

**SZKOLNY ZESTAW PODRĘCZNIKÓW i PROGRAMÓW W ZESPOLE SZKÓŁ CENTRUM KSZTAŁCENIA****ROLNICZEGO IM. K. KLUKA W RUDCE****na rok szkolny 2023/ 2024****PRZEDMIOTY ZAWODOWE****KLASA I TR**

| <b>Lp.</b> | <b>PRZEDMIOT</b>             | <b>Zmiana programu/<br/>podręcznika<br/>w r. sz.<br/>2023/2024</b> | <b>Nazwa programu<br/>(wydawnictwo)</b>  | <b>Numer programu</b> | <b>PODRĘCZNIK- tytuł, autor,<br/>część, wydawnictwo</b>                                    | <b>Numer dopuszczenia</b>               |
|------------|------------------------------|--|--|-----------------------|--|---|
| 1.         | <b>Produkcja roślinna</b>    |  | Program nauczania produkcji roślinnej dla technikum rolniczego o strukturze spiralnej    | 1/2019 -2020TR        | Produkcja roślinna cz.1<br>Praca zbiorowa pod red. Witolda Grzebisza<br>Wyd. HORTPRESS     | 33/2008                                 |
| 2.         | <b>Produkcja zwierzęca</b>   |  | Program nauczania produkcji zwierzęcej dla technikum rolniczego.                         | 1/2019 -2020TR        | Produkcja zwierzęca Ewa Marciniak-Kulka<br><br>Wyd. REA                                    | 16/2007                                 |
| 3.         | <b>Technika w rolnictwie</b> |  | Program nauczania techniki w rolnictwie dla technikum rolniczego o strukturze spiralnej. | 1/2019 -2020TR        | Obsługa środków technicznych stosowanych w rolnictwie.<br>Kinga Sitarska Okła<br>Wyd. WSiP | 16/2007<br>Nr w wykazie<br>MEN : 1/2018 |

|    |                    |  |  |  |  |  |
|----|--------------------|--|--|--|--|--|
| 4. | Zajęcia praktyczne |  |  |  |  |  |
|----|--------------------|--|--|--|--|--|

**KL II TR**

| Lp. | PRZEDMIOT                               | Zmiana programu/<br>podręcznika<br>w r. sz.<br>2023/2024 | Nazwa programu<br>(wydawnictwo)  | Numer programu | PODRĘCZNIK- tytuł, autor,<br>część, wydawnictwo   | Numer dopuszczenia     |
|-----|---|--|--|----------------|---|------------------------|
| 1.  | <b>Prowadzenia gospodarstwa rolnego</b> |  | Program przedmiotowy o strukturze spiralnej.   | 1/2019-2020/TR | Ekonomika i zarządzanie przedsiębiorstwem w agrobiznesie.<br><br>Wyd. Format AB                     | 13/2007                |
| 2.  | <b>Produkcja roślinna</b>               |  | Program nauczania produkcji roślinnej dla technikum rolniczego o strukturze spiralnej.   | 1/2019-2020/TR | Produkcja roślinna cz.2 i 3<br>Praca zbiorowa pod red. Witolda Grzebisza<br>Wyd. HORTPRESS          | 27/2008<br><br>27/2009 |
| 3.  | <b>Produkcja zwierzęca</b>              |  | Program nauczania produkcji zwierzęcej dla technikum rolniczego o strukturze spiralnej.  | 1/2019-2020/TR | Produkcja zwierzęca Ewa Marciniak-Kulka<br><br>Wyd. REA   | 16/2007                |
| 4.  | <b>Technika w rolnictwie</b>            |  | Program nauczania techniki w rolnictwie dla technikum rolniczego o strukturze spiralnej. | 1/2019-2020/TR | Technika w rolnictwie – mechanizacja w produkcji zwierzęcej. M.Gaworski K.Korpysz<br>Wyd. HORTPRESS | 60/2016                |

|    |  |  |  |                |   |  |
|----|--|--|--|----------------|---|--|
|    |  |  |  |                |   |  |
| 5. | <b>Przepisy ruchu drogowego Kat. T</b> |  | Program przedmiotowy o strukturze spiralnej. | 4/2022-2023/TR | Nauka Jazdy T<br>Alojzy Skrobacki, Zbigniew Papuga, Dariusz Chyćko, Grzegorz Gutowski, Adam Żurawski<br>Wyd. LIWONA |  |
| 6. | <b>Zajęcia praktyczne</b>              |  |  |                |   |  |

### **KL III TR**

| <b>Lp.</b> | <b>PRZEDMIOT</b>                 | <b>Zmiana programu/<br/>podręcznika<br/>w r. sz.<br/>2023/2024</b> | <b>Nazwa programu<br/>(wydawnictwo)</b>      | <b>Numer programu</b> | <b>PODRĘCZNIK- tytuł, autor,<br/>część, wydawnictwo</b>   | <b>Numer dopuszczenia</b> |
|------------|----------------------------------|--|--|-----------------------|---|---------------------------|
| 1.         | <b>Zbyt produktów rolniczych</b> |  | Program przedmiotowy o strukturze spiralnej. | 1/2019-2020/TR        | Ekonomika i zarządzanie przedsiębiorstwem w agrobiznesie.<br>B.Klepacki, A.Grontkowska<br>Wyd. Format A | 13/2007                   |

|    |  |  |  |                |  |         |
|----|--|--|--|----------------|--|---------|
| 2. | <b>Produkcja roślinna</b>                    |  | Program nauczania produkcji roślinnej dla technikum rolniczego o strukturze spiralnej. | 1/2019-2020/TR | Produkcja roślinna cz. III<br>Praca zbiorowa pod red. W. Grzebisz Wyd. HORTPRESS | 2009    |
| 3. | <b>Produkcja zwierzęca</b>                   |  | Program nauczania produkcji zwierzęcej dla technikum rolniczego.                       | 1/2019-2020/TR | Produkcja zwierzęca cz. III<br>Ewa Marciniak –Kulka<br>Wyd. REA                  | 16/2010 |
| 5. | <b>Język obcy zawodowy (język angielski)</b> |  | Program nauczania języka angielskiego w kształceniu zawodowym Magdalena Kęłłowska      |                | Agriculture. N.O’Sullivan<br>J.D. Libbin<br>Wyd. Express Publishing              |         |
| 6. | <b>Zajęcia praktyczne</b>                    |  |  |                |  |         |

### **KL IV TR**

| <b>Lp.</b> | <b>PRZEDMIOT</b> | <b>Zmiana programu/<br/>podręcznika<br/>w r. sz.<br/>2023/2024</b> | <b>Nazwa programu<br/>(wydawnictwo)</b> | <b>Numer programu</b> | <b>PODRĘCZNIK- tytuł, autor,<br/>część, wydawnictwo</b> | <b>Numer dopuszczenia</b> |
|------------|------------------|--|---|-----------------------|---|---------------------------|
|------------|------------------|--|---|-----------------------|---|---------------------------|

|    |  |  |  |                |  |                       |
|----|--|--|--|----------------|--|-----------------------|
| 1. | <b>Organizacja i nadzorowanie produkcji zwierzęcej</b> |  | Program nauczania zawodu technik rolnik. Program przedmiotowy o strukturze spiralnej       | 1/2019-2020/TR | Rolnictwo cz. I<br>Produkcja zwierzęca wiadomości podstawowe.<br>Praca zbiorowa pod redakcją Anny Rekiel. Wydawnictwo Hortpress          | Rok dopuszczenia 2014 |
| 2. | <b>Organizacja i nadzorowanie produkcji roślinnej</b>  |  | Program nauczania z organizacji i nadzorowania produkcji roślinnej o strukturze spiralnej. | 1/2019-2020/TR | Rolnictwo cz. IV,<br>Produkcja roślinna cz. IV<br>Technologie produkcji roślinnej<br>Praca zbiorowa pod red. W. Grzebisza Wyd. HORTPRESS |                       |
| 3. | <b>Ekonomika w rolnictwie</b>                          |  | Program przedmiotowy o strukturze spiralnej.   | 1/2019-2020/TR | Ekonomika i zarządzanie przedsiębiorstwem w agrobiznesie.<br>B. Klepacki, A. Grontkowska<br>Wyd. Format A-B                              | 13/2007               |
| 4. | <b>Język obcy zawodowy</b>                             |  | Program nauczania języka angielskiego w kształceniu zawodowym Magdalena Kębłowska          |                | Agriculture. N.O'Sullivan<br>J.D. Libbin<br>Wyd. Express Publishing  |                       |
| 5  | <b>Zajęcia praktyczne</b>                              |  |  |                |  |                       |

### Klasa V TR

| Lp. | PRZEDMIOT | Zmiana programu/<br>podręcznika | Nazwa programu<br>(wydawnictwo) | Numer programu | PODRĘCZNIK- tytuł, autor,<br>część, wydawnictwo | Numer dopuszczenia |
|-----|-----------|---------------------------------|---------------------------------|----------------|---|--------------------|
|-----|-----------|---------------------------------|---------------------------------|----------------|---|--------------------|

|    |  | <b>W r. sz.<br/>2023/2024</b> |   |                |  |                       |
|----|--|-------------------------------|---|----------------|--|-----------------------|
| 1. | <b>Organizacja i Nadzorowanie Produkcji Roślinnej</b>  |                               | Program nauczania organizacja i nadzorowanie produkcji roślinnej w technikum rolniczym. | 1/2019-2020/TR | Rolnictwo cz. IV,<br>Produkcja roślinna cz. IV<br>Technologie produkcji roślinnej<br>Praca zbiorowa pod red. W. Grzebisza Wyd. HORTPRESS |                       |
| 2. | <b>Organizacja i Nadzorowanie Produkcji Zwierzęcej</b> |                               | Program nauczania zawodu technik rolnik. Program przedmiotowy o strukturze spiralnej    | 1/2019-2020/TR | Rolnictwo cz. I<br>Produkcja zwierzęca wiadomości podstawowe.<br>Praca zbiorowa pod redakcją Anny Rekiel. Wydawnictwo Hortpress          | Rok dopuszczenia 2014 |
| 3. | <b>Ekonomika i Zarządzanie Przedsiębiorstwem</b>       |                               | .   |                |  |                       |
| 4. | <b>Zajęcia praktyczne</b>                              |                               |   |                |  |                       |

## KLASA I TŻiUG

| Lp. | PRZEDMIOT                                    | Zmiana programu/<br>podręcznika<br>w r. sz.<br>2023/2024 | Nazwa programu<br>(wydawnictwo)   | Numer programu       | PODRĘCZNIK- tytuł, autor,<br>część, wydawnictwo                | Numer dopuszczenia |
|-----|--|--|---|----------------------|--|--------------------|
| 1.  | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem |  | Program nauczania , kwalifikacja HGT.02. Sporządzanie potraw i napojów. | 2/2019-2020<br>TŻiUG | Sporządzanie potraw i napojów cz.2<br>Anna Kmiołek WSiP        | rok 2018           |
| 2.  | Wyposażenie techniczne                       |  |   | 2/2019-2020<br>TŻiUG | Sporządzanie potraw i napojów cz.1<br>Marzena Zienkiewicz WSiP | rok 2018           |
| 3.  | Zajęcia praktyczne                           |  |   |                      |  |                    |

## KLASA II TŻ i UG

| Lp. | PRZEDMIOT | Zmiana programu/<br>podręcznika | Nazwa programu<br>(wydawnictwo) | Numer programu | PODRĘCZNIK- tytuł, autor,<br>część, wydawnictwo | Numer dopuszczenia |
|-----|-----------|---------------------------------|---------------------------------|----------------|---|--------------------|
|-----|-----------|---------------------------------|---------------------------------|----------------|---|--------------------|

|    |   | <b>W r. sz.<br/>2023/2024</b> |   |                      |  |          |
|----|---|-------------------------------|---|----------------------|--|----------|
| 1. | <b>Wyposażenie techniczne i bhp</b>                 |                               |   | 2/2019-2020<br>TŻiUG | Sporządzanie potraw i napojów cz.1<br>Marzena Zienkiewicz WSiP                         | rok 2018 |
| 2. | <b>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem</b> |                               | Program nauczania , kwalifikacja HGT.02. Sporządzanie potraw i napojów. | 2/2019-2020<br>TŻiUG | Sporządzanie potraw i napojów cz.2<br>Anna Kmiołek-Gizara WSiP                         | rok 2018 |
| 3. | <b>Zasady żywienia</b>                              |                               |   | 2/2019-2020<br>TŻiUG | Zasady żywienia WSiP   |          |
| 4. | <b>Język obcy zawodowy (język angielski)</b>        |                               | Program nauczania języka angielskiego w kształceniu zawodowym           |                      | „Cooking”<br>Virginia Ewans, JennyDooley, R. Haylley<br>Wyd. EGIS(Exspress Publisking) |          |
| 5. | <b>Zajęcia praktyczne</b>                           |                               |   | 2/2019-2020<br>TŻiUG |  |          |



|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|

### **KLASA III TŻ i UG**

| <b>Lp.</b> | <b>PRZEDMIOT</b>                                    | <b>Zmiana programu/<br/>podręcznika<br/>w r. sz.<br/>2023/2024</b> | <b>Nazwa programu<br/>(wydawnictwo)</b>                                 | <b>Numer programu</b> | <b>PODRĘCZNIK- tytuł, autor,<br/>część, wydawnictwo</b>    | <b>Numer dopuszczenia</b> |
|------------|---|--|---|-----------------------|--|---------------------------|
| 1.         | <b>Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem</b> |  | Program nauczania , kwalifikacja HGT.02. Sporządzanie potraw i napojów. | 2/2019-2020<br>TŻiUG  | Sporządzanie potraw i napojów<br>Anna Kmiełek-Gizara WSiP  |                           |
| 2.         | <b>Obsługa konsumenta</b>                           |  |   | 2/2019-2020<br>TŻiUG  | Obsługa gości. Renata Sajna<br>REA                         |                           |
| 3.         | <b>Zasady żywienia</b>                              |  |   | 2/2019-2020<br>TŻiUG  | Zasady żywienia. WSiP<br>Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz |                           |
| 4.         | <b>Zajęcia praktyczne</b>                           |  |   | 2/2019-2020           |  |                           |

|  |  |  |  |       |  |  |
|--|--|--|--|-------|--|--|
|  |  |  |  | TŻiUG |  |  |
|--|--|--|--|-------|--|--|

### **KLASA IV TŻiUG**

| <b>Lp.</b> | <b>PRZEDMIOT</b>                             | <b>Zmiana programu/<br/>podręcznika<br/>w r. sz.<br/>2023/2024</b> | <b>Nazwa programu<br/>(wydawnictwo)</b> | <b>Numer programu</b> | <b>PODRĘCZNIK- tytuł, autor,<br/>część, wydawnictwo</b>                      | <b>Numer dopuszczenia</b> |
|------------|--|--|---|-----------------------|--|---------------------------|
| 1.         | <b>Organizacja produkcji gastronomicznej</b> |  |   | 2/2019-2020<br>TŻiUG  | Organizowanie usług gastronomicznych. WSiP<br>Joanna Duda, Sebastian Krzywda |                           |
| 2.         | <b>Obsługa konsumenta</b>                    |  |   | 2/2019-2020<br>TŻiUG  | Obsługa gości. Renata Sajna<br>REA   |                           |
| 3.         | <b>Zasady żywienia</b>                       |  |   | 2/2019-2020<br>TŻiUG  | Zasady żywienia. WSiP<br>Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz                   |                           |
| 4.         | <b>Zajęcia praktyczne</b>                    |  |   | 2/2019-2020<br>TŻiUG  |  |                           |

## KLASA V TŻi UG

| Lp. | PRZEDMIOT   | Zmiana programu/<br>podręcznikw<br>r. sz.<br>2023/2024 | Nazwa programu<br>(wydawnictwo) | Numer programu       | PODRĘCZNIK- tytuł, autor,<br>część, wydawnictwo                              | Numer dopuszczenia |
|-----|---|--|---------------------------------|----------------------|--|--------------------|
| 1.  | Zasady żywienia                                       |  |                                 | 2/2019-2020<br>TŻiUG | Zasady żywienia. WSiP<br>Beata Przygoda, Hanna<br>Kunachowicz                |                    |
| 2.  | Obsługa konsumenta                                    |  |                                 | 2/2019-2020<br>TŻiUG | Obsługa gości. Renata Sajna<br>REA   |                    |
| 3.  | Organizacja i nadzorowanie produkcji gastronomicznej. |  |                                 | 2/2019-2020<br>TŻiUG | Organizowanie usług gastronomicznych. WSiP<br>Joanna Duda, Sebastian Krzywda |                    |

