

BRANŻOWA SZKOŁA II STOPNIA SEMESTR 1, SEMESTR 2

WYKAZ PODRĘCZNIKÓW - TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI ROK SZKOLNY 2023/2024

zajęcia edukacyjne	autor	tytuł podręcznika	wydawca	nr dopuszczenia
Język polski	D. Pietrzyk, R. Rychliński, A. Marzec	"Opracowania lektur i wierszy"	Greg	
Język angielski	M.Rosińska, L.Edwards	Repetytorium, poziom podstaw. i rozszerz.	Macmillan	
Matematyka	W. Babiański, L. Chańko, K. Wej	Matematyka Podręcznik dla liceum i technikum 1 zakres podstawowy (2 na semestr II)	Nowa Era	971/1/2019
Informatyka		Informacja o podręczniku będzie na pierwszej lekcji informatyki.		
analiza żywności	Bohdan Drzazga	Analiza techniczna w przemyśle spożywczym. Część ogólna	WSiP	brak nr dopuszczenia
bezpieczeństwo i higiena pracy	Piotr Dominik	Bhp w branży gastronomicznej	WSIP	2016
higiena i mikrobiologia żywności				
nadzorowanie i kontrolowanie procesów produkcji wyrobów spożywczych	Praca zbiorowa: Redakcja Ewa Czarniecka- Skubina	Technologia żywności. Technologie kierunkowe tom 1,2	Wydawnictwo Format ab	brak numeru dopuszczenia - widnieje informacja - "podręcznik szkolny dotowany przez Ministra Edukacji Narodowej"
organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym	Praca zbiorowa: Redakcja Ewa Czarniecka- Skubina	Technologia żywności. Technologie kierunkowe tom 1,2		
podstawy przemysłu spożywczego	Praca zbiorowa: Redakcja Ewa Czarniecka- Skubina	Technologia żywności cz. 1. Podstawy technologii żywności		