

Wykaz podręczników obowiązujących dla zawodu
technik technologii żywności

dla klasy II w cyklu kształcenia 2017-2021

Lp.	Przedmiot	Podręcznik	Uwagi
1.	Język polski	- „Odkrywamy na nowo”. Język polski (Starożytność. Średniowiecze) cz. 1, Urszula Jagiełło, Renata Janicka-Szysko, Magdalena Steblecka-Jankowska nr dopuszczenia MEN 444/1/2012 - „Język polski”cz.2 Renesans.Barok.Oświecenie, Renata Janicka-Szysko, Magdalena Steblecka-Jankowska nr dopuszczenia MEN 444/2/2012 OPERON	
2.	Matematyka	- Matematyka. Poznać,zrozumieć. Kształcenie w zakresie podstawowym. Podręcznik dla liceum i technikum. Klasa 1 i 2. Alina Przychoda, Zygmunt Łaszczyk, nr dopuszczenia 540/1/2012. WSiP	
3.	Język angielski	Grupa I (ang): - " Gateway 2 plus" Dave Spencer - " Matura 2015. Repetytorium. Poziom podstawowy i rozszerzony" .Marta Rosińska, Lynda Edwards, MACMILLAN Grupa II (niem): - „Gateway 1” Dave Spencer MACMILLAN	
4.	Język niemiecki	- 1) „Meine Welttour 2 ” (grupa ang.) zakres podstawowy. NOWA ERA 2)„ Meine Welttour 2 i 3” (grupa niem.) zakres rozszerzony. NOWA ERA 3) „Alles Klar Grammatik”(grupa niem.) zakres rozszerzony WSiP, Maciej Nietrzebka, Sebastian Ostolak	
5.	Historia	- „Poznać przeszłość. Wiek XX” Stanisław Roszek, Jarosław Kłaczko, nr dopuszczenia MEN 525/2012 NOWA ERA	
6.	Historia i społeczeństwo	- „Poznać przeszłość. Ojczysty Panteon i ojczyste spory", T.Maćkowski NOWA ERA	
7.	Biologia	- „Biologia na czasie 1” zakres rozszerzony M. Guzik, E. Jastrzębska, R. Kozik wyd. NOWA ERA - "Maturalne karty pracy 1" zakres rozszerzony	
8.	Podstawy przedsiębiorczości	- „Ciekawi świata” Piotr Krzyszczyk. nr dopuszczenia MEN 465/2012 OPERON	
9.	Wychowanie fizyczne	-	
10.	Pracownia cukiernicza	Kaźmierczak Magdalena "Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 2". WSiP -Rea	
		Kaźmierczak Magdalena. "Wyroby cukiernicze. Tom II. "Technologie produkcji cukierniczych. Część 1". WSiP-Rea	Kwalifikacja 1 (T.04)
11.	Produkcja wyrobów cukierniczych	Kaźmierczak Magdalena "Wyroby cukiernicze. Tom II. Technologie produkcji cukierniczych. Część 1 i 2". WSiP-Rea	Kwalifikacja 1 (T.04)
12.	Podstawy techniki laboratoryjnej	- "Analiza techniczna w przemyśle spożywczym", B.Drzazga, wyd. WSiP	Kwalifikacja 1 (T.04)
13.	Pracownia techniki laboratoryjnej	- "Analiza techniczna w przemyśle spożywczym", B.Drzazga, wyd. WSiP	Kwalifikacja 1 (T.04)
14.	Technologia żywności	- Technologia żywności, cz. I , WSiP	Kwalifikacja 1 (T.04)