

<i>Lp.</i>	<i>Pełna nazwa przedmiotu</i>	<i>Autorzy</i>	<i>Nazwa</i>	<i>Wydawnictwo</i>
<b>1</b>	Matematyka	W.Babiński, Z. Chańko, D.Ponczek	Matematyka II, kształcenie ogólne w zakresie podstawowym i rozszerzonym	Nowa Era
<b>2</b>	J.angielski	Tim Falla, Paul A Davies Malgorzata Wiruszewska	Matura Solutions Elementary /Student's Book, Work Book/ - kontynuacja	OXFORD
<b>3</b>	J.niemiecki	K.Łuniewska , Z.Wąsik , M.Zagórna, U .Tworek	„Alles klar” poziom podstawowy 1b ,2a	WSiP
<b>4</b>	Fizyka i astronomia	P.Walczyk, G.F.Wojewoda	Fizyka i astronomia 3 zakres podstawowy	Operon
<b>5</b>	Chemia	M.Poźniaczek, Z.Kluz	Chemia w zakresie podstawowym	WSiP
<b>6</b>	Biologia	W.Lewiński i współautorzy	Biologia 1,2 zakres podstawowy	Operon
<b>7</b>	Geografia	J. Mordawski, W. Wiecki	Geografia 2, „Geografia i człowiek”zakres podstawowy	Operon
<b>8</b>	Technologia informacyjna	E.Krawczyński, Z.Talaga, M.Wilk	Technologia informacyjna nie tylko dla uczniów	PWN
<b>9</b>	Język polski	A. Narawiecki, D. Siwicka	„Przeszłość to dziś.”, cz. I	Stentor
		E. Paczoska	„Przeszłość to dziś.”, cz. II	Stentor
<b>10</b>	Historia	B. Burda, B. Halczak, R.M. Józefiak, M. Szymczak	„Czasy nowożytne”	Operon
<b>11</b>	Religia	Praca zbiorowa	„Jestem świadkiem Chrystusa w świecie. Drogi świadków Chrystusa.”	WAM
<b>12</b>	Technologia gastronomiczna	D. Górecka, H. Limanówka, E.Superczyńska, M. Żylińska-Kaczmarek	„Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta” (część II i cz III)	FORMAT – AB
<b>13</b>		E.Superczyńska, M.Żyleńska -Kaczmarek	„Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” ćwiczenia (część II)	eMPi <sup>2</sup>
<b>14</b>	Obsługa konsumenta	B. Mikuta	„Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta” (część I)	FORMAT – AB
<b>15</b>	Wyposażenie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych	W. Hoszek	„Urządzenie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych”	FORMAT – AB
<b>16</b>	Podstawy żywienia i higieny	D. Czerwińska, A. Kołajtis-Dołowy, K. Kozłowska, B. Pietruszka	„Podstawy żywienia człowieka”	FORMAT – AB