

L.p.		Obowiązkowe zajęcia edukacyjne	Klasa 4 TB - 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 2.</i> Nr dopuszczenia 545/4/2014. K.Biedrzycki, E.Jaskółowa, E.Nowak. <i>Świat do</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 3</i> , grupa niemiecka repetytorium maturalne <i>Infos</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 dopuszczenie 548/2/2013	
12.	Matematyka	W. Babiański, 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	-----	
<b>Kształcenie zawodowe teoretyczne</b>			
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	