

Wykaz podręczników i materiałów ćwiczeniowych do kl. II dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych Technikum nr 4 w Suwałkach w roku szkolnym 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Tytuł	Autor	Wydawnictwo	Numer dopuszczenia
1.	Język polski	Ponad słowami. Podręcznik do języka polskiego dla liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony. Klasa 2 - cz.1 i cz.2	cz.1-M.Chmiel, A. Równy cz.2-M.Chmiel, E. Mirkowska-Treugutt, A. Równy	Nowa Era	Cz. 1-425/3/2013/2015 Cz. 2-425/4/2013/2015
2.	Język angielski	Oxford Solutions Pre-Intermediate.Podręcznik + ćwiczenia	Tim Falla i Paul A. Davies, Joanna Sobierska	Oxford	733/2/2015
3.	Język francuski	En action 1 + zeszyt ćwiczeń	Fabienne Gallon, Celine Himber	Hachette FLE	745/1/2015
4.	Wiedza o kulturze Zakup we wrześniu				
5.	Historia	Poznać przeszłość. Wiek XX. Zakres podstawowy	ST. Roszak, J. Kłaczek	Nowa Era	525/2012
6.	Wiedza o społeczeństwie	Odkrywamy na nowo. Zakres podstawowy. Podręcznik do szkół ponadgimnazjalnych.	Z. Smutek, J. Maleska	Operon	407/2011/2015
7.	Matematyka	Matematyka 1. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy.	W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek	Nowa Era	378/1/2011/2015
		Matematyka 2. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy.	W. Babiański, L. Chańko, J. Czarnowska, G. Janocha	Nowa Era	378/2/2013/2015
8.	Biologia	Biologia na czasie 1. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony	M. Guzik, E. Jastrzębska, R. Kozik, R. Matuszewska, E. Pyłka-Gutowska, W. Zamachowski	Nowa Era	564/1/2012/2015
9.	Podstawy przedsiębiorczości	Zarys przedsiębiorczości	J. Musiałkiewicz	Ekonomik	608/2012
10.	Religia	Drogi świadków Chrystusa w świecie.	Z. Marek	WAM	AZ-42-01/1-1
11.	Zasady żywienia	Zasady żywienia. Planowanie i ocena.	H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska	WSiP	1/2013
12.	Podstawy działalności w gastronomii	Gastronomia. Tom III. Działalność gospodarcza w gastronomii.	H. Górską-Warsewicz, B. Sawicka, T. Mikulska	WSiP	1/2014
13.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Sporządzanie potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. (kontynuacja)	A. Kmiołek	WSiP	21/2013
14.	Pracownia gastronomiczna	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna cz.1 i cz.2 (kontynuacja)	A. Kmiołek	WSiP	57/2013 65/2013

Wykaz podręczników i materiałów ćwiczeniowych do kl. III dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych Technikum nr 4 w Suwałkach w roku szkolnym 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Tytuł	Autor	Wydawnictwo	Numer dopuszczenia
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	Nowa Era	425/4/2013/2015
2.	Język angielski	Oxford Solutions Intermediate. Podręcznik + ćwiczenia	Tim Falla i Paul A. Davies, Joanna Sosnowska	Oxford	733/3/2015
3.	Język niemiecki	Meine Welttour 3 + zeszyt ćwiczeń	S. Mróz-Dwornikowska,	Nowa Era	753/3/2016
4.	Język francuski	Francofolie express 2. Podręcznik	R. Boutegege, A. Supryn – Klepcarz	Wydawnictwo Szkolne PWN	382/3/2014
5.	Matematyka	Matematyka 2. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony.	W. Babiański, L. Chańko, J. Czarnowska, G. Janocha	Nowa Era	360/2/2013/2015
6.	Chemia	To jest chemia 1. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony – kontynuacja.	M. Litwin, S. Styka-Wlazło, J. Szymońska	Nowa Era	581/1/2012/2015
7.	Historia i społeczeństwo	Poznać przeszłość. Ojczysty Panteon i ojczyste spory. Podręcznik do historii i społeczeństwa dla liceum ogólnokształcącego i technikum	T. Maćkowski	Nowa Era	659/1/2013
		Poznać przeszłość. Rządzący i rządzeni. Podręcznik do historii i społeczeństwa dla liceum ogólnokształcącego i technikum	I. Janicka	Nowa Era	659/2/2014
8.	Religia	Jestem świadkiem Chrystusa w świecie. Jestem świadkiem Chrystusa w rodzinie.	Z. Marek	WAM	AZ-42-01/1-1 AZ-43-01/1-1
9.	Zasady żywienia	Zasady żywienia. Planowanie i ocena (kontynuacja).	H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska	WSiP	1/2013
10.	Podstawy działalności w gastronomii	Gastronomia. Tom III. Działalność gospodarcza w gastronomii.	H. Górską-Warsewicz, B. Sawicka, T. Mikulska	WSiP	1/2014
11.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Sporządzanie potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności.	A. Kmiotek	WSiP	21/2013
12.	Pracownia gastronomiczna	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna cz.1 i cz.2.	A. Kmiotek	WSiP	57/2013 65/2013
13.	Język obcy zawodowy język angielski	Cooking.	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley	Express Publishing	
14.	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Organizacja produkcji gastronomicznej.	A. Kmiotek	WSiP	23/2013
15.	Usługi gastronomiczne	Usługi gastronomiczne	A. Kmiotek	WSiP	56/ 2013
16.	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
17.	Pracownia obsługi konsumenta	Usługi gastronomiczne	Anna Kmiotek	WSiP	56/2013

Wykaz podręczników i materiałów ćwiczeniowych do kl. IV dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych Technikum nr 4 w Suwałkach w roku szkolnym 2018/2019

Lp.	Przedmiot	Tytuł	Autor	Wydawnictwo	Numer dopuszczenia
1.	Język polski	Ponad słowami. Podręcznik do języka polskiego dla liceum i technikum. Zakres podstawowy i rozszerzony. Klasa 3.	M. Chmiel, A. Równy, R. Pruszczyński	Nowa Era	425/5/2014
2.	Język angielski	Oxford Solutions Intermediate. Podręcznik – kontynuacja + ćwiczenia	Tim Falla, Paul A. Davies, Joanna Sosnowska	Oxford	733/3/2015
3.	Język niemiecki	Meine Welttour 3.	S. Mróz-Dwornikowska	Nowa Era	753/3/2017
4.	Matematyka	MATeMATyka 3. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony.	W. Babiański, L. Chańko, J. Czarnowska, J. Wesołowska	Nowa Era	360/3/2014/2016
5.	Chemia	To jest chemia 1. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres rozszerzony.	M. Litwin, S. Styka-Wlazło, J. Szymońska	Nowa Era	528/1/2012/2015
		To jest chemia 2. Chemia organiczna. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony	Maria Litwin, Szarota Styka-Wlazło, Joanna Szymońska	Nowa Era	528/2/2013/2015
6.	Historia i społeczeństwo	Poznać przeszłość. Europa i świat. Podręcznik do historii i społeczeństwa dla liceum ogólnokształcącego i technikum	K. Kłodziński, T. Krzemiński	Nowa Era	659/4/2015
7.	Religia	Jestem świadkiem Chrystusa w rodzinie.	Z. Marek	WAM	AZ-43-01/1-1
8.	Język zawodowy Język angielski	Cooking - kontynuacja	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley	Express Publishing	
9.	Zasady żywienia	Zasady żywienia. Planowanie i ocena. (kontynuacja)	H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska	WSiP	1/2013
10.	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Organizacja produkcji gastronomicznej. (kontynuacja)	A. Kmiotek	WSiP	23/2013
11.	Usługi gastronomiczne	Usługi gastronomiczne (kontynuacja).	A. Kmiotek	WSiP	56/ 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 Kmiotek	WSiP	56/2013