

Podręczniki dla klasy drugiej Branżowej Szkoły I stopnia

w roku szkolnym 2025/26

PRZEDMIOT		PODRĘCZNIK
PRZEDMIOTY OGÓLNOKSZTAŁCĄCE		
Język polski	„ To się czyta.” Podręcznik do języka polskiego dla klasy 2 Branżowej Szkoły I stopnia.,Anna Klimowicz, Joanna Ginter, wydawnictwo Nowa Era	
Język angielski	Patricia Reilly, Beata Trapnell, Arek Tkacz, Focus 1 Second Edition, Wydawnictwo Pearson.	
Matematyka	Wojciech Babiński, Karolina Wej, „To się liczy ” do matematyki dla klasy 2 Branżowej Szkoły I stopnia,wydawnictwo Nowa Era	
Historia	Mirośław Ustrzycki, Janusz Ustrzyki, Historia I podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia, wyd. Operon	
Biologia	Biologia 2, podręcznik dla SB1, Wydawnictwo Operon	
Chemia	Artur Sikorskiego, Chemia 2 Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia; wydawnictwo OPERON	
PRZEDMIOT		PODRĘCZNIK
PRZEDMIOTY ZAWODOWE – KUCHARZ		
Lp.	Przedmiot	Autor / tytuł książki/ wydawnictwo
1.	Technologia gastronomiczna	M. Konarzewska „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań”; Cz. 1, wyd. WSiP
2.	Ćwiczenia technologiczne	Materiały własne nauczyciela.
3.	Technika i bezpieczeństwo w gastronomii	Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, wyd. WSiP
4.	Zasady żywienia	Dorota Czerwińska Zasady żywienia. Część , wyd. WSiP
5.	Język angielski zawodowy	Justyna Świdowska , Confectionery and Baking- język angielski zawodowy dla cukiernictwa i gastronomii, Justyna Świdowska
PRZEDMIOT		PODRĘCZNIK
PRZEDMIOTY ZAWODOWE – CUKIERNIK		
Lp.	Przedmiot	Autor / tytuł książki/ wydawnictwo
1.	Technika w produkcji cukierniczej	Katarzyna Kocierz, Technika w produkcji cukierniczej, wyd. WSiP
2.	Technologie produkcji cukierniczej	Magdalena Kaźmierczak, Technologie produkcji cukierniczej. Produkcja wyrobów cukierniczych. Część 2, wyd. WSiP
3.	Ćwiczenia cukiernicze	Materiały własne nauczyciela.
4.	Język angielski zawodowy	Justyna Świdowska , Confectionery and Baking- język angielski zawodowy dla cukiernictwa i gastronomii, Justyna Świdowska