

Podręczniki dla **pierwszej klasy**
 Branżowej Szkoły I stopnia nr 3
 w zawodzie kucharz
 w roku szkolnym **2026/2027**

Kształcenie ogólne			
Nr	Przedmiot	Autor, tytuł podręcznika	Wydawnictwo
1.	Biologia	B. Jakubiak, R. Szymańska, Biologia 1- podręcznik do 1 klasy szkoły branżowej I stopnia.	Operon
2.	Edukacja dla bezpieczeństwa	Barbara Boniek, Andrzej Kruczyński, Edukacja dla bezpieczeństwa. Rok wydania 2023.	Operon
3.	Geografia	Sławomir Kurek, Podręcznik dla Szkoły Branżowej I stopnia Geografia 1. Sławomir Kurek, Geografia Zeszyt Ćwiczeń 1 , Szkoły Branżowe I stopnia.	Operon
4.	Historia	Stanisław Zajęc, Dziś historia 1. Branżowa Szkoła I stopnia.	SOP Oświatowiec Toruń
6.	Informatyka	Wojciech Hermanowski, Informatyka. Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia. (Podręcznik nieobowiązkowy).	OPERON
7.	Język angielski	Marta Umińska (i inni), FOCUS 1 Second Edition (UWAGA NOWE WYDANIE 2019!) Student's Book + Workbook (podręcznik + ćwiczenia).	Pearson
8.	Język francuski w branży	J. Dołżycka, A. Żyłów, Język francuski w gastronomii.	WIR
9.	Język polski	Barbara Chuderska, Język polski 1. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia.	Operon
10.	Matematyka	Alicja Cewe (i inni), Matematyka w szkole branżowej I stopnia, Podręcznik 1, 2, 3. Jeden podręcznik na trzy lata.	Podkowa
11.	Biznes i zarządzanie	Podręcznik zostanie podany we wrześniu.	
Kształcenie zawodowe			
Nr	Przedmiot	Autor, tytuł podręcznika i numer dopuszczenia do użytku	Wydawnictwo
1	Bezpieczeństwo i higiena pracy	Anna Derbis, Lidia Linka, Żywnienie i usługi gastronomiczne cz. IV. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.	Format
2	Wyposażenie zakładów	Anna Derbis, Lidia Linka, Żywnienie i usługi	Format

	gastronomicznych	gastronomiczne cz. IV. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.	
3	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Małgorzata Konarzewska, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Część 1, Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Reforma 2019	WSiP
4	Procesy technologiczne w gastronomii	Iwona Namysław, Lidia Górską, Procesy technologiczne w gastronomii. Część 1, Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. (podręcznik nie jest obowiązkowy)	WSiP