

Podręczniki dla klas pierwszych w roku szkolnym 2026/2027

Podbudowa programowa: szkoła podstawowa

Przedmioty ogólnokształcące - Technikum			
Przedmiot	Podręczniki		
	Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Język polski	Dariusz Chemperek, Adam Kalbarczyk, Dariusz Trześniowski	Język polski. Oblicza epok, część 1 i 2	Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne
Język angielski	Patricia Reilly, Beata Trapnell, Arek Tkacz, Anna Grodzicka	FOCUS 1 Second Edition (podręcznik + ćwiczenia) ("zakup podręcznika we wrześniu po konsultacji z nauczycielem")	Pearson
Język niemiecki	Beata Jaroszewicz, Jan Szurmant, Anna Wojdat-Niklewska	Perfekt Kompakt - podręcznik i zeszyt ćwiczeń	Pearson
Historia	Marcin Pawlak, Adam Szweda	Poznać przeszłość. Podręcznik do historii dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy ("zakup podręcznika we wrześniu po konsultacji z nauczycielem")	Nowa Era
	Krzysztof Jurek	Karty Pracy Ucznia do historii dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Zakres podstawowy	Nowa Era
Geografia	Zbigniew Zaniewicz Sławomir Kurek	Geografia. Podręcznik zakres podstawowy Geografia. Podręcznik zakres rozszerzony.	Operon
Biologia	Anna Helmin, Jolanta Holeczek	NOWA Biologia na czasie 1, Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Poziom podstawowy	Nowa Era
	Marek Guzik, Ryszard Kozik, Agnieszka Krotke, Renata Matuszewska, Anna Tyc, Władysław Zamachowski	NOWA Biologia na czasie 1, Podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum. Poziom rozszerzony	Nowa Era
Chemia	Marcin Sobczak, Ryszard Janiuk, Witold Anusiak, Małgorzata Chmurska, Gabriela Osiecka	Chemia. Nowa edycja. Zakres podstawowy	WSiP
Fizyka	Marcin Braun, Weronika Śliwa	NOWE Odkryć fizykę cz.1. Edycja 2024 – podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy	Nowa Era

Matematyka	Wojciech Babiański, Lech Chańko, Jerzy Janowicz, Dorota Ponczek, Ewa Szmytkiewicz, Karolina Wej	NOWA MATEMATyka cz.1. Edycja 2024 – podręcznik dla liceum ogólnokształcącego i technikum, zakres podstawowy i rozszerzony	Nowa Era
Informatyka	Grażyna Koba	„Teraz Bajty Informatyka dla szkół ponadpodstawowych” zakres Podstawowy ("zakup podręcznika we wrześniu po konsultacji z nauczycielem")	MigrA
Religia	red. ks. Marian Zając	W poszukiwaniu wolności	Wydawnictwo Archidiecezji Lubelskiej „Gaudium”
Edukacja dla bezpieczeństwa	Bogusława Breitkopf, Mariusz Cieśla	Edukacja dla bezpieczeństwa. Nowa edycja. Zakres podstawowy	WSiP
Edukacja obywatelska	Zbigniew Smutek, Beata Surmacz, Jan Maleska	Edukacja obywatelska	OPERON
Przedmioty zawodowe – Technik rolnik			
Produkcja zwierzęca	D. Banaszewska, A. Charuta, A. Janocha, G. Niedziałek, A. Wysokińska	Prowadzenie produkcji zwierzęcej cz. 1	WSiP
	B. Biesiada-Drzazga, A. Danielewicz, E. Horoszewicz, A. Janocha, H. Sieczkowska	Prowadzenie produkcji zwierzęcej cz. 2	WSiP
Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wanda Buwała, Krzysztof Szczęch	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP
Przedmioty zawodowe – Technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki			
Podstawy techniki rolniczej	Aleksander Lisowski	Podstawy techniki	REA
Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wanda Buwała, Krzysztof Szczęch	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP
Przedmioty zawodowe – Technik żywienia i usług gastronomicznych			
Bezpieczeństwo i higiena pracy	Marzanna Zienkiewicz	Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Podręcznik do zawodu kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych. SPP. Część 1 i 2 (obowiązuje w kl.1,2,3) lub	WSiP
Wypożyczenie techniczne w gastronomii		Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja HGT.02. Część 1 (obowiązuje w kl.1,2,3)	

		("zakup podręcznika we wrześniu po konsultacji z nauczycielem")	
Technologia gastronomiczna Zajęcia praktyczne – technologia gastronomiczna	Anna Kmiołek-Gizara	Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Podręcznik do zawodu kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych. SPP. Część 1 i 2 (obowiązuje w kl.1,2,3) lub Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja HGT.02. Część 1 (obowiązuje w kl.1,2,3) ("zakup podręcznika we wrześniu po konsultacji z nauczycielem")	WSiP
Zasady i planowanie żywienia Podstawy żywienia i gastronomii Zajęcia praktyczne – organizacja usług gastronomicznych Zajęcia praktyczne – planowanie usług gastronomicznych	Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Kwalifikacja HGT.12. Część 1 i 2 Zasady żywienia (obowiązuje w kl.2,3,4,5) ("zakup podręcznika we wrześniu po konsultacji z nauczycielem")	WSiP
Przedmioty zawodowe – Technik weterynarii			
Anatomia i fizjologia zwierząt	Helena Przespolewska, Karolina Barszcz	Anatomia i fizjologia zwierząt	PWRiL
Anatomia i fizjologia zwierząt	H. Purzyc-Orwaszer	Anatomia zwierząt do kolorowania. Dla studentów zootechniki i techników weterynarii – ("zakup ćwiczeń we wrześniu po konsultacji z nauczycielem")	URBAN & PARTNER
Chów i hodowla zwierząt	D. Banaszewska, A. Charuta, A. Janocha, G. Niedziałek, A. Wysokińska	Prowadzenie produkcji zwierzęcej cz. 1	WSiP
	B. Biesiada-Drzazga, A. Danielewicz, E. Horoszewicz, A. Janocha, H. Sieczkowska	Prowadzenie produkcji zwierzęcej cz. 2	WSiP
Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wanda Bukała, Krzysztof Szczęch	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP
Przedmioty zawodowe – Technik architektury krajobrazu			

Rośliny ozdobne	E. Gadomska, P. Sikorski, W. Smogrzewska, M. Wierzba, C. Wysocki	Rośliny ozdobne w architekturze krajobrazu	HORTPRESS Sp. z o.o. Warszawa
Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wanda Bukała, Krzysztof Szczęch	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP
Przedmioty zawodowe – Technik urządzeń i systemów energetyki odnawialnej			
Systemy energetyki odnawialnej	Ryszard Tytko	Urządzenia i systemy w energii odnawialnej 2019, wydanie XI	Wydawca: Eco Investment, Kraków
Technologia montażu systemów energetyki odnawialnej	Ryszard Tytko	Fotowoltaika. Podręcznik dla studentów, uczniów, instalatorów, inwestorów	Wydawca: Eco Investment, Kraków
Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wanda Bukała, Krzysztof Szczęch	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP
Przedmioty ogólnokształcące – Branżowa Szkoła I Stopnia			
Przedmiot	Podręczniki		
	Autor	Tytuł	Wydawnictwo
Język polski	Barbara Chuderska	Język polski. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia dla absolwentów ośmioletniej szkoły podstawowej, cz. 1.	Operon
Język angielski	Patricia Reilly, Beata Trapnell, Arek Tkacz, Anna Grodzicka	Focus 1 second edition ("zakup podręcznika we wrześniu po konsultacji z nauczycielem")	Pearson
Historia	Autorzy Mirosław Ustrzycki, Jarosław Ustrzycki	Historia 1. Podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia dla absolwentów ośmioletniej szkoły podstawowej ("zakup podręcznika we wrześniu po konsultacji z nauczycielem")	Operon
Historia	Cezary Tulin	Zeszyt ćwiczeń. Historia 1. Szkoła branżowa I stopnia	Operon
Geografia	Sławomir Kurek	Geografia. Podręcznik zakres podstawowy	Operon
Fizyka	Grzegorz Kornaś	„Fizyka 1” – podręcznik dla szkoły branżowej I stopnia	Operon
Matematyka	Karolina Wej, Wojciech Babiański	„To się liczy!” cz.1. - Podręcznik do matematyki dla branżowej szkoły pierwszego stopnia	Nowa Era
Informatyka	Wojciech Hermanowski	Informatyka dla szkoły branżowej I Stopnia ("zakup podręcznika we wrześniu po konsultacji z nauczycielem")	Operon

Religia	red. ks. Marian Zając	W poszukiwaniu dojrzałej wiary	Archidiecezji Lubelskiej „Gaudium”
Edukacja obywatelska	Zbigniew Smutek, Beata Surmacz, Jan Maleska	Edukacja obywatelska	OPERON
Przedmioty zawodowe – Mechanik-operator pojazdów i maszyn rolniczych			
Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wanda Buła, Krzysztof Szczęch	Bezpieczeństwo i higiena pracy	WSiP
Przedmioty zawodowe – Kucharz			
Bezpieczeństwo i higiena pracy Wypożyczenie techniczne w gastronomii	Marzanna Zienkiewicz	Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Podręcznik do zawodu kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych. SPP. Część 1 i 2 (obowiązuje w kl.1,2,3) lub Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja HGT.02. Część 1 (obowiązuje w kl.1,2,3) ("zakup podręcznika we wrześniu po konsultacji z nauczycielem")	WSiP
Technologia gastronomiczna Zajęcia praktyczne – technologia gastronomiczna	Anna Kmiołek-Gizara	Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Podręcznik do zawodu kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych. SPP. Część 1 i 2 (obowiązuje w kl.1,2,3) lub Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja HGT.02. Część 1 (obowiązuje w kl.1,2,3) ("zakup podręcznika we wrześniu po konsultacji z nauczycielem")	WSiP
Przedmioty zawodowe – Cukiernik			
Bezpieczeństwo i higiena pracy / Wypożyczenie techniczne w gastronomii	Katarzyna Kocierz	Technika w produkcji cukierniczej. SPC.01 (obowiązuje w Kl. 1, 2, 3) ("zakup podręcznika we wrześniu po konsultacji z nauczycielem")	WSiP
Technologie cukiernicze Zajęcia praktyczne – procesy cukiernicze	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej. SPC.01. Część 1 i 2 (obowiązuje w Kl. 1, 2, 3) ("zakup podręcznika we wrześniu po konsultacji z nauczycielem")	WSiP
Zajęcia praktyczne – technologia cukiernicza	Magdalena Kaźmierczak	Technologie produkcji cukierniczej. SPC.01. Część 1 i 2 (obowiązuje w Kl. 2, 3) ("zakup podręcznika we wrześniu po konsultacji z nauczycielem")	WSiP