

WYKAZ PODRĘCZNIKÓW 2025/2026

3-letnia branżowa I stopnia – po szkole podstawowej) – przedmioty ogólnokształcące:

L.p.	Kl.	Przedmiot	Nazwa podręcznika	Autor	Wydawnictwo/Rok	UWAGI
1	1	Język polski	To się czyta!	A.Klimowicz	Nowa Era	
	2		To się czyta!	J.Ginter		
	3		To się czyta!			
2	1	J. niemiecki	Mega 1	C.Brass	Lektor Klett	Podręcznik + ćwiczenia
	2		Mega 2	C.Brass	Lektor Klett	
	3		Mega 3	C.Brass	Lektor Klett	
3	1	Biznes i zarządzanie	Krok w biznes i zarządzanie 1 i 2	Z.Makieła, T.Rachwał	Nowa Era	Cz. 1 i Cz. 2 w klasie pierwszej szkoły branżowej
4	1	Geografia	Geografia 1	S.Kurek	Operon	Podręcznik dla szkół branżowych 1 stopnia
	2		Geografia 2	S.Kurek	Operon	
	3		Geografia 3	S.Kurek	Operon	
5	1	Biologia	----	----	----	Do uzgodnienia z nauczycielem we wrześniu
	2		----	----	----	
	3		----	----	----	
6	1	Matematyka	To się liczy! 1	K.Wej	Nowa Era	Podręcznik + zbiór zadań
	2		To się liczy! 2	W.Bobroński		
	3		To się liczy! 3			
7	1	Informatyka	Informatyka	W.Hermanowski	Operon	Podręcznik dla szkół branżowych 1 stopnia
8	1	Edukacja dla bezpieczeństwa	Żyję i działam bezpiecznie	J.Słoma	Nowa Era	Zakres podstawowy

9	1	Historia	Historia 1 – Zakres podstawowy	J.Ustrzycki, M. Ustrzycki	Operon	Podręcznik dla szkół branżowych 1 stopnia
	2		Historia 2 – Zakres podstawowy			
	3		Historia 3 – Zakres podstawowy			
10	1	Chemia	---	---	---	Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia
	2		Chemia 2	A.Sikorski	Operon	
	3		---	---	---	
11	1	Edukacja Obywatelska	---	---	---	
	2		Edukacja Obywatelska 1	B.Surmacz, J.Maleska, Z.Smutek	OPERON	
	3		---	---	---	
12	1	Religia	W poszukiwaniu dojrzałej wiary	Red. ks. P. Mąkosa		
	2		W poszukiwaniu nadziei	Red. ks. M. Zając		
	3		W poszukiwaniu miłości	Red. ks. P. Mąkosa		

1. Cukiernik

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym - cukiernik:

<i>L.p.</i>	<i>Przedmiot</i>	<i>Nazwa podręcznika</i>	<i>Autor</i>	<i>Wydawnictwo/Rok</i>	<i>UWAGI</i>
1	Obsługa maszyn i urządzeń oraz BHP w produkcji cukierniczej	Technika w produkcji cukierniczej	K.Kocierz	REA 2017	
2	Podstawy przemysłu spożywczego	Technologie produkcji cukierniczej 1 i 2	M.Kaźmierczak	WSiP 2019	
3	Język niemiecki zawodowy	Język niemiecki zawodowy w gastronomii	A.Dul	WSiP	Podręcznik

Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym - cukiernik:

<i>L.p.</i>	<i>Przedmiot</i>	<i>Nazwa podręcznika</i>	<i>Autor</i>	<i>Wydawnictwo/Rok</i>	<i>UWAGI</i>
1	Magazynowanie w zakładzie cukierniczym	----	----	----	Do uzgodnienia z nauczycielem we wrześniu
2	Przygotowanie półproduktów i wyrobów	----	----	----	Do uzgodnienia z nauczycielem we wrześniu
3	Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych	----	----	----	Do uzgodnienia z nauczycielem we wrześniu
4	Dodatkowe umiejętności zawodowe	----	----	----	Do uzgodnienia z nauczycielem we wrześniu

2. Kucharz

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym - kucharz:

<i>L.p.</i>	<i>Przedmiot</i>	<i>Nazwa podręcznika</i>	<i>Autor</i>	<i>Wydawnictwo/Rok</i>	<i>UWAGI</i>
1	Wyposażenie i BHP w gastronomii	----	----	----	Do uzgodnienia z nauczycielem we wrześniu
2	Podstawy żywienia i gastronomii	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem 1	M.Konarzewska	WSiP 2019	
		Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem 1			
		Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem 2			
3	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	----	----	----	Do uzgodnienia z nauczycielem we wrześniu
4	Język niemiecki zawodowy	Język niemiecki zawodowy w gastronomii	A.Dul	WSiP	Podręcznik kl. 2 i 3

Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym - kucharz:

<i>L.p.</i>	<i>Przedmiot</i>	<i>Nazwa podręcznika</i>	<i>Autor</i>	<i>Wydawnictwo/Rok</i>	<i>UWAGI</i>
1	Przygotowywanie i wydawanie dań	----	----	----	Do uzgodnienia z nauczycielem we wrześniu
2	Dodatkowe umiejętności zawodowe	----	----	----	Do uzgodnienia z nauczycielem we wrześniu

3. Fryzjer

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym - fryzjer:

<i>L.p.</i>	<i>Przedmiot</i>	<i>Nazwa podręcznika</i>	<i>Autor</i>	<i>Wydawnictwo/Rok</i>	<i>UWAGI</i>
1	Podstawy fryzjerstwa i BHP	Podstawy fryzjerstwa	T.Kulikowska-Jakubik M.Richter	WSiP	
2	Techniki fryzjerskie	Techniki fryzjerskie pielęgnacji włosów, strzyżenia włosów, formowania fryzur i ondulowania, zmiany koloru włosów	T.Kulikowska-Jakubik M.Richter	WSiP	
1					
2					
3					
3	Język niemiecki zawodowy	Język niemiecki zawodowy w branży fryzjersko - kosmetycznej	A.Dul	WSiP	Podręcznik

Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym - fryzjer:

<i>L.p.</i>	<i>Przedmiot</i>	<i>Nazwa podręcznika</i>	<i>Autor</i>	<i>Wydawnictwo/Rok</i>	<i>UWAGI</i>
1	Pracownia wykonywania i stylizacji fryzur – zajęcia praktyczne	----	----	----	Do uzgodnienia z nauczycielem we wrześniu
2	Dodatkowe umiejętności zawodowe	----	----	----	Do uzgodnienia z nauczycielem we wrześniu

4. Fotograf

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym - fotograf:

<i>L.p.</i>	<i>Przedmiot</i>	<i>Nazwa podręcznika</i>	<i>Autor</i>	<i>Wydawnictwo/Rok</i>	<i>UWAGI</i>
1	Podstawy fotografii	----	----	----	Do uzgodnienia z nauczycielem we wrześniu
2	Język niemiecki zawodowy	----	----	----	Do uzgodnienia z nauczycielem we wrześniu

Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym - fotograf:

<i>L.p.</i>	<i>Przedmiot</i>	<i>Nazwa podręcznika</i>	<i>Autor</i>	<i>Wydawnictwo/Rok</i>	<i>UWAGI</i>
1	Rejestracja obrazu	----	----		Do uzgodnienia z nauczycielem we wrześniu
2	Obróbka i publikacja obrazu	----	----	----	Do uzgodnienia z nauczycielem we wrześniu