

WYKAZ PODRĘCZNIKÓW DO KLASY I BRANŻOWEJ SZKOŁY I STOPNIA ROK SZKOLNY 2024/2025

PRZEDMIOTY OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

Lp.	Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo	Nr w wykazie MEN	Uwagi
1.	Język polski	To się czyta! Podręcznik do języka polskiego dla klasy pierwszej branżowej szkoły I stopnia cz.1	A. Kimowicz, J. Ginter	Nowa Era 2019	1020/1/2019	
2.	Język angielski	Impulse 1	Gill Holley, Kate Pickering, Marta Inglot	Macmillan 2021	1129/1/2021	
3.	Język niemiecki	# trends 1"	A. Życka	Nowa Era	940/1/2018	1,2
	Język niemiecki	Effekt neu 1	Kryczyńska-Pham Anna	WSiP 2022	1133/1/2022	
4.	Historia	Dziś historia 1 - podręcznik dla klasy pierwszej szkoły branżowej I stopnia	Stanisław Zajęc	SOP 2019	1023/1/2019	
5.	Edukacja dla bezpieczeństwa	Żyję i działam bezpiecznie.	Jarosław Słoma	Nowa Era, 2023	1189/2023	
6.	Historia i teraźniejszość	Materiały edukacyjne				
7.	Geografia	Geografia 1 podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia	Sławomir Kurtek	Wydawnictwo Pedagogiczne OPERON Sp. z o.o.	1110/1/2020	
8.	Biologia	Biologia 1- Podręcznik dla szkół branżowych I stopnia.	B. Jakubik, R. Szymańska	Wydawnictwo Pedagogiczne OPERON Sp. z o.o.	1072/1/2019	
9.	Matematyka	Matematyka 1. Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia	Anna Konstantynowicz, Adam Konstantynowicz, Małgorzata Pająk	Wydawnictwo Pedagogiczne OPERON Sp. z o.o.	1074/1/2019	
10.	Informatyka	Materiały edukacyjne				
11.	Religia	Jestem chrześcijaninem. Wierzę	K. Rokosz, B. Nosek	Jedność 2020	AZ-51-01/18-KI-3/20	
12.	Etyka	Materiały edukacyjne				
13.	Biznes i zarządzanie	Krok w biznes i zarządzanie I	Zbigniew Makieła, Tomasz Rachwał	Nowa Era		1

PRZEDMIOTY ZAWODOWE: Kucharz

Lp.	Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo	Nr w wykazie MEN	Uwagi
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy. Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów.	Wanda Bukała, Krzysztof Szczęch	WSiP, 2019	2013	
2.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. 1,2	M. Konarzewska	WSiP	9/2019 cz I, 2/2019 cz2	1,2,3
3.	Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych	Sporządzanie potraw i napojów cz.1	Marzanna Zienkiewicz	WSiP	1.14/2018	1,2
4.	Procesy technologiczne w gastronomii	Sporządzanie potraw i napojów cz.2	Anna Kmiołek- Gizara	WSiP	1.16/2018	1,2,3

PRZEDMIOTY ZAWODOWE: KELNER

Lp.	Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo	Nr w wykazie MEN	Uwagi
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy kelnera	Bezpieczeństwo i higiena pracy. Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów.	Wanda Bukała, Krzysztof Szczęch	WSiP	2013	
2	Obsługa kelnerska	Obsługa kelnerska cz. 1,2	D. Szajna , R. Ławniczak	WSiP	84/2013 cz. 1, 3/2014 cz. 2	
3.	Obsługiwanie gości	Obsługa kelnerska cz. 1,2	D. Szajna , R. Ławniczak	WSiP	84/2013 cz. 1, 3/2014 cz. 2	

PRZEDMIOTY ZAWODOWE: CUKIERNIK

Lp.	Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo	Nr w wykazie MEN	Uwagi
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy w przetwórstwie spożywczym	Bezpieczeństwo i higiena pracy. Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów.	Wanda Bukała, Krzysztof Szczęch	WSiP	2019	
2.	Technika w produkcji cukierniczej	Technika w produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Podręcznik do nauki zawodu cukiernik, technik technologii żywności. Tom I	Katarzyna Kocierz	WSiP 2017	83/2013	1
3.	Technologie produkcji cukierniczej	Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze Cz.1	Magdalena Kaźmierczak	WSiP 2018	54/2013	1
4.	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym	Materiały edukacyjne				1