

KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY
PODRĘCZNIKI NA ROK SZKOLNY 2022/2023

SEMESTR PIERWSZY

TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

<i>Bezpieczeństwo i higiena pracy</i>	Wanda Bukała, Krzysztof Szczęch - Bezpieczeństwo i higiena pracy, WSIP
<i>Język francuski zawodowy</i>	Adriana Żyłów, Joanna Dożycka - Język francuski w gastronomii, WiR
<i>Język niemiecki zawodowy</i>	Anna Dul - Język niemiecki zawodowy w gastronomii, WSIP
<i>Technologia żywności</i>	Ewa Czarniecka-Skubina - Technologia żywności cz.1, 2, 3, FormatAB
<i>Pracowania analizy żywności</i>	Bohdan Drzazga - Analiza techniczna w przemyśle spożywczym, WSiP

SEMESTR DRUGI

TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

<i>Język francuski zawodowy</i>	Adriana Żyłów, Joanna Dożycka - Język francuski w gastronomii, WiR
<i>Język niemiecki zawodowy</i>	Anna Dul - Język niemiecki zawodowy w gastronomii, WSIP
<i>Technologia żywności</i>	Ewa Czarniecka-Skubina - Technologia żywności cz.1, 2, 3, FormatAB
<i>Wyposażenie techniczne zakładu</i>	Nieobowiązkowy podręcznik
<i>Pracowania analizy żywności</i>	Bohdan Drzazga - Analiza techniczna w przemyśle spożywczym, WSiP

SEMESTR TRZECI

TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

<i>Technologia żywności</i>	Ewa Czarniecka-Skubina - Technologia żywności cz.1, 2, 3, FormatAB
<i>Wyposażenie techniczne zakładu</i>	Nieobowiązkowy podręcznik
<i>Organizacja i zarządzanie</i>	Magdalena Kaźmierczak - Testy i zadania praktyczne, cukiernik i technik technologii żywności, WSiP
<i>Pracowania analizy żywności</i>	Bohdan Drzazga - Analiza techniczna w przemyśle spożywczym, WSiP
<i>Pracownia produkcji wyrobów spożywczych</i>	Nieobowiązkowy podręcznik

SEMESTR CZWARTY

TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

Pracowania analizy żywności

Bohdan Drzazga - Analiza techniczna w przemyśle spożywczym, WSiP