajęcia edukacyjne	Tytuł podręcznika, wydawnictwo
I	1.	Religia	„Szczęśliwi, którzy żyją wolnością ” wyd. Jedność
	2.	Język polski	„NOWE Ponad słowami 1.1 i 1.2, Podręcznik. Liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony”, wyd. Nowa Era
	3.	Język angielski	„Impulse 1” Student’s book+ Workbook, Gill Holley, Kate Pickering with Martha Inglot, wyd. Macmillan
	4.	Plastyka	„Spotkanie ze sztuką”, wyd. Nowa Era
	5.	Historia (p)	„ Poznać przeszłość ” : zakres podstawowy. Część 1, wyd. Nowa Era. Edycja 2024
	6.	Biznes i zarządzanie	„Krok w biznes i zarządzanie 1” Zakres podstawowy. Podręcznik do biznesu i zarządzania dla liceum ogólnokształcącego i technikum. T. Rachwał, M. Makiela Wyd. Nowa Era
	7.	Matematyka	„Nowa MATEMATyka 1”- zakres podstawowy Edycja 2024 - Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum, W. Babiański, L. Chańko, wyd. Nowa Era
	8.	Geografia (r)	„Oblicza geografii 1”, zakres rozszerzony, wydawnictwo: Nowa Era, Edycja 2024
	9.	Biologia	„Nowa Biologia na czasie 1”. Edycja 2024 - podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum- zakres podstawowy, A. Helmin, I. Holeczek, wyd. Nowa Era
	10.	Chemia	„To jest chemia” 1 - zakres podstawowy, podręcznik do liceum i technikum, R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod , edycja 2024, wyd. Nowa Era
	11.	Fizyka	„NOWE Odkryć fizykę 1”. Podręcznik dla liceum i technikum. Zakres podstawowy, M. Braun, W. Śliwa, wyd. Nowa Era
	12.	Informatyka	„NOWA Informatyka na czasie 1” - Edycja 2024 - podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum - zakres podstawowy, opracowanie zbiorowe, wyd. Nowa Era
	13.	Edukacja dla bezpieczeństwa	„Żyję i działam bezpiecznie” – edukacja dla bezpieczeństwa, J. Słomka, wyd. Nowa Era
	14.	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	„ Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii”, Kasperek, M. Kondratowicz, wyd. WSIP
	15.	Działalność gospodarcza w gastronomii	„Prowadzenie działalności gospodarczej”, T. Gorzelny, W. Aue, wyd. WSiP

	16.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02 Podręcznik. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Kucharz”, cz. 1 i 2, M. Konarzewska, wyd. WSiP
	17.	Pracownia gastronomiczna	„Pracownia gastronomiczna” cz. 1. Repetytorium- ćwiczenia praktyczne. Kwalifikacja HGT.02 L. Borkowicz, wyd. Format AB
	18.	Edukacja zdrowotna	Podręcznik zostanie wybrany w sierpniu.
II	1.	Religia	„Szczęśliwi, którzy żyją wiarą”, wyd. Jedność
	2.	Język polski	„NOWE Ponad słowami 1.2 i 2.1 zakres podstawowy i rozszerzony. Język polski liceum i technikum”, aut. M. Chmiel, A. Cisowska, J. Kościerzyńska, wyd. Nowa Era
	3.	Język angielski	„Impulse 1” Student’s book , <u>Catherine McBeth, Patricia Reilly, Karolina Kotorowicz - Jasińska</u> wyd. Macmillan
	4.	Historia(p)	„Poznać przeszłość”. Podręcznik do historii dla liceum i technikum, część 2. Zakres podstawowy. wyd. Nowa Era
	5.	Biznes i zarządzanie	„Krok w biznes i zarządzanie 2” Zakres podstawowy. Podręcznik do biznesu i zarządzania dla liceum ogólnokształcącego i technikum. T. Rachwał, M. Makiela wyd. Nowa Era
	6.	Biologia	„Nowa Biologia na czasie 2”, edycja 2024, A. Helmin, J. Holeczek, poziom podstawowy, wyd. Nowa Era
	7.	Matematyka	Nowa MATeMAtyka 2. Edycja 2024 – podręcznik do matematyki dla liceum i technikum, zakres podstawowy, J. Czarnowska, G. Janocha, wyd. Nowa Era
	8.	Chemia	„To jest chemia” 2 - zakres podstawowy, podręcznik do liceum i technikum R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod, edycja 2024, wyd. Nowa Era
	9.	Fizyka	„NOWE Odkryć fizykę 2” - podręcznik dla liceum i technikum, zakres podstawowy, edycja 2024, M. Braun, W. Sliwa, wyd. Nowa Era
	10.	Informatyka	„Nowa Informatyka na czasie 3” Edycja 2024 - podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum- zakres podstawowy, opracowanie zbiorowe, wyd. Nowa Era
	11.	Geografia (r)	„Oblicza geografii 2”, zakres rozszerzony, edycja 2024, wyd. Nowa Era
	12.	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	„Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Cz. 3. Wypożyczenie zakładów gastronomicznych”, M. Zienkiewicz, wyd. WSiP „Bezpieczeństwo i higiena pracy”, K. Szczęch, wyd. WSiP

	13.	Działalność gospodarcza w gastronomii	„Prowadzenie działalności gospodarczej”, T. Gorzelany, W. Aue, wyd. WSiP
	14.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	„Gastronomia. Tom II. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” cz. 1 i 2, M. Konarzewska, wyd. WSiP
	15.	Zasady żywienia	„Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, H. Kunachowicz, I. Nadolnoa, B. przygoda, B. Sińska, wyd. WSiP
	16.	Organizacja produkcji gastronomicznej	„Organizacja produkcji gastronomicznej”, A. Kmiołek, wyd. WSiP
	17.	Usługi gastronomiczne	„Organizacja żywienia i usług gastronomicznych”. J. Duda, S. Krzywda, M.Zienkiewicz, wyd. WSiP
	18.	Pracownia gastronomiczna	„Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna”, cz. 1 i 2, A. Kmiołek, wyd. WSiP
	19.	Edukacja zdrowotna	Podręcznik będzie wybrany w sierpniu.
	20.	Edukacja obywatelska	„Edukacja obywatelska. Masz wpływ. Zakres podstawowy, część 1. Podręcznik dla liceum i technikum”, wyd. Nowa Era
III	1.	Religia	„Szczęśliwi, którzy żyją pełnią życia”, wyd. Jedność
	2.	Język polski	„Nowe Ponad słowami 2.2 i 3.1 zakres podstawowy i rozszerzony. Język polski liceum i technikum”, M. Chmiel, A. Cisowska, J. Kościerzyńska, wyd. Nowa Era
	3.	Język angielski	„Impulse 2” Student’s book, Catherine McBeth, Patricia Reilly, Karolina Kotorowicz - Jasińska, wyd. Macmillan (kontynuacja podręcznika)
	4.	Historia (p)	„Poznać przyszłość” – podręcznik do historii dla liceum i technikum. Zakres podstawowy, część 3, wyd. Nowa Era
	5.	Biologia	„Biologia na czasie 3”, Edycja 2024 poziom podstawowy, wyd. Nowa Era
	6.	Matematyka	„MATeMAtyka 3”, Edycja 2024 – podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy, W. Babiański, L. Chańko, J. Czarnowska, G. Janocha, wyd. Nowa Era
	7.	Chemia	„To jest chemia 2. Chemia organiczna” - podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy, R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod, wyd. Nowa Era
	8.	Fizyka	„Odkryć fizykę 3” Edycja 2024 - podręcznik dla liceum i technikum, zakres podstawowy, M. Braun, W. Sliwa, wyd. Nowa Era

	9.	Informatyka	„NOWA Informatyka na czasie 3” - podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum- zakres podstawowy, opracowanie zbiorowe, wyd. Nowa Era
	10.	Geografia (r)	„Oblicza geografii 3” . Edycja 2024. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum - zakres rozszerzony, T. Rachwał, W. Kilar, wyd. Nowa Era
	11.	Język angielski zawodowy	„Język angielski zawodowy w gastronomii”, K. Sarna, R. Sarna, wyd. WSiP
	12.	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	„Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Cz. 3. Wypożyczenie zakładów gastronomicznych”, M. Zienkiewicz, wyd. WSiP „Bezpieczeństwo i higiena pracy”, K. Szczęch, wyd. WSiP
	13.	Działalność gospodarcza w gastronomii	„Prowadzenie działalności gospodarczej”, T. Gorzelany, W. Aue, wyd. WSiP
	14.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	„Gastronomia. Tom II. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”, cz. 1 i 2, M. Konarzewska, wyd. WSiP
	15.	Zasady żywienia	„Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. przygoda, B. Sińska, wyd. WSiP
	16.	Organizacja produkcji gastronomicznej	„Organizacja produkcji gastronomicznej”, A. Kmiołek, wyd. WSiP
	17.	Usługi gastronomiczne	„Usługi gastronomiczne”, A. Kmiołek, wyd. WSiP
	18.	Pracownia gastronomiczna	„Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna”, cz. 1 i 2, A. Kmiołek, wyd. WSiP
	19.	Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej	„Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Sińska, H. Turlejska, wyd. WSiP
	20.	Pracownia obsługi klienta	„Pracownia obsługi klienta” – praktyczna nauka zawodu, P. Dominik, wyd. WSiP
	21.	Edukacja zdrowotna	Podręcznik zostanie wybrany w sierpniu.
	22.	Edukacja obywatelska	„Masz wpływ” – edukacja obywatelska. Zakres podstawowy, część2. Podręcznik dla liceum i technikum, wyd. Nowa Era.
IV	1.	Religia	„Szczęśliwi, którzy żyją pełnią życia”, wyd. Jedność
	2.	Język polski	„Ponad słowami 3”, cz.1 i 2, M. Matecka, A. Cisowska, J. Kościerzyńska, wyd. Nowa Era
	3.	Język angielski	Repetitorium. Podręcznik do szkół ponadpodstawowych. Poziom podstawowy i rozszerzony. M. Rosińska, L. Edwards, wyd. Macmillan

	4.	Historia (r)	„Zrozumieć przeszłość. Część 4” Edycja 2024 - podręcznik do historii dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony wyd. Nowa Era
	5.	Biologia	„ Biologia na czasie 3”, Edycja 2024 A. Helmin, J. Holeczek, poziom podstawowy, wyd. Nowa Era
	6.	Matematyka	„MATeMAtyka 4” Edycja 2024 – podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy, W. Babiański, L. Chańko, J. Czarnowska, G. Janocha, wyd. Nowa Era
	7.	Chemia	„ To jest chemia 2. Chemia organiczna” - podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy, R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod, wyd. Nowa Era
	8.	Fizyka	„ Odkryć fizykę 3” Edycja 2024 - podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy, M. Braun, W. Śliwa, wyd. Nowa Era
	9.	Geografia (p)	„Oblicza geografii 3” Edycja 2024 - Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum - zakres podstawowy, wyd. Nowa Era
	10.	Język angielski zawodowy	„Język angielski zawodowy w gastronomi”, K. Sarna, R. Sarna, wyd. WSiP
	11.	Działalność gospodarcza w gastronomii	„Prowadzenie działalności gospodarczej”, T. Gorzelany, W. Aue, wyd. WSiP
	12.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	„Gastronomia. Tom II. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”, cz. 1 i 2, M. Konarzewska, wyd. WSiP
	13.	Zasady żywienia	„ Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, H. Kunachowicz, I. Nadolnoa, B. przygoda, B. Sińska, wyd. WSiP
	14.	Organizacja produkcji gastronomicznej	„Organizacja produkcji gastronomicznej”, A. Kmiołek, wyd. WSiP
	15.	Usługi gastronomiczne	„Usługi gastronomiczne”, A. Kmiołek, wyd. WSiP
	16.	Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej	„Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Sińska, H. Turlejska, wyd. WSiP
	17.	Pracownia obsługi klienta	„Pracownia obsługi klienta” – praktyczna nauka zawodu, P. Dominik, wyd. WSiP
V	1.	Religia	„Szczęśliwi, którzy żyją miłością” wyd. Jedność
	2.	Język polski	„Ponad słowami 4” M. Matecka, A. Cisowska, J. Kościerzyńska, wyd. Nowa Era

	3.	Język angielski	Repetitorium. Podręcznik do szkoły ponadpodstawowej. Poziom podstawowy i rozszerzony, M. Rosińska, L. Edwards, wyd Macmillan
	4.	Historia (r)	„Zrozumieć przeszłość, część 4”. Edycja 2024. Podręcznik do historii dla liceum ogólnokształcącego i technikum–zakres rozszerzony, wyd. Nowa Era
	5.	Matematyka	„MATeMATyka 4” Edycja 2024 – podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy, J. Wesołowska, W. Babiański, L. Chańko, J. Czarnowska, J. Wesołowska, wyd. Nowa Era
	6.	Język angielski zawodowy	„Język angielski zawodowy w gastronomii”, K. Sarna, R. Sarna, wyd. WSiP
	7.	Menager w gastronomii	Podręcznik będzie wybrany w sierpniu.
	8.	Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne	Podręcznik będzie wybrany w sierpniu.
	9.	Pracownia dietetyczna	Podręcznik będzie wybrany w sierpniu.

TECHNIKUM - TECHNIK HOTELARSTWA

Klasa	L.p.	Zajęcia edukacyjne	Tytuł podręcznika, wydawnictwo
I	1.	Religia	„Szczęśliwi, którzy żyją wolnością ” wyd. Jedność
	2.	Język polski	„NOWE Ponad słowami 1.1 i 1.2, Podręcznik. Liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony”, wyd. Nowa Era
	3.	Język angielski	„Impulse 1” Student’s book+ Workbook, Gill Holley, Kate Pickering with Martha Inglot wyd. Macmillan
	4.	Historia (r)	„Zrozumieć przeszłość”. Zakres rozszerzony, część 1, wyd. Nowa Era. Edycja 2024
	5.	Biznes i zarządzanie	„Krok w biznes i zarządzanie 1” Zakres podstawowy. Podręcznik do biznesu i zarządzania dla liceum ogólnokształcącego i technikum. T. Rachwał, M. Makiela wyd. Nowa Era
	6.	Matematyka	„NOWA Matematyka 1”, Edycja 2024 – podręcznik do matematyki dla liceum i technikum, zakres podstawowy, J. Czarnowska, G. Janocha, wyd. Nowa Era
	7.	Geografia	„Oblicza geografii 1”, zakres podstawowy, wydawnictwo: Nowa Era, Edycja 2024
	8.	Biologia	„Biologia na czasie 1” Edycja 2024 - podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum- zakres podstawowy, A. Helmin, I. Holeczek, wyd. Nowa Era

	9.	Chemia	„To jest chemia” 1 - zakres podstawowy, podręcznik do liceum i technikum R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod, wyd. Nowa Era, edycja 2024
	10.	Fizyka	„NOWE Odkryć fizykę 1” Edycja 2024 - zakres podstawowy. Podręcznik dla liceum i technikum, M. Braun, W. Śliwa, wyd. Nowa Era
	11.	Informatyka	„NOWA Informatyka na czasie 1” Edycja 2024 - podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum- zakres podstawowy, opracowanie zbiorowe, wyd. Nowa Era
	12.	Edukacja dla bezpieczeństwa	„Żyję i działam bezpiecznie” – edukacja dla bezpieczeństwa, J. Słomka, wyd. Nowa Era
	13.	Bezpieczeństwo i higiena pracy w hotelarstwie	BHP w branży hotelarskiej, J. Cichy, wyd. WSiP
	14.	Podstawy hotelarstwa	„Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe w hotelarstwie” W. Drogoń, B. Granecka-Wrzosek, wyd. WSiP Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie część 1i 2 HGT -03, B. Granecka-Wrzosek, W. Drogoń, wyd. WSiP
	15.	Organizacja pracy służby pięter Pracownia służby pięter	Obsługa gości w obiektach świadczących usługi hotelarskie, A. Lewandowska, wyd. Format AB 2019 Dokumentacja hotelowa – kwalifikacja HGT.03 Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, B. Bodusz, wyd. Format AB 2019 Zbiór zadań – Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, B. Granecka-Wrzosek, W. Drogoń, wyd. WSiP 2019
	16.	Obsługa konsumenta hot. Pracownia obsługi konsumenta	Obsługa konsumenta w hotelarstwie cz.1 i 2, J. Duda, S. Krzywda, wyd. Rea
	17.	Język angielski zawodowy	„Język angielski zawodowy w branży turystyczno-hotelarskiej, zeszyt ćwiczeń, M. Samulczyk-Wolska, wyd. WSiP
II	18.	Edukacja zdrowotna	Podręcznik będzie wybrany w sierpniu.
	1.	Religia	„Szczęśliwi, którzy żyją wolnością” wyd. Jedność
	2.	Język polski	„NOWE Ponad słowami 2.1 i 1.2 zakres podstawowy i rozszerzony. Język polski liceum i technikum” aut. M. Chmiel, A. Cisowska, J. Kościerzyńska, wyd. Nowa Era
	3.	Język angielski	„Impulse 1” Student’s book+ Workbook, Gill Holley, Kate Pickering with Martha Inglot, wyd. Macmillan

4.	Historia (r)	„Zrozumieć przeszłość”. Zakres rozszerzony, część 2. Podręcznik do historii dla liceum i technikum. wyd. Nowa Era. Edycja 2024
5.	Edukacja obywatelska	Edukacja obywatelska. Masz wpływ. Zakres podstawowy, część 1. Podręcznik dla liceum i technikum, wyd. Nowa Era
6.	Biznes i zarządzanie	„Krok w biznes i zarządzanie 2” Zakres podstawowy. Podręcznik do biznesu i zarządzania dla liceum ogólnokształcącego i technikum. T. Rachwał, M. Makiela Wyd. Nowa Era
7.	Matematyka	Nowa MATeMATyka 2. Edycja 2024 – podręcznik do matematyki dla liceum i technikum, zakres podstawowy, J. Czarnowska, G. Janocha, wyd. Nowa Era
8.	Geografia (p)	„Oblicza geografii 2”, zakres podstawowy, wyd. Nowa era, Edycja 2024
9.	Biologia	„Biologia na czasie 2” Edycja 2024 - podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum- zakres podstawowy, A. Helmin, I. Holeczek, wyd. Nowa Era
10.	Chemia	„To jest chemia” 2 - zakres podstawowy, podręcznik do liceum i technikum R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod, wyd. Nowa Era, edycja 2024
11.	Fizyka	„NOWE Odkryć fizykę 2” Edycja 2024 - zakres podstawowy. Podręcznik dla liceum i technikum, M. Braun, W. Śliwa, wyd. Nowa Era
12.	Informatyka	„NOWA Informatyka na czasie 3” Edycja 2024 - podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum- zakres podstawowy, opracowanie zbiorowe, wyd. Nowa Era
13.	Bezpieczeństwo i higiena pracy w hotelarstwie	Kontynuacja podręcznika z kl. I
14.	Podstawy hotelarstwa	Kontynuacja podręcznika z kl. I
15.	Organizacja pracy służby pięter Pracownia służby pięter	Kontynuacja podręcznika z kl. I
16.	Obsługa konsumenta hot. Pracownia obsługi konsumenta hotelu	„Pracownia hotelarska – praktyczna nauka zawodu”, wyd. WSiP zeszyt ćwiczeń, M. Halama, wyd. własne
17.	Działalność recepcji Obsługa gości recepcji	„Obsługa gości w recepcji”, W. Dragoń, wyd. WSiP Testy i zadania przygotowujące do egzaminu zawodowego. Recepcja, M. Halama, wyd. własne
18.	Rezerwacja usług hotelarskich	Pracownia recepcji – zbiór zadań, M. Halama, wyd. własne

	19.	Język angielski zawodowy	„Język angielski zawodowy w branży turystyczno-hotelarskiej, zeszyt ćwiczeń, M. Samulczyk-Wolska, wyd. WSiP
	20.	Edukacja zdrowotna	Podręcznik będzie wybrany w sierpniu.
III	1.	Religia	„Szczęśliwi, którzy żyją wolnością” wyd. Jedność
	2.	Język polski	„NOWE Ponad słowami 2.2 i 3.1 zakres podstawowy i rozszerzony. Język polski liceum i technikum” aut. M. Chmiel, A. Cisowska, J. Kościerzyńska, wyd. Nowa Era
	3.	Język angielski	„Impulse 2” Student’s book, Catherine McBeth, Patrycja Reilly, Karolina Kotorowicz-Jaśńska, wyd. Macmillan
	4.	Historia (r)	„Zrozumieć przeszłość”. Zakres rozszerzony, część 3. Podręcznik do historii dla liceum i technikum. wyd. Nowa Era. Edycja 2024
	5.	Edukacja obywatelska	Edukacja obywatelska. Masz wpływ. Zakres podstawowy, część 2. Podręcznik dla liceum i technikum, wyd. Nowa Era
	6.	Matematyka	Nowa MATeMATyka 3. Edycja 2024 – podręcznik do matematyki dla liceum i technikum, zakres podstawowy, J. Czarnowska, G. Janocha, wyd. Nowa Era
	7.	Geografia (p)	„Oblicza geografii 2”, zakres podstawowy, wyd. Nowa era, Edycja 2024
	8.	Biologia	„Biologia na czasie 3” Edycja 2024 - podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum- zakres podstawowy, A. Helmin, I. Holeczek, wyd. Nowa Era
	9.	Chemia	„ To jest chemia 2. Chemia organiczna” - podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy, R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod, wyd. Nowa Era
	10.	Fizyka	„Odkryć fizykę 3” Edycja 2024 - zakres podstawowy, Podręcznik dla szkół ponadpodstawowych M. Braun,W. Śliwa, wyd. Nowa Era
	11.	Informatyka	„ NOWA Informatyka na czasie 3” Edycja 2024 - podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum- zakres podstawowy, opracowanie zbiorowe, wyd. Nowa Era
	12.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Kontynuacja podręcznika z kl.II
	13.	Obsługa konsumenta hot. Pracownia obsługi konsumenta	Kontynuacja podręcznika z kl. I
	14.	Działalność recepcji	Rezerwacja usług w recepcji cz.1 HGT 06 i cz.2 HGT 06, B. Cymańska-Grabowska, D. Witrykus, G. Wolak, wyd. WSiP
	15.	Usługi barmańskie i baristyczne	Usługi żywieniowe w hotelarstwie, J. Duda, S. Krzywda, wyd. WSiP, n.IV

16.	Obsługa gości w recepcji	Kontynuacja podręcznika z kl. II
17.	Rezerwacja usług hotelarskich	Kontynuacja podręcznika z kl. II
18.	Usługi dodatkowe w hotelarstwie Pracownia hotelarska Pracownia usług dodatkowych	Pracownia hotelarska HGT.06. Realizacja usług w recepcji, A. Lewandowska, wyd. AB FORMAT 2021 Dokumentacja hotelu HGT,06, Realizacja usług w recepcji, B. Bodusz, wyd. AB FORMAT 2020 Zbiór zadań. Realizacja usług w recepcji HGT 06, B. Cymańska-Grabowska, H. Świdorska, A. Zawierucha
19..	Język angielski zawodowy	„Język angielski zawodowy w branży turystyczno-hotelarskiej, zeszyt ćwiczeń, M. Samulczyk-Wolska, wyd. WSiP
23.	Edukacja zdrowotna	Podręcznik będzie wybrany w sierpniu.