

Obowiązkowe zajęcia edukacyjne		Klasa 1- Kucharz
<b>Przedmioty ogólnokształcące</b>		
1.	Język polski	J. Kusiak. <i>Język polski. Część 1. Podręcznik dla zasadniczej szkoły zawodowej. Odkrywamy na nowo.</i> OPERON. MEN: 526/1/2012/2015.
2.	Język niemiecki	C. Tkadleckova, P. Tlustý . <i>Genau! 1 Język niemiecki dla szkół ponadgimnazjalnych, technika i szkoły zawodowe.</i> Wydawnictwo LektorKlett. MEN: 651/1/2013
3.	Historia	-----
4.	Wiedza o społeczeństwie	-----
5.	Podstawy przedsiębiorczości	J.Kobro, Z.Smutek. <i>Podstawy przedsiębiorczości. Podręcznik do szkół ponadgimnazjalnych.</i> OPERON
6.	Geografia	B. Lenartowicz, M. Wójcik <i>Czas na geografię. Kształcenie w zakresie podstawowym .</i> Wyd. PWN. Nr dopuszczenia 355/2011
7.	Biologia	Emilia Bonar, Weronika Krzeszowiec-Jeleń, Stanisław Czachorowski <i>Biologia na czasie. Zakres podstawowy.</i> Wyd. Nowa Era. Nr dopuszczenia 450/2012
8.	Chemia	R. Hassa, A. Mrzigod. J.Mrzigod <i>To jest chemia</i> Wyd. Nowa Era. Nr dopuszczenia 438/2012
9.	Fizyka	M. Fijałkowska <i>Świat fizyki. Kształcenie z zakresie podstawowym. Nr dopuszczenia 394/2011</i>
10.	Matematyka	W. Babiński, K. Wej <i>Matematyka cz. 1.</i> Wyd. Nowa Era. Nr dopuszczenia 573/1/2012/2015
11.	Informatyka	-----
12.	Wychowanie fizyczne	-----
13.	Edukacja dla bezpieczeństwa	Jarosław Słoma. <i>Żyję i działam bezpiecznie .</i> Wyd. Nowa Era. Nr dopuszczenia 426/2012
14.	Wychowanie do życia w rodzinie	M.Ryś, T.Król. <i>Wędrując ku dorosłości. Podręcznik dla uczniów klas I - III szkoły ponadgimnazjalnej (NPP) .</i> Rubikon
<b>Kształcenie zawodowe teoretyczne</b>		
15.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	A. Kasperek, M. Kondratowicz. <i>Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.</i> WSiP. Rok dop. 2013
16.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	D. Górecka, H.Limanówka, E Superczyńska, M. Żylińska-Kaczmarek. <i>Żywność i usługi gastronomiczne. Cz. 1</i> Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Kwalifikacja T.6. Sporządzanie potraw i napojów. Wyd. Format AB. Rok dopuszczenia 2015
<b>Kształcenie zawodowe praktyczne</b>		
17.	Procesy technologiczne w gastronomii	Materiały własne