

**SZKOLNY ZESTAW  
PODRĘCZNIKÓW**  
**przedmiotów zawodowych**  
**dla Branżowej Szkoły I stopnia**  
  
**na rok szkolny 2026 /2027**

## Wykaz podręczników z przedmiotów zawodowych

PRZEDMIOT	AUTOR I TYTUŁ	WYDAWNICTWO
<p><b>Przedmioty zawodowe dla zawodu:</b></p> <p><b>cukiernik</b></p> <p><b>klasa 1, 2, 3</b></p>	<p>“Technologie produkcji cukierniczej” tom 1, 2</p> <p>Magdalena Kaźmierczak</p> <p>" Technika w produkcji cukierniczej"</p> <p>Katarzyna Kocierz</p> <p>“Bezpieczeństwo i higiena pracy”</p> <p>autor: Krzysztof Szczęch, Wanda Bukala</p>	<p>WSiP</p>
<p><b>Przedmioty zawodowe dla zawodu:</b></p> <p><b>elektromechanik</b></p> <p><b>klasa 1</b></p>	<p>J. Kozyra, W. Bukala</p> <p><b>„Bhp w branży elektrycznej”</b></p> <p>J. Figurski, S. Popis</p> <p>M. Doległo</p> <p><b>„Podstawy elektrotechniki i elektroniki</b></p> <p>K. Grzelak, J. Telega, J. Torzewski,</p> <p><b>„Podstawy Konstrukcji Maszyn”</b></p>	<p>WSiP</p>
<p><b>Przedmioty zawodowe dla zawodu:</b></p> <p><b>elektromechanik</b></p> <p><b>klasa 2</b></p>	<p>M. Doległo</p> <p><b>„Podstawy elektrotechniki i elektroniki</b></p> <p>1. Bielawski, W. Kuźma</p> <p><b>„Montaż maszyn i urządzeń elektrycznych”</b></p> <p>J. Grygiel, A. Bielawski</p> <p><b>„ Konserwacja maszyn i urządzeń elektrycznych”</b></p>	<p>WSiP</p>

PRZEDMIOT	AUTOR I TYTUŁ	WYDAWNICTWO
<p><b>Przedmioty zawodowe dla zawodu:</b> <b>elektromechanik</b></p> <p><b>klasa 3</b></p>	<p>1. Bielawski, W. Kuźma <i>„Montaż maszyn i urządzeń elektrycznych”</i></p> <p>J. Grygiel, A. Bielawski <i>„Konserwacja maszyn i urządzeń elektrycznych”</i></p>	<p>WSiP</p>
<p><b>Przedmioty zawodowe dla zawodu:</b> <b>elektronik</b></p> <p><b>klasa 1</b></p>	<p>J. Kozyra, W. Bukala <i>„Bhp w branży elektrycznej”</i></p> <p>J. Figurski, S. Popis <i>„Rysunek techniczny zawodowy w branży mechanicznej i samochodowej”</i></p> <p>M. Doległo <i>„Podstawy elektrotechniki i elektroniki”</i></p>	<p>WSiP</p>
<p><b>Przedmioty zawodowe dla zawodu:</b> <b>elektronik</b></p> <p><b>klasa 2 i 3</b></p>	<p>A. Tąpolska <i>„Podstawy elektroniki w praktyce cz.1 i 2”</i></p> <p>P. Golonko <i>„Montaż oraz instalowanie układów i urządzeń elektronicznych cz. 1 i 2”</i></p>	<p>WSiP</p>

PRZEDMIOT	AUTOR I TYTUŁ	WYDAWNICTWO
<p><b>Przedmioty zawodowe dla zawodu:</b></p> <p><b>kucharz</b></p> <p><b>klasa 1, 2, 3</b></p>	<p>" Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem" cz.1 i cz. 2.</p> <p>autor: Małgorzata Konarzewska</p> <p>rok wydania 2020</p> <p><b>"Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii"</b></p> <p>Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz</p> <p>rok wydania: 2021</p> <p><b>"Bhp w branży gastronomicznej"</b></p> <p>Piotr Dominik</p>	<p>WSiP</p>
<p><b>Przedmioty zawodowe dla zawodu:</b></p> <p><b>mechanik pojazdów samochodowych</b></p> <p><b>klasa 1</b></p>	<p><b>„Obsługa, diagnozowanie oraz naprawa pojazdów samochodowych”</b> Część 1 i 2</p> <p>Wanda Bukała, Piotr Fundowicz, Mariusz Radzimierski, Marcin Wieczorek</p> <p><b>Silniki pojazdów samochodowych.</b></p> <p>Piotr Fundowicz, Mariusz Radzimierski, Marcin Wieczorek</p>	<p>WSiP</p>
<p><b>Przedmioty zawodowe dla zawodu:</b></p> <p><b>mechanik pojazdów samochodowych</b></p> <p><b>klasa 2</b></p>	<p><b>Silniki pojazdów samochodowych</b> Miroslaw Karczewski, Leszek Szczęch, Grzegorz Trawiński</p> <p><b>Obsługa, diagnozowanie oraz naprawa pojazdów samochodowych</b> Część 1 i 2</p> <p>Wanda Bukała, Piotr Fundowicz, Mariusz Radzimierski, Marcin Wieczorek</p>	<p>WSiP</p>

PRZEDMIOT	AUTOR I TYTUŁ	WYDAWNICTWO
<p><b>Przedmioty zawodowe dla zawodu:</b></p> <p><b>mechanik pojazdów samochodowych</b></p> <p><b>klasa 3</b></p>	<p><b>Obsługa, diagnozowanie oraz naprawa pojazdów samochodowych</b> Część 1 i 2</p> <p>Wanda Bukała, Piotr Fundowicz, Mariusz Radzimierski, Marcin Wieczorek</p>	<p>WSiP</p>
<p><b>Przedmioty zawodowe dla zawodu:</b></p> <p><b>operator procesów introligatorskich</b></p> <p><b>klasa 1</b></p>	<p>S. Magdzik</p> <p><i>„ Podstawy poligrafii”</i></p> <p><i>„ Materiałoznawstwo dla szkół poligraficznych”</i></p> <p><i>„ Ćwiczenia laboratoryjne z technologii introligatorstwa przemysłowego”</i></p> <p>W. Bukała (2022 r)</p> <p><i>„Bezpieczeństwo i higiena pracy”</i></p>	<p>WSiP</p>
<p><b>Przedmioty zawodowe dla zawodu:</b></p> <p><b>operator procesów introligatorskich</b></p> <p><b>klasa 2, 3</b></p>	<p>S. Magdzik</p> <p><i>„ Podstawy poligrafii”</i></p> <p><i>„ Materiałoznawstwo dla szkół poligraficznych”</i></p> <p><i>„ Ćwiczenia laboratoryjne z technologii introligatorstwa przemysłowego”</i></p>	<p>WSiP</p>

<p><b>Przedmioty zawodowe dla zawodu:</b></p> <p><b>pracownik obsługi hotelowej</b></p>	<p>W.Drogoń, B. Granecka-Wrzosek  <b>„Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe”</b></p> <p>W.Drogoń, B. Granecka-Wrzosek  <b>Organizacja pracy służby pięt</b></p> <p>B. Granecka-Wrzosek  <b>„Usługi żywieniowe w hotelarstwie”</b></p> <p>Magdalena Samulczyk-Wolska  <b>„Język angielski zawodowy w branży turystyczno-hotelarskiej”</b></p> <p>Janusz Cichy  <b>„BHP w branży hotelarskiej</b></p> <p>W.Drogoń, B. Granecka-Wrzosek  <b>„Pracownia hotelarska”</b></p> <p>Aleksandra Lewandowska  <b>„Techniki pracy w hotelarstwie” – zeszyty ćwiczeń część 1 i 2</b></p>	
---	---	--

<p><b>Przedmioty zawodowe dla zawodu:</b></p> <p><b>piekarz</b></p>	<p><b>“Magazynowanie surowców piekarskich”</b></p> <p>Ewa Giemza</p> <p><b>“Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich”</b></p> <p>Krystyna Jarosz</p> <p><b>Przygotowywanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta”</b></p> <p>Krystyna Jarosz</p> <p><b>“Przygotowywanie pieczywa do dystrybucji”</b></p> <p>Piotr Dominik, Katarzyna Przybylska-Dominik</p> <p><b>“Bezpieczeństwo i higiena pracy”</b></p> <p>Krzysztof Szczęch, Wanda Bukała</p>	<p>WSiP</p>
---	--	-------------

*\*programy dostosowane do możliwości psychofizycznych uczniów*