

L.p.		Obowiązkowe zajęcia edukacyjne	Klasa 3 TC - Kelner (1/2 klasy)
Przedmioty ogólnokształcące			
1.	Język polski	K.Biedrzycki, E.Jaskółowa, E.Nowak. <i>Świat do przeczytania. STENTOR. Podręcznik dla klasy II liceum i technikum, część 1.</i> Nr dopuszczenia 545/3/2013 . K.Biedrzycki, E.Jaskółowa, E.Nowak. <i>Świat do przeczytania. STENTOR. Podręcznik dla klasy II liceum i technikum, część 2.</i> Nr dopuszczenia 545/4/2014	
2.	Język angielski	Marta Umińska, Bob Hastings, Dominika Chandler, Rod Fricker, Angela Bandis, Beata Trapnell. <i>Repetitorium Maturalne</i> (poziom podstawowy). Wyd. Pearson. Numer dopuszczenia: 696/2014 (zakres podstawowy i rozszerzony).	
3.	Język niemiecki	K.Łuniewska, Z.Wąsik, U.Tworek. <i>Alles klar 2a i 2b.</i>	
4.	Wiedza o kulturze	-----	
5.	Historia i społeczeństwo	Tomasz Maćkowiak. <i>Ojczysty Panteon. Ojczyste spory.</i> Wyd. Nowa Era.	
6.	Wiedza o społeczeństwie	-----	
7.	Podstawy przedsiębiorczości	-----	
8.	Geografia	Jadwiga Kop, Maria Kucharska, Elżbieta Szkurłat <i>Geografia dla maturzysty cz.2 – geografia społeczno-ekonomiczna świata Zakres rozszerzony.</i> Wyd. PWN. Nr dopuszczenia 610/2/2013	
9.	Biologia	F. Dubert, R. Kozik, S. Krawczyk, A. Kula, M. Marko-Worłowska, W. Zamachowski. <i>Biologia na czasie 2. Zakres rozszerzony, podręcznik do LO i technikum.</i> Wyd. Nowa Era.	
10.	Chemia	-----	
11.	Fizyka	-----	
12.	Matematyka	W. Babiński, L. Chańko, J. Tarnowska, J. Wesołowska <i>Matematyka3. Zakres podstawowy.</i> Wyd. Nowa Era. Nr dopuszczenia 378/3/2014.	
13.	Informatyka	-----	
14.	Wychowanie fizyczne	-----	
15.	Edukacja dla bezpieczeństwa	-----	
16.	Wychowanie do życia w rodzinie	M.Ryś, T.Król. <i>Wędrując ku dorosłości. Podręcznik dla uczniów klas I - III szkoły ponadgimnazjalnej (NPP).</i> Rubikon	
Kształcenie zawodowe teoretyczne			
15.	Usługi kelnerskie	R. Szajna, D. Ławniczak, A. Ziaja. <i>Usługi kelnerskie.WSiP</i>	
16.	Działalność gospodarcza w gastronomii	A. Grontkowska. <i>Działalność gospodarcza w przedsiębiorstwie.Format AB</i>	
17.	Język angielski w pracy kelnera	A.Baude, M. Iglesias, A. Inesta. <i>Ready to Orde.</i> Wyd. Pearson.	
Kształcenie zawodowe praktyczne			
18.	Organizowanie usług kelnerskich	R. Szajna,D. Ławniczak, A. Ziaja. <i>Organizowanie usług kelnerskich. WSiP</i>	