

WYKAZ PODRĘCZNIKÓW DO KLASY I BRANŻOWEJ SZKOŁY I STOPNIA ROK SZKOLNY 2026/2027

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	1025/1/2019	
2.	Język angielski	Impulse 1	Gill Holley, Kate Pickering, Marta Inglot	Macmillan	1129/1/2022	
3.	Język niemiecki	# trends 1"	A. Życka	Nowa Era	940/1/2018	
	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 Zając	SOP 2019	1023/1/2019	
5.	Edukacja dla bezpieczeństwa	Żyję i działam bezpiecznie.	Jarosław Słoma	Nowa Era, 2023	1189/2023	
6.	Biznes i zarządzanie	Krok w biznes i zarządzanie cz. I i II	Zbigniew Makiela, Tomasz Rachwał	Nowa Era	1193/1/2023 1193/2/2023	
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	Zakup podręcznika we wrześniu
12.	Etyka	Materiały edukacyjne				

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.	Procesy technologiczne w gastronomii	Sporządzanie potraw i napojów cz.2	Anna Kmiótek- Gizara	WSiP	1.16/2018	1,2,3

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	
3.	Technologie produkcji cukierniczej	Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze Cz.1	Magdalena Kaźmierczak	WSiP 2018	54/2013	
4.	Gospodarka magazynowa w zakładzie cukierniczym	Materiały edukacyjne				

PRZEDMIOTY ZAWODOWE: KELNER

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.	Obsługa kelnerska	Obsługa kelnerska cz.1,2	R.Szajna, D. Ławiczak	WSiP 2014		
3.	Obsługiwanie gości	Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń cz. 1, 2	R.Szajna, D. Ławiczak	WSiP 2015		