**2 – D**

**technik technologii żywności**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRZEDMIOT** | **PODRĘCZNIKI, MATERIAŁY EDUKACYJNE, MATERIAŁY ĆWICZENIOWE** | **AUTOR** | **WYDAWNICTWO** |
| **JĘZYK POLSKI** | **Oblicza epok 2.1** **i 2.2** **–** zakres podstawowy i rozszerzony (nowa edycja ) | D Chemperek, A Kalabarczyk, D Trześniowski | WSiP |
| **JĘZYK ANGIELSKI zakres rozszerzony** | **Focus 2** – second edition. Student’s Book *– kontynuacja*  **Focus 3** – second edition. Student’s Book | S Kay, V Jones, D Brayshaw | Pearson |
| **JĘZYK NIEMIECKI** | **#trends 2**. Podręcznik do języka niemieckiego dla liceów i techników. | A Życka, E Kościelniak- Walewska | Nowa Era |
| **# trends** 2 - zeszyt ćwiczeń | A Życka, E Kościelniak- Walewska | Nowa Era |
| **HISTORIA** | **Poznać przeszłość 2**. Podręcznik do historii dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy, wyd. 2023 | A Kucharski, A Łoszkiewicz A Niewęgłowska S Roszak | Nowa Era |
| **HISTORIA I TERAŹNIEJSZOŚĆ** | **Historia i teraźniejszość 2**. Zakres podstawowy. | I Modzelewska–Rysak, L Rysak, K Wilczyński, A Cisek, M Buczyński, T Grochowski, W Pelczar | WSiP |
| **MATEMATYKA** | **Prosto do matury 1** – zakres podstawowy *(kontynuacja)* | M Antek, K Belka, P Grabowski | Nowa Era |
| **Prosto do matury 2** – zakres podstawowy |
| **INFORMATYKA** | **Informatyka**. Liceum i technikum. Zakres podstawowy. Nowa edycja. Klasa 2 | W Jochemczyk, K Olędzka | WSiP |
| **FIZYKA** | **Nowe Odkryć fizykę 1** - zakres  podstawowy | M Braun, W Śliwa | Nowa Era |
| **CHEMIA** | **To jest chemia 1** – zakres rozszerzony - *kontynuacja* | M Litwin, S Styka-Wlazło,  J Szymońska | Nowa Era |
| **To jest chemia 1** – **Karty pracy**  **–** zakres rozszerzony | A. Kwiek , E. Megiel | Nowa Era |
| **BIOLOGIA** | **Biologia na czasie 2** – zakres podstawowy*- kontynuacja* | A Helmin, J Holeczek | Nowa Era |
| **Biologia na czasie 2 -** Karty pracy ucznia 2 *- kontynuacja* | D Kaczmarek i J Pawłowski | Nowa Era |
| **GEOGRAFIA** | **Oblicza geografii 2** – zakres podstawowy | K Wiedermann, R Uliszak, T Rachwał, P Kroh | Nowa Era |
| **BIZNES I ZARZĄDZANIE** | **Krok w biznes i zarządzanie** cz. 1 i 2 **Edycja 2024,** zakres podstawowy, podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum | Z Makieła, T Rachwał | Nowa Era |
| **Krok w biznes i zarządzanie** Karty pracy ucznia cz. 1 i cz. 2. | **A Depczyńska, K Garbacik, J Kozub** | Nowa Era |
| **RELIGIA** | **Na drogach wolności** | Ks. Piotr Pierzchała | Wydawnictwo Katechetyczne |
| **BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY W GASTRONOMII** | BHP w branży gastronomicznej. Podręcznik do kształcenia zawodowego | P. Dominik | WSiP |
| **PODSTAWY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO** | Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom II. Część 1, wydanie po 2018r | M Kaźmierczak | WSiP |
| Technologie produkcji cukierniczej. Produkcja wyrobów cukierniczych. Kwalifikacja SPC.01, część 2, wydanie 2021r | M Kaźmierczak | WSiP |
| **OBSŁUGIWANIE MASZYN I URZĄDZEŃ STOSOWANYCH W PRODUKCJI WYROBÓW CUKIERNICZYCH** | Technika w produkcji cukierniczej. Produkcja wyrobów cukierniczych. Podręcznik do nauki zawodu cukiernik, technik technologii żywności. Kwalifikacja SPC.01 | K. Kocierz | WSiP |
| **MAGAZYNOWANIE SUROWCÓW, PÓŁPRODUKTÓW I WYROBÓW CUKIERNICZYCH** | Technologie produkcji cukierniczej. Produkcja wyrobów cukierniczych. Kwalifikacja SPC.01, część 1, wydanie 2021r. | M Kaźmierczak | WSiP |
| **PRACOWNIA SPORZĄDZANIA PÓŁPRODUKTÓW I WYROBÓW CUKIERNICZYCH** | Pracownia produkcji cukierniczej. Cukiernik/technik technologii żywności. Praktyczna nauka zawodu, szkoły ponadgimnazjalne i ponadpodstawowe | M Kaźmierczak | WSiP |
| **PRACOWNIA DEKOROWANIA KONFEKCJONOWANIA I DYSTRYBUCJI WYROBÓW CUKIERNICZYCH** |