

Podręczniki Branżowa szkoła II stopnia Technik technologii żywności

Przedmiot: **Organizacja procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym**

Podręczniki:

1. Technologia żywności cz.1 Podstawy technologii żywności – Praca zbiorowa pod red. Ewa Czarniecka – Skubina i Dorota Nowak rok dopuszczenia 2010
2. Technologia żywności cz.2 Technologie kierunkowe Tom 1 – Praca zbiorowa pod red. Ewa Czarniecka – Skubina i rok dopuszczenia 2011
3. Technologia żywności cz.3 Technologie kierunkowe Tom 2– Praca zbiorowa pod red. Ewa Czarniecka – Skubina rok dopuszczenia 2012

Przedmiot: **Nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych**

Podręczniki:

1. Technologia żywności cz.1 Podstawy technologii żywności – Praca zbiorowa pod red. Ewa Czarniecka – Skubina i Dorota Nowak rok dopuszczenia 2010
2. Technologia żywności cz.2 Technologie kierunkowe Tom 1 – Praca zbiorowa pod red. Ewa Czarniecka – Skubina i rok dopuszczenia 2011
3. Technologia żywności cz.3 Technologie kierunkowe Tom 2– Praca zbiorowa pod red. Ewa Czarniecka – Skubina rok dopuszczenia 2012

Przedmiot: **Podstawy przemysłu spożywczego**

Podręczniki:

1. Technologia żywności cz.1 Podstawy technologii żywności – Praca zbiorowa pod red. Ewa Czarniecka – Skubina i Dorota Nowak rok dopuszczenia 2010
2. Technologia żywności cz.2 Technologie kierunkowe Tom 1 – Praca zbiorowa pod red. Ewa Czarniecka – Skubina i rok dopuszczenia 2011
3. Technologia żywności cz.3 Technologie kierunkowe Tom 2– Praca zbiorowa pod red. Ewa Czarniecka – Skubina rok dopuszczenia 2012

Przedmiot: **Analiza żywności. Część ogólna**

Podręcznik: Analiza techniczna w przemyśle spożywczym – Bohdan Drzazga

Przedmiot: **Higiena i mikrobiologia żywności**

Podręcznik: Mikrobiologia żywności - Emil Drewniak, Teresa Drewniak WSiP

Przedmiot: **Bezpieczeństwo i higiena pracy**

Podręcznik: Bezpieczeństwo i higiena pracy – Wanda Buwała, Krzysztof Szczęch WSiP 2012