

## ZESTAW PODRĘCZNIKÓW DO KLASY I K

KUCCHARZ

W ROKU SZKOLNYM 2025/26

Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawca
<b>Biologia</b>	Beata Jakubik	Biologia 1 -podręcznik do szkół branżowych I stopnia + zeszyt ćwiczeń	Operon
<b>Chemia</b>	Artur Sikorski	Chemia 1. podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia + zeszyt ćwiczeń chemia 1	Operon
<b>Edukacja dla bezpieczeństwa</b>	Jarosław Słoma, Edukacja dla bezpieczeństwa, Nowa Era 2024 r,		
<b>Historia</b>	Mirosław Ustrzycki, Janusz Ustrzycki	Historia 1, szkoła branżowa I stopnia	operon
<b>Informatyka</b>	Materiały własne nauczyciela		
<b>J. angielski</b>	Gill Holley, Kate Pickering, Marta Ingot	Impulse 1 A2/A2+	Macmillan Education
<b>J. polski</b>	A. Klimowicz, J.Ginter	To się czyta!	Nowa Era
<b>Matematyka</b>	K. Wej, W. Babiański	To się liczy! 1 Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia. + zestaw przyborów do geometrii	Nowa Era
<b>Religia</b>	Materiały własne nauczyciela		
<b>Biznes i zarządzanie</b>	Zbigniew Makiela, Tomasz Rachwał  oraz  Aneta Depczyńska, Katarzyna Garbacik, Joanna Kozub,	Krok w biznes i zarządzanie 1 i 2 Podręcznik dla branżowej szkoły I stopnia - Szkoła ponadpodstawowa  Krok w biznes i zarządzanie 1 i 2. Karty pracy ucznia dla szkół ponadpodstawowych	Nowa Era

ZESTAW PODRĘCZNIKÓW DO KLASY I K

KUCHARZ

W ROKU SZKOLNYM 2025/26

<b>Przedmioty zawodowe</b>	Podstawy działalności gospodarczej	Materiały i opracowania nauczyciela, zgodnie z programem nauczania	
<b>Przedmioty zawodowe</b>	Konarzewska Małgorzata oraz Danuta Arcipowska Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Część 1  Zeszyt gastronomiczny. HGT.02. Część 1	WSiP  WSiP

## ZESTAW PODRĘCZNIKÓW DO KLASY II K

KUCCHARZ

W ROKU SZKOLNYM 2025/26

Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawca
<b>Biologia</b>	Beata Jakubik	Biologia 2 -podręcznik do szkół branżowych I stopnia + zeszyt ćwiczeń	Operonn
<b>Chemia</b>	Artur Sikorski	Chemia 2. podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia + zeszyt ćwiczeń chemia 2	Operon
<b>Edukacja obywatelska</b>	Zbigniew Smutek, Beata Surmacz	Masz wpływ część 1	Nowa Era
<b>Historia</b>	Mirosław Ustrzycki, Janusz Ustrzycki	Historia 2, szkoła branżowa I stopnia	operon
<b>J. angielski</b>	Gill Holley, Kate Pickering, Marta Inglot	Impulse 1 A2/A2+	Macmillan Education
<b>J. angielski zawodowy</b>	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley	Cooking	Express Publishing
<b>J. polski</b>	Alina Klimowicz, Joanna Ginter	To się czyta.	Nowa Era
<b>Matematyka</b>	K. Wej, W. Babiński	To się liczy! 2 Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia. + zestaw przyborów do geometrii	Nowa Era
<b>Religia</b>	Materiały własne nauczyciela		
<b>Przedmioty zawodowe</b>	Konarzewska Małgorzata oraz	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Cz 1 i cz.2	WSiP

ZESTAW PODRĘCZNIKÓW DO KLASY II K

KUCHARZ

W ROKU SZKOLNYM 2025/26

	Danuta Arcipowska Konarzewska Małgorzata	Zeszyt gastronomiczny. HGT.02 Część 1 cz.2	WSiP
--	---	---	------

ZESTAW PODRĘCZNIKÓW DO KLASY III K

KUCHARZ

W ROKU SZKOLNYM 2025/26

Przedmiot	Autor	Tytuł	Wydawca
<b>Biologia</b>	Beata Jakubik	Biologia 3 -podręcznik do szkół branżowych I stopnia + zeszyt ćwiczeń	Operon
<b>Chemia</b>	Maria Barbara Szczepaniak	Chemia 3. podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia + zeszyt ćwiczeń chemia 3	Operon
<b>Edukacja obywatelska</b>	Informacja o podręczniku we wrześniu		
<b>Historia</b>	Mirosław Ustrzycki, Janusz Ustrzycki	Historia 3, szkoła branżowa I stopnia	operon
<b>J. angielski</b>	Catherine McBeth, Patricia Reilly, Karolina Kotorowicz-Jasińska	Impulse 2 A2+/B1	Macmillan
<b>J. angielski zawodowy</b>	Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley	Cooking (kontynuacja)	Express Publishing
<b>J. polski</b>	A. Klimowicz, J.Ginter, A. Ciesielska	To się czyta!	Nowa Era
<b>Matematyka</b>	K. Wej, W. Babiński	To się liczy! 3 Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia. + zestaw przyborów do geometrii	Nowa Era
<b>Religia</b>	Materiały własne nauczyciela		
<b>Przedmioty zawodowe (Podstawy gastronomii)</b>	Małgorzata Konarzewska	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań. HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych. Część 2	WSiP
	oraz Danuta Arcipowska Małgorzata Konarzewska	Zeszyt gastronomiczny. HGT.02 Część 1 i część 2	WSiP

ZESTAW PODRĘCZNIKÓW DO KLASY III K

KUCHARZ

W ROKU SZKOLNYM 2025/26

<p><b>Pozostałe przedmioty zawodowe</b></p> <p>(Przygotowywanie potraw i napojów; Ekspediowanie potraw i napojów)</p>	<p>material własny, przygotowany przez nauczyciela</p>
---	--