Wykaz podręczników i materiałów ćwiczeniowych do kl. II dla zawodu technik technologii żywności Technikum nr 4 w Suwałkach w roku szkolnym 2018/2019
(na podbudowie kwalifikacji T.5. produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych)

Lp.	Przedmiot	Tytuł	Autor	Wydawnictwo	Numer
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	Tim Falla i Paul A. Davies, Joanna Sobierska	Oxford	733/2/2015
		Oxford Solutions Pre-Intermediate - ćwiczenia - kontynuacja	Tim Falla i Paul A. Davies, Joanna Sobierska	Oxford	
3.	Język niemiecki	Meine Welttour 2 + zeszyt ćwiczeń	S. Mróz-Dwornikowska,	Nowa Era	753/2/2015
4.	Wiedza o kulturze Zakup we wrześniu				
5.	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	501/2/2013
6.	Historia	Poznać przeszłość. Wiek XX. Zakres podstawowy.	S. Roszak, J. Kłaczkow	Nowa Era	525/2012
7.	Wiedza o społeczeństwie	Odkrywamy na nowo. Zakres podstawowy. Podręcznik do szkół ponadgimnazjalnych	Zbigniew Smutek, Jan Maleska	Operon	407/2011/2015
8.	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	378/2/2013/2016
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.	Język angielski zawodowy	Język angielski zawodowy w gastronomii	R. Sarna, K. Sarna	WSiP	
12.	Technika w przetwórstwie mięsnym	Podstawy techniki w przemyśle spożywczym – kontynuacja	A. Dąbrowski	WSiP	
13.	Technologie produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Technologia przetwórstwa mięsa – kontynuacja	A. Olszewski	WNT 2014	
14.	Procesy produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Technologia przetwórstwa mięsa - kontynuacja	A. Olszewski	WNT 2014	

Wykaz podręczników i materiałów ćwiczeniowych do kl. III dla zawodu technik technologii żywności Technikum nr 4 w Suwałkach w roku szkolnym 2018/2019
(na podbudowie kwalifikacji T.5. produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych

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 ćwieczeń	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 podstawowy	W. Babiański, L. Chańko, J. Czarnowska, G. Janocha	Nowa Era	378/2/2013/2016
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.	Technologie produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Technologia przetwórstwa mięsa ((Podręcznik wykorzystany na innych przedmiotach – kontynuacja)	Adam Olszewski	WNT 2014	
10.	Technologia przetwórstwa spożywczego	Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2.	Anna Kmiołek - Gizara	WSiP	
11.	Procesy produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Technologia przetwórstwa mięsa - kontynuacja	Adam Olszewski		