

L.p.	Obowiązkowe zajęcia edukacyjne	Klasa 4 TA - Technik żywienia i usług gastronomicznych
Przedmioty ogólnokształcące		
1.	Język polski	K.Biedrzycki, E.Jaskółowa, E.Nowak. <i>Świat do przeczytania. STENTOR. Podręcznik dla klasy II liceum i</i>
2.	Język angielski	Marta Umińska, Bob Hastings, Dominika Chandler, Rod Fricker, Beata Trapnell. <i>Repetytorium Maturalne (poziom rozszerzony)</i> . Wyd. Pearson. Numer dopuszczenia: 723/2014 .
3.	Język niemiecki	K.Łuniewska, Z.Wąsik, U.Tworek. <i>Alles klar 2b</i> .
4.	Wiedza o kulturze	-----
5.	Historia i społeczeństwo	I. Janicka. <i>Rządzący i rządzeni</i> . Wyd. Nowa Era , J.Centek. <i>Wojna i wojskowość</i> . Wyd. Nowa Era, K.Kłodziński, T.Krzemiński. <i>Europa i świat</i> . Wyd. Nowa Era
6.	Wiedza o społeczeństwie	-----
7.	Podstawy przedsiębiorczości	-----
8.	Geografia	-----
9.	Biologia	-----
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. 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.	Wychowanie do życia w rodzinie	-----
Kształcenie zawodowe teoretyczne		
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
Kształcenie zawodowe praktyczne		
23.	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	materiały własne
24.	Obsługa klientów w gastronomii	R. Szajna, D. Ławniczak. <i>Obsługa klientów w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń</i> . WSiP
25.	Rozliczanie produkcji gastronomicznej	materiały własne