KUCHAŘ – ČÍŠNÍK – 1. ročník

PŘEDMĚTY	NÁZEV, AUTOŘI
Český jazyk a literatura	**Bude upřesněno v září**
Anglický jazyk	**Povinné:** LATHAM-KOENIG,Ch., *English File Elementary, 4th edition:* OUP 2019
Německý jazyk	**Povinné:** BEŇOVÁ, Z.;HLADÍK, P.; MILDE, I.: *d. leich* t, Praha: KLETT 2016
Základy společenských věd	**Není povinná učebnice**
Fyzika	**Není povinná učebnice**
Chemie	**Doporučené:** BLAŽEK, J; FABINI, J. *Chemie pro studijní obory SOŠ a SOU nechemického zaměření:* Praha: SPN
Matematika	**Povinné:** Tabulky pro ZŠ (SŠ), Kalkulačka s funkcemi; **Doporučené:** HUDCOVÁ, KUBIČKOVÁ, Sbírka úloh z matematiky pro SOŠ a SOU a nástavbové studium - pouze pro vlastní potřebu
Tělesná výchova	**Není povinná učebnice**
Informatické vzdělávání	**Doporučené:** NAVRÁTIL, P., JIŘÍČEK, M. *S počítačem nejen k maturitě (1. díl, 2. díl)* . 9. vyd. Prostějov: Computer Media, 2016. ISBN 978-80-7402-252-4, 978-80-7402-253-1.
Komunikace ve službách	**Doporučené:** *Písemná a elektronická komunikace pro SŠ, úřady a veřejnost 1* – desetiprstová hmatová metoda: Eduko 3. upravené vydání, ISBN: 978-80-88057-44-4**.**
Technologie a kulinářské dovednosti	**Povinné:** aplikace Kulinářské umění, Doporučené - SEDLÁČKOVÁ H., OTOUPAL P. *Technologie přípravy pokrmů 1.,2.:* Fortuna 2007
Potraviny, nápoje a výživa	**Povinné:** MAŠEK, *Potraviny a nápoje v kostce: RATIO*
Stolničení	**Povinné:** *G.* SALAČ, *Stolničení:* Fortuna, Vladimír Tůma, Stolničení a základy obchodní logiky, Gastrofest akademie
Odborný výcvik	**Povinné:** RUNŠTUK, J. a kol.: *Receptury teplých pokrmů* , R PLUS RUNŠTUK, J. a kol. *Receptury studených pokrmů* , R PLUS TUK, J. a kol. *Receptury teplých pokrmů,* R PLUS RUNŠTUK, J. a kol. *Receptury studených pokrmů,* R PLUS

lze objednat hromadně na začátku ŠR