

SZKOLNY ZESTAW PROGRAMÓW NAUCZANIA
na rok szkolny 2020/2021
Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego

TECHNIKUM nr 6

Klasa 1t - TECHNIKUM nr 6 na podbudowie szkoły podstawowej

- **technik technologii żywności 314403 /nauczanie modułowe/**
- **technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności 3144XX /nauczanie modułowe/**

L.p.	Przedmiot	Nazwa programu	Numer programu
1.	Język polski	Ponad słowami. Program nauczania języka polskiego w liceum ogólnokształcącym i technikum od roku szkolnego 2019/2020. Nowa Era	JP/T/1/19
2.	Język angielski	Program nauczania języka angielskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum poziom III 1P i III 1R; Oxford University Press	JA/T/1/19
3.	Język niemiecki	Program nauczania języka niemieckiego. Kształtowanie kompetencji kluczowych na lekcjach języka niemieckiego w LO i technikum na podbudowie nauki w ośmioletniej szkole podstawowej (II 2). Pearson	JN/TB/1/19
4.	Filozofia	Program nauczania filozofii dla czteroletniego liceum ogólnokształcącego i pięcioletniego technikum- Spotkania z filozofią. Nowa Era	Fil/T/1/19
5.	Historia	Poznać przeszłość. Program nauczania historii w zakresie podstawowym dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Nowa Era.	H/T/1/19
6.	Matematyka	Program nauczania matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. MATemMATyka. NOWA ERA	M/T/1/19
7.	Fizyka	Program nauczania fizyki w liceum i technikum- zakres podstawowy. WSiP	F/T//1/19
8.	Chemia	Program nauczania chemii w zakresie podstawowym dla liceum ogólnokształcącego i technikum. To jest chemia. Nowa Era.	Ch/T/1/19
9.	Biologia	Biologia. Zakres podstawowy. Program nauczania dla szkół ponadpodstawowych (liceum i technikum). Operon	B/T/1/19
10.	Geografia	Program nauczania geografii w zakresie podstawowym dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Oblicza geografii. Nowa Era	G/T/1/19
11.	Informatyka	Informatyka. Zakres podstawowy. Program nauczania dla szkół ponadpodstawowych. OPERON	I/T/1/19
12.	Wychowanie fizyczne	Program nauczania wychowania fizycznego dla liceum, technikum oraz branżowej szkoły I i II stopnia. Aktywność fizyczna i zdrowie. Fosze	WF/TB/1/19
13.	Edukacja dla bezpieczeństwa	Program nauczania. Edukacja dla bezpieczeństwa. Szkoła ponadpodstawowa. Klasa 1. WSiP	EdB/TB/1/19

14.	Religia	Program nauczania religii. Pójść za Jezusem Chrystusem AZ-3-01/10	R/TZ/1/19
15.	Etyka	Etyka. Program nauczania dla szkół ponadpodstawowych. OPERON	E/TB/1/19
16.	Wychowanie do życia w rodzinie	Wychowanie do życia w rodzinie. Wędrując ku dorosłości. Program nauczania. Szkoła ponadpodstawowa. RUBIKON	WdŻ/TB/1/19
dla zawodu - technik technologii żywności			
17.	SM1.J1 Stosowanie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy w przetwórstwie spożywczym SM1 Przygotowanie do produkcji wyrobów spożywczych	Program nauczania - modułowy - dla zawodu technik technologii żywności 314403 na podbudowie zawodu cukiernik 751201 <i>Program autorski opracowany przez nauczycieli ZSPS w 2019 r.</i>	TTŻ/T/1/19
18.	SM1.J2 Przygotowanie do przetwórstwa żywności SM1 Przygotowanie do produkcji wyrobów spożywczych		
19.	SM1.J3 Przygotowanie do obsługi maszyn i urządzeń w przetwórstwie żywności SM1 Przygotowanie do produkcji wyrobów spożywczych		
20.	SM2.J1 Planowanie produkcji wyrobów cukierniczych SM2 Przygotowanie procesu technologicznego produkcji cukierniczej		
dla zawodu - technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności			
17.	KJM1.J0 Zastosowanie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy w przetwórstwie i dystrybucji żywności KJM1 Przygotowanie do produkcji i dystrybucji żywności	Program nauczania - modułowy - dla zawodu technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności 3144XX <i>Program autorski opracowany przez nauczycieli ZSPS w 2019 r.</i>	KJ/T/1/19

18.	KJM1.J1 Zastosowanie podstaw techniki w przetwórstwie spożywczym KJM1 Przygotowanie do produkcji i dystrybucji żywności		
19.	KJM1.J2 Przygotowanie do wytwarzania wyrobów spożywczych KJM1 Przygotowanie do produkcji i dystrybucji żywności		
20.	KJM2.J1 Prowadzenie procesów w przetwórstwie żywności KJM2 Prowadzenie produkcji wyrobów spożywczych		

- **Zajęcia z wychowawcą**

Klasa 2t /2ta/- TECHNIKUM nr 6 na podbudowie szkoły podstawowej

- **technik technologii żywności 314403 /nauczanie modułowe/**
- **technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności 3144XX /nauczanie modułowe/**

L.p.	Przedmiot	Nazwa programu	Numer programu
	Język polski	Ponad słowami. Program nauczania języka polskiego w liceum ogólnokształcącym i technikum od roku szkolnego 2019/2020. Nowa Era	JP/T/1/19
2.	Język angielski	Program nauczania języka angielskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum poziom III 1P i III 1R; Oxford University Press	JA/T/1/19
3.	Język niemiecki	Program nauczania języka niemieckiego. Kształtowanie kompetencji kluczowych na lekcjach języka niemieckiego w LO i technikum na podbudowie nauki w ośmioletniej szkoly podstawowej (II 2). Pearson	JN/TB/1/19
4.	Historia	Poznać przeszłość. Program nauczania historii w zakresie podstawowym dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Nowa Era.	H/T/1/19
5.	Matematyka	Program nauczania matematyki dla liceum ogólnokształcącego i technikum. MATemMATyka. NOWA ERA	M/T/1/19

6.	Fizyka	Program nauczania fizyki w liceum i technikum- zakres podstawowy. WSiP	F/T//1/19
7.	Chemia	Program nauczania chemii w zakresie podstawowym dla liceum ogólnokształcącego i technikum. To jest chemia. Nowa Era.	Ch/T/1/19
8.	Biologia	Biologia. Zakres podstawowy. Program nauczania dla szkół ponadpodstawowych (liceum i technikum). Operon	B/T/1/19
9.	Geografia	Program nauczania geografii w zakresie podstawowym dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Oblicza geografii. Nowa Era	G/T/1/19
10.	Informatyka	Informatyka. Zakres podstawowy. Program nauczania dla szkół ponadpodstawowych. OPERON	I/T/1/19
11.	Wychowanie fizyczne	Program nauczania wychowania fizycznego dla liceum, technikum oraz branżowej szkoły I i II stopnia. Aktywność fizyczna i zdrowie. Fosze	WF/TB/1/19
12.	Podstawy przedsiębiorczości		
13.	Religia	Program nauczania religii. Pójść za Jezusem Chrystusem AZ-3-01/10	R/TZ/1/19
14.	Etyka	Etyka. Program nauczania dla szkół ponadpodstawowych. OPERON	E/TB/1/19
15.	Wychowanie do życia w rodzinie	Wychowanie do życia w rodzinie. Wędrując ku dorosłości. Program nauczania. Szkoła ponadpodstawowa. RUBIKON	WdŻ/TB/1/19
dla zawodu - technik technologii żywności			
16.	SM2.J2 Przygotowanie surowców, dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji cukierniczej SM2 Przygotowanie procesu technologicznego produkcji cukierniczej	Program nauczania - modułowy - dla zawodu technik technologii żywności 314403 na podbudowie zawodu cukiernik 751201 <i>Program autorski opracowany przez nauczycieli ZSPS w 2019 r.</i>	TTŻ/T/1/19
17.	SM3.J1 Wytwarzanie półproduktów w produkcji cukierniczej SM3 Prowadzenie procesów produkcji cukierniczej		

18.	SM3.J2 Produkcja ciast cukierniczych SM3 Prowadzenie procesów produkcji cukierniczej		
19.	SM3.J3 Przygotowanie do obsługi maszyn w zakładzie cukierniczym cukierniczych SM3 Prowadzenie procesów produkcji cukierniczej		
dla zawodu - technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności			
16.	KJM1.J3 Stosowanie podstaw mikrobiologii w przetwórstwie spożywczym KJM1 Przygotowanie do produkcji i dystrybucji żywności	Program nauczania- modułowy - dla zawodu technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności 3144XX <i>Program autorski opracowany przez nauczycieli ZSPS w 2019 r.</i>	KJ/T/1/19
17.	KJM2.J1 Prowadzenie procesów w przetwórstwie żywności KJM2 Prowadzenie produkcji wyrobów spożywczych		
18.	KJM2.J2 Wytwarzanie wyrobów spożywczych KJM2 Prowadzenie produkcji wyrobów spożywczych		
19.	KJM3.J1 Wykonywanie podstawowych czynności laboratoryjnych KJM3 Kontrolowanie jakości żywności		

Klasa 2 /2tb/ - TECHNIKUM nr 6 na podbudowie gimnazjum
– **technik technologii żywności 314403 /nauczanie modułowe/**

L.p.	Przedmiot	Nazwa programu	Numer programu
------	-----------	----------------	----------------

1.	Język polski	Program nauczania języka polskiego dla IV etapu edukacyjnego w zakresie podstawowym. WSiP	JP/T/1/12
2.	Język angielski	Program nauczania języka angielskiego dla szkoły ponadgimnazjalnej w zakresie podstawowym i rozszerzonym. LONGMAN PEARSON	JA/T/2/12
3.	Język niemiecki	Program nauczania języka niemieckiego dla klas I-III LO, lic. prof. i technikum w zakresie podstawowym. LEKTOKLETT	JN/T/1/12
4.	Podstawy przedsiębiorczości	Program nauczania przedsiębiorczości. Zakres podstawowy. Krok w przedsiębiorczość. NOWA ERA	PP/T/1/12
5.	Matematyka	Program nauczania matematyki dla szkół ponadgimnazjalnych w zakresie podstawowym. NOWA ERA	M/T/1/12
6.	Wychowanie fizyczne	Koncepcja edukacji fizycznej Zdrowie-Sport-Rekreacja	WF/TZ/1/12
7.	Biologia- rozszerzenie	Biologia na czasie. Program nauczania biologii dla liceum i technikum. Zakres rozszerzony. NOWA ERA	B/T/1/13
8.	Etyka	Etyka. Program nauczania dla szkół ponadgimnazjalnych. OPERON	E/TZ/1/12
9.	Religia	Program nauczania religii. Świadek Chrystusa AZ-4-01/10	R/TZ/1/16
10.	Wychowanie do życia w rodzinie	Wędrując ku dorosłości. Wychowanie do życia w rodzinie. Program nauczania dla klas I – III szkół ponadgimnazjalnych. RUBIKON	WdŻ/TZ/1/12
11.	Wiedza o społeczeństwie	Wiedza o społeczeństwie. Program nauczania dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy. Wyd. Operon	WS/TZ/1/13
dla zawodu - technik technologii żywności			
12.	MC2.J1 Przygotowanie surowców, dodatków i materiałów pomocniczych MC2 Przygotowanie procesu technologicznego produkcji cukierniczej	Program nauczania - modułowy - dla zawodu technik technologii żywności 314403 na podbudowie zawodu cukiernik 751201 <i>Program autorski opracowany przez nauczycieli ZSPS w 2019 r.</i>	TTŻ/Tg/1/19
13.	MC3.J1 Wytwarzanie półproduktów cukierniczych MC3a Prowadzenie procesów produkcji cukierniczej		
14.	MC3.J2 Wytwarzanie ciast cukierniczych MC3a Prowadzenie procesów produkcji cukierniczej <i>(od 2 semestru)</i>		
15.	MC3.J5a Przygotowanie do obsługi maszyn cukierniczych		

	MC3a Prowadzenie procesów produkcji cukierniczej		
16.	MC4.J1 Przygotowanie do prowadzenia działalności gospodarczej w przetwórstwie spożywczym MC4 Przygotowanie do prowadzenia zakładu przetwórstwa spożywczego		
17.	MC4. J2 Posługiwanie się językiem obcym w produkcji cukierniczej MC4 Przygotowanie do prowadzenia zakładu przetwórstwa spożywczego		

Klasa 3 /3ta, 3tb/ - TECHNIKUM nr 6 na podbudowie gimnazjum

- **technik technologii żywności 314403 /nauczanie modułowe/**
- **technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności 3144XX /nauczanie modułowe/**

L.p.	Przedmiot	Nazwa programu	Numer programu
1.	Język polski	Program nauczania języka polskiego dla IV etapu edukacyjnego w zakresie podstawowym. WSiP	JP/T/1/12
2.	Język angielski	Program nauczania języka angielskiego dla szkoły ponadgimnazjalnej w zakresie podstawowym i rozszerzonym. LONGMAN PEARSON	JA/T/2/12
3.	Język niemiecki	Program nauczania języka niemieckiego dla klas I-III LO, lic. prof. i technikum w zakresie podstawowym. LEKTOKLETT	JN/T/1/12
4.	Matematyka	Program nauczania matematyki dla szkół ponadgimnazjalnych w zakresie podstawowym. NOWA ERA	M/T/1/12
5.	Wychowanie fizyczne	Koncepcja edukacji fizycznej Zdrowie-Sport-Rekreacja	WF/TZ/1/12
6.	Biologia- rozszerzenie	Biologia na czasie. Program nauczania biologii dla liceum i technikum. Zakres rozszerzony. NOWA ERA	B/T/1/13
7.	Historia i społeczeństwo	Przedmiot uzupełniający. Historia i społeczeństwo. Program nauczania dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy. OPERON	HiS/T/1/14
8.	Wychowanie do życia w rodzinie	Wędrując ku dorosłości. Wychowanie do życia w rodzinie. Program nauczania dla klas I – III szkół ponadgimnazjalnych. RUBIKON	WDŻ/TZ/1/12

9.	Religia	Program nauczania religii. Drogi świadków Chrystusa AZ-4-01/10	R/TZ/1/16
10.	Etyka	Etyka. Program nauczania dla szkół ponadgimnazjalnych OPERON	E/TZ/1/12
dla zawodu - technik technologii żywności			
11.	MC3.J3 Wytwarzanie wyrobów ciastkarskich MC3a Prowadzenie procesów produkcji cukierniczej	Program modułowy dla zawodu technik technologii żywności 314403 na podbudowie zawodu cukiernik 751201 <i>Program powstał na podstawie przykładowego programu nauczania zamieszczonego na stronie internetowej Krajowego Ośrodka Wspierania Edukacji Zawodowej i Ustawicznej Zmodyfikowany w 2017 r.</i>	MC/T/1/17
12.	MC3.J4 Dekorowanie wyrobów cukierniczych MC3a Prowadzenie procesów produkcji cukierniczej		
13.	MC5.J1 Projektowanie procesu produkcji wyrobów spożywczych MC5a Organizowanie i nadzorowanie procesu produkcji		
14.	MC5.J2 Przygotowanie do badania jakości żywności MC5a Organizowanie i nadzorowanie procesu produkcji <i>(od 2 semestru)</i>		
15.	MC5.J5a Przygotowanie do obsługi maszyn w przetwórstwie spożywczym MC5a Organizowanie i nadzorowanie procesu produkcji		
dla zawodu - technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności			
11.	KJM4.J1 Wykonywanie podstawowych czynności laboratoryjnych KJM4 Kontrolowanie jakości żywności	Program nauczania dla zawodu technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności 3144XX <i>Program autorski opracowany na podstawie programu dla technika technologii żywności 314403 zamieszczonego na stronie internetowej Krajowego Ośrodka Wspierania Edukacji Zawodowej i Ustawicznej Zmodyfikowany w 2017r.</i>	KJM/T/1/17
12.	KJM4.J2 Badanie żywności metodami fizykochemicznymi i instrumentalnymi		

	KJM4 Kontrolowanie jakości żywności		
13.	KJM4.J3 Wykonywanie badań mikrobiologicznych podczas procesu produkcji i dystrybucji żywności KJM4 Kontrolowanie jakości żywności		
14.	KJM4.J4 Ocenianie jakości żywności KJM4 Kontrolowanie jakości żywności (od 2 semestru)		
15.	KJM5.J1 Stosowanie zasad systemów zapewnienia jakości żywności KJM5 Organizowanie i nadzorowanie procesu produkcji (od 2 semestru)		

Klasa 4 /4ta/ - TECHNIKUM nr 6 na podbudowie gimnazjum

- **technik technologii żywności 314403 /nauczanie modułowe/**
- **technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności 3144XX /nauczanie modułowe/**

L.p.	Przedmiot	Nazwa i numer programu	Nr programu
1.	Język polski	Program nauczania języka polskiego dla IV etapu edukacyjnego w zakresie podstawowym WSiP	JP/T/1/12
2.	Język angielski	Program nauczania języka angielskiego dla szkoły ponadgimnazjalnej w zakresie podstawowym i rozszerzonym LONGMAN PEARSON	JA/T/2/12
3.	Język niemiecki	Program nauczania języka niemieckiego dla klas I-III LO, lic. prof. i technikum w zakresie podstawowym. LEKTOKLETT	JN/T/1/12
4.	Historia i społeczeństwo	Przedmiot uzupełniający. Historia i społeczeństwo. Program nauczania dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy. OPERON	HiS/T/1/14
5.	Biologia- rozszerzenie	Biologia na czasie. Program nauczania biologii dla liceum i technikum. Zakres rozszerzony. NOWA ERA	B/T/1/13
6.	Matematyka	Program nauczania matematyki dla szkół ponadgimnazjalnych w zakresie podstawowym. NOWA ERA	M/T/1/12
7.	Wychowanie fizyczne	Koncepcja edukacji fizycznej Zdrowie-Sport-Rekreacja	WF/TZ/1/12
8.	Wychowanie do życia w rodzinie	Wędrując ku dorosłości. Wychowanie do życia w rodzinie. Program nauczania dla klas I – III szkół ponadgimnazjalnych. RUBIKON	WDŻ/TZ/1/12

9.	Religia	Program nauczania religii. Drogi świadków Chrystusa AZ-4-01/10	R/TZ/1/16
10.	Etyka	Etyka. Program nauczania dla szkół ponadgimnazjalnych. OPERON	E/TZ/1/12
11.	MC5.J3 Badanie jakości żywności MC5a Organizowanie i nadzorowanie procesu produkcji	Program modułowy dla zawodu technik technologii żywności 314403 na podbudowie zawodu cukiernik 751201 <i>Program powstał na podstawie przykładowego programu nauczania zamieszczonego na stronie internetowej Krajowego Ośrodka Wspierania Edukacji Zawodowej i Ustawicznej Zmodyfikowany w 2017 r.</i>	MC/T/1/17
12.	MC5.J4 Nadzorowanie procesu produkcji w zakładzie przetwórstwa spożywczego MC5a Organizowanie i nadzorowanie procesu produkcji		
dla zawodu - technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności			
11.	KJM4.J4 Ocenianie jakości żywności KJM4 Kontrolowanie jakości żywności	Program nauczania dla zawodu technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności 3144XX <i>Program autorski opracowany na podstawie programu dla technika technologii żywności 314403 zamieszczonego na stronie internetowej Krajowego Ośrodka Wspierania Edukacji Zawodowej i Ustawicznej Zmodyfikowany w 2017r.</i>	KJM/T/1/17
12.	KJM5.J2 Planowanie wdrażania i dokumentowania systemów GMP, GHP, HACCP KJM5 Organizowanie i nadzorowanie procesu produkcji		

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA nr 6

Klasa 1 BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA nr 6 na podbudowie szkoły podstawowej

- cukiernik 751201

- piekarz 751204

przetwórcą mięsa

I.p.	Przedmiot	Nazwa programu	Numer programu
1.	Język polski	Język polski. Program nauczania dla szkoły branżowej dla klas 1-3. Polski można polubić! Operon	JP/B/1/19
2.	Język niemiecki	Program nauczania języka niemieckiego. Kształtowanie kompetencji kluczowych na lekcjach języka niemieckiego w LO i technikum na podbudowie nauki w ośmioletniej szkole podstawowej (II 2). Pearson	JN/TB/1/19
3.	Historia	Historia. Program nauczania dla szkoły branżowej. OPERON	H/B/1/19
4.	Podstawy przedsiębiorczości	Podstawy przedsiębiorczości. Program nauczania dla szkoły branżowej I stopnia. Operon	PP/B/1/19
5.	Biologia	Biologia. Program nauczania dla szkoły branżowej I stopnia. Operon	B/B/1/19
6.	Chemia	Chemia. Program nauczania dla szkoły branżowej I stopnia. Operon	Ch/B/1/19
7.	Matematyka	Program nauczania matematyki dla branżowej szkoły I stopnia do serii „To się liczy!”	M/B/1/19
8.	Informatyka	Informatyka. Program nauczania dla szkoły branżowej I stopnia. Operon	I/B/1/19
9.	Wychowanie fizyczne	Program nauczania wychowania fizycznego dla liceum, technikum oraz branżowej szkoły I i II stopnia. Aktywność fizyczna i zdrowie. Fosze	WF/TB/1/19
	Edukacja dla bezpieczeństwa	Program nauczania. Edukacja dla bezpieczeństwa. Szkoła ponadpodstawowa. Klasa 1. WSiP	EB/TB/1/19
11.	Wychowanie do życia w rodzinie	Wychowanie do życia w rodzinie. Wędrując ku dorosłości. Program nauczania. Szkoła ponadpodstawowa. RUBIKON	WdŻ/TB/1/19
12.	Religia	Program nauczania religii. Pójść za Jezusem Chrystusem AZ-3-01/10	R/TB/1/19
13.	Etyka	Etyka. Program nauczania dla szkół ponadpodstawowych. OPERON	E/TB/1/19
14.	Doradztwo zawodowe	Program autorski - doradztwa zawodowego	DZ/B/1/19
dla zawodu cukiernik			

15.	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy	Program nauczania - przedmiotowy - dla zawodu cukiernik 751201 <i>Program autorski opracowany przez nauczycieli ZSPS w 2019 r.</i>	C/B/19
16.	Technika w produkcji cukierniczej		
17.	Technologie produkcji cukierniczej		
18.	Kompetencje zawodowe		
19.	Zajęcia praktyczne		
dla zawodu piekarz			
15.	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy	Program nauczania - przedmiotowy - dla zawodu piekarz 751204 <i>Program autorski opracowany przez nauczycieli ZSPS w 2019 r.</i>	P/B/19
16.	Technika w produkcji piekarskiej		
17.	Technologie produkcji piekarskiej		
18.	Kompetencje zawodowe		
19.	Zajęcia praktyczne		

Klasa 2 /2a/ BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA nr 6 na podbudowie szkoły podstawowej

- cukiernik 751201

- piekarz 751204

l.p.	Przedmiot	Nazwa programu	Numer programu
1.	Język polski	Język polski. Program nauczania dla szkoły branżowej dla klas 1-3. Polski można polubić! Operon	JP/B/1/19
2.	Język niemiecki	Program nauczania języka niemieckiego. Kształtowanie kompetencji kluczowych na lekcjach języka niemieckiego w LO i technikum na podbudowie nauki w ośmioletniej szkole podstawowej (II 2). Pearson	JN/TB/1/19
3.	Historia	Historia. Program nauczania dla szkoły branżowej. OPERON	H/B/1/19
4.	Biologia	Biologia. Program nauczania dla szkoły branżowej I stopnia. Operon	B/B/1/19
5.	Chemia	Chemia. Program nauczania dla szkoły branżowej I stopnia. Operon	Ch/B/1/19
6.	Matematyka	Program nauczania matematyki dla branżowej szkoły I stopnia do serii „To się liczy!”	M/B/1/19

7.	Wychowanie fizyczne	Program nauczania wychowania fizycznego dla liceum, technikum oraz branżowej szkoły I i II stopnia. Aktywność fizyczna i zdrowie. Fosze	WF/TB/1/19
8.	Wychowanie do życia w rodzinie	Wychowanie do życia w rodzinie. Wędrując ku dorosłości. Program nauczania. Szkoła ponadpodstawowa. RUBIKON	WdŻ/TB/1/19
9.	Religia	Program nauczania religii. Pójść za Jezusem Chrystusem AZ-3-01/10	R/TB/1/19
10.	Etyka	Etyka. Program nauczania dla szkół ponadpodstawowych. OPERON	E/TB/1/19
dla zawodu cukiernik			
10.	Technika w produkcji cukierniczej	Program nauczania – przedmiotowy - dla zawodu cukiernik 751201 <i>Program autorski opracowany przez nauczycieli ZSPS w 2019 r.</i>	C/B/19
11.	Technologie produkcji cukierniczej		
12.	Język obcy w produkcji cukierniczej		
13.	Zajęcia praktyczne		
dla zawodu piekarz			
11.	Technika w produkcji piekarskiej	Program nauczania- przedmiotowy - dla zawodu piekarz 751204 <i>Program autorski opracowany przez nauczycieli ZSPS w 2019 r.</i>	P/B/19
12.	Technologie produkcji piekarskiej		
13.	Język obcy w produkcji piekarskiej		
14.	Zajęcia praktyczne		

**Klasa 2 /2b/ - BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA nr 6 na podbudowie gimnazjum
- cukiernik 751201**

l.p.	Przedmiot	Nazwa programu	Numer programu
1.	Język polski	Język polski. Odkrywamy na nowo. Program nauczania dla zasadniczej szkoły zawodowej. Operon	JP/Z/1/13
2.	Język niemiecki	Program nauczania języka niemieckiego dla klas I-III LO, lic. prof. i technikum w zakresie podstawowym. LEKTOKLETT	JN/T/1/12

3.	Historia	Historia. Program nauczania dla szkół ponadgimnazjalnych w zakresie podstawowym. OPERON	H/TZ/1/12
4.	Podstawy przedsiębiorczości	Program nauczania przedsiębiorczości. Zakres podstawowy. Krok w przedsiębiorczość. NOWA ERA	PP/T/1/12
5.	Matematyka	Program nauczania matematyki dla zasadniczych szkół zawodowych (zakres podstawowy). PODKOWA	M/Z/1/12
6.	Informatyka	Program nauczania technologii informacyjnej dla szkół ponadgimnazjalnych w zakresie podstawowym OPERON	TI/TZ/1/12
7.	Wychowanie fizyczne	Koncepcja edukacji fizycznej Zdrowie- Sport- Rekreacja	WF/TZ/1/12
8.	Wychowanie do życia w rodzinie	Wędrując ku dorosłości. Wychowanie do życia w rodzinie. Program nauczania dla klas I – III szkół ponadgimnazjalnych. RUBIKON	WDŹ/TZ/1/12
9.	Religia	Program nauczania religii. Świadek Chrystusa. AZ-4-01/10	R/TZ/1/16
10.	Etyka	Etyka. Program nauczania dla szkół ponadgimnazjalnych. OPERON	E/TZ/1/12
dla zawodu cukiernik			
11.	Technika w produkcji cukierniczej	Program nauczania - przedmiotowy - dla zawodu cukiernik 751201 <i>Program autorski opracowany przez nauczycieli ZSPS w 2019 r.</i>	C/Bg/19
12.	Technologie produkcji cukierniczej		
13.	Język niemiecki - język obcy zawodowy		
14.	Zajęcia praktyczne		

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA nr 6

Klasa 3 /3a/ - BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA nr 6 na podbudowie gimnazjum

- cukiernik 751201

- piekarz 751204

I.p.	Przedmiot	Nazwa programu	Numer programu
1.	Język polski	Język polski. Odkrywamy na nowo. Program nauczania dla zasadniczej szkoły zawodowej. Operon	JP/Z/1/13
2.	Język niemiecki	Program nauczania języka niemieckiego dla klas I-III LO, lic. prof. i technikum w zakresie podstawowym. LEKTOKLETT	JN/T/1/12
3.	Wiedza o społeczeństwie	Wiedza o społeczeństwie. Program nauczania dla szkół ponadgimnazjalnych. Zakres podstawowy. Wyd. Operon	WS/TZ/1/13
4.	Matematyka	Program nauczania matematyki dla zasadniczych szkół zawodowych (zakres podstawowy). PODKOWA	M/Z/1/12
5.	Wychowanie fizyczne	Koncepcja edukacji fizycznej Zdrowie- Sport- Rekreacja	WF/TZ/1/12

6.	Wychowanie do życia w rodzinie	Wędrując ku dorosłości. Wychowanie do życia w rodzinie. Program nauczania dla klas I – III szkół ponadgimnazjalnych. RUBIKON	WDŻ/TZ/1/12
7.	Religia	Program nauczania religii. Świadek Chrystusa. AZ-4-01/10	R/TZ/1/16
8.	Etyka	Etyka. Program nauczania dla szkół ponadgimnazjalnych. OPERON	E/TZ/1/12
9.	Działalność gospodarcza w przetwórstwie spożywczym	Rozkład materiału-zsz-DG-3a-2017_2018 3a	TC/Z/1/12
dla zawodu cukiernik			
11.	Technologie produkcji cukierniczej	Program nauczania dla zawodu cukiernik 751201 <i>Program powstał na podstawie przykładowego programu nauczania zamieszczonego na stronie internetowej Krajowego Ośrodka Wspierania Edukacji Zawodowej i Ustawicznej. Zmodyfikowany w 2017r.</i>	C/B1/1/17
12.	Kompetencje zawodowe		
13.	Zajęcia praktyczne		
dla zawodu piekarz			
11.	Technologie produkcji piekarskiej	Program nauczania dla zawodu piekarz 751204 <i>Program powstał na podstawie przykładowego programu nauczania zamieszczonego na stronie internetowej Krajowego Ośrodka Wspierania Edukacji Zawodowej i Ustawicznej. Zmodyfikowany w 2017r</i>	P/B1/1/17
12.	Kompetencje zawodowe		
13.	Zajęcia praktyczne		