

Szkoła branżowa na podbudowie szkoły podstawowej - zawód CUKIERNIK

BS I stopnia – CUKIERNIK - klasa pierwsza 2026/2027

Lp.	PRZEDMIOT	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo	Numer dopuszczenia
1.	Język polski	„To się czyta”. Podręcznik do języka polskiego dla branżowej szkoły pierwszego stopnia. Klasa 1.	Anna Klimowicz, Joanna Ginter	Nowa Era	1025/1/2019
2.	Język angielski	New Password A2+/B1 Zeszyt ćwiczeń	Karolina Kotorowicz-Jasińska Marta Rosińska Joanna Sobierska	Macmillan	1131/1/2022
3.	Historia	Historia 1. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia. Zmiana 2022	Mirosław Ustrzycki, Janusz Ustrzycki	Wydawnictwo OPERON	1184/1/2023
4.	Biznes i zarządzanie	Krok w biznes i zarządzanie 1 i 2	Zbigniew Makieła i Tomasz Rachwał	Nowa Era	1193/1/2023 1193/2/2024
5.	Geografia	Geografia 1. Podręcznik dla szkoły branżowej pierwszego stopnia	Sławomir Kurek	Operon	1110/1/2020
6.	Chemia	Chemia 1. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia	Artur Sikorski	Operon	1080/2019
7.	Matematyka	To się liczy! 1. Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia.	Karolina Wej, Wojciech Babiński	Nowa Era	967/1/2019
8.	Informatyka	Informatyka	Wojciech Hermanowski	Operon	1057/2019
9.	Edukacja dla bezpieczeństwa	Edukacja dla bezpieczeństwa. Podręcznik. Szkoła ponadpodstawowa. Klasa 1. Zakres podstawowy	Bogusława Breitkopf, Mariusz Cieśla	WSiP S.A.	1235/2025
10.	Surowce i materiały w produkcji cukierniczej	Technologie produkcji cukierniczej cz.1	Magdalena Kaźmierczak	WSiP	2018 Lub 2021
11.	Technika i bezpieczeństwo w produkcji cukierniczej	Technika w produkcji cukierniczej.	Katarzyna Kocierz	WSiP	2017 lub 2023

12.	Technologie cukiernicze	Technologie produkcji cukierniczej cz.1, cz.2	Magdalena Kaźmierczak	WSiP	2018, 2019, 2021
13.	Zajęcia praktyczne	Technologie produkcji cukierniczej cz.1, cz. 2 Pracownia produkcji cukierniczej.	Magdalena Kaźmierczak j.w.	WSiP j.w	2018,2019 Lub 2021 Materiał edukacyjny
14.	Technologie produkcji cukierniczej	Technologie produkcji cukierniczej cz.1, cz.2.	Magdalena Kaźmierczak	WSiP	2018,2019 Lub 2021
15.	Religia	Materiały przygotowane przez nauczyciela			
16.	Edukacja zdrowotna	Materiały przygotowane przez nauczyciela			

BS I stopnia – CUKIERNIK klasa druga 2026/2027

Lp.	PRZEDMIOT	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo	Numer dopuszczenia
1.	Język polski	„To się czyta”. Podręcznik do języka polskiego dla branżowej szkoły pierwszego stopnia. Kl. 2.	Anna Klimowicz, Joanna Ginter	Nowa Era	1025/2/2020
2.	Język angielski	New Password A2+/B1 podręcznik New Password A2+/B1 Zeszyt ćwiczeń	Marta Rosińska, Lynda Edwards Karolina Kotorowicz-Jasińska Marta Rosińska Joanna Sobierska	Macmillan	1131/1/2022
3.	Historia	Historia 2. Podręcznik dla szkoły branżowej pierwszego stopnia. Zmiana 2022	Mirosław Ustrzycki, Janusz Ustrzycki	Wydawnictwo Operon	1184/2/2023
4.	Edukacja obywatelska	Edukacja obywatelska. 1. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia.	Joanna Niszczyńska, Stanisław Zajac	SOP Oświatowiec Toruń	1239/1/2025
5.	Geografia	Geografia 2. Podręcznik dla szkoły branżowej pierwszego stopnia	Sławomir Kurek	Operon	1110/2/2020
6.	Chemia	Chemia 2. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia	Artur Sikorski	Operon	1080/2/2020
7.	Matematyka	Matematyka 1 i 2. Podręcznik do szkół branżowych I stopnia	Adam Konstantynowicz, Anna Konstantynowicz, Małgorzata Pająk	Operon	1074/1/2019 1074/2/2020
8.	Specjalizacja: Nowoczesne techniki cukiernicze	Materiały przygotowane przez nauczyciela			
9.	Surowce i materiały w produkcji cukierniczej	Technologie produkcji cukierniczej cz.1 - kontynuacja	Magdalena Kaźmierczak	WSiP	2018, Lub 2021
10.	Technika i bezpieczeństwo w produkcji cukierniczej	Technika w produkcji cukierniczej. - kontynuacja	Katarzyna Kocierz	WSiP	2017 Lub 2023
11.	Technologie cukiernicze	Technologie produkcji cukierniczej cz.1, cz.2. - kontynuacja	Magdalena Kaźmierczak	WSiP	2018,2019 Lub 2021

12.	Zajęcia praktyczne	Technologie produkcji cukierniczej cz.1, cz 2 - kontynuacja Pracownia produkcji cukierniczej. - kontynuacja	Magdalena Kaźmierczak Magdalena Kaźmierczak	WSiP WSiP	2018,2019 lub 2021 Materiał edukacyjny
-----	--------------------	--	--	---------------------	---

13.	Technologie produkcji cukierniczej	Technologie produkcji cukierniczej cz.1, cz.2. - kontynuacja	Magdalena Kaźmierczak	WSiP	2018,2019 Lub 2021
14.	Język angielski w branży gastronomicznej	Język angielski w branży gastronomicznej (język angielski zawodowy dla technika żywienia i usług gastronomicznych oraz technika usług kelnerskich)	Rafał Sarna i Katarzyna Sarna	WSiP	Materiał edukacyjny
15.	Religia	Materiały przygotowane przez nauczyciela			
16.	Edukacja zdrowotna	Materiały przygotowane przez nauczyciela			

BS I stopnia – CUKIERNIK- klasa trzecia 2026/2027

Lp.	PRZEDMIOT	Tytuł podręcznika	Autor	Wydawnictwo	Numer dopuszczenia
1.	Język polski	<i>“To się czyta”</i> . Podręcznik do języka polskiego dla branżowej szkoły pierwszego stopnia. Klasa 3.	Anna Klimowicz, Joanna Ginter, Agnieszka Ciesielska	Nowa Era	1025/3/2021
2.	Język angielski	New Password A2+/B1 podręcznik New Password A2+/B1 Zeszyt ćwiczeń	Marta Rosińska, Lynda Edwards Karolina Kotorowicz-Jasińska Marta Rosińska Joanna Sobierska	Macmillan	1131/1/2022
3.	Historia	Historia 3. Podręcznik dla szkoły branżowej pierwszego stopnia. Zmiana 2022	Mirosław Ustrzycki, Janusz Ustrzycki	Wydawnictwo Operon	1184/3/2024
4.	Edukacja obywatelska	Edukacja obywatelska. Część 2. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia.	Joanna Niszczyńska, Stanisław Zajac	SOP Oświatowiec Toruń	1239/2/2026
5.	Geografia	Geografia 3. Podręcznik dla szkoły branżowej pierwszego stopnia	Sławomir Kurek	Operon	1110/3/2021
6.	Chemia	Chemia 3. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia	Maria Barbara Szczepaniak	Operon	1080/3/2021
7.	Matematyka	Matematyka 2 i 3. Podręcznik do szkół branżowych I stopnia	Adam Konstantynowicz, Anna Konstantynowicz, Małgorzata Pająk	Operon	1074/2/2020 1074/3/2021
8.	Specjalizacja: Nowoczesne techniki cukiernicze	Materiały przygotowane przez nauczyciela			
9.	Surowce i materiały w produkcji cukierniczej	Technologie produkcji cukierniczej cz. 1, cz.2 - kontynuacja	Magdalena Kaźmierczak	WSiP	2019 Lub 2021
10.	Technika i bezpieczeństwo w produkcji cukierniczej	Technika w produkcji cukierniczej. - kontynuacja	Katarzyna Kocierz	WSiP	2017 lub 2023

11.	Technologie cukiernicze	Technologie produkcji cukierniczej cz.1, cz.2. - kontynuacja	Magdalena Kaźmierczak	WSiP	2018,2019 Lub 2021
12.	Zajęcia praktyczne	Technologie produkcji cukierniczej cz.1, cz 2 - kontynuacja Pracownia produkcji cukierniczej. - kontynuacja	Magdalena Kaźmierczak Magdalena Kaźmierczak	WSiP	2018,2019 Lub 2021 Materiał edukacyjny
13.	Technologie produkcji cukierniczej	Technologie produkcji cukierniczej cz.1, cz.2. - kontynuacja	Magdalena Kaźmierczak	WSiP	2018,2019 Lub 2021
14.	Język angielski w branży gastronomicznej	Język angielski w branży gastronomicznej (język angielski zawodowy dla technika żywienia i usług gastronomicznych oraz technika usług kelnerskich)	Rafał Sarna i Katarzyna Sarna	WSiP	Materiał edukacyjny
15.	Religia	Materiały przygotowane przez nauczyciela			
16.	Edukacja zdrowotna	Materiały przygotowane przez nauczyciela			