

**SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW**  
**na rok szkolny 2017/2018**  
**Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego**

**TECHNIKUM nr 6**

**Klasa 1t - TECHNIKUM nr 6 na podbudowie gimnazjum**

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

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

Lp.	Przedmiot / moduł	Podręcznik
1.	Język polski	D. Chemperek, A. Kalbarczyk- <i>Nowe Zrozumieć tekst, zrozumieć człowieka. Starożytność- średniowiecze. Podręcznik do języka polskiego. Liceum i technikum. Klasa1.Część.1.</i> Wyd. WSiP, nr ew. <b>703/1/2014/2014</b> D. Chemperek, A. Kalbarczyk- <i>Nowe Zrozumieć tekst, zrozumieć człowieka. Renesans-preromantyzm.. Podręcznik do języka polskiego. Liceum i technikum. Klasa1.Część.2.</i> Wyd. WSiP, nr ew. <b>463/2/2015/z1</b>
2.	Język angielski	D. Spencer: <i>Gateway plus 2</i> , Wyd. Macmillan Polska, nr ew- <b>674/3/2014/2015</b> UWAGA: podręcznik + ćwiczenia!
3.	Język niemiecki	B. Sekulski, C. Serzysko, N. Drabik, T. Grajownik- <i>Infos 1</i> , Wyd. Pearson Central Europe, nr ew. - <b>451/1,2/2012/2014</b>
4.	Wiedza o kulturze	W. Panek - <i>Wiedza o kulturze. Podręcznik dla szkół średnich</i> , Wyd. Polskie w Wołominie, nr ew.- <b>366/2011/2015</b>
5.	Historia	B. Burda, B. Halczak, R. Józefiak, A. Roszak, M. Szymczak – <i>Historia. Historia najnowsza. Zakres podstawowy. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych</i> , Wyd. Operon, nr ew. - <b>456/2012/2015</b>
6.	Podstawy przedsiębiorczości	Z. Makiela, T. Rachwał – <i>Krok w przedsiębiorczość. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych</i> . Wyd. Nowa Era, nr ew. - <b>467/2012/2015</b>
7.	Matematyka	W. Babiński, L. Chańko, D. Ponczek – <i>Matematyka. Zakres podstawowy</i> , Wyd. Nowa Era, nr ew. - <b>378/1/2011/2015</b>
8.	Fizyka	M. Fijałkowska (red): <i>Świat fizyki. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy</i> . Wyd. WSiP, nr ew. - <b>394/2011/2015</b>
9.	Chemia	H. Gulińska, K. Kuśmierczyk - <i>Chemia. Po prostu. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy</i> . Wyd. WSiP, nr ew - <b>523/2012/2015</b>
10.	Biologia	K. Archacka, K. Spalik i in.– <i>Biologia. Po prostu. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy</i> , Wyd. WSiP, nr ew. - <b>532/2012/2014</b>
11.	Geografia	B. Lenartowicz, Wójcik- <i>Czas na geografię. Zakres podstawowy</i> . Wyd. Nowa Era, nr ew. - <b>355/2011/2015</b>
12.	Informatyka	Brak podręcznika
13.	Wychowanie fizyczne	Brak podręcznika
14.	Edukacja dla bezpieczeństwa	B. Breitkof, M. Cieśla – <i>Edukacja dla bezpieczeństwa. Po prostu.</i> Zakres podstawowy. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych, Wyd. WSiP, nr ew. - <b>500/2012/2015</b>
15.	Religia	<i>Moje miejsce w Kościele</i> , Wyd. Święty Wojciech, nr <b>AZ-41-01/10-PO-1/11</b>

16.	Etyka	P. Kołodziński, J. Kwapiszewski- <i>Etyka.Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych</i> , Wyd. Operon, nr ew- <b>408/2011</b>
17.	Wychowanie do życia w rodzinie	Brak podręcznika
<b>dla zawodu technik technologii żywności</b>		
18.	MC1.J1 Przygotowanie do przetwórstwa spożywczego MC1a Przygotowanie do produkcji wyrobów spożywczych	Praca zbiorowa, <i>Technologia żywności cz. 1</i> , Wyd. WSiP, nr dop - <b>4/00</b>
19.	MC1.J2a Przygotowanie do obsługi maszyn i urządzeń ogólnego stosowania MC1a Przygotowanie do produkcji wyrobów spożywczych	Aleksander Dąbrowski, <i>Podstawy techniki w przemyśle spożywczym</i> , Wyd. WSiP, nr dop – <b>98/99</b> Mieczysław Dłużewski, Anna Dłużewska, <i>Technologia żywności cz. 2</i> , Wyd. WSiP, nr dop - <b>6/01</b>
20.	MC2.J2 Planowanie produkcji cukierniczej MC2 Przygotowanie procesu technologicznego produkcji cukierniczej	Magdalena Kaźmierczak, <i>Technologie produkcji cukierniczych. Część 1</i> , Wyd. REA, nr dop - <b>20/2011</b> <i>lub</i> [Nowe wydanie - Magdalena Kaźmierczak, <i>Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 1</i> , Wyd. WSiP, nr dop – <b>54/2013</b> ]
<b>dla zawodu technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności</b>		
18.	KJM1.J1 Zastosowanie podstaw techniki w przetwórstwie spożywczym KJM1 Przygotowanie do produkcji i dystrybucji żywności	Aleksander Dąbrowski, <i>Podstawy techniki w przemyśle spożywczym</i> , Wyd. WSiP, nr dop – <b>98/99</b>
19.	KJM1.J2 Przygotowanie do wytwarzania wyrobów spożywczych KJM1 Przygotowanie do produkcji i dystrybucji żywności (od 2 semestru)	Praca zbiorowa, <i>Technologia żywności cz. 1</i> , Wyd. WSiP, nr dop – <b>4/00</b> Andrzej Jarczak, <i>Technologia żywności cz. 3</i> , Wyd. WSiP, nr dop - <b>7/01</b>
20.	KJM2.J1 Prowadzenie procesów w przetwórstwie żywności KJM2 Prowadzenie produkcji wyrobów spożywczych	Mieczysław Dłużewski, Anna Dłużewska, <i>Technologia żywności cz. 2</i> , Wyd. WSiP, nr dop - <b>6/01</b>

**Klasa 2 /2ta, 2tb/ - TECHNIKUM nr 6 na podbudowie gimnazjum**

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

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

Lp.	Przedmiot /moduł	Podręcznik
1.	Język polski	Dariusz Chemperek, Adam Kalbarczyk, Dariusz Trześniowski- <i>Nowe Zrozumieć tekst- zrozumieć człowieka. Romantyzm - pozytywizm. Podręcznik do języka polskiego. Liceum i technikum. Kl 2. Cz.1.</i> Wyd. WSiP, nr. ew.- <b>703/3/2014/2015</b>
2.	Język angielski	D. Spencer: <i>Gateway plus 2</i> , Wyd. Macmillan Polska, nrew- <b>674/3/2014/2015</b> D. Spencer: <i>Gateway plus 3</i> , Wyd. Macmillan Polska, nrew- <b>674/3/2014/2015</b>
3.	Język niemiecki	B. Sekulski, C. Serzysko, N. Drabik, T. Grajownik- <i>Infos 2</i> , Wyd. Pearson Central Europe, nr ew. - <b>451/3,4/2012/2015</b>
4.	Podstawy przedsiębiorczości	Z. Makiela, T. Rachwał: <i>Krok w przedsiębiorczość. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy</i> , Wyd. Nowa Era, nr ew. - <b>467/2012/2015</b>

5.	Matematyka	W. Babiański, L. Chańko, D. Ponczek: <i>Matematyka1. Zakres podstawowy</i> . Wyd. NOWA ERA, nr ew. – <b>378/1/2011/2015</b> W. Babiański, L. Chańko, J. Czarnowska, G.Janocha: <i>Matematyka2. Zakres podstawowy</i> , Wyd. NOWA ERA, nr ew. - <b>378/2/2013 /2015</b>
6.	Wychowanie fizyczne	Brak podręcznika
7.	Biologia	M. Guzik, E. Jastrzębska i in.: <i>Biologia na czasie1. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony</i> , Wyd. Nowa Era, nr ew. - <b>564/1/2012/2015</b>
8.	Etyka	P. Kołodziński, J. Kwapiszewski: <i>Etyka.Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych</i> , Wyd. Operon, nr ew - <b>408/2011</b>
9.	Religia	<i>Moje miejsce w świecie</i> , Wyd. Święty Wojciech, nr <b>AZ-42-01/10-PO-1/12</b>
10.	Wychowanie do życia w rodzinie	Brak podręcznika
11.	Wiedza o społeczeństwie	Z. Smutek, J. Maleska: <i>Wiedza o społeczeństwie. Odkrywamy na nowo. Zakres podstawowy</i> . Wyd. Operon nr ew. - <b>407/2011/2015</b>
<b>dla zawodu technik technologii żywności</b>		
12.	MC2.J1 Przygotowanie surowców, dodatków i materiałów pomocniczych MC2 Przygotowanie procesu technologicznego produkcji cukierniczej	Magdalena Kaźmierczak, <i>Technologie produkcji cukierniczych. Część 1</i> , Wyd. REA, nr dop - <b>20/2011</b> <i>lub</i> [Nowe wydanie - Magdalena Kaźmierczak, <i>Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 1</i> , Wyd. WSiP, nr dop - <b>54/2013</b> ]
13.	MC3.J1 Wytwarzanie półproduktów cukierniczych MC3a Prowadzenie procesów produkcji cukierniczej	Magdalena Kaźmierczak, <i>Technologie produkcji cukierniczych. Część 1</i> , Wyd. REA, nr dop - <b>20/2011</b> <i>lub</i> [Nowe wydanie - Magdalena Kaźmierczak, <i>Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 1</i> , Wyd. WSiP, nr dop – <b>54/2013</b> ]
14.	MC3.J2 Wytwarzanie ciast cukierniczych MC3a Prowadzenie procesów produkcji cukierniczej  (od 2 semestru)	Magdalena Kaźmierczak, <i>Technologie produkcji cukierniczych. Część 1</i> , Wyd. REA, nr dop - <b>20/2011</b> <i>lub</i> [Nowe wydanie - Magdalena Kaźmierczak, <i>Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 1</i> , Wyd. WSiP, nr dop - <b>54/2013</b> ]  Magdalena Kaźmierczak, <i>Technologie produkcji cukierniczych. Część 2</i> , Wyd. REA, nr dop - <b>21/2011</b> <i>lub</i> [Nowe wydanie - Magdalena Kaźmierczak, <i>Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 2</i> , Wyd. WSiP, nr dop – <b>54/2013</b> ]
15.	MC3.J5a Przygotowanie do obsługi maszyn cukierniczych MC3a Prowadzenie procesów produkcji cukierniczej	Katarzyna Kocierz, <i>Technika w produkcji cukierniczej</i> , Wyd. REA, nr rop - <b>29/2010</b> <i>lub</i> [Nowe wydanie -Katarzyna Kocierz, <i>Wyroby cukiernicze. Tom I. Technika w produkcji cukierniczej</i> , Wyd. WSiP, nr dop - <b>83/ 2013</b> ]
16.	MC4.J1 Przygotowanie do prowadzenia działalności gospodarczej w przetwórstwie spożywczym MC4 Przygotowanie do prowadzenia zakładu przetwórstwa spożywczego	Teresa Gorzelny, Wiesława Aue, <i>Prowadzenie działalności gospodarczej</i> , Wyd. WSiP, rok dop – <b>2013*</b>  * dopuszczony do użytku, jako podręcznik zawierający efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów
17.	MC4. J2Posługiwanie się językiem obcym w produkcji	Brak podręcznika

	cukierniczej MC4 Przygotowanie do prowadzenia zakładu przetwórstwa spożywczego	
<b>dla zawodu technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności</b>		
12.	KJM1.J3 Stosowanie podstaw mikrobiologii w przetwórstwie spożywczym KJM1 Przygotowanie do produkcji i dystrybucji żywności	Brak podręcznika
13.	KJM2.J2 Prowadzenie procesów w przetwórstwie żywności KJM2 Prowadzenie produkcji wyrobów spożywczych	Andrzej Jarczak, <i>Technologia żywności cz. 3</i> , Wyd. WSiP, nr dop - <b>7/01</b> Mieczysław Dłużewski i inni, <i>Technologia żywności cz. 4</i> , Wyd. WSiP, nr dop - <b>9/01</b>
14.	KJM3.J1 Prowadzenie działalności gospodarczej w przetwórstwie spożywczym KJM3 Przygotowanie do wejścia na rynek pracy	Teresa Gorzelny, Wiesława Aue, <i>Prowadzenie działalności gospodarczej</i> , Wyd. WSiP, rok dop – <b>2013*</b>  * dopuszczony do użytku, jako podręcznik zawierający efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów
15.	KJM3.J1 Posługiwanie się językiem obcym w produkcji, dystrybucji i kontroli żywności KJM3 Przygotowanie do wejścia na rynek pracy	Brak podręcznika

**Klasa 3 /3ta/ - TECHNIKUM nr 6 na podbudowie gimnazjum**  
– **technik technologii żywności 314403 /nauczanie modułowe/**

	Przedmiot	Podręcznik
1.	Język polski	D. Chemperek, A. Kalbarczyk, D. Trzeźniowski- <i>Nowe Zrozumieć tekst- zrozumieć człowieka. Modernizm- dwudziestolecie międzywojenne.. Podręcznik do języka polskiego. Liceum i technikum. Kl 2. Cz.2..</i> Wyd. WSiP, nr. ew.- <b>703/4/2016</b>
2.	Język angielski	D. Spencer: <i>Gateway plus 3</i> , Wyd. Macmillan Polska, nr ew- <b>674/3/2014/2015</b> M. Rosińska, L. Edwards: <i>Matura Repetytorium. Poziom podstawowy i rozszerzony</i> ; Wyd. Macmillan, <b>nr ew.-710/2014</b>
3.	Język niemiecki	B. Sekulski, C. Serzysko, N. Drabik, T. Grajownik- <i>Infos3</i> Wyd. Pearson Central Europe, nrew - <b>451/5,6/2014/2015</b>
4.	Matematyka	W. Babiański, L. Chańko, J. Czarnowska, G. Janocha: <i>Matematyka2. Zakres podstawowy</i> , Wyd. NOWA ERA, nr ew- <b>378/2/2013/2015</b>
5.	Wychowanie fizyczne	Brak podręcznika
6.	Biologia	M. Guzik, E. Jastrzębska i in.: <i>Biologia na czasie1. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony</i> , Wyd. Nowa Era, nr ew. - <b>564/1/2012</b>
7.	Historia i społeczeństwo	A. Balicki: <i>Historia i społeczeństwo. Przedmiot uzupełniający. Podręcznik dla szkoły ponadgimnazjalnej. CZ.1: Ojczysty Panteon i ojczyste spory. Seria: Odkrywamy na nowo</i> , Wyd. Operon, nr ew. - <b>665/2013</b> A. Balicki: <i>Historia i społeczeństwo. Przedmiot uzupełniający. Podręcznik dla szkoły ponadgimnazjalnej. CZ.4: Rządzący i rządzani. Seria: Odkrywamy na nowo</i> , Wyd. Operon, nr ew. - <b>665/4/2014</b>
8.	Wychowanie do życia w	Brak podręcznika

	rodzynie	
9.	Religia	<i>Moje miejsce w rodzinie</i> , Wyd. Święty Wojciech, nr <b>AZ-43-01/10-PO-1/14</b>
	Etyka	P. Kołodziński, J. Kwapiszewski: <i>Etyka. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych</i> , Wyd. Operon, nr ew. - <b>408/2011</b>
10.	MC3.J3 Wytwarzanie wyrobów ciastkarskich MC3a Prowadzenie procesów produkcji cukierniczej	Magdalena Kaźmierczak, <i>Technologie produkcji cukierniczych. Część 2</i> , Wyd. REA, nr dop - <b>21/2011</b> <i>lub</i> [Nowe wydanie - Magdalena Kaźmierczak, <i>Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 2</i> , Wyd. WSiP, nr dop - <b>54/2013</b> ]
11.	MC3.J4 Dekorowanie wyrobów cukierniczych MC3a Prowadzenie procesów produkcji cukierniczej	Magdalena Kaźmierczak, <i>Technologie produkcji cukierniczych. Część 2</i> , Wyd. REA, nr dop - <b>21/2011</b> <i>lub</i> [Nowe wydanie - Magdalena Kaźmierczak, <i>Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 2</i> , Wyd. WSiP, nr dop - <b>54/2013</b> ]
12.	MC5.J1 Projektowanie procesu produkcji wyrobów spożywczych MC5a Organizowanie i nadzorowanie procesu produkcji	Mieczysław Dłużewski, Anna Dłużewska, <i>Technologia żywności cz. 2</i> , Wyd. WSiP, nr dop – <b>6/01</b> ; Andrzej Jarczak, <i>Technologia żywności cz. 3</i> , Wyd. WSiP, nr dop – <b>7/01</b> ; Dłużewski Mieczysław i in., <i>Technologia żywności cz. 4</i> , Wyd. WSiP, nr dop – <b>9/01</b> ;
13.	MC5.J2 Przygotowanie do badania jakości żywności MC5a Organizowanie i nadzorowanie procesu produkcji <i>(od 2 semestru)</i>	Brak podręcznika
14.	MC5.J5a Przygotowanie do obsługi maszyn w przetwórstwie spożywczym MC5a Organizowanie i nadzorowanie procesu produkcji	Mieczysław Dłużewski, Anna Dłużewska, <i>Technologia żywności cz. 2</i> , Wyd. WSiP, nr dop – <b>6/01</b>

**Klasa 4 /4ta, 4tb/ - TECHNIKUM nr 6 na podbudowie gimnazjum**  
– technik technologii żywności 314403 /nauczanie modułowe/

Lp.	Przedmiot	Podręcznik
1.	Język polski	J. Kopciński: <i>Przeszłość to dziś. Literatura, język, kultura. kl.2,cz.2.</i> , Wyd. Stentor, nr ew.- <b>498/4/2013/2016</b> J.Kopciński: <i>Przeszłość to dziś.Literatura, język, kultura. kl.3.</i> , Wyd. Stentor, nr ew.- <b>498/5/2014</b>
2.	Język angielski	M. Rosińska, L. Edwards: <i>Matura Repetytorium. Poziom podstawowy i rozszerzony</i> ; Wyd.Macmillan, nr ew.- <b>710/2014</b>
3.	Język niemiecki	B. Sekulski, N. Drabik, T. Grajownik- <i>Infos3A,B</i> , Wyd. Pearson Central Europe, nrew. - <b>451/5,6/2012/2014</b>
4.	Historia i społeczeństwo	B.Burda, A.Kozak, M.Szymczak:- Historia i społeczeństwo. Przedmiot uzupełniający. Cz.2. <b>Europa i świat</b> . Seria: Odkrywamy na nowo. Wyd. Operon. Nr ew.- <b>665/2/2014</b> B.Halczak, B.M.Józefiak, M.Szymczak:- Historia i społeczeństwo. Przedmiot uzupełniający. Cz.3. <b>Wojna i wojskowość</b> . Seria: Odkrywamy na nowo. Wyd. Operon. Nr ew.- <b>665/3/2014</b>
5.	Biologia	F.Dubert, R.Kozik in.: <i>Biologia na czasie,2. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony</i> , Wyd. Nowa Era, nr dop - <b>564/2/2013/2016</b>

		F.Dubert, M. Jurgowiak in.: <i>Biologia na czasie, 3. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres rozszerzony</i> , Wyd. Nowa Era, nr dop - <b>564/3/2014</b>
6.	Matematyka	Brak podręcznika
7.	Wychowanie fizyczne	Brak podręcznika
8.	Etyka	P. Kołodziejski, J. Kwapiszewski: <i>Etyka. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych</i> . Wyd. Operon, nr ew- <b>408/2011</b>
9.	Religia	<i>Moje miejsce w rodzinie</i> , Wyd. Święty Wojciech, nr <b>AZ-43-01/10-PO-1/14</b>
10.	MC5.J3 Badanie jakości żywności MC5 Organizowanie i nadzorowanie procesu produkcji	Brak podręcznika
11.	MC5.J4 Nadzorowanie procesu produkcji w zakładzie przetwórstwa spożywczego MC5 Organizowanie i nadzorowanie procesu produkcji	Dłużewski Mieczysław i in., <i>Technologia żywności cz. 4</i> , Wyd. WSiP, nr dop - <b>9/01</b>

**BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA nr 6**

**Klasa 1 BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA nr 6 na podbudowie gimnazjum**

**cukiernik 751201**

**piekarz 751204**

**wędliniarz 751107**

1.	Przedmiot	Podręcznik
2.	Język polski	J. Kusiak: <i>Język polski 1. Podręcznik do zasadniczej szkoły zawodowej</i> , Wyd. Operon, nr ew - <b>526/1/2012/2015</b>
3.	Język niemiecki	B. Sekulski, C. Serzysko, N. Drabik, T. Grajownik: <i>Infos 1</i> , Wyd. Pearson Central Europe, nr ew- <b>451/1,2/2012/2014</b>
4.	Historia	B. Burda, B. Halczak, i in.: <i>Historia. Zakres podstawowy. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych</i> , Wyd. Operon, nr ew- <b>456/2012/2015</b>
5.	Geografia	B. Lenartowicz, M. Wójcik: <i>Czas na geografę. Zakres podstawowy</i> , Wyd. Nowa Era nr ew - <b>355/2011/2015</b>
6.	Biologia	K. Archacka, R. Archaike, K. Spalik, J. Stocka: <i>Biologia. Po prostu. Zakres podstawowy. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych.</i> , Wyd. WSiP, nr ew - <b>532/2012/2015</b>
7.	Chemia	H. Gulińska, K. Kuśmierczyk: <i>Chemia. Po prostu. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy</i> . Wyd. WSiP, nr ew - <b>523/2012/2015</b>
8.	Fizyka	M. Fijałkowska (red): <i>Świat fizyki. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy</i> . Wyd. WSiP, nr ew - <b>394/2011/2015</b>
9.	Matematyka	Brak podręcznika
10.	Wychowanie fizyczne	Brak podręcznika
11.	Edukacja dla bezpieczeństwa	B. Breitkof, M. Cieśla: <i>Edukacja dla bezpieczeństwa. Po prostu.</i> Zakres podstawowy. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych, Wyd. WSiP, nr ew - <b>500/2012/2015</b>
12.	Wychowanie do życia w rodzinie	Brak podręcznika
13.	Religia	<i>Moje miejsce w Kościele</i> , Wyd. Święty Wojciech, nr <b>AZ-41-01/10-PO-1/11</b>
14.	Etyka	Brak podręcznika
<b>dla zawodu cukiernik</b>		
15.	Technika w produkcji cukierniczej	Katarzyna Kocierz, <i>Technika w produkcji cukierniczej</i> , Wyd. REA, nr rop - <b>29/2010</b> lub [Nowe wydanie -Katarzyna Kocierz, <i>Wyroby cukiernicze. Tom I. Technika w produkcji cukierniczej</i> , Wyd. WSiP, nr dop - <b>83/ 2013</b> ]
16.	Technologie produkcji cukiernicze	Magdalena Kaźmierczak, <i>Technologie produkcji cukierniczych. Część 1</i> , Wyd. REA, nr dop - <b>20/2011</b> lub [Nowe wydanie -Magdalena Kaźmierczak, <i>Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 1</i> , Wyd. WSiP, nr dop - <b>54/2013</b> ]
<b>dla zawodu piekarz</b>		
15.	Technika w produkcji piekarskiej	Brak podręcznika
16.	Technologie produkcji piekarskiej	Krystyna Jarosz, <i>Magazynowanie surowców piekarskich</i> , Wyd. WSiP, nr dop - <b>13/2016</b>
<b>dla zawodu wędliniarz</b>		

15.	Technika w przetwórstwie mięsa	Brak podręcznika
16.	Technologie produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Adam Olszewski, <i>Technologia przetwórstwa mięsa</i> , Wyd. WNT, nr dop - <b>24/02</b>

## **ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA nr 6**

**Klasa 2 - ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA nr 6 na podbudowie gimnazjum  
cukiernik 751201  
piekarz 751204**

Lp.	Przedmiot	Podręcznik
1.	Język polski	J. Kusiak: <i>Język polski 1. Podręcznik dla zasadniczej szkoły zawodowej</i> , Wyd. Operon, nr ew - <b>526/1/2012/2015</b>
2.	Język niemiecki	B. Sekulski, C. Serzysko, N. Drabik, T. Grajownik- <i>Infos 3</i> , Wyd. Pearson Central Europe, nr ew. - <b>451/5,6/2014/2015</b>
3.	Historia	B. Burda, B. Halczak, R. Józefiak, A. Roszak, M. Szymczak: <i>Historia. Zakres podstawowy. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych</i> , Wyd. Operon, nr ew. - <b>456/2012/2015</b>
4.	Podstawy przedsiębiorczości	Z. Makiela, T. Rachwał: <i>Krok w przedsiębiorczość. Podręcznik dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy</i> , Wyd. Nowa Era, nr ew. - <b>467/2012/2015</b>
5.	Matematyka	Brak podręcznika
6.	Informatyka	Brak podręcznika
7.	Wychowanie fizyczne	Brak podręcznika
8.	Wychowanie do życia w rodzinie	Brak podręcznika
9.	Religia	<i>Moje miejsce w świecie</i> , Wyd. Święty Wojciech, nr <b>AZ-42-01/10-PO-1/12</b>
10.	Etyka	Brak podręcznika
<b>dla zawodu cukiernik</b>		
11.	Technika w produkcji cukierniczej	Katarzyna Kocierz, <i>Technika w produkcji cukierniczej</i> , Wyd. REA, nr rop - <b>29/2010</b> <i>lub</i> [Nowe wydanie - Katarzyna Kocierz, <i>Wyroby cukiernicze. Tom I. Technika w produkcji cukierniczej</i> , Wyd. WSiP, nr dop - 29/ 2010]
12.	Technologie produkcji cukierniczej	Magdalena Kaźmierczak, <i>Technologie produkcji cukierniczych. Część 1</i> , Wyd. REA, nr dop - <b>20/2011</b> <i>lub</i> [Nowe wydanie - Magdalena Kaźmierczak, <i>Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 1</i> , Wyd. WSiP, nr dop - <b>54/2013</b> ]
13.	Język niemiecki - język obcy zawodowy	Brak podręcznika
<b>dla zawodu piekarz</b>		
11.	Technika w produkcji piekarskiej	Brak podręcznika
12.	Technologie produkcji piekarskiej	Ewa Giemza, <i>Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich</i> , Wyd. WSiP, nr dop - <b>14/2016</b> Krystyna Jarosz, <i>Przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta</i> , Wyd. WSiP, nr dop - <b>6/2016</b>
13.	Język niemiecki - język obcy zawodowy	Brak podręcznika



**Klasa 3 - ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA nr 6 na podbudowie gimnazjum  
cukiernik 751201  
piekarz 751204  
wędliniarz 751107**

Lp.	Przedmiot	Podręcznik
1.	Język polski	B. Chuderska: <i>Język polski, cz.2. Podręcznik dla zsz.</i> Wyd. Operon, nr ew.- <b>526/2/2013/2016</b>
2.	Język niemiecki	B. Sekulski, N. Drabich, T. Gajownik, C. Serzysko: <i>Infos 4</i> , Wyd. Pearson, nr ew. - <b>451/6,7/2016</b>
3.	Wiedza o społeczeństwie	Smutek, J. Maleska: <i>Wiedza o społeczeństwie</i> , Wyd. Operon, nr ew. - <b>407/2011/2015</b>
4.	Matematyka	Brak podręcznika
5.	Wychowanie fizyczne	Brak podręcznika
6.	Wychowanie do życia w rodzinie	Brak podręcznika
7.	Religia	<i>Moje miejsce w rodzinie</i> , Wyd. Święty Wojciech, nr <b>AZ-43-01/10-PO-1/14</b>
8.	Etyka	Brak podręcznika
9.	Przedsiębiorstwo w gospodarce rynkowej	Brak podręcznika
<b>dla zawodu cukiernik</b>		
10.	Technologie produkcji cukierniczej	Magdalena Kaźmierczak, <i>Technologie produkcji cukierniczych. Część 2</i> , Wyd. REA, nr dop - <b>21/2011</b> <i>lub</i> [Nowe wydanie - Magdalena Kaźmierczak, <i>Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 2</i> , Wyd. WSiP, nr dop - <b>21/2011</b> ]
<b>dla zawodu piekarz</b>		
10.	Technologie produkcji piekarskiej	Katarzyna Przybylska – Dominik i Piotr Dominik, <i>Przygotowanie pieczywa dodystrybucji</i> , Wyd. WSiP, nr dop - <b>16/2016</b>
<b>dla zawodu wędliniarz</b>		
10.	Technologie produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych	Adam Olszewski, <i>Technologia przetwórstwa mięsa</i> , Wyd. WNT, nr dop - <b>24/02</b>