

Szkolny zestaw podręczników

na rok szkolny 2018/2019

Zespół Szkół Gospodarczych w Rzeszowie

Technik żywienia i usług gastronomicznych rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik, autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa I - część I i II; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
2.	Język angielski (w zakresie rozszerzonym)	WSTRZYMAĆ SIĘ Z ZAKUPEM DO WRZEŚNIA
3.	Język niemiecki	WSTRZYMAĆ SIĘ Z ZAKUPEM DO WRZEŚNIA
4.	Język rosyjski	WSTRZYMAĆ SIĘ Z ZAKUPEM DO WRZEŚNIA
5	Wiedza o kulturze	„Spotkania z kulturą”, M.Bokiniec, B. Forsyewicz, J. Michałowski; wyd. Nowa Era
6.	Historia	„Poznać przeszłość. Wiek XX - zakres podstawowy”, S. Roszak, J. Kłaczko; wyd. Nowa Era
7.	Wiedza o społeczeństwie	„Wiedza o społeczeństwie. Seria Odkrywamy na Nowo”, Z. Smutek, J. Maleska; wyd. Operon
8.	Podstawy przedsiębiorczości	"Przedsiębiorczość na czasie", K.Garbacik, M. Żmiejk; wyd. PWN
9.	Geografia	„Oblicza geografii. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy”, R. Ulisak, K. Wiedermann; wyd. Nowa Era
10.	Biologia	„Biologia na czasie. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy”, E.Bonar, W. Krzeszowiec- Jeleń, S.Czachorowski; wyd. Nowa Era
11.	Chemia	„To jest chemia. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy”, R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod; wyd. Nowa Era
12.	Fizyka	„Świat fizyki” – podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych , M. Fiałkowska; wyd. Zamkor
13.	Matematyka	„Matematyka 1.Zakres podstawowy”, W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
14.	Informatyka	
15.	Wychowanie fizyczne	
16.	Edukacja dla bezpieczeństwa	„Żyję i działam bezpiecznie” Jarosław Słoma, wyd. Nowa Era
17.	Zajęcia z wychowawcą	
18.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	„Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. TOM 1” A. Kasperek, „M. Kondratowicz, wyd. WSiP/ REA; „BHP w branży gastronomicznej”, P. Dominik, wyd. WSiP
19.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem TOM 2. Część.1” , M. Konarzewska, wyd. WSiP/ REA
20.	Procesy technologiczne w gastronomii	„Procesy technologiczne w gastronomii”, Zeszyt ćwiczeń część 1” I. Namysław, L. Górńska, wyd. WSiP/ REA
21.	Wychowanie do życia w rodzinie	
22.	Religia/Etyka	

Technik przemysłu mody rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik, autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa I - część I i II; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
2.	Język angielski (w zakresie rozszerzonym)	WSTRZYMAĆ SIĘ Z ZAKUPEM DO WRZEŚNIA
3.	Język niemiecki	WSTRZYMAĆ SIĘ Z ZAKUPEM DO WRZEŚNIA
4.	Wiedza o kulturze	„Spotkania z kulturą”, M. Bokinić, B. Forsyewicz, J. Michałowski; wyd. Nowa Era
5.	Historia	„Poznać przeszłość. Wiek XX - zakres podstawowy”, S. Roszak, J. Kłaczko; wyd. Nowa Era
6.	Wiedza o społeczeństwie	„Wiedza o społeczeństwie. Seria Odkrywamy na Nowo”, Z. Smutek, J. Maleska; wyd. Operon
7.	Podstawy przedsiębiorczości	"Przedsiębiorczość na czasie", K. Garbaciak, M. Żmiejkowski; wyd. PWN
8.	Geografia	„Oblicza geografii. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy”, R. Uliszak, K. Wiedermann; wyd. Nowa Era
9.	Biologia	„Biologia na czasie. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy”, E. Bonar, W. Krzeszowiec- Jeleń, S. Czachorowski; wyd. Nowa Era
10.	Chemia	„To jest chemia. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy”, R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod; wyd. Nowa Era
11.	Fizyka	„Świat fizyki” – podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych , M. Fiałkowska; wyd. Zamkor
12.	Matematyka	„Matematyka 1. Zakres podstawowy.”, W. Babiński, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
13.	Informatyka	
14.	Wychowanie fizyczne	
15.	Edukacja dla bezpieczeństwa	„Żyję i działam bezpiecznie” Jarosław Słoma, wyd. Nowa Era
16.	Zajęcia z wychowawcą	
17.	Wychowanie do życia w rodzinie	
18.	Religia/Etyka	
19.	Materiałoznawstwo odzieżowe	„Materiałoznawstwo odzieżowe” Jadwiga Idryjan-Pajor , wyd. SOP Toruń
20.	Technologia wytwarzania wyrobów odzieżowych	„Maszyny i urządzenia w przemyśle odzieżowym”, B. Białczak, wyd. WSiP
21.	Konstrukcja i modelowanie form odzieży	„Modelowanie form odzieży damskiej”, E. Stark, B. Tymolewska, wyd. SOP w Toruniu.
22.	Wykonywanie wyrobów odzieżowych	„Techniki szycia odzieży” E. Lewandowska-Stark, wyd. Stowarzyszenie Oświatowców Polskich w Toruniu „Techniki szycia odzieży- suplement”, E. Lewandowska-Stark, wyd. Stowarzyszenie Oświatowców Polskich w Toruniu

Kelner rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik, autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa I - część I i II; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
2.	Wiedza o kulturze	„Spotkania z kulturą”, M.Bokiniec, B. Forsyewicz, J. Michałowski; wyd. Nowa Era
3.	Historia	„Poznać przeszłość. Wiek XX - zakres podstawowy”, S. Roszak, J. Kłaczko; wyd. Nowa Era
4.	Wiedza o społeczeństwie	„Wiedza o społeczeństwie. Seria Odkrywamy na Nowo”, Z. Smutek, J. Maleska; wyd. Operon
5	Podstawy przedsiębiorczości	"Przedsiębiorczość na czasie", K.Garbacik, M. Żmiejk; wyd. PWN
6.	Geografia	„Oblicza geografii. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy”, R. Ułiszak, K. Wiedermann; wyd. Nowa Era
7.	Biologia	„Biologia na czasie. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy”, E.Bonar, W. Krzeszowiec- Jeleń, S.Czachorowski; wyd. Nowa Era
8.	Chemia	„To jest chemia. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy”, R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod; wyd. Nowa Era
9.	Fizyka	„Świat fizyki” – podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych , M. Fiałkowska; wyd. Zamkor
10.	Matematyka	„Matematyka 1.Zakres podstawowy”, W. Babiński, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
11.	Informatyka	
12.	Wychowanie fizyczne	
13.	Edukacja dla bezpieczeństwa	„Żyję i działam bezpiecznie” Jarosław Słoma, wyd. Nowa Era
14.	Zajęcia z wychowawcą	
15.	Wychowanie do życia w rodzinie	
16.	Religia/Etyka	
17.	Język angielski (w zakresie rozszerzonym)	WSTRZYMAĆ SIĘ Z ZAKUPEM DO WRZEŚNIA
18.	Język niemiecki	WSTRZYMAĆ SIĘ Z ZAKUPEM DO WRZEŚNIA
19.	Język francuski	WSTRZYMAĆ SIĘ Z ZAKUPEM DO WRZEŚNIA
20.	Technika i bezpieczeństwo w gastronomii	„Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. TOM 1” A. Kasperek, „M. Kondratowicz, wyd. WSiP/ REA; „BHP w branży gastronomicznej”, P. Dominik, wyd. WSiP
21.	Zasady żywienia człowieka	„Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda ,B. Sińska, H. Turlejska wyd. WSiP
22.	Obsługa kelnerska	„Obsługa kelnerska, cz.1.”, D. Ławniczak, R.Szajna,; wyd. REA/ WSiP
23.	Obsługiwanie gości	„Obsługiwanie gości”. Zeszyt ćwiczeń, D. Ławniczak, R.Szajna,; wyd. REA/ WSiP

Technik obsługi turystycznej rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik, autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa I - część I i II; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
2.	Wiedza o kulturze	„Spotkania z kulturą”, M.Bokiniec, B. Forsiewicz, J. Michałowski; wyd. Nowa Era
3.	Historia	„Poznać przeszłość. Wiek XX - zakres podstawowy”, S. Roszak, J. Kłaczek; wyd. Nowa Era
4.	Wiedza o społeczeństwie	„Wiedza o społeczeństwie. Seria Odkrywamy na Nowo”, Z. Smutek, J. Maleska; wyd. Operon
5	Podstawy przedsiębiorczości	"Przedsiębiorczość na czasie", K.Garbacik, M. Żmiejkó; wyd. PWN
6.	Geografia	„Oblicza geografii. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy”, R. Uliszak, K. Wiedermann; wyd. Nowa Era
7.	Biologia	„Biologia na czasie. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy”, E.Bonar, W. Krzeszowiec- Jeleń, S.Czachorowski; wyd. Nowa Era
8.	Chemia	„To jest chemia. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy”, R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod; wyd. Nowa Era
9.	Fizyka	„Świat fizyki” – podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych , M. Fiałkowska; wyd. Zamkor
10.	Matematyka	„Matematyka 1.Zakres podstawowy”, W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
11.	Informatyka	
12.	Wychowanie fizyczne	
13.	Edukacja dla bezpieczeństwa	„Żyję i działam bezpiecznie” Jarosław Słoma, wyd. Nowa Era
14.	Zajęcia z wychowawcą	
15.	Wychowanie do życia w rodzinie	
16.	Religia/Etyka	
17.	Język angielski (w zakresie rozszerzonym)	WSTRZYMAĆ SIĘ Z ZAKUPEM DO WRZEŚNIA
18.	Język niemiecki	WSTRZYMAĆ SIĘ Z ZAKUPEM DO WRZEŚNIA
19.	Język francuski	WSTRZYMAĆ SIĘ Z ZAKUPEM DO WRZEŚNIA
20.	Język angielski zawodowy	„Tourism” ,V. Evans, J. Dooley, V. Garza, wyd. Express Publishing
21.	Organizacja imprez i usług turystycznych	„Obsługa ruchu turystycznego” cz.1, M. Peć, I.Michniewicz, wyd. REA. „Kompendium pilota wycieczek”, Z. Kruczek, wyd. Proksenia
22.	Podstawy turystyki	„Podstawy turystyki”, G. Leszka, wyd.WSiP
23.	Geografia turystyczna	„Informacja turystyczna. Geografia turystyczna. Cz.1.- Geografia turystyczna” , Kwalifikacja T.14.1, Z. Kruczek, wyd.WSiP
24.	Pracownia turystyki	„Testy przygotowujące do egzaminu z kwalifikacji T. 13” M. Kozicka- Dygdałowicz , wyd. eMPi ²

Technik hotelarstwa rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik, autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa I - część I i II; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
2.	Język angielski (w zakresie rozszerzonym)	WSTRZYMAĆ SIĘ Z ZAKUPEM DO WRZEŚNIA
3.	Język niemiecki	WSTRZYMAĆ SIĘ Z ZAKUPEM DO WRZEŚNIA
4.	Język francuski	WSTRZYMAĆ SIĘ Z ZAKUPEM DO WRZEŚNIA
5.	Wiedza o kulturze	„Spotkania z kulturą”, M.Bokiniec, B. Forsiewicz, J. Michałowski; wyd. Nowa Era
6.	Historia	„Poznać przeszłość. Wiek XX - zakres podstawowy”, S. Roszak, J. Kłaczko; wyd. Nowa Era
7.	Wiedza o społeczeństwie	„Wiedza o społeczeństwie. Seria Odkrywamy na Nowo”, Z. Smutek, J. Maleska; wyd. Operon
8.	Podstawy przedsiębiorczości	"Przedsiębiorczość na czasie", K.Garbacik, M. Żmiejkó; wyd. PWN
9.	Geografia w zakresie rozszerzonym	„Oblicza geografii. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy”, R. Uliszak, K. Wiedermann; wyd. Nowa Era
10.	Biologia	„Biologia na czasie. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy”, E.Bonar, W. Krzeszowiec- Jeleń, S.Czachorowski; wyd. Nowa Era
11.	Chemia	„To jest chemia. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy”, R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod; wyd. Nowa Era
12.	Fizyka	„Świat fizyki” – podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych , M. Fiałkowska; wyd. Zamkor
13.	Matematyka	„Matematyka 1.Zakres podstawowy”, W. Babiński, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
14.	Informatyka	
15.	Wychowanie fizyczne	
16.	Edukacja dla bezpieczeństwa	„Żyję i działam bezpiecznie” Jarosław Słoma, wyd. Nowa Era
17.	Zajęcia z wychowawcą	
18.	Podstawy hotelarstwa	„Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe”, W. Dragoń, B. Granecka-Wrzosek; wyd. WSiP
19.	Działalność recepcji	„Działalność recepcji cz.1 i 2” B. Cymańska- Garbowska, wyd. WSiP,/ REA
20.	Pracownia hotelarstwa	„ Obsługa gości w recepcji”, W. Drogoń, wyd. WSiP „Rezerwacja usług hotelarskich” W. Drogoń, wyd. WSiP
21.	Wychowanie do życia w rodzinie	
22.	Religia/Etyka	

Kucharz - szkoła branżowa I stopnia rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik i autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Zrozumieć świat 1”- Elżbieta Nowosielska, Urszula Szydłowska, wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	WSTRZYMAĆ SIĘ Z ZAKUPEM DO WRZEŚNIA
3.	Historia	„Poznać przeszłość. Wiek XX - zakres podstawowy”, S. Roszak, J. Kłaczek; wyd. Nowa Era
5.	Geografia - zakres podstawowy	„Oblicza geografii. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy”, R. Uliszak, K. Wiedermann; wyd. Nowa Era
6.	Biologia – zakres podstawowy	„Biologia na czasie. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy”, E. Bonar, W. Krzeszowiec- Jeleń, S. Czachorowski; wyd. Nowa Era
7.	Chemia	„To jest chemia. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy”, R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod; wyd. Nowa Era
8.	Fizyka	„Świat fizyki” – podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych , M. Fiałkowska; wyd. Zamkor
9.	Matematyka	„Matematyka” – podręcznik do ZSZ - W. Babiński, K. Wej, wyd. Nowa Era
10.	Informatyka	
11.	Wychowanie fizyczne	
12.	Edukacja dla bezpieczeństwa	„Żyję i działam bezpiecznie” Jarosław Słoma, wyd. Nowa Era
13.	Zajęcia z wychowawcą	
14.	Wychowanie do życia w rodzinie	
15.	Religia/Etyka	
Kucharz		
16.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa	„Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. TOM 1” A. Kasperek, „M. Kondratowicz, wyd. WSiP/ REA; „BHP w branży gastronomicznej”, P. Dominik, wyd. WSiP
17.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”- tom II, część 1 M. Konarzewska, wyd. WSiP/ REA
18.	Procesy technologiczne w gastronomii	„Procesy technologiczne w gastronomii” Zeszyt ćwiczeń część 1, I. Namysław, L. Górska, wyd. WSiP/ REA
19.	Zajęcia praktyczne gastronomiczne	

Cukiernik - szkoła branżowa I stopnia rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik i autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Zrozumieć świat 1”- Elżbieta Nowosielska, Urszula Szydłowska, wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	WSTRZYMAĆ SIĘ Z ZAKUPEM DO WRZEŚNIA
3.	Historia	„Poznać przeszłość. Wiek XX - zakres podstawowy”, S. Roszak, J. Kłaczek; wyd. Nowa Era
5.	Geografia - zakres podstawowy	„Oblicza geografii. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy”, R. Uliszak, K. Wiedermann; wyd. Nowa Era
6.	Biologia – zakres podstawowy	„Biologia na czasie. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy”, E. Bonar, W. Krzeszowiec- Jeleń, S. Czachorowski; wyd. Nowa Era
7.	Chemia	„To jest chemia. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy”, R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod; wyd. Nowa Era
8.	Fizyka	„Świat fizyki” – podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych , M. Fiałkowska; wyd. Zamkor
9.	Matematyka	„Matematyka” – podręcznik do ZSZ - W. Babiński, K. Wej, wyd. Nowa Era
10.	Informatyka	
11.	Wychowanie fizyczne	
12.	Edukacja dla bezpieczeństwa	„Żyję i działam bezpiecznie” Jarosław Słoma, wyd. Nowa Era
13.	Zajęcia z wychowawcą	
14.	Wychowanie do życia w rodzinie	
15.	Religia/Etyka	
Cukiernik		
16.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa	„Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. TOM 1” A. Kasperek, M. Kondratowicz, wyd. WSiP/ REA
17.	Technologia produkcji cukierniczej	„Technologie w produkcji cukierniczej” cz.I i II. M. Kaźmierczak, wyd. WSiP/ REA
18.	Podstawy działalności gospodarczej w gastronomii	„Przedsiębiorstwo gastronomiczne. Kozłicka, K. Osowska, wyd. Difin
19.	Procesy technologiczne w cukiernictwie	„Pracownia produkcji cukierniczej” Kwalifikacja T.4, M Kaźmierczak, wyd. WSiP
20.	Zajęcia praktyczne cukiernicze	„Pracownia produkcji cukierniczej” Kwalifikacja T.4, M Kaźmierczak, wyd. WSiP

klasa 2AT Technik żywienia i usług gastronomicznych rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik, autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I i II; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	„Matura Focus 2”, S. Kay, V. James, B. Michałowska, wyd. Pearson
3.	Język niemiecki	„Exakt 1/ 2” G. Motta ; wyd. Lektor Klett
4.	Język rosyjski	„Новы диалог”(czyt.:Nowy Dialog) cz. 1/2 , M. Zybert; wyd. WSiP
5.	Podstawy przedsiębiorczości	„Przedsiębiorczość na czasie ”, K.Garbacik, M. Żmiejkó, wyd. PWN, 2012
6.	Chemia w zakresie rozszerzonym	„To jest chemia. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony. Część 1., M. Litwin, Sz. Styka –Wlazło, J. Szymońska; wyd. Nowa Era
7.	Biologia w zakresie rozszerzonym	„Biologia na czasie 1- zakres rozszerzony” M. Guzik, E. Jastrzębska, R. Kozik, wyd. Nowa Era
8.	Matematyka w zakresie rozszerzonym	„Matematyka 1 i 2 .Zakres podstawowy i rozszerzony”, W. Babiński, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
9.	Wychowanie fizyczne	
10.	Zajęcia z wychowawcą	
11.	Historia i społeczeństwo	„Poznać przeszłość. Ojczysty Panteon i ojczyste spory” T. Maćkowski, wyd. Nowa Era
12.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	„BHP w branży gastronomicznej”, P. Dominik, wyd. WSiP; „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. TOM 1” A. Kasperek, M. Kondratowicz, wyd. WSiP/ REA
13.	Działalność gospodarcza w gastronomii	„Przedsiębiorstwo gastronomiczne. Kozłeczka, K. Osowska, wyd. Difin
14.	Zasady żywienia	„ Zasady żywienia. Planowanie i ocena” H. Kunachowicz, I. Nadolna, wyd. WSiP
15.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem . Część.2” , M. Konarzewska, wyd. WSiP/ REA
16.	Procesy technologiczne w gastronomii	„Procesy technologiczne w gastronomii”, Zeszyt ćwiczeń część 2” I. Namysław, L. Górská, wyd. WSiP/ REA
17.	Pracownia gastronomiczna	
18.	Wychowanie do życia w rodzinie	
19.	Religia/Etyka	Jestem świadkiem Chrystusa”, ks. Z. Marek, wyd. WAM
20.	Praktyka zawodowa	

klasa 2BT Technik żywienia i usług gastronomicznych rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik, autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I i II; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	„Matura Focus 2”, S. Kay, V. James, B. Michałowska, wyd. Pearson
3.	Język francuski	„Francofolie Express 1”, R. Boutegege, M. Supryn-Klepcarz; wyd. PWN
4.	Język niemiecki	„Exakt 1/ 2” G. Motta ; wyd. Lektor Klett
5.	Podstawy przedsiębiorczości	"Przedsiębiorczość na czasie ", K.Garbacik, M. Żmiejko, wyd. PWN, 2012
6.	Chemia w zakresie rozszerzonym	„To jest chemia. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony. Część 1., M. Litwin, Sz. Styka –Wlazło, J. Szymońska; wyd. Nowa Era
7.	Biologia w zakresie rozszerzonym	„Biologia na czasie 1- zakres rozszerzony” M. Guzik, E. Jastrzębska, R. Kozik, wyd. Nowa Era
8.	Matematyka w zakresie rozszerzonym	„Matematyka 1 i 2 .Zakres podstawowy i rozszerzony. ”, W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
9.	Wychowanie fizyczne	
10.	Zajęcia z wychowawcą	
11.	Historia i społeczeństwo	„Poznać przeszłość. Ojczysty Panteon i ojczyste spory” T. Maćkowski, wyd. Nowa Era
12.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	„BHP w branży gastronomicznej”, P. Dominik, wyd. WSiP; „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. TOM 1” A. Kasperek, ,M. Kondratowicz, wyd. WSiP/ REA
13.	Działalność gospodarcza w gastronomii	„Przedsiębiorstwo gastronomiczne. Kozłeczka, K. Osowska, wyd. Difin
14.	Zasady żywienia	„ Zasady żywienia. Planowanie i ocena” H. Kunachowicz, I. Nadolna, wyd. WSiP
15.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem . Część 2” , M. Konarzewska, wyd. WSiP/ REA
16.	Procesy technologiczne w gastronomii	„Procesy technologiczne w gastronomii”, Zeszyt ćwiczeń część 2” I. Namysław, L. Górską, wyd. WSiP/ REA
17.	Pracowania gastronomiczna	
18.	Wychowanie do życia w rodzinie	
19.	Religia/Etyka	Jestem świadkiem Chrystusa”, ks. Z. Marek, wyd. WAM
20.	Praktyka zawodowa	

klasa 2CT Technik żywienia i usług gastronomicznych rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik, autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I i II; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	„Matura Focus 2”, S. Kay, V. James, B. Michałowska, wyd. Pearson
3.	Język niemiecki	„Exakt 2” G. Motta ; wyd. Lektor Klett
4.	Podstawy przedsiębiorczości	"Przedsiębiorczość na czasie ", K.Garbacik, M. Żmiejkó, wyd. PWN, 2012
5.	Chemia w zakresie rozszerzonym	„To jest chemia. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony. Część 1., M. Litwin, Sz. Styka –Wlazło, J. Szymońska; wyd. Nowa Era
6.	Biologia w zakresie rozszerzonym	„Biologia na czasie 1- zakres rozszerzony” M. Guzik, E. Jastrzębska, R. Kozik, wyd. Nowa Era
7.	Matematyka w zakresie rozszerzonym	„Matematyka 1 i 2 .Zakres podstawowy i rozszerzony. ”, W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
8.	Wychowanie fizyczne	
9.	Zajęcia z wychowawcą	
10.	Historia i społeczeństwo	„Poznać przeszłość. Ojczysty Panteon i ojczyste spory” T. Maćkowski, wyd. Nowa Era
11.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	„BHP w branży gastronomicznej”, P. Dominik, wyd. WSiP; „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. TOM 1” A. Kasperek, M. Kondratowicz, wyd. WSiP/ REA
12.	Działalność gospodarcza w gastronomii	„Przedsiębiorstwo gastronomiczne. Kozłeczka, K. Osowska, wyd. Difin
13.	Zasady żywienia	„ Zasady żywienia. Planowanie i ocena” H. Kunachowicz, I. Nadolna, wyd. WSiP
14.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem . Część 2” , M. Konarzewska, wyd. WSiP/ REA
15.	Procesy technologiczne w gastronomii	„Procesy technologiczne w gastronomii”, Zeszyt ćwiczeń część 2” I. Namysław, L. Górka, wyd. WSiP/ REA
16.	Pracowania gastronomiczna	
17.	Wychowanie do życia w rodzinie	
18.	Religia/Etyka	Jestem świadkiem Chrystusa", ks. Z. Marek, wyd. WAM
19.	Praktyka zawodowa	

klasa 2DT Technik żywienia i usług gastronomicznych /Technik obsługi turystycznej rok szkolny2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik, autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I i II; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
2.	Podstawy przedsiębiorczości	"Przedsiębiorczość na czasie ", K.Garbacik, M. Żmiejkó, wyd. PWN, 2012
3.	Wychowanie fizyczne	
4.	Zajęcia z wychowawcą	
5.	Historia i społeczeństwo	„Poznać przeszłość. Ojczysty Panteon i ojczyste spory” T. Maćkowski, wyd. Nowa Era
6.	Wychowanie do życia w rodzinie	
7.	Religia/Etyka	Jestem świadkiem Chrystusa", ks. Z. Marek, wyd. WAM
Technik żywienia i usług gastronomicznych		
8.	Matematyka w zakresie rozszerzonym	„Matematyka 1 i 2 .Zakres podstawowy i rozszerzony.”, W. Babiński, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
9.	Biologia w zakresie rozszerzonym	„Biologia na czasie 1 - zakres rozszerzony” M. Guzik, E. Jastrzębska, R. Kozik, wyd. Nowa Era
10.	Chemia w zakresie rozszerzonym	„To jest chemia. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony. Część 1., M. Litwin, Sz. Styka –Wlazło, J. Szymońska; wyd. Nowa Era
11.	Język angielski	„Matura Focus 2”, S. Kay, V. James, B. Michałowska, wyd. Pearson
12.	Język niemiecki	„Exakt 1/ 2” G. Motta ; wyd. Lektor Klett
13.	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	„BHP w branży gastronomicznej”, P. Dominik, wyd. WSiP; „Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. TOM 1” A. Kasperek, „M. Kondratowicz, wyd. WSiP/ REA
14.	Działalność gospodarcza w gastronomii	„Przedsiębiorstwo gastronomiczne. Kozłeczka, K. Osowska, wyd. Difin
15.	Zasady żywienia	„ Zasady żywienia. Planowanie i ocena” H. Kunachowicz, I. Nadolna, wyd. WSiP
16.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem . Część 2” , M. Konarzewska, wyd. WSiP/ REA
17.	Procesy technologiczne w gastronomii	„Procesy technologiczne w gastronomii”, Zeszyt ćwiczeń część 2” I. Namysław, L. Górka, wyd. WSiP/ REA
18.	Pracownia gastronomiczna	

19.	Praktyka zawodowa	
Technik obsługi turystycznej		
8.	Język angielski (w zakresie rozszerzonym)	„Matura Focus 2”, S. Kay, V. James, B. Michałowska, wyd. Pearson / “Repetitorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015”, M.Umińska, B.Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell, wyd. Pearson
9.	Geografia w zakresie rozszerzonym	„Oblicza geografii 1 . Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony”, R. Malarz, M. Więckowski; wyd. Nowa Era
10.	Język niemiecki	„Exakt 2” G. Motta ; wyd. Lektor Klett
11.	Matematyka	„Matematyka 1 i 2.Zakres podstawowy , W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
12.	Podstawy działalności gospodarczej w turystyce	„Podstawy działalności gospodarczej w turystyce”, R. Tylińska, M. Wajgner ; wyd. WSiP/ REA
13.	Język angielski zawodowy	„Tourism” ,V. Evans, J. Dooley, V. Garza, wyd. Express Publishing
14.	Organizacja imprez i usług turystycznych	„Obsługa ruchu turystycznego. Część 2”, M. Peć, I. Michniewicz; wyd. REA
15.	Podstawy turystyki	„Podstawy turystyki”, B. Steblik-Właźlak, B.Cymańska-Garbowska; wyd. Rea
16.	Marketing usług turystycznych	„Marketing usług turystycznych”, R. Tylińska, wyd. WSiP/ REA
17.	Geografia turystyczna	„Informacja turystyczna. . Geografia turystyczna. .” Z. Kruczek wyd.WSiP
18.	Pracownia turystyki	„Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Technik obsługi turystycznej”, B. Steblik - Właźlak, M. Napiórkowska- Gzula; wyd. WSiP „Testy przygotowujące do egzaminu z kwalifikacji T.13. Technik obsługi turystycznej”, M. Kozicka- Dygdałowicz, wyd. eMPI2
19.	Pracownia obsługi informatycznej	„Sprzedaż imprez i usług turystycznych”, M. Milewska, M. Lawin, wyd. WSiP
20.	Pracownia informacji turystycznej	
21.	Praktyka zawodowa	

Klasa 2ET Technik hotelarstwa/ Technik przemysłu mody rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik, autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I i II; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	„Matura Focus 2”, S. Kay, V. James, B. Michałowska, wyd. Pearson
3.	Język niemiecki	„Exakt 1/ 2” G. Motta ; wyd. Lektor Klett
4.	Język francuski	„Francofolie express 1”. R. Boutégège, M. Supryn-Klepcarz; wyd. PWN
5.	Podstawy przedsiębiorczości	"Przedsiębiorczość na czasie", K.Garbacik, M. Żmiejko; wyd. PWN 2012
6.	Geografia w zakresie rozszerzonym	„Oblicza geografii.1 Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony”, R. Malarz, M. Więckowski; wyd. Nowa Era
7.	Matematyka w zakresie rozszerzonym	„Matematyka 1 i 2 .Zakres podstawowy i rozszerzony.”, W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
8.	Wychowanie fizyczne	
9.	Zajęcia z wychowawcą	
10.	Historia i społeczeństwo	„Poznać przeszłość. Ojczysty Panteon i ojczyste spory” T. Maćkowski, wyd. Nowa Era
11.	Wychowanie do życia w rodzinie	
12.	Religia/Etyka	Jestem świadkiem Chrystusa", ks. Z. Marek, wyd. WAM
Technik hotelarstwa		
13.	Podstawy hotelarstwa	„Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe”, W. Dragoń, B. Granecka-Wrzosek; wyd. WSiP
14.	Podstawy działalności gospodarczej w hotelarstwie	„Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego”, R. Tylińska, M. Wajgner ; wyd. WSiP/ REA
15.	Język angielski zawodowy	"Highly Recommended 1", T. Stott, R. Revell, wyd. Oxford University Press
16.	Marketing usług hotelarskich	„Marketing usług hotelarskich”, A. Stefański, wyd. WSiP/ REA
17.	Działalność recepcji	„Działalność recepcji cz.1 i 2” B. Cymańska- Garbowska , wyd. WSiP/ REA
18.	Pracownia obsługi informatycznej	„Obsługa informatyczna w hotelarstwie”, M.Milewska, A. Stasiak, wyd. WSiP
19.	Pracownia hotelarstwa	„ Obsługa gości w recepcji”, W. Drogoń, wyd. WSiP „Rezerwacja usług hotelarskich” W. Drogoń, wyd. WSiP
20.	Praktyka zawodowa	
Technik przemysłu mody		

13.	Projektowanie i stylizacja ubiorów	„Podstawy projektowania odzieży”, E. Fałkowska- Rękawek, wyd. WSiP
14.	Materiałoznawstwo odzieżowe	„Materiałoznawstwo odzieżowe” Jadwiga Idryjan-Pajor , wyd. SOP Toruń
15.	Technologie wytwarzania wyrobów odzieżowych	„Technologia odzieży”, R. Kazik, J. Krawczyk , wyd. WSiP; „Maszyny i urządzenia w przemyśle odzieżowym”, B. Białczak, wyd. WSiP
16.	Konstrukcja i modelowanie form odzieży	„Modelowanie form odzieży damskiej”, E. Stark, B. Tymolewska, wyd. SOP w Toruniu.
17.	Marketing mody	„Marketing”, J. Musiałkiewicz, wyd. EKONOMIK
18.	Organizacja procesów wytwarzania wyrobów odzieżowych	
19.	Wykonywanie wyrobów odzieżowych	„Techniki szycia odzieży” E.Lewandowska-Stark, wyd. Stowarzyszenie Oświatowców Polskich w Toruniu
20.	Praktyka zawodowa	

klasa 2FT Technik hotelarstwa/ Kelner rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik, autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I i II; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	„Matura Focus 2”, S. Kay, V. James, B. Michałowska, wyd. Pearson
3.	Język niemiecki	„Exakt 2” G. Motta ; wyd. Lektor Klett
4.	Podstawy przedsiębiorczości	"Przedsiębiorczość na czasie ", K.Garbacik, M. Żmiejkó, wyd. PWN, 2012
5.	Matematyka w zakresie rozszerzonym	„Matematyka 1 i 2 .Zakres podstawowy i rozszerzony.”, W. Babiński, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
6.	Wychowanie fizyczne	
7.	Zajęcia z wychowawcą	
9.	Geografia w zakresie rozszerzonym	„Oblicza geografii.1 Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony”, R. Malarz, M. Więckowski; wyd. Nowa Era
10.	Historia i społeczeństwo	„Poznać przeszłość. Ojczysty Panteon i ojczyste spory” T. Maćkowski, wyd. Nowa Era
11.	Wychowanie do życia w rodzinie	
12.	Religia/Etyka	Jestem świadkiem Chrystusa", ks. Z. Marek, wyd. WAM
Technik hotelarstwa		
11.	Podstawy hotelarstwa	„Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe”, W. Drogoń, B. Granecka-Wrzosek; wyd. WSiP
12.	Podstawy działalności gospodarczej w hotelarstwie	„Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego”, R. Tylińska, M. Wajner ; wyd. WSiP/ REA
13.	Język angielski zawodowy	"Highly Recommended 1", T. Stott, R. Revell, wyd. Oxford University Press
14.	Marketing usług hotelarskich	„Marketing usług hotelarskich”, A. Stefański, wyd. WSiP/ REA
15.	Działalność recepcji	„Działalność recepcji cz.1 i 2” B. Cymańska- Garbowska , wyd. WSiP/ REA
16.	Pracownia obsługi informatycznej	„Obsługa informatyczna w hotelarstwie”, M.Milewska, A. Stasiak, wyd. WSiP
17.	Pracownia hotelarstwa	„ Obsługa gości w recepcji”, W. Drogoń, wyd. WSiP „Rezerwacja usług hotelarskich” W. Drogoń, wyd. WSiP
20.	Praktyka zawodowa	
Kelner		
13.	Technika i bezpieczeństwo w gastronomii	„BHP w branży gastronomicznej”, P. Dominik, wyd. WSiP; „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. TOM 1” A. Kasperek, „M. Kondratowicz, wyd. WSiP/ REA
14.	Zasady żywienia człowieka	„ Zasady żywienia. Planowanie i ocena” Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska, wyd. WSiP
15.	Technologia sporządzania potraw i napojów	„Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności” A. Kmiełek, wyd. WSiP
16.	Obsługa kelnerska	„Obsługa kelnerska cz.2.”, D. Ławniczak, R. Szajna; wyd. REA
17.	Obsługiwanie gości	„Obsługiwanie gości cz.2, Zeszyt ćwiczeń” , , D. Ławniczak, R. Szajna; wyd. REA
18.	Pracownia gastronomiczna	

19.	Praktyka zawodowa	
------------	-------------------	--

klasa 2 AS Kucharz/ Cukiernik - branżowa szkoła I stopnia rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik i autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Zrozumieć świat 2”- Elżbieta Nowosielska, Urszula Szydłowska, wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	„Matura Focus 2”, S. Kay, V. James, B. Michałowska, wyd. Pearson
3.	Historia	„Poznać przeszłość – wiek XX” - zakres podstawowy. S. Roszak, J. Kłaczek. Wyd. Nowa Era
4.	Podstawy przedsiębiorczości	"Przedsiębiorczość na czasie ", K.Garbacik, M. Żmiejko, wyd. PWN, 2012
5.	Matematyka	„Matematyka 2” – podręcznik do ZSZ - W. Babiański, K. Wej, wyd. Nowa Era
6.	Wychowanie fizyczne	
7.	Zajęcia z wychowawcą	
8.	Zajęcia rozwijające kreatywność	
9.	Wychowanie do życia w rodzinie	
10.	Religia/Etyka	Jestem świadkiem Chrystusa", ks. Z. Marek, wyd. WAM
Kucharz		
11.	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa	„Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. TOM 1” A. Kasperek, „M. Kondratowicz, wyd. WSiP/ REA
12.	Działalność gospodarcza w gastronomii	„ Przedsiębiorstwo gastronomiczne. ” B. Kozłowska, K. Osowska, wyd. Edukacja Difin
13.	Język angielski zawodowy	“Cooking”, V. Evans, wyd. Express Publishing
14.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”, cz. 2., M. Konarzewska, WSiP/ REA
15.	Procesy technologiczne w gastronomii	„Procesy technologiczne w gastronomii” Zeszyt ćwiczeń część 2, I. Namysława, L. Górskiego, wyd. WSiP/ REA
16.	Zajęcia praktyczne gastronomiczne	
Cukiernik		
11.	Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa	„Technika w produkcji cukierniczej, K. Kocierz; wyd. REA
12.	Technologia produkcji cukierniczej	„Technologie w produkcji cukierniczej” cz.I i II. M. Kaźmierczak, wyd. WSiP/ REA
13.	Język angielski zawodowy	„Cooking”, V. Evans, wyd. Express Publishing
14.	Podstawy działalności gospodarczej	“Przedsiębiorstwo gastronomiczne”- B. Kozłowska, K. Osowska, wyd. Difin
15.	Procesy technologiczne w cukiernictwie	„Pracownia produkcji cukierniczej” Kwalifikacja T.4, M Kaźmierczak, wyd. WSiP

16.	Zajęcia praktyczne cukiernicze	„Pracownia produkcji cukierniczej” Kwalifikacja T.4, M Kaźmierczak, wyd. WSiP
------------	-----------------------------------	---

klasa 3AT Technik żywienia i usług gastronomicznych rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik, autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I i II; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	“Repetytorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015”, M.Umińska, B.Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell, wyd. Pearson
3.	Język niemiecki	„Exakt 2/3 ” G. Motta ; wyd. Lektor Klett
4.	Język rosyjski	„Новы диалог“(czyt.:Nowy Dialog) cz. 2/3 , M. Zybert; wyd. WSiP
5.	Biologia w zakresie rozszerzonym	„Biologia na czasie 2- zakres rozszerzony” M.Marko-Worłowska, R. Kozik,W. Zamachowski wyd. Nowa Era
6.	Chemia w zakresie rozszerzonym	„To jest chemia. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony. Część 1., M. Litwin, Sz. Styka –Wlazło, J. Szymońska; wyd. Nowa Era
7.	Matematyka w zakresie rozszerzonym	„Matematyka 2/3 .Zakres podstawowy i rozszerzony.”, W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
8.	Wychowanie fizyczne	
9.	Zajęcia z wychowawcą	
10.	Historia i społeczeństwo	„Poznać przeszłość. Rządzący i rządzeni”, I. Janicka, wyd. Nowa Era
11.	Działalność gospodarcza w gastronomii	„Przedsiębiorstwo gastronomiczne” B. Kozłeczka, K. Osowska, wyd. Difin
12.	Język angielski zawodowy/ Język niemiecki zawodowy/ Język rosyjski zawodowy	
13.	Zasady żywienia	„ Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska, wyd. WSiP
14.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem . Część.2” , M. Konarzewska, wyd. WSiP/ REA
15.	Usługi gastronomiczne	„Usługi gastronomiczne”, R. Szajna, D. Ławniczak, WSiP/ REA
16.	Organizacja produkcji gastronomicznej	Organizacja produkcji gastronomicznej”, B. Bilska, H. Górską- Warszewicz, wyd. WSiP/ REA
17.	Procesy technologiczne w gastronomii	„Procesy technologiczne w gastronomii” Zeszyt ćwiczeń część 2, I. Namysław, L. Górską, wyd. WSiP/ REA
18.	Pracownia gastronomiczna	
19.	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	„Pracownia organizacji żywienia” Praktyczna nauka zawodu. J.Duda, S. Krzywda wyd. WSiP
20.	Obsługa klientów w gastronomii	„Obsługa klientów w gastronomii” R. Szajna, D. Ławniczak, WSiP/ REA

21.	Wychowanie do życia w rodzinie	"Wychowanie do życia w rodzinie dla szkół ponadgimnazjalnych", T. Król, M. Ryś wyd. Rubikon
22.	Religia/Etyka	"Jestem świadkiem Chrystusa", ks. Z. Marek Wydawnictwo WAM

klasa 3BT Technik żywienia i usług gastronomicznych rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik, autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I i II; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	“Repetytorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015”, M.Umińska, B.Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell, wyd. Pearson
3.	Język niemiecki	„Exakt 2/3 ” G. Motta ; wyd. Lektor Klett
4.	Język francuski	„Francofolie Express 2”, R. Boutegege, M. Supryn-Klepcarz, wyd. PWN
5.	Biologia w zakresie rozszerzonym	„Biologia na czasie 2- zakres rozszerzony” M.Marko-Worłowska, R. Kozik,W. Zamachowski wyd. Nowa Era
6.	Chemia w zakresie rozszerzonym	„To jest chemia. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony. Część 1., M. Litwin, Sz. Styka –Wlazło, J. Szymońska; wyd. Nowa Era
7.	Matematyka w zakresie rozszerzonym	„Matematyka 2/3 .Zakres podstawowy i rozszerzony”, W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
8.	Wychowanie fizyczne	
9.	Zajęcia z wychowawcą	
10.	Historia i społeczeństwo	„Poznać przeszłość. Rządzący i rządzeni”, I. Janicka, wyd. Nowa Era
11.	Działalność gospodarcza w gastronomii	„ „Przedsiębiorstwo gastronomiczne” B. Kozłeczka, K. Osowska, wyd. Difin
12.	Język angielski zawodowy/ Język niemiecki zawodowy/	
13.	Zasady żywienia	„ Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska, wyd. WSiP
14.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem . Część.2” , M. Konarzewska, wyd. WSiP/ REA
15.	Usługi gastronomiczne	„Usługi gastronomiczne”, R. Szajna, D. Ławniczak, WSiP/ REA
16.	Organizacja produkcji gastronomicznej	Organizacja produkcji gastronomicznej”, B. Bilska, H. Górska- Warszewicz, wyd. WSiP/ REA
17.	Procesy technologiczne w gastronomii	„Procesy technologiczne w gastronomii” Zeszyt ćwiczeń część 2, I. Namysław, L. Górska, wyd. WSiP/ REA
18.	Pracownia gastronomiczna	
19.	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	„Pracownia organizacji żywienia” Praktyczna nauka zawodu. J.Duda, S. Krzywda wyd. WSiP
20.	Obsługa klientów w gastronomii	„Obsługa klientów w gastronomii” R. Szajna, D. Ławniczak, WSiP/ REA
21.	Wychowanie do życia w rodzinie	"Wychowanie do życia w rodzinie dla szkół ponadgimnazjalnych", T. Król, M. Ryś wyd. Rubikon

22.	Religia/Etyka	"Jestem świadkiem Chrystusa", ks. Z. Marek Wydawnictwo WAM
------------	---------------	--

klasa 3CT Technik żywienia i usług gastronomicznych rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik, autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I i II; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	“Repetytorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015”, M.Umińska, B.Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell, wyd. Pearson
3.	Język niemiecki	„Exakt 2/3 ” G. Motta ; wyd. Lektor Klett
4.	Język niemiecki	„Abitur- repetytorium maturalne” Poziom podstawowy, J. Łuczak, wyd. WSiP
5.	Biologia w zakresie rozszerzonym	„Biologia na czasie 2- zakres rozszerzony” M.Marko-Worłowska, R. Kozik,W. Zamachowski wyd. Nowa Era
6.	Chemia w zakresie rozszerzonym	„To jest chemia. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony. Część 1., M. Litwin, Sz. Styka –Wlazło, J. Szymońska; wyd. Nowa Era
7.	Matematyka w zakresie rozszerzonym	„Matematyka 2/3 .Zakres podstawowy i rozszerzony”, W. Babiński, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
8.	Wychowanie fizyczne	
9.	Zajęcia z wychowawcą	
10.	Historia i społeczeństwo	„Poznać przeszłość. Rządzący i rządzeni”, I. Janicka, wyd. Nowa Era
11.	Działalność gospodarcza w gastronomii	„Przedsiębiorstwo gastronomiczne” B. Kozłeczka, K. Osowska, wyd. Difin
12.	Język angielski zawodowy/ Język niemiecki zawodowy	
13.	Zasady żywienia	„ Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska, wyd. WSiP
14.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem . Część.2” , M. Konarzewska, wyd. WSiP/ REA
15.	Usługi gastronomiczne	„Usługi gastronomiczne”, R. Szajna, D. Ławniczak, WSiP/ REA
16.	Organizacja produkcji gastronomicznej	Organizacja produkcji gastronomicznej”, B. Bilska, H. Górską- Warsewicz, wyd. WSiP/ REA
17.	Procesy technologiczne w gastronomii	„Procesy technologiczne w gastronomii” Zeszyt ćwiczeń część 2, I. Namysław, L. Górską, wyd. WSiP/ REA
18.	Pracownia gastronomiczna	
19.	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	„Pracownia organizacji żywienia” Praktyczna nauka zawodu. J.Duda, S. Krzywda wyd. WSiP
20.	Obsługa klientów w gastronomii	„Obsługa klientów w gastronomii” R. Szajna, D. Ławniczak, WSiP/ REA
21.	Wychowanie do życia w rodzinie	"Wychowanie do życia w rodzinie dla szkół ponadgimnazjalnych", T. Król, M. Ryś wyd. Rubikon
22.	Religia/Etyka	"Jestem świadkiem Chrystusa", ks. Z. Marek Wydawnictwo WAM

klasa 3DT Technik żywienia i usług gastronomicznych rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik, autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I i II; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	“Repetytorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015”, M. Umińska, B. Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell, wyd. Pearson
3.	Język niemiecki	„Exakt 2/3 ” G. Motta ; wyd. Lektor Klett
4.	Biologia w zakresie rozszerzonym	„Biologia na czasie 2- zakres rozszerzony” M. Marko-Worłowska, R. Kozik, W. Zamachowski wyd. Nowa Era
5.	Chemia w zakresie rozszerzonym	„To jest chemia. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony. Część 1., M. Litwin, Sz. Styka –Wlazło, J. Szymońska; wyd. Nowa Era
6.	Matematyka w zakresie rozszerzonym	„Matematyka 2/3 .Zakres podstawowy i rozszerzony.”, W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
7.	Wychowanie fizyczne	
8.	Zajęcia z wychowawcą	
9.	Historia i społeczeństwo	„Poznać przeszłość. Rządzący i rządzeni”, I. Janicka, wyd. Nowa Era
10.	Działalność gospodarcza w gastronomii	„Przedsiębiorstwo gastronomiczne” B. Kozłicka, K. Osowska, wyd. Difin
11.	Język angielski zawodowy/ Język niemiecki zawodowy	
12.	Zasady żywienia	„Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska, wyd. WSiP
13.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem . Część.2” , M. Konarzewska, wyd. WSiP/ REA
14.	Usługi gastronomiczne	„Usługi gastronomiczne”, R. Szajna, D. Ławniczak, WSiP/ REA
15.	Organizacja produkcji gastronomicznej	Organizacja produkcji gastronomicznej”, B. Bilska, H. Górską- Warszewicz, wyd. WSiP/ REA
16.	Procesy technologiczne w gastronomii	„Procesy technologiczne w gastronomii” Zeszyt ćwiczeń część 2, I. Namysław, L. Górską, wyd. WSiP/ REA
17.	Pracownia gastronomiczna	
18.	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	„Pracownia organizacji żywienia” Praktyczna nauka zawodu. J. Duda, S. Krzywdy wyd. WSiP
19.	Obsługa klientów w gastronomii	„Obsługa klientów w gastronomii” R. Szajna, D. Ławniczak, WSiP/ REA
20.	Wychowanie do życia w rodzinie	"Wychowanie do życia w rodzinie dla szkół ponadgimnazjalnych", T. Król, M. Ryś wyd. Rubikon
21.	Religia/Etyka	"Jestem świadkiem Chrystusa", ks. Z. Marek Wydawnictwo WAM

klasa 3ET Technik żywienia i usług gastronomicznych/ Technik przemysłu mody rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik, autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I i II; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	“Repetytorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015”, M.Umińska, B.Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell, wyd. Pearson
3.	Język niemiecki	„Exakt 2/3 ” G. Motta ; wyd. Lektor Klett
4.	Matematyka w zakresie rozszerzonym	„Matematyka 2/3 .Zakres podstawowy i rozszerzony”, W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
5.	Wychowanie fizyczne	
6.	Zajęcia z wychowawcą	
7.	Historia i społeczeństwo	„Poznać przeszłość. Rządzący i rządzeni”, I. Janicka, wyd. Nowa Era
8.	Wychowanie do życia w rodzinie	"Wychowanie do życia w rodzinie dla szkół ponadgimnazjalnych", T. Król, M. Ryś wyd. Rubikon
9.	Religia/Etyka	"Jestem świadkiem Chrystusa", ks. Z. Marek Wydawnictwo WAM
Technik żywienia i usług gastronomicznych		
10.	Biologia w zakresie rozszerzonym	„Biologia na czasie 2- zakres rozszerzony” M.Marko-Worłowska, R. Kozik,W. Zamachowski wyd. Nowa Era
11.	Chemia w zakresie rozszerzonym	„To jest chemia. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony. Część 1., M. Litwin, Sz. Styka –Wlazło, J. Szymońska; wyd. Nowa Era
12.	Działalność gospodarcza w gastronomii	„Przedsiębiorstwo gastronomiczne” B. Kozłeczka, K. Osowska, wyd. Difin
13.	Język angielski zawodowy/ Język niemiecki zawodowy/ Język francuski zawodowy	
14.	Zasady żywienia	„ Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska, wyd. WSiP
15.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem . Część.2” , M. Konarzewska, wyd. WSiP/ REA
16.	Usługi gastronomiczne	„Usługi gastronomiczne”, R. Szajna, D. Ławniczak, WSiP/ REA
17.	Organizacja produkcji gastronomicznej	Organizacja produkcji gastronomicznej”, B. Biłska, H. Górską- Warsewicz, wyd. WSiP/ REA
18.	Procesy technologiczne w gastronomii	„Procesy technologiczne w gastronomii” Zeszyt ćwiczeń część 2, I. Namysław, L. Górską, wyd. WSiP/ REA
19.	Pracownia gastronomiczna	
20.	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	„Pracownia organizacji żywienia” Praktyczna nauka zawodu. J.Duda, S. Krzywda wyd. WSiP
21.	Obsługa klientów w gastronomii	„Obsługa klientów w gastronomii” R. Szajna, D. Ławniczak, WSiP/ REA

Technik przemysłu mody		
10.	Geografia rozszerzona	„Oblicza geografii 2. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony”, R. Malarz, M. Więckowski; wyd. Nowa Era
11.	Projektowanie i stylizacja ubiorów	„Podstawy projektowania odzieży” E. Fałkowska- Rękawek, wyd. WSiP
12.	Materiałoznawstwo odzieżowe	„Krawiectwo- Materiałoznawstwo” Paulina Samek, wyd. WSiP
13.	Technologia wytwarzania wyrobów odzieżowych	„Technologia odzieży”, R. Kazik, J. Krawczyk, wyd. WSiP; „Krawiectwo. Technologia”, P. Samek, wyd. WSiP
14.	Konstrukcje i modelowanie form odzieży	„Modelowanie form odzieży damskiej”, E. Stark, B. Tymolewska, wyd. SOP w Toruniu.
15.	Język angielski zawodowy w branży odzieżowej	“English for the Fashion Industry “, Mary Ward, wyd. OUP
16.	Marketing mody	„Marketing” J. Musiałkiewicz, wyd. EKONOMIK
17.	Działalność gospodarcza w branży odzieżowej	„Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej” J. Musiałkiewicz, wyd. EKONOMIK
18.	Organizacja procesów wytwarzania wyrobów odzieżowych	
19.	Wykonywanie wyrobów odzieżowych	„Techniki szycia odzieży” E.Lewandowska-Stark, wyd. Stowarzyszenie Oświatowców Polskich w Toruniu
20.	Wychowanie do życia w rodzinie	"Wychowanie do życia w rodzinie dla szkół ponadgimnazjalnych", T. Król, M. Ryś wyd. Rubikon
21.	Religia/Etyka	"Jestem świadkiem Chrystusa", ks. Z. Marek Wydawnictwo WAM

klasa 3FT Kelner / Technik obsługi turystycznej rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik, autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I i II; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
2.	Wychowanie fizyczne	
3.	Zajęcia z wychowawcą	
4.	Historia i społeczeństwo	„Poznać przeszłość. Ojczysty Panteon i ojczyste spory” T. Maćkowski, wyd. Nowa Era
5.	Wychowanie do życia w rodzinie	
6.	Religia/Etyka	"Jestem świadkiem Chrystusa", ks. Z. Marek Wydawnictwo WAM
Kelner		
7.	Biologia w zakresie rozszerzonym	„Biologia na czasie 2- zakres rozszerzony” M.Marko-Worłowska, R. Kozik,W. Zamachowski wyd. Nowa Era
8.	Matematyka w zakresie rozszerzonym	„Matematyka 1 i 2 .Zakres podstawowy i rozszerzony.”, W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
9.	Język angielski	“Repetytorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015”, M.Umińska, B.Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell, wyd. Pearson.
10.	Język niemiecki	„Exakt 2” G. Motta ; wyd. Lektor Klett
11.	Obsługa menadżerska gastronomii	„Usługi kelnerskie”, R. Szajna, D. Ławniczak, A .Ziaja, wyd. REA
12.	Podstawy działalności gospodarczej gastronomii	„Przedsiębiorstwo gastronomiczne” B. Kozłeczka, K. Osowska, wyd. Difin
13.	Język angielski zawodowy	"Highly Recommended 1", T. Stott, R. Revell, wyd. Oxford University Press / “English for Restaurant Workers”, R. Talalla; wyd. Compass Publishing
14.	Organizowanie usług kelnerskich	„Organizowanie usług kelnerskich”, R. Szajna, D. Ławniczak, A .Ziaja, wyd. REA
15.	Praktyka zawodowa	
Technik obsługi turystycznej		
7.	Geografia w zakresie rozszerzonym	„Oblicza geografii 2. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony”, R. Malarz, M. Więckowski; wyd. Nowa Era
8.	Matematyka	„Matematyka 1 i 2.Zakres podstawowy , W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
9.	Język angielski rozszerzony	“Repetytorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015”, M.Umińska, B.Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell, wyd. Pearson.
10.	Język niemiecki	„Exakt 2” G. Motta ; wyd. Lektor Klett
11.	Podstawy działalności gospodarczej w turystyce	„Podstawy działalności gospodarczej w turystyce”, R. Tylińska, M. Wajgner ; wyd. WSiP/ REA
12.	Organizacja imprez i usług turystycznych	„Obsługa ruchu turystycznego. Część 3”, M. Peć, I. Michniewicz; wyd. REA
13.	Marketing usług turystycznych	„Marketing usług turystycznych”, R. Tylińska, wyd. WSiP/ REA
14.	Geografia turystyczna	„Informacja turystyczna. . Geografia turystyczna. .” Z. Kruczek wyd.WSiP
15.	Pracownia turystyki	„Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Technik obsługi turystycznej”, B. Steblik - Właźlak, M. Napiórkowska- Gzula; wyd. WSiP „Testy przygotowujące do egzaminu z kwalifikacji T.14. Technik obsługi turystycznej”, M. Kozicka- Dygdałowicz, wyd. eMPI2
16.	Pracownia obsługi informatycznej	„Sprzedaż imprez i usług turystycznych”, M. Milewska, M. Lawin, wyd. WSiP

17.	Pracownia informacji turystycznej	„Informacja turystyczna. Cz.2.” Z. Kruczek wyd. WSIP
18.	Praktyka zawodowa	

klasa 3GT Technik hotelarstwa rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik, autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa III - część I i II; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	“Repetytorium maturalne. Matura 2015”, M.Umińska, B.Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell, wyd. Pearson
3.	Język niemiecki	„Exakt 2/3 ” G. Motta ; wyd. Lektor Klett
4.	Język francuski	„Francofolie express 2”. R. Boutégège, M. Supryn- Klepcarz; wyd. PWN
5.	Geografia w zakresie rozszerzonym	„Oblicza geografii.2 Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony”, T. Rachwał; wyd. Nowa Era
6.	Matematyka w zakresie rozszerzonym	„Matematyka 2/ 3. .Zakres podstawowy i rozszerzony.”, W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
7.	Wychowanie fizyczne	
8.	Zajęcia z wychowawcą	
9.	Historia i społeczeństwo	„Poznać przeszłość. Rządzący i rządzeni”, I. Janicka, wyd. Nowa Era
10.	Podstawy działalności gospodarczej w	„Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego”, R. Tylińska, M. Wajgner ; wyd. WSiP/ REA
11.	Język angielski zawodowy	"Highly Recommended 1", T. Stott, R. Revell, wyd. Oxford University Press
12.	Marketing usług hotelarskich	„Marketing usług hotelarskich”, A. Stefański, wyd. WSiP/ REA
13.	Organizacja pracy służby pięter	„Organizacja pracy służby pięter”, W. Dragoń, B. Granecka- Wrzosek, wyd. WSiP
14.	Obsługa konsumenta	„Obsługa konsumenta w hotelarstwie”, J. Duda, S. Krzywda, wyd. REA
15.	Pracownia obsługi informatycznej	„Obsługa informatyczna w hotelarstwie”, M.Milewska, A. Stasiak, wyd. WSiP
16.	Pracownia hotelarska	„Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje T.12”, K. Janoszek, wyd. WSiP
17.	Pracownia obsługi konsumenta	„Obsługa konsumenta w hotelarstwie”, J. Duda, S. Krzywda, wyd. REA
18.	Praktyka zawodowa	
19.	Wychowanie do życia w rodzinie	"Wychowanie do życia w rodzinie dla szkół ponadgimnazjalnych", T. Król, M. Ryś; wyd. Rubikon
20.	Religia/Etyka	"Jestem świadkiem Chrystusa", ks. Z. Marek, wyd. WAM

Klasa 3 AZ Kucharz/ Cukiernik - zasadnicza szkoła zawodowa rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik i autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Zrozumieć świat 3”- Elżbieta Nowosielska, Urszula Szydłowska, wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	„Matura Focus 2” R. Reiley, M. Umińska, B. Michałowska, wyd. Pearson
3.	Matematyka	„Matematyka 2” – podręcznik do ZSZ - W. Babiański, K. Wej, wyd. Nowa Era
4.	Wychowanie fizyczne	
5.	Zajęcia z wychowawcą	
6.	Wychowanie do życia w rodzinie	"Wychowanie do życia w rodzinie dla szkół ponadgimnazjalnych", T. Król, M. Ryś
7.	Religia/Etyka	"Jestem świadkiem Chrystusa", ks. Z. Marek, wyd. WAM
Kucharz		
8.	Działalność gospodarcza w gastronomii	„Przedsiębiorstwo gastronomiczne. ” B. Kozłeczka, K. Osowska, wyd. Edukacja Difin
9.	Język angielski zawodowy	“Cooking”, V. Evans, wyd. Express Publishing
10.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	„Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności” A. Kmiołek, wyd. WSiP „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna”, cz. 2. A. Kmiołek, wyd. WSiP
11.	Procesy technologiczne w gastronomii	
12.	Zajęcia praktyczne gastronomiczne	
Cukiernik		
8.	Technika produkcji cukierniczej, BHP	„Technika w produkcji cukierniczej, K. Kocierz; wyd. REA
9.	Technologia produkcji cukierniczej	„Technologia produkcji cukierniczej” cz.2. M. Kaźmierczak, wyd. REA/ WSiP
10.	Podstawy działalności gospodarczej	“Przedsiębiorstwo gastronomiczne”- B. Kozłeczka, K. Osowska, wyd. Difin
11.	Procesy technologiczne w cukiernictwie	„Pracownia produkcji cukierniczej” Kwalifikacja T.4, M Kaźmierczak, wyd. WSiP
12.	Zajęcia praktyczne cukiernicze	„Pracownia produkcji cukierniczej” Kwalifikacja T.4, M Kaźmierczak, wyd. WSiP

Klasa 4AT Technik żywienia i usług gastronomicznych rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik i autor
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego”.Klasa 2 część 2, Klasa 3; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	“Repetytorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015”, M.Umińska, B.Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell, wyd. Pearson
3.	Język niemiecki	„Abitur”, A. Kryczyńska - Pham, J. Szczęk, wyd. WSiP / „Exakt 3 ” G. Motta ; wyd. Lektor Klett
4.	Język rosyjski	„Новы dialog“(czyt.:Nowyj Dialog) cz. 3 , M. Zybert; wyd. WSiP
5.	Historia i społeczeństwo	"Poznać przeszłość. Wojna i wojskowość”, J. Cetek, wyd. Nowa Era; „Poznać przeszłość. Europa i świat” K. Kłodziński, wyd. Nowa Era
6.	Matematyka w zakresie rozszerzonym	„Matematyka 3. .Zakres podstawowy i rozszerzony”, W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
7.	Biologia w zakresie rozszerzonym	„Biologia na czasie 3- zakres rozszerzony” F. Dubert, M. Jurgowiak, M. Marko- Worłowska, wyd. Nowa Era
8.	Wychowanie fizyczne	
9.	Zajęcia z wychowawcą	
10.	Działalność gospodarcza w gastronomii	„Przedsiębiorstwo gastronomiczne” B. Kozłeczka, K. Osowska, wyd. Difin
11.	Język angielski zawodowy	„Cooking”, V. Evans, wyd. Express Publishing
12.	Zasady żywienia	„ Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska, wyd. WSiP
13.	Usługi gastronomiczne	„Usługi gastronomiczne”, R. Szajna, D. Ławniczak, WSiP/ REA
14.	Organizacja produkcji gastronomicznej	Organizacja produkcji gastronomicznej”, B. Bilska, H. Górską- Warszewicz, wyd. WSiP/ REA
15.	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	„Pracownia organizacji żywienia” Praktyczna nauka zawodu. J.Duda, S. Krzywda wyd. WSiP
16.	Obsługa klientów w gastronomii	„Obsługa klientów w gastronomii” R. Szajna, D. Ławniczak, wyd. WSiP/ REA
17.	Religia/Etyka	"Jestem świadkiem Chrystusa", ks. Z. Marek, wyd. WAM

Klasa 4BT Technik żywienia i usług gastronomicznych rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik i autor
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego”.Klasa 2 część 2, Klasa 3; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	“Repetytorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015”, M.Umińska, B.Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell, wyd. Pearson
3.	Język niemiecki	„Abitur”, A. Kryczyńska - Pham, J. Szczęk, wyd. WSiP / „Exakt 3 ” G. Motta ; wyd. Lektor Klett
4.	Język francuski	„Francofolie Express 2”, R. Boutegege, M. Supryn-Klepcarz, wyd. PWN
5.	Historia i społeczeństwo	"Poznać przeszłość. Wojna i wojskowość”, J. Cetek, wyd. Nowa Era; „Poznać przeszłość. Europa i świat” K. Kłodziński, wyd. Nowa Era
6.	Matematyka w zakresie rozszerzonym	„Matematyka 3. .Zakres podstawowy i rozszerzony”, W. Babiński, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
7.	Biologia w zakresie rozszerzonym	„Biologia na czasie 3- zakres rozszerzony” F. Dubert, M. Jurgowiak, M. Marko- Worłowska, wyd. Nowa Era
8.	Wychowanie fizyczne	
9.	Zajęcia z wychowawcą	
10.	Działalność gospodarcza w gastronomii	„Przedsiębiorstwo gastronomiczne” B. Kozłocka, K. Osowska, wyd. Difin
11.	Język angielski zawodowy	„Cooking”, V. Evans, wyd. Express Publishing
12.	Zasady żywienia	„Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska, wyd. WSiP
13.	Usługi gastronomiczne	„Usługi gastronomiczne”, R. Szajna, D. Ławniczak, WSiP/ REA
14.	Organizacja produkcji gastronomicznej	Organizacja produkcji gastronomicznej”, B. Bilska, H. Górka- Warszewicz, wyd. WSiP/ REA
15.	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	„Pracownia organizacji żywienia” Praktyczna nauka zawodu. J.Duda, S. Krzywda wyd. WSiP
16.	Obsługa klientów w gastronomii	„Obsługa klientów w gastronomii” R. Szajna, D. Ławniczak, WSiP/ REA
17.	Religia/Etyka	"Jestem świadkiem Chrystusa", ks. Z. Marek, wyd. WAM

Klasa 4CT Technik żywienia i usług gastronomicznych rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik i autor
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego”.Klasa 2 część 2, Klasa 3; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	“Repetytorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015”, M.Umińska, B.Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell, wyd. Pearson
3.	Język niemiecki	„Abitur”, A. Kryczyńska - Pham, J. Szczęk, wyd. WSiP / „Exakt 3 ” G. Motta ; wyd. Lektor Klett
4.	Historia i społeczeństwo	"Poznać przeszłość. Wojna i wojskowość”, J. Cetek, wyd. Nowa Era; „Poznać przeszłość. Europa i świat” K. Kłodziński, wyd. Nowa Era
5.	Matematyka w zakresie rozszerzonym	„Matematyka 3. .Zakres podstawowy i rozszerzony”, W. Babiński, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
6.	Biologia w zakresie rozszerzonym	„Biologia na czasie 3- zakres rozszerzony” F. Dubert, M. Jurgowiak, M. Marko- Worłowska, wyd. Nowa Era
7.	Wychowanie fizyczne	
8.	Zajęcia z wychowawcą	
9.	Działalność gospodarcza w gastronomii	„Przedsiębiorstwo gastronomiczne” B. Kozłeczka, K. Osowska, wyd. Difin
10.	Język angielski zawodowy	“Cooking”, V. Evans, wyd. Express Publishing
11.	Język niemiecki zawodowy	“Język niemiecki zawodowy w gastronomii . Zeszyt ćwiczeń.”, A. Dul; wyd. WSiP
12.	Zasady żywienia	„ Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska, wyd. WSiP
13.	Usługi gastronomiczne	„Usługi gastronomiczne”, R. Szajna, D. Ławniczak, WSiP/ REA
14.	Organizacja produkcji gastronomicznej	Organizacja produkcji gastronomicznej”, B. Bilka, H. Górka- Warszewicz, wyd. WSiP/ REA
15.	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	„Pracownia organizacji żywienia” Praktyczna nauka zawodu. J.Duda, S. Krzywda wyd. WSiP
16.	Obsługa klientów w gastronomii	„Obsługa klientów w gastronomii” R. Szajna, D. Ławniczak, WSiP/ REA
17.	Religia/Etyka	"Jestem świadkiem Chrystusa", ks. Z. Marek, wyd. WAM

Klasa 4DT Technik żywienia i usług gastronomicznych rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik i autor
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego”.Klasa 2 część 2, Klasa 3; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	“Repetitorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015”, M.Umińska, B.Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell, wyd. Pearson
3.	Język niemiecki	„Abitur”, A. Kryczyńska - Pham, J. Szczęk, wyd. WSiP / „Exakt 3 ” G. Motta ; wyd. Lektor Klett
5.	Historia i społeczeństwo	"Poznać przeszłość. Wojna i wojskowość”, J. Cetek, wyd. Nowa Era; „Poznać przeszłość. Europa i świat” K. Kłodziński, wyd. Nowa Era
6.	Matematyka w zakresie rozszerzonym	„Matematyka 3. .Zakres podstawowy i rozszerzony”, W. Babiński, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
7.	Biologia w zakresie rozszerzonym	„Biologia na czasie 3- zakres rozszerzony” F. Dubert, M. Jurgowiak, M. Marko- Worłowska, wyd. Nowa Era
8.	Wychowanie fizyczne	
9.	Zajęcia z wychowawcą	
10.	Działalność gospodarcza w gastronomii	„Przedsiębiorstwo gastronomiczne” B. Kozłeczka, K. Osowska, wyd. Difin
11.	Język angielski zawodowy	„Cooking”, V. Evans, wyd. Express Publishing
12.	Język niemiecki zawodowy	“Język niemiecki zawodowy w gastronomii . Zeszyt ćwiczeń.”, A. Dul; wyd. WSiP
13.	Zasady żywienia	„ Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska, wyd. WSiP
14.	Usługi gastronomiczne	„Usługi gastronomiczne”, R. Szajna, D. Ławniczak, WSiP/ REA
15.	Organizacja produkcji gastronomicznej	Organizacja produkcji gastronomicznej”, B. Bilska, H. Górską- Warsewicz, wyd. WSiP/ REA
16.	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	„Pracownia organizacji żywienia” Praktyczna nauka zawodu. J.Duda, S. Krzywda wyd. WSiP
17.	Obsługa klientów w gastronomii	„Obsługa klientów w gastronomii” R. Szajna, D. Ławniczak, WSiP/ REA
18.	Religia/Etyka	"Jestem świadkiem Chrystusa", ks. Z. Marek, wyd. WAM

Klasa 4ET Technik żywienia i usług gastronomicznych/ Technik obsługi turystycznej rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik, autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I i II; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
3.	Język niemiecki	„Exakt 3 ” G. Motta ; wyd. Lektor Klett
4.	Język francuski	„Francofolie Express 2”, R. Boutegege, M. Supryn-Klepcarz, wyd. PWN
5.	Wychowanie fizyczne	
6.	Zajęcia z wychowawcą	
7.	Historia i społeczeństwo	„Poznać przeszłość. Rządzący i rządzeni”, I. Janicka, wyd. Nowa Era
8.	Wychowanie do życia w rodzinie	"Wychowanie do życia w rodzinie dla szkół ponadgimnazjalnych", T. Król, M. Ryś wyd. Rubikon
9.	Religia/Etyka	"Jestem świadkiem Chrystusa", ks. Z. Marek Wydawnictwo WAM
Technik żywienia i usług gastronomicznych		
10.	Język angielski	“Repetitorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015”, M.Umińska, B.Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell, wyd. Pearson
11.	Biologia w zakresie rozszerzonym	„Biologia na czasie 3- zakres rozszerzony” F. Dubert, M. Jurgowiak, M. Marko- Wortowska, wyd. Nowa Era
12.	Matematyka w zakresie rozszerzonym	„Matematyka 2/3 .Zakres podstawowy i rozszerzony”, W. Babiński, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
13.	Działalność gospodarcza w gastronomii	„Przedsiębiorstwo gastronomiczne” B. Kozłeczka, K. Osowska, wyd. Difin
14.	Język angielski zawodowy	“Cooking”, V. Evans, wyd. Express Publishing
15.	Zasady żywienia	„ Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska, wyd. WSiP
16.	Usługi gastronomiczne	„Usługi gastronomiczne”, R. Szajna, D. Ławniczak, WSiP/ REA
17.	Organizacja produkcji gastronomicznej	Organizacja produkcji gastronomicznej”, B. Biłska, H. Górską- Warsewicz, wyd. WSiP/ REA
18.	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	„Pracownia organizacji żywienia” Praktyczna nauka zawodu. J.Duda, S. Krzywda wyd. WSiP
19.	Obsługa klientów w gastronomii	„Obsługa klientów w gastronomii” R. Szajna, D. Ławniczak, WSiP/ REA

Technik obsługi turystycznej		
10.	Geografia w zakresie rozszerzonym	„Oblicza geografii.2 Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony”, T. Rachwał; wyd. Nowa Era
11.	Język angielski w zakresie rozszerzonym	“Repetytorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015”, M.Umińska, B.Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell, wyd. Pearson/“Repetytorium maturalne. Poziom rozszerzony. Matura 2015”, M.Umińska, B.Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell, wyd. Pearson
12.	Matematyka	„Matematyka 2/ 3.Zakres podstawowy” , W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
13.	Podstawy działalności gospodarczej w turystyce	„Podstawy działalności gospodarczej w turystyce”, R. Tylińska, M. Wajgner ; wyd. WSiP/ REA
14.	Organizacja imprez i usług turystycznych	„Obsługa ruchu turystycznego. Część 3”, M. Peć, I. Michniewicz; wyd. REA
15.	Geografia turystyczna	„Informacja turystyczna. Geografia turystyczna.” Z. Kruczek wyd.WSiP
16.	Pracownia turystyki	„Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy z kwalifikacji T.14. Technik obsługi turystycznej”, B. Steblik - Wlazlak, M. Napiórkowska- Gzula; wyd. WSiP
17.	Pracownia informacji turystycznej	„Informacja turystyczna. Cz.2.” Z. Kruczek wyd. WSiP

Klasa 4FT Kelner rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik, autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I i II; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	“Repetitorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015”, M. Umińska, B. Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell, wyd. Pearson
3.	Język niemiecki	„Abitur”, A. Kryczyńska - Pham, J. Szczęk, wyd. WSiP / „Exakt 3” G. Motta ; wyd. Lektor Klett
5.	Geografia w zakresie rozszerzonym	„Oblicza geografii.2 Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony”, T. Rachwał; wyd. Nowa Era
6.	Matematyka w zakresie rozszerzonym	„Matematyka 3.Zakres podstawowy i rozszerzony”, W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
7.	Wychowanie fizyczne	
8.	Zajęcia z wychowawcą	
9.	Historia i społeczeństwo	"Poznać przeszłość. Wojna i wojskowość", J. Cetek, wyd. Nowa Era; „Poznać przeszłość. Europa i świat” K. Kłodziński, wyd. Nowa Era
10.	Obsługa menadżerska gastronomii	„Usługi kelnerskie”, R. Szajna, D. Ławniczak, A. Ziaja, wyd. REA
11.	Podstawy działalności gospodarczej w gastronomii	„Przedsiębiorstwo gastronomiczne. Kozłocka, K. Osowska wyd. Difin
12.	Język angielski zawodowy	"Highly Recommended 1”, T. Stott, R. Revell, wyd. Oxford University Press / “English for Restaurant Workers”, R. Talalla; wyd. Compass Publishing
13.	Organizowanie usług kelnerskich	„Organizowanie usług kelnerskich”, R. Szajna, D. Ławniczak, A. Ziaja, wyd. REA
14.	Religia/Etyka	"Jestem świadkiem Chrystusa", ks. Z. Marek, wyd. WAM

Klasa 4GT/TH Technik hotelarstwa rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik, autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego”.Klasa 2 część 2, Klasa 3; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	“Repetytorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015”, M.Umińska, B.Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell, wyd. Pearson
3.	Język niemiecki	„Abitur”, A. Kryczyńska - Pham, J. Szczęk, wyd. WSiP / „Exakt 3 ” G. Motta ; wyd. Lektor Klett
4.	Język francuski	„Francofolie Express 2”, R. Boutegege, M. Supryn-Klepcarz, wyd. PWN
5.	Geografia w zakresie rozszerzonym	„Oblicza geografii.3 Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony”, T. Rachwał; wyd. Nowa Era
6.	Matematyka w zakresie rozszerzonym	„Matematyka 3. .Zakres podstawowy i rozszerzony”, W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
7.	Wychowanie fizyczne	
8.	Zajęcia z wychowawcą	
9.	Historia i społeczeństwo	"Poznać przeszłość. Wojna i wojskowość”, J. Cetek, wyd. Nowa Era; „Poznać przeszłość. Europa i świat” K. Kłodziński, wyd. Nowa Era
10.	Podstawy działalności gospodarczej w hotelarstwie	„Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego” R. Tylińska, M. Wajgner, wyd. WSiP/ REA
11.	Organizacja pracy służby pięter	„Organizacja pracy służby pięter”, W. Dragoń, B. Granecka- Wrzosek, wyd. WSiP
12.	Obsługa konsumenta	„Obsługa konsumenta w hotelarstwie”, J. Duda, S. Krzywda, wyd. REA
13.	Pracownia hotelarstwa	„Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje T.12”, K. Janoszek, wyd. WSiP „Pracownia hotelarska. Kwalifikacja T. 12” W. Dragoń, B. Granecka- Wrzosek, wyd. WSiP
14.	Pracownia obsługi konsumenta	„Obsługa konsumenta w hotelarstwie”, J. Duda, S. Krzywda, wyd. REA
15.	Religia/Etyka	"Jestem świadkiem Chrystusa", ks. Z. Marek, wyd. WAM

Klasa 4HT Technik hotelarstwa / Technik technologii odzieży rok szkolny 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Podręcznik, autor, wydawnictwo
1.	Język polski	„Ponad słowami” - Podręcznik do kształcenia literackiego i kulturowego. Klasa II - część I i II; M. Chmiel, E. Kostrzewa; wyd. Nowa Era
2.	Język angielski	“Repetitorium maturalne. Poziom podstawowy. Matura 2015”, M.Umińska, B.Hastings, D. Chandler, R. Fricker, A. Bandis, B. Trapnell, wyd. Pearson
3.	Język niemiecki	„Abitur”, A. Kryczyńska - Pham, J. Szczęk, wyd. WSiP / „Exakt 3 ” G. Motta ; wyd. Lektor Klett
4.	Język francuski	„Francofolie Express 2”, R. Boutegege, M. Supryn-Klepcarz, wyd. PWN
5.	Matematyka w zakresie rozszerzonym	„Matematyka 3 .Zakres podstawowy i rozszerzony”, W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek; wyd. Nowa Era
6.	Geografia w zakresie rozszerzonym	„Oblicza geografii.3 Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony”, T. Rachwał; wyd. Nowa Era
7.	Wychowanie fizyczne	
8.	Zajęcia z wychowawcą	
9.	Historia i społeczeństwo	"Poznać przeszłość. Wojna i wojskowość", J. Cetek, wyd. Nowa Era; „Poznać przeszłość. Europa i świat” K. Kłodziński, wyd. Nowa Era
10.	Religia/Etyka	"Jestem świadkiem Chrystusa", ks. Z. Marek Wydawnictwo WAM
Technik hotelarstwa		
11.	Podstawy działalności gospodarczej w hotelarstwie	„Podstawy działalności przedsiębiorstwa hotelarskiego” R. Tylińska, M. Wajgner, wyd. WSiP/ REA
12.	Organizacja pracy służby pięter	„Organizacja pracy służby pięter”, W. Dragoń, B. Granecka- Wrzosek, wyd. WSiP
13.	Obsługa konsumenta	„Obsługa konsumenta w hotelarstwie”, J. Duda, S. Krzywda, wyd. REA
14.	Pracownia hotelarstwa	„Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje T.12”, K. Janoszek, wyd. WSiP
15.	Pracownia obsługi konsumenta	„Obsługa konsumenta w hotelarstwie”, J. Duda, S. Krzywda, wyd. REA
Technik technologii odzieży		
11.	Stylizacja ubiorów	„Podstawy projektowania odzieży” E. Fałkowska- Rękawek, wyd. WSiP
12.	Technologie wyrobów odzieżowych	„Krawiectwo. Technologia”, P. Samek, wyd. WSiP
13.	Konstrukcje i modelowanie odzieży	„Modelowanie form odzieży damskiej”, E. Stark, B. Tymolewska, wyd. SOP w Toruniu.
14.	Język angielski zawodowy	“English for the Fashion Industry “ Mary Ward, wyd. OUP
15.	Kreowanie ubioru	
16.	Techniki konfekcjonowania odzieży- zajęcia praktyczne	„Techniki szycia odzieży” E.Lewandowska-Stark, wyd. Stowarzyszenie Oświatowców Polskich w Toruniu