

**SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW I MATERIAŁÓW  
EDUKACYJNYCH  
na rok szkolny 2019/2020  
Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego (po szkole podstawowej)**

**TECHNIKUM nr 6**

**Klasa 1t - TECHNIKUM nr 6 na podbudowie szkoły podstawowej**

**- technik technologii żywności 314403 /nauczanie modułowe/**

**- technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności 3144XX /nauczanie modułowe/**

Lp.	Przedmiot / moduł	Podręcznik
1.	Język polski	M. Chmiel, A. Cisowska, J. Kościerzyńska, H. Kusy, A. Wróblewska- <i>Ponad słowami. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Klasa 1. Część 1</i> , wyd. Nowa Era, nr. ew. <b>1014/1/2019</b> M. Chmiel, A. Cisowska, J. Kościerzyńska, H. Kusy, A. Wróblewska- <i>Ponad słowami. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Klasa 1. Część 2</i> , wyd. Nowa Era, nr. ew. <b>1014/2/2019</b>
2.	Język angielski	E. Sharman, M. Duckworth- <i>Vision 2</i> , wyd. Oxford University Press Polska, nr ew. <b>986/2/2019</b>
3.	Język niemiecki	B. Jaroszewicz, J. Szurmant, A. Wojdat-Niklewska- <i>Perfekt 1. Poziom podstawowy</i> . wyd. Pearson, nr ew. <b>942/1/2019</b>
4.	Filozofia	M. Bohiniec, S. Zielka- <i>Spotkania z filozofią</i> . wyd. Nowa Era, nr ew. <b>1044/2019</b>
5.	Historia	M. Pawlak, A. Szweda- <i>Poznać przeszłość 1. Poziom podstawowy</i> , wyd. Nowa Era, nr ew. <b>1021/1/2019</b>
6.	Matematyka	W. Babiński, L. Chańko, K. Wej- <i>Matematyka 1. Podręcznik do matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy</i> , wyd. Nowa Era, nr ew. <b>971/1/2019</b>
7.	Fizyka	L. Lehman, W. Polesiuk, G. Wojewoda- <i>Fizyka. Podręcznik do liceum i technikum. Klasa 1. Zakres podstawowy</i> , wyd. WSiP, nr ew. <b>999/1/2019</b>
8.	Chemia	R Hassa, A.Mrzigod, J.Mrzigod- <i>To jest chemia. Część 1. Chemia ogólna i nieorganiczna. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy</i> , wyd. Nowa Era, nr ew. <b>994/1/2019</b>
9.	Biologia	A. Helmin, J. Holeczek- <i>Biologia na czasie. Podręcznik do liceum ogólnokształcącego i technikum, dla absolwentów szkół podstawowych. Zakres podstawowy</i> , wyd. Nowa Era, nr. ew. <b>1006/1/2019</b>
10.	Geografia	R. Malarz, M. Więckowski- <i>Oblicza geografii. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy</i> . wyd. Nowa Era, nr ew. <b>983/1/2019</b>
11.	Informatyka	Brak podręcznika
12.	Wychowanie fizyczne	Brak podręcznika
13.	Edukacja dla bezpieczeństwa	B. Breitkopf, M. Cieśla – <i>Edukacja dla bezpieczeństwa. Podręcznik do szkoły ponadpodstawowej. Klasa 1. Zakres podstawowy</i> , wyd. WSiP, nr ew. <b>992/2019</b>
14.	Religia	J. Szpet, P. Jackowiak- <i>Moje miejsce w Kościele</i> , wyd. Św. Wojciech, nr ew. <b>AZ-41-01/10-PO-1/11</b>

15.	Etyka	P. Kołodziński, J. Kapiszewski- <i>Etyka. Podręcznik dla szkół ponadpodstawowych.</i> wyd. Operon, nr ew. <b>1045/2019</b>
16.	Wychowanie do życia w rodzinie	Brak podręcznika
<b>dla zawodu - technik technologii żywności</b>		
17.	SM1.J1 Stosowanie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy w przetwórstwie spożywczym <b>SM1 Przygotowanie do produkcji wyrobów spożywczych</b>	Brak podręcznika
18.	SM1.J2 Przygotowanie do przetwórstwa żywności <b>SM1 Przygotowanie do produkcji wyrobów spożywczych</b>	Brak podręcznika
19.	SM1.J3 Przygotowanie do obsługi maszyn i urządzeń w przetwórstwie żywności <b>SM1 Przygotowanie do produkcji wyrobów spożywczych</b>	Brak podręcznika
20.	SM2.J1 Planowanie produkcji wyrobów cukierniczych <b>SM2 Przygotowanie procesu technologicznego produkcji cukierniczej</b>	Brak podręcznika
<b>dla zawodu - technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności</b>		
17.	KJM1.J1 Zastosowanie bezpieczeństwa i higieny pracy w przetwórstwie i dystrybucji żywności <b>KJM1 Przygotowanie do produkcji i dystrybucji żywności</b>	
18.	KJM1.J2 Zastosowanie podstaw techniki w przetwórstwie spożywczym <b>KJM1 Przygotowanie do produkcji i dystrybucji żywności</b>	
19.	KJM1.J3 Przygotowanie do wytwarzania wyrobów spożywczych <b>KJM1 Przygotowanie do produkcji i dystrybucji żywności</b>	
20.	KJM2.J1 Prowadzenie procesów w przetwórstwie żywności <b>KJM2 Prowadzenie produkcji wyrobów spożywczych</b>	

**BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA nr 6**

**Klasa 1 BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA nr 6 na podbudowie szkoły podstawowej**

**cukiernik 751201**

**piekarz 751204**

**przetwórcza mięsa 751108**

1.	Przedmiot	Podręcznik
2.	Język polski	B. Chuderska- <i>Język polski 1. Podręcznik do branżowej szkoły I stopnia</i> , wyd. Operon.*
3.	Język niemiecki	B. Jaroszewicz, J. Szurmant, A. Wojdat-Niklewska- <i>Perfekt 1. Poziom podstawowy</i> , wyd. Pearson, nr ew. <b>942/1/2019</b>
4.	Historia	M. Ustrzycki, J. Ustrzycki- <i>Historia 1. Podręcznik do branżowej szkoły I stopnia</i> , wyd. Operon.*
5.	Podstawy przedsiębiorczości	Z. Makiela, T. Rachwał- <i>Krok w przedsiębiorczość. Podręcznik do szkoły ponadpodstawowej</i> , wyd. Nowa Era, nr ew. <b>1039/2019</b>
6.	Biologia	B. Jakubik, R. Szymańska- <i>Biologia. Podręcznika dla szkół branżowych I stopnia</i> , wyd. Operon.*
7.	Chemia	A. Sikorski- <i>Chemia 1. Podręcznik do branżowej szkoły I stopnia</i> . wyd. Operon.*
8.	Informatyka	Brak podręcznika
9.	Matematyka	W. Babiński, K. Wej- <i>To się liczy! Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły I stopnia. Klasa pierwsza</i> , wyd. Nowa Era, nr ew. <b>967/1/2019</b>
10.	Wychowanie fizyczne	Brak podręcznika
11.	Edukacja dla bezpieczeństwa	B. Breitkopf, M. Cieśla – <i>Edukacja dla bezpieczeństwa. Podręcznik do szkoły ponadpodstawowej. Klasa 1. Zakres podstawowy</i> , wyd. WSiP, <b>nr ew. 992/2019</b>
12.	Wychowanie do życia w rodzinie	Brak podręcznika
13.	Religia	J. Szpet, P. Jackowiak- <i>Moje miejsce w Kościele</i> . wyd. św. Wojciech, nr ew. <b>AZ-41-01/10-PO-1/11</b>
14.	Etyka	Brak podręcznika
<b>dla zawodu cukiernik</b>		
15.	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy	Brak podręcznika
16.	Technika w produkcji cukierniczej	Brak podręcznika
17.	Technologie produkcji cukiernicze	Brak podręcznika
<b>dla zawodu piekarz</b>		
15.	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy	Brak podręcznika
16.	Technika w produkcji piekarskiej	Brak podręcznika
17.	Technologie produkcji piekarskiej	Brak podręcznika

<b>dla zawodu przetwórcy mięsa</b>		
15.	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy	Brak podręcznika
16.	Technika w przetwórstwie mięsa	Brak podręcznika
17.	Technologie produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Brak podręcznika

**\*- materiały edukacyjne**