



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

TECHNIKUM nr 6

Klasa 2 (2ta,2tb) - TECHNIKUM nr 6

- technik technologii żywności 314403 /nauczanie modułowe/

Lp.	Przedmiot /moduł	Podręcznik
1.	Język polski	M. Chmiel, A. Cisowska, J. Kościerzyńska, H. Kusy, A. Równy, A. Wróblewska, <i>Ponad słowami. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Klasa 2. Część 1</i> , Wyd. Nowa Era, nr ew. - 1014/3/2020 A. Cisowska, J. Kościerzyńska, H. Kusy, A. Równy, A. Wróblewska- <i>Ponad słowami. Podręcznik do języka polskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Klasa 2. Część 2</i> , Wyd. Nowa Era, nr ew. - 1014/4/2020
2.	Język angielski	Life Vision Pre-Intermediate, autorzy: Jane Hudson, Danuta Gryca, Joanna Sobierska, Joanna Sosnowska, wyd. Oxford University Press Polska sp. z o.o. nr dop.: 1130/2/2022 kontynuacja
3.	Język niemiecki	B. Sekulski, N. Drabich, T. Gajownik, C. Serzysko <i>Infos aktuell 2</i> , Wydawnictwo Pearson, nr ew. - 1026/2/2019 + zeszyt ćwiczeń
4.	Historia	Poznać przeszłość 2. Podręcznik do historii dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy -Adam Kucharski, Aneta Niewęgłowska- wyd. NOWA ERA. Spółka zoo - 1021/2/2020
5.	Podstawy przedsiębiorczości	Z. Makiela, T. Rachwał <i>Krok w przedsiębiorczość. Podręcznik do szkoły ponadpodstawowej</i> , Wyd. Nowa Era, nr ew. - 1039/2019
6.	Geografia	R. Uliszak, K. Wiedermann, T. Rachwał, P. Kroh, <i>Oblicza geografii 2. Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy</i> . Wyd. Nowa Era, nr ew. 983/2/2020
7.	Matematyka	W. Babiński, L. Chańko, J. Czarnowska, G. Janocha, D. Ponczek, <i>Matematyka 2. Podręcznik dla klasy 2 liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy</i> , Wyd. Nowa Era, nr ew. - 971/2/2020
8.	Wychowanie fizyczne	-----
9.	Biologia	Biologia na czasie 2. Podręcznik dla LO i technikum. Anna Helmin, Jolanta Holeczek. Zakres podstawowy, Nowa Era, nr dop. - 1006/2/2020
10.	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
11.	Fizyka	L. Lehman, W. Polesiuk, G. Wojewoda, <i>Fizyka. Podręcznik do liceum i technikum. Klasa 2. Zakres podstawowy</i> , Wyd. WSiP, nr ew. - 999/2/2020/z2
12.	Informatyka	-----
13.	Religia	<i>Szukam dojrzałej wiary</i> , nr ew. - AZ-32-01/18-PO-6/21
14.	Etyka	P. Kołodziński, J. Kapiszewski, <i>Etyka. Podręcznik dla szkół ponadpodstawowych</i> . Wyd. Operon, nr ew. - 1045/2019
dla zawodu - technik technologii żywności		
15.	SM2.J2 Przygotowanie surowców, dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji cukierniczej SM2 Przygotowanie procesu technologicznego produkcji cukierniczej	M. Kaźmierczak, <i>Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 1</i> , Wyd. WSiP, nr dop. - 54/2013
16.	SM3.J1 Wytwarzanie półproduktów w produkcji cukierniczej	M. Kaźmierczak, <i>Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 1</i> , Wyd. WSiP, nr dop. - 54/2013

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Łodzi, 91 – 845 Łódź, ul. Franciszkańska 137

tel.: 42 655 10 40, e-mail: kontakt@zsps.elodz.edu.pl

www.spozywca.lodz.pl

	SM3 Prowadzenie procesów produkcji cukierniczej	M. Kaźmierczak, <i>Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 2</i> , Wyd. WSiP, nr dop. - 54/2013
17.	SM3.J2 Produkcja ciast cukierniczych SM3 Prowadzenie procesów produkcji cukierniczej	M. Kaźmierczak, <i>Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 2</i> , Wyd. WSiP, nr dop. - 54/2013
18.	SM3.J3 Przygotowanie do obsługi maszyn w zakładzie cukierniczym cukierniczych SM3 Prowadzenie procesów produkcji cukierniczej	K. Kocierz, <i>Wyroby cukiernicze. Tom I. Technika w produkcji cukierniczej</i> , Wyd. WSiP, nr dop. - 83/2013
dla zawodu – technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności		
15	KJM1.J3 Stosowanie podstaw mikrobiologii w przetwórstwie spożywczym KJM1 Przygotowanie do produkcji i dystrybucji żywności	Brak podręcznika
16	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
17	KJM2.J2 Wytwarzanie wyrobów spożywczych KJM2 Prowadzenie produkcji wyrobów spożywczych	E. Czarniecka- Skubina (red), <i>Technologia żywności. Część 2, Technologie kierunkowe tom 1</i> , Wyd. Format-AB, nr dop. - 27/2011 E. Czarniecka- Skubina, <i>Technologia żywności. Część 3, Technologie kierunkowe tom 2</i> , Wyd. Format-AB, nr dop. - 2/2012
18	KJM3.J1 Wykonywanie podstawowych czynności laboratoryjnych KJM4 Kontrolowanie jakości żywności	Brak podręcznika