

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

PRZEDMIOTY OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

Lp.	Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo	Nr w wykazie MEN	Klasa
1.	Język polski	To się czyta! Podręcznik do języka polskiego dla branżowej szkoły I stopnia. Cz. 3	Anna Klimowicz, Joanna Ginter, Agnieszka Ciesielska	Nowa Era Spółka z o.o.	1025/3/2021	
2.	Język angielski	Impulse 3	McBeth Catherine, Reilly Patricia, Sobierska-Paczesny Joanna	MacMillan	1129/3/2021	
3.	Język niemiecki	#Trends 2	A. Życka	Nowa Era	940/2/2019	
		Effekt neu 3	Kryczyńska-Pham Anna	WSiP 2022	1133/1/2022	
4.	Historia	Dziś historia 3	Stanisław Zając	SOP 2021	1021/3/2021	
6.	Matematyka	"Podręcznik Matematyka. Klasa 3. Szkoła branżowa I stopnia"	Adam Konstantynowicz, Anna Konstantynowicz, Małgorzata Pająk	Operon	1074/3/2021	
7.	Geografia	Geografia 3- podręcznik do szkoły branżowej I stopnia	Sławomir Kurek	Operon 2020	1110/3/2020	
8	Biologia	Biologia3. Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia	Beata Jakubik, Renata Szymańska	Operon 2021	1072/3/2021	
9.	Edukacja zdrowotna	Materiały edukacyjne				
10.	Religia	„Jestem chrześcijaninem. Kocham Boga i ludzi”	dr K. Rokosz, B. Nosek	Jedność	AZ-53-01/18-KI-1/23	Zakup podręcznika we wrześniu
11.	Etyka	Materiały edukacyjne				

PRZEDMIOTY ZAWODOWE: Kucharz

Lp.	Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo	Nr w wykazie MEN	Klasa
1.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. 1,2	M. Konarzewska	WSiP	57/2013 cz. I, 65/2013 cz2	1,2,3
2.	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów cz.1 i 2	Anna Kmiołek- Gizar	WSiP		
3.	Procesy technologiczne w gastronomii	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów cz.3	Anna Kmiołek- Gizara	WSiP	57/2013 cz. I, 65/2013 cz.2	1,2,3
4.	Język angielski zawodowy	Język angielski zawodowy dla technika żywienia i usług gastronomicznych oraz technika usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń	Rafał Sarna, Katarzyna Sarna	WSiP		
5	Język niemiecki zawodowy.	"Język niemiecki zawodowy w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń"	Anna Dul	WSiP		

PRZEDMIOTY ZAWODOWE: CUKIERNIK

	Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo	Nr w wykazie MEN	Klasa
1	Technologie produkcji cukierniczej	Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom II. Część 2	Magdalena Kaźmierczak	WSiP 2019	54/2013	2,3
2	Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej przetwórstwie spożywczym	Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej	J. Musiałkiewicz	Ekonomik wydanie V rok 2019	42/2014	2,3
3.	Język angielski zawodowy	Język angielski zawodowy dla technika żywienia i usług gastronomicznych oraz technika usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń	Rafał Sarna, Katarzyna Sarna	WSiP 2021		
4.	Język niemiecki zawodowy.	"Język niemiecki zawodowy w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń"	Anna Dul	WSiP		

PRZEDMIOTY ZAWODOWE: KELNER

	Przedmiot	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo	Nr w wykazie MEN	Klasa
1.	Technologia sporządzania potraw i napojów	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów cz. 1 i 2	Anna Kmiotek	WSiP		2,3
2.	Podstawy żywienia	Zasady żywienia cz. 1	Dorota Czerwińska	WSiP		
3.	Obsługa kelnerska	Obsługa kelnerska cz 1 i 2	Renata Szajna, Danuta Ławniczak	WSiP		
4.	Przygotowywanie potraw i napojów	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów cz. 1,2	A. Kmiotek	WSiP	2013 cz1 65/2013 cz2	
5.	Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej w gastronomii	Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej	J. Musiałkiewicz	Ekonomik wydanie V rok 2019	42/2014	2,3
6.	Język angielski zawodowy	Język angielski zawodowy dla technika żywienia i usług gastronomicznych oraz technika usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń	Rafał Sarna, Katarzyna Sarna	WSiP 2021		
7.	Język niemiecki zawodowy.	"Język niemiecki zawodowy w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń"	Anna Dul	WSiP		

