



Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego ul. Franciszkańska 137, 91-845 Łódź

TECHNIKUM nr 6

Klasa 1 - TECHNIKUM nr 6

- 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. - 1014/1/2019 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. - 1014/2/2019
2.	Język angielski	PODRĘCZNIK ZOSTANIE WYBRANY PO OKREŚLENIU POZIOMU ZNAJOMOŚCI JĘZYKA ANGIELSKIEGO
3.	Język niemiecki	"Mega 1", Podręcznik do języka niemieckiego dla liceów i techników, Claudia Brass i Dagmar Glück, wyd. Klett, nr. dop. 1174/1/2023 + zeszyt ćwiczeń
4.	Filozofia	M. Bohiniec, S. Zielka, <i>Spotkania z filozofią</i> , Wyd. Nowa Era, nr ew. - 1044/2019
5.	Historia	Marcin Pawlak, Adam Szweda -Poznać przeszłość 1. Podręcznik do historii dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy. Nowa podstawa programowa od 2022 roku - wyd. NOWA ERA. Spółka zoo - nr dop – 1150/1/2022
6.	Historia i teraźniejszość	Izabella Modzelewska - Rysak, Leszek Rysak, Adam Cisek, Karol Wilczyński, <i>Historia i teraźniejszość</i> , Podręcznik - Liceum i Technikum, Zakres podstawowy dla klasy 1, wydawnictwo WSiP, nr dop.: 1155/1/2022
7.	Matematyka	W. Babiński, L. Chańko, K. Wej, <i>Matematyka 1. Podręcznik dla klasy 1 liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy</i> , Wyd. Nowa Era, nr ew. - 971/1/2019
8.	Fizyka	L. Lehman, W. Polesiuk, G. Wojewoda, <i>Fizyka. Podręcznik do liceum i technikum. Klasa 1. Zakres podstawowy</i> , Wyd. WSiP, nr ew. - 999/1/2019/ z1
9.	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. - 994/1/2019
10.	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. - 1006/1/2019
11.	Geografia	R. Malarz, M. Więckowski, <i>Oblicza geografii 1. Podręcznik dla LO i technikum. Zakres podstawowy</i> , Wyd. Nowa Era, nr ew. - 983/1/2019
12.	Informatyka	-----
13.	Wychowanie fizyczne	-----
14.	Edukacja dla bezpieczeństwa	Podręcznik zostanie podany we wrześniu 2023r.
15.	Biznes i zarządzanie	Podręcznik zostanie podany we wrześniu 2023r.

16.	Religia	R. Mazur, M. Wojtasik, Z Bogiem w dorosłe życie, podręcznik <i>Szukam wolności</i> , nr dop.: AZ-31-01/18-PO-4/20
17.	Etyka	P. Kołodziński, J. Kapiszewski, <i>Etyka. Podręcznik dla szkół ponadpodstawowych.</i> , Wyd. Operon, nr ew. - 1045/2019
dla zawodu - technik technologii żywności (innowacja nowoczesne dekoratorstwo i dietetyka sportowa)		
17.	SM1.J1 Stosowanie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy w przetwórstwie spożywczym SM1 Przygotowanie do produkcji wyrobów spożywczego	E. Czarniecka-Skubina i D. Nowak(red.), <i>Technologia żywności cz. 1, Podstawy technologii żywności</i> , Wyd. Format-AB, nr dop. - 53/2010
18.	SM1.J2 Przygotowanie do przetwórstwa żywności SM1 Przygotowanie do produkcji wyrobów spożywczego	E. Czarniecka-Skubina (red), <i>Towaroznawstwo spożywcze</i> , Wydawnictwo Format-AB, nr dop. - 28/2010 E. Czarniecka-Skubina i D. Nowak (red), <i>Technologia żywności cz. 1, Podstawy technologii żywności</i> , Wyd. Format-AB, nr dop. - 53/2010
19.	SM1.J3 Przygotowanie do obsługi maszyn i urządzeń w przetwórstwie żywności SM1 Przygotowanie do produkcji wyrobów spożywczego	-----
20.	SM2.J1 Planowanie produkcji wyrobów cukierniczych SM2 Przygotowanie procesu technologicznego produkcji cukierniczej	E. Czarniecka-Skubina (red), <i>Towaroznawstwo spożywcze</i> , Wydawnictwo Format-AB, nr dop. - 28/2010
dla zawodu - technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności		
17.	KJM1.J0 Zastosowanie bezpieczeństwa i higieny pracy w przetwórstwie i dystrybucji żywności KJM1 Przygotowanie do produkcji i dystrybucji żywności	E. Czarniecka-Skubina i D. Nowak (red), <i>Technologia żywności cz. 1, Podstawy technologii żywności</i> , Wyd. Format-AB, nr dop. - 53/2010
18.	KJM1.J1 Zastosowanie podstaw techniki w przetwórstwie spożywczym KJM1 Przygotowanie do produkcji i dystrybucji żywności	-----
19.	KJM1.J2 Przygotowanie do wytwarzania wyrobów spożywczych KJM1 Przygotowanie do produkcji i dystrybucji żywności	E. Czarniecka-Skubina (red), <i>Towaroznawstwo spożywcze</i> , Wydawnictwo Format-AB, nr dop. - 28/2010
20.	KJM2.J1 Prowadzenie procesów w przetwórstwie żywności KJM2 Prowadzenie produkcji wyrobów spożywczych	E. Czarniecka-Skubina i D. Nowak (red), <i>Technologia żywności cz. 1, Podstawy technologii żywności</i> , Wyd. Format-AB, nr dop. - 53/2010