

**Wykaz podręczników i materiałów ćwiczeniowych do kl. III dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych Technikum nr 4 w Suwałkach
w roku szkolnym 2019/2020**

Lp.	Przedmiot	Tytuł	Autor	Wydawnictwo	Numer ewidencyjny w wykazie podręczników
1.	Język polski	Ponad słowami. Podręcznik do języka polskiego dla liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony. Klasa 2 cz.2	M. Chmiel, E. Mirkowska- Treugutt, A. Równy, kl. 2. cz. 2	Nowa Era Spółka z o.o.	425/4/2013/2015
2.	Historia i społeczeństwo	Poznać przeszłość. Ojczysty Panteon i ojczyste spory. Poznać przeszłość. Rządzący i rządzeni	T. Maćkowski I. Janicka	Nowa Era Spółka z o.o. Nowa Era Spółka z o.o.	659/1/2013 659/2/2014
3.	Religia	Jestem świadkiem Chrystusa w świecie. Jestem świadkiem Chrystusa w rodzinie.	Z. Marek	WAM	AZ-42-01/1-1 AZ-43-01/1-1
4.	Matematyka	Matematyka 2. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy	W. Babiański, L. Chańko, J. Czarnowska,	Nowa Era Spółka z o.o.	360/2/2013/2015
5.	Biologia	Biologia na czasie 1. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony Biologia na czasie 2 Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony	M. Guzik, E.Jarzębska ,R. Kozik, R. Matuszewska, E.Pyłka- Gutowska, W. Zamachowski F. Dubert, R. Kozik, S. Krawczyk,A Kula, Marko- Worłowska, W. Zamachowski	Nowa Era Spółka z o.o.	564/1/2012/2015 564/2/2013/2016
6.	Język angielski	Oxford Solutions Intermediate + zeszyt ćwiczeń Oxford Solutions Intermediate	Tim Falla i Paul A. Davies, Joanna Sobierska	Oxford	733/2/2015
7.	Język angielski zawodowy	Cooking	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley	Express Publishing	ZS4/42/2012
8.	Język francuski	En action 2 + Zeszyt ćwiczeń 2	Fabienne Gallon, Céline Himber	Hachette FLE	745/2/2016

9.	Zasady żywienia	Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska	WSiP	1/2013
10.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Sporządzanie potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. (kontynuacja)	A. Kmiołek	WSiP	21/2013
11.	Pracownia gastronomiczna	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna cz.1 i cz.2(kontynuacja)	A. Kmiołek	WSiP	57/2013 65/2013
12.	Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej	Zasady żywienia. Planowanie i ocena (kontynuacja).	H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska	WSiP	1/2013
13.	Pracownia obsługi konsumenta	Usługi gastronomiczne	Anna Kmiołek	WSiP	56/2013
14.	Podstawy działalności w gastronomii	Gastronomia. Tom III. Działalność gospodarcza w gastronomii.	H. Górską-Warsewicz, B. Sawicka, T. Mikulska	WSiP	1/2014
15.	Organizacja produkcji gastronomicznej	Organizacja produkcji gastronomicznej	Anna Kmiołek	WSiP	23/2013
16.	Usługi gastronomiczne	Usługi gastronomiczne	Anna Kmiołek	WSiP	56/2013