

**Wykaz podręczników i materiałów ćwiczeniowych do kl. III dla zawodu technik technologii żywności (na podbudowie kwalifikacji T.5. produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych) 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,	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.	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.Jastrzębska, 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 niemiecki	Meine Welttour 2 Meine Welttour 2 zeszyt ćwiczeń	Sylvia Mróz-Dwornikowska	Nowa Era Spółka z o.o.	ZS4/21/2012
8.	Technologia produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Technologia przetwórstwa mięsa ((Podręcznik wykorzystany na innych przedmiotach – kontynuacja)	Adam Olszewski	WNT 2014	24/2002

9.	Technologie przetwórstwa spożywczego	Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2.	Anna Kmiołek – Gizera	WSiP	
10.	Podstawy analizy żywności	Podstawy analizy żywności	Bohdan Drzazga	WSiP	
11.	Analiza żywności	Podstawy analizy żywności	Bohdan Drzazga	WSiP	
12.	Procesy produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Technologia przetwórstwa mięsa - kontynuacja	Adam Olszewski	WNT 2014	24/2002