

Podręczniki dla **drugiej 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	Beata Jakubiak, Renata Szymanska, Biologia 2- podręcznik dla szkół branżowych I stopnia.	Operon
2	Geografia	Kontynuacja podręcznika z klasy I Od II semestru: Sławomir Kurek, Podręcznik dla Szkoły Branżowej I stopnia Geografia 2. Sławomir Kurek, Geografia Zeszyt Ćwiczeń 2. Szkoły Branżowe I stopnia.	Operon
3	Historia	Stanisław Zajęc; Dziś historia 2. Branżowa Szkoła I stopnia.	SOP Oświatowiec Toruń
4	Język angielski	Marta Umińska (i inni), FOCUS 1 Second Edition (UWAGA NOWE WYDANIE 2019!) Student's Book + Workbook (podręcznik + ćwiczenia).	Pearson
5	Język polski	Katarzyna Tomaszek, Język polski 2. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia.	Operon
6	Matematyka	Alicja Cewe (i inni), Matematyka w szkole branżowej I stopnia. Podręcznik 2.	Podkowa
7.	Edukacja obywatelska	Joanna Niszczy, Stanisław Zajęc; Edukacja obywatelska cz. 1.	SOP Oświatowiec Toruń
Kształcenie zawodowe			
Nr	Przedmiot	Autor, tytuł podręcznika i numer dopuszczenia do użytku	Wydawnictwo
1	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Małgorzata Konarzewska, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Część 2, Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Reforma 2019.	WSiP
2	Procesy technologiczne w gastronomii	Lidia Górka, Iwona Namysława, Procesy technologiczne w gastronomii. Część 2, Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. (podręcznik nie jest obowiązkowy)	WSiP

3	Baristyka w praktyce	-----	
4	Informatyka w gastronomii	-----	