

L.p.	Obowiązkowe zajęcia edukacyjne	Klasa 3 TA - Technik żywienia i usług gastronomicznych
<b>Przedmioty ogólnokształcące</b>		
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 klas 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 (poziom podstawowy).</i> 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	M. Litwin, Sz. Styka-Wlazło, J. Szymańska. <i>To jest chemia 2.</i> Wyd. Nowa Era. Nr dopuszczenia 581/1/2012
11.	Fizyka	M. Fijałkowska <i>Z fizyką w przyszłość. Cz 2. Kształcenie w zakresie rozszerzonym.</i> Nr dopuszczenia 548/2/2013
12.	Matematyka	W. Babiński, L. Chańko, D. Ponczek <i>Matematyka3. Zakres podstawowy i rozszerzony.</i> Wyd. Nowa Era. Nr dopuszczenia 360/3/2014.
13.	Informatyka	-----
14.	Wychowanie fizyczne	-----
15.	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>		
16.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	M. Konarzewska, E. Lada, B. Zielonka. <i>Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych.</i> Rea. Nr dopuszczenia 20/2004
17.	Działalność gospodarcza w gastronomii	T. Gorzelany, W. Aue. <i>Prowadzenie działalności gospodarczej.</i> WSiP. Rok wydania 2013
18.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	M. Konarzewska. <i>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem.</i> Rea. Cz. II. Nr dopuszczenia 14/2008. Cz.III Nr dopuszczenia 19/2009
19.	Zasady żywienia	H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska. <i>Zasady żywienia. Planowanie i ocena.</i> WSiP. Rok dopuszczenia 2013
20.	Język angielski w gastronomii	O. Erans, J. Dodey. <i>Cooking.</i> Wyd. Express Publisking
21.	Organizacja produkcji gastronomicznej	A. Kmiołek. <i>Organizacja produkcji gastronomicznej.</i> WSiP. Rok dopuszczenia 2013
22.	Usługi gastronomiczne	A. Kmiołek. <i>Usługi gastronomiczne.</i> WSiP. Rok dopuszczenia 2013
<b>Kształcenie zawodowe praktyczne</b>		
23.	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	Do ustalenia we wrześniu
24.	Obsługa klientów w gastronomii	R. Szajna, D. Ławniczak. <i>Obsługa klientów w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń.</i> WSiP
25.	Rozliczanie produkcji gastronomicznej	Do ustalenia we wrześniu
26.	Procesy technologiczne w gastronomii	Materiały własne