Podręczniki dla klasy pierwszej Branżowej Szkoły I stopnia

w roku szkolnym 2026/27

PRZEDMIOT	PODRĘCZNIK
PRZEDMIOTY OGÓLNOKSZTAŁCĄCE	
Język polski	„ To się czyta.” Podręcznik do języka polskiego dla klasy 1 Branżowej Szkoły I stopnia, Anna Klimowicz, Joanna Ginter, wydawnictwo Nowa Era
Język angielski	Life Vision A1/A2 Elementy Jane Hudson, Weronika Sałandyk, Jeremy Bowell, Paul Kelly, Neli Wood, Carlaq Leonard
Język niemiecki	„Ein tolles Team 1”. Zeszyt ćwiczeń. Giorgio Motta. Wydawnictwo Hueber
Matematyka	„To się liczy ” do matematyki dla klasy 1 Branżowej Szkoły I stopnia Babiański Wojciech, Wej Karolina wydawnictwo Nowa Era
Chemia (w zawodzie kucharz i cukiernik)	,, Chemia1” Artur Sikorski- OPERON
Fizyka (w zawodzie monter sieci i instalacji sanitarnych, dekarz, monter robót wykończeniowych w budownictwie)	Grzegorz Kornaś, Fizyka Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia cz. 1 , wyd. OPERON
Geografia (w zawodzie monter sieci i instalacji sanitarnych, dekarz, monter robót wykończeniowych w budownictwie)	Geografia 1. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia. Wydawnictwo Operon
Historia	Mirosław Ustrzycki, Janusz Ustrzycki, Historia I podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia, wyd. Operon
Biologia(w zawodzie kucharz i cukiernik)	Biologia 1, podręcznik dla SB1, Wydawnictwo Operon
Biznes i zarządzanie	Biznes i zarządzanie Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia cz. 1 i 2 Jarosław Korba, Zbigniew Smutek, Wydawnictwo OPERON
Edukacja dla bezpieczeństwa	Jarosław Słoma, „Żyję i działam bezpiecznie „ Podręcznik do edukacji dla bezpieczeństwa dla liceum ogólnokształcącego i technikum; wydawnictwo Nowa Era
Informatyka	Materiały własne nauczyciela
PRZEDMIOT	**PODRĘCZNIK**

Lp.	Przedmiot	Autor / tytuł książki/ wydawnictwo
PRZEDMIOTY ZAWODOWE – KUCHARZ		
1.	Technologia gastronomiczna	M. Konarzewska „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań”; Cz. 1 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 1, wyd. WSiP
5.	Język angielski zawodowy	Materiały własne nauczyciela
PRZEDMIOT		**PODRĘCZNIK**
PRZEDMIOTY ZAWODOWE – CUKIERNIK		
Lp.	**Przedmiot**	**Autor / tytuł książki**
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 1., wyd. WSiP
3.	Ćwiczenia cukiernicze	Materiały własne nauczyciela.
PRZEDMIOT		**PODRĘCZNIK**
PRZEDMIOTY ZAWODOWE – MONTER ZABUDOWY I ROBÓT		

WYKOŃCZENIOWYCH W BUDOWNICTWIE		
Lp.	**Przedmiot**	**Autor / tytuł książki**
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Małgorzata Karbowiak, Wanda Bukała, BHP w branży budowlanej
2.	Budownictwo ogólne	Mirosława Popek, Bożena Wapińska - Budownictwo ogólne, wyd. WSiP
3.	Dokumentacja techniczna	Materiały własne nauczyciela.
4.	Technologia robót wykończeniowych	Anna Kusina, Marek Machnik / Wykonywanie robót montażowych, okładzinowych i wykończeniowych. Kwalifikacja BUD.11. Część 1 i 2, wyd. WSIP