

		Fagskolen i Troms		Dok.id.: 1.3.2.2
Bokliste linje for kjemi fordypning matteknikk				Dok.type: Generelt
Version: 2.01	Skrevet av: Jan Tore Eriksen	Gjelder fra: 07.12.2022	Godkjent av: Jan-Tore Eriksen	Sidenr: 1 av 1

Bokliste. Linje for kjemi med fordypning matteknikk. Fagskolen i Troms avd Nord-Troms

EMNE	FORFATTER	BOKTITTEL	EAN/ISBN	Sider
00TK02I: Yrkesrettede realfagsemner: Matematikk Fysikk	(NKI forlaget)			
	Ekern, Guldahl, Holst Ekern og Guldahl	Matematikk for fagskolen Fysikk for fagskolen	978-82-450-3419-6 9788256269518	528 235
00TK02J: Yrkesrettet kommunikasjon: Norsk Engelsk	Marion Federl & Hoel Marianne R. Ytterdal	Norsk for fagskolen Crossover	978-82-450-3361-8 9788256273751	
00TK00A: LØM Økonomistyring Markedsføring, organisasjon og ledelse	Johs Totland Hjertnes, Frode	Økonomistyring Markedsføring, (2018) organisasjon og ledelse	9788205391581	277
			9788245024609	400
00TK00K: Innledende kjemi Generell og uorg. kjemi Organisk kjemi Miljøkjemi	Andreas Haraldsrud Odd T. Hushovd Alexander H. Sandtorv Harald Brandt	Kjemi 1 Aschehoug undervisning (Kjemi 2 kommer senere)	9788203317637	
00TK00L: Generell kjemiprosess Anvendt prosesseteknikk Vedlikehold/materiallære HMS	Smolan Geir	Kompendium (Utdeles på skolen) Kompendium (Utdeles på skolen) HMS boken	9788258404351	
00TK02M: Kjemi og mikrobiologi i mat Mikrobiologi Matkjemi	Von Kraemer, Monica Grønneberg m.fl. Grønneberg m.fl	Mikrobiologi Kjemien stemmer: Kjemi 2 grunnbok Kjemien stemmer studiebok	9788258404436	
			9788202396725	
			9788202403508	
00TK02N: Trygg matproduksjon Produksjonshygiene Matkunnskap Prosesslære	Magnus, Chirstoffer Hemmer, Askim, Lynum, Karlsen m. fl. Leif Lynum	Produksjonshygiene Næringsmiddellære Konserveringsmetoder og kjemiske reaksjoner ved tilberedning og lagring av mat. Kompendium (utdeles på skolen)	9788258404399	
			9788258404450	
			9788251925334	
86TK02P: Lokal tilpassing/kvalifiserende spesialisering		Avtales på skolen		
00TK02Q: Hovedprosjekt		Avtales på skolen		

Kryssreferanser

Eksterne referanser