

Podręczniki dla klasy trzeciej Branżowej Szkoły I stopnia

w roku szkolnym 2025/26

| PRZEDMIOT | PODRĘCZNIK | |
|---|---|--|
| PRZEDMIOTY OGÓLNOKSZTAŁCĄCE | | |
| Język polski | „ To się czyta.” Podręcznik do języka polskiego dla klasy 3 Branżowej Szkoły I stopnia, Anna Klimowicz, Joanna Ginter, wydawnictwo Nowa Era | |
| Język angielski | Patricia Reilly, Beata Trapnell, Arek Tkacz, Focus 2 Second Edition, Wydawnictwo Pearson. | |
| Język niemiecki | Trends 2, zeszyt ćwiczeń, Anna Życka i inni, wyd. Nowa Era | |
| Matematyka | „To się liczy ” do matematyki dla klasy 3 Branżowej Szkoły I stopnia Babiński Wojciech, Wej Karolina, wydawnictwo Nowa Era | |
| Chemia | „ Chemia 3” Artur Sikorski- OPERON | |
| Fizyka | Fizyka 3 podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia Operon Grzegorz Kornaś | |
| Geografia | Geografia 3. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia. Wyd. OPERON | |
| Historia | Historia I podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia, Mirosław Ustrzycki, Janusz Ustrzyki wyd. Operon | |
| Biologia | Biologia 1, podręcznik dla SB1, 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. 2, 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 2, wyd. WSiP |
| 5. | Język angielski zawodowy | Materiały własne nauczyciela. |
| 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 | Materiały własne nauczyciela. |
| PRZEDMIOT | PODRĘCZNIK | |
| PRZEDMIOTY ZAWODOWE – MONTER ZABUDOWY I ROBÓT WYKOŃCZENIOWYCH W BUDOWNICTWIE | | |
| Lp. | Przedmiot | Autor / tytuł książki/ wydawnictwo |
| 1. | Budownictwo ogólne | Mirosława Popek, Bożena Wapińska - Budownictwo ogólne |
| 2. | Dokumentacja techniczna | Materiały własne nauczyciela. |
| 3. | Technologia robót wykończeniowych | Anna Kusina, Marek Machnik / Wykonywanie robót montażowych, okładzinowych i wykończeniowych. Kwalifikacja BUD.11. Część 1 i 2 / WSiP |
| 4. | Język niemiecki zawodowy | Materiały własne nauczyciela. |