



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



## ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy: Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky  
Komenského 156/III  
290 60 Poděbrady

Zřizovatel: Středočeský kraj

Název  
školního vzdělávacího programu: **HOST – hotelnictví s turismem**

Kód a název oboru vzdělání: 65 – 42 – M/01 Hotelnictví

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia: čtyřleté denní studium

Jméno ředitele: PhDr. Jana Podoláková

Kontakty pro komunikaci se školou: tel.: 325 612 540 fax: 325 614 292 e-mail: [info@hsvos.cz](mailto:info@hsvos.cz) <http://www.hsvos.cz/>

Platnost ŠVP: od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem

Č. j. 0928/2016/HSKNB



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



## Obsah školního vzdělávacího programu

ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE .....	1
Obsah školního vzdělávacího programu .....	2
PROFIL ABSOLVENTA .....	4
Podmínky pro přijetí ke studiu: .....	6
Zdravotní způsobilost: .....	6
MATURITNÍ ZKOUŠKA .....	7
Obsah a forma profilové části maturitní zkoušky: .....	7
Koncepce vzdělávání .....	8
Organizace výuky .....	11
Hodnocení žáků .....	15
UČEBNÍ PLÁN – počínaje ročníkem 2013– 2017 .....	17
Poznámky k učebnímu plánu: .....	18
UČEBNÍ OSNOVY .....	20
český jazyk a komunikace .....	20
první cizí jazyk (AJ, event. NJ, FJ) .....	26
druhý cizí jazyk .....	34
základy společenských věd .....	41
aplikovaná psychologie .....	46
dějepis .....	50
literární výchova .....	56
základy přírodních věd .....	60
nauka o výživě .....	69
matematika .....	75
práce s počítačem .....	83
technika administrativy .....	92
základy ekonomiky .....	95

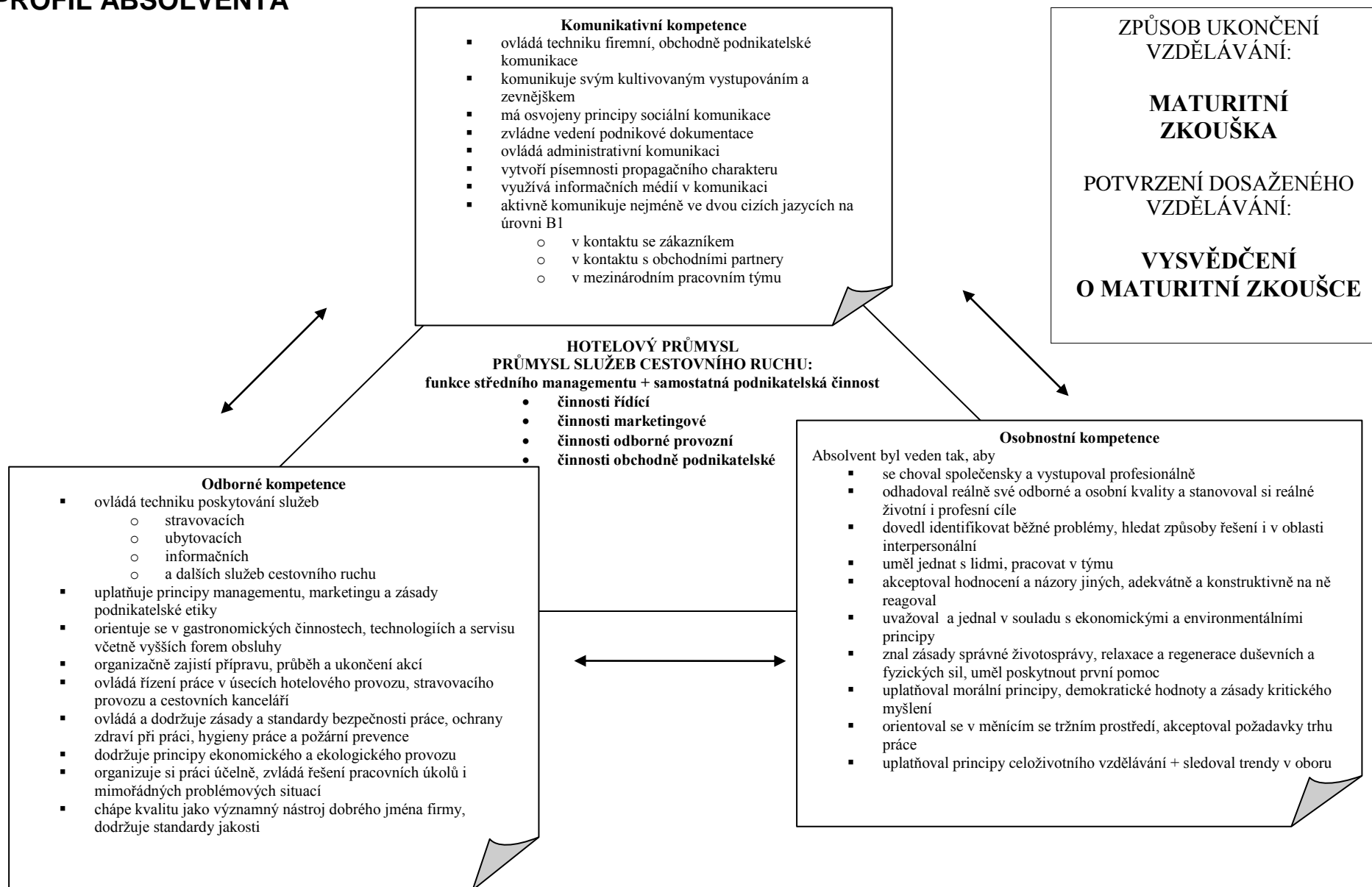


Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



makroekonomie, finanční řízení.....	99
Účetnictví .....	104
technologie přípravy pokrmů .....	112
technika obsluhy a služeb.....	118
podnikání v hotelnictví a gastronomii .....	123
marketing a management v hotelnictví .....	128
právo v podnikání.....	134
zeměpis cestovního ruchu .....	138
cestovní ruch .....	141
obchodní korespondence .....	145
praxe .....	149
tělesná výchova .....	154
matematická cvičení .....	161
Jazykový certifikát .....	166
průvodcovská činnost.....	170
POPIS PODMÍNEK VÝUKY .....	174
Materiální podmínky .....	174
Další prostory .....	175
Personální podmínky .....	175
Organizační podmínky .....	176
Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech.....	177
Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných .....	178
CHAREKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY .....	179
AUTORSKÝ KOLEKTIV .....	181

## PROFIL ABSOLVENTA



Profil absolventa odpovídá kompetenčním standardům zpracovaným v Národní soustavě povolání v rámci Centrální databáze kompetencí ([www.nsp.cz](http://www.nsp.cz)):

Obecné dovednosti	Měkké kompetence	Odborné znalosti a dovednosti
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Počítačová způsobilost</li> <li>▪ Způsobilost k řízení osobního automobilu</li> <li>▪ Numerická způsobilost</li> <li>▪ Ekonomické povědomí</li> <li>▪ Právní povědomí</li> <li>▪ Jazyková způsobilost v češtině</li> <li>▪ Jazyková způsobilost v angličtině</li> <li>▪ Jazyková způsobilost v dalším cizím jazyce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Efektivní komunikace</li> <li>▪ Kooperace (spolupráce)</li> <li>▪ Kreativita</li> <li>▪ Flexibilita</li> <li>▪ Uspokojování zákaznických potřeb</li> <li>▪ Výkonnost</li> <li>▪ Samostatnost</li> <li>▪ Řešení problémů</li> <li>▪ Plánování a organizace práce</li> <li>▪ Celoživotní učení</li> <li>▪ Aktivní přístup</li> <li>▪ Zvládání zátěže</li> <li>▪ Objevování a orientace v informacích</li> <li>▪ Vedení lidí (leadership)</li> <li>▪ Ovlivňování ostatních</li> </ul>	<p><b>Cestovní ruch, ubytování a veřejné stravování</b></p> <p><b>Hotelnictví a ubytovací služby</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Znalosti v oboru hotelnictví a ubytovací služby</li> <li>• Dovednosti k ruční práci v oboru hotelnictví a ubytovací služby</li> <li>• Dovednosti k obsluze strojů a zařízení v oboru hotelnictví a ubytovací služby</li> <li>• Dovednosti k práci s lidmi v oboru hotelnictví a ubytovací služby</li> <li>• Dovednosti k duševní práci v oboru hotelnictví a ubytovací služby</li> <li>• Dovednosti k řízení procesů a činností v oboru hotelnictví a ubytovací služby</li> </ul> <p><b>Restauratérství a stravování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Znalosti v oboru restauratérství a stravování</li> <li>• Dovednosti k ruční práci v oboru restauratérství a stravování</li> <li>• Dovednosti k obsluze strojů a zařízení v oboru restauratérství a stravování</li> <li>• Dovednosti k práci s lidmi v oboru restauratérství a stravování</li> <li>• Dovednosti k duševní práci v oboru restauratérství a stravování</li> <li>• Dovednosti k řízení procesů a činností v oboru restauratérství a stravování</li> </ul> <p><b>Cestování, turistika a volný čas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Znalosti v oboru cestování, turistika a volný čas</li> <li>• Dovednosti k práci s lidmi v oboru cestování, turistika a volný čas</li> <li>• Dovednosti k duševní práci v oboru cestování, turistika a volný čas</li> <li>• Dovednosti k řízení procesů a činností v oboru cestování, turistika a volný čas</li> </ul>



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



## CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

### Podmínky pro přijetí ke studiu:

- splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání před splněním povinné školní docházky
- splnění podmínek přijímacího řízení prokázáním vhodných schopností, vědomostí a zájmů
  - jednotná kritéria přijímacího řízení jsou stanovena v souladu s § 60 zákona č. 561/2004 Sb.
  - v rámci přijímacího řízení jsou vyhodnoceny výsledky vzdělávání žáka/žákyně na základní škole
  - vhodné předpoklady ke studiu daného oboru prokáží uchazeči přijímacím testem
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o studium daného oboru stanovených vládním nařízením

### Zdravotní způsobilost:

K posouzení zdravotní způsobilosti uchazeče pro daný obor podle nařízení vlády o soustavě vzdělávacích oborů je příslušný registrující praktický lékař. Ten posuzuje zdravotní způsobilost ke vzdělávání včetně praktického vyučování a odborné praxe. Po přijetí ke studiu předloží žák/žákyně při nástupu do prvního ročníku zdravotní průkaz.

## MATURITNÍ ZKOUŠKA

Společná část				Profilová část
Český jazyk	Didaktický test	Písemná práce	Ústní zkouška	<b>Praktická odborná část</b> Zpracování maturitní práce + obhajoba
Cizí jazyk 1 Volitelný předmět	Didaktický test	Písemná práce	Ústní zkouška	<b>Teoretická odborná část</b> Ústní zkouška
Matematika Volitelný předmět	Didaktický test			<b>Cizí jazyk 2 / Matematika</b> Ústní zkouška

**!!Obsah a podoba společné části maturitní zkoušky jsou stanoveny platnými dokumenty MŠMT!!**

### Obsah a forma profilové části maturitní zkoušky:

- profilová zkouška:** praktická odborná část – prezentace a obhajoba maturitní práce, zpracované na základě projektových týdnů manažerské praxe ve čtvrtém ročníku v konkrétních firmách, kdy se žáci a žákyně zabývají analýzou zvoleného problému z oblasti managementu, marketingu, produkce a dalších sfér činnosti hotelového nebo gastronomického provozu či služeb cestovního ruchu.
- profilová zkouška:** teoretická odborná část – komunikace k vylosovaným souhrnným otázkám z bloku předmětů odborné vzdělávací oblasti ekonomika a podnikání a vzdělávací oblasti hotelnictví, popř. cestovní ruch. Zkouška zahrnuje předměty základy ekonomiky, makroekonomie, finanční řízení, účetnictví, podnikání v hotelnictví a gastronomii, právo v podnikání, marketing a management a cestovní ruch.
- profilová zkouška:** cizí jazyk – všeobecné i odborné komunikativní kompetence prokazuje žák/žákyně v aktivní konverzaci k pracovnímu listu NEBO matematika – k profilové zkoušce je požadována znalost tematických okruhů, z nichž si žák losuje.

**Žák nemůže konat povinnou zkoušku profilové části ze stejného zkušebního předmětu, z něhož skládal povinnou zkoušku ve společné části!**

TEORETICKÁ ODBORNÁ ČÁST – ústní zkouška zahrnuje předměty vzdělávací oblasti



\*\*! žák může konat zkoušku ze vzdělávací oblasti cestovní ruch, pokud navštěvoval volitelný předmět průvodcovská činnost!



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



## Koncepce vzdělávání

Škola uplatňuje ve své práci principy řízení kvality podle modelu Evropské unie CAF (Common Assessment Framework). V centru pozornosti stojí v tomto systému příjemce vzdělávací služby - žák/žákyně - a jeho co nejdílejší podíl na tvorbě a z kvalitňování vzdělávacího programu. Vzdělávací strategie školy počítá s trvalým procesem zjišťování a vyhodnocování vzdělávacích potřeb žáků/žákyně. Klíčovým principem uplatňovaným v rámci daného modelu řízení kvality je princip trvalého zlepšování, který provází všechny činnosti a aktivity školy.

Pedagogická koncepce školy důsledně vychází z principu spoluodpovědnosti žáků za vlastní vzdělávání (podle §2 zákona 561/2004 Sb.), jehož uplatnění rozvíjí žakovské osobnostní kompetence – potřebu pracovat na vlastním rozvoji, plánovat sebezdokonalování, chápat nutnost celoživotního vzdělávání ve znalostní společnosti třetího tisíciletí.

Vzdělávací strategie školy je založena na těsném propojení výuky s praxí a s konkrétní praktickou zkušeností žáků/žákyně:

- Od počátku studia jsou v praktickém vyučování profesní dovednosti rozvíjeny v podmínkách reálného provozu školní restaurace, školního baru a školního hotelu Junior, kde se každý žák/žákyně od prvního ročníku podílí na doplňkové činnosti školy, je zainteresován na její kvalitě a na spokojenosti zákazníka a veřejně se svojí prací prezentuje.
- Odborné schopnosti a dovednosti mohou žáci a žákyně zkvalitnit fakultativním výběrem kurzů studené kuchyně, cukrářství, barmanských a someliérských kurzů a kurzů dekorativního vyřezávání, jejichž úspěšné absolvování je potvrzeno certifikátem. V rámci těchto kurzů jsou seznamováni s nejnovějšími trendy v oboru.
- Výuka předmětu praxe probíhá od třetího ročníku v prvotřídních hotelích v Praze a Krkonoších. Prostředí těchto luxusních hotelových provozů významně rozvíjí odborné profesní kompetence i celkově formuje osobnost budoucích manažerů, vede je ke kulturnímu společenskému vystupování a komunikaci prostřednictvím kultivovaného zevnějšku, jímž se při své práci prezentují na veřejnosti.
- Prezentace na veřejnosti je nedílnou součástí všech forem praktického vzdělávání. Žáci a žákyně mají možnost dále rozvíjet svoje kompetence a zažívat uznání veřejnosti při zajišťování společenských a gastronomických akcí ve spolupráci s renomovanými cateringovými společnostmi.
- Uplatnitelnost na trhu práce zlepšuje absolvování profesních tréninkových školení, organizovaných přímo personálními manažery hotelů (např. hotelu Diplomat) a odrážejících předepsané standardy a konkrétní potřeby zaměstnavatelů.
- Odborné kompetence jsou průběžně rozšiřovány prostřednictvím prezentací firem a odborných exkurzí ve firmách (např. Komerční banka, Všeobecná zdravotní pojišťovna, Vitana Byšice, Plzeňský pivovar aj.)
- Praktická maturitní zkouška představuje obhajobu seminární práce, zpracované na základě projektových týdnů manažerské praxe ve čtvrtém ročníku v konkrétních firmách, kdy se žáci a žákyně zabývají analýzou zvoleného problému z oblasti managementu, marketingu, produkce a dalších sfér činnosti hotelového nebo gastronomického provozu či služeb cestovního ruchu.





Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



Vedle praktického odborného vzdělávání je prioritou školní vzdělávací strategie vzdělávání jazykové:

- Multikulturní kompetence se spolu s řadou profesních, personálních i sociálních kompetencí rozvíjejí na zahraničních odborných stážích, které mohou zletilí žáci a žákyně vykonávat ve vybraných destinacích Řecka, Francie, Švýcarska, Německa a Španělska a jejich průběh je potvrzen certifikátem.
- Škola považuje takto získané odborné, jazykové i personální kompetence za velmi kvalitní, každoročně proto rozšiřuje možnosti odborných zahraničních stáží zapojením do programu Leonardo da Vinci a do projektů Evropské asociace hotelových škol AEHT.
- Škola doporučuje svým žákům a žákyním potvrdit si svoje jazykové kompetence získáním alespoň jednoho mezinárodně platného jazykového certifikátu.
- Uplatnitelnost absolventa školy na mezinárodním trhu práce zvýší rovněž tzv. dodatek k maturitnímu vysvědčení Europass, usnadňující uznání odborné kvalifikace absolventa v zahraničí.

Vyučovací proces ve školním vzdělávacím programu směřuje ve všech svých fázích k osvojení, rozvoji a upevnění **klíčových kompetencí**:

- komunikativních kompetencí
- personálních kompetencí k učení a k práci
- sociálních kompetencí k práci a spolupráci s ostatními
- kompetencí k řešení problémů
- kompetencí k užívání ICT technologií
- kompetence k aplikaci základních matematických postupů při řešení praktických úloh
- kompetencí k pracovnímu uplatnění
- kompetence občanské a ke kulturnímu povědomí

Tyto klíčové kompetence se jako základní postoje, návyky a dovednosti žáků a žákyně průběžně rozvíjejí:

- v procesu teoretického vyučování
- v procesu praktického vyučování
- při mimovyučovacích a dobrovolných aktivitách
- při uplatnění mezipředmětových vztahů a vazeb
- při realizaci mezipředmětových týmových projektů
- při všech formách implementace školního vzdělávacího programu



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



Osvojování a rozvoj klíčových kompetencí zabezpečují ve školním vzdělávacím programu stěžejní výukové metody:

- autodidaktické metody vedoucí k osvojení technik samostatného učení a samostatné práce
- sociálně komunikativní metody učení
- metody činnostně zaměřené vyučování („learning by doing“)
- metody motivační, podporující vlastní aktivitu a kreativitu – podpora účasti v soutěžích odborných, jazykových a jiných
- metody projektového vyučování
- metody problémového vyučování
- metody praktických cvičení vyžadující aplikaci teoretických poznatků v konkrétní praktické situaci i uplatnění mezipředmětových vztahů
- metody komplexně využívající informační a komunikativní technologie
- metody maximálně propojující školu s praxí
- metody umožňující samostatnou podnikatelskou činnost v oboru

Celkový způsob života školy, všechny procesy, činnosti a aktivity školy, přístupy týmu vyučujících i ostatních pracovníků školy jsou založeny na principech demokratické občanské společnosti, na zásadách a principech trvale udržitelného rozvoje, na pravidlech pro profesní uplatnění v rámci moderního dynamického trhu práce i na strategii všestranné aplikace informačních a komunikačních technologií ve všech oblastech práce školy.

**Průřezová témata** jsou tak nedílnou součástí koncepce školy a jejich zásady, principy a hodnoty si žáci a žákyně osvojují a průběžně je aktivně uplatňují při vědomí nutnosti stálých inovací:

- v běžném každodenním životě školy
- při zapojení do konkrétních školních aktivit a projektů
- průběžně ve výuce jednotlivým předmětům
- při vlastních – i mezipředmětových - projektech a prezentacích

Z realizace průřezových témat vyplývá i osvojení základních kompetencí absolventa:

- kompetence občana v demokratické společnosti
- kompetence environmentální, k občanskému i profesnímu jednání v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
- kompetence k pracovnímu uplatnění
- kompetence k práci s informacemi a ICT technologiemi



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



## Organizace výuky

Vedle běžné formy frontálního vyučování se kompetence žáků a žákyně (občanské, klíčové i odborné) rozvíjejí při praktickém vyučování:

Výuka předmětu **technologie přípravy pokrmů** probíhá v laboratorních kuchyních ve čtyřhodinových blocích praktického cvičení, předmět **technika obsluhy a služeb** je rovněž vyučován ve čtyř- respektive tříhodinovém bloku, částečně formou praktického cvičení - obsluhy hostů ve školní restauraci.

**Odborná praxe** se uskutečňuje ve dvou až čtyřtýdenních blocích na pracovištích fyzických a právnických osob, představuje završení každého ročníku vzdělávání a může probíhat v období hlavních prázdnin. V souladu s § 2 vyhlášky č. 16/2005 Sb. o organizaci školního roku končí období teoretického vyučování podle učebního plánu v měsíci červnu o dva týdny dříve.

Zletilým žákům je zprostředkována dvou až tříměsíční **odborná praxe v zahraničí**, která komplexně rozvine jejich multikulturní kompetence, zejména schopnost zapojit se do zahraničního týmu, překonat a vyřešit řadu problémových situací, potvrdit a upevnit si jazykové i odborné kompetence. Zájemci o zahraniční praxi se prezentují personalistům zahraničních destinací v osobních pohovorech.

Vyučovací předmět **praxe** je realizován ve třetím a čtvrtém ročníku na pracovištích smluvních partnerů školy, špičkových pražských hotelů Diplomat, Palace, Four Seasons, Le Palais, Savoy a Radisson SAS, krkonošského hotelu Horal a školního hotelu Junior. Žáci a žákyně, kteří se volbou nepovinných předmětů specializují na problematiku zajišťování turistických služeb, přizpůsobují tomu i organizaci a náplň praxe. V uvedeném případě škola dbá, aby praxe probíhala také v zařízeních cestovního ruchu (např. v lázeňských zařízeních, památkových objektech, v cestovních kancelářích a při průvodcovských činnostech apod.).

Rozsah vyučovacího předmětu praxe je vyjádřen v učebním plánu počtem týdenních vyučovacích hodin. Maximálně efektivního využití praktické výuky v prvotřídním prostředí hotelových a dalších pracovišť je dosaženo sloučením výuky do vícedenních celků.

Předmět **praxe** probíhá ve třetím ročníku ve dvou blocích – vždy jeden v každém pololetí.

Ve čtvrtém ročníku je jeden blok předmětu praxe doplněn v dalším pololetí o projektové týdny **manažerské praxe** zaměřené na projekt seminární práce. O provedení manažerské praxe jsou uzavírány s pracovišti zvláštní dohody.

Hodiny teoretické výuky odpadající v době realizace praxe jsou v týdenních učebních plánech třetího a čtvrtého ročníku systematicky tzv. „nadučeny“ v náhradních hodinách.

Specifickou formu vzdělávání představuje vzdělávání podle **individuálního vzdělávacího plánu**, uskutečňované v souladu se školským zákonem na základě písemného doporučení školského poradenského zařízení. Individuální vzdělávací plán vypracují pro příslušného žáka/žákyni vyučující jednotlivých předmětů daného ročníku podle metodických pokynů výchovného poradce školy. Součástí individuálního studijního plánu jsou zejména individuální konzultace s vyučujícími, případná individuální prezentace výstupů, časové rozložení studia s vlastním harmonogramem požadovaných výstupů a další opatření. Koordinátorem vzdělávání podle individuálního plánu je třídní učitel.

Školní řád určuje podrobněji podmínky **individuálního přístupu k žákům** s odůvodněnými požadavky na **individuální průběh vzdělávání a hodnocení**, ať už z důvodů mimořádné zdravotní indispozice, sociálního znevýhodnění nebo specifických poruch učení. Konkrétní případy jsou vždy projednány ve spolupráci vyučujících s rodiči, výchovnou poradkyní, popř. s vedením školy.



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



Odborné kompetence jsou dále rozvíjeny a nejnovější trendy v oboru prezentovány prostřednictvím těchto organizačních forem výuky:

- odborné kurzy (barmanský, studené kuchyně, cukrářský, dekorativního vyřezávání, sommeliérský) - několikadenní intenzivní výukové bloky, provázené často prezentací zhotovených výrobků před rodičovskou veřejností
- zajišťování gastronomických akcí ve spolupráci s renomovanými cateringovými společnostmi (Golem, Zátíší, Gastro Žofín aj.) – konkrétní akce s dobrovolnou výběrovou účastí
- exkurze – zpravidla jednodenní, uskutečňované na mezipředmětovém základě, komplexně rozvíjející žádoucí osobnostní i profesionální postoje žáků a žákyň:
  - exkurze s odborným zaměřením:
    - v hotelích – místních (Junior, Bellevue, Golfi), pražských (Radisson SAS, Diplomat, Palace, Le Palais, Four Seasons, Savoy) a podnicích veřejného stravování (čajovna, vinotéka aj.)
    - ve firmách (Pivovar Nymburk, Plzeňský Prazdroj, Vitana Byšice, van Gansewinkel aj.)
    - ve finančních a dalších institucích (ČNB, KB, VZP, GTS international aj.)
    - na veletrzích (cestovního ruchu GO a Holiday World, potravinářský veletrh SALIMA aj.)
  - exkurze v rámci společenskovedního a estetického vzdělávání:
    - Polabské muzeum Poděbrady, památky UNESCO v České republice, výstavy a galerie, Parlament České republiky aj.
  - exkurze zaměřené na utváření interkulturních vztahů:
    - památky UNESCO v okolních zemích, poznávací exkurze ve Francii, Rakousku, Velké Británii, SRN, Belgii aj.
- prezentace firem – jako součást exkurzí ve firmách nebo samostatné prezentace a odborné přednášky v prostorách školy
- firemní trénink prováděný profesionálními personalisty hotelů.



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
 Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
 Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
 Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
 Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



- **soutěže** – představují významnou podporu motivace, sebepotvrzení a seberealizace žáků a žákyň, kteří při své prezentaci v soutěžích rozvíjejí osobnostní kompetence podstatné pro budoucí manažery. Soutěže podporují vlastní aktivitu a kreativitu žáků a žákyň.

Oblast gastronomická	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ soutěže v dekorativním vyřezávání, v cukrářství, studené i teplé kuchyni</li> <li>▪ soutěže pořádané v rámci výroční konference asociace evropských hotelových škol AEHT</li> <li>▪ soutěže barmanské</li> <li>▪ Bacardi Cup – vlastní soutěž pořádaná pro hotelové školy ČR i zahraničí</li> </ul>
Oblast jazyková	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ konverzační soutěže pořádané MŠMT</li> <li>▪ Celostátní konverzační soutěž hotelových škol – vlastní soutěž pořádaná pro hotelové školy ČR</li> <li>▪ novinářem s MFDnes</li> <li>▪ regionální výtvarné, literární a recitační soutěže</li> </ul>
Oblast sportovní	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mattoni juniorský maraton</li> <li>▪ soutěže pořádané AŠSK ČR             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ v lehké atletice</li> <li>○ v plavání</li> <li>○ v odbíjené</li> <li>○ v košíkové</li> <li>○ ve florbalu</li> <li>○ v přespolním běhu</li> </ul> </li> </ul>
Oblast ekonomických předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ školní kolo soutěže v psaní všemi deseti</li> <li>▪ krajská a národní kola SOČ</li> <li>▪ projektové práce „Turisté vítání“</li> </ul>



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



▪ projekty

Projektová práce komplexně rozvíjí odborné, klíčové i osobnostní kompetence žáků a žákyň zapojených do projektů. V týmu spolupracujícím na řešení projektového úkolu ve vymezeném časovém úseku uplatňují žáci a žákyně komunikační kompetence, kompetence k učení, práci a spolupráci s ostatními lidmi (personální a sociální kompetence), k řešení pracovních i mimopracovních problémů, k práci s informacemi a prostředky moderních informačních a komunikačních technologií, aplikaci základních matematických postupů při řešení praktických úkolů a kompetence k pracovnímu uplatnění.

Žáci a žákyně si osvojují metodické zásady a postupy projektové práce, stanovují cíle a postupy řešení, koordinují činnosti v týmu, stanovují materiální i personální zabezpečení projektu a celkový time management projektu. Vyhodnocují dílčí výsledky projektové práce, provádějí celkovou evaluaci projektu a učí se šířit a prezentovat výsledky projektu na veřejnosti a zažívat při tom pocity uznání a seberealizace. Učitelé zastávají úlohu konzultantů a poradců, přičemž se v projektové práci výrazně realizují široké mezipředmětové vazby a vztahy. Projekty často přesahují rámec školního prostředí a jsou spojeny s praxí. V projektovém vyučování se uskutečňují zejména průřezová témata efektivního mnohostranného využití prostředků ICT a téma odpovědného rozhodování o profesní kariéře.

- týmový projekt závěrečného rautu pro rodiče – prezentace na závěr výuky odborných předmětů ve druhém ročníku
- několikaměsíční projekt tzv. manažerská praxe – praktická maturitní zkouška spočívá ve zpracování a obhajobě tzv. seminární práce, vypracované během manažerské praxe ve čtvrtém ročníku v konkrétních firmách, kde se žáci a žákyně zabývají analýzou zvoleného problému z oblasti managementu, marketingu, produkce a dalších sfér činnosti hotelového nebo gastronomického provozu či služeb cestovního ruchu
- projekt Maturitní ples
- týmový projekt jednodenního poznávacího zájezdu pro mladší ročník
- zapojení školy do projektu M.R.K.E.V. v rámci programu komplexního environmentálního vzdělávání
- zapojení do projektu „Turisté vítáni“ ve spolupráci s Českou centrálou cestovního ruchu
- zapojení do projektu Evropské unie Leonardo da Vinci pro uskutečnění zahraničních stáží
- zapojení do projektu AEHT „Evropské Vánoce“ prezentující českou vánoční tradici v zahraničí
- realizace projektu Evropské unie pro řízení kvality CAF – Common Assessment Framework (Společný hodnotící rámec)



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



## Hodnocení žáků

Při hodnocení výsledků vzdělávání se uplatňují zejména následující principy:

- princip spoluodpovědnosti žáků za vlastní vzdělávání
- princip autodidaktického učení
- princip aktivního přístupu žáků
- princip propojení vzdělávacího programu s praxí
- princip sebehodnocení žáků

Žáci/žákyně se na počátku vzdělávání daného předmětu seznámí s programem vzdělávání a s očekávanými výsledky, aby sami mohli sledovat, plánovat, popř. zaznamenávat rozvoj svého osobního portfolia a svůj pokrok v osvojování dílčích kompetencí.

Zároveň jsou seznámeni s konkrétními výstupy, které se budou podílet na jejich pololetním hodnocení ve výuce všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů:

- písemné testování dílčích schopností a dovedností po ukončení tematického celku
- průběžné ověřování ústní individuální prezentace žáků, kladoucí důraz:
  - na aplikaci dílčích poznatků v praxi
  - na kreativní řešení konkrétních problémových situací z praxe
  - na dialogické metody prezentace
- samostatná prezentace zvolené problematiky
- projektová práce, při níž se uplatní:
  - schopnosti týmové komunikace a kooperace
  - mezipředmětové vazby a vztahy
  - aplikace průřezového tématu informační a komunikační technologie
  - adekvátní prezentace projektu

Výsledky vzdělávání jsou hodnoceny podle školního klasifikačního řádu, jenž posuzuje zejména tato kritéria:

- samostatný aktivní přístup při řešení zadaného úkolu
- systematické komplexní uplatnění osvojených kompetencí
- schopnost kreativně aplikovat získané kompetence
- efektivnost řešení zadaného problému

V rámci praktického vyučování se při hodnocení **odborné praxe**, vyučovacího předmětu **praxe**, projektové **manažerské praxe** ve čtvrtém ročníku i fakultativních **gastronomických akcí** uplatňuje vysoký stupeň sebeevaluace žáků a žákyň prostřednictvím tzv. deníků praxe, v nichž popisují



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



pracoviště a prováděné pracovní činnosti, shrnují a hodnotí získané pracovní zkušenosti, rozvoj odborných i osobnostních kompetencí a celkový přínos praxe pro rozvoj svého profesního profilu.

**Pro sociálního partnera – zaměstnavatele žáka – je vytvořen stručný dotazníkový formulář, v němž zástupce zaměstnavatele posoudí**

- vystupování a upravenost zevnějšku
- chování a komunikaci
- dochvilnost
- zájem o práci a motivovanost
- odborné znalosti
- jazykové znalosti
- plnění zadaných úkolů
- plánování vlastní práce
- schopnost a vhodnost pro daný obor

Přímo na konkrétních pracovištích nebo při konkrétních gastronomických akcích prezentují žáci/žákyně svoji vlastní práci na veřejnosti a mohou zde zažívat radost z úspěchu, kdy veřejnost přímo hodnotí, jak ovládají klíčové i odborné kompetence. Příkladem takového hodnocení je týmový projekt závěrečného rautu pro rodiče, jímž se žáci a žákyně představí rodičovské veřejnosti na závěr výuky odborných praktických předmětů ve druhém ročníku. Projekt znamená komplexní ověření, potvrzení a zhodnocení vlastních odborných i osobnostních kompetencí, které je umocněné radostí z úspěšné prezentace na veřejnosti.



## UČEBNÍ PLÁN – počínaje ročníkem 2013– 2017

<b>povinné vyučovací předměty:</b>	<b>I.</b>	<b>II.</b>	<b>III.</b>	<b>IV.</b>	<b>celkem</b>
český jazyk a komunikace	2	2	2	2	8
první cizí jazyk	3	3	3	4	13
druhý cizí jazyk	4	4	3	4	15
základy společenských věd	0	1	1	1	3
aplikovaná psychologie	0	0	1	0	1
dějepis	2	0	0	0	2
literární výchova	2	2	2	2	8
základy přírodních věd	2	0	0	0	2
nauka o výživě	0	3	0	0	3
matematika	3	3	2	2	10
práce s počítačem	3	0	0	0	3
technika administrativy	2	0	0	0	2
základy ekonomiky	0	2	0	0	2
makroekonomie, finanční řízení	0	0	0	3	3
účetnictví	0	0	3	3	6
technologie přípravy pokrmů	4	4	0	0	8
technika obsluhy a služeb	4	3	0	0	7
podnikání v hotelnictví a gastronomii	0	0	3	0	3
marketing a management v hotelnictví	0	0	0	2	2
právo v podnikání	0	0	0	2	2
zeměpis cestovního ruchu	0	3	0	0	3
cestovní ruch	0	0	3	0	3
obchodní korespondence	0	1	0	0	1
praxe	0	0	6	4	10
tělesná výchova	2	2	2	2	8
<b>Volitelné a nepovinné vyučovací předměty:</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
matematická cvičení	0	0	2	2	4
průvodcovská činnost	0	0	2	2	4
jazykový certifikát	0	0	2	2	4
<b>CELKEM HODIN V TÝDNU</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>132</b>



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



### Poznámky k učebnímu plánu:

1. Týdenní vyučovací hodiny předmětu **praxe** se pro maximálně efektivní využití pobytu v provozech hotelových pracovišť slučují do vícedenních celků. Praxe je vyučována vždy v jednom bloku za pololetí. Hodiny teoretické výuky, odpadající v rámci realizace bloku praxe, jsou v průběhu pololetí systematicky nahrazovány v náhradních hodinách.
2. **Volitelné předměty** jsou nabízeny od třetího ročníku pro upevnění a zkvalitnění matematického a cizojazyčného vzdělávání, pro umožnění specializace na problematiku služeb cestovního ruchu a pro podporu zvládnutí společné části maturitní zkoušky. Výuka je organizována při dostatečném počtu přihlášených žáků. Volitelné předměty počítají s dvouletým vzdělávacím programem. Předpokládá se, že si žáci zvolí předmět v souladu se svým záměrem pro vykonání maturitní zkoušky.
3. **Odborné exkurze** jsou realizovány jako součást školního vzdělávacího programu. Plán konkrétních exkurzí je součástí plánu práce na každý školní rok, kde je uvedeno, v rámci jakých předmětů se exkurze koná. Hodiny exkurze se v třídní knize číslují pro uvedené předměty.

### Přehled využití týdnů v období září - červen školního roku

	I.	II.	III.	IV.
vyučování podle rozpisu učiva	34	34	34	30
lyžařský výcvikový kurz	1	0	0	0
letní sportovní kurz	0	1	0	0
odborná praxe	2 až 4	2 až 4	2 až 4	0
maturitní zkouška	0	0	0	2
projektové týdny	1	1	1	2
časová rezerva, vých.vzděl. akce	1 až 2	1 až 2	1 až 3	2
celkem týdnů	40	40	40	36

<b>Škola:</b>	Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky				
<b>Kód a název RVP:</b>	65 – 42 – M/01 Hotelnictví				
<b>Název ŠVP:</b>	HOST – hotelnictví s turismem				
<b>Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy</b>	<b>RVP</b>		<b>Vyučovací předmět</b>	<b>ŠVP</b>	
	<b>Minimální počet vyuč. hodin za studium</b>			<b>Počet vyučovacích hodin za studium</b>	
	<b>týdenních</b>	<b>celkový</b>		<b>týdenních</b>	<b>celkový</b>
<b>Jazykové vzdělávání:</b>					
český jazyk	5	160	Český jazyk a komunikace	8	256
cizí jazyky	16	512	První cizí jazyk	13	416
			Druhý cizí jazyk	15	480
<b>Společenskovední vzdělávání</b>	5	160	Základy společenských věd	3	96
			Dějepis	2	64
<b>Přírodovědné vzdělávání</b>	4	128	Základy přírodních věd	2	64
			Nauka o výživě	3	96
<b>Matematické vzdělávání</b>	8	256	Matematika	10	320
<b>Vzdělávání pro zdraví</b>	8	256	Tělesná výchova	8	256
<b>Vzdělávání v ICT</b>	4	128	Práce s počítačem	3	96
			Technika administrativy	2	64
<b>Ekonomické vzdělávání</b>	8	256	Základy ekonomiky	2	64
			Makroekonomie, finanční řízení	3	96
			Účetnictví	6	192
<b>Estetické vzdělávání</b>	5	160			
			Literární výchova	8	256
<b>Gastronomie</b>	9	288	Technologie přípravy pokrmů	8	256
			Technika obsluhy a služeb	7	224
<b>Hotelnictví</b>	7	224	Podnikání v hotelnictví a gastron.	3	96
			Marketing a management v hotel.	2	64
			Právo v podnikání	2	64
<b>Cestovní ruch</b>	5	160	Zeměpis cestovního ruchu	3	96
			Cestovní ruch	3	96
<b>Komunikace ve službách</b>	2	64	Obchodní korespondence	1	32
			Aplikování psychologie	1	32
<b>Disponibilní hodiny</b>	42	1344	Praxe	10	320
			Volitelné předměty (MAC/CCJ/PRČ)	4	128
<b>Celkem</b>	<b>128</b>	<b>4096</b>		<b>132</b>	<b>4224</b>
<b>Odborná praxe</b>			<b>Odborná praxe</b>	2 – 4 týdny	
<b>Kurzy</b>	0 týdnů		<b>Kurzy</b>	2 týdny	

## UČEBNÍ OSNOVY

název předmětu:	český jazyk a komunikace				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	2	2	2	2	8

### POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- úspěšná komunikace je pro žáka /žákyni hlavním předpokladem dobrého uplatnění na trhu práce a ve společnosti.
- cílem předmětu je tedy **prohloubení vyjadřovacích a komunikačních schopností**, pochopení principů užívání jazyka v rozmanitých komunikačních situacích (v mluvené i písemné podobě). Z hlediska afektivních cílů vzdělávání směřuje ke kultivaci emočního prožívání žáků, včetně prožívání a vnímání estetického.

Charakteristika učiva

- vzdělávací oblast: Jazykové vzdělávání a komunikace
- 1.-4-ročník 2 hodiny týdně, z toho 1 vyučovací hodina probíhá v dělených třídách
- klíčová činnost - práce s textem - vede k **porozumění** (žák/žákyně v textu nalezne požadované informace, rozliší podstatné od nepodstatného, vystihne hlavní myšlenku) a **zhodnocení textu** z hlediska obsahové a formální výstavby a z hlediska stylistického.
- žák/žákyně si postupně osvojí **práci se všemi typy textů** (informační, administrativní, odborné, publicistické, umělecké).
- komunikační zaměření vázáno na konkrétní vědomosti; **poučení o systému a normách jazyka.**

Pojetí výuky

- -převažuje práce s textem (analýza a interpretace - realizována **individuálně, v párech, ve skupinách**)
- **prezentování** konkrétních výsledků ve formě mluvené, psané, popř. elektronické (dle konkrétních potřeb).
- -delší projevy (mluvené či psané) zpravidla v rámci domácí individuální práce, **autodidaktické metody** využívány při procvičování pravopisného a gramatického učiva, analýze delších textů, vyhledávání textů dle daných kritérií, **problémovém učení** apod.
- při zaměření na komunikaci mluvenou i **další formy** – např. tzv. roll plays, práce s audiovizuálními materiály a pomůckami, diskuze a hry.
- možnost **praktické aplikace získaných dovedností**: každoroční **prezentace projektů**, exkurze (knihovna, výstavy, kulturní akce, spolupráce s redakcí MF Dnes), soutěže, příprava kulturního programu (raut 2. ročníků, konverzační soutěž), seminární a ročníkové práce.
- úzké sepětí s předmětem Literární výchova (umělecký text), cizími jazyky (jazykový transfer, systém jazyka, typ jazyka), aplikovanou psychologií ( neverbální komunikace, konverzace) a s předměty odbornými (odborný styl a texty)



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



#### Hodnocení výsledků žáků

- zohledňován **vstřícný přístup** žáků a **samostatné plnění** zadaných úkolů.
- při prezentaci výsledků práce ve třídě **sebehodnocení** a hodnocení vzájemné, práce s textem vyhodnocována převážně společně, oceňována zejména **originální řešení** úloh otevřených.
- Celoroční projekt (viz rozpis učiva)
- testování po ukončení tematického celku
- stylistická cvičení., samostatné práce a prezentace.

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- dominantní rozvíjení **komunikativní kompetence** v rámci průřezových témat **Člověk a společnost, Člověk a svět práce**
- **enviromentální výchova** zahrnuta tematicky (rozbor odborných a publicistických textů).
- využívání **informačních technologií** směřováno k jejich rutinnímu uplatnění při vytváření výstupů tematických celků (samostatných prací, testů, veřejných prezentací) v ostatních průřezových tématech.

Celkové pojetí výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva koresponduje s rozvojem dalších klíčových kompetencí:

- **sociální a personální** (např. organizační formy, sebehodnocení, obhájení vlastních myšlenek, rozlišení rolí)
- **kompetence k učení, pracovní** (např. získávání informací z různých zdrojů a jejich další zpracování, orientace v textu, zařazení jevu do systému)
- **kompetence k řešení problému** (autodidaktické metody, problémové učení, roll plays, uplatnění fantazie a kreativity)
- **občanské kompetence** (zodpovědnost, kulturní chování a mluva, vědomí národních tradic)

### ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- odlišuje variety národního jazyka (spisovný jazyk, obecná čeština, slang, argot, dialekty), v textu rozpozná stylově příznakové jevy, vhodně je využívá ve svém jazykovém projevu v souladu s komunikativní situací</li> <li>- je seznámen s nejnovějšími normativními příručkami, samostatně s nimi pracuje, vyhledává informace ve slovnících, encyklopediích, na internetu (zná různé způsoby vyhledávání a nejpoužívanější vyhledávače na internetu).</li> <li>- prokáže základní přehled o denním tisku, časopisech souvisejících s profesní orientací, se zájmovou činností, vysvětlí, jak je organizována knihovní služba.</li> </ul>	1.r./8	Obecné poučení o jazyku a řeči Národní jazyk a jeho útvary
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá zásady spisovné výslovnosti, vhodně zařazuje zvukové prostředky řeči, používá a interpretuje i prostředky neverbální komunikace.</li> <li>- rozlišuje esteticky působivé uspořádání hlásek (eufonie, kakofonie, zvukomalba, rýmy ), je seznámen s druhy prozodických systémů.</li> </ul>	1.r./8	Zvuková stránka jazyka
<ul style="list-style-type: none"> <li>- při tvorbě textů žák uplatňuje znalosti českého pravopisu (i/y, bě, pě, mě, vě, pravopis předložek a předpon, velká písmena, skupiny souhlásek a zdvojených souhlásek, psaní cizích slov, interpunkce).</li> <li>- popíše vývoj písma (starověké civilizace – latinka).</li> <li>- rozliší grafické prostředky související se strukturou literárního díla (aliterace, figury)</li> </ul>	1.r./10	Grafická stránka jazyka (průběžně)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je obeznámen se strukturou slovní zásoby(aktivní, pasivní, styl. neutrální a příznakové lexikální jednotky), významovými vztahy mezi slovy.</li> <li>- vysvětlí význam slov a jejich použití v daném kontextu, posoudí vhodnost zvoleného pojmenování, ve svém projevu volí odpovídající prostředky, vč. odborné terminologie.</li> <li>- k pojmenování přiřadí synonyma, antonyma, české protějšky, rozezná obrazná a neobrazná pojmenování.</li> </ul>	1.r./10	Slovní zásoba, sémantika

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpozná specifika jednotlivých funkčních stylů (nalezne a pojmenuje jazykové prostředky), dominantní sloh. postup, popř. slohový útvar, sám je vhodně používá a kombinuje</li> <li>- je si vědom vlivu slohotvorných činitelů (připravené x nepřipravené projevy, přímé x nepřímé, monologické x dialogické, formální x neformální apod.)</li> </ul>	1.r./8	Komunikace, stylistika (stylotvorní činitelé, funkční styly, slohotvorné postupy, útvary)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je seznámen s formální úpravou dopisů (úřední i osobní)</li> <li>- sestaví krátké informativní útvary (oznámení, zpráva)</li> <li>- je připravován na přímou i nepřímou komunikaci s hostem</li> <li>- je rutinním uživatelem e-mailu</li> <li>- sestaví základní útvary administrativního stylu, zejména životopis, odlišuje životopis strukturovaný, je obeznámen s lokální šablonou příslušných dokumentů (evropský standardizovaný životopis, šablona MS Word)</li> <li>- komunikuje s institucemi, přijímací pohovory apod., snaží se vhodně prezentovat, obhajovat své argumenty.</li> </ul>	1.r./8	Styl prostě sdělovací (konverzace, dopisy, telefonické rozhovory, e-mailová komunikace)  Komunikace s institucemi - administrativní styl (životopis, úřední písemnosti, doklady, jednání s institucemi)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- po přípravě (analýza textů, stylizační cvičení apod.) samostatně vytvoří vlastní text – vypravování.</li> </ul>	1.r./12	Vypravování, vypravování v uměl. stylu (autor, čtenář, vypravěč, postavy), narativní postupy (řeč přímá, nepřímá, polopřímá, nevlastní přímá) Mistři vypravování v české a světové literatuře (Projekt)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše způsob, jakým bylo slovo utvořeno (určí kořen, předpony a přípony, gramatické zakončení, rozpozná význam předpony a přípony, určí základové slovo a slovtvorný základ</li> <li>- vysvětlí význam slova a ve svém projevu užívá vhodné lexikální prostředky.</li> </ul>	2.r./14	Změny ve slovní zásobě (tvoření slov, obohacování slov. zásoby, slovtvorný rozbor, univerbizace, multiverbizace, přejatá slova)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí slovnědruhovou platnost a tvar slova, vyhledá a opraví morfologické chyby</li> <li>- při tvorbě textů uplatňuje znalosti zásad českého pravopisu, tvarosloví a slovtvorných principů českého jazyka.</li> </ul>	2.r./18	Tvarosloví (slovní druhy a jejich mluvnické kategorie a tvary)

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- na základě získaných poznatků a analýzy textů vytvoří vlastní text na dané téma.</li> <li>- je seznámen s útvary využívanými v oboru (návod, technická zpráva, zápis z jednání apod.), vytvoří např. charakteristiku osobnosti pracující v jeho profesní sféře.</li> <li>- porovná prostý popis s popisem uměleckým (vybraný autor epochy realismu), analyzuje i charakteristiku v umělecké literatuře (např. Neruda, Balzac, Čechov, Hrabal, Pavel)</li> </ul>	2.r./16	Popis, charakteristika
<ul style="list-style-type: none"> <li>- sestaví jednoduchý zpravodajský útvar (zpráva, reportáž).</li> <li>- kriticky posoudí a interpretuje účinky textu/promluvy, rozezná výrazně manipulativní komunikaci, podbízivost, prvky laciného efektu a učí se jim bránit</li> <li>- snaží se formulovat své názory a podpořit je vhodnými argumenty (komentář, úvaha).</li> <li>- uvede a zhodnotí slavné osobnosti české žurnalistiky.</li> </ul>	2.r./16	Publicistický styl ( zpravodajské žánry, žánry mluvené a psané žurnalistiky), mediální svět, styl reklamy (Projekt – Zpravodajství z letošního školního roku)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu, nalezne nedostatky a chyby a navrhne opravu (vazby, předložky, spojovací výrazy, slovosled)</li> <li>- využívá znalostí o větných členech a jejich vztazích, aktuálním členění a druzích vět k logickému strukturování výpovědi a k odlišení záměru mluvčího.</li> <li>- uspořádá části textu podle textové návaznosti, doplní podle smyslu vynechanou část textu, odhadne pokračování/předcházející část textu, jeho název</li> <li>- samostatně vytvoří spojitý text a používá různé prostředky text. navazování ke zvýšení srozumitelnosti a přehlednosti, rozčlení text v souladu s obsahovou složkou.</li> <li>- rozpozná v textu využití jiného textu, rozezná metatext (odliší předmluvu, doslov, nadpis, poznámky apod.)</li> </ul>	3.r./8+26	Lexikologie (frazologie) Syntax ( základní principy větné stavby – větné členy a vztahy, druhy vět podle postoje mluvčího, aktuální členění větné, souvětí, interpunkce)



Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- samostatně vytvoří spojitý text a používá různé prostředky text. navazování ke zvýšení srozumitelnosti a přehlednosti, rozčlení text v souladu s obsahovou složkou</li> <li>- rozpozná v textu využití jiného textu, rozezná metatext (odliší předmluvu, doslov, nadpis, poznámky apod.)</li> </ul>	3.r./10	Výstavba komunikátu (modifikace syntaktických konstrukcí v textu), koherence (navazování, odkazování, tematické poslopnosti), členění textu (odstavec a další jednotky), vzájemné vztahy (citace, aluze, parafráze, intertextualita..)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- přednese krátký monologický projev (referát, proslov) s využitím základních principů rétoriky (umění přesvědčit, zaujmout, argumentovat).</li> <li>- vhodně se prezentuje, využívá i nonverbálních prostředků, obhájí před třídou svá stanoviska.</li> </ul>	3.r./6	Rétorika
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zpracuje z odborného textu výtah, anotaci, shrnutí apod.</li> <li>- vytvoří základní útvar odborného stylu (popisný, výkladový) vztahující se k jeho profesnímu zaměření., prokáže schopnost vyjadřovat se adekvátním způsobem o svém oboru.</li> <li>- orientuje se v lingvistické a literárněvědní terminologii.</li> </ul>	3.r./14	Odborný styl (zejména praktický odborný styl, styl příruček, formulářů, návodů, testy a jejich vyplňování). Literatura faktu. (Projekt – Odborný výklad/referát)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí při svém projevu adekvátní komunikační strategie, respektuje partnera, vhodně používá nonverbálních prostředků a správně je interpretuje i v řeči mluvčího, využívá i emocionální stránky, je schopen vyjádřit (i interpretovat) postoje neutrální, negativní i pozitivní</li> </ul>	4.r./10	Řeč, chování, komunikace (zdvořilost, verbální a neverbální prostředky, jzk. hra, humor) Humor a satira v české literatuře (např. Havlíček, Hašek, Poláček, Sirotko, V+W, Semafor, Divadlo Jára Cimrmana apod.)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- při analýze textů popíše zákl. rysy češtiny daného jazykového období a popíše jednoduše její vývoj, zejména současné vývojové tendence.</li> <li>- zná významné české lingvisty, ví, jakým způsobem (v jakém oboru) přispěli k vývoji českého jazyka.</li> </ul>	4.r./20	Vývoj jazyka, příbuzné jazyky, národní jazyk a jeho útvary, zákl. vývojové tendence. Významní čeští jazykovědci.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokáže svůj celkový přehled o sloh. postupech a specifických prostředcích uměl. stylu.</li> <li>- vystihne charakteristické znaky různých analyzovaných uměleckých textů a rozdílů mezi nimi (sémantika, kompozice, styl), aplikuje poznatky a dovednosti získané v předchozích tematických celcích.</li> </ul>	4.r./20	Umělecký styl, literární dílo, výstavba literárního díla (Projekt – Vybrané osobnosti 2. poloviny 20. století a jejich jazyk)

název předmětu:	první cizí jazyk (AJ, event. NJ, FJ)				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	3	3	3	4	<b>13</b>

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

- rozvíjet komunikativní kompetenci žáka/žákyně s ohledem na jejich budoucí profesní směřování.
- osvojení jazykových kompetencí vedoucích k dorozumívání v běžných situacích osobního i pracovního života, včetně schopnosti pracovat s informačními zdroji a technologiemi.
- hlavní důraz kladen na uplatňování principů Evropského jazykového portfolia (EJP)

### Charakteristika učiva

- vzdělávací oblast: Jazykové vzdělávání a komunikace
- 1.-3. ročník 3 hodiny týdně, 4.ročník 4 hodiny týdně
- žáci/žákyně seznámeni s EJP, zaznamenávání výsledků do jazykového pasu (včetně mimoškolních interkulturních zkušeností)
- osvojení řečových dovedností s návazností na základní vzdělávání (A2) na úrovni B1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky
- před uzavřením čtyřletého studia ověřeno předložením adekvátního osvědčení – mezinárodního certifikátu PET (event. FCE) pro jazyk anglický, ZD pro jazyk německý a DELF pro jazyk francouzský, popř. jinými mezinárodně uznávanými osvědčeními, nebo úspěšné absolvování závěrečné práce (struktura odpovídá výše uvedeným zkouškám)
- poslech: rozumí hlavním myšlenkám vysloveným spisovným jazykem o běžných tématech, rozumí smyslu mnoha rozhlasových a televizních programů týkajících se současných událostí a témat souvisejících s oblastmi osobního či profesního zájmu, pokud jsou vysloveny pomalu a zřetelně
- čtení: rozumí textům, které obsahují slovní zásobu užívanou v každodenním životě nebo vztahující se k jeho práci, rozumí popisům události, pocitům a přáním v osobním dopise
- ústní interakce: poradí si s většinou situací, které mohou nastat při cestování do dané jazykové oblasti, bez přípravy se zapojí do hovoru o tématech, o něž se zajímá nebo která se týkají běžného života
- samostatný ústní projev: jednoduše spojuje fráze, popíše své zážitky, události, přání, stručně odůvodní své názory a plány, vypráví příběh (např. obsah knihy či filmu)
- písemný projev: napíše jednoduché souvislé texty na dobře známá témata, píše osobní dopisy popisující zážitky a dojmy, obchodní dopis



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



### Pojetí výuky

- autodidaktické metody, motivace k dalšímu samostudiu (CD-ROM, internet, speciální jazyk. literatura apod.)
- dialogické metody při nácviku komunikativních dovedností souvisejících s profesní orientací žáků
- týmová, skupinová, projektová práce ukončena prezentací, stejně tak i výsledky prací samostatných
- návaznost výuky jazykové na výuku odborných předmětů (2 projektové dny ve 2.ročníku „Komunikace se zahraničním hostem v gastronomickém zařízení“)
- podporováno vědomí vícejazyčnosti (schopnost transferu)
- možnost upevnit a rozšířit komunikativní kompetence na zahraničních praxích, při účasti na mezinárodních projektech nebo navštěvováním speciálních kurzů vypsanych jazykovou školou
- od 3. ročníku možnost dalších hodin cizojazyčné konverzace, poznávací a odborné exkurze.
- konverzační soutěže (AJ, NJ, FJ), celostátní konverzační soutěž hotelových škol

### Hodnocení výsledků žáků

- vlastní sebehodnocení (EJP – viz výše)
- ústní zkoušení (formou konverzace na probrané téma)
- po ukončení lekce/tematického celku písemné opakování (min 50% úspěšnost)
- samostatné práce, prezentace projektů, výsledky skupinové či párové práce hodnoceny zejména ústně
- při celkové klasifikaci významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce cizího jazyka

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- žák/žákyně prokáže dosaženou úroveň svých jazykových a komunikativních dovedností v rámci tematických okruhů týkajících se
- mezilidských vztahů
- životního prostředí
- sociokulturních aspektů různých jazykových oblastí včetně ČR
- specifických témat daných zájmem, zaměřením a budoucími potřebami žáků, s ohledem na profesní orientaci žáků (gastronomie, hotelnictví, cestovní ruch)
- k rozvoji všech klíčových kompetencí přispívá celkové pojetí výuky ve vzdělávací oblasti Jazykové vzdělávání a komunikace (viz též Český jazyk a komunikace)

## ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	1./2.ročník	<b>Člověk a společnost (Mezilidské vztahy)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- žák/žákyně charakterizuje sebe, svou rodinu a přátele (osob. údaje, vzhled, zájmy, vztahy)</li> <li>- popíše průběh všedního i svátečního dne (včetně stravovacích zvyklostí – např. narozeninový dort, nedělní oběd), rozdělení rolí a prací v rodině</li> <li>- dle pokročilosti a vlastního výběru: sociální role, společenské problémy (např. závislosti, kriminalita, rasismus apod.)</li> </ul>	16	Já a moje okolí
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše svůj domov vč. okolí, umí pojmenovat základní zařízení bytu (se zaměřením na zařízení kuchyně, prostírání stolu), zhodnotí svou současnou situaci a zamyslí se nad vlastními plány do budoucna</li> <li>- porovná výhody a nevýhody bydlení na venkově a ve městě</li> <li>- dle stupně pokročilosti: aktuální bytová politika, problémy, možnosti hledání ubytování apod.</li> </ul>	15	Bydlení, domov
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí, jaké možnosti nakupování existují (typy obchodů a zákl. služeb, možnosti placení), charakterizuje svůj vztah k nakupování, zvláštní pozornost věnuje oddělení potravin</li> <li>- pohovoří o službách, které nabízí např. pošta či banka</li> <li>- navrhne oblečení pro různé příležitosti, zmíní i způsob oblékání v souvislosti s profesní orientací</li> </ul>	15	Nakupování, služby
<ul style="list-style-type: none"> <li>- nastíní možnosti využití volného času, vysvětlí, kterým aktivitám (zejména sportovním, kulturním) dává přednost</li> <li>- poukáže na negativní jevy (např. doping) a zhodnotí význam sportu a kultury pro rozvoj osobnosti (fyzický i duševní)</li> <li>- miniprojekt: moje party (pozvánka, program, pohoštění, nápojový lístek)</li> </ul>	25	Volný čas

<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Počet hodin</b>	<b>Tematický celek</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná druhy dopravních prostředků, názvy zemí důležitých pro danou jazykovou oblast</li> <li>- reaguje v rozhovoru na jednoduché otázky, umí vést telefonický rozhovor, napsat jednoduchý dopis, vzkaz, seznámení se základy moderních elektronických komunikačních metod (e-mail, www-stránky – i cizojazyčné).</li> <li>- praktická jazyková a průvodcovská cvičení</li> </ul>	25	Cestování
<ul style="list-style-type: none"> <li>- v průběhu celého ročníku osvojována základní slovní zásobu z oblasti gastronomie (cca 15-20%)</li> </ul>	průběžně	Gastronomie
	1./2. ročník	<b>Gastronomie</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- osvojí si základní odbornou terminologii, terminologii úpravy, zformuluje název do jídelního lístku, pokrm doporučí, popíše jeho úpravu</li> </ul>	28	Pokrm
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělí nápoje do základních skupin, vysvětlí způsob přípravy a servírování, charakterizuje nápojový lístek, doporučí vhodný nápoj k daným pokrmům</li> <li>- obeznámen/a s historií některých druhů nápojů (např. čaj, káva..)</li> <li>- praktické ukázky míchaných nápojů, prezentace absolventů zahraniční praxe</li> </ul>	18	Nápoje
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá základní terminologii, popíše způsob servírování,</li> <li>- na základě vlastních zkušeností z praxe informuje, jaký inventář již používali, charakterizuje základní pracovní povinnosti v rámci jednotlivých úseků podniku</li> </ul>	10	Inventář
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy snídaně a jejich způsob servírování</li> <li>- okomentuje strukturu jídelních lístků, samostatně je sestaví,</li> <li>- navrhne i slavnostní jídelníček (např. svatba, Vánoce, Velikonoce apod.)</li> </ul>	18	Snídaně, jídelní lístek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí, co tvoří základní nabídku kavárny (zejména druhy čajů a káv) a cukrárny (moučníky, poháry)</li> <li>- popíše činnost personálu i používaný inventář, uvede oblíbené kavárny svého města, přeloží recept na vybraný druh moučníku</li> <li>- rozšíření tématu: vídeňské, francouzské kavárny.</li> </ul>	12	Cukrárna, kavárna

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- na základě vlastních sociokulturních zkušeností charakterizuje výrazné odlišnosti kuchyní dané jazykové oblasti a kuchyně české</li> <li>- osvojí si i sociolingvistické odlišnosti daných jazyků ( např. rakouské němčiny, americké angličtiny)</li> </ul>	10	Národní kuchyně
	3. ročník	<b>Hotelnictví</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- osvojení základní terminologii z oblasti hotelnictví</li> <li>- popíše hotel (strukturou hotelu, hotel. personálu, jeho úkoly a kompetence, charakterizuje profesní a osobnostní předpoklady pro výkon příslušných povolání), hotel. pokoj, recepci, stravovací zařízení a možnosti dalších hotel. služeb.</li> <li>- zná pojem animace, navrhne možnosti volnočasových aktivit</li> <li>- metodické situace: rozhovory na recepci, telefonování, dialogy s hostem...</li> </ul>	50	Hotelnictví
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede a popíše základní druhy nemocí, návštěvu u lékaře a způsob léčby.</li> <li>- vyjmenuje hlavní lázeňské oblasti a druhy terapií</li> <li>- zformuluje svou představu zdravého životního stylu, uvede kladné i záporné příklady ze svého okolí</li> <li>- fakultativně např. diskuze o problematice vegetariánství a diet, klasické/alternativní medicíně</li> </ul>	12	Lázeňství
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí ostatní se svým dosavadním vzděláním, dalšími studijními plány</li> <li>- popíše svou nynější školu, její vybavení, odborné možnosti (praxe, stáže, odborné a jazykové kurzy), zhodnotí svůj výběr a přínos této školy pro profesní i společenskou orientaci.</li> <li>- vyjádří vztah ke své třídě i lidem v blízkém okolí</li> <li>- hotel Junior a školní restaurace - navrhne možnosti zlepšení</li> </ul>	14	Škola, hotel Junior

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- osvojí si grafickou úpravu obchodního dopisu dle platné normy dané země, sestaví jej (poptávka, objednávka, rezervace, storno), používá standardní obraty</li> <li>- připraví se na uchazečský pohovor, napíše strukturovaný životopis.</li> <li>- využívá a zvládá IT terminologii.</li> </ul>	20	Korespondence
	4. ročník	<b>Sociokulturní aspekty</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- průběžně seznamování s realii od 1.ročníku (se zaměřením na dílčí oblasti – např. bydlení, sport, škola, živ. styl)</li> <li>- samostatné prezentace studentů k tématu dle vlastního výběru</li> <li>- je seznámen s geografickou charakteristikou dané země (přírodní krásy, pohoří – v souvislosti s turistickými cíli), politickými a společenskými atributy (důležité instituce, státní zřízení, úřední jazyky, členění na správní celky, státní symboly, společenské události).</li> <li>- pohovoří o jiných charakteristikách a tradicích (dle vlastního výběru) v oblastech kultury, vědy, sportu apod.</li> <li>- doporučí vybrané turistické cíle a svou volbu zdůvodnit, popř. informovat o návštěvě dané země a svých zkušenostech</li> <li>- propojí téma s poznatky z oblasti gastronomie.</li> <li>- informuje o sociolingvistických aspektech (americká angličtina, rak. němčina apod.)</li> </ul>	40	Realie příslušných jazykových oblastí
<ul style="list-style-type: none"> <li>- podá pomocí mapy základní zeměpisnou charakteristiku, vybere klíčové momenty z historie (např. s ohledem na svátky a významné dny)</li> <li>- prokáže znalost několika turist.významných míst (UNESCO), vysvětlí, která místa by navštívil a proč</li> <li>- představí hlavní město jako polit. a kultur. centrum země, informuje o některých památkách (Hradčany, Královská cesta, Vyšehrad),</li> <li>- doporučí kulturní a sportovní akci, své doporučení zdůvodní.</li> </ul>	30	ČR, Praha
<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí polohu města v rámci ČR, prokáže základní historický a kulturní přehled (Jiří z Poděbrad, zámek, lázeňství.)</li> <li>- navrhne sportovní a kulturní program dle sezóny, doporučí ubytování a návštěvu restaurace pro různé kategorie hostů, zdůvodní jejich výběr</li> </ul>	15	Poděbrady

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede důvody cestování a nejběžnější cíle, vyjmenuje užívané dopravní prostředky, jejich výhody a nevýhody.</li> <li>- zhodnotí ubytovací možnosti, dle vlastního výběru pohovoří o předpokladech pro jednotlivé typy turismu v České republice a v zemích dané jazykové oblasti.</li> </ul>	15	Cestování
<ul style="list-style-type: none"> <li>- konkrétní detailní rozvržení učiva je v souladu s jednotně používanými učebními materiály splňujícími požadavky EJP</li> <li>- hodinová dotace umožňuje dosáhnou stejné úrovně výsledků u prvního i druhého cizího jazyka</li> </ul>		<b>Jazykové prostředky (lingvistické kompetence)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- žák produktivně ovládá zvukovou podobu daného jazyka, tj. nejen artikulaci jednotlivých hlásek, ale i suprasegmentální složky</li> </ul>		Zvuková stránka jazyka
<ul style="list-style-type: none"> <li>- žák si produktivně osvojil cca 2500 lexikálních jednotek týkajících se vybraných tematických okruhů a komunikativních situací. Zvládl základní způsoby obohacování slovní zásoby příslušného cizího jazyka. Účelně a pohotově používá překladové a nejběžnější výkladové slovníky. Receptivně se seznámil s teritoriálními rozdíly ve slovní zásobě daného jazyka.</li> </ul>		Slovní zásoba
<ul style="list-style-type: none"> <li>- žák zvládl pravopis i grafickou úpravu základních formálních textů (osobní dopis, obchodní dopis, strukturovaný životopis, dotazník apod.)</li> </ul>		Grafická stránka a pravopis
<p>věty hlavní a vedlejší, slovosled ve větě jednoduché, zákl. typy vedlejších vět a jejich slovosled</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřování záporu</li> <li>- vyjadřování modality, oznamovací, rozkazovací a podmínovací způsob</li> <li>- protějšky jednočlenných vět</li> <li>- polovětné konstrukce</li> </ul>		Gramatika Syntax



Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<p>Sloveso – základní časy ( AJ – přítomný, předpřítomný, minulý, předminulý, budoucí, prosté i průběhové formy, pravidelná a nepravidelná slovesa, souslednost časová)</p> <p>NJ – přítomný, budoucí, préteritum, perfektum, plusquamperfektum, pravidelná a nepravidelná slovesa)</p> <p>FJ – přítomný, jednoduchý budoucí, minulý složený, imperfektum, vyjadřování blízké budoucnosti, souslednost časová)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Infinitivy, participia</li> <li>- Trpný rod</li> <li>- Zvratná slovesa</li> <li>- Základní slovesné vazby</li> </ul> <p>Podstatná jména</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- členy, počitatelnost</li> <li>- nepravidelnost množného čísla</li> <li>- rod</li> <li>- analogie českých pádů</li> </ul> <p>Přídavná jména a příslovce</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stupňování pravidelné a nepravidelné, srovnávání</li> <li>- vztah přídavné jméno – příslovce</li> <li>- NJ – skloňování přídavných jmen</li> </ul> <p>Zájmena a číslovky</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osobní, zvratná, přivlastňovací, ukazovací (zástupná), neurčitá, vztažná zájmena</li> <li>- typy číslovek, vyjadřování kvantity, času (data, letopočty, zlomky..)</li> </ul> <p>Předložky</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osvojení předložek v rámci odlišného systému vyjadřování časových, prostorových a dalších vztahů</li> </ul> <p>Spojky souřadící a podřadící</p>		<p>Morfologie</p>

název předmětu:	druhý cizí jazyk				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	4	4	3	4	<b>15</b>

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

- rozvíjet komunikativní kompetenci žáka/žákyně s ohledem na jejich budoucí profesní směřování.
- osvojení jazykových kompetencí vedoucích k dorozumívání v běžných situacích osobního i pracovního života, včetně schopnosti pracovat s informačními zdroji a technologiemi.
- hlavní důraz kladen na uplatňování principů Evropského jazykového portfolia (EJP)

### Charakteristika učiva

- vzdělávací oblast: Jazykové vzdělávání a komunikace
- seznámení s EJP, zaznamenávání výsledků do **jazykového pasu** (včetně mimoškolních interkulturních zkušeností)
- osvojení řečových dovedností podpořeno zvýšenou hodinovou dotací, výstupní úroveň odpovídá stupni **B1** podle **Společného evropského referenčního rámce pro jazyky**
- před uzavřením čtyřletého studia ověřeno předložením adekvátního osvědčení – mezinárodního certifikátu PET (event. FCE) pro jazyk anglický, ZD pro jazyk německý, DELE pro jazyk španělský a DELF pro jazyk francouzský, popř. jinými **mezinárodně uznávanými osvědčeními**, nebo úspěšné absolvování školní jazykové pretestace (struktura odpovídá výše uvedeným zkouškám bez ústní části)
- poslech: rozumí hlavním myšlenkám vysloveným spisovným jazykem o běžných tématech, rozumí smyslu mnoha rozhlasových a televizních programů týkajících se současných událostí a témat souvisejících s oblastmi osobního či profesního zájmu, pokud jsou vysloveny pomalu a zřetelně
- čtení: rozumí textům, které obsahují slovní zásobu užívanou v každodenním životě nebo vztahující se k jeho práci, rozumí popisům událostí, pocitům a přáním v osobním dopise
- ústní interakce: poradí si s většinou situací, které mohou nastat při cestování do dané jazykové oblasti, bez přípravy se zapojí do hovoru o tématech, o něž se zajímá nebo která se týkají běžného života
- samostatný ústní projev: jednoduše spojuje fráze, popíše své zážitky, události, přání, stručně odůvodní své názory a plány, vypráví příběh (např. obsah knihy či filmu)
- písemný projev: napíše jednoduché souvislé texty na dobře známá témata, píše osobní dopisy popisující zážitky a dojmy, formální dopis, strukturovaný životopis



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



### Pojetí výuky

- **autodidaktické metody**, motivace k dalšímu samostudiu (CD-ROM, internet, prostředí OLAT a eTwinning, speciální jazyk. literatura apod.).
- **dialogické metody** při nácviku komunikativních dovedností souvisejících s profesní orientací žáků
- **týmová, skupinová práce, event. projektová práce** ukončena prezentací, stejně tak i výsledky prací samostatných
- **návaznost výuky jazykové na výuku odborných předmětů** (2 projektové dny ve 2.ročníku „Komunikace se zahraničním hostem v gastronomickém zařízení“)
- podporováno **vědomí vícejazyčnosti** (schopnost transferu)
- možnost upevnit a rozšířit komunikativní kompetence na zahraničních praxích, při účasti na mezinárodních projektech nebo navštěvováním speciálních kurzů vypsanych jazykovou školou
- poznávací a odborné exkurze ve spolupráci s ekonomickými předměty (projekt „Královská cesta“)
- konverzační soutěže (AJ, NJ, ŠJ,FJ), celostátní konverzační soutěž hotelových škol

### Hodnocení výsledků žáků

- vlastní **sebehodnocení (EJP – viz výše)**
- ústní zkoušení (**formou konverzace** na probrané téma)
- po ukončení lekce/tematického celku lekci písemné opakování (min 50% úspěšnost )
- samostatné práce, prezentace projektů , výsledky skupinové či párové práce hodnoceny zejména ústně
- při celkové klasifikaci významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce cizího jazyka

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- žák/žákyně prokáže dosaženou úroveň svých jazykových a komunikativních dovedností v rámci tematických okruhů týkajících se
- mezilidských vztahů
- životního prostředí
- sociokulturních aspektů různých jazykových oblastí včetně ČR
- specifických témat daných zájmem, zaměřením a budoucími potřebami žáků, s ohledem na profesní orientaci žáků (gastronomie, hotelnictví, cestovní ruch)
- k rozvoji všech klíčových kompetencí přispívá celkové pojetí výuky a způsob hodnocení ve vzdělávací oblasti Jazykové vzdělávání a komunikace (viz též Český jazyk a komunikace)

### ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	1.ročník	<b>Člověk a společnost (Mezilidské vztahy)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje sebe, svou rodinu a přátele (osob. údaje, vzhled, zájmy, vztahy)</li> <li>- popíše průběh všedního i svátečního dne (včetně stravovacích zvyklostí – např. narozeninový dort, nedělní oběd), rozdělení rolí a prací v rodině</li> <li>- dle pokročilosti a vlastního výběru: sociální role, společenské problémy (např. závislosti, kriminalita, rasismus apod.)</li> </ul>	28	Já a moje okolí
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše svůj domov vč. okolí, umí pojmenovat základní zařízení bytu (se zaměřením na zařízení kuchyně, prostírání stolu), zhodnotí svou současnou situaci a zamyslí se nad vlastními plány do budoucna.</li> <li>- porovná výhody a nevýhody bydlení na venkově a ve městě</li> <li>- dle stupně pokročilosti: aktuální bytová politika, problémy, možnosti hledání ubytování apod.</li> </ul>	26	Bydlení, domov
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí, jaké možnosti nakupování existují (typy obchodů a zákl. služeb, možnosti placení), charakterizuje svůj vztah k nakupování, zvláštní pozornost věnuje oddělení potravin</li> <li>- pohovoří o službách, které nabízí např. pošta či banka.</li> <li>- navrhne oblečení pro různé příležitosti, zmíní i způsob oblékání v souvislosti s profesní orientací</li> </ul>	27	Nakupování, služby
<ul style="list-style-type: none"> <li>- nastíní možnosti využití volného času, vysvětlí, kterým aktivitám (zejména sportovním, kulturním) dává přednost</li> <li>- poukáže na negativní jevy (např. doping) a zhodnotí význam sportu a kultury pro rozvoj osobnosti (fyzický i duševní)</li> <li>- miniprojekt: moje party (pozvánka, program, pohoštění, nápojový lístek</li> </ul>	27	Volný čas

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje druhy dopravních prostředků, názvy zemí důležitých pro danou jazykovou oblast</li> <li>- reaguje v rozhovoru na jednoduché otázky, umí vést telefonický rozhovor, napsat jednoduchý dopis, vzkaz, seznámení se základy moderních elektronických komunikačních metod (e-mail, www-stránky – i cizojazyčné)</li> <li>- praktická jazyková a průvodcovská cvičení</li> </ul>	28	Cestování
<ul style="list-style-type: none"> <li>- v průběhu celého ročníku osvojována základní slovní zásobu z oblasti gastronomie (cca 15-20%)</li> </ul>	průběžně	Gastronomie
	2. ročník	<b>Gastronomie</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- osvojí si základní odbornou terminologii, terminologii úpravy, zformuluje název do jídelního lístku, pokrm doporučí, popíše jeho úpravu</li> </ul>	42	Pokrm
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělí nápoje do základních skupin, vysvětlí způsob přípravy a servírování, charakterizuje nápojový lístek, doporučí vhodný nápoj k daným pokrmům</li> <li>- obeznámen s historií některých druhů nápojů (např. čaj, káva..)</li> <li>- praktické ukázky míchaných nápojů, prezentace absolventů zahraniční praxe</li> </ul>	18	Nápoje
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá základní terminologii, popíše způsob servírování,</li> <li>- na základě vlastních zkušeností z praxe informuje, jaký inventář již používali, charakterizuje základní pracovní povinnosti v rámci jednotlivých úseků podniku</li> </ul>	12	Inventář
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy snídaně a jejich způsob servírování</li> <li>- zná strukturu jídelních lístků, samostatně je sestaví,</li> <li>- navrhne i slavnostní jídelníček (např. svatba, Vánoce, Velikonoce apod.)</li> </ul>	30	Snídaně, jídelní lístek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí, co tvoří základní nabídku kavárny (zejména druhy čajů a káv) a cukrárny (moučníky, poháry).</li> <li>- popíše činnost personálu i používaný inventář, uvede oblíbené kavárny svého města, přeloží recept na vybraný druh moučníku</li> <li>- rozšíření tématu: vídeňské, francouzské kavárny.</li> </ul>	16	Cukrárna, kavárna

<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Počet hodin</b>	<b>Tematický celek</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- na základě vlastních sociokulturních zkušeností charakterizuje výrazné odlišnosti kuchyní dané jazykové oblasti a kuchyně české</li> <li>- osvojí si i sociolingvistické odlišnosti daných jazyků ( např. rakouské němčiny, americké angličtiny)</li> </ul>	18	Národní kuchyně
	3. ročník	<b>Hotelnictví</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- osvojení základní terminologii z oblasti hotelnictví</li> <li>- popíše hotel (strukturou hotelu, hotel. personálu, jeho úkoly a kompetence, charakterizuje profesní a osobnostní předpoklady pro výkon příslušných povolání), hotel. pokoj, recepci, stravovací zařízení a možnosti dalších hotel. služeb.</li> <li>- zná pojem animace, navrhne možnosti volnočasových aktivit</li> <li>- metodické situace: rozhovory na recepci, telefonování, dialogy s hostem...</li> </ul>	50	Hotelnictví
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede a popíše základní druhy nemocí, návštěvu u lékaře a způsob léčby.</li> <li>- vyjmenuje hlavní lázeňské oblasti a druhy terapií</li> <li>- zformuluje svou představu zdravého životního stylu, uvede kladné i záporné příklady ze svého okolí</li> <li>- fakultativně např. diskuze o problematice vegetariánství a diet, klasické/alternativní medicíně</li> </ul>	12	Lázeňství
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí ostatní se svým dosavadním vzděláním, dalšími studijními plány</li> <li>- charakterizuje svou nynější školu, její vybavení, odborné možnosti (praxe, stáže, odborné a jazykové kurzy), zhodnotí svůj výběr a přínos této školy pro profesní i společenskou orientaci.</li> <li>- vyjádří vztah ke své třídě i lidem v blízkém okolí.</li> <li>- hotel Junior a školní restaurace - navrhne možnosti zlepšení.</li> </ul>	14	Škola, hotel Junior
<ul style="list-style-type: none"> <li>- osvojí si grafickou úpravu obchodního dopisu dle platné normy dané země, sestaví jej (poptávka, objednávka, rezervace, storno), používá standardní obraty</li> <li>- připraví se na uchazečský pohovor, napíše strukturovaný životopis.</li> <li>- využívá a zvládá IT terminologii.</li> </ul>	20	Korespondence

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	4. ročník	<b>Sociokulturní aspekty</b>
<p>průběžně seznamování s realitami od 1.ročníku (se zaměřením na dílčí oblasti – např. bydlení, sport, škola, živ. styl)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- samostatné prezentace studentů k tématu dle vlastního výběru</li> <li>- je seznámen s geografickou charakteristikou dané země (přírodní krásy, pohoří – v souvislosti s turistickými cíli), politickými a společenskými atributy ( důležité instituce, státní zřízení, úřední jazyky, členění na správní celky, státní symboly, společenské události).</li> <li>- pohovoří o jiných charakteristikách a tradicích (dle vlastního výběru) v oblastech kultury, vědy, sportu apod.</li> <li>- doporučí vybrané turist. cíle a svou volbu zdůvodnit, popř. informovat o návštěvě dané země a svých zkušenostech</li> <li>- propojí téma s poznatky z oblasti gastronomie.</li> <li>- informuje o sociolingvistických aspektech (americká angličtina, rakouská němčina apod.)</li> </ul>	40	Realie příslušných jazykových oblastí
<ul style="list-style-type: none"> <li>- podá pomocí mapy základní zeměpisnou charakteristiku, vybere klíčové momenty z historie (např. s ohledem na svátky a významné dny)</li> <li>- prokáže znalost několika turist. významných míst (UNESCO), vysvětlí, která místa by navštívil a proč</li> <li>- představí hlavní město jako polit. a kultur. centrum země, informuje o některých památkách (Hradčany, Královská cesta, Vyšehrad),</li> <li>- doporučí kulturní a sportovní akci, své doporučení zdůvodní.</li> </ul>	30	ČR, Praha
<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí polohu města v rámci ČR, prokáže základní historický a kulturní přehled (Jiří z Poděbrad, zámek, lázeňství..)</li> <li>- navrhne sportovní a kulturní program dle sezóny, doporučí ubytování a návštěvu restaurace pro různé kategorie hostů, zdůvodní jejich výběr.</li> </ul>	15	Poděbrady



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Počet hodin</b>	<b>Tematický celek</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- uvede důvody cestování a nejběžnější cíle, vyjmenuje užívané dopravní prostředky, jejich výhody a nevýhody.</li><li>- zhodnotí ubytovací možnosti, dle vlastního výběru pohovoří o předpokladech pro jednotlivé typy turismu v České republice a v zemích dané jazykové oblasti.</li></ul>	15	Cestování
Jazykové prostředky (lingvistické kompetence) (viz 1. cizí jazyk)		





Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



název předmětu:	základy společenských věd				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	1	1	1	3

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

Obecným cílem je příprava studentů na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Směřuje především k pozitivnímu ovlivňování jejich hodnotové orientace tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými občany svého státu, a aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen ku vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch. Kultivuje jejich historické vědomí, a tak je učí hlouběji rozumět současnému dění, učí je uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet, nenechat se manipulovat a co nejvíce porozumět světu v němž žijí.

### Charakteristika učiva

Učivo je rozděleno do tematických celků, jež postupují od pochopení člověka coby individua (základy psychologie), přes proces jeho začlenění do společnosti (úvod do sociologie) až po uvědomění si globální odpovědnosti, problémů a možných řešení. Důraz na kladen na otázku politického života společnosti a participace v něm (stát, právo, politické subjekty, ideologie....).

### Pojetí výuky

Výuka probíhá formou:

- frontálního vyučování
- diskuze
- skupinové vyučování
- prezentace ve třídě
- exkurze
- projektové vyučování
- problémové úkoly
- hry a soutěže
- využívání informační a komunikačních technologií



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



### Hodnocení výsledků žáků

Studenti budou hodnoceni minimálně jednou za pololetí ústně, po dokončení každého tematického celku bude následovat písemný test (v případě rozsáhlejších celků i po jednotlivých částech-minimálně třikrát za pololetí). Součástí hodnocení bude také vypracování projektu a jeho prezentace, stejně jako zapojení do jednotlivých aktivit a obecně přístup studentů k probíraným tématům a předmětu jako celku. Důležitou roli hraje orientace studenta v aktuálním společenském dění, úroveň vyjadřování a schopnost logické argumentace.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Student dokáže:

- využívat svých společenskovedních vědomostí a dovedností v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického i filozoficko-etického rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů právního a sociálního charakteru
- získávat a kriticky hodnotit informace z různých zdrojů – z verbálních, ikonických (obrazy, fotografie, schémata, mapy...) a kombinovaných pramenů (např. film)
- formulovat věcně, pojmově a formálně správně své názory na sociální, politické, praktické, ekonomické a etické otázky, náležitě je podložit argumenty, debatovat o nich s partnery

## ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v moderních československých a českých dějinách 20. století</li> <li>- charakterizuje českou společnost a její strukturu</li> <li>- na příkladu vysvětlí význam procesu socializace</li> <li>- vysvětlí sociální nerovnost a chudobu, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry řešit sociální problémy</li> <li>- debatuje o pozitivěch i problémech multikulturního soužití</li> <li>- vysvětlí, proč jsou obě pohlaví rovnocenná (posoudí porušování rovnosti)</li> <li>- vymezí různé sociální útvary (referenční, primární, sekundární skupina)</li> <li>- sociální role, vztahy, funkce a problémy soudobé rodiny</li> <li>- objasní vliv prostředí na člověka</li> <li>- popíše frekventované sociální deviace a sociálně patologické jevy</li> </ul>	20 (2.)	<b>Člověk a společnost</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- posoudí funkci víry a náboženství v životě člověka</li> <li>- charakterizuje základní světová náboženství</li> <li>- objasní postavení církví a věřících v ČR</li> <li>- vysvětlí nebezpečnost náboženských sekt a fundamentalismu</li> <li>- identifikuje projevy a nebezpečí intolerance, rasismu, šikany, extremismu, terorismu</li> </ul>	12 (2.)	<b>Civilizace, víra a náboženství</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše pojem státu a národa</li> <li>- popíše vznik, vývoj, účel a funkci státu</li> <li>- objasní vznik a vývoj našeho státu (státní symboly, státní svátky)</li> <li>- rozliší různé formy státu, charakterizuje právní stát</li> <li>- uvede, jak lze získat a pozbyt české státní občanství</li> <li>- na příkladu rozliší hlavní hodnoty a rizika ohrožení demokracie</li> <li>- rozliší problémy, se kterými se potýkají etnické skupiny žijící v ČR</li> </ul>	8 (3.)	<b>Stát a národ</b>

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje podstatu evropské integrace, význam a cíle Evropské unie</li> <li>- zhodnotí, jak ovlivňuje zapojení ČR do EU život občanů</li> <li>- objasní postavení ČR v soudobé Evropě a světě</li> <li>- uvede významné mezinárodní organizace a jejich cíle (zapojení ČR)</li> <li>- rozliší základní globální problémy, současné konflikty a navrhne řešení</li> <li>- zhodnotí kladné a záporné dopady globalizace na život občanů ČR</li> <li>- dovede kriticky přistupovat k masovým médiím</li> </ul>	6 (3.)	<b>Soudobý svět, Evropská integrace a mezinárodní společenství</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní základní právní pojmy</li> <li>- charakterizuje systém práva v ČR, právní řád a právní normy</li> <li>- vysvětlí základní právní skutečnosti a vztahy</li> <li>- popíše soustavu soudů v ČR</li> <li>- vysvětlí rozdíl mezi státní správou a samosprávou</li> <li>- objasní roli práva v životě společnosti</li> <li>- definují, co je správní řízení a popíše jeho stádia</li> <li>- popíše systém veřejné správy</li> <li>- zvládají pravidla pro řešení stížností a oznámení</li> </ul>	6 (3.)	<b>Člověk a právo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- mají představu o řízení před soudem 1. stupně</li> <li>- charakterizují formy rozhodnutí soudu a opravné prostředky</li> <li>- popíše řízení odvolacího soudu</li> <li>- porovná náplň činnosti policie, státního zastupitelství, soudů</li> </ul>	3 (3.)	<b>Občanské právo procesní</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizují základní zásady trestního řízení</li> <li>- vysvětlí, co je obžaloba, rozsudek a trestní příkaz</li> <li>- popíše průběh trestního řízení a jeho subjekty</li> </ul>	4 (3.)	<b>Trestní právo</b>

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí funkci ústavy a ústavních principů</li> <li>- na příkladech doloží, co definuje Ústava ČR</li> <li>- zdůvodní dělbu státní moci v demokratických státech</li> <li>- charakterizuje a popíše hlavní subjekty státní moci v ČR</li> <li>- objasní proces tvorby a schvalování zákonů v ČR</li> <li>- vysvětlí rozdíly mezi různými volební systémy</li> </ul>	5 (3.)	<b>Ústavní právo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vymezí pojmy politika, politický režim</li> <li>- vysvětlí podstatu a funkce ideologie</li> <li>- na příkladech rozpozná charakteristiky základních politických ideologií</li> <li>- vysvětlí význam politických stran a politické plurality</li> <li>- charakterizuje současný český politický systém</li> <li>- rozliší jednotlivé politické strany a jejich politickou orientaci</li> <li>- orientuje se v odlišnosti voleb do parlamentu a do krajských (obecních) zastupitelstev</li> <li>- na příkladech vymezí pojem a projevy občanské společnosti</li> </ul>	15 (4.)	<b>Politika, ideologie, politické subjekty a participace občanů v politickém životě</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí jaké otázky řeší filozofie,</li> <li>- dovede používat vybraný pojmový aparát,</li> <li>- dokáže pracovat s jemu obsahově a formálně dostupným textem,</li> <li>- debatuje o základních filozofických a etických otázkách</li> <li>- rozpozná logicky správnou argumentaci</li> </ul>	15 (4.)	<b>Člověk a praktická filozofie</b>

název předmětu:	aplikovaná psychologie				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	0	1	0	1

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

Předmět aplikovaná psychologie učí žáky uvědomovat si a prožívat vlastní identitu, i se zřetelem na profesní zaměření, cítit identitu druhých. Rozvíjí sociálně komunikativní kompetence. Kultivuje emoční prožívání sebe sama i druhých. Vede k osvojení zásad týmové práce, hlavně v oblasti psychologických aspektů vedení a řízení. Vede ke kritickému ztotožnění s principy, normami a pravidly kulturního chování a vyjadřování ve společenských a pracovních situacích. Vede k osvojení zásad duševní hygieny a celoživotní odpovědnosti za své biopsychosociální zdraví.

### Charakteristika učiva

Předmět vychází ze vzdělávací oblasti RVP společenskovední vzdělávání, ale vzhledem ke své obsahové specifikaci je ve ŠVP zařazen do vzdělávací oblasti Komunikace ve službách. V předmětu se žáci seznámí se základními pojmy sociální psychologie a psychologie osobnosti s cílem pochopit praktické možnosti jejich využití v osobním životě, v mezilidských vztazích a v pracovním prostředí. Vyučování vede žáky k osvojení zásad duševní hygieny, zdravého životního stylu, aby se péče o biopsychosociální zdraví stala součástí jejich hodnotové orientace. Žák si osvojuje psychologické aspekty komunikace se zákazníkem, profesní vystupování a zásady společenské etikety.

### Pojetí výuky

Ve výuce je kladen důraz na přípravu jedince pro praktický život (osobní i profesní), nikoliv na sumu teoretických poznatků. Učivo si žák osvojuje na základě sociálně komunikativního učení, analýzy příkladů a modelových situací, činnostního učení a autodidaktických metod. Předmět je součástí společenskovední složky kurikula a navazuje na předmět základy společenských věd. Výuka bude probíhat celoročně v dotaci 1 hodina týdně ve 3. ročníku.

### Hodnocení výsledků žáků

Vzhledem k pojetí předmětu je hodnocen aktivní přístup žáka k výuce, zpracování a prezentace zadaných úkolů a vlastní kreativita žáka.



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Aplikovaná psychologie je součástí společenskovední složky kurikula. Navazuje na předmět základy společenských věd. Prolínají jím všechna průřezová témata. Předmět rozvíjí následující klíčové kompetence:

**Komunikativní** – absolventi jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně ke komunikační situaci a vhodně se prezentovat, účastnit se aktivně diskusí, respektovat názory druhých, vyjadřovat se v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

**Sociální** – absolventi jsou schopni adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky, pracovat v týmu, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

**Personální** – absolventi jsou připraveni posuzovat reálně své duševní možnosti, odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, stanovovat si cíle podle svých schopností, pečovat o své duševní zdraví.

**Kompetence k pracovnímu uplatnění** – absolventi umí vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, dokáží využívat poradenských služeb.

## ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žák / žákyně: pochopí praktické možnosti využití poznatků psychologie v osobním i společenském a profesním životě osvojí si základní techniky péče o duševní zdraví	2	1. Psychologie v praxi
		2. Sociální psychologie
chápe mechanismy socializace a její důsledky pojmenuje svou sociální roli učí se nalézt ve společnosti své místo učí se žít s ostatními rozumí pojmu sebekoncepce a aspirační úroveň osvojí si zásady týmové práce zhodnotí výhody a nevýhody jednotlivých typů vedení uvede příklady úspěšného a neúspěšného týmu	6	2.1. Člověk v lidském společenství
zná teoretické a praktické zásady interakce a komunikace chápe komunikaci jako základní prostředek partnera ovládá nonverbální komunikaci, rozlišuje vhodné a nevhodné prvky debatuje o manipulativních taktikách komunikace ovládá zásady profesního vystupování a společenského chování popíše vhodné společenské chování v dané situaci popíše národní zvyklosti a tradice etnik a vysvětlí, jak se odrazí ve způsobu komunikace	8	2.2. Profesní komunikace a společenská hygiena
zdůvodní význam zdravého životního stylu vysvětlí, jak aktivně chránit své duševní zdraví objasní důsledky soc. patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti	2	2.3. Sociálně patologické jevy
		3. Psychologie osobnosti



<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Počet hodin</b>	<b>Tematický celek</b>
porozumí vlastní rozvíjející se osobnosti objasní pojem osobnost debatuje o faktorech utvářejících osobnost zná základní typologie osobnosti osvojí si techniky poznávání osobnosti	6	3.1. Poznávání osobnosti
osvojí si techniky poznávání osobnosti klienta rozpozná typy klientů, reaguje na projevy jejich chování a snaží se předcházet konfliktům vysvětlí pojem konflikt a osvojí si taktiky zdolávání dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení stresových a konfliktních situací řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta	8	3.2. Osobnost klienta

název předmětu:	dějepis				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	2	0	0	0	2

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

Cílem dějepisu na odborné škole je kultivovat historické vědomí žáků tak, aby porozuměli lépe své současnosti. Proto je v rozpisu učiva věnováno více prostoru dějinám doby nové a nejnovější,

- žáci se učí přihlížet k postižení příčin a následků událostí a jevů, k jejich hodnocení a oceňování, k historické zkušenosti a poučení z dějin,
- žáci se učí odstraňovat mýty a předsudky, porozumět jiným lidem a pěstovat solidaritu s lidmi celého světa,
- učí se dovednosti vyhledávat různé zdroje informací o historii, pracovat s nimi a kriticky je hodnotit, systematizovat různorodé historické informace, s nimiž se žáci v životě setkávají /masmédia, obecná výměna informací.../, dějepis má významnou úlohu pro rozvoj jeho občanských postojů a samostatného myšlení,
- žáci se učí být kritičtí, odpovědní a schopní tvořit si samostatný úsudek založený na nezbytných faktografických znalostech a intelektových dovednostech.

### Charakteristika učiva

Učivo tvoří výběr z obecných / hlavně evropských / a českých dějin. Je respektován chronologický postup, hodinová dotace činí 2 hodiny týdně pro 1.ročník. Upřednostňují se dějiny 19. a 20. století, protože dějiny moderní společnosti jsou zvláště důležité k tomu, aby žáci lépe porozuměli své současnosti. Dále je dáván důraz na zařazení událostí a jevů do širších a dlouhodobých souvislostí, zaujímání názorů a postojů k minulosti.

Do výuky je zařazena i regionální historie.

Předmět vychází ze vzdělávací oblasti RVP společenskovední vzdělávání.

### Pojetí výuky

Výuka probíhá formou:

- frontální vyučování
- skupinové vyučování a kooperativního učení

- prezentace ve třídě, v muzeu, v pamětní síni
- exkurze
- projektová práce
- problémové úkoly
- práce s klíčovými výroky
- didaktické hry a soutěže
- při všech strategiích výuky jsou používány prostředky ICT

#### Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení je kladen důraz na schopnost žáků samostatně myslet, na schopnost kritického úsudku, na hloubku porozumění učivu, na schopnost pracovat s texty různého charakteru, debatovat o dějinách a jejich variabilním výkladu i na zájem o předmět. Hodnocení výsledků žáka je vyjádřeno klasifikací, jejíž součástí je – zpracování projektu a jeho prezentace, průběžné ústní zkoušení, didaktické testování dovedností a schopností, aktivita ve výuce, vyjádření názoru na základě znalostí a dovedností .

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Dominantní v souvislosti s předmětem DĚJEPIS je průřezové téma Občan v demokratické společnosti. Dějepis přispívá k tvorbě právního vědomí, k posílení spoluodpovědnosti jedince za utváření současnosti, za důsledné zachovávání zákonnosti včetně dodržování a aktivního prosazování kodexu lidských práv a svobod. Objasňuje příčinonásledné vztahy. Přispívá k pěstování citového, vnitřního vztahu žáků k akceptaci pozitivních kvalit, jež jsou vyjadřovány pojmy humanismus, demokracie, svoboda, osobní zodpovědnost, spravedlnost i mezinárodní porozumění.

S předmětem DĚJEPIS i okrajově souvisí průřezové téma ČLOVĚK A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ. Nejde jenom o problematiku ochrany umělecko-historických památek, ale předmět zpřístupňuje žákům způsob života lidí v minulosti, který se utvářel také v závislosti na charakteru jejich pracovního, životního, kulturního a přírodního prostředí v různých etapách vývoje lidstva.

Mezipředmětové vztahy: Předmět DĚJEPIS se vztahuje k dalším předmětům kurikula: základy společenských věd, základy práva, dějiny kultury, literární výchova, zeměpis cestovního ruchu, cestovní ruch, společenskovědní seminář a průvodcovská činnost.



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



Přínos DĚJEPISU ke klíčovým kompetencím

Komunikativní kompetence – absolventi jsou schopni zpracovávat jednoduché texty na historická i současná témata s použitím historické terminologie, písemně zaznamenávat podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí /historických pramenů a literatury apod./

Personální kompetence – absolventi jsou připraveni efektivně se učit a pracovat, využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností.

Sociální kompetence – absolventi jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy – absolventi porozumí zadání úkolu a určí jádro problému, získávají informace potřebné k řešení problému a kriticky je hodnotí, navrhnou způsob řešení, varianty, podávají zdůvodnění, vyhodnotí a ověří správnost zvoleného postupu, uplatňují při řešení různé metody myšlení, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívají zkušeností a vědomostí nabytých dříve.

Pracují s prostředky informačních a komunikačních technologií a informace kriticky hodnotí.

## ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žák/žákyně: - vysvětlí smysl poznávání minulosti a variabilitu jejích výkladů.	1	<b>Úvod</b> Člověk v dějinách
- se orientuje v kulturách Středomoří a objasní kulturní přínos antiky, judaismu a křesťanství jako základu evropské civilizace, popíše specifika antické demokracie.	6	<b>Starověk</b> Středomoří Antika a její dědictví
- umí zařadit národní dějiny do evropského kontextu, má základní představu, jakým historickým vývojem vznikl evropský kulturní okruh a rozumí postavení a kritice církve, - dovede charakterizovat přínos středověku / vznik trhu, základ dnešních států.../	6	<b>Středověk</b> Základy středověké společnosti Raně středověká Evropa Idea impéria a universalismu Počátky a rozvoj české státnosti Stát, církev a hereze
- vysvětlí podstatné změny v raném novověku, objasní nerovnoměrnost historického vývoje v Evropě a určí rozdílný vývoj politických systémů, objasní význam osvícenství.	9	<b>Raný novověk</b> Humanismus a renesance Evropská expanze Evropská krize - Habsburkové Války v Evropě Reformace a protireformace Absolutismus a parlamentarismus Nerovnoměrný vývoj Evropy Osvícenství

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí boj za občanská a národní práva a vznik občanské společnosti, popíše vznik novodobého českého národa a jeho úsilí o emancipaci, popíše česko-německé vztahy a postavení Židů a Rómů ve společnosti 18.a 19.stol., srovnává podmínky všedního života různých společenských skupin majorit a minorit ,</li> <li>- vysvětlí, jak vznikla společnost založená na občanských svobodách a právech, vysvětlí, že člověk je svobodná, lidskými právy obdařená bytost, jednající však v omezených historických podmínkách, objasní způsob vzniku Itálie a Německa a vysvětlí proces modernizace společnosti, popíše počátky moderních ekologických problémů, popíše rozdělení světa mezi evropské velmoci.</li> </ul>	16	<p><b>Novověk – 19. století</b>          Velké občanské revoluce, americká a francouzská,          Rok 1848-1849 v Evropě a v českých zemích          Napoleonská Francie a Evropa          Národní hnutí v Evropě a u nás          Česko-německé vztahy          Dualismus v habsburské monarchii          Vznik národních států-Itálie, Německo          Modernizace společnosti – průmyslová revoluce,          urbanizace, demografický vývoj, sociální struktura          společnosti, sociální zákonodárství, důsledky          industrializace, věda a technika          Evropská koloniální expanze</p>

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí rozdělení světa v důsledku koloniální expanze a rozpory mezi velmocemi, charakterizuje změny ve světě po 1.světové válce a charakterizuje fungování moderní demokracie v meziválečném Československu,</li> <li>- objasní vývoj česko-německých vztahů, vysvětlí projevy a důsledky hospodářské krize, charakterizuje fašismus, nacismus, rozpozná totalitní tendence a principy, popíše komunismus a jeho specifika v Rusku a SSSR, orientuje se v mezinárodních vztazích v letech 1918 – 1939,</li> <li>- určí cíle válčících stran v 2.světové válce, debatuje o zřudnosti válečných zločinů a holocaustu, popíše formy boje Čechů a Slováků za svobodu, popíše uspořádání světa po 2.světové válce a objasní důsledky pro Československo, diskutuje o dopadech války na civilní obyvatelstvo, o potrestání viníků a o úloze významných osobností, vysvětlí pojmem studená válka a popíše její projevy a důsledky, charakterizuje komunistický režim u nás a celém komunistickém bloku,</li> <li>- popíše vývoj ve svobodném světě, objasní problémy třetího světa a debatuje o historických kořenech dnešních globálních problémů, vysvětlí rozpad sovětského bloku, popíše evropské integrační procesy a jejich problémy v historii i současnosti, uvede příklady úspěchů vědy a techniky ve 20.století.</li> </ul>	20	<p><b>Novověk – 20. století</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Koloniální expanze</li> <li>- 1.světová válka</li> <li>- Bolševismus v Rusku</li> <li>- Naše země za světové války, první odboj</li> <li>- Vznik ČSR</li> <li>- Československo v letech 1918-1939</li> <li>- Velká hospodářská krize</li> <li>- Autoritativní a totalitní režimy v Evropě</li> <li>- Mezinárodní vztahy ve 20.a 30. letech</li> <li>- Druhá světová válka</li> <li>- Československo za války</li> <li>- Druhý čs. odboj</li> <li>- Válečné zločiny, holocaust</li> <li>- Důsledky války</li> <li>- Svět v blocích – poválečné uspořádání světa a Evropy</li> <li>- Československo 1945-1947</li> <li>- Studená válka</li> <li>- Komunistická diktatura v Československu a její vývoj</li> <li>- Demokratický svět, USA</li> <li>- Sovětský blok, SSSR</li> <li>- Třetí svět</li> <li>- Dekolonizace</li> <li>- Konec bipolarity Východ-Západ</li> <li>- Problémy současného světa</li> </ul>
	6	Průběžné opakování a exkurze

název předmětu:	literární výchova				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	2	2	2	2	8

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je přispět ke kultivaci žáka, utvářet kladný vztah k duchovním hodnotám a kulturnímu dědictví, vést žáka ke čtenářství, rozvíjet sociální a občanské kompetence, pomáhat formovat jeho postoje a hodnoty nejen v oblasti umělecké. Z hlediska afektivních cílů vzdělávání směřuje ke kultivaci emočního prožívání žáků, včetně prožívání a vnímání estetického.

### Charakteristika učiva

Předmět vychází ze vzdělávací oblasti RVP estetické vzdělávání a je v úzkém sepětí se vzdělávací oblastí RVP jazykové vzdělávání a komunikace. Učivo je řazeno chronologicky a podle stěžejních uměleckých směrů uplatňujících se v literární tvorbě určitého období. Důraz je kladen na identifikaci dominantních znaků literatury dané doby, na zařazení typických děl a stěžejních osobností do širších a dlouhodobých souvislostí, na zaujímání vlastních názorů. Těžiště učiva spočívá v práci s literárními texty. Učivo úzce souvisí s předmětem český jazyk a komunikace. Hodinová dotace činí 2 hod. týdně v 1. -4. roč.

### Pojetí výuky

Protože těžiště učiva spočívá v práci žáka s literárními texty, výuka probíhá formou: sociálně komunikativního učení, skupinového vyučování, činnostně orientovaného učení (práce s textovým, obrazovým a zvukovým materiálem), autodidaktických metod, projektových metod, veřejných prezentací žáka a frontálního vyučování.

### Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků žáka je vyjádřeno klasifikací, jejímiž dílčími částmi jsou: zpracování projektu a jeho prezentace, aktivita ve výuce, analýza literárního textu a testy osvojených vědomostí, dovedností a schopností.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Předmět je součástí estetické složky kurikula. Prolíná jím hlavně průřezové téma Člověk v demokratické společnosti. Literární výchova přispívá k rozvoji kompetencí:

Občanské kompetence – absolventi si uvědomují vlastní kulturní a národní identitu, přistupují s aktivní tolerancí k identitě jiné kultury.

Absolventi jsou hrdí na tradice a hodnoty svého národa, chápou jeho minulost a současnost ve světovém kontextu. Umí myslet kriticky, tvoří si vlastní úsudek a jsou schopni o něm diskutovat s druhými.





Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



Komunikativní k.- absolventi jsou schopni formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle. Aktivně se účastnit diskusí a obhajovat své názory, respektovat názory druhých. Pracovat s informacemi, získávat informace z otevřených zdrojů.

Sociální k. – absolventi jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností a projektů.

Personální k. – absolventi jsou schopni se efektivně učit a pracovat, vyhodnocovat dosažené výsledky, využívat zkušeností druhých, zvažovat názory druhých, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností.

### ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<p>Žák /žákyně: zná a dovede používat základní literárněvědní terminologii            rozliší text literárněteoretický, literárněhistorický a literárněkritický            rozezná žánrový charakter textu            rozezná umělecký text od neuměleckého            analyzuje výstavbu textu            identifikuje v textu námět, téma a motiv            rozpozná specifické prostředky bás. jazyka</p>	16	1. Literatura jako druh umění
<p>pozná základní útvary lidové tvorby            chápe kořeny lid. tvorby a její bezprostřední spojení s životem člověka a společnosti</p>	3	2. Ústní lidová slovesnost
<p>se orientuje ve vývoji č. a sv. literatury            prokáže základní přehled o vývojovém kontextu české a světové literatury            identifikuje podle charakteristických rysů základní literární směry a hnutí            přiřadí text k příslušnému literárnímu směru            zařadí typická díla do literárního směru a příslušného historického období            konkrétní literární díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů            při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a jazykového vyučování            rozliší autora, vypravěče, postavy            rozezná typy promluv            nalezne v textu potřebné informace            vystihne hlavní sdělení textu            interpretuje text            debatuje o textu            vyjádří vlastní prožitky z daných textů nebo děl            zhodnotí význam díla pro daný směr            zhodnotí význam autora pro dobu, v níž žil            zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace</p>	<p>10 10 12 5 10 12 20 14 20 12 16 8 15 15 15 5</p>	<p>3. Vývoj české a světové literatury v kulturních historických souvislostech:            literatura starověku            literatura středověku            literatura renesance a humanismu            literatura baroka            literatura klasicismu a osvícenství            literatura preromantismu a romantismu            realistická literatura            nové podoby literatury konce 19. a poč. 20. stol.            literární avantgarda            moderní próza 1. pol. 20. stol.            tradiční próza 1. pol. 20. stol.            drama 1. pol. 20. stol..            tendence světové literatury po r. 1945            tendence české poezie po r. 1945            tendence české prózy po r. 1945            tendence českého dramatu po r. 1945</p>



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Počet hodin</b>	<b>Tematický celek</b>
samostatně vyhledává informace dovede využít informací získaných v odborném textu i z otevřených zdrojů vyjádří vlastní prožitky z četby zvolených děl posoudí vývojové změny v rámci literárního žánru, druhu, útvaru apod. prezentuje vlastní i týmovou práci	24	4. Projektové činnosti

název předmětu:	základy přírodních věd				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	2	0	0	0	2

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je učit žáky využívat přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí,

- logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy,
- pozorovat, popsat a vysvětlit podstatu přírodních jevů, provádět experimenty a měření, zpracovávat a vyhodnocovat získané údaje,
- komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko, využívat získané informace v diskusi k přírodovědné a odborné tematice,
- porozumět základním vztahům a souvislostem mezi živou a neživou přírodou,
- rozumět základním biologickým a ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě, zhodnotit vliv činností člověka na složky životního prostředí a způsoby jeho ochrany
- posoudit chemické a fyzikální vlastnosti látek, klasifikovat chemické látky, znát jejich vlastnosti a chování, posoudit jejich nebezpečnost a vliv na živé organismy,
- získat motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti,
- získat pozitivní postoj k přírodě,
- motivovat k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti.

### Charakteristika učiva

Učební osnova vychází ze vzdělávací oblasti Přírodovědné vzdělávání a v rámci mezipředmětových vztahů a uplatnění komplexního přístupu k pochopení přírodních jevů a zákonitostí jsou do učiva zahrnuty základní okruhy chemického, biologického, ekologického a fyzikálního vzdělávání. Sled tematických celků a jejich hodinová dotace 3 hodiny týdně v 1.ročníku je přizpůsobena potřebám konkrétního studijního oboru a hlavnímu průřezovému tématu Člověk a životní prostředí. Důraz je kladen na environmentální výchovu s cílem formování žádoucích vztahů k životnímu prostředí a utváření vlastních názorů, postojů a hierarchie životních hodnot v souladu s myšlenkami trvale udržitelného rozvoje. V pojetí biologického vzdělávání se zdůrazňuje zejména problémový přístup a vazby na životní prostředí, učivo obsahuje i potřebný humanitní aspekt a dokládá vzájemnou souvislost mezi přírodou a společností. V chemickém a fyzikálním vzdělávání je vedle základních vědomostí a dovedností /např. charakteristika struktury látek, jejich chemických a fyzikálních vlastností, definování vztahu síly a pohybu, znalost podstaty přeměny energie, znalost podstaty přírodních jevů a jejich zákonitostí,.../ upřednostněn rozvoj schopností aplikace poznatků v odborném vzdělávání, v praxi i v každodenním životě s akcentem na ekologii. V mezipředmětových vazbách je posíleno vědomí, že člověk působí na své



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



okolí nejen svou cílenou činností a prací, ale je sám vystaven působení cizorodých látek v prostředí, vnějšímu silovému působení, přijímá a vydává teplo, uskutečňuje výměnu plynů mezi vnějším a vnitřním prostředím při dýchání, při jídle dochází k přeměně látek a energií, člověk si s prostředím vyměňuje i poznatky a informace, tudíž vzájemné komplexní působení faktorů vnějšího prostředí je podmínkou pro život. Učivo předmětu navazuje na další oblasti odborného vzdělávání, zejména na předmět nauka o výživě / vlivy prostředí na zdravotní stav organismu /, ale i na blok ekonomických předmětů / zejména v celcích zaměřených na ekologizaci provozu gastronomických zařízení /, na základy práva / seznámení se základními ekonomickými a právními nástroji v péči o životní prostředí /, ale i na matematiku / numerické aplikace při řešení úloh v přírodovědné oblasti /.

### Pojetí výuky

#### Formy výuky:

- frontální výuka
- metoda projektového vyučování
- pozorování, pokus
- využívání informačních technologií, práce se zdroji informací
- metody činnostně zaměřené, praktická cvičení
- dialogové slovní metody
- využití motivačních činitelů
- týmová práce a kooperace
- hry a soutěže
- exkurze

### Hodnocení výsledků žáků

- po probrání určitých tématických celků písemné testy
- průběžné ústní zkoušení
- hloubka porozumění poznatkům
- schopnost aplikace poznatků při řešení problémů, aktivní přístup při řešení úkolu
- míra využití fyzikálního vzdělávání při objasňování jevů v přírodě i každodenním životě
- diskuse ke konkrétním chemickým problémům a návrhy řešení spojených s jejich obhajobou
- diskuse k řešení ekologických problémů, návrhy řešení a jejich efektivita
- míra osvojení dovedností při praktických cvičeních
- práce se zdroji informací

- prezentace výsledků vlastní práce spojená se sebehodnocením a vzájemným hodnocením
- vyhodnocení dílčích a celoročních projektů s přírodovědnou tematikou / projekty jednotlivých žáků i projekty týmové /
- 

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žák/žákyně zná základy ekologie a ochrany životního prostředí a využívá je k získání komplexního pohledu na tuto problematiku. Orientuje se v možnostech ochrany životního prostředí a je si vědom odpovědnosti každého jedince za stav životního prostředí. Formuje si žádoucí vztahy k prostředí a přenáší si je do občanského i profesního života. Dominantním průřezovým tématem „Člověk a životní prostředí“ a „Člověk a svět práce se samozřejmě prolínají stěžejní části ostatních průřezových témat / „Občan v demokratické společnosti“ a „Informační a komunikační technologie“ / Z hlediska prostoupení hlavního průřezového tématu „Člověk a životní prostředí“ celou oblastí Přírodovědného vzdělávání je kladen důraz na budování takových postojů a hodnotových orientací žáků, na jejichž základě budou utvářet svůj budoucí životní způsob a styl v mezích udržitelného rozvoje a ekologicky přijatelných hledisek. Ekologická hlediska jsou uplatňována v běžném provozu školy / důsledné třídění odpadů a zajištění jejich odvozu a recyklace firmou orientující se právě na důslednou recyklaci odpadů, šetření vodou a energií, respektování zásad úspornosti a hospodárnosti s veškerými zdroji, zákaz kouření v celé školní budově, nástěnky s ekologickou tematikou a jejich průběžná aktualizace,... / a jsou tak základem pro odpovědné vlastní jednání žáků i v dospělosti. Škola je též zapojena do sítě škol s ekologickou výchovou / M.R.K.E.V.-Metodika a realizace komplexní ekologické výchovy / a spolupráce v tomto směru umožňuje získat žákům větší motivaci ke zlepšení stavu životního prostředí a přijímat odpovědnost za jeho údržbu a ochranu.

Rozvoj klíčových kompetencí:

- komunikativní kompetence jsou rozvíjeny v rámci průřezových témat na základě obhajoby názorů a postojů v rámci diskuse,
- žák/žákyně používá přírodovědnou terminologii, jasně, věcně správně a srozumitelně formuluje své myšlenky a názory, které je schopen obhájit a náležitě je podložit argumenty,
- zpracovává texty s odbornou tematikou a zaznamenává podstatné myšlenky a údaje jednak z textů, ale i z přednášek, besed a diskusí,
- sociálně komunikativní aspekty učení jsou dány možností prezentace vlastní nebo týmové práce, kde jsou rozvíjeny i mezilidské vztahy
- využívání informačních technologií je směřováno k jejich uplatnění pro vytváření tematických celků / samostatných prací, veřejných prezentací a řešení přírodovědných problémů /
- Zná způsoby ochrany zdraví a životního prostředí a je schopen adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je ovlivňovat
- občanské kompetence jsou rozvíjeny samostatností, aktivitou a iniciativou v jednání a odpovědností v dodržování zákonů a pravidel chování a jednáním v souladu s morálními principy
- pro rozvoj odborných kompetencí je kladen důraz na dovednost analyzovat a řešit problémy především s uplatněním využití přírodovědných poznatků v občanském životě, tedy běžně pracovat s chemickými a fyzikálními veličinami, jejich jednotkami, aktivně používat a osvojit si základní pojmy, zákonitosti, terminologii a chemické názvosloví, využívat přínos fyzikálního vzdělávání při objasňování jevů v přírodě i každodenním životě



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



- provádět veškeré činnosti ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
- dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami s ohledem na životní prostředí
- pečlivě zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti vliv na životní prostředí i možné sociální dopady
- orientovat se v nástrojích péče o životní prostředí / ekonomické nástroje, právní ochrana, realizace péče o životní prostředí,.../
- vést přehled o mezinárodní spolupráci v péči o životní prostředí
- pozitivní postoj k přírodě prostoupit celým občanským i profesním životem

### ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<p>Žák/žákyně zhodnotí význam chemie jako součást každodenního života, uvede příklady využití poznatků základních chemických oborů v gastronomii</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje zásady bezpečnosti práce ochrany zdraví při práci v laboratoři a v rámci praktických činností a cvičení</li> <li>- porovná fyzikální a chemické vlastnosti různých látek</li> <li>- popíše základní stavební částice látek</li> <li>- uvede názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin</li> <li>- využívá oxidační číslo atomu prvku při odvozování vzorců</li> <li>- popíše základní metody oddělování jednotlivých složek ze směsí a jejich využití v praxi</li> </ul>	5	<p><b>CHEMIE</b>  <b>1. Chemické látky</b>          Význam chemie, základní obory          Bezpečnost práce o ochrana zdraví při práci s chemickými látkami          Chemické látky a jejich vlastnosti          Chemické prvky, chemické sloučeniny          Směsi a metody oddělování jednotlivých složek směsí</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin</li> <li>- určí základní vlastnosti anorganických látek</li> <li>- charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě</li> <li>- posoudí vybrané anorganické sloučeniny z hlediska vlivu na zdraví člověka a dopadu na životní prostředí</li> </ul>	4	<p><b>2. Významné anorganické látky</b>          Klasifikace a názvosloví anorganických látek, jejich uplatnění v každodenním životě a jejich vztah k životnímu prostředí          Dvouprvkové anorganické sloučeniny, významní zástupci          Tříprvkové anorganické sloučeniny, významní zástupci          Významné anorganické kyseliny a jejich užití</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty</li> <li>- uvede významné zástupce organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě</li> <li>- posoudí vliv vybraných organických sloučenin na zdraví člověka a stav životního prostředí a zná podstatu jejich působení (freony - narušení ozonové vrstvy)</li> </ul>	3	<p><b>3. Významné organické látky</b>          Vlastnosti atomu uhlíku, chemická charakteristika organických sloučenin          Klasifikace uhlovodíků, základ názvosloví organických sloučenin          Deriváty uhlovodíků</p>



Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí podstatu fotosyntézy</li> <li>- zhodnotí význam biochemických dějů v živé hmotě,</li> <li>- charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny a zná jejich funkci v potravinách</li> <li>- uvede chemickou podstatu, výskyt a funkci nejdůležitějších přírodních látek (bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory)</li> </ul>	5	<b>4. Chemie a živá hmota</b> Biochemické děje, fotosyntéza Biogenní prvky a jejich sloučeniny, chemické složení živé hmoty Významné přírodní látky
<ul style="list-style-type: none"> <li>- definuje fyzikálně-chemickou podstatu působení detergentů a jejich vliv na složky životního prostředí ,aplikuje jejich šetrné užívání v praxi</li> <li>- rozliší léčiva podle chemické podstaty a léčebného účinku</li> <li>- definuje účinek léčiva jako výsledek vzájemného působení mezi léčivem a organismem (antibiotika – A. Fleming)</li> <li>- rozlišuje účinek jednotlivých skupin pesticidů, zná cesty průniku do potravního řetězce a objasní jejich účinek na organismus a životní prostředí</li> </ul>	3	<b>5. Chemie v denním životě</b> Mýdla a detergenty Léčiva, antibiotika Pesticidy
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi</li> <li>- popíše podstatu oběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického</li> <li>- charakterizuje buňku jako základní stavební a funkční jednotku života</li> <li>- vysvětlí rozdíl mezi rostlinnou a živočišnou buňkou</li> <li>- uvede podstatu autotrofních a heterotrofních organismů a rozdíl mezi nimi</li> <li>- vysvětlí základní genetické pojmy, definuje chromozomy jako nositele genů, které jsou odpovědné za přenos genetické informace, uvede příklady využití genetiky</li> <li>- uvede faktory působící na organismy v procesu jejich vývoje a jejich vliv na proměnlivost organismů</li> <li>- vysvětlí podstatu jednoty a současné biologické rozmanitosti živého světa</li> </ul>	6	<b>EKOLOGIE</b> <b>6. Země – místo života</b> Podmínky vzniku života na Zemi Geosféry a jejich vzájemné ovlivňování, oběhy látek v přírodě Vlastnosti živých soustav (systémové uspořádání, metabolismus, dráždivost, rozmnožování, růst, vývoj, adaptace ) Typy buněk, autotrofní a heterotrofní organismy Rozmanitost organismů a jejich charakteristika, genofond Dědičnost a proměnlivost organismů, vliv prostředí

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí základní ekologické pojmy, charakterizuje vzájemné vztahy organismů a vztahy mezi organismy a prostředím</li> <li>- rozliší a charakterizuje abiotické a biotické podmínky života</li> <li>- definuje meze adaptace organismů</li> <li>- vysvětlí potravní vztahy v přírodě, uvědomuje si koncentraci škodlivin v potravním řetězci</li> <li>- rozlišuje ekosystémy přírodní a umělé</li> <li>- charakterizuje ekosystémy ČR ,uvede příklady</li> </ul>	9	<p><b>7. Obecná ekologie</b>            Základní ekologické pojmy a zákonitosti            Podmínky pro život            – abiotické podmínky života (sluneční záření, voda, půda, ...)            – biotické podmínky života (jedinec, druh, populace, společenstvo)            Potravní řetězce            Ekosystémy; typy, stavba, funkce            Biosféra jako globální ekosystém a její zákonitosti            Ekologie krajiny</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- má přehled o historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody</li> <li>- objasní vývoj vztahů člověka k prostředí</li> <li>- zhodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí a na jeho zdraví</li> <li>- popíše souvislost působení rizikových faktorů na lidský organismus a jejich dopad na celkový stav organismu</li> <li>- uvede příčiny, důsledky a způsoby prevence civilizačních chorob , má přehled o nebezpečí a dopadu na zdraví a celkový způsob života, které přináší užívání různých látek ovlivňujících lidskou psychiku</li> <li>- posoudí význam hodnotové orientace člověka a mezilidských vztahů pro celkový životní styl jedince a společnosti</li> </ul>	9	<p><b>8. Člověk a životní prostředí</b>            Biologický a sociální vývoj člověka, jeho začlenění do přírody            Vzájemné vztahy člověka a životního prostředí            Vliv nepříznivých faktorů v prostředí na lidský organismus            Zdraví a nemoc , životní režim a jeho složky            Význam prevence a ochrany zdraví</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti a vyčerpitelnosti</li> <li>- posoudí vliv člověka na prostředí v souvislosti s využíváním těchto zdrojů</li> <li>- uvede základní znečišťující látky v ovzduší, vodě a půdě a zná globální důsledky jejich působení (emise, imise, skleníkový efekt, ozonové díry, kyselé srážky, smog )</li> <li>- má přehled o podstatě vzniku a druzích odpadu, zná způsoby minimalizace vzniku odpadů a možnosti jejich zpětného využití – recyklace odpadů</li> </ul>	4	<p><b>9. Vlivy lidských činností na biosféru</b>            Lidská populace a prostředí, přírodní zdroje surovin a jejich využívání (obnovitelné, neobnovitelné)            Ohrožení základních složek biosféry            Odpady, problematika odpadového hospodářství</p>

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí trvale udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí</li> <li>- má přehled o ekonomických, právních a informačních nástrojích společnosti k ochraně životního prostředí, zhodnotí význam odpovědného jednání každého jedince, uvědomuje si skutečnost, že náprava škod vyžaduje větší náklady než včasná prevence</li> <li>- orientuje se v možnostech řešení globálních problémů životního prostředí ve vztahu k problémům regionálním a lokálním</li> <li>- vysvětlí význam mezinárodní spolupráce v péči o životní prostředí</li> </ul>	4	<p><b>10. Ochrana přírody a životního prostředí</b>            Udržitelný rozvoj a jeho zásady            Realizace a způsoby péče o životní prostředí            Nástroje společnosti k ochraně životního prostředí            Globální ekologické problémy            Mezinárodní spolupráce v péči o životní prostředí</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v podstatě významných oborů v oblasti fyziky</li> <li>- zdůvodní ústřední spojující úlohu fyziky s chemií, biologií, astronomií, meteorologií, geologií a ostatními vědami</li> <li>- uvede základní fyzikální veličiny a jednotky (SI – soustava)</li> <li>- objasní význam fyziky jako součást každodenního života a posoudí přínos významných objevů k rozvoji lidstva</li> </ul>	3	<p><b>FYZIKA</b>  <b>11. Význam fyziky</b>            Fyzika její významné obory            Základní fyzikální veličiny a jednotky            Významné osobnosti v oborech fyziky a jejich přínos lidstvu</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pojem hmotný bod, vztažná soustava</li> <li>- řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu</li> <li>- určí síly působící na tělesa a popíše jednotlivé druhy pohybů, které síly vyvolávají</li> <li>- určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly</li> <li>- uvede příklady platnosti zákona zachování energie</li> </ul>	4	<p><b>12. Mechanika, kinematika, dynamika</b>            Hmotný bod, pohyb hmotného bodu, vztažná soustava            Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace            Mechanická práce a energie, zákon zachování energie            Mechanika tuhého tělesa</p>

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje podstatu změn skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi</li> <li>- zhodnotí význam základních vlastností tekutin</li> <li>- uvede význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi</li> <li>- zopakuje částicovou stavbu látek a zná podstatu tepelného pohybu částic</li> <li>- má přehled o základu práce zařízení pro tepelnou úpravu pokrmů, popíše princip práce nejdůležitějších tepelných motorů</li> </ul>	4	<p><b>13. Fyzika v kuchyni</b>            Mechanika tekutin            Vypařování, var, kondenzace, sublimace            Teplota, teplotní roztažnost látek, tepelný pohyb částic, soudržnost, přilnavost            Zařízení pro tepelnou úpravu pokrmů</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší druhy mechanického vlnění</li> <li>- charakterizuje základní vlastnosti zvukového vlnění</li> <li>- popíše negativní vliv hluku, zná způsoby ochrany sluchu</li> <li>- charakterizuje světlo jeho vlnovou délku a rychlost v různém prostředí</li> <li>- objasní podstatu významných optických jevů v přírodě, vysvětlí optickou funkci oka</li> <li>- popíše funkci elektronového obalu atomu a jeho jádra, význam elektronů v obalu a nukleonů v jádře</li> <li>- vysvětlí podstatu radioaktivity, zná druhy záření a způsoby ochrany před jaderným zářením</li> <li>- zhodnotí nebezpečí jaderných havárií a zneužití jaderné energie</li> <li>- zdůvodní problematiku jaderných elektráren a vysvětlí princip získávání energie v jaderném reaktoru</li> <li>- popíše objekty ve Sluneční soustavě, vnímá Zemi jako jednu z planet Sluneční soustavy, zná příklady základních typů hvězd</li> </ul>	5	<p><b>14. Fyzika kolem nás</b>            Mechanické vlnění, zvuk            Světlo a jeho šíření, optika, optické jevy v přírodě            Fyzika atomu – elektronový obal, jádro atomu            Radioaktivita, druhy záření, termonukleární reakce            Jaderná energie a její využití            Vesmír - Sluneční soustava</p>

název předmětu:	nauka o výživě				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	3	0	0	3

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o výživě lidského organismu, která vychází ze základních znalostí anatomie a fyziologie orgánových soustav, které jsou spjaty s trávicími procesy. Vybavení znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví tak rozvíjí a podporuje chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnost za své zdraví, vede k uznání výživy jako jediného zdroje látek, z kterých se organismus tvoří a obnovuje.

### Charakteristika učiva

Výuka probíhá 3 hodiny týdně ve 2. ročníku a navazuje a doplňuje praktickou část odborného předmětu technologie přípravy pokrmů, která je uskutečňována formou laboratorních cvičení, kde se prohlubují teoretické poznatky žáků a též se vytvářejí požadované kompetence nezbytné pro praxi. Na výchozí biologický základ navazují odborné kompetence o přeměně látek a energií, důraz je kladen na trávicí a biochemické procesy, zahrnuje kompetence o doporučených výživových dávkách a jejich uplatňování v jednotlivých formách společného stravování. Učivo vyústí v pochopení zásad racionální výživy a v chápání preventivního významu výživy ve vztahu k civilizačním chorobám. V rámci předmětu jsou zahrnuty zásady péče o zdraví, zdravotní stav obyvatelstva. Učební osnovy vychází ze vzdělávací oblasti Přírodovědné vzdělávání a zahrnují vzdělávací oblast Vzdělávání pro zdraví. Důraz je kladen nejen na vytváření správných stravovacích návyků a jejich uplatňování v osobním i profesním životě, ale i na podtržení role žáka jako aktivního činitele při provádění a zapojení do rozhodovacích procesů řízení příslušných aktivit.

### Pojetí výuky

#### Formy výuky:

- frontální výuka
- metoda projektového vyučování, metoda týmové práce
- referáty žáků k dané problematice
- dialogové slovní metody
- problémová výuka
- demonstrace jednoduchých pokusů, praktická cvičení, metoda pozorování
- užití informačních technologií
- použití didaktických pomůcek /nástěnné obrazy, obrazové fólie pro zpětný projektor, modely,.../ a didaktické techniky

- exkurze

#### Hodnocení výsledků žáků

- důraz na hloubku porozumění učivu
- aplikace poznatků při řešení problémů
- sebehodnocení žáka, vzájemné hodnocení při prezentaci výsledků práce
- vstřícný přístup a samostatnost při plnění zadaných úkolů
- vyhodnocení skupinové projektové práce
- prezentace určitého tématu žáka zvolenou formou
- míra osvojení dovedností při praktických cvičeních
- průběžné ústní zkoušení
- písemné testy po probrání určitých tematických celků

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Dominantní v souvislosti s předmětem je průřezové téma **Člověk a životní prostředí**, které je propojeno s průřezovým tématem **Člověk a svět práce**, kde jsou rozvíjeny nejen kompetence vedoucí k odpovědnosti za zdravotní stav jedince, ale i k respektování života a zdraví jako nejvyšší hodnoty a kritéria pro své další rozhodování a tudíž i postavení v rámci společenského uplatnění.

Žák/žákyně uplatňuje využití teoretických poznatků v praktických činnostech ve škole i při výkonu praxe.

Žák/žákyně je vybaven kompetencemi, které jsou potřebné k aktivní a zároveň preventivní péči o zdraví, zná zásady zdravého životního stylu.

Uvědomuje si celoživotní odpovědnost za své zdraví. Hodnotí činnost organismu jako celku, rozpozná a identifikuje rizikové faktory ohrožující tělesné a duševní zdraví. Uznává zdravý životní styl a ochranu zdraví jako hodnoty potřebné k zajištění kvality osobního i profesního života.

Předmět rozvíjí následující klíčové kompetence:

- odpovědnost, samostatnost, aktivita a iniciativa v jednání nejen ve vlastním zájmu, ale i v rámci týmové práce
- schopnost vyjadřovat se k problémům a své myšlenky odborně a srozumitelně formulovat, pracovat s informacemi
- dodržování zákonů, pravidel chování, jednání v souladu s morálními principy
- ovládání zásad racionální stravy / včetně alternativních způsobů stravování / a jejich uplatňování jak v občanském životě, tak v gastronomických činnostech, znalost zásad diferencované stravy a vliv jednotlivých druhů diet na podporu zlepšení zdravotního stavu
- orientace v základní charakteristice cizích kuchyní a reakce na nové trendy ve stravovacích návycích
- ovládání a dodržování zásad bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci, dbát na dodržování hygienických předpisů, norem
- pochopení základního významu přírody a stavu životního prostředí na kvalitu výživy a zdravotní stav člověka
- schopnost adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické a duševní zdraví

### ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<p>Žák/žákyně se orientuje v základních biologických pojmech.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní podstatu živé hmoty</li> <li>- popíše stavbu buňky, její funkci a funkci základních buněčných struktur</li> </ul>	5	<p><b>1. Poznatky z biologie</b>            Základní biologické pojmy, třídění biologických věd            Živá hmota, její znaky a projevy            Živočišná buňka</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní význam histologie</li> <li>- orientuje se v rozdílných vlastnostech a funkcích jednotlivých tkání</li> <li>- vysvětlí souhru jednotlivých druhů tkání tvořících orgány</li> </ul>	4	<p><b>2. Tkáň lidského organismu</b>            Výstelková tkáň            Pojivová tkáň (vazivo, chrupavka, kost )            Svalová tkáň            Nervová tkáň ,neuron</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše význam a složení krve</li> <li>- definuje podstatu krevních skupin a zhodnotí význam dárcovství krve</li> <li>- uvede základní choroby srdce a cév a způsoby prevence</li> <li>- posoudí hodnoty tepové frekvence a krevního tlaku</li> <li>- vysvětlí význam obranného imunitního systému organismu</li> </ul>	6	<p><b>3. Přehled anatomie a fyziologie cévní soustavy</b>            Složení a význam krve, tělní tekutiny            Krevní skupiny            Obranný imunitní systém organismu, poruchy imunity            Stavba a činnost srdce, základní oběh krve            Krevní cévy, krevní tlak a jeho měření            Mízní soustava, krevní zásobárny            Choroby srdce a cév, zásady 1.pomoci při krvácení</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- posoudí řídicí a regulační činnost nervové soustavy</li> <li>- charakterizuje úlohu nervové soustavy při zajištění souhry mezi činnostmi jednotlivých orgánů a organismu jako celku</li> <li>- vysvětlí podstatu reflexů a vliv psychické zátěže na organismus</li> </ul>	2	<p><b>4. Přehled anatomie a fyziologie nervové soustavy</b>            Centrální nervová soustava            Periferní nervová soustava            Reflexy, reflexní oblouk</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní činnost ledvin jako životně nezbytného orgánu, který odráží skladbu stravy a celkový stav organismu</li> </ul>	2	<p><b>5. Přehled anatomie a fyziologie ledvin</b>            Základní stavba a funkce ledvin            Význam ledvin pro regulaci tělních tekutin</p>

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zhodnotí význam trávicích enzymů a tělních tekutin pro průběh biochemických procesů</li> <li>- orientuje se v přeměně látek a energií, druzích metabolismu</li> <li>- má přehled o využití potravy v závislosti na stravitelnosti</li> <li>- uvede příčiny vzniku některých závažných chorob trávicí soustavy, zná možnosti prevence</li> </ul>	7	<b>6. Přehled anatomie a fyziologie trávicí soustavy</b> Význam a funkce trávicí soustavy Základní stavba a funkce jednotlivých částí trávicí soustavy, proces trávení, trávicí enzymy Využití potravy v závislosti na stravitelnosti Choroby trávicí soustavy
<ul style="list-style-type: none"> <li>- definuje nezastupitelné funkce jater pro život</li> <li>- charakterizuje játra jako životně důležitý orgán - „biochemická laboratoř organismu“</li> <li>- posoudí základní jaterní onemocnění, prevenci, možnosti léčby</li> </ul>	2	<b>7. Funkce a činnost jater</b> Základní stavba jater, jejich význam pro látkovou přeměnu Detoxikační funkce jater, jaterní choroby
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje mechanismus přeměny látek a energií v organismu</li> <li>- vysvětlí metabolismus globálně ve vzájemné spojitosti funkcí všech orgánů</li> <li>- orientuje se v hodnotách glykémie</li> <li>- zhodnotí nebezpečí cholesterolu pro organismus</li> <li>- vysvětlí podstatu dusíkové bilance</li> <li>- uvede podstatu vážných poruch metabolismu</li> </ul>	6	<b>8. Přeměna látek a energií</b> Metabolismus živin; anabolismus, katabolismus Metabolismus sacharidů, glykémie Metabolismus tuků, cholesterol Metabolismus bílkovin, dusíková bilance Bazální a celkový metabolismus Vážné poruchy metabolismu
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zdůvodní nezbytnost vody, minerálních látek a stopových prvků pro zajištění správného chodu organismu</li> <li>- vysvětlí význam homeostázy pro organismus</li> <li>- rozlišuje působení kyselinotvorné a zásadotvorné stravy v organismus</li> </ul>	4	<b>9. Výměna látek</b> Výměna vody a elektrolytů Výměna minerálních látek Rovnováha kyselin a zásad Kyselinotvorná a zásadotvorná strava
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní součinnost dvou základních regulačních soustav organismu (nervová a hormonální soustava)</li> <li>- orientuje se v přehledu endokrinních žláz</li> <li>- zhodnotí významnou funkci jednotlivých hormonů</li> <li>- má přehled o nejčastějších hormonálních poruchách</li> </ul>	6	<b>10. Význam hormonů v látkové přeměně</b> Význam a funkce endokrinních žláz v organismu. Hormony a jejich funkce Nemoci vzniklé poruchou sekrece endokrinních žláz



Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje základní skupiny vitamínů, zná zdroje a jejich význam ve vztahu k látkové přeměně</li> <li>- zdůvodní nezbytnost vitamínů ve výživě</li> <li>- objasní vznik avitaminóz, hypovitaminóz, hypervitaminóz</li> <li>- uvede vztah antioxidantů a volných radikálů v těle</li> </ul>	7	<b>11. Vitamíny ve vztahu k látkové přeměně</b> Význam vitamínů, zdroje, potřeba pro organismus Hypovitaminóza, hypervitaminóza, avitaminóza Vitamíny rozpustné v tucích a jejich funkce Vitamíny rozpustné ve vodě a jejich funkce Bioflavonoidy, cholin, inositol Antioxidanty, volné radikály
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje výživu jako zdroj látek a energie, z kterých se organismus tvoří, obnovuje a žije</li> <li>- rozlišuje energetickou a biologickou hodnotu potravin</li> <li>- definuje doporučené denní výživové dávky potravy, závislé zejména na věku, pohlaví a druhu vykonávané práce</li> <li>- objasní význam a funkci jednotlivých poživatin v organismu</li> <li>- vysvětlí nezbytnost dodržování pitného režimu</li> <li>- uvede příklady fortifikace potravin</li> </ul>	10	<b>12. Význam výživy pro organismus</b> Pojem lidská výživa, fyziologické potřeby člověka ve výživě, výživová jakost potravin Rozdělení poživatin Potravin rostlinného a živočišného původu, jejich význam a složení Energetická a biologická hodnota potravin Živiny-význam a funkce jednotlivých živin Význam vlákniny pro organismus Pochutiny-rozdělení, význam Nápoje ve výživě Výživová doporučení
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí, že podvýživa může být důsledkem nejen nedostatku příjmu potravy, ale i dlouhodobou absencí některé živiny nebo skupiny látek ve výživě</li> <li>- zdůvodní nezbytnost pravidelného příjmu potravy</li> <li>- objasní příčiny vzniku některých poruch příjmu potravy</li> <li>- posoudí obezitu jako rizikový faktor pro řadu chorob</li> </ul>	4	<b>13. Nedostatečná a nevyvážená strava</b> Podvýživa, hladovění, žízeň; nemoci z nedostatku potravin Psychogenně podmíněné poruchy příjmu potravy- mentální anorexie a bulimie Obezita-příčiny, následky, léčení
<ul style="list-style-type: none"> <li>- má přehled o změnách způsobu stravy během postupného vývoje člověka</li> <li>- vyjmenuje základní znaky smíšené stravy a alternativních způsobů výživy</li> </ul>	4	<b>14. Historický vývoj složení lidské stravy, druhy stravy</b> Historický vývoj složení lidské stravy Smíšená strava, potravinová pyramida Alternativní způsoby výživy

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- posoudí působení vlivu podmínek životního prostředí, pohybové aktivity, stresu a dalších faktorů na celkový zdravotní stav organismu</li> <li>- posoudí závažnost komplexního působení řady rizikových faktorů na lidský organismus</li> <li>- orientuje se v příčinách, důsledcích a způsobu prevence alimentárních nákaz a otrav</li> <li>- uvede zásadní hygienická opatření při výrobě poživatin a pokrmů, které uplatňuje v praktických cvičeních TPP a při vykonávání praxe</li> </ul>	12	<b>15. Vlivy na výživu člověka</b> Psychické a sociální vlivy na výživu člověka Vliv stavu životního prostředí na výživu Chemické látky v potravinách Alimentární nákazy a otravy Otravy z jídla nemikrobiálního původu Mikrobiologická a biologická závadnost potravin, zásady prevence Alergeny Základní hygienická opatření, zásady prevence
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše zásady správné výživy vycházející z aktuální situace ve výživě všech populačních skupin</li> <li>- objasní zásady diferencované stravy</li> <li>- posoudí přizpůsobení stravy věku, pohlaví, tělesné zátěži a zdravotnímu stavu organismu</li> </ul>	6	<b>16. Zásady správné výživy</b> Diferenciace ve výživě Diferenciace výživy podle věku Výživa v různých pracovních podmínkách Výživa v mimořádných životních podmínkách
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní význam vhodného výběru potravin a jejich technologické úpravy na zajištění dostatečné výživy nemocného a tím i pozitivní vliv na jeho léčbu</li> <li>- definuje podstatu jednotlivých diet</li> <li>- orientuje se v dietních předpisech, které jsou zpracovány do jednotného dietního systému</li> </ul>	4	<b>17. Léčebná výživa</b> Význam léčebné výživy Diety a jejich rozdělení Jednotlivé druhy diet
<ul style="list-style-type: none"> <li>- má přehled o výživové situaci v ČR</li> <li>- zdůvodní autoritu organizací zabývajících se výchovou ke správné výživě (WHO, FAO, ...)</li> </ul>	5	<b>18. Organizace zabývající se výchovou ke správné výživě</b> Výživová situace v ČR Výchova ke správné výživě Organizace zabývající se výchovou ke správné výživě Výživová doporučení WHO pro obyvatelstvo ČR

název předmětu:	matematika				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	3	3	2	2	<b>10</b>

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

Výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (pro potřeby zvoleného oboru v odborné složce vzdělávání i v budoucím zaměstnání, pro další studium, především ekonomického zaměření, osobní život, volný čas apod.)

### Charakteristika učiva

V 1. – 2. ročníku se vyučují 3 hodiny týdně, ve 3. – 4. ročníku 2 hodiny týdně. Učivo je koncipováno tak, aby odpovídalo požadavkům na středoškolsky vzdělaného člověka. Rozvíjí myšlení, poskytuje matematický aparát pro obor hotelnictví, vytváří předpoklady pro úspěšné další vzdělávání. Učivo, které je rozloženo do všech čtyř ročníků, pokrývá veškeré tematické celky z RVP a navíc pravděpodobnost a komplexní čísla: Opakování učiva ZŠ (operace s čísly, ...), algebraické výrazy, mocniny a odmocniny, lineární funkce, rovnice, nerovnice, planimetrie, kvadratická funkce, rovnice, nerovnice, funkce, goniometrie, posloupnosti, stereometrie, kombinatorika, pravděpodobnost, statistika, analytická geometrie, komplexní čísla. Učivo předmětu matematika je provázáno s učivem předmětu matematická cvičení, který si studenti mohou zvolit ve třetím a čtvrtém ročníku.

### Pojetí výuky

Ve výuce matematiky zůstává základní metodou výuky klasický frontální způsob, ovšem zpravidla problémově, tj. metodou řízeného rozhovoru, kdy studenti sami navrhnou řešení problému. Dalšími metodami jsou procvičování, realizace seminárních prací apod. Se skupinovým a projektovým vyučováním se počítá spíše výjimečně.

### Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení studentů vychází z klasifikačního řádu školy. Klasifikaci ovlivňují tři základní faktory, a to písemné čtvrtletní práce, kontrolní písemné zkoušky úzce zaměřené k aktuálně probíranému učivu (malé učitelské testy) a hodnocení ústního projevu, které zahrnuje nejen zkoušení u tabule, ale i celkový projev a aktivní přístup při vyučování. Písemné čtvrtletní práce se zadávají 4 ve školním roce, s výjimkou posledního ročníku, kdy se jsou pouze 3. Počet malých učitelských testů je v rozsahu 10 – 20 za pololetí. Je poskytován prostor pro sebehodnocení a sebehodnocování. Jednotlivá hodnocení se provádějí klasickou stupnicí 1 – 5. V hodnocení písemných zkoušek se ve vhodných případech uplatňuje bodovací systém.



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Formulovat srozumitelně, souvisle a přesně své myšlenky. Formulovat a obhajovat své názory, zvažovat a respektovat stanoviska druhých. Vyjadřovat se věcně a přesně. Písemně zaznamenávat podstatné skutečnosti z výkladu. Stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a budoucího uplatnění. Přijímat hodnocení svých výsledků, radu i kritiku, zvažovat návrhy druhých. Odpovědně plnit úkoly. Porozumět zadání úkolu, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, ověřit správnost zvoleného postupu a dosažených výsledků.. Správně používat pojmy kvantifikujícího charakteru. Využívat různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, diagramy, schémata, náčrty) a používat je pro řešení. Správně používat a převádět jednotky. Nacházet funkční závislost při řešení praktických úkolů, umět je vymežit, popsat a využít pro konkrétní řešení. Provést reálný odhad výsledku řešení praktického úkolu. Sestavit ucelené řešení praktického úkolu na základě dílčích výsledků.

## ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žák – žákyně - rozumí pojmu množina a provádí množinové operace - provádí aritmetické operace v množině přirozených, celých, racionálních a reálných čísel - používá hodnotu, rozumí souvislosti mezi definicí a grafickým znázorněním na číselné ose - používá různé zápisy reálných čísel - zapíše různé typy intervalů znázorní je na číselné ose, řeší množinové operace s intervaly	12	<b>1. Množiny a číselné obory</b> - číselné obory a jejich vlastnosti - základní množinové pojmy - absolutní hodnota reálného čísla - intervaly jako číselné množiny - odhady, zaokrouhlování
Žák – žákyně - rozlišuje přímou a nepřímou úměrnost - řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu, poměrů, trojčlenky	4	<b>2. Poměry a procenta</b> - poměr - přímá a nepřímá úměrnost - procenta - užití procentového počtu a poměrů
Žák – žákyně - provádí operace s mocninami s přirozeným a celým mocnitelem - provádí operace s druhou odmocninou - ovládá částečné odmocňování druhé odmocniny - umí usměrňovat zlomky s druhou odmocninou ve jmenovateli - rozumí pojmu $n$ -tá odmocnina - převádí odmocniny na mocniny s racionálním mocnitelem - aplikuje vzorce pro operace s mocninami i pro racionální exponent	10	<b>3. Mocniny a odmocniny</b> - mocniny s přirozeným mocnitelem - mocniny s celým mocnitelem - usměrňování zlomků - odmocniny - mocniny s racionálním mocnitelem

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<p>Žák – žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřuje reálné situace pomocí proměnných</li> <li>- provádí slučování, násobení a dělení mnohočlenů, umocňování dvojčlenu na druhou, na třetí</li> <li>- ovládá rozklady mnohočlenů vytýkáním a podle vzorců</li> <li>- určuje podmínky, kdy má lomený výraz smysl</li> <li>- určuje hodnotu výrazu a nulový bod</li> <li>- provádí slučování, násobení a dělení lomených výrazů</li> <li>- ovládá úpravu složených zlomků</li> </ul>	16	<p><b>4. Algebraické výrazy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výrazy s proměnnými</li> <li>- operace s mnohočleny</li> <li>- rozklad mnohočlenů v součin</li> <li>- operace s lomenými výrazy</li> </ul>
<p>Žák – žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- řeší lineární rovnice, včetně rovnic s neznámou ve jmenovateli a lineárních rovnic s jednou absolutní hodnotou</li> <li>- řeší lineární nerovnice a jejich soustavy</li> <li>- řeší soustavy lineárních rovnic</li> <li>- převádí jednoduché reálné situace do matematických struktur, pracuje s matematickým modelem a výsledek hodnotí vzhledem k realitě</li> <li>- řeší jednoduché lineární rovnice s parametrem a provádí diskuzi řešení</li> <li>- dokáže vyjádřit neznámou z jednoduchého vztahu</li> </ul>	25	<p><b>5. Lineární rovnice, nerovnice a jejich soustavy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lineární rovnice</li> <li>- slovní úlohy vedoucí na lineární rovnice</li> <li>- lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy</li> <li>- soustavy lineárních rovnic o 2, 3 neznámých a slovní úlohy na ně vedoucí</li> <li>- lineární rovnice s parametrem</li> <li>- vyjádření neznámé ze vzorce</li> </ul>

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<p>Žák – žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- užívá pojmy bod, přímkka, polopřímka, úsečka, úhly (vedlejší, vrcholové, souhlasné, střídavé)</li> <li>- užívá s porozuměním pojmy rovnoběžnost, kolmost, odchylka přímek, délka úsečky, velikost úhlu, vzdálenost rovnoběžek</li> <li>- rozlišuje konvexní a nekonvexní útvary</li> <li>- rozumí pojům výška, těžnice, kružnice opsaná a vepsaná, aplikuje jejich vlastnosti</li> <li>- rozumí pojům shodnost a podobnost trojúhelníků</li> <li>- rozděluje trojúhelníky podle stran a úhlů</li> <li>- rozděluje čtyřúhelníky, zná jejich základní vlastnosti</li> <li>- určí obvod a obsah rovinných útvarů</li> <li>- užívá Pythagorovu větu a goniometrické funkce ostrého úhlu k planimetrickým výpočtům</li> <li>- řeší úlohy o pravidelných mnohoúhelnících</li> <li>- rozumí problematice osově a středové souměrnosti v souvislosti s rovinnými útvary</li> </ul>	21	<p><b>6. Planimetrie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní planimetrické pojmy, polohové a metrické vztahy mezi nimi</li> <li>- shodná zobrazení v rovině</li> <li>- útvary konvexní a nekonvexní</li> <li>- trojúhelníky</li> <li>- čtyřúhelníky</li> <li>- pravidelné mnohoúhelníky</li> <li>- kružnice, kruh</li> </ul>
<p>Žák – žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- řeší efektivně neúplné kvadratické rovnice</li> <li>- řeší kvadratické rovnice pomocí diskriminantu, popřípadě rozkladem v součin</li> <li>- využívá vztahy mezi kořeny a koeficienty kvadratické rovnice</li> <li>- řeší slovní úlohy vedoucí na kvadratickou rovnici</li> <li>- řeší soustavy rovnic, z nichž aspoň jedna je kvadratická</li> <li>- řeší nerovnice v součinném a podílovém tvaru, kvadratické nerovnice a jejich soustavy</li> <li>- třídí úpravy rovnic na ekvivalentní a neekvivalentní</li> <li>- řeší iracionální rovnice</li> <li>- rozumí nutnosti zkoušky při řešení iracionální rovnice</li> </ul>	20	<p><b>7. Kvadratické rovnice, nerovnice, nerovnice v součinném tvaru</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kvadratická rovnice</li> <li>- slovní úlohy vedoucí na kvadratickou rovnici</li> <li>- soustavy rovnic, z nichž aspoň jedna je kvadratická</li> <li>- nerovnice v součinném a podílovém tvaru</li> <li>- kvadratické nerovnice, soustavy nerovnic</li> <li>- rovnice s neznámou v odmocnění</li> </ul>

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<p>Žák – žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, načrtne jejich grafy a určí jejich vlastnosti</li> <li>- modeluje reálné funkční závislosti</li> <li>- řeší reálné problémy pomocí funkcí</li> <li>- určí definiční obor funkce</li> <li>- rozpozná lineární funkci (a funkci konstantní a přímou úměrnost jako její zvláštní případy)</li> <li>- určí průsečíky grafu lineární funkce se souřadnicovými osami</li> <li>- sestrojí graf lineární funkce</li> <li>- řeší graficky soustavy dvou lineárních rovnic o dvou neznámých</li> <li>- rozpozná kvadratickou funkci (i její zvláštní případy)</li> <li>- určí průsečíky grafu kvadratické funkce se souřadnicovými osami</li> <li>- sestrojí graf kvadratické funkce</li> <li>- rozlišuje mocninné funkce pro sudý a lichý exponent</li> <li>- sestrojí graf exponenciální funkce</li> <li>- sestrojí graf logaritmické funkce</li> <li>- chápe pojem logaritmu jako jiný zápis mocninného vztahu</li> <li>- užívá logaritmy k řešení problémů z praxe</li> <li>- řeší exponenciální rovnice</li> <li>- řeší logaritmické rovnice</li> </ul>	40	<p><b>8. Funkce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní pojmy - funkce, funkční hodnota, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce vlastnosti funkcí</li> <li>- lineární funkce, graf</li> <li>- grafické řešení soustav dvou lineárních rovnic o dvou neznámých</li> <li>- kvadratická funkce, graf</li> <li>- funkce mocninné</li> <li>- funkce nepřímá úměrnost</li> <li>- lineární lomená funkce</li> <li>- funkce <math>n</math>-tá odmocnina</li> <li>- funkce exponenciální</li> <li>- funkce logaritmická</li> <li>- logaritmy</li> <li>- exponenciální rovnice</li> <li>- logaritmické rovnice</li> </ul>
<p>Žák – žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí posloupnost jako zvláštní případ funkce</li> <li>- určí posloupnost vzorcem pro <math>n</math>-tý člen, rekurentně, výčtem prvků</li> <li>- znázorní posloupnost graficky</li> <li>- řeší jednoduché úlohy o posloupnostech</li> <li>- rozliší aritmetickou a geometrickou posloupnost</li> <li>- řeší jednoduché úlohy na aritmetickou a geometrickou posloupnost</li> <li>- provádí výpočty jednoduchých finančních problémů a orientuje se v základních pojmech finanční matematiky</li> </ul>	12	<p><b>9. Posloupnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- definice posloupnosti</li> <li>- vlastnosti posloupnosti</li> <li>- aritmetická posloupnost</li> <li>- geometrická posloupnost</li> <li>- finanční matematika</li> </ul>



Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<p>Žák – žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje vzájemnou polohu dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin</li> <li>- určuje odchylku dvou přímek, dvou rovin, přímky a roviny</li> <li>- určuje povrch a objem elementárních těles</li> <li>- řeší stereometrické úlohy o tělesech z praxe</li> </ul>	16	<p><b>10. Stereometrie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru</li> <li>- elementární tělesa (krychle, kvádr, hranol, rotační válec, jehlan, rotační kužel, koule a její části)</li> </ul>
<p>Žák – žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- určuje velikosti úhlu ve stupňové i obloukové míře</li> <li>- určuje základní velikost orientovaného úhlu</li> <li>- rozumí definici goniometrických funkcí pomocí jednotkové kružnice</li> <li>- sestrojí grafy elementárních goniometrických funkcí, používá jejich vlastnosti</li> <li>- užívá základní vztahy mezi goniometrickými funkcemi při úpravě goniometrických výrazů</li> <li>- řeší jednoduché goniometrické rovnice</li> <li>- aplikuje sinovou a kosinovou větu při řešení obecného trojúhelníka</li> </ul>	32	<p><b>11. Goniometrie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- oblouková míra</li> <li>- orientovaný úhel</li> <li>- definice goniometrických funkcí</li> <li>- grafy goniometrických funkcí</li> <li>- vztahy mezi goniometrickými funkcemi</li> <li>- goniometrické rovnice</li> <li>- sinová a kosinová věta</li> <li>- řešení obecného trojúhelníka</li> </ul>
<p>Žák – žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- využívá základní kombinatorická pravidla</li> <li>- rozlišuje variace, permutace a kombinace</li> <li>- užívá vzorce pro variace, permutace a kombinace k řešení problémů</li> <li>- rozumí vztahu mezi vzorcem pro variace a permutace a součinným pravidlem</li> <li>- počítá s faktoriály a kombinačními čísly</li> <li>- vytvoří Pascalův trojúhelník</li> <li>- ovládá binomickou větu</li> </ul>	12	<p><b>12. Kombinatorika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kombinatorická pravidla součtu a součinu</li> <li>- faktoriály</li> <li>- variace bez opakování</li> <li>- permutace bez opakování</li> <li>- kombinace bez opakování</li> <li>- kombinační čísla</li> <li>- binomická věta</li> </ul>
<p>Žák – žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí pojmům náhodný pokus a náhodný jev</li> <li>- rozpozná jev jistý a jev nemožný</li> <li>- určuje pravděpodobnost náhodného jevu</li> <li>- určí pravděpodobnost sjednocení jevů</li> <li>- využívá při výpočtu pravděpodobnosti opačného jevu</li> <li>- určí pravděpodobnost jevů nezávislých</li> </ul>	7	<p><b>13. Pravděpodobnost</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- náhodné pokusy a náhodné jevy</li> <li>- pravděpodobnost náhodného jevu</li> <li>- pravděpodobnost opačného jevu</li> <li>- pravděpodobnost sjednocení jevů</li> <li>- pravděpodobnost jevů nezávislých</li> </ul>

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<p>Žák – žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí pojmům statistický soubor, statistická jednotka, statistický jev (kvalitativní, kvantitativní, alternativní)</li> <li>- zaznamenává absolutní četnosti v tabulce četností</li> <li>- určuje relativní četnost jevu</li> <li>- užívá vhodné diagramy ke znázornění četností</li> <li>- určuje aritmetický průměr, modus a medián statistického souboru</li> <li>- rozumí pojmu percentil</li> <li>- určuje rozptyl, směrodatnou odchylku</li> </ul>	5	<p><b>14. Statistika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- statistický soubor</li> <li>- absolutní a relativní četnost</li> <li>- tabulka rozdělení četností</li> <li>- diagramy</li> <li>- charakteristiky polohy</li> <li>- charakteristiky variability</li> </ul>
<p>Žák – žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- určí vzdálenost dvou bodů, střed úsečky</li> <li>- chápe vektor jako uspořádanou dvojici reálných čísel</li> <li>- provádí operace s vektory (součet vektorů, násobení vektoru reálným číslem, skalární součin)</li> <li>- určuje velikost vektoru</li> <li>- užívá skalární součin pro výpočet odchylky vektorů, určení kolmosti vektorů</li> <li>- užívá určení přímky parametrickými rovnicemi, obecnou rovnicí, směrnicevým tvarem</li> <li>- řeší analyticky polohové a metrické vztahy bodů a přímek</li> <li>- charakterizuje kružnici, elipsu, hyperbolu, parabolu</li> <li>- ze získané rovnice dokáže určit odpovídající rovinný útvar</li> </ul>	32	<p><b>15. Analytická geometrie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- souřadnice bodů v rovině</li> <li>- vektory</li> <li>- analytické vyjádření přímky</li> <li>- analytické vyjádření kružnice</li> <li>- analytické vyjádření kuželoseček</li> </ul>
<p>Žák – žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe komplexní číslo jako uspořádanou dvojici komplexních čísel</li> <li>- provádí početní operace s komplexními čísly v algebraickém tvaru</li> <li>- řeší kvadratickou rovnici s reálnými koeficienty v komplexním oboru</li> <li>- převádí komplexní čísla z algebraického tvaru do goniometrického a naopak</li> <li>- provádí násobení a dělení komplexních čísel v goniometrickém tvaru</li> <li>- umocňuje komplexní čísla podle Moivreovy věty</li> </ul>	12	<p><b>16. Komplexní čísla</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- algebraický tvar komplexního čísla</li> <li>- kvadratické rovnice s reálnými koeficienty v množině komplexních čísel</li> <li>- goniometrický tvar komplexního čísla</li> <li>- Moivreova věta</li> </ul>

název předmětu:	práce s počítačem				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	3	0	0	0	3

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

Práce s počítačem má za cíl naučit žáky a žákyně vyhledávat, třdit, ověřovat a využívat informace z internetové sítě a užívat internetu ke komunikaci při respektování zásad etiky a legislativy. K uskutečnění těchto cílů přispívá ovládnutí základních textových, tabulkových programů, zpracování grafických podkladů pro tvorbu multimediálních aplikací a využívání výukového softwaru.

### Charakteristika učiva

Vyučovací předmět práce s počítačem vychází ze vzdělávací oblasti vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích z RVP. Žáci a žákyně porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením. Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií, je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí Internetu. Z hlediska afektivních cílů se žáci a žákyně učí umění poznávat a ovládnout efektivní metody učení, vnímat souvislosti, porovnávat, být kreativními, kriticky a kultivovaně hodnotit, kooperovat.

### Pojetí výuky

Výuka probíhá ve specializované učebně vybavené potřebným hardwarem a softwarem. Pro výuku předmětu je třída dělena na dvě skupiny, každý žák a žákyně má k dispozici vlastní pracoviště. Výuka předmětu probíhá převážně formou projektů, které poskytují prostředky k uplatnění stanovených výstupů a průřezových témat. Žáci a žákyně se seznámí s běžně užívaným hardwarem a softwarem.

### Hodnocení výsledků žáků

K ověření znalostí jsou využívány testy a projekty vytvořené podle předloh či zadaných požadavků a pravidel.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Předmět práce s počítačem naplňuje vzdělávací cíle **průřezového tématu Informační a komunikační technologie**: Efektivní využívání informačních a komunikačních technologií v průběhu vzdělávání, při výkonu povolání i v občanském a osobním životě. Získané kompetence se široce upevňují a rozvíjejí při vzdělávacích aktivitách ostatních předmětů, při zapojení do konkrétních školních projektů a aktivit a při činnostech spojených s běžným životem školy.

Výchovně vzdělávací postupy směřují k vytváření klíčových kompetencí. Kromě ústřední klíčové kompetence k efektivnímu využití informačních a komunikačních technologií a efektivní práci s informacemi se v předmětu práce s počítačem se nejčastěji uplatňují následující klíčové kompetence:

*kompetence k učení*

- vyučující motivuje žáky a žákyně k učení ukázkami využití v praxi
- vyučující vede žáky a žákyně k samostatnosti při vytváření počítačových aplikací. Sám do procesu vstupuje pouze jako konzultant

*kompetence k řešení problémů*

- vyučující vede žáky a žákyně při hledání vlastních postupů při řešení zadaných problémů
- vyučující využívá samostatné práce k procvičování daného učiva a stanovení cíle práce

*kompetence komunikativní*

- vyučující zařazuje samostatná vystoupení žáků – předvádění prezentací, resp. referátů
- žáci a žákyně jsou vedeni k hodnocení vlastní samostatné práce i práce jiných žáků a žákyn

*kompetence sociální a personální*

- vyučující vyžaduje dodržování provozních řádů v laboratořích výpočetní techniky

*kompetence pracovní*

- žáci a žákyně mohou prezentovat výsledky vlastní práce

Poznátky z předmětu práce s počítačem uplatní a využije žák, žákyně v **dalších předmětech**:

*jazykové vzdělávání*

- práce s autentickými texty zejména v rámci problematiky interkulturních specifik (cizojazyčné webové stránky, reklamy, audio a videonahrávky)
- multimediální programy
- vyhledávání informací (internet, různé nosiče), jejich zpracování a příprava samostatných prezentací, projektů
- administrativní styl, korespondence (písemné výstupy, použití standardních šablon, tabulek, vzorových formulářů apod.)
- mluvený projev (návčik verbální i nonverbální komunikace pomocí audio i videonahrávek a jejich následné analýzy)

*Technika obsluhy a služeb*

- výukové programy na CD
- písemné podklady pro organizační zajištění gastronomických akcí



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



- restaurační pokladna

*Technologie přípravy pokrmů*

- textový editor

- kalkulace na PC

- receptury na CD

*Podnikání v hotelnictví a gastronomii*

- programy evidence hotelové recepce

- restaurační pokladna

- skladové hospodářství

- kalkulace

*maturitní zkouška*

obhajoba "projektu manažerské praxe" v praktické maturitní zkoušce zpracovanou v prezentačním programu

## ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žák-žákyně - rozumí základním pojmům hardware (HW), software (SW) - zná a rozlišuje základní typy počítačů - zná základní části osobního počítače - rozumí pojmu procesor a ví k čemu slouží - zná hlavní zařízení používaná pro vkládání dat do počítače - zná nejběžnější výstupní zařízení - umí porovnat hlavní typy zařízení určených k uchovávání dat podle rychlosti, ceny a kapacity - umí rozlišit jednotlivé typy počítačové paměti - ví jak se měří velikost paměti počítače - zná faktory ovlivňující výkon počítače - zná význam termínů SW operačního systému a aplikačního SW	4	<b>1. Základní pojmy informačních technologií</b> - úvod do počítačové terminologie - technické vybavení - uchovávání dat - programové vybavení

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<p>Žák-žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede zapnout a správně vypnout počítač, příp. restartovat</li> <li>- ví jak lze konfigurovat pracovní plochu</li> <li>- dokáže vybírat a přesouvat ikony po pracovní ploše</li> <li>- rozlišuje základní ikony, umí vytvořit zástupce</li> <li>- rozlišuje rozdílné části oken a dokáže okna zmenšovat, zvětšovat a zavírat, posouvat po pracovní ploše</li> <li>- porozumí základní struktuře složek (adresářů) počítače</li> <li>- dokáže tvořit a prohlížet adresáře/složky další podadresáře/dílčí složky</li> <li>- orientuje se v zobrazení jednotlivých atributů souborů</li> <li>- zvládá přejmenování souborů a adresářů, jejich kopírování a přesouvání v rámci adresářů nebo jejich vymazání</li> <li>- dokáže vyhledat soubor nebo adresář</li> <li>- umí spustit jednoduchý textový procesor a vytvořit soubor</li> <li>- zvládne uložit soubor do adresáře nebo přenosného média nebo vytisknout na nainstalované tiskárně</li> <li>- Umí měnit nastavení OS Windows</li> <li>- Umí tisknout do PDF</li> <li>- Rozumí pojmu komprese souboru, umí zkomprimovat/rozbalit soubor</li> <li>- Umí změnit velikost dig. fotografie</li> <li>- Umí používat jednoduchý software na úpravu digitálních fotografií</li> <li>- Zná různé typy dig. fotografií, rozdíl v rozlišení</li> <li>- Umí optimalizovat fotografie pro různá použití</li> </ul>	13	<p><b>2. Práce s počítačem a správa souborů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- začínáme pracovat s počítačem</li> <li>- prostředí pracovní plochy</li> <li>- práce se soubory</li> <li>- jednoduchá editace</li> <li>- řízení tisku</li> <li>- práce s OS Windows</li> <li>- úprava digitální fotografie</li> </ul>

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<p>Žák-žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže otevřít existující dokument, provést změny a uložit jej nebo dokáže vytvořit nový dokument a uložit jej</li> <li>- ovládá změny režimu zobrazení stránky</li> <li>- pracuje s panely nástrojů, provádí případné změny</li> <li>- ukládá dokumenty v různých formátech</li> <li>- dokáže vkládat písmena, věty nebo části textu, nový odstavec, speciální znaky/symboly, zalomení stránky do dokumentu</li> <li>- používá funkce Kopírovat, Vložit, Vyjmout a dokáže mazat text v dokumentu</li> <li>- používá příkazu pro vyhledávání, nahrazení slova (slov) v dokumentu</li> <li>- zvládá formátování textu jako změnu fontů, používá kurzívy, tučného a podtrženého písma, různé barvy v textu, voleb okrajů a zarovnávání písma v textu, odsazení textu v rámci dokumentu, používá a nastavuje tabulátory, používá odrážek a číslování odstavců</li> <li>- dokáže pracovat se šablonou dokumentu a vytvářet je</li> <li>- vkládá číslování stránek do dokumentu</li> <li>- přidává záhlaví a zápatí do dokumentu</li> <li>- využívá kontroly pravopisu a další možné gramatické nástroje</li> <li>- pracuje s náhledem dokumentu a používá základních tiskových voleb</li> <li>- vytváří standardní tabulky, využívá nástroje pro automatické formátování tabulky</li> <li>- vkládá obrázky a jiné objekty do dokumentu, edituje je a dokáže je přesouvat</li> </ul>	35	<p><b>3. Textový editor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- začínáme s textovým editorem</li> <li>- základní operace</li> <li>- formátování</li> <li>- dokončení dokumentu</li> <li>- tisk</li> <li>- složitější funkce</li> </ul>



Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<p>Žák-žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná rozdělení sítí podle velikosti</li> <li>- se orientuje v používání telefonní sítě ve výpočetní technice</li> <li>- rozumí termínu elektronická pošta</li> <li>- pracuje s poštovním klientem</li> <li>- zná některá zařízení pro informační a komunikační technologie potřebná k používání e-mailu</li> <li>- ví co je internet, rozumí koncepci internetu a využívá jeho služeb</li> <li>- zná informační systémy školy</li> <li>- umí systémy využívat efektivně pro své vzdělávání</li> <li>- umí používat školní email</li> <li>- umí vytvářet a sdílet dokumenty v Office365</li> <li>- umí nalézt podporu výuky</li> <li>- Rozumí termínu kyberšikana</li> <li>- Chápe důležitost zabezpečení a sdílení informací v rámci internetových sociálních sítí</li> <li>- umí založit profil</li> <li>- zná zásady a rizika zabezpečení profilu</li> <li>- umí měnit nastavení profilu</li> <li>- zná nejpoužívanější světové sociální sítě</li> <li>- rozumí termínu virál</li> </ul>	6	<p><b>4. Informační sítě</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- LAN a WAN</li> <li>- telefonní sítě ve výpočetní technice</li> <li>- elektronická pošta</li> <li>- internet</li> <li>- školní informační systémy</li> <li>- sociální sítě</li> </ul>

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<p>Žák-žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže otevřít existující a novou tabulku, provést změny a uložit ji</li> <li>- upravuje režim zobrazení tabulky</li> <li>- ukládá tabulky v různých formátech</li> <li>- umí vkládat číselné hodnoty, text, symboly nebo speciální znak, jednoduché vzorce do buňky</li> <li>- dokáže vybírat sousedící nebo nesousedící oblasti buněk</li> <li>- dokáže kopírovat, přesouvat a mazat obsah buněk</li> <li>- umí vkládat řádky a sloupce do tabulky a ovlivňovat jejich výšku a šířku</li> <li>- dokáže třídít vybraná data vzestupně nebo sestupně</li> <li>- používá základních aritmetických a logických vzorců</li> <li>- používá nástroje pro automatické vyplňování, nástroje pro kopírování dat</li> <li>- chápe a používá relativního, resp. absolutního odkazu na buňku ve vzorcích a funkcích</li> <li>- pracuje s funkcemi SUMA a PRŮMĚR</li> <li>- formátuje čísla, text v buňkách</li> <li>- vystředí a zarovnáva obsah buněk</li> <li>- ovlivňuje ohraničení a stínování buněk</li> <li>- využívá kontroly pravopisu</li> <li>- přidává záhlaví a zápatí</li> <li>- používá základních voleb tisku, náhled na tabulku</li> <li>- tiskne tabulky nebo vybrané části</li> <li>- vkládá různé objekty do tabulky, přesouvá je a mění jejich velikost</li> <li>- provádí analýzu dat tvorbou různých druhů diagramů a grafů z údajů tabulky</li> <li>- edituje nebo mění diagramy nebo grafy</li> </ul>	28	<p><b>5. Tabulkový procesor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- začínáme s tabulkovým procesorem</li> <li>- základní operace</li> <li>- vzorce a funkce</li> <li>- formátování</li> <li>- tisk</li> <li>- pokročilejší funkce</li> </ul>

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<p>Žák-žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tvoří nové prezentace</li> <li>- vybírá automatické formáty jednotlivých snímků</li> <li>- modifikuje rozvržení snímků prezentace</li> <li>- přidává grafické objekty</li> <li>- kopíruje, přesouvá a maže snímky prezentace</li> <li>- formátuje text</li> <li>- upravuje textové rámečky co do změny velikosti, orámování, stínování, barev a dalších nastavení rámečku</li> <li>- přidává kreslené objekty (čáry, geometrické objekty, ...)</li> <li>- vytváří organizační diagramy</li> <li>- přidává a mění nastavené animace</li> <li>- spouští prezentace (od libovolného snímku)</li> </ul>	10	<p><b>6. Prezentace</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní operace</li> <li>- formátování</li> <li>- grafika a diagramy</li> <li>- efekty počítačové prezentace</li> <li>- vzhled počítačové prezentace</li> </ul>



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



název předmětu:	technika administrativy				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	2	0	0	0	2

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je naučit žáky ovládat psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou.  
Seznámit žáky s používáním běžné kancelářské techniky.  
Upevnit pracovní návyky jako je přesnost, pečlivost ve vedení záznamů a v písemné komunikaci.

### Charakteristika učiva

Učivo zahrnuje seznámení s kancelářskou technikou a s osobním počítačem.  
Nácvik desetiprstové hmatové metody na klávesnici počítače.  
Norma ČSN 01 6910 – Úprava písemností zpracovaných textovými editory  
Učivo vychází z RVP z oddílu vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích  
Tematický celek č. 2 Práce se standardním aplikačním programovým vybavením.

### Pojetí výuky

Výuka probíhá v učebnách výpočetní techniky. Žáci procvičují přesnost a rychlost pomocí výukového softwaru a wordu.  
Jsou využívána cvičení na zvyšování přesnosti (neustálým opakováním), psaní podle diktátu, zvládnutí psaní v požadované rychlosti.  
Nejlepší žáci z jednotlivých tříd soutěží v přesnosti a rychlosti psaní.  
Z hlediska afektivních cílů výuka směřuje k posílení samostatnosti, svědomitosti a přesnosti při práci v dalším zaměstnání.

### Hodnocení výsledků žáků

Probíhá na základě dosažené rychlosti a přesnosti (tabulka schválená vnitřním předpisem)  
Zvlášť je hodnocena rychlost i přesnost. Jako výsledná známka se započítá horší z nich, ne průměrná známka.  
Sebehodnocení je využito ve schopnosti spočítat přesnost i rychlost a posoudit ji s ostatními žáky.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Využívání informačních technologií směřuje k jejich rutinnímu uplatnění při vytváření písemnosti s využitím témat probíraných v dalších předmětech.

Rozvoj dalších klíčových kompetencí:

- sociální a personální (přijímají hodnocení svých výsledků od jiných lidí, adekvátně reagují na kritiku)
- kompetence k učení (zpracování a orientace v textu, zařazení jevu do systému, pracují s prostředky informačních technologií)
- kompetence k řešení problému (autodidaktické metody)
- občanské kompetence (zodpovědnost za svěřené úkoly, kulturní chování)
- kompetence k pracovnímu uplatnění – schopnost samostatně zpracovat písemnosti

Průřezová témata:

1. Informační a komunikační technologie – zdokonalování schopnosti žáků efektivně využívat prostředky informačních a komunikačních technologií
2. Člověk a svět práce – využívání aktuálních článků a témat pro nácvik textů při zdokonalování se v psaní
3. Občan v demokratické společnosti – vytvoření demokratického prostředí ve třídě, založeném na vzájemném respektování, spolupráci a dialogu

Mezipředmětové vztahy

- Práce s počítačem (využití informačních technologií při zpracování textu)
- Základy ekonomiky a Obchodní korespondence (podklady pro zpracování výukových textů)

### ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- žák zvládá práci s běžnou kancelářskou technikou, ovládá její základní funkce	2	1. Zpracování písemností textovými editory
- žák ovládá psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou - píše naslepo na střední, horní a dolní písmenné řadě, - ovládá psaní na číselné řadě, - zvládá psaní s maximální přesností a rychlostí	48	2. Základní nácvik ovládání klávesnice
- ovládá znalost normy (znaménka, zkratky, značky, čísla) - dovede zpracovat text dle normy (členění do odstavců, zvýrazňování, zarovnávání) - dokáže vyhotovit poštovní adresy dle normy	14	3. Nácvik úpravy textu a písemností
- žák zvládne opis textu v požadovaném termínu s maximální přesností, a to i cizojazyčný text - umí psát podle diktátu	průběžně	4. Zvyšování přesnosti a rychlosti

název předmětu:	základy ekonomiky				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	2	0	0	2

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

Žáci se seznámí se základními ekonomickými pojmy, pochopí pojem trh a fungování tržního mechanismu. Osvojí si základy ekonomického myšlení a obchodně-podnikatelské aktivity. Pochopí pojem obchodní závod, jeho funkce a získají přehled o právních formách podnikání. Žáci rozliší základní podnikové činnosti a znají jejich obecnou charakteristiku.

Dokáží začlenit obchodní závod do systému národního hospodářství a pochopí vztahy obchodního závodu k vnějšímu okolí.

### Charakteristika učiva

Učivo obsahuje základní ekonomické pojmy, trh, rozdělení trhů, tržní subjekty, nabídku, poptávku, cenu a fungování tržního mechanismu. Žáci objasní 3 základní ekonomické otázky a chování jednotlivých subjektů na různých trzích. Pochopí pojem konkurence a její rozdělení. Seznámí se s obchodním závodem, jeho definicí, funkcí a rozdělením. Žáci vysvětlí způsoby založení a zániku obchodního závodu. Pochopí jednotlivé činnosti, které v obchodním závodě probíhají a znají jejich charakteristiku. Začlení obchodní závod do systému národního hospodářství a pochopí vztahy k vnějším subjektům.

Učivo vychází z RVP z těchto tematických celků: podstata fungování tržní ekonomiky, podnikání a podnikové činnosti.

### Pojetí výuky

- výuka probíhá ve 2. ročníku studia, a to 2 hodiny týdně, (tj. 64 hod ročně)
- výuka probíhá v učebnách formou frontálního vyučování a částečně formou skupinového vyučování (sociálně – komunikativní učení)
- žáci jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků, řeší konkrétní úkoly z praxe, výuka směřuje k tomu, aby žáci pracovali poctivě, svědomitě a přesně a nepodléhali korupci.
- pro spojení teorie a praxe je organizována v rámci výuky exkurze do výrobního závodu

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni ústně (min. 1 x za pololetí) i písemně. Při hodnocení žáků je kladen důraz na hloubku porozumění učivu, na schopnost aplikovat poznatky v praxi, na samostatnost a tvořivost.

Písemné testy se píšou po skončení jednotlivých témat.

Projekty, referáty a skupinová práce jsou hodnoceny zejména ústně, důležitou součástí je také vlastní sebehodnocení.

Při celkové klasifikaci je významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce.



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žáci si osvojí formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, používat odbornou terminologii v ústním i písemném projevu. Dokáží zpracovat odborná témata formou referátu. Formulují a obhajují své názory, aktivně se účastní diskusí.

#### Klíčové kompetence

- komunikativní – formulují jasně a srozumitelně své myšlenky a aktivně se účastní diskusí
- personální a sociální kompetence – přijímají odpovědnost za svěřené úkoly při tvorbě referátů a zpracování aktualit, podněcují práci v týmu vlastními návrhy
- práce s informacemi – získávají informace z otevřených zdrojů, dokáží pracovat s informacemi s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- kompetence k pracovnímu uplatnění – osvojili si základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit

#### Průřezová témata

- **dominantní** v rámci tohoto předmětu jsou průřezová témata:
- **Občan v demokratické společnosti** – realizace bude spočívat vytvořením demokratického prostředí ve třídě – založeno na vzájemném respektování, spolupráci, dialogu
- **Člověk a svět práce** - realizace tohoto tématu bude začleněním tématu do vzdělávacího obsahu předmětu, exkurzí do výrobního podniku
- **Informační a komunikační technologie** - realizace tohoto tématu bude spočívat ve zdokonalování schopnosti žáků efektivně používat prostředky informačních a komunikačních technologií (při vytváření výstupů tematických celků -samostatných prací, testů, veřejných prezentací)

Tento předmět má vazbu na další předměty, především na základy podnikání v hotelnictví a gastronomii, makroekonomii a finanční řízení a na právo v podnikání.



### ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- žák používá a aplikuje základní ekonomické pojmy, vysvětlí vzájemnou vazbu mezi pojmy potřeba, statek, služba, výroba, popíše fáze hospodářského procesu, dokáže vysvětlit působení výrobních faktorů na výrobu</li> </ul>	10	<p>1. <u>Základní ekonomické pojmy</u>          Ekonomie - pojem a historie          Potřeby, statky, služby, omezenost, vzácnost, užitečnost.          Výroba, výrobní faktory, hospodářský proces,          Životní úroveň, životní prostředí</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- žák rozumí pojmu trh, rozlišuje základní subjekty tržní ekonomiky, na příkladu popíše fungování tržního mechanismu, vysvětlí pojem nabídka a poptávka, dokáže nakreslit jejich křivky a rozliší, jakým způsobem reaguje poptávka a nabídka na faktory, které na ni působí</li> <li>- žák rozlišuje nabídku a poptávku na trzích práce, půdy a kapitálu a chápe zákonitosti na těchto trzích</li> <li>- ovládá pojem konkurence, její rozdělení</li> </ul>	17	<p>2. <u>Trh</u>          Podstata trhu, rozdělení trhů,          subjekty tržní ekonomiky          Základní ekonomické otázky          Nabídka – definice, graf, rozdělení, faktory          Poptávka – definice, graf, rozdělení, faktory,          Fungování tržního mechanismu          Nabídka a poptávka na jednotlivých trzích –          Trh práce, půdy, kapitálu          Konkurence, monopol, nekalá soutěž</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- žák vysvětlí pojem obchodní závod, jeho funkce a členění podnikání podle několika hledisek</li> <li>- definuje základní znaky obchodního závodu a organizační strukturu</li> <li>- ovládá rozdíl mezi pojmy založení a vznik obchodního závodu a zrušení a zánik obchodního závodu</li> <li>- orientuje se v právních normách podnikání v ČR a dovede charakterizovat jejich základní znaky</li> <li>- popíše postup při zakládání živnosti, orientuje se v náležitostech a přílohách žádosti o živnostenské oprávnění</li> <li>- definuje pojem náklady a výnosy, zná jejich členění a grafické znázornění, řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření</li> <li>- dokáže vypočítat bod zvratu</li> </ul>	20	<p>3. <u>Podnikání, obchodní závod</u>          Podnikání, obchodní závod          Základní znaky obchodního závodu a organizační uspořádání.          Přehled právních forem podnikání, stručná charakteristika jednotlivých právních forem.          Založení obchodního závodu, vznik, zrušení, zánik obchodního závodu.          Hospodaření a cíle obchodního závodu (náklady, výnosy, hospodářský výsledek, určení bodu zvratu)</p>

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- žák se orientuje ve struktuře podnikových činností</li> <li>- charakterizuje průběh zásobovací činnosti, určí optimální výši zásob</li> <li>- rozlišuje druhy a zdroje investic, na příkladech uvede jejich využití, vypočítá jednoduché příklady na zhodnocení investic</li> <li>- vysvětlí návaznost jednotlivých činností na hlavní činnost obchodního závodu, charakterizuje její průběh</li> <li>- popíše základní náplň práce personálního útvaru</li> <li>- popíše náplň práce odbytového střediska</li> </ul>	12	<p><u>4. Podnikové činnosti</u>            Majetek obchodního závodu.            Zásobovací činnost, investiční činnost a personální činnost.            Hlavní činnost            Odbytová činnost</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- žák dokáže začlenit obchodní závod do systému národního hospodářství, charakterizuje okolí obchodního závodu a vztah obchodního závodu k jednotlivým subjektům – dodavatelům, odběratelům, bance, finančnímu úřadu, pojišťovnám, orgánům místní správy</li> </ul>	5	<p><u>5. Obchodní závod a jeho okolí</u>            Obchodní závod jako součást NH            Okolí obchodního závodu - vztahy obchodního závodu k bankovním ústavům, pojišťovnám, obcím, obchodním partnerům, vlastníkům (akcionářům) a dalším subjektům.</p>

název předmětu:	makroekonomie, finanční řízení				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	0	0	3	3

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je osvojení základního ekonomického myšlení, orientace ve finančním řízení, znalost zdrojů financování podnikových činností a schopnost zhodnotit výhody a nevýhody jejich použití. Žáci/žákyně dokáží provést finanční rozbor hospodaření podniku pomocí ukazatelů finanční analýzy. Znají strukturu finančního trhu, činnost bank a pojišťoven.

Orientovat se v organizačně-institucionálním uspořádání Evropské unie. Orientovat se v aktivitách EU. Poznat mezinárodní ekonomické a finanční instituce.

Porozumět struktuře národního hospodářství a činitelům, kteří ho ovlivňují. Posoudit dopady inflace, nezaměstnanosti, zahraničně obchodní politiky na národní hospodářství a na odvětví hotelnictví a turismu. Umět spočítat hrubý domácí produkt. Znat fungování hospodářské politiky státu.

V afektivní oblasti směřuje k uplatňování podnikatelské etiky a k praktickému využívání osvojených poznatků v praxi.

### Charakteristika učiva

Učivo zahrnuje finanční řízení, zdroje financování a rozdělení investic, včetně jejich hodnocení.

Zahrnuje způsoby výpočtů finančního zdraví firmy na základě účetních výkazů včetně hodnocení

Seznámí s platebním stykem a fungováním bankovní soustavy.

Učivo poskytuje základní informace o peněžním a kapitálové trhu.

Klíčovou problematikou je proces fungování národního hospodářství, činitelů, kteří ho ovlivňují (HDP, inflace, nezaměstnanost, platební bilance), na to navazuje hospodářská politika státu (monetární, fiskální, zahraničně-obchodní, sociální)

Učivo vyústí mezinárodní ekonomickou integrací a zařazením ČR v Evropské unii – hlavní aktivity a mezinárodní finanční instituce (MMF, Skupina světové banky)

Učivo zahrnuje tematické celky zahrnuté v RVP (Ekonomika a podnikání 8 a 9). Nad rámec je zařazena i finanční analýza, která je nutná pro uplatnění kvalitního finančního řízení.

### Pojetí výuky

Výuka je probíhá v učebnách částečně formou frontálního vyučování a částečně formou skupinového vyučování (sociálně-komunikativní učení).

Žáci/žákyně zpracovávají nejnovější změny v oblasti makroekonomie formou prezentací (daňové změny, změny inflace, nezaměstnanosti,..) po které následuje panelová diskuse.

Využití výpočetní techniky a interaktivní pro prezentace.

Zařazení exkurze do ČNB, na Úřad práce apod.

Besedy a přednášky pracovníků Obchodních bank o nabízených produktech (KB,..), zdravotních pojišťoven (VZP)

Žáci řeší souvislý příklad na rozbor finančního zdraví vybrané firmy dle ukazatelů finanční analýzy s využitím účetních výkazů (ve skupinovém vyučování)

Poznatky žáci využijí ve zpracování závěrečné maturitní práce, nejlepší práce jsou zařazeny do soutěže SOČ (Středoškolská odborná činnost)

Z hlediska afektivních cílů výuka směřuje k tomu, aby žák pracoval poctivě a svědomitě a přesně, nepodléhal korupci neprováděl nelegální operace s financemi, nepoškozoval zaměstnavatele atp.).

#### Hodnocení výsledků žáků

Žáci/žákyně jsou zkoušeni ústně nebo písemně z probrané látky minimálně 1x za čtvrtletí podle školního klasifikačního řádu

Žáci/žákyně jsou hodnoceni za zpracované prezentace nebo připravené aktuality

Důraz je kladen na hloubku porozumění učivu a schopnosti aplikovat nabyté poznatky v praxi.

Důraz je kladen i na sebehodnocení žáků

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žáci/žákyně jsou schopni formulovat srozumitelně své poznatky z oblasti makroekonomie a finančního řízení, dokáží je prezentovat před třídou.

**Klíčové kompetence**

- komunikativní kompetence – formulují jasně a srozumitelně své myšlenky a aktivně se účastní diskusí, zaznamenávají písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů (přednášky, diskuse, tisky,..)

Vystupují a vyjadřují se v souladu se zásadami kultury projevu a chování

- personální a sociální kompetence - přijímají odpovědnost za svěřené úkoly při tvorbě prezentací a zpracovávání aktualit, podněcují práci

v týmu vlastními návrhy, jsou schopni se adaptovat na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je ovlivňovat

- kompetence k pracovnímu uplatnění - dokáží využít ekonomické informace k řízení provozních úseků a dovedou vyhodnotit výsledky hospodaření. Znájí význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční a společenské ohodnocení.

Osvojí si základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit a to i v rámci EU.

- mezipředmětové vztahy – učivo navazuje na předměty základy ekonomiky, podnikání v hotelnictví a gastronomii, účetnictví, vyučovaných v nižších ročnících a využívá poznatků předmětů vyučovaných souběžně jako je právo v podnikání, marketing a management v hotelnictví a obchodní korespondence.

Průřezová témata



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



Člověk a svět práce je ústředním tématem ŠVP, žáci/žákyně budou schopni podle svých možností uplatnit získané poznatky v budoucím zaměstnání, budou schopni posoudit finanční zdraví firmy, ve které budou zaměstnání, dokáží vyhodnotit makroekonomické ukazatele výkonnosti národního hospodářství

Dalšími průřezovými tématy jsou občan v demokratické společnosti a informační a komunikační technologie, které prolínají učivem tohoto předmětu. Žáci/žákyně mají přehled o tržním hospodářství o vlivu politiky na makroekonomii a finanční řízení. Komunikační technologie prakticky využívají při přípravě prezentací a referátů.

## ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<p>Žáci/žákyně znají základní principy finančního rozhodování            Dokáží vysvětlit výhody a nevýhody použití vlastních a cizích zdrojů pro finanční řízení.            Dokáží posoudit optimální strukturu finančních zdrojů            Umí vypočítat efektivnost investice z hlediska výnosnosti, návratnosti a čisté současné hodnoty příjmů.</p>	12	1. Financování podnikových činností - Financování – pojem, druhy - Vlastní zdroje financování - Cizí zdroje financování - Hodnocení efektivnosti investic
<p>Žáci/žákyně rozumí pojmu finanční analýza            Znají uživatele finanční analýzy a způsoby jejího provádění.            Orientují se ve zdrojích pro finanční analýzu a dokáží je využít při výpočtu ukazatelů rentability, likvidity, stability a aktivity.            Znají metody finanční analýzy.            Na základě vypočítaných ukazatelů dovedou zhodnotit finanční zdraví firmy</p>	10	2. Finanční analýza - Finanční zdraví a finanční tíseň - Uživatelé finanční analýzy - Metody finanční analýzy - Poměrové ukazatele
<p>Žáci/žákyně znají strukturu národního hospodářství a činitele ovlivňující úroveň národního hospodářství.            Umí spočítat hrubý domácí produkt.            Znají fungování makroekonomického koloběhu.            Vysvětlí pojmy investice, úspory, spotřeba a vazby mezi nimi.            Vysvětlí význam ukazatelů vývoje národního hospodářství ve vztahu k oboru a dokáží uvést příklady vazeb k dalším odvětvím.            Dokáží objasnit příčiny a druhy nezaměstnanosti.            Posoudí dopady inflace a odhadnou její vliv na služby poskytované v cestovním ruchu.</p>	14	3. Makroekonomie - NH a jeho struktura - HDP, nezaměstnanost, inflace, platební bilance

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<p>Žáci/žákyně posoudí úlohu státu v tržní ekonomice. Srovnají úlohu malých a velkých firem</p> <p>Znají cíle a nástroje hospodářské politiky ve vztahu k cestovnímu ruchu.</p> <p>Orientují se v monetární politice, znají význam postavení centrální banky</p> <p>Znají význam daní a orientují se v daňové soustavě ve vztahu ke státnímu rozpočtu.</p> <p>Znají nástroje zahraničně-obchodní politiky a výpočet platební bilance</p> <p>Orientují se ve výpočtu životního minima a fungování sociální politiky státu.</p> <p>Vysvětlí princip fungování hospodářského cyklu a hospodářského růstu.</p>	18	<p>4.Hospodářská politika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pojem, cíle, nástroje</li> <li>- Monetární politika</li> <li>- Fiskální politika</li> <li>- Sociální a důchodová politika</li> <li>- Zahraničně obchodní politika</li> </ul>
<p>Žáci/žákyně znají historii, vlastnosti a funkce peněz</p> <p>Orientují se v bankovní soustavě, činnosti bank a v platebním styku</p> <p>Znají podstatu fungování finančního trhu, orientují se v jeho segmentech a subjektech.</p> <p>Dokáží stručně charakterizovat vybrané cenné papíry a způsoby obchodování na BCPP,a.s. a RM-systému</p> <p>Orientují se v činnosti pojišťoven a v jejich nabídce v souvislosti se službami cestovního ruchu</p>	16	<p>5.Finanční trh, peníze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peníz, historie, funkce</li> <li>- Peněžní a kapitálový trh</li> <li>- Bankovní soustava</li> <li>- Pojišťovnictví</li> </ul>
<p>Žáci/žákyně zhodnotí vliv EU na rozvoj národního hospodářství, zejména z pohledu odstraňování bariér obchodu a služeb.</p> <p>Znají fáze integračního procesu a mezinárodní integrační celky</p> <p>Znají fungování měnové unie a význam jednotné měny euro.</p> <p>Orientují se v hlavních aktivitách EU a zhodnotí význam asociačních dohod.</p> <p>Objasní fungování mezinárodních měnových institucí (MMF, Skupina Světové banky)</p>	5	<p>6.Mezinárodní ekonomická integrace</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Historie a vývoj ekonomické integrace</li> <li>- Evropská unie (aktivity, orgány, měna)</li> <li>- Mezinárodní finanční instituce</li> </ul>



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



název předmětu:	Účetnictví				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
počet hodin:	0	0	3	3	6

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je seznámit žáky a žákyně s významem účetnictví pro řízení firmy pro oblast služeb hotelnictví a cestovního ruchu a pochopit jeho podstatu. Naučit žáky účtovat základní účetní případy, se kterými se setkají v hospodářské praxi. Osvojit si základní systém vědomostí a dovedností v oblasti získávání a zpracování ekonomických informací prostřednictvím účetnictví. Propojit teoretické a praktické znalosti formou cvičení ve střediscích hotelu.

### Charakteristika učiva

Učivo obsahuje všeobecný náhled na účetnictví jako součást informačního systému firmy, jeho legislativní rámec a základní strukturu, účetní dokumentaci, majetek a zdroje jeho financování, rozvahu, účet jako základní prvek účetnictví, účetní techniky. Základem učiva je zobrazení ekonomické reality v účetnictví, účtování v jednotlivých účtových třídách dle účtového rozvrhu pro podnikatele, následná účetní uzávěrka a závěrka a její rozbor, vyhodnocení hospodaření firmy, účetní výkazy, přiznání k dani z příjmů. Zvláštní pozornost je soustředěna na oblast drobného živnostenského podnikání a daňové evidenci podnikatele.

Obsah učiva čerpá a navazuje na jednotlivé okruhy RVP, zejména na základy ekonomiky a obchodní korespondence, vyučovaných v nižších ročnících a využívá poznatků vyučovaných souběžně jako je podnikání v hotelnictví a gastronomii, právo v podnikání, marketing a management.

### Pojetí výuky

Výuka probíhá ve 3. a 4. ročníku studia, je dvouokruhová – ve 3. ročníku (celkem 96 hodin) získají žáci a žákyně základní náhled a znalosti problematiky účetnictví, které následně ve 4. ročníku (celkem 75 hodin) v jednotlivých tematických celcích prohlubují a rozšiřují. Získají tak ucelený přehled o možnostech vedení evidence firmy.

Výuka probíhá v dělených třídách.

Forma výuky zahrnuje frontální a skupinové vyučování, řešení problémových úloh, využívání informačních technologií, praktické aplikace vědomostí a dovedností při řešení konkrétních úkolů z hospodářské praxe. Žáci a žákyně by měli mít dostatečný prostor k samostatné práci, a tak získávat praktické dovednosti.

Vyučující by měl spolupracovat s ostatními vyučujícími ekonomických a odborných předmětů tak, aby byly zajištěny mezipředmětové vztahy.



Žáci a žákyně by měli být při výuce vedeni tak, aby se dovedli chovat společensky a profesionálně vystupovali, dovedli identifikovat běžné problémy a hledali způsoby jejich řešení, uměli si stanovit reálné profesní a životní cíle, uplatňovali morální principy, demokratické hodnoty a zásady kritického chování a orientovali se ve stále se měnícím tržním prostředí. Výuka by měla především směřovat k tomu, aby žáci a žákyně pracovali poctivě, svědomitě a přesně, nepodléhali korupci či neprováděli nelegální podvody s financemi a nepoškozovali zaměstnavatele.

#### Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení probíhá formou ústního a písemného zkoušení, a to průběžně. Je podporováno kolektivní hodnocení a sebehodnocení. Kriteria hodnocení: zvládnutí učiva po teoretické stránce, jeho aplikace do hospodářské praxe, logický úsudek, samostatnost, pečlivost a přesnost, vazba na jiné ekonomické předměty, zpracování dat prostřednictvím prostředků výpočetní techniky. Při celkové klasifikaci je zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce a řešené problematice, důraz je kladen zejména na efektivní řešení zadaných úkolů, hloubku porozumění učiva, schopnost aplikace poznatků v praxi, samostatnost a tvůrčí přístup.

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

##### **Průřezová témata**

Dominantním průřezovým tématem je „Občan v demokratické společnosti“ a „Člověk a svět práce“. Výuka je důležitou součástí občanského a společenskovedního vzdělávání. Žáci a žákyně využijí získané dovednosti a vědomosti při řešení problémů ekonomického charakteru, budou podle svých možností schopni uplatnit načerpané poznatky v budoucím zaměstnání a dokáží vyhodnotit ekonomickou stránku podnikatelské činnosti. Učivem se prolínají i další průřezová témata, zejména „Informační a komunikační technologie“ a „Člověk a životní prostředí“, která směřují k jejich rutinnímu uplatnění při vytváření výstupů tematických celků – samostatných prací, testů, účtování na PC.

##### Rozvoj občanských kompetencí:

- odpovědnost, samostatnost, aktivita
- dodržování zákonů, pravidel chování, jednání v souladu s morálními principy
- zájem o politické a společenské dění u nás i ve světě
- příprava řešit své osobní a sociální problémy
- kritické myšlení.

##### Rozvoj klíčových kompetencí:

- sociální a personální kompetence – týmová práce, hodnocení kolektivem a sebehodnocení, respektovat hodnocení vyučujícím, přijímat a odpovědně plnit své úkoly, adaptovat se na měnící se podmínky, vytvářet příznivé mezilidské vztahy
- komunikativní kompetence – srozumitelně a souvisle formulovat své myšlenky, diskutovat, přijímat a respektovat odlišné názory, písemně zaznamenávat sdělované informace
- práce s informacemi – získávat informace z otevřených zdrojů, pracovat s počítačem a jinými prostředky informačních technologií
- kompetence k pracovnímu uplatnění a celoživotnímu vzdělávání – možnost uplatnění na trhu práce, flexibilita, kreativita, znalost práv a



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů

- uplatňování různých metod myšlení v běžných pracovních i mimopracovních situacích – logické, ekonomické, empirické metody, porozumět zadání úkolu, navrhnout způsoby řešení a zdůvodnit je, ověřit si správnost postupu, využívání vědomostí nabytých dříve či z jiných předmětů

Rozvoj odborných kompetencí:

- využívat ekonomické informace k řízení provozních úseků firmy
- orientovat se v obchodně-podnikatelských aktivitách hotelů a podniků cestovního ruchu
- znát způsob zajištění firmy majetkem a péče o tento majetek
- organizovat a evidovat zásobovací činnost
- vést podnikovou účetní agendu, dokumentaci a evidenci majetku
- znát způsoby vyhodnocení výsledků hospodaření

### ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
žáci /žákyně - získají základní náhled na vedení evidence majetku a možnosti evidence v rámci zákona - chápou význam účetnictví a jeho základní strukturu - uvědomují si zásady, které jsou v účetnictví uplatňovány	4	<b>3.ročník:</b> <b>Předmět a význam účetnictví</b> - možnosti vedení evidence - podstata a význam účetnictví - rozsah vedení účetnictví - finanční a manažerské účetnictví - právní úprava účetnictví - všeobecné účetní zásady
žáci/žákyně - zhodnotí význam účetní dokumentace - klasifikují jednotlivé doklady - vyhotoví, zkontrolují a opraví účetní doklady	6	<b>Účetní dokumentace</b> - podstata a význam dokumentace - účetní doklady – druhy, obsah, náležitosti - vyhotovení, kontrola a oběh dokladů - vyhotovení účetních dokladů na úseku front office
žáci/žákyně - členění majetek - majetek definují a zařídí - určí možnosti získání majetku a základní způsoby ocenění - klasifikuje zdroje krytí majetku - pochopí význam a postup provádění kontroly majetku a uvědomí si nutnost inventarizační činnosti	6	<b>Majetek a zdroje jeho financování</b> - charakteristika majetku - složky majetku, aktiva - způsoby pořízení majetku - oceňování majetku při pořízení - zdroje financování majetku, pasiva - inventarizace – význam, postup, druhy a lhůty - inventarizační rozdíly
žáci/žákyně - získají dvojí pohled na zobrazení majetku - rozlišuje aktiva a pasiva a správně je třídí do jejich struktury - pomocí typických změn vyjádří kontinuitu a pohyb složek rozvahy	6	<b>Rozvaha</b> - funkce a obsah rozvahy - příklady na sestavování rozvahy, hodnocení - hospodářské operace a účetní případy - typické změny rozvahových položek

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
žáci/žákyně - definují účet jako základ účetnictví - klasifikuje účty - aplikují základní účetní zásadu při účtování - rozliší základní zásady účtování na jednotlivých druzích účtů	12	<b>Základy podvojného účetnictví</b> - účet – podstata a forma účtu - směrná účtová osnova a účtový rozvrh - rozvahové účty – zásady a postup účtování - podvojný účetní zápis - druhy účtů - nákladové účty – zásady a postup účtování
žáci/žákyně - zhodnotí význam formální kontroly účetnictví - provádí jednotlivé účetní zápisy - chybné účetní zápisy opraví - jsou seznámeni se základními kontrolními prvky v účetnictví - získají přehled o dělbě práce mezi jednotlivé účtárny	6	<b>Účetní technika a organizace účetnictví</b> - účetní zápisy, účetní knihy - kontrolní prvky v účetnictví - oprava účetních zápisů - syntetická a analytická evidence - organizace účetnictví ve firmě , účtárny - vedení účetní dokumentace na úseku front office
žáci/žákyně - rozliší možnosti platebního styku - účtuje na základních finančních účtech běžné účetní případy - provádí účtování převodů peněz	12	<b>Účtování na finančních účtech</b> - hotovostní a bezhotovostní platební styk - pokladna, bankovní účet, peníze na cestě - krátkodobé bankovní úvěry, ceniny (kromě stravenek) - účtování hotovosti v pokladně recepce, vedení pokladní knihy a inventarizace pokladny na úseku front office
žáci/žákyně - charakterizují a klasifikují zásoby - popíší postup při pořízení a spotřebě zásob - uvědomuje si význam DPH a mechanismus fungování daně - určí jednotlivé způsoby pořízení a oceňování zásob	12	<b>Účtování zásob</b> - charakteristika a členění zásob, evidence - způsoby pořízení zásob a ocenění - pořízení zásob materiálu a zboží způsobem A - převzetí zásob na sklad - DPH při pořízení –podstata, fungování - spotřeba materiálu, prodej materiálu a zboží - nákup zásob ze zahraničí - aktivace služeb při pořízení zásob - účtování drobného prodeje na recepci hotelu

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
žáci/žákyně - charakterizuje a klasifikuje dlouhodobý majetek - vysvětlí podstatu opotřebení dlouhodobého majetku - vypočítá odpisy dlouhodobého majetku - uvědomují si daňový aspekt odpisování - účtují o pořízení, opotřebení a vyřazení DM	12	<b>Účtování dlouhodobého majetku</b> - charakteristika, evidence, pořízení, ocenění - pořízení nákupem, vlastní činností - opotřebení DM – výpočty a účtování odpisů - vyřazování DM – odepsaného zčásti a zcela
žáci/žákyně - orientují se ve mzdové problematice - rozliší druhy základní mzdy - provádí výpočet hrubé mzdy a zjistí čistou mzdu - vysvětlí potřebu odvodů a daně z příjmů - provádí základní účtování mezd	10	<b>Mzdové účetnictví</b> - mzda – druhy základní mzdy, složky hrubé mzdy (včetně výpočtu náhrady mzdy ke zdanění) - výpočty mezd – odvody SP, ZP, daň z příjmů - nemocenské dávky - účtování mezd
žáci/žákyně - klasifikuje jednotlivé náklady a výnosy - zhodnotí základní zásady účtování na výsledkových účtech - určí výsledek hospodaření	5	<b>Účtování nákladů a výnosů</b> - klasifikace nákladů a výnosů - zásady účtování nákladů a výnosů - zásoby vlastní výroby - zjištění výsledku hospodaření (úrovně VH)
žáci/žákyně - aplikují získané poznatky do komplexního příkladu - sestaví závěrečnou rozvahu a zjistí výsledek hospodaření	5	<b>Komplexní příklad</b> – zaúčtování účetních případů na úseku front office
žáci/žákyně - ověří si získané znalosti a dovednosti z předchozího učiva	2	<b>4. ročník:</b> <b>Opakování základů podvojného účetnictví</b>
žáci/žákyně - aplikují teoretické poznatky o inventarizaci, včetně výpočtu a zaúčtování inventarizačních rozdílů - umí účtovat o ceninách - posoudí problematiku stravenek - jsou seznámeni s účetnictvím o valutách a devizách - získají základní přehled o krátkodobých cenných papírech - provádí účtování o pořízení, výnosech a prodeji cenných papírů	10	<b>Finanční účty</b> - inventarizační rozdílů v pokladně - ceniny (včetně stravenek) - účtování v cizí měně - majtkové a dlužné cenné papíry

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<p>žáci/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aplikují poznatky o inventarizaci zásob do praxe</li> <li>- vyjádří a zaúčtují inventarizační rozdíly</li> <li>- popíše nákup se zálohou</li> <li>- znají průběh a účtování reklamací</li> <li>- znají postup účtování zásob na konci účetního období</li> <li>- získají orientaci při oceňování majetku na konci účetního období</li> <li>- rozliší účtování zásob způsobem A a B</li> </ul>	12	<p><b>Účtování zásob</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- inventarizační rozdíly (včetně škod)</li> <li>- zálohy na pořízení zásob</li> <li>- reklamace</li> <li>- nákup materiálu ze zahraničí</li> <li>- materiál (zboží) na cestě</li> <li>- nevyfakturované dodávky</li> <li>- účtování zásob způsobem B</li> </ul>
<p>žáci/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zhodnotí smysl poskytování záloh na nákup DM</li> <li>- orientují se v leasingovém financování</li> <li>- účtuje o dlouhodobých cenných papírech, jejich pořízení, výnosech a prodeji</li> </ul>	10	<p><b>Účtování o dlouhodobém majetku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zálohy na pořízení DM</li> <li>- pronájem (leasing) DM</li> <li>- finanční DM – pořízení, výnosy, prodej</li> <li>- dovoz DM</li> </ul>
<p>žáci/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- získají ucelený náhled na účtování mezd</li> <li>- vysvětlí souvislosti při účtování záloh</li> <li>- seznámí se s podstatou a účtováním kursových rozdílů realizovaných</li> <li>- zaúčtuje předpisy a platby daní</li> </ul>	10	<p><b>Zúčtovací vztahy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pohledávky a závazky z obchodního styku (provozní zálohy)</li> <li>- pohledávky a závazky k zaměstnancům</li> <li>- pohledávky a závazky ke správci daně</li> <li>- kursové rozdíly realizované</li> </ul>
<p>žáci/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- účtuje při založení a.s.</li> <li>- získají přehled o možnostech nakládání se základním kapitálem</li> <li>- vysvětlí rozdílnost účtování u individuálního podnikatele</li> <li>- dokáží účtovat o dlouhodobých cizích zdrojích financování</li> <li>- uvědomují si daňový význam rezerv</li> </ul>	10	<p><b>Účtování na kapitálových účtech</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zahajovací rozvaha</li> <li>- účtování o základním kapitálu</li> <li>- fondy ze zisku</li> <li>- individuální podnikatel</li> <li>- dlouhodobý bankovní úvěr</li> <li>- rezervy – podstata, druhy, daňový aspekt</li> </ul>

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
žáci/žákyně - uzavřou účty - zjistí účetní výsledek hospodaření - rozlišuje účetní VH a daňový základ - rozděluje VH - získají přehled o významu účetních výkazů	12	<b>Účetní uzávěrka a závěrka</b> - účetní uzávěrka – postup - časové rozlišení - dohadné účty - opravné položky - zjištění výsledku hospodaření a transformace na základ daně, výpočet daně - rozdělení VH - účetní závěrka – výkazy, postup, využití
žáci/žákyně - jsou seznámeni s vedením daňové evidence - získají základní přehled o povinnostech OSVČ v oblasti odvodů sociálního a zdravotního pojištění a daně z příjmů fyzických osob	9	<b>Daňová evidence</b> - význam, postup, příklady - přiznání k dani z příjmů fyzických osob

název předmětu:	technologie přípravy pokrmů				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	4	4	0	0	8

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

Vyučovací předmět vytváří základ odborného vzdělávání provozně-ekonomického pracovníka ve výrobním středisku. Žáci se seznámí s technologickými postupy přípravy pokrmů a nápojů, základními druhy strojů a zařízení a organizací a řízením výrobního střediska.

### Charakteristika učiva

Výuka odborného předmětu je rozdělena na teoretickou (Nauka o potravinách) a praktickou (Technologie přípravy pokrmů) část.

Praktická část je zajišťována v 1. i 2. ročníku praktickou výukou ve formě laboratorních cvičení.

V 1. ročníku se žáci seznámí se zásadami hygieny a bezpečnosti práce, s vybavením odborných učeben, naučí se pracovat s výrobními technologiemi a základními technologickými postupy zpracovávat použité suroviny.

Ve 2. ročníku budou žáci připravovat jednotlivé pokrmy národní i mezinárodní kuchyně, sestavovat ucelené nabídky pokrmů a nápojů podle gastronomických pravidel s použitím matematických metod při jejich kalkulaci.

Praktická výuka je doplněna praxí ve školní kuchyni, kde se žáci adaptují v rámci organizace práce většího výrobního střediska.

Dvouleté studium tohoto předmětu žáci ukončují projektovými společenskými akcemi pro rodiče, sponzory a odbornou veřejnost, při kterých předvedou některé ze získaných kompetencí (organizování, komunikace, příprava pokrmů, servis pokrmů aj.)

V laboratorních cvičeních se teoretické poznatky žáků prohlubují, prakticky procvičují a vytvářejí se požadované kompetence nezbytné pro navazující předmět Praxe.

### Pojetí výuky

Výuka probíhá v 1. ročníku – 4 hodiny týdně (tj. 128 hodin), ve 2. ročníku – 4 hodiny týdně (tj. 128 hodin)

Forma výuky: skupinové vyučování,  
 praktická cvičení,  
 řešení problémových úloh,  
 využívání informačních a komunikačních technologií,  
 projektové vyučování,  
 využívání základních matematických metod,  
 učitel – konzultant,  
 odborná praxe.





Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



#### Hodnocení výsledků žáků

Pravidelné průběžné i závěrečné hodnocení vykonané praktické činnosti, prověřování odborných kompetencí, řešení konkrétních problémových situací vyplývajících z praxe.

Projektové dny.

Hodnocení výsledků zkoušení na základě školního klasifikačního řádu.

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- kompetence ke komunikaci,
- ohleduplnost
- k práci a spolupráci (personální a sociální kompetence),
- k řešení pracovních i mimopracovních problémů,
- práci s informacemi,
- aplikaci základních matematických postupů (kalkulace pokrmů, nabídka pokrmů a stanovení ceny, vyúčtování akce aj.),
- kompetence k pracovnímu uplatnění,
- adaptabilita, flexibilita, kreativita,
- ochrana zdraví a životního prostředí,
- úspornost a hospodárnost zdrojů.

### ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápou potřebu hygieny a ochrany zdraví při práci a dokáží tyto zásady aplikovat v praxi,</li> <li>- jsou seznámeni s programem HACCP, jako všeobecně účinným programem pro bezpečnost a hygienu potravin,</li> <li>- orientují se v odborné učebně,</li> <li>- umí používat technologie,</li> <li>- jsou schopni administrativních činností spojených s výrobou,</li> <li>- chápou organizaci práce .</li> </ul>	4	Úvod Zásady hygieny a bezpečnosti práce Seznámení s vybavením odborné učebny, obsluha zařízení Organizace práce Základy administrativy Normování spotřeby potravin <i>Cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- řeší vhodnost inventáře,</li> <li>- umí provádět základní přípravné práce a techniky krájení,</li> <li>- dokáže svůj produkt prezentovat.</li> </ul>	8	Základy technologie přípravy pokrmů – přípravné práce, čištění surovin, techniky krájení Vhodnost inventáře pro využití při jednotlivých technologických postupech <i>Cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládají zpracování zadaných surovin,</li> <li>- zacházejí hospodárně se svěřenou surovinou,</li> <li>- ví o technologických ztrátách při různých úpravách suroviny,</li> <li>- zabývají se zásadami racionální stravy.</li> </ul>	8	Zpracování zeleniny a brambor Základní úpravy Příprava polévek a jednoduchých pokrmů <i>Cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládají zpracování základní suroviny,</li> <li>- umí kombinovat vhodně luštěniny s dalšími surovinami v rámci racionálního stravování.</li> </ul>	8	Zpracování luštěnin Polévky a hlavní pokrmy s doplněním luštěnin <i>Cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládají zpracování základních surovin,</li> <li>- znají uplatnění surovin ve studené i teplé kuchyni,</li> <li>- řeší hygienické a skladovací podmínky surovin.</li> </ul>	12	Zpracování vajec, mléka a mléčných výrobků Příprava pokrmů studené kuchyně Příprava pokrmů teplé kuchyně <i>Cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáží k přípravě použít dříve probrané základní suroviny,</li> <li>- znají jejich vhodnost a kombinace,</li> <li>- rozlišují technologické úpravy v závislosti na požadavcích racionální výživy.</li> </ul>	12	Úprava příloh a jednoduchých omáček Ukázky úprav s použitím probraných surovin <i>Cvičení</i>

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- upravují pokrmy na základě dříve známých surovin,</li> <li>- jsou schopni je vzájemně doplňovat,</li> <li>- charakterizují jejich výživové hodnoty.</li> </ul>	12	Úprava bezmasých pokrmů ze zeleniny, brambor, mléka, vajec, sýrů, luštěnin, obilovin <i>Cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí připravit pokrmy pro slavnostní příležitosti,</li> <li>- uplatňují estetická a gastronomická hlediska.</li> </ul>	12	Příprava jednoduchých studených předkrmů a studených pokrmů Výroba, úprava a zdobení Úpravy na mísách <i>Cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientují se v základních druzích polévek a omáček,</li> <li>- znají jejich charakteristiku a vhodnost zařazení,</li> <li>- umí je připravit na základě probraných surovin,</li> <li>- jsou schopni je použít v rámci jednoduchého menu.</li> </ul>	12	Příprava polévek a omáček Základní vývary Vložky, zavářky Bílé a hnědé omáčky Druhy omáček a jejich použití <i>Cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišují základní druhy jatečního masa,</li> <li>- provádí vhodné technologické postupy,</li> <li>- vhodně je kombinují s přílohami.</li> </ul>	16	Základní úpravy jatečního masa (hovězí, telecí, vepřové, skopové) Vhodné přílohy <i>Cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- znají běžné druhy surovin,</li> <li>- umí je zpracovat,</li> <li>- dokáží je upravit a vhodně doplnit přílohami.</li> </ul>	12	Úpravy pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny Vhodné přílohy <i>Cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládají užití probraných surovin v jejich vzájemné kombinaci,</li> <li>- dokáží je vzájemně zkombinovat a vytvořit jednoduché menu.</li> </ul>	12	Procvičování probraného učiva Kombinace probraných surovin Porovnávání vlivu jednotlivých úprav na výsledné přeměny použitých surovin Příprava jednoduchých menu <i>Cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakují a upevňují probrané učivo přípravou jednoduchého menu,</li> <li>- jsou schopni samostatně provádět administrativní činnosti při přípravě pokrmů,</li> <li>- ovládají bezpečnostní a hygienické zásady.</li> </ul>	8	Příprava jednoduchého menu na základě získaných kompetencí 1. ročníku <i>Cvičení</i>

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- jsou schopni připravit základní druhy těst a použít je při přípravě jednoduchých moučníků,</li> <li>- umí je vhodně doplnit nápoji.</li> </ul>	12	Základní úpravy těst, jednoduché moučníky Teplé nealkoholické nápoje <i>Cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáží připravit výrobky studené kuchyně pro slavnostní příležitosti,</li> <li>- umí je upravit na mísách a provést jejich servis.</li> </ul>	12	Zvláštní příprava pokrmů studené kuchyně Saláty, pokrmy v aspiku, galantiny, pěny, paštiky, studené mísy <i>Cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí připravit pokrmy na objednávku,</li> <li>- dokáží k nim přiřadit vhodné přílohy a esteticky je upravit na vhodný inventář.</li> </ul>	16	Příprava pokrmů na objednávku Jateční masa, ryby, drůbež, zvěřina Vhodné přílohy <i>Cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáží reagovat na požadavky složité obsluhy,</li> <li>- znají vhodnost speciálního inventáře,</li> <li>- jsou schopni vytvořit vlastní kalkulaci dle gastronomických požadavků.</li> </ul>	12	Příprava speciálních pokrmů (polévky, teplé předkrmy, pokrmy ze zeleniny, vajec, gratinované pokrmy, nákypy, pudinky) Příprava pokrmů dle vlastní kalkulace <i>Cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí připravit pokrmy speciálním způsobem,</li> <li>- znají vhodnost jednotlivých úprav,</li> <li>- dokáží doplnit pokrmy dalšími ingrediencemi pro jejich atraktivnost, přiřazují vhodné přílohy.</li> </ul>	12	Zvláštní úpravy pokrmů z jatečních mas, ryb, drůbeže a zvěřiny Rožnění, grilování, papilota, alobal Kombinace s dalšími druhy potravin – uzeniny, houby, sýry aj. <i>Cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládají přípravu zvláštních moučníků,</li> <li>- znají vhodnost použití ovoce v rámci technologických úprav,</li> <li>- provádí servis na vhodném inventáři.</li> </ul>	12	Příprava zvláštních moučníků Zásady pro přípravu a zařazování moučníků do menu Použití ovoce a zmrzliny v cukrářské výrobě Moučníky na objednávku <i>Cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí se s typickými pokrmy zahraničních kuchyní,</li> <li>- mají představu o jejich přípravě, použitém inventáři a konzumaci.</li> </ul>	12	Příprava pokrmů cizích kuchyní Typické pokrmy, zvláštnosti při přípravě <i>Cvičení</i>

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizují základní druhy diet,</li> <li>- na jejich základě připravují pokrmy a nápoje,</li> <li>- rozlišují použití surovin a postupů.</li> </ul>	12	Příprava pokrmů dietní kuchyně Sestavování jídelních lístků pro základní druhy diet Odlišnosti technologických postupů, použití základních surovin, způsoby dochucování <i>Cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vypracovávají složitá menu na základě probraného učiva,</li> <li>- provádí kalkulace,</li> <li>- připravují samostatně navržené pokrmy,</li> <li>- provádí řízené degustace a konzultují vhodnost s učitelem,</li> <li>- užívají závazné i vlastní kalkulace.</li> </ul>	12	Sestavení slavnostního menu za použití probraného učiva 2. ročníku <i>Cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- navrhnou nabídku pokrmů podle zvoleného tématu projektového dne,</li> <li>- konzultují s učitelem a odborníky z gastronomie,</li> <li>- kalkulují suroviny,</li> <li>- provádí soupis potřebného inventáře a surovin,</li> <li>- organizují práci výrobního kolektivu,</li> <li>- samostatně připravují pokrmy a upravují je na inventář,</li> <li>- prezentují svou činnost veřejnosti,</li> <li>- provádí závěrečné úklidové práce,</li> <li>- provádí zhodnocení akce a vyúčtování.</li> </ul>	8	Sestavení nabídky pokrmů za účelem pořádání závěrečného slavnostního rautu (banketu) <i>Cvičení</i>

název předmětu:	technika obsluhy a služeb				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	4	3	0	0	7

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům vědomosti z oblasti společenské výchovy, estetiky a sociální psychologie, seznámit žáky s pracovním inventářem na úseku obsluhy, přípravou provozu a systémy a způsoby obsluhy včetně organizace práce.

### Charakteristika učiva

Výuka je zajišťována v 1. ročníku měsíční teoretickou přípravou, kdy se žáci seznamují s historií oboru, základy společenské výchovy, bezpečností a hygienou práce. Tato výuka je doplněna o praktické vyučování, v rámci kterého se žáci seznamují s jednoduchou obsluhou, na základě které budou následně vykonávat i praktické činnosti obsluhujícího personálu ve školní restauraci hotelu Junior.

Ve druhém ročníku je výuka zaměřena na složitou obsluhu, s kterou se žáci seznamují během samotného vyučovacího předmětu, který je doplněn praktickými ukázkami servisu, prezentacemi gastronomických firem, odbornými kurzy, odbornými exkurzemi aj.

Dvouleté studium tohoto předmětu žáci ukončují projektovými společenskými akcemi pro rodiče, sponzory a odbornou veřejnost, při kterých předvedou některé ze získaných kompetenci (organizování, komunikace, příprava pokrmů, servis pokrmů aj.).

### Pojetí výuky

Výuka probíhá v 1. ročníku – 4 hodiny týdně (tj. 128 hodin, z toho 56 hodin v restauraci hotelu Junior)  
 ve 2. ročníku – 3 hodiny týdně (tj. 96 hodin)

Forma výuky: skupinové vyučování,  
 praktická cvičení,  
 řešení problémových úloh,  
 využívání informačních a komunikačních technologií,  
 projektové vyučování,  
 činnostně zaměřené vyučování,  
 odborná praxe.

### Hodnocení výsledků žáků

Po probrání jednotlivých tematických celků písemné zkoušení, průběžné ústní zkoušení, prověřování odborných kompetencí, řešení konkrétních problémových situací vyplývajících z praxe.

Projektové dny.

Hodnocení výsledků zkoušení na základě školního klasifikačního řádu.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- kompetence ke komunikaci,
- k práci a spolupráci (personální a sociální kompetence),
- k řešení pracovních i mimopracovních problémů,
- práci s informacemi,
- aplikaci základních matematických postupů (kalkulace pokrmů, nabídka pokrmů a stanovení ceny, vyúčtování akce aj.),
- kompetence k pracovnímu uplatnění,
- adaptabilita, flexibilita, kreativita,
- ochrana zdraví a životního prostředí,
- úspornost a hospodárnost zdrojů.

### ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- mají přehled o historickém vývoji studovaného oboru,</li> <li>- mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání,</li> <li>- znají zásady společenské výchovy na národní i mezinárodní úrovni a dovedou je v praxi aplikovat.</li> </ul>	4	<b>1.</b> Historie pohostinství Společenská výchova <i>cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápou potřebu hygieny a bezpečnosti a jednájí podle hygienických a bezpečnostních zásad,</li> <li>- dbají na estetiku práce a ochranu životního prostředí,</li> <li>- jsou seznámeni s psychologií číšníka a možným řešením vzniklých problémových interpersonálních situací.</li> </ul>	4	<b>2.</b> Hygiena práce a osobní hygiena Bezpečnost práce Psychologie číšníka <i>cvičení</i>

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- jsou schopni provést přípravné práce před zahájením provozu,</li> <li>- dokáží provést závěrečné práce po skončení provozu,</li> </ul>	4	<b>3.</b> Přípravné práce před zahájením provozu Příprava provozu a pomocného inventáře Úklidové práce po skončení provozu <i>cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí pracovat s inventářem určeným pro jednoduchou obsluhu,</li> <li>- provádí doprostírání, objednávku a sklizení inventáře,</li> <li>- uvědomují si potřebu komunikace v praxi.</li> </ul>	12	<b>4.</b> Technika jednoduché obsluhy Nošení talířů (v ruce, na platech) Doprostírání z plat a pomocí přenosných talířů Debaras Objednávka pokrmů a nápojů <i>cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- znají inventář používaný na úseku obsluhy,</li> <li>- dokáží přiřadit inventář k pokrmům a nápojům,</li> <li>- umí používat základní inventář,</li> <li>- mají představu o používání inventáře pro složitou obsluhu.</li> </ul>	20	<b>5.</b> Inventář na úseku obsluhy (stolový a sedací, restaurační prádlo, malý stolní inventář, příbory, inventář na pokrmy, na nápoje, pomocný inventář, pomocné stoly a vozíky) <i>cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- znají gastronomická pravidla,</li> <li>- chápou souvztažnosti mezi pokrmy a nápoji,</li> <li>- umí sestavit nabídkové listy,</li> <li>- dokáží je graficky upravit.</li> </ul>	20	<b>6.</b> Gastronomická pravidla Jídelní lístek-náležitosti, sestavování Nápojový lístek Menu <i>cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- znají společenská pravidla pro chování v restauraci a umí je uplatňovat,</li> <li>- dokáží vybrat a použít inventář podle předem objednaného menu,</li> <li>- jsou schopni provést jednoduchý servis pokrmů a nápojů.</li> </ul>	16	<b>7.</b> Stolování Chování při jídle a používání inventáře Založení inventáře podle objednaného menu Základní pravidla servisu pokrmů a nápojů <i>cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- znají systémy a způsoby obsluhy,</li> <li>- dokáží je charakterizovat a uplatňovat v praxi,</li> <li>- chápou organizaci práce v rámci těchto činností.</li> </ul>	12	<b>8.</b> Systémy obsluhy (francouzský, vrchního číšníka, rajónový) Způsoby obsluhy (francouzský, anglický, kavárenský, Table d'hote) <i>cvičení</i>



Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- znají význam tekutin v lidské výživě,</li> <li>- dokáží nápoje rozdělit a charakterizovat,</li> <li>- znají skladovací podmínky jednotlivých nápojů,</li> <li>- umí k jednotlivým nápojům přiřadit odpovídající inventář a provést servis.</li> </ul>	12	<b>9.</b> Nápoje – rozdělení a charakteristika Nealkoholické studené nápoje Nealkoholické teplé nápoje Servis nealkoholických nápojů <i>cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- znají specifika v rámci tohoto druhu stravování,</li> <li>- umí použít vhodný inventář a provést objednávku a vyúčtování,</li> <li>- dokáží vhodně zorganizovat práci při podávání pokrmů a nápojů.</li> </ul>	12	<b>10.</b> Podávání snídaní a večeří Jednoduchá a složitá snídaně Etage servis <i>cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- znají pravidla a techniku obsluhy,</li> <li>- jsou schopni připravit pracoviště včetně vhodného inventáře,</li> <li>- uplatňují vhodné formy organizace práce.</li> </ul>	12	<b>11.</b> Technika složité obsluhy Překládání pokrmů Klipsování Keridon – umístění inventáře <i>cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- znají uplatnění nižší formy složité obsluhy,</li> <li>- umí provádět servis jednotlivých chodů,</li> <li>- dokáží používat speciální vybavení pro servis.</li> </ul>	12	<b>12.</b> Složitá obsluha (nižší forma) Servis jednotlivých chodů (studené předkrm, polévky, teplé předkrm, ryby, hlavní jídla, sýry, moučníky, ovoce) <i>cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- znají charakteristiku jednotlivých společenských akcí,</li> <li>- ovládají technicko-organizační zajištění,</li> <li>- znají pravidla a techniku obsluhy podle jednotlivých stupňů náročnosti,</li> <li>- umí užívat při práci standardní i speciální vybavení při různých společenských příležitostech,</li> <li>- zvládnou aplikovat matematické postupy při plánování a vyúčtování akce.</li> </ul>	20	<b>13.</b> Obsluha při zvláštních příležitostech Banket – technicko-organizační zajištění Raut – technicko-organizační zajištění Recepce Číše vína Koktejl Zahradní slavnost, výlet lodí, picknick Vyúčtování a vyhodnocení společenských akcí <i>cvičení</i>

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- znají uplatnění vyšší formy složité obsluhy,</li> <li>- umí připravit pracoviště a využít vhodný inventář,</li> <li>- ovládají pracovní postupy v rámci obsluhy,</li> <li>- jsou schopni pracovat na základě komunikace a přání hosta,</li> <li>- dodržují bezpečnostní a hygienická kritéria,</li> <li>- umí organizačně zajistit činnosti.</li> </ul>	24	<b>14. Složitá obsluha (vyšší forma)</b> Dohotovování pokrmů před hostem (míchání salátů, příprava polévek, těstovin) Dranžírování, filírování (ryby, drůbež) Flambování (jateční masa, ryby, drůbež, palačinky, zmrzliny, ovoce) <i>cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- mají představu o činnosti a profesní připravenosti barmana,</li> <li>- znají inventář, suroviny a umí je používat,</li> <li>- dokáží připravovat nápoje podle platných zásad,</li> <li>- znají výrobu a druhy destilátů a jejich použití při přípravě nápojů.</li> </ul>	16	<b>15. Barman – znalosti, vzhled, chování</b> Barový inventář, vybavení barového pultu Suroviny pro přípravu míchaných nápojů Zásady pro přípravu míchaných nápojů (WCC, ICC) Destiláty, likéry (výroba, druhy) Servis <i>cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- znají historii pivovarnictví, význam piva v naší výživě,</li> <li>- znají suroviny a dokáží je charakterizovat,</li> <li>- vysvětlí základní výrobní postup,</li> <li>- mají znalost o druzích piva, jejich skladování, vadách,</li> <li>- mají vědomost o provozu výčepního zařízení a jeho sanitaci,</li> <li>- umí provádět servis piva.</li> </ul>	12	<b>16. Výroba piva</b> Suroviny, výrobní postup, druhy, balení, ošetřování, vady, záruční lhůty Výčepní zařízení Servis, inventář na pivo <i>cvičení</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- znají historii vinařství, význam vína v gastronomii,</li> <li>- orientují se ve vinařských zákonech (aktualizace dle EU),</li> <li>- používají odbornou terminologii,</li> <li>- vysvětlí výrobní postupy při výrobě základních druhů vín,</li> <li>- ovládají servis vína.</li> </ul>	12	<b>17. Výroba vína</b> Vinná réva, faktory ovlivňující chuť a kvalitu vína Oblasti pěstování Ošetřování a vady vína Odborná vinařská terminologie Servis vína <i>cvičení</i>

název předmětu:	<b>podnikání v hotelnictví a gastronomii</b>				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	0	3	0	<b>3</b>

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je seznámit žáky s problematikou podnikání v hotelnictví a gastronomii a naučit žáky využívat získaných vědomostí. Splnění tohoto cíle předpokládá spolupráci se subjekty v hotelnictví a gastronomii, trvalý zájem a studium nových trendů v naší a zahraniční odborné literatuře a odborném tisku.

### Charakteristika učiva

Učivo je zaměřeno na získání vědomostí a návyků, které jsou nutné pro vykonávání činností v subjektech hotelnictví a stravování a jejich řízením. Učivo zahrnuje hotelnictví a společné stravování, jeho význam a podmínky pro podnikání. Žáci se seznámí s organizací obchodních závodů a postupem při jejich zřizování. Naučí se používat software, který se používá při zajišťování zásobování, skladování, výrobě i prodeji v gastronomických provozech a software používaný v ubytovacích zařízeních.

### Pojetí výuky

Výuka se skládá z teoretické části a cvičení k jednotlivým tematickým celkům včetně praktického ověřování získaných dovedností v hotelovém provozu. Celkový počet hodin je 96 za školní rok.

Na teoretickou část výuky budou navazovat cvičení z provozu hotelů a restaurací v učebnách s nainstalovaným hotelovým softwarem běžně používaným v hotelích. Žáci se naučí aplikovat teoretické vědomosti i zkušenosti z provozní praxe v hotelích při řešení praktických úkolů z praxe. Posílí se samostatnost a zodpovědnost a naučí se týmové práci. Vyučující bude ve větším míře plnit roli konzultanta. Při teoretické výuce bude využívána autodidaktická technika spojená s činností zaměřenou na praktické příklady. Ve cvičeních se bude uplatňovat metoda zaměřená na praktické práce žáků s využitím motivačních činitelů (projektové vyučování, využívání poznatků z praxe). Praktické ověřování bude zajišťováno v provozu školního hotelu Junior dle potřeb hotelu a plánu školního roku.

Forma výuky: skupinové vyučování,  
 praktická cvičení,  
 řešení problémových úloh,  
 využívání informačních a komunikačních technologií,  
 projektové vyučování,  
 odborná praxe.



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



### Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků bude vycházet zejména z toho, jak jsou žáci schopni uplatňovat získané vědomosti při zpracování prací s podnikovou problematikou. V teoretické části bude hodnocení zaměřeno na schopnost prezentace zadané problematiky. Podkladem pro hodnocení budou zejména zpracované práce a vyřešené úkoly, které budou navazovat na jednotlivé tematické celky.

Po probrání jednotlivých tematických celků následuje písemné zkoušení, průběžné ústní zkoušení, prověřování odborných kompetencí, řešení konkrétních problémových situací vyplývajících z praxe.

Projektové dny.

Hodnocení výsledků zkoušení na základě školního klasifikačního řádu.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Cíle, pojetí předmětu a metody výuky přispívají k rozvoji :

- **komunikativních kompetencí** zejména tím, že se žáci učí vyjadřovat a formulovat své myšlenky a postoje, učí se diskutovat o dané problematice, respektovat názory odlišné, v průběhu výuky jsou jim zadávány úkoly a práce s odbornou problematikou, které se učí zpracovat do písemné podoby.
- **personálních kompetencí** zejména tím, že při výuce je uplatňována zásada týmové práce při řešení úkolů a zpracování prací, žáci se naučí ohodnotit své schopnosti v týmové práci a pozici v týmu,
- **práci s informacemi** tím, že žáci budou využívat informační technologie při řešení praktických příkladů, při vyhledávání informací a orientaci v oboru,
- **aplikaci základních matematických postupů,**
- **kompetence k pracovnímu uplatnění a celoživotnímu vzdělávání** tím, že budou mít přehled o uplatnitelnosti na trhu práce a o možnostech dalšího profesního rozvoje, získají takové kompetence studovaného oboru, aby byli adaptabilní, flexibilní a projevovali určitou míru kreativity v rámci svého začlenění na trhu práce,
- **vědí o potřebě ochrany zdraví a životního prostředí** a tyto zásady dokáží aplikovat v praxi,
- **dokáží hospodárně nakládat se zdroji.**

### ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>-žáci mají přehled o jednotlivých formách stravování</li> <li>-uvědomují si význam správné výživy pro zdraví člověka</li> <li>-znají zásady racionální výživy</li> <li>-umí zařadit ubytovací jednotky do třídy a kategorie</li> <li>-znají význam klasifikace pro podnikání</li> </ul>	12	1. <b>Podnikání v gastronomii a hotelnictví</b> Pojem, funkce, členění Provozovny gastronomických služeb Typologie ubytovacích zařízení Cvičení
<ul style="list-style-type: none"> <li>-znají podmínky a postup při založení firmy</li> <li>-umí vypracovat podklady pro vznik firmy</li> </ul>	3	2. <b>Hotel jako podnikatelský subjekt</b> Založení subjektu Vlivy okolí Cvičení
<ul style="list-style-type: none"> <li>-umí navrhnout organizaci obchodního závodu</li> <li>-mají přehled o podnikatelských subjektech v hotelnictví a gastronomii</li> <li>-uvědomují si význam celoživotního vzdělávání</li> </ul>	7	3. <b>Hotelové řetězce a organizace ubytovacích zařízení</b> Hotelové řetězce a jejich organizace, globalizace Organizační struktura hotelových subjektů, organizační řád, organizační schéma Organizační struktura restauračních zařízení Cvičení
<ul style="list-style-type: none"> <li>-umí nabídnout a zajišťovat hotelové služby</li> <li>-ovládají provoz recepce</li> <li>-umí používat hotelový software</li> <li>-dokáží vyhodnotit využívání ubytovací kapacity</li> <li>-znají vedení evidence v ubytovacím úseku</li> <li>-jsou seznámeni se zásadami ekologického chování a umí je uplatňovat</li> </ul>	22	4. <b>Ubytovací zařízení</b> Front office. Housekeeping Provozní dokumentace Hotelové informační systémy Služby ubytovacích zařízení Ubytovací a reklamační řád Bezpečnost hostů a jejich majetku Efektivnost využívání ubytovací kapacity Revenue management Cvičení

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>-mají přehled o sortimentu</li> <li>-umí objednávat zboží</li> <li>-dokáží vyhodnotit nabídku a vybrat nejvhodnější</li> <li>-znají postup při odběru a příjmu zboží a dokáží jej provést</li> <li>-umí vést skladovou evidenci</li> <li>-znají podmínky pro zajištění hygieny a bezpečnosti potravin</li> <li>-dokáží hospodárně a efektivně využívat zásob</li> </ul>	11	5. <b>Zásobování a skladovací činnost</b> Nákupní činnost Optimalizace zásob a její metody Odběr a příjem zboží Skladování zboží a jeho evidence Výdej zboží ze skladu Hospodárnost a její metody Využívání zásob a jejich efektivnost Cvičení
<ul style="list-style-type: none"> <li>-znají zásady hygieny ve výrobě a dokáží je uplatňovat</li> <li>-umí uplatňovat zásady racionální výživy při výrobě</li> <li>-mají přehled o technologickém vybavení</li> <li>-umí sestavit výrobní plán</li> </ul>	12	6. <b>Výrobní činnost</b> Členění výrobního úseku, jeho uspořádání Výrobní plán, formy a obsah Jídelní lístek Výdej jídel z výroby Organizace práce ve výrobním středisku HACCP Cvičení
<ul style="list-style-type: none"> <li>-umí organizačně a ekonomicky zajistit gastronomické akce</li> <li>-dokáží řídit práci týmu v odbytových provozech</li> </ul>	6	7. <b>Prodejní činnost a odbytová činnost</b> Organizace práce v odbytových střediscích Kapacita odbytových středisek a její využívání Banketní a cateringové služby Cvičení

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>-jsou schopni zajistit organizaci výroby a výdeje pokrmů</li> </ul>	5	8. <b>Institucionální formy stravování</b> Firemní stravování Školní stravování Ústavní stravování Stravování v lázních, v armádě, v domovech pro seniory a ve vězeňské službě Cvičení
<ul style="list-style-type: none"> <li>-umí řídit pracovní týmy, úseky</li> <li>-dokáží využívat získaných ekonomických informací při řízení</li> <li>-jsou schopni zabezpečit dodržování podmínek pro podnikání</li> <li>-umí vykalkulovat ceny výrobků a služeb</li> <li>-znají strategie cenové tvorby pro ekonomiku obchodního závodu</li> <li>-chápe kvalitu jako jednu ze základních podmínek pro úspěšné podnikání</li> <li>-znají možnosti řešení v krizových situacích</li> <li>-jsou seznámeni s prevencí rizik při podnikání</li> </ul>	15	9. <b>Manažerská činnost</b> Produktivita práce, činitelé, ukazatelé produktivity Strategie cenové tvorby v hotelnictví a gastronomii Ochrana životního prostředí Hygiena a bezpečnost potravin Kvalita služeb – standardy kvality Kontrola, zásady, kontrolní orgány a jejich působnost Cvičení
<ul style="list-style-type: none"> <li>-dokáží navrhnout podnikatelský plán</li> <li>-umí zorganizovat a provést průzkum trhu</li> <li>-znají nové trendy v hotelnictví a gastronomii</li> </ul>	3	10. <b>Podnikatelský plán a trendy v hotelnictví</b> Podnikatelský plán, jeho části, sestavení Zakladatelský rozpočet Aktuální trendy v hotelnictví Cvičení

název předmětu:	<b>marketing a management v hotelnictví</b>				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	0	0	2	<b>2</b>

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

Cílem je seznámit žáky a žákyně s významem marketingu a managementu. Naučit je používat jednotlivé nástroje marketingového mixu v hotelnictví a cestovním ruchu, analyzovat silné a slabé stránky hotelu a jeho příležitosti a ohrožení. Osvojit základy managementu.

### Charakteristika učiva

Učivo obsahuje historický vývoj marketingu a managementu, charakteristiku prostředí marketingu a managementu, charakteristiku jednotlivých nástrojů marketingového mixu, charakteristiku manažerských funkcí, způsoby zapojení hotelů do hotelových řetězců. Učivo obsahuje tematické celky z RVP, zejména ekonomika a podnikání, hotelnictví, gastronomie, cestovní ruch.

### Pojetí výuky

Předmět je rozdělen do dvou částí – 1. **MARKETING** (celkem 28 hodin) a 2. **MANAGEMENT** (celkem 22 hodin). Výuka probíhá ve 4. ročníku 2 hodiny týdně (tj. celkem 50 hodin, včetně cvičení). Cvičení navazuje na teoretickou výuku.

### Forma výuky:

- frontální vyučování
- skupinové vyučování a týmová práce žáků/žákyně
- cvičení souvislosti s řešením problémových úloh
- individuální a skupinové konzultace žáků a žákyně s vyučujícími při tvorbě jejich projektů
- využívání informačních a komunikačních technologií
- odborná praxe
- projektové vyučování





- soutěže

### Hodnocení výsledků žáků

Ústní a písemné zkoušení – průběžně.

Hodnocení samostatných prací a projektů.

Při průběžném ústním a písemném zkoušení je uplatňováno sebehodnocení a sebeposuzování a kolektivní hodnocení. Při hodnocení se kombinuje známkování, slovní hodnocení, při písemném zkoušení je využíván bodový systém, evet. procentuální vyjádření. Stejně se hodnotí samostatné práce a projekty.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Předmět se dotýká průřezových témat Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce, Informační a komunikační technologie a promítá se v žákovských projektech.

#### Rozvoj občanských kompetencí

- odpovědnost, samostatnost, aktivita
- dodržování zákonů, pravidel chování, jednání v souladu s morálními principy
- zájem o politické a společenské dění u nás i ve světě

#### Rozvoj klíčových kompetencí:

- sociální a personální (týmová práce, hodnocení kolektivem, sebehodnocení, hodnocení vyučujícím, přijímat a odpovědně plnit úkoly)
- komunikativní (žáci a žákyně se učí diskutovat, přijímat a respektovat odlišné názory, formulovat a vyjadřovat své myšlenky srozumitelně a přehledně, písemně zaznamenávat sdělované informace)
- práce s informacemi (práce s počítačem, komunikace elektronickou poštou, získávání informací z Internetu)
- základní matematické postupy při řešení praktických úkolů (správná interpretace výsledků, využívat tabulky, grafy a schemata, provádět reálné odhady výsledků řešení praktického úkolu)
- kompetence k pracovnímu uplatnění a celoživotnímu vzdělávání (možnosti uplatnění na trhu práce, flexibilita, kreativita, znalost práva a povinností zaměstnanců a pracovníků, komunikace) – umí promítnout do provozních podmínek
- ochrana zdraví a životního prostředí (využití získaných znalostí a jejich aplikace v praxi, práva a povinnosti)
- řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy (uplatňovat při řešení různé metody myšlení – logické, matematické, empirické, a heuristické, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve)

#### Rozvoj odborných kompetencí

- organizovat a koordinovat provoz jednotlivých úseků a činnosti pracovních týmů v ubytování, při úklidu a úpravě pokojů a souvisejících

prostor, ve výrobních a odbytových střediscích

- účinně nabízet a propagovat hotelové služby
- orientovat se v sortimentu potravin, konvencí a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti
- ovládat techniku odbytu, sestavovat nabídkové listy
- akceptovat moderní trendy ve stravování
- vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity v hotelnictví a ve službách CR
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce a práce podřízených pracovníků a dodržovat standardy kvality a předpisy související se systémem řízení jakosti
- veškeré činnosti provádět ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
- dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu

Učivo předmětu marketing a management navazuje a dále rozvádí tematické celky předmětu podnikání v hotelnictví a gastronomii, zejména tematické celky č. 3 (Organizační struktura restauračních a hotelových podniků, organizační řád, organizační schéma, Hotelové řetězce a jejich organizace, globalizace, Druhy podnikových činností v hotelnictví a stravování, Cvičení) a č. 4. (Manažerská činnost, Produktivita práce, činitelé, ukazatelé produktivity, Strategie cenové tvorby v hotelnictví a gastronomii, Ochrana životního prostředí, Hygiena a bezpečnost potravin, Kvalita služeb, Kontrola, zásady, kontrolní orgány a jejich působnost, Cvičení)

### ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
1.1 Pojem, význam, úkoly a koncepce	2	žáci/žákyně – vysvětlí, co je marketing – vysvětlí význam a úkoly marketingu – porozumí koncepcím a vysvětlí je
1.2 Marketingové prostředí - vnitřní - vnější (mikro, makroprostředí) - SWOT analýza	2	žáci/žákyně – rozliší vnitřní a vnější prostředí – určí a charakterizují vlivy jednotlivých prostředí – vysvětlí SWOT analýzu a ve zjednodušené formě ji zpracují – seznamují se s přístupem konkurenčních firem a vyhodnocují jejich silné a slabé stránky
1.3 Informační systém - definice informačního systému - kroky market. výzkumu: * definování problému * analýza situace * sběr informací * analýza údajů * závěry a doporučení	4	žáci/žákyně – vysvětlí informační systém a jeho podsystémy – vysvětlí kroky marketingového výzkumu a jejich návaznost
1.4 Marketingová strategie a marketingový plán - pojem marketingová strategie - market. strategie - market. plán – jednotlivé kroky	3	žáci/žákyně – orientují se ve vybraných marketingových strategiích – chápou jednotlivé kroky marketingového plánování – sestaví marketingový plán
1.5 Trh a cílený marketing - typy trhů - přístupy (k zákazníkům) - cílený marketing	2	žáci/žákyně – chápou přístupy firem k zákazníkům – vysvětlí cílený marketing a chápou kroky cíleného marketingu – uvědomují si výhody i rizika segmentace trhu

Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
1.6 Marketingový mix v pohostinství a cestovním ruchu - produkt (životní cyklus, portfolio, inovace) - price (faktory, stanovení ceny, změna cen) - promotion (formy) - place (typy distribučních cest) - people - package - programming - partnership	11	žáci/žákyně – vyjmenují nástroje marketingového mixu a rozliší základní nástroje a specifické nástroje marketingového mixu – charakterizují jednotlivé nástroje marketingového mixu – určí vhodnou cenovou strategii daného produktu – znají a používají nástroje podpory prodeje – posoudí dopady publicity – využívají znalosti psychologie nabídky při prodeji produktu
1.7 Praktická cvičení – průběžně - SWOT analýza - marketingový výzkum - nástroje marketingového mixu	4	žáci/žákyně – řeší jednotlivé úkoly za využití teoretických znalostí – provedou jednoduchý průzkum – na příkladu rozliší druhy prodejních cest – navrhnu a zpracují vhodnou formou propagaci nabízeného produktu – sestaví marketingový mix
2.1 Pojem, cíle, vývoj	2	žáci/žákyně – vysvětlí, co je management – orientují se v historickém vývoji
2.2 Manažerské funkce - plánování - organizování - personální řízení - vedení - kontrola	8	žáci/žákyně – vysvětlí jednotlivé funkce – vysvětlí „sekvenčnost“ funkcí – chápou a vysvětlí rozdíl mezi pojmy „stimulovat“ a „motivovat“ – popíší možnosti a metody získávání pracovníků pro služby – orientují se v základních typech organizačních struktur
2.3 Prostředí - vnější	2	žáci/žákyně – charakterizují faktory působící z vnějšího prostředí

Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
2.4 Osobnost manažera a styly vedení	2	žáci/žákyně – charakterizují osobnost manažera – vysvětlí jednotlivé styly vedení a jejich použití
2.5 Management v hotelnictví a cestovním ruchu - organizační struktura	4	žáci/žákyně – znají a vysvětlí jednotlivé úrovně řízení v hotelu vč. pracovní náplně jednotlivých řídicích pracovníků
2.6 Hotelové řetězce - vývoj, význam - franchiza - smlouvy o řízení	2	žáci/žákyně – chápou význam hotelových řetězců – vysvětlí vybrané způsoby zapojení hotelů do hotel. řetězce
2.7 Praktická cvičení – průběžně - motivační nástroje - vyhledávání informací	2	žáci/žákyně – hodnotí vhodnost a účinnost motivačních nástrojů – využívají moderních informačních a komunikačních technologií

název předmětu:	právo v podnikání				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	0	0	2	<b>2</b>

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

Učivo navazuje na kompetence z předmětu Základy společenských věd a dále je rozvíjí a doplňuje znalosti a kompetence žáků/žákyň získané v odborné složce vzdělávání.

### Charakteristika učiva

Žáci/žákyně získají základní kompetence z právních odvětví, která se vztahují k podnikání. Jedná se o právo živnostenské – orientace v Zákoně o živnostenském podnikání, právo obchodní – orientace v Zákoně o obchodních korporacích, ve vybraných částech Občanského zákoníku (1., 3. a 4.), vyhledávání informací v Obchodním rejstříku a ve veřejných rejstřících, orientace v Insolvenčním zákoně, právo pracovní – základní orientace v Zákoníku práce a v Zákonu o zaměstnanosti, právo autorské a patentová práva – orientace v Autorském zákoně a v Zákoně o patentech a vynálezech.

### Pojetí výuky

Výuka probíhá ve 4. ročníku v rozsahu 2 hodin týdně, tj. celkem 50 hodin/školní rok.

Formy výuky - výklad, prezentace v PowerPointu, řešení jednoduchých právních situací v oboru s využitím informačních a komunikačních technologií

### Hodnocení výsledků žáků

Po probrání jednotlivých celků písemné testy, průběžné ústní zkoušení hodnocené podle školního klasifikačního řádu, řešení modelových situací a praktických příkladů na základě znalostí z jednotlivých právních odvětví, orientace v právních předpisech, prezentace, právní aktuality, řešení jednotlivých právních situací v oboru. Podpora rozvoje sebehodnocení a kolektivního hodnocení.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žáci si osvojí základní kompetence potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit, mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, dotýká se průřezových témat Člověk a svět práce, Informační a komunikační technologie a Člověk a životní prostředí

#### Rozvoj občanských kompetencí

- odpovědnost, samostatnost, aktivita
- dodržování zákonů, pravidel chování, jednání v souladu s morálními principy
- zájem o politické a společenské dění u nás i ve světě

#### Rozvoj klíčových kompetencí:

- sociální a personální (týmová práce, hodnocení kolektivem, sebehodnocení, hodnocení vyučujícím, přijímat a odpovědně plnit úkoly)
- komunikativní (žáci a žákyně se učí diskutovat, přijímat a respektovat odlišné názory, formulovat a vyjadřovat své myšlenky srozumitelně a přehledně, písemně zaznamenávat sdělované informace)
- práce s informacemi (práce s počítačem, komunikace elektronickou poštou, získávání informací z Internetu)
- kompetence k pracovnímu uplatnění a celoživotnímu vzdělávání (možnosti uplatnění na trhu práce, flexibilita, kreativita, znalost práva a povinností zaměstnanců a pracovníků, komunikace)
- ochrana zdraví a životního prostředí (využití získaných znalostí a jejich aplikace v praxi, práva a povinnosti)
- řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy (uplatňovat při řešení různé metody myšlení – logické, matematické, empirické, a heuristické, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve)

#### Rozvoj odborných kompetencí

- vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity v hotelnictví a ve službách CR
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce a dodržovat standardy kvality a předpisy související se systémem řízení jakosti
- orientovat se ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu
- vyhledávat a posuzovat informace o vzdělávací nabídce, orientovat se v ní a posuzovat ji z hlediska předpokladů a profesních cílů
- veškeré činnosti provádět ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
- dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu
- pracovat s příslušnými právními předpisy

## ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<p>Žáci/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáží charakterizovat fyzické a právnické osoby</li> <li>- vysvětlí pojmy vlastnictví a spoluvlastnictví</li> <li>- dovedou rozlišit způsoby nabývání majetku</li> <li>- specifikují pojmy věcné břemeno, zástavní právo, zadržovací právo</li> <li>- určí předpoklady odpovědnosti za škodu</li> <li>- vysvětlí pojem závazek, jeho vznik, změnu, způsoby zajištění a zánik</li> <li>- charakterizují jednotlivé typy smluv a jejich náležitosti</li> </ul> <p>dovedou hájit své spotřebitelské zájmy</p>	<b>14</b>	<p><b>1. Soukromé právo – vybrané části z Občanského zákoníku</b></p> <p><b>1.1</b> Osoby fyzické a právnické a jejich zastoupení</p> <p><b>1.2</b> Absolutní majetková práva – věcná práva, věcná práva k cizím věcem</p> <p><b>1.3</b> Relativní majetková práva – bezdůvodné obohacení, odpovědnost za škodu</p> <p><b>1.4</b> Ochrana spotřebitele</p> <p><b>1.5</b> Relativní majetková práva – závazky</p> <p><b>1.6</b> Vybrané smlouvy</p>
<p>Žáci/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- definují co je podnikání, kdo je jeho subjektem</li> <li>- vysvětlí znaky živností a podmínky jejich provozování</li> <li>- vysvětlí co je neoprávněné podnikání</li> <li>- orientují se v Zákoně o živnostenském podnikání</li> <li>- znají postup při zakládání živnosti</li> <li>- orientují se v náležitostech a přílohách žádosti o živnostenské oprávnění</li> <li>- prakticky vyplní formulář žádosti o ohlášení živnosti</li> </ul>	<b>8</b>	<p><b>2. Živnostenské právo</b></p> <p>2.1 Živnostenské podnikání a jeho subjekty</p> <p>2.2 Druhy živností a organizace živnostenské správy</p> <p>2.3 Podmínky provozování živností</p> <p>2.4 Živnostenské oprávnění</p> <p>2.5 Živnostenský rejstřík</p> <p>2.6 Živnostenská kontrola, neoprávněné podnikání</p>
<p>Žáci/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí obecné podmínky podnikání</li> <li>- charakterizují jednotlivé obchodní společnosti</li> <li>- vyhledají informace v Obchodním rejstříku a ve veřejných rejstřících</li> <li>- orientují se v Zákoně o obchodních korporacích</li> <li>- řeší jednoduché právní situace v oboru</li> </ul>	<b>10</b>	<p><b>3. Obchodní právo – vybrané části Zákona o obchodních korporacích a Občanského zákoníku</b></p> <p>3.1 Podnik, podnikatel, podnikání</p> <p>3.2 Hospodářská soutěž a formy nekalé soutěže</p> <p>3.3 Obchodní firma, obchodní rejstřík</p> <p>3.4 Obchodní korporace</p> <p>3.5 Společnosti osobní</p> <p>3.6 Společnosti kapitálové</p>
<p>Žáci/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- definují pojem pracovní právo a jeho prameny</li> </ul>	<b>16</b>	<p><b>4. Pracovní právo – vybrané části</b></p> <p>4.1 Pracovněprávní vztahy</p>



Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí základní zásady pracovního práva</li> <li>- popíše pracovněprávní vztahy a umí se v nich orientovat</li> <li>- dovedou je uplatnit při stanovení pracovních podmínek, při změně nebo rozvázání pracovního poměru</li> <li>- znají podstatné náležitosti pracovní smlouvy</li> <li>- odliší pracovní smlouvu a dohody o pracích konaných mimo pracovní poměr</li> <li>- popíše zvláštní pracovní podmínky mladistvých, žen a osob zdravotně postižených</li> <li>- chápou bezpečnost práce jako součást péče o zdraví i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek pro získání či udržení certifikátu podle příslušných norem</li> <li>- vysvětlí systém náhrady škody a odpovědnosti za škody ze strany zaměstnavatele a zaměstnance</li> <li>- vyhledají informace o nabídkách zaměstnání, jsou schopni prezentovat se potenciálnímu zaměstnavateli i v cizím jazyce</li> <li>- znají právní předpisy upravující uznávání kvalifikací občanů EU</li> </ul>		4.2 Pracovní poměr, dohody o pracích konaných mimo pracovní poměr 4.3 Pracovní doba, doba odpočinku, dovolená 4.4 Pracovní řád, pracovní kázeň, odpovědnost za škodu v pracovněprávních vztazích 4.5 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci 4.6 Pracovněprávní ochrana specifických skupin občanů 4.7 Zaměstnávání cizinců 3.8 Pracovní spory a kolektivní smlouvy
Žáci/žákyně <ul style="list-style-type: none"> <li>- mají základní představu o předmětu práva autorského</li> <li>- rozliší osobnostní a majetková práva autora</li> <li>- určí orgány vykonávající kolektivní správu podle autorského práva</li> <li>- určí podmínky pro udělení patentu</li> <li>- charakterizují řízení o přihlášce ochranné známky</li> <li>- znají práva z ochranné známky</li> </ul>	<b>2</b>	<b>5. Autorské a patentová práva</b>

název předmětu:	zeměpis cestovního ruchu				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	3	0	0	<b>3</b>

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

Žáci získají ekonomicko-geografický přehled o ČR, znají turistické atraktivity a jejich zastoupení v ČR, mají základní geografické a ekonomicko-politické znalosti světa s ohledem na využití v ČR, umí využívat získaných zeměpisných znalostí při své praktické činnosti, jsou schopni zhodnotit potenciál konkrétního geografického prostředí pro realizaci CR, znají globální problémy lidstva a jsou si vědomi důležitosti mezinárodní spolupráce při jejich řešení.

Afektivním cílem výuky je kultivace emočního prožívání žáků, včetně prožívání a vnímání estetického; vytváření úcty k živé i neživé přírodě, k ochraně a zlepšování přírodního a ostatního životního prostředí a k chápání globálních problémů světa; prohlubování osobnostní, národnostní a občanské identity žáků, jejich připravenosti tuto identitu chránit, ale současně také respektovat identitu jiných lidí; hrdost na tradice a hodnoty svého národa, chápání jeho minulosti i současnosti v evropském a světovém kontextu.

### Charakteristika učiva

Poskytnout žákům informace o regionálním rozložení současného CR u nás i ve světě. Žáci by si měli osvojit specifickou zeměpisnou látku, která si všímá především rozmístění turistických a rekreačních oblastí a lokalit. Učivo vychází z RVP z těchto tematických celků: zeměpis cestovního ruchu, charakteristika cestovního ruchu, člověk a životní prostředí.

### Pojetí výuky

Výuka probíhá ve 2. ročníku, 3 hodiny týdně (tj. 96 hodin ročně) formou:

- skupinové vyučování
- praktická cvičení, v nichž žáci prakticky uplatní nabyté vědomosti, např. využití geografických poznatků při průvodcovské činnosti nebo podávání informací pro zahraniční turistiku apod.
- řešení problémových úloh
- využívání informačních a komunikačních technologií
- hry a soutěže
- projektové vyučování
- individuální a skupinové konzultace žáků s vyučujícími při tvorbě žákovských projektů
- další aktivizující metody a formy výuky
- součástí metod výuky je samostatné studium odborné literatury, získávání dovedností a návyků vyhledávání a účelné zpracování informací z odborné literatury, tisku nebo vyhledávání odborných informací v síti Internetu

- odborné exkurze

Hodnocení výsledků žáků

- ústní zkoušení

- po ukončení tématického celku didaktický test

- samostatné práce, prezentace projektů

Při hodnocení je kladen důraz na samostatnost a tvořivost, dále na zodpovědnost žáků k týmové i samostatné práci, na přístup k plnění svých povinností a respektování stanovených pravidel.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Předmět zeměpis cestovního ruchu zasahuje do všech čtyř průřezových témat RVP SOV.

Celkové pojetí výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva koresponduje s rozvojem vykonávání a organizování odborné činnosti v oblasti CR a dalších klíčových kompetencí.

Rozvoj komunikativních dovedností při využití nabytých znalostí při podávání informací ve službách CR, dovednosti řešit problémy a problémové situace během praktických cvičení a dovednost využívat informační technologie a pracovat s informacemi.

Obsah učiva využívá mezipředmětových vztahů předmětů Dějepis, Dějiny kultury, Cestovní ruch a Průvodcovská činnost.

### ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
<b>Současné uspořádání světa</b>	5	Žák uvede základní rysy současného světového uspořádání, má přehled o měnící se mapě světa a je si vědom důležitosti mezinárodní spolupráce při řešení problémů lidstva
<b>Význam a postavení ČR ve světě</b>	5	Žák vysvětlí význam ČR v současném světovém hospodářství, charakterizuje podmínky a faktory ovlivňující existenci a rozložení ČR ve světě
<b>Globální problémy lidstva, klíčové ekologické problémy</b>	3	Žák vysvětlí globální ekologické problémy ve vztahu k ČR, popíše zásady ochrany životního prostředí související s ČR
<b>Česká republika</b>	10	Žák charakterizuje Českou republiku z hlediska politického, historického a kulturního, ovládá základy obecné fyzické a ekonomické geografie, charakterizuje přírodní podmínky, společnost a hospodářství turisticky využívaných a významných lokalit, uvede způsoby využití těchto lokalit pro cestovní ruch (návštěvnost), uvede příklady turistického potenciálu v lokalitách a možnosti jeho budování
<b>Přehled turistických destinací a jejich zastoupení v ČR</b>	30	Žák charakterizuje významné destinace cestovního ruchu (místa) v ČR a jejich kulturní a hospodářskou charakteristiku, uvede nejvýznamnější památky v ČR a orientuje se v problematice jejich ochrany
<b>Politickoeconomický a fyzickogeografický přehled světa ve vztahu k nejméně frekventovanějším destinacím</b> Evropy Ameriky Asie Austrálie Afriky Oceánie	43	Žák ovládá základy obecné fyzické a ekonomické geografie, charakterizuje přírodní podmínky, společnost a hospodářství turisticky využívaných a významných lokalit, uvede způsoby jejich využití pro cestovní ruch (návštěvnost). Žák uvede příklady turistického potenciálu v lokalitách a možnosti jeho budování, charakterizuje významné destinace cestovního ruchu a uvede nejvýznamnější památky jednotlivých lokalit v Evropě, Americe, Asii, Austrálii, Africe a Oceánii

název předmětu:	cestovní ruch				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	0	3	0	<b>3</b>

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

Seznámit studenty se systémem turismu v České republice a ve světě, s jednotlivými službami cestovního ruchu a s materiálně – technickými podmínkami pro jejich rozvoj. Přiblížit studentům systém řízení cestovního ruchu, seznámit je se systémem orgánů a organizací cestovního ruchu a objasnit činnost cestovních kancelářů, jejich funkce a to včetně smluvních vztahů s dalšími subjekty cestovního ruchu. Osvojit si problematiku specifických služeb z hlediska subjektů poskytujících tyto služby i z pohledu zákazníků. Důraz je kladen na rostoucí význam těchto služeb v současném turismu a na předpoklady, které vedou k jejich dalšímu rozvoji.

Afektivními cíly výuky je prohlubování osobnostní, národnostní a občanské identity žáků, jejich připravenosti tuto identitu chránit, ale současně také respektovat identitu jiných lidí.

### Charakteristika učiva

Učivo obsahuje a zároveň upřednostňuje charakteristiku cestovního ruchu, jeho vývoj a členění, způsob řízení, organizaci a právní úpravu cestovního ruchu v České republice a v Evropské unii. Zahrnuje základní problematiku a obsah jednotlivých služeb cestovního ruchu a techniku poskytování těchto služeb. Učivo vychází z RVP z těchto tematických celků: charakteristika cestovního ruchu a služby cestovního ruchu.

### Pojetí výuky

výuka probíhá ve 3. ročníku, 3 hodiny týdně (tj. 96 hod ročně) formou:

- skupinové vyučování
- praktická cvičení
- řešení problémových úloh
- využívání informačních a komunikačních technologií
- hry a soutěže
- projektové vyučování
- individuální a skupinové konzultace žáků s vyučujícími při tvorbě žákovských projektů
- odborná praxe v reálných i fiktivních firmách
- další aktivizující metody a formy výuky
- součástí metod výuky je samostatné studium odborné literatury, získání dovedností a návyků vyhledávání a účelné zpracování informací z odborné literatury, tisku nebo vyhledávání odborných informací v síti Internetu
- odborné exkurze



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



### Hodnocení výsledků žáků

- ústní zkoušení
- po ukončení tématického celku didaktický test
- samostatné práce, prezentace projektů
- aktivita studentů

Při hodnocení je kladen důraz na samostatnost a tvořivost, dále na schopnost žáků samostatně a kriticky myslet, na zodpovědnost žáků k týmové i samostatné práci, na plnění svých povinností a respektování stanovených pravidel.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Předmět cestovní ruch zasahuje do všech čtyř průřezových témat RVP SOV.

Celkové pojetí výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva koresponduje s rozvojem vykonávání a organizování odborné činnosti služeb CR a dalších klíčových kompetencí:

komunikativní kompetence (např. způsob vyjadřování, formulace myšlenek, aktivní přístup k diskusi, zpracovávání textů odborných témat a různých pracovních materiálů, efektivní učení)

sociální kompetence a personální (např. týmová spolupráce)

kompetence řešení problémů

kompetence využití prostředků informačních a komunikačních technologií a efektivní práce s informacemi (např. získávání informací a práce s nimi)

Obsah učiva využívá mezipředmětových vztahů předmětů Základy práva, Marketing a management, Zeměpis cestovního ruchu a Průvodcovská činnost.

### ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žák charakterizuje CR a jeho specifika, používá základní pojmy a definice užívané v CR, určí základní předpoklady rozvoje CR, vysvětlí význam udržitelného rozvoje CR, charakterizuje druhy a formy CR	10	<b>Charakteristika cestovního ruchu, jeho vývoj a členění</b>
Žák se orientuje v organizačně institucionálním uspořádání CR v ČR na podnikatelské, regionální a celostátní úrovni a EU a v mezinárodních organizacích působících v CR popíše základní dokumenty pro spolupráci a rozvoj CR v EU a orientuje se ve finančních zdrojích CR v ČR a EU	12	<b>Organizace a řízení CR v ČR a v EU</b>
Žák objasní metody spolupráce v rámci principu partnerství na místní a regionální úrovni při vytváření nabídky služeb, orientuje se ve finančních zdrojích CR v ČR a v podmínkách a předpokladech jejich využití základními poznatky o vzájemných vztazích cestovního ruchu a socio-ekonomické struktury region, o přínosech cestovního ruchu pro rozvoj regionů.	4	<b>CR a regionální rozvoj</b>
Žák se orientuje ve strategických dokumentech pro CR, zná a ve své činnosti respektuje zákonná ustanovení v CR v ČR a EU má přehled o evropském integračním procesu a vývoji vztahů ČR – EU s akcentem na aktuální stav	18	<b>Právní úprava CR v ČR a v EU</b>
Žák vysvětlí hospodářský a kulturně politický přínos CR pro ČR a EU, objasní základní údaje o fungování trhu služeb CR v ČR, vysvětlí význam CR pro zaměstnanost	1	<b>Ekonomika a statistika cestovního ruchu</b>
Žák popíše charakteristiku, členění a zaměření jednotlivých typů CK, umí charakterizovat postavení cestovní kanceláře v rámci cestovního ruchu, její funkce, organizační strukturu a management. Dále objasní tvorbu produktu, a dovede ho vytvořit včetně kalkulace ceny, a způsoby jeho distribuce	15	<b>Postavení a činnost cestovních kanceláří</b>
Žák vysvětlí specifiku a přednosti jednotlivých dopravních služeb, dovede pracovat s dopravními ceninami, jízdními a letovými řády	15	<b>Dopravní služby, členění</b>
Žák se orientuje v základních celních, pasových a vízových předpisech	4	<b>Pasové, vízové a celní služby</b>
Žák rozlišuje základní druhy pojišťování účastníků CR, orientuje se v nich, v jejich podmínkách a platnosti v zahraničí	4	<b>Pojišťovací služby v cestovním ruchu</b>
Žák ovládá základní odborné činnosti v oblasti směnárství a dalších služeb peněžního styku používaných v CR	3	<b>Peněžní služby</b>



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Počet hodin</b>	<b>Tematický celek</b>
Žák popíše základní úkoly pro zajištění ochrany a bezpečnosti turistů	1	<b>Zdravotní služby</b>
Žák objasní a vymezení pojem lázeňství, určí jeho postavení v systému zdravotní a sociální péče. Charakterizuje služby lázeňství, jejich ekonomické a sociální přínosy Žák objasní a vymezení pojem kongresové a incentivní turistiky. Charakterizuje služby kongresové turistiky a ovládá základní pravidla přípravy a organizace kongresových akcí Žák charakterizuje současné trendy CR, objasní a vymezení další formy CR	4	<b>Ostatní formy CR</b>
Žák dokáže získávat informace, třídí je a efektivně využívat, dokáže poskytovat informační služby, umí pracovat s výpočetní technikou, umí využívat další informační technologie a využívat software pro CR	2	<b>Využití informačních technologií v cestovním ruchu</b>
Žák dokáže komunikovat prostřednictvím moderních telekomunikačních prostředků	2	<b>Využití internetu v CR</b>



název předmětu:	obchodní korespondence				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	1	0	0	1

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

Obecným cílem předmětu je rozvíjet komunikační kompetenci žáků/žákyně v oblasti písemného styku. Žáci/žákyně se seznámí s pravidly a normami v písemném obchodním styku, naučí se vyhotovit jednotlivé obchodní písemnosti. Dokáží vyplnit základní předtisky dokladů. Žáci/žákyně se seznámí se základními písemnostmi hotelového charakteru a s moderním zpracováním textů.

### Charakteristika učiva

Učivo zahrnuje základní pravidla a normy uplatňované v písemném styku, písemnosti při uzavírání, plnění a porušování kupních smluv, písemnosti při organizaci a řízení podniku, personální písemnosti, písemnosti právního charakteru, osobní písemnosti, písemnosti hotelového charakteru. Učivo dále zahrnuje vyplňování jednoduchých formulářů a moderní zpracování textů. Důraz se klade na vytváření dovednosti efektivně pracovat s informacemi.

Učivo vychází z RVP z oddílu komunikace ve službách, především z tématu písemná komunikace a sestavování písemností.

### Pojetí výuky

Výuka probíhá ve 2. ročníku, 1 hodina týdně, tj. 32 hodin.

- výuka probíhá ve skupinách, v učebnách vybavených počítači s připojením na Internet
- při psaní písemností převažuje samostatná práce studentů
- do výuky je zařazena i skupinová práce – např. zpracování propagačních písemností
- žáci/žákyně jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků, řešením konkrétních úkolů z praxe

Afektivním cílem výuky je, aby žáci/žákyně pracovali poctivě a svědomitě a reprezentovali svoji práci svého zaměstnavatele.

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci/žákyně jsou hodnoceni za písemný projev. Důraz je kladen na pečlivost při zpracování písemností, na věcnou a formální správnost a na dodržování jazykových a stylistických norem.

Jednotlivé písemnosti si žáci zakládají do svého souboru.

U skupinové práce je hodnocena pečlivost, originalita, možnost využití v praxi.

Při celkové klasifikaci je významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žáci/žákyně si osvojí formulování svých myšlenek srozumitelně a souvisle, používání odborné terminologie v písemném projevu.

#### Klíčové kompetence

- komunikativní
  - o formulují jasně a srozumitelně své myšlenky v písemné podobě – přehledně a jazykově správně
  - o při zpracování písemností dodržují jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- personální a sociální kompetence
  - o přijímají odpovědnost za svěřené úkoly, učí se pracovat efektivně, vyhodnocovat dosažené výsledky
- práce s informacemi
  - o pracují s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
  - o pracují s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
  - o získávají informace z otevřených zdrojů, zejména z Internetu
  - o komunikují elektronickou poštou
  - o pracují s informacemi s využitím informačních a komunikačních technologií
- kompetence k pracovnímu uplatnění
  - o osvojí si základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit
  - o umí vhodně písemně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- mezipředmětové vztahy
  - o základy ekonomiky
  - o podnikání v hotelnictví
  - o právo v podnikání
  - o technika administrativy
  - o makroekonomie a finanční řízení
  - o práce s počítačem
  - o český jazyk a literatura

#### Průřezová témata

Člověk a svět práce je ústředním tématem ŠVP, žáci/žákyně budou schopni podle svých možností uplatnit získané poznatky v budoucím zaměstnání, budou schopni zpracovávat obchodní písemnosti a komunikovat s okolím.

Dalšími průřezovými tématy jsou občan v demokratické společnosti a informační a komunikační technologie, které prolínají učivem tohoto předmětu. Žáci/žákyně mají přehled o tržním hospodářství o hospodářské politice státu. Komunikační technologie prakticky využívají při výuce.

### ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
žák/žákyně - ovládá základní formy písemného styku - osvojí si pravidla a normy pro vyhotovení obchodních písemností	3	<b>1. Význam, základní pravidla a organizace písemného styku</b> Normativní úprava obchodního dopisu Využití předtisků pro vypracování dopisů Stylizace a psychologie obchodního dopisu.
žák/žákyně - vyhotoví jednoduché písemnosti z obchodního styku a rozliší jejich specifika	11	<b>2. Písemnosti při uzavírání, plnění a porušování kupních smluv</b> Poptávka, nabídka, objednávka, urgence, reklamace, upomínka.
žák/žákyně - vyhotoví zápisy z porady, služební cesty a propagační písemnosti	5	<b>3. Písemnosti při organizaci a řízení podniku</b> Písemnosti vedoucích pracovníků, příkazy, směrnice, pokyny. Písemnosti při pracovních poradách, pracovních cestách. Propagační písemnosti (katalog, inzerát, plakát).
žák/žákyně - správně vyhotoví jednoduché formuláře včetně povinných náležitostí	2	<b>4. Vyplňování jednoduchých formulářů</b> Faktura, dodací list, příkaz k úhradě, využití předtisků na PC
žák/žákyně - vyhotoví písemnosti používané v personální činnosti	5	<b>5. Personální písemnosti</b> Žádost – formální úprava Písemnosti při uzavírání a skončení pracovního poměru, pracovní posudky.
žák/žákyně - vyhotoví písemnosti právního charakteru	3	<b>6. Písemnosti právního charakteru</b> Plná moc, dlužní úpis, potvrzenka.
žák/žákyně - správně stylizuje osobní dopisy	3	<b>7. Písemnosti osobního charakteru</b> Osobní dopisy vedoucích pracovníků, dopisy organizace jednotlivci, dopisy občanů organizaci a občanovi (formální a přátelské)

<p>žák/žákyně          - zná podmínky dobrého pracovního prostředí</p>	<p>průběžně</p>	<p><b>8. Pracovní prostředí</b>          Fyzické a psychické nároky na administrativní činnost, uspořádání pracoviště, pracovní režim.</p>
<p>žák/žákyně          - vyhotovuje písemnosti dle potřeby povinné školní praxe (žádosti o praxi, vyúčtování praxe včetně cestovného)          - vyhotovuje písemnosti se zaměřením na hotelovou problematiku průběžně si zvyšuje přesnost a rychlost psaní desetiprstovou hmatovou metodou          - dbá na pečlivost a úpravu všech písemností</p>	<p>průběžně</p>	<p><b>9. Praktická cvičení</b>          Zvyšování rychlosti a přesnosti - průběžně</p>

název předmětu:	praxe				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	0	6	4	<b>10</b>

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

V předmětu praxe si žáci ověří, potvrdí a rozšíří odborné kompetence v návaznosti na dosud osvojené kompetence z výuky techniky obsluhy a služeb a technologie přípravy pokrmů. Komplexní ověřování a rozvíjení odborných schopností je provázáno rozvojem klíčových kompetencí komunikačních i celkovým rozvojem osobnosti žáků, kteří se přímo prezentují se svými dovednostmi na veřejnosti při vykonávání činností ve stravovacích, ubytovacích, informačních a dalších službách cestovního ruchu.

### Charakteristika učiva

Výuka předmětu praxe se uskutečňuje na pracovištích fyzických a právnických osob. V běžném provozu musí žáci aplikovat již nabyté kompetence, zároveň si průběžně osvojují a upevňují dovednosti nové, spojené s konkrétními pracovními pozicemi. Podle charakteru pracoviště se zkvalitňuje zručnost v odborných činnostech gastronomických, v technice obsluhy, v aplikaci zásad bezpečnosti práce, hygienických a požárních norem, v profesní komunikaci (včetně komunikace cizojazyčné), v uplatňování principů ekonomického a ekologického provozu. Přímou na pracovištích se žáci seznamují s účelnou organizací provozu, učí se zvládat mimořádné i problémové situace a celoživotně sledovat moderní trendy v oboru. Žáci a žákyně, kteří se volbou výběrových nebo nepovinných předmětů specializují na problematiku zajišťování turistických služeb, přizpůsobují tomu i organizaci a náplň praxe. V uvedeném případě škola dbá, aby praxe probíhala také v zařízeních cestovního ruchu (např. v lázeňských zařízeních, památkových objektech, v cestovních kancelářích a při průvodcovských činnostech apod.) Pojetí předmětu vychází zejména z těchto okruhů rámcového vzdělávacího programu:

- gastronomie
- hotelnictví
- ekonomika a podnikání
- komunikace v českém i cizím jazyce
- komunikace ve službách
- cestovní ruch
- estetické vzdělávání
- vzdělávání pro zdraví



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



### Pojetí výuky

Rozsah vyučovacího předmětu **praxe** je vyjádřen v učebním plánu počtem týdenních vyučovacích hodin. Maximálně efektivního využití praktické výuky v prvotřídním prostředí hotelových a dalších pracovišť je dosaženo sloučením výuky do vícedenních celků.

Předmět **praxe** probíhá ve třetím ročníku ve dvou blocích, vždy jeden v každém pololetí.

Ve čtvrtém ročníku je jeden blok předmětu praxe doplněn v dalším pololetí o projektové týdny **manažerské praxe** zaměřené na projekt seminární práce. Bloky praxí jsou organizovány jako dvou- nebo třítýdenní celky.

**Odborná praxe** se uskutečňuje ve dvou až čtyřtýdenních blocích na pracovištích fyzických a právnických osob, představuje završení každého ročníku vzdělávání a může probíhat v období hlavních prázdnin. V souladu s § 2 vyhlášky č. 16/2005 Sb. o organizaci školního roku končí období teoretického vyučování podle učebního plánu v měsíci červnu o dva týdny dříve.

Zletilým žákům je zprostředkována dvou až tříměsíční **odborná praxe v zahraničí**, která komplexně rozvine jejich multikulturní kompetence, zejména schopnost zapojit se do zahraničního týmu, překonat a vyřešit řadu problémových situací, potvrdit a upevnit si jazykové i odborné kompetence. Zájemci o zahraniční praxi se prezentují personalistům zahraničních destinací v osobních pohovorech.

Komplexní pojetí předmětu praxe vede žáky

- k aktivnímu a tvořivému postoji k problémům
- k adaptabilitě, flexibilním a kreativním postojům
- k aktivnímu přístupu k pracovnímu životu a profesní kariéře
- k zodpovědnému přístupu k plnění povinností a respektování pravidel
- k zodpovědnému přístupu k k týmové i samostatné práci
- k chápání pracovních činností jako příležitosti k seberealizaci
- k utváření adekvátního sebevědomí a aspirací
- k rozvoji komunikativních dovedností
- k utváření kultivovaného vystupování
- k porozumění potřebným technickým a technologickým metodám a pracovním postupům
- k osvojení pracovních postupů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění se na trhu práce

### Hodnocení výsledků žáků

Po absolvování každého bloku praxe provádějí žáci sebeevaluaci v tzv. denících praxe. Deníky popisují pracoviště praxe a prováděné pracovní činnosti, shrnují a hodnotí získané pracovní zkušenosti, rozvoj odborných i osobnostních kompetencí a celkový přínos praxe.

Další hodnocení žákovských výstupů probíhá prostřednictvím hodnotícího formuláře, který je vyplněn přímo na pracovišti zástupcem zaměstnavatele. Ve formuláři zaměstnavatel posoudí:

- |                                |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| - vystupování a upravenost     | - jazykové znalosti             |
| - chování a komunikaci         | - plnění zadaných úkolů         |
| - dochvilnost                  | - plánování                     |
| - zájem o práci a motivovanost | - schopnost a vhodnost pro obor |
| - odborné znalosti             |                                 |

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

V předmětu praxe jsou rozvíjeny klíčové kompetence žáků a žákyň, které v předchozím vzdělávání získali především ve výuce předmětů technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb. Předmět praxe ověřuje a doplňuje kompetence osvojované předmětem podnikání v hotelovém provozu, v praktickém provozu se upevňují teoretické poznatky z nauky o výživě, základů ekonomiky i účetnictví. Během odborné praxe se komplexně utvářejí osobnostní, komunikativní a odborné kompetence budoucích manažerů, kteří si osvojují kompetence k pracovnímu uplatnění, aplikují základní matematické postupy při řešení praktických úkolů, efektivně pracují s informačními a komunikačními technologiemi, řeší pracovní problémy, plní pracovní úkoly v týmu, učí se pracovat efektivně a adekvátně reagovat na hodnocení jiných lidí, efektivně komunikují na své profesní úrovni - i v cizím jazyce.

Rozvoj průřezových témat:

- člověk a svět práce: systematická příprava k flexibilnímu uplatnění a prosazení se na trhu práce, chápání principů celoživotního vzdělávání
- občan v demokratické společnosti: rozvoj komunikativních a personálních kompetencí a kompetencí k řešení problémů
- člověk a životní prostředí: uplatňování principů trvale udržitelného rozvoje v pracovní činnosti, zásad BOZP a PO
- informační a komunikační technologie: kompetence k práci s informacemi, celoživotní osvojování ICT standardů v oboru, ovládnutí softwarových programů používaných v profesní oblasti

## VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ A KOMPETENCE

Výsledky vzdělávání a kompetence	Převažující obsah praxe
<ul style="list-style-type: none"> <li>- žáci a žákyně ovládají techniku odbytu, systémy a způsoby obsluhy, nabízejí a poskytují služby v ubytovacích zařízeních</li> <li>- využívají a udržují technické a technologické vybavení pracovišť, ovládají technologické postupy,</li> <li>- uplatňují zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a environmentální principy</li> <li>- při plánování pracovních činností zvažují možné náklady, výnosy, zisk, vliv na životní prostředí a sociální dopady, jednájí ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje</li> <li>- uplatňují požadavky na hygienu v gastronomii, dodržují hygienické předpisy a zásady osobní hygieny, používají osobní ochranné pracovní prostředky</li> <li>- dodržují standardy kvality procesů, výrobků a služeb</li> <li>- orientují se v sortimentu a kvalitě nabízených pokrmů a nápojů, uplatňují zásady racionální výživy</li> <li>- vykonávají technologické postupy přípravy základních i složitých pokrmů a nápojů</li> <li>- prakticky ovládají jednoduchou, složitou i speciální obsluhu hostů</li> <li>- pracují se standardním i speciálním vybavením stravovacích zařízení při různých společenských příležitostech</li> <li>- organizují práci v odbytovém středisku a koordinují činnosti výrobního a odbytového úseku</li> <li>- provádějí vyúčtování s hostem</li> <li>- účinně prezentují a nabízejí gastronomické, ubytovací a další služby cestovního ruchu</li> <li>- provádějí běžné ekonomické a administrativní činnosti, využívají ekonomické informace k řízení provozních úseků</li> <li>- pracují s rezervačním a registračním systémem a dalšími prostředky informačních technologií</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manuální činnosti při přípravě pokrmů pro běžné i slavnostní příležitosti, pro dietní stravování, typické pokrmy národní, regionální i cizích kuchyní</li> <li>- Práce s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy</li> <li>- Základní technika obsluhy v návaznosti na praktické kompetence osvojené v předmětu technika obsluhy a služeb</li> <li>- Činnosti potřebné při přípravě pracoviště a ukončení provozu</li> <li>- Zdokonalování v odborných činnostech osvojených v předmětech vzdělávacích oblastí gastronomie a hotelnictví</li> <li>- Praktická realizace kompetencí ze vzdělávacích oblastí komunikace v českém jazyce, komunikace v cizích jazycích a komunikace ve službách</li> <li>- Činnosti administrativní a řídicí na úrovni operačního a středního managementu</li> <li>- Plánování, organizace a kontrola zásobování a stravovacího provozu, koordinace činností ve výrobě a odbytu</li> <li>- Činnosti pracoviště front office a housekeeping, koordinace jejich činnosti, kontrola jejich kvality</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- vykonávají činnosti pracoviště front office a housekeeping, znají požadavky na jejich vybavení, koordinují jejich činnost a kontrolují jejich kvalitu</li> <li>- komunikují kultivovaně, při jednání se zákazníkem i v rámci pracovního týmu uplatňují principy sebekontroly a pohotovosti, uplatňují prvky neverbální komunikace</li> <li>- uplatňují estetická hlediska při formování prostředí</li> </ul>	
<p>Žáci a žákyně byli vedeni tak, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měli odpovědný vztah k majetku, bezpečně a šetrně zacházeli se zařízením provozoven, dbali na jejich údržbu a pěstovali svůj cit pro estetiku pracovního prostředí</li> <li>- aplikovali informační technologie, rozvíjeli svoje komunikační a psychosociální dovednosti, včetně dovednosti vyjadřovat se odborně v cizích jazycích</li> <li>- zvládali řešení provozních problémů a základní podnikatelské situace</li> <li>- ovládali psychologické aspekty komunikace a společenskou etiku</li> </ul>	

název předmětu:	tělesná výchova				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	2	2	2	2	8

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

1. Navození kladného vztahu k pohybovým činnostem, zejména aerobního a prožitkového charakteru, jako předpokladu a motivaci pro zdravý životní styl.
2. Předání maximálního množství informací z oblasti tělesné výchovy, sportu a tělesné kultury.
3. Přiměřený rozvoj pohybových schopností a pohybových dovedností, hlavně v souvislosti s budoucím uplatněním při využívání volného času.

### Charakteristika učiva

Tělesná výchova je v oblasti vzdělávání specifickým předmětem, kde dochází ke kultivaci především fyzické stránky osobnosti žáka/žákyně. Obsah učiva je rozdělen do tematických celků, jejichž realizace je podmíněna sportovním prostředím, kde je prováděna. Výuka je zaměřena na rozvoj pohybových dovedností v těchto sportovních oblastech: gymnastika a tanec, kondiční cvičení, atletika, sportovní a pohybové hry, úpoly, plavání, lyžování, bruslení, turistika a sporty v přírodě.

### Pojetí výuky

Tělesná výchova patří do oblasti vzdělávání pro zdraví. Výuka je realizována převážně formou praxe. V podzimních a jarních měsících převážně v přírodě, na venkovních travnatých plochách a na sportovišti s některými atletickými sektory. V zimním období v tělocvičnách a fit centrech. Z důvodu, že škola nemá vlastní tělocvičnu probíhá výuka ve dvouhodinových blocích. Praktická část je doplněna kurzy. Část výuky je realizována teoreticky-formou přednášek, s využitím audiovizuální techniky. Výuka je organizačně koncipována tak, aby docházelo k aktivnímu zapojení všech žáků/žákyně s maximálním využitím daného času. Tělesná výchova je povinná pro všechny žáky/žákyně, s výjimkou krátkodobých nebo dlouhodobých osvobození. Součástí vzdělání je účast žáků/žákyně s nejlepšími výkony v okresních a krajských sportovních soutěžích.



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



### Hodnocení výsledků žáků/žákyn

Při hodnocení předmětu tělesná výchova musíme brát na zřetel rozdílné předpoklady pro pohybové činnosti u jednotlivých žáků/žákyn, vzhledem k biologickému věku, genetickým předpokladům a rozdílnému stupni rozvoje pohybových dovedností. Z těchto důvodů při hodnocení předmětu tělesná výchova postupujeme podle následujícího pořadí důležitosti.

1. Přístup k předmětu a snaha o splnění kladených požadavků.
2. Znalost a dodržování zásad bezpečnosti, pravidel, terminologie předmětu.
3. Subjektivní i objektivní zlepšení v požadovaných pohybových dovednostech a pohybových schopnostech.
4. Výkonnost.

### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žák/žákyně chápe nezastupitelnou roli pohybových schopností a dovedností pro zdravý rozvoj osobnosti.

Žák/žákyně si uvědomuje, že klíčové kompetence získané tímto vzděláním jsou předpokladem pro udržení zdravé společnosti.

Žák/žákyně si dokáže stanovit sportovní cíle podle svých fyzických možností a chápe jejich vliv na svůj duševní a fyzický vývoj.

## ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
Atletika	70 září říjen duben květen červen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Žáci/žákyně zvládnou základní techniku běhů, startů</li> <li>- dosáhnou přiměřené výkonnosti při bězích</li> <li>- znají základní pravidla běžeckých závodů</li> <li>- žáci/žákyně zvládnou základní techniku skoku do dálky a do výšky, znají základní pravidla</li> <li>- zvládnou základní techniku vrhu koulí, znají základní pravidla</li> <li>- znají základní metodické postupy pro získání atletických dovedností</li> </ul>
Gymnastika a tance	40 listopad prosinec leden únor březen	<p>Žáci/žákyně zvládnou základy kondičního cvičení s náčiním a nářadím</p> <p>Žáci/žákyně zvládnou základní cviky a jednoduché sestavy v :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- akrobacii</li> <li>- přeskoku</li> <li>- na hrazdě</li> <li>- na kruzích</li> <li>- na kladině</li> </ul> <p>Žáci/žákyně jsou seznámeni s kondičními a tanečními programy jako jsou:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aerobic a jeho formy</li> <li>- rytmická gymnastika</li> <li>- tance</li> </ul>
Hry	96 listopad prosinec leden únor březen	<p>Žáci/žákyně zvládnou základní pravidla a herní činnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- volejbalu</li> <li>- fotbalu</li> <li>- košíkové</li> <li>- házené</li> <li>- florbalu</li> <li>- softballu</li> <li>- frisbee</li> <li>- badminton</li> </ul>

Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
Lyžování (kurz)	35-40 leden únor březen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- žáci/žákyně znají základní pravidla pobytu na horách</li> <li>- znají a v praxi dodržují zásady bezpečného pohybu na sjezdových tratích</li> <li>- znají a v praxi dodržují zásady bezpečného pohybu na běžeckých lyžích včetně horských tur</li> <li>- zvládne ošetřovat sjezdové a běžecké lyže</li> <li>- mají základní znalosti o technice mazání lyží a výběru vosků, základní znalosti o lyžařské výzbroji</li> <li>- získají základní znalosti o vývoji lyží a lyžování, o historii a současnosti lyžařských sportů</li> <li>- získají znalosti o metodice výuky sjezdového a běžeckého lyžování</li> <li>- osvojí si dovednosti alpského lyžování smykovými oblouky</li> <li>- získají základní dovednosti carvingového sjezdování a jeho modifikací</li> <li>- získají základní znalosti o metodice výuky běžeckého lyžování</li> <li>- osvojí si základní dovednosti klasické a bruslařské techniky</li> <li>- získají základní znalosti o pořádání sjezdových a běžeckých závodů</li> </ul>
Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí	8 květen červen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- žáci/žákyně znají čísla tísňového volání</li> <li>- znají signály</li> <li>- znají formy úkrytů pro různé situace mimořádných událostí</li> <li>- znají zásady a postupy při mimořádných situacích</li> </ul>

Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
První pomoc	8 květen červen	Žáci/žákyně znají první pomoc při: <ul style="list-style-type: none"> <li>- stavění krvácení</li> <li>- život ohrožujících stavech</li> <li>- bezvědomí</li> <li>- při šoku</li> <li>- zlomeninách</li> <li>- otravě</li> <li>- popáleninách a omrzlinách</li> <li>- úpalu, úžehu</li> <li>- ovládá základní obvazové techniky</li> <li>- zvládá polohování a transport raněného</li> <li>- zvládne provádět kardiopulmální resuscitaci</li> </ul>
Tělesná výchova – teoretické poznatky	8 průběžně	<ul style="list-style-type: none"> <li>- žáci/žákyně chápou význam pohybových činností pro udržení zdraví a jako jednoho z možných prostředků nápravy zdravotního stavu</li> <li>- uvědomují si formy sportovního tréninku pro upevnování zdraví</li> <li>- žáci/žákyně znají zásady sportovního tréninku</li> <li>- chápou principy adaptace na tělesnou zátěž</li> <li>- znají principy rozvoje pohybových schopností</li> <li>- znají principy rozvoje techniky</li> <li>- chápou základy taktiky pro různá sportovní odvětví</li> <li>- chápou strukturu sportovního výkonu</li> <li>- znají právní aspekty přiměřené sebeobranu</li> </ul>

Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
Turistika a sporty v přírodě (kurz)	2-4 dny květen červen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- žáci/žákyně získají znalosti a zkušenosti s organizováním her v přírodě</li> <li>- znalosti o značení turistických cest u nás a ve světě</li> <li>- zvládnou základy táboření v přírodě</li> <li>- zvládnou orientaci v terénu na základě přírodních jevů</li> <li>- zvládnou práci s mapou a buzolou</li> <li>- zvládnou základy práce s GPS</li> <li>- zvládnou základy jištění, slaňování, práce s lanem a uzlování</li> <li>- zvládnou absolvovat orientační závod</li> </ul>
Testování tělesné zdatnosti	16 leden květen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- žáci/žákyně absolvují UNIFIT-TESTY</li> <li>- specifické testy</li> </ul>
Plavání	12 listopad duben	<ul style="list-style-type: none"> <li>- žáci pozitivně vnímají vodní prostředí</li> <li>- částečně zvládnou správné technické provedení dvou plaveckých způsobů</li> <li>- uplavou jedním plaveckým způsobem min. 100m</li> <li>- zvládne startovní skok s kraje bazénu</li> <li>- zvládne záchranářský skok do neznámé vody</li> <li>- zvládne plavání pod vodou a lovení předmětů z hloubky 2m</li> <li>- ovládá tažení tonoucího se plavce</li> <li>- zvládne dopomoc unavenému plavci</li> <li>- znají rizika a bezpečnostní prevenci v souvislosti s vodním prostředím</li> </ul>
Úpoly	8 leden únor	<ul style="list-style-type: none"> <li>- žáci/žákyně zvládnou základní prvky sebeobranu</li> <li>- naučí se základní pádové technice</li> </ul>
Bruslení	8 leden	<ul style="list-style-type: none"> <li>- žáci/žákyně ovládají jízdu na bruslích vpřed, vzad</li> <li>- překládání vpřed</li> <li>- zastavení</li> </ul>
Zdravotní tělesná výchova		<ul style="list-style-type: none"> <li>- cviky na základě doporučení lékaře</li> </ul>
Tělesná cvičení		-



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



Tematický celek	Počet hodin	Výsledky vzdělávání a kompetence
Snowboard (kurz)		<ul style="list-style-type: none"><li>- získají znalosti o metodice výuky na snowboardu</li><li>- získají základní dovednosti jízdy na snowboardu</li></ul>



název předmětu:	matematická cvičení				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	0	2	2	4

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

Výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (pro potřeby zvoleného oboru v odborné složce vzdělávání i v budoucím zaměstnání, pro další studium, osobní život, volný čas apod.). Vytvoření předpokladů pro úspěšné zvládnutí maturitní zkoušky z matematiky, přijímacích zkoušek z matematiky na vysoké školy ekonomického zaměření a další, především vysokoškolské, studium.

### Charakteristika učiva

Jedná se o volitelný předmět vyučovaný ve třetím a čtvrtém ročníku po dvou hodinách týdně. Obsahuje učivo rozšiřující a prohlubující kompetence získané v předmětu matematika. Tematické celky jsou uspořádány s malými odlišnostmi od matematiky. Tematický celek Základní poznatky obsahuje učivo: matematická logika, množiny, výrazy, mocniny. Planimetrie a stereometrie jsou spojeny do tematického celku geometrie. Vynechána jsou komplexní čísla, neboť jsou zařazena jako poslední tematický celek v předmětu matematika.

### Pojetí výuky

Výklad a procvičování rozšiřujícího učiva matematiky, seminář z referátů zpracovaných studenty. V menší míře se počítá se skupinovým a projektovým vyučováním.

### Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení studentů vychází z klasifikačního řádu školy. Kvalifikaci ovlivňují čtyři základní faktory, a to kontrolní písemné zkoušky úzce zaměřené k aktuálně probíranému učivu (malé učitelské testy), písemné práce po uzavření tematického celku, hodnocení ústního projevu, a klasifikace referátů a seminářních prací. Je poskytován prostor pro sebehodnocení a sebehodnocení. Jednotlivá hodnocení se provádějí klasickou stupnicí 1 – 5. V hodnocení písemných zkoušek se ve vhodných případech uplatňuje bodovací systém.



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Formulovat srozumitelně souvisle a přesně své myšlenky, porozumět zadání úkolu, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, ověřit správnost zvoleného postupu a dosažených výsledků. Správně používat pojmy kvantifikujícího charakteru. Využívat různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, diagramy, schémata, náčrty) a používat je pro řešení. Správně používat a převádět jednotky. Nacházet funkční závislost při řešení praktických úkolů, umět je vymežit, popsat a využít pro konkrétní řešení. Provést reálný odhad výsledku řešení praktického úkolu. Sestavit ucelené řešení praktického úkolu na základě dílčích výsledků. Z průřezových témat se matematická cvičení uplatňují především v tématu „Člověk a svět práce“ s důrazem na potřebu dalšího vzdělávání a sebevzdělávání.

### ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe pojem výrok, negaci výroku, konjunkci, disjunkci, implikaci, ekvivalenci, výroků</li> <li>- vytváří tabulky pravdivostních hodnot složených výroků</li> <li>- upravuje výrazy s mocninami a odmocninami</li> <li>- převádí odmocniny na mocniny s racionálním mocnitelem</li> <li>- provádí operace s mnohočleny</li> <li>- rozkládá mnohočleny v součin vytykáním a podle vzorců (popř. kombinací těchto postupů)</li> <li>- rozkládá kvadratické trojčleny</li> <li>- provádí úpravy lomených výrazů</li> <li>- ovládá usměrňování zlomků s druhou odmocninou ve jmenovateli</li> </ul>	16	<b>1. Základní poznatky z matematiky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výroky, negace výroku, spojování výroků, tabulky pravdivostních hodnot</li> <li>- množiny, podmnožina, průnik, sjednocení a rozdíl množin</li> <li>- mocniny a odmocniny</li> <li>- operace s mnohočleny</li> <li>- operace s lomenými výrazy</li> <li>- usměrňování zlomků</li> </ul>
Žákyně - žák <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá vyjádření neznámé z rovnosti</li> <li>- řeší lineární rovnice a nerovnice (i s absolutními hodnotami) a jejich soustavy</li> <li>- volí optimální metody při řešení soustav lineárních rovnic o dvou třech i více neznámých</li> <li>- chápe pojem parametr</li> <li>- řeší lineární rovnice a jejich soustavy s parametrem včetně diskuze</li> </ul>	10	<b>2. Lineární rovnice, nerovnice a jejich soustavy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjádření neznámé ze vzorce</li> <li>- lineární rovnice a nerovnice o jedné neznámé</li> <li>- lineární rovnice a nerovnice o jedné neznámé s absolutními hodnotami</li> <li>- soustavy lineárních rovnic o jedné neznámé</li> <li>- soustavy lineárních rovnic o dvou, třech, čtyřech neznámých</li> <li>- lineární rovnice s parametry</li> <li>- soustavy lineárních rovnic s parametry</li> </ul>
Žákyně - žák <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje optimální metody řešení kvadratických rovnic</li> <li>- ovládá převádění rovnic do součinného tvaru</li> <li>- rozlišuje metody řešení soustav kvadratických rovnic podle typu příkladu</li> <li>- ovládá řešení rovnic v součinném a podílovém tvaru a rovnic kvadratických</li> <li>- řeší kvadratické rovnice s parametry včetně diskuze závislosti počtu řešení na parametru</li> <li>- rozlišuje ekvivalentní a neekvivalentní úpravy při řešení rovnic</li> <li>- provádí řešení iracionálních rovnic</li> </ul>	16	<b>3. Kvadratické rovnice, nerovnice a jejich soustavy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kvadratické rovnice neúplné, úplné</li> <li>- rovnice v součinném tvaru</li> <li>- soustavy rovnic, z nichž aspoň jedna je kvadratická</li> <li>- kvadratické nerovnice</li> <li>- nerovnice v součinném a podílovém tvaru</li> <li>- kvadratické rovnice s parametry</li> <li>- iracionální rovnice</li> </ul>

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<p>Žákyně - žák</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí určení funkce rovnicí, tabulkou, grafem</li> <li>- rozlišuje grafy elementárních funkcí</li> <li>- umí sestavit grafy funkcí určených tabulkou</li> <li>- umí sestavit grafy elementárních funkcí daných rovnicemi</li> <li>- chápe pojem inverzní funkce alespoň pomocí souměrnosti grafů</li> <li>- rozumí pojmům definiční obor, obor hodnot, maximum, minimum, funkce rostoucí, klesající, omezená, sudá, lichá</li> <li>- chápe pojem logaritmu jako jiné vyjádření exponenciálního vztahu</li> <li>- umí řešit exponenciální logaritmické rovnice</li> <li>- využívá řešení rovnic a nerovnic k určování definičních oborů</li> </ul>	20	<p><b>4. Funkce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lineární funkce (i s absolutními hodnotami), vlastnosti, graf</li> <li>- kvadratická funkce (i s absolutními hodnotami), vlastnosti, graf</li> <li>- lineární lomená funkce (i s absolutními hodnotami), vlastnosti, graf</li> <li>- inverzní funkce</li> <li>- exponenciální funkce</li> <li>- exponenciální rovnice</li> <li>- logaritmická funkce</li> <li>- logaritmy</li> <li>- logaritmické rovnice</li> <li>- definiční obory funkcí</li> </ul>
<p>Žákyně - žák</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe posloupnost jako speciální případ funkce</li> <li>- rozlišuje posloupnost konečnou a nekonečnou</li> <li>- umí aplikovat vlastnosti funkcí pro posloupnosti</li> <li>- chápe určení posloupnosti vzorcem pro n-tý člen i rekurentní</li> <li>- znázorní posloupnost graficky</li> <li>- řeší elementární úlohy o posloupnosti aritmetické a geometrické</li> <li>- používá vzorce pro n-tý člen a součet prvních n členů aritmetické a geometrické posloupnosti</li> <li>- orientuje se v základních pojmech finanční matematiky</li> <li>- aplikuje učivo geometrické posloupnosti ve finanční matematice</li> </ul>	6	<p><b>5. Posloupnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- definice posloupnosti, určení vzorcem pro n-tý člen, rekurentně, vlastnosti posloupností, graf</li> <li>- aritmetická posloupnost</li> <li>- geometrická posloupnost</li> <li>- užití posloupností</li> </ul>
<p>Žákyně - žák</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- řeší úlohy na polohové i metrické vlastnosti rovinných útvarů</li> <li>- užívá věty o shodnosti a podobnosti v konstrukčních úlohách</li> <li>- řeší jednoduché konstrukční úlohy pomocí množin bodů v rovině, popř. pomocí zobrazení v rovině</li> </ul>	2	<p><b>6. Konstrukční geometrie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- konstrukční úlohy</li> <li>- shodná a podobná zobrazení</li> </ul>

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žákyně - žák - sestrojí grafy goniometrických funkcí $y = a.f(bx+c)$ - provádí úpravy goniometrických výrazů - řeší elementární goniometrické rovnice - při řešení goniometrických rovnic užívá základní vztahy mezi goniometrickými funkcemi - používá sinovou a kosinovou větu při řešení trigonometrických úloh	12	<b>7. Goniometrie</b> - grafy goniometrických funkcí - vztahy mezi goniometrickými funkcemi - goniometrické rovnice - řešení obecného trojúhelníka
Žákyně – žák - používá vhodné prostředky k řešení planimetrických a stereometrických výpočtů, včetně goniometrických funkcí, Euklidových vět, vzorců pro obvody a obsahy rovinných útvarů a povrchů a objemů stereometrických těles	8	<b>8. Početní geometrie</b> - planimetrické výpočty - stereometrické výpočty
Žákyně – žák - používá kombinatorická pravidla součtu a součinu - rozlišuje situace pro užití vztahů pro variace, permutace a kombinace bez opakování - počítá s faktoriály a kombinačními čísly - určuje pravděpodobnost náhodných jevů - užívá pojmy statistický soubor, statistická jednotka, statistický jev, absolutní a relativní četnost, - určuje charakteristiky polohy a variability - čte, vyhodnocuje a sestavuje tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji	12	<b>9. Kombinatorika, pravděpodobnost, statistika</b> - kombinatorická pravidla - variace, permutace a kombinace bez opakování - faktoriály, kombinační čísla - binomická věta - pravděpodobnost - statistika
Žákyně - žák - určuje vzdálenost bodů v rovině - provádí operace s vektory (sčítání, násobení vektoru reálným číslem, skalární součin) - využívá skalárního součinu k určení odchylky vektorů - užívá různá analytická vyjádření přímky - řeší úlohy o přímkách v souvislosti s poznatky o vektorech - charakterizuje jednotlivé kuželosečky a používá jejich rovnice - řeší úlohy o vzájemné poloze přímky a kuželosečky	10	<b>10. Analytická geometrie</b> - souřadnice bodů v rovině - vektory - analytické vyjádření přímky - analytické vyjádření kuželoseček
Žákyně – žák - analyzuje problém a volí vhodnou metodu řešení	2	<b>11. Souhrnné opakování</b> - systematizace poznatků

název předmětu:	Jazykový certifikát				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	0	2	2	4

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

- zdokonalování jazykových kompetencí žáka/žákyně, zejména aktivních řečových dovedností (poslech s porozuměním, psaní s porozuměním, ústní interakce, samostatný ústní projev, písemný projev) odpovídajících úrovni B1 a prokazatelné ověření výše uvedených dovedností

### Charakteristika učiva

- Vzdělávací oblast: Jazykové vzdělávání a komunikace
- Volitelně 3.-4. ročník 2 hodiny týdně, ve 3. ročníku zpravidla první cizí jazyk, ve 4. ročníku druhý cizí jazyk
- rozvíjení a upevňování komunikativních kompetencí podle učebnice speciálně zaměřené na přípravu k certifikované zkoušce úrovně B1 dle SERR
- možné jazykové kombinace: AJ - NJ, AJ – FJ, NJ - AJ

### Pojetí výuky

- konkrétní obsah učiva dle vybraného učebního materiálu směřuje k úspěšnému zvládnutí pretestace organizované školou
- v návaznosti na úspěšnou pretestaci doporučeno získání mezinárodně uznávaného certifikátu (P.E.T., ZD, DELF)
- individuální přístup vyučujícího (konzultace, samostatná práce, doporučení doplňujících učebních materiálů) směřován k vyrovnání a zdokonalení jazykové úrovně
- využití aktivizačních metod (práce s autentickými texty, audio-vizuálními podněty, aktuálními tématy)
- dialogická cvičení, skupinová práce, roll plays, diskuse apod.

### Hodnocení výsledků žáků

- sebehodnocení (dle principů EJP)
- průběžně hodnoceno zvládnutí jednotlivých komunikativních kompetencí
- závěrečná pretestace organizovaná školou na konci 3. ročníku, popř. na začátku 4. ročníku pro první cizí jazyk a na konci 4. ročníku pro 2. cizí jazyk
- absolvování volitelného předmětu posílí zručnost v ústní i písemné komunikaci, kterou žák/žákyně upotřebí jak u společné (státní) maturitní zkoušky z cizího jazyka, tak u školní maturitní zkoušky

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- žák/žákyně prokáže dosaženou úroveň svých jazykových a komunikativních dovedností v rámci tematických okruhů týkajících se
- mezilidských vztahů
- životního prostředí
- sociokulturních aspektů různých jazykových oblastí včetně ČR
- specifických témat daných zájmem, zaměřením a budoucími potřebami žáků, s ohledem na profesní orientaci žáků (gastronomie, hotelnictví, cestovní ruch)

k rozvoji všech klíčových kompetencí přispívá celkové pojetí výuky ve vzdělávací oblasti Jazykové vzdělávání a komunikace (viz též Český jazyk a komunikace)

### ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání	Počet hodin	Komunikativní kompetence
<ul style="list-style-type: none"> <li>- žák/žákyně rozumí, co je sdělováno v běžném hovoru, pokud se mluví zřetelně, popř. požádá o zopakování věty nebo výrazu</li> <li>- rozumí v podstatě i delším rozhovorům, které vede s partnerem přímo, pokud se mluví zřetelně a standardní formou jazyka</li> <li>- rozumí hlavním bodům přehledů zpráv a jednodušším nahrávkám na témata svých zájmů, pokud jsou nahrány relativně pomalu a zřetelně</li> <li>- rozumí hlavním myšlenkám v televizních programech, pokud se týkají jemu/jí známých témat a jsou vysílány pomalu a zřetelně</li> <li>- rozumí jednoduchým technickým informacím, např. jak se používají běžné přístroje</li> <li>- rozumí krátkému vyprávění, umí předvídat, co bude následovat</li> </ul>	Průběžně	<b>Poslech s porozuměním</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí nejdůležitějším bodům o aktuálních a známých tématech v krátkých novinových článcích</li> <li>- rozumí hlavním myšlenkám komentářů a rozhovorů v novinách a časopisech, v nichž pisatel zaujímá postoje k současným událostem</li> <li>- odhadne z kontextu význam neznámých slov, a tak lépe porozumí textu jenž se týká známého tématu</li> <li>- „přelétne“ krátké texty a zjistí důležitá data a informace</li> <li>- rozumí jednodušším textům v informačních brožurách</li> <li>- rozumí jednoduchým sdělením a standardním dopisům</li> <li>- v osobních dopisech rozumí všemu, co se týká událostí, dojmů a přání</li> </ul>	Průběžně	<b>Čtení s porozuměním</b>

Výsledky vzdělávání	Počet hodin	Komunikativní kompetence
<ul style="list-style-type: none"> <li>- tak, že může udržovat pravidelný písemný styk</li> <li>- v příběhu rozumí ději, který je jasně členěn, a pozná nejdůležitější epizody a události</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zúčastní se jednoduchého přímého rozhovoru o tématech, která ho/ji zajímají a jsou mu /jí známá, rozhovor zahájí a ukončí</li> <li>- účastní se rozhovoru nebo diskuse, někdy se však ještě vyjadřuje nesrozumitelně, pokud chce přesně vyjádřit myšlenku</li> <li>- dorozumí se v cestovní kanceláři při objednání zájezdu i v situacích, které se mohou vyskytnout v souvislosti s cestováním</li> <li>- zeptá se na cestu, orientuje se ve složitěji formulovaných pokynech</li> <li>- vyjádří své pocity (překvapení, radost, smutek, zájem, lhostejnost) a na pocity ostatních reaguje</li> <li>- v rozhovoru vyjádří své osobní mínění a zeptá se na názor ostatních</li> <li>- vyjádří souhlas i zdvořilé odmítnutí</li> </ul>	Průběžně	<b>Ústní interakce</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vypráví příběh</li> <li>- vypráví o svých zážitcích, zkušenostech</li> <li>- popíše svá přání, cíle, naděje</li> <li>- krátce zdůvodní a vysvětlí své názory, plány a činnosti</li> <li>- převypráví děj filmu nebo knížky a popíše své reakce</li> <li>- jednoduše ústně shrne obsahy krátkých písemných textů s použitím slovní zásoby a struktury textu původního</li> </ul>	Průběžně	<b>Ústní projev</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zopakuje část projevu mluvčího s cílem zjistit, zda jsme si rozuměli</li> <li>- požádá partnery, aby zopakovali, co již jednou řekli</li> <li>- jestliže se mu/jí nedostává odpovídajícího výrazu, použije jiný s podobným významem a požádá o opravu</li> </ul>	Průběžně	<b>Strategie</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřuje se téměř plynule a srozumitelně, dělá ale pauzy, aby si to, co chce říci lépe naplánoval(a) a poopravil(a) – zvláště při delším projevu</li> <li>- předá jednoduché aktuální informace a poukáže na ty, které jsou důležité</li> <li>- má dostatečnou slovní zásobu, aby se vyjádřil(a) – často pomocí opisu – k tématům z každodenního života (rodina, koníčky a zájmy, práce, cestování a současné dění)</li> <li>- téměř bezchybně se vyjadřuje v běžných, předvídatelných situacích</li> </ul>	Průběžně	<b>Kvalita/Jazykové prostředky</b>



Výsledky vzdělávání	Počet hodin	Komunikační kompetence
<ul style="list-style-type: none"> <li>- jednoduše a jasně píše na různá témata, jež ho/jí zajímají, písemně vyjádří své mínění</li> <li>- vytvoří pro studentský nebo zájmový časopis jednoduché krátké texty o událostech a zážitcích, např. o nějaké cestě</li> <li>- napíše dopis svým přátelům, v nichž vypráví o událostech a sděluje novinky a na novinky z jejich života se ptá</li> <li>- napíše osobní dopis, v němž vypráví o přečtené knize, shlédnutém filmu či koncertě</li> <li>- vyjádří v dopise pocity jako smutek, radost, zájem, politování, soucit</li> <li>- písemně odpoví na inzerát a zároveň požádá o bližší informace o výrobku (např. jazykovém kurzu)</li> <li>- napíše e-mail, vzkaz nebo fax obsahující krátkou věcnou zprávu</li> <li>- napíše strukturovaný životopis</li> </ul>	Průběžně	Písemný projev



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



název předmětu:	průvodcovská činnost				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	0	2	2	4

## POJETÍ PŘEDMĚTU

### Obecné cíle předmětu

Cílem je poskytnout studentům základní informace o problematice průvodcovských služeb jak po stránce teoretické tak praktické. Přípravuje žáky na poskytování průvodcovských služeb při procházkách městy, návštěvách kulturněhistorických objektů, při poznávacích zájezdech a technických doprovodech zájezdů.

### Charakteristika učiva

Předmět je zaměřen na metodiku průvodcovské činnosti, na její hlavní pravidla s důrazem na psychologicko - pedagogické aspekty práce průvodce. Zabývá se současným řízením a organizací průvodcovských služeb u nás. Žáci/žákyně se seznámí s jednotlivými druhy průvodcovských služeb, zásadami přípravy průvodce na akci, s povinnostmi průvodce během akce i po ní. Důraz je kladen na přípravu výkladu a zpracování dostupných informací.

### Pojetí výuky

Výuka probíhá 2 hodiny týdně (tj. 68 + 50 hodin ročně) formou:

- skupinové vyučování
- praktická průvodcovská cvičení ve třídě i v terénu – prohlídky měst, památek a na cvičných zájezdech, v nichž žáci prakticky uplatní nabyté vědomosti
- řešení modelových situací v průběhu zájezdu
- využívání informačních a komunikačních technologií
- hry a soutěže
- projektové vyučování
- individuální a skupinové konzultace žáků s vyučujícími při tvorbě žákovských projektů
- další aktivizující metody a formy výuky
- součástí metod výuky je samostatné studium odborné literatury, získávání dovedností a návyků vyhledávání a účelné zpracování informací z odborné literatury, tisku nebo vyhledávání odborných informací v síti Internetu
- odborné exkurze

V rámci mezipředmětových vztahů spolupracuje s předmětem cestovní ruch a zeměpisem cestovního ruchu.



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



#### Hodnocení výsledků žáků

- písemné testování dílčích schopností a dovedností po ukončení tematického celku
- průběžné ověřování ústní individuální prezentace žáků
- samostatná prezentace zvolené problematiky
- projektová práce

Výsledky vzdělávání jsou hodnoceny podle školního klasifikačního řádu

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Předmět průvodcovská činnost zasahuje do všech čtyř průřezových témat RVP SOV.

Celkové pojetí výuky, způsob hodnocení a charakteristika učivy koresponduje s rozvojem vykonávání a organizování průvodcovské činnosti v oblasti CR a dalších klíčových kompetencí.

Rozvoj komunikativních dovedností při využití nabytých znalostí při podávání informací ve službách CR, dovednosti řešit problémy a problémové situace během praktických cvičení a dovednost využívat informační technologie a pracovat s informacemi

### ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá způsoby provádění průvodcovské činnosti</li> <li>- zná charakteristiku a členění průvodcovských služeb a formy spolupráce s cestovní kanceláří</li> <li>- disponuje slovní, asociační, vyjadřovací a myšlenkovou pohotovostí</li> <li>- zná vývoj průvodcovství v ČR</li> </ul>	3. roč./12	Význam a vývoj průvodcovské činnosti
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje osobnost průvodce a požadavky na jeho činnost</li> <li>- ovládá společenský protokol, jednání s lidmi</li> <li>- ovládá etické a psychologické aspekty průvodcovské činnosti</li> <li>- zvládá jednání průvodce v různých situacích a řešení konfliktů a jednání s klienty různých národností</li> </ul>	3. roč./10	Základní typy průvodců a jejich povinnosti
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná právní úpravu průvodcovské činnosti, podnikání jako průvodce ČR</li> <li>- umí zdanit příjem průvodce, platit sociální a zdravotní pojištění, cestovní náhrady v tuzemsku a v zahraničí</li> </ul>	3. roč./14	Podmínky pro provozování průvodcovské činnosti
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje základní typy průvodcovských služeb (doprovod při zájezdech, delegát v destinaci, animátor v ubytovacích zařízeních)</li> </ul>	3. roč./6	Základní typy průvodcovských služeb
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže zvládnout přidělený zájezd, sestavit informační minimum, topografickou a chronologickou přípravu zájezdu, itinerář a připravit průvodcovský výklad a poskytnout ho v českém (případně cizím) jazyce</li> <li>- dovede aplikovat geografické, historické a uměleckohistorické znalosti při průvodcovské činnosti</li> <li>- dokáže převzít zájezd</li> <li>- ví, jaké jsou povinnosti průvodce při autobusovém, vlakovém, leteckém, lodním zájezdu</li> <li>- ví, jaké jsou povinnosti při ubytování a stravování skupiny</li> <li>- ví, jaké jsou povinnosti při přechodu hranic</li> <li>- dovede vyúčtovat a zhodnotit zájezd z pohledu průvodce</li> <li>- zná osobní vybavení průvodce a vedení dokumentace</li> </ul>	3. roč./20 4. roč./16	Náplň práce průvodce, povinnosti průvodce při přípravě za zájezd, během zájezdu, po skončení zájezdu
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede zajistit ubytovací prostory podle plánu, zabezpečit stravování (upozornit na stravovací odlišnosti), zajistit platební styk a poskytnou základní informace o lokalitě ubytování</li> </ul>	4. roč./8	Povinnosti průvodce při ubytování a stravování



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Počet hodin</b>	<b>Tematický celek</b>
- získá teoretické a praktické znalosti nutné k vyřešení mimořádných situací v průběhu zájezdu, např. změna programu zájezdu, neúčast na zájezdu, modelové situace v ubytování a stravování skupiny, mimořádné situace CR, řešení pojistných událostí v CR atd.	4. roč./8	Povinnosti průvodce při mimořádných situacích v průběhu zájezdu
- podává informace, vysvětluje - zná systém naslouchání - ovládá verbální a nonverbální komunikaci a komunikaci v krizových situacích	4. roč./8	Zásady komunikace s klienty a partnery
- zná animační programy v hotelích, lázeňských komplexech a turistických destinacích - připraví program pro „mokrý“ a „suchý režim“ - vytvoří společenskou zábavu dětí, seniorů, rodin s dětmi - vytvoří soutěžní program - připraví vycházky a krátkodobé exkurze	4. roč./16	Organizování zábavy ve volném čase

## POPIS PODMÍNEK VÝUKY

### Materiální podmínky

Druh prostor	Počet učeben	Standardní vybavení
<b>Kmenová učebna pro 30 žáků</b> (3 učebny vybaveny interaktivní tabulí – ActivStudio, SmartBoard s příslušným softwarovým vybavením a se zabudovaným dataprojektorem)	14	Školní tabule TV + video + DVD přehrávač Zpětný projektor Dataprojektor + notebook Mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, časopisy, propagační materiály, výukové CD-ROMy, obrazové materiály, speciální softwarové vybavení
<b>Učebna vybavená výpočetní technikou</b> (výuka předmětů práce s počítačem, cizí jazyky, technika administrativy, obchodní korespondence, podnikání v hotelnictví a gastronomii aj.), 2 x týdně přístupné žákům odpoledne, ve volném čase	5	Laserová síťová tiskárna, dataprojektor Připojení do sítě LAN a do internetu Softwarové vybavení Windows Server, Windows 7, Office 2013 Programy pro výuku psaní na stroji, účetnictví, hotelnictví a další multimediální výukové programy
<b>Technologie přípravy pokrmů</b> (laboratorní kuchyně + seznámení s běžným provozem ve školní kuchyni)	2	(vybavení nejmodernějšími technologiemi firem Rational, Vorwerk aj.) Konvektomaty Horkovzdušné trouby Indukční ploty Digitální vařiče Teflonové potřeby pro gastronomii Kuchařské potřeby odpovídající požadavkům HACCP
<b>Technika obsluhy a služeb</b> (učebny TOS + reálný provoz školního baru reálný provoz školní restaurace)	2	Základní a speciální inventář na úseku obsluhy (restaurační prádlo, porcelán, příbory, nápojové sklo, pomocné stoly a vozíky), barový inventář, softwarové vybavení pro zpracování dat ve školní restauraci TV + video + DVD přehrávač, odborné obrazové prezentace
<b>Tělesná výchova</b> (vlastní posilovna se soláriem, pronajímány prostory sportovní haly a tělocvičny)	1 posilovna	Vybavení posilovny a solária Vlastní sportovní náčiní pro výuku TEV Vybavení pro zajištění lyžařského výcvikového kurzu
<b>Knihovna se studovnou</b> (pro individuální práci s informacemi, projektové vyuč.)	1	Mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, časopisy, propagační materiály, výukové CD-ROMy, obrazové materiály,
<b>Posluchárna</b> (prostor pro shromažďování více tříd, přednášky a besedy, prezentace firem a sociálních partnerů, soutěže a akce školy, prezentace školy na veřejnosti)	1	PC + video + DVD, flipchart Zabudovaný dataprojektor Zvukové reproduktory Variabilní uspořádání nábytku podle potřeb – přednáškové, divadelní aj.
<b>Recepce školního hotelu</b> (reálný provoz hotelové recepce)	1	Speciální rezervační hotelový software + počítačové vybavení (Comarr)



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



### **Další prostory**

kabinety pro práci učitelů, šatna pro odkládání obuvi a oděvů, prostory pro osobní hygienu, pro společné stravování, pomocné prostory pro zajištění chodu školy.

### **Personální podmínky**

Vzdělávací program je realizován pedagogickým týmem, který od jara roku 2005 ve své práci uplatňuje principy systémového řízení kvality CAF (Common Assessment Framework = Společný hodnotící rámec):

- orientace na žáky a žákyně jako příjemce vzdělávací služby
- zapojení žáků a žákyní do identifikace a vyhodnocení vzdělávacích potřeb
- podíl všech pracovníků školy na tvorbě vzdělávacích strategií i krátkodobých plánů školy
- zapojení všech partnerů školy – zejména sociálních partnerů - do identifikace a evaluace vzdělávacích cílů
- princip týmové spolupráce
- princip pozitivní motivace
- metody sebeevaluace
- princip trvalého zlepšování

Všichni pracovníci školy jsou vedeni k důslednému splnění kvalifikačních předpokladů pro výkon činnosti pedagogických pracovníků v souladu se zákonem č. 563/2004 Sb. o pedagogických pracovnících i vyhlášky č. 317/2005 Sb. o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků a kariérním systému. Ve školním plánu vzdělávání pedagogických pracovníků je uvedeno

- studium ke splnění kvalifikačních předpokladů
- studium ke splnění dalších kvalifikačních předpokladů – pro výkon specializovaných a metodických činností
  - pro koordinátora v oblasti informačních a komunikačních technologií
  - pro výchovnou poradkyni a metodičku prevence
  - pro koordinátorku environmentální výchovy, vzdělávání a osvěty
- studium k prohlubování odborné kvalifikace
  - vědeckým studiem doktorandským
  - dalším studiem vysokoškolským
  - krátkodobým studiem nabízených kurzů a seminářů (včetně vzdělávacích kurzů v zahraničí – program Sokrates a projekt AEHT)
  - e-learningovým studiem
  - samostudiem

Prioritou školy je splnění předepsaných kvalifikačních předpokladů u všech pracovníků, jejich další jazykové vzdělávání, rozvoj ICT kompetencí, sledování trendů ve vyučovaných oborech i trendů v oblasti pedagogiky a metodiky středoškolského vzdělávání.

Pedagogický tým pracuje s plány osobního rozvoje a je motivován ke zvyšování kariérního stupně akreditovaným a certifikovaným vzděláváním.



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



### Organizační podmínky

Organizace a průběh vzdělávání se řídí platnými předpisy, zejména §65 Školského zákona o organizaci středního vzdělávání a Vyhláškou č. 13/2005 Sb. o středním vzdělávání.

**Odborná praxe** je zabezpečena ve dvou až čtyřtýdenních blocích na pracovištích fyzických a právnických osob. Představuje završení každého ročníku vzdělávání a může probíhat v období hlavních prázdnin. V souladu s § 2 Vyhlášky č. 16/2005 Sb. o organizaci školního roku končí období teoretického vyučování podle učebního plánu v měsíci červnu o dva týdny dříve.

Rozsah vyučovacího předmětu **praxe** je vyjádřen v učebním plánu počtem týdenních vyučovacích hodin. Maximálně efektivního využití praktické výuky v prvotřídním prostředí hotelových a dalších pracovišť je dosaženo sloučením výuky do vícedenních celků. Předmět **praxe** probíhá ve třetím ročníku ve dvou blocích – vždy jeden v každém pololetí. Ve čtvrtém ročníku je jeden blok předmětu praxe doplněn v dalším pololetí o projektové týdny **manažerské praxe** zaměřené na projekt maturitní práce. Hodiny teoretické výuky odpadající v době realizace praxe jsou v týdenních učebních plánech třetího a čtvrtého ročníku systematicky tzv. „nadučeny“ v nahrazovaných hodinách. K vykonávání povinné odborné i učební praxe i projektové manažerské praxe dochází u fyzických a právnických osob na základě dohod.

Organizace vzdělávání podle **individuálního vzdělávacího plánu** se uskutečňuje v souladu se školským zákonem na základě písemného doporučení školského poradenského zařízení. Individuální vzdělávací plán vypracují pro příslušného žáka/žákyni vyučující jednotlivých předmětů daného ročníku podle metodických pokynů výchovného poradce školy. Součástí individuálního studijního plánu jsou zejména individuální konzultace s vyučujícími, případná individuální prezentace výstupů, časové rozložení studia s vlastním harmonogramem požadovaných výstupů a další opatření. Koordinátorem vzdělávání podle individuálního plánu je třídní učitel.

Průřezově jsou napříč učebním plánem zařazována témata o problematice ochrany člověka za mimořádných situací. Žáci a žákyně se průběžně seznamují s opatřeními školy při vzniku mimořádné události, které se řídí zpracovaným **Plánem opatření při vzniku mimořádných událostí a vyhlášení krizového stavu**.

Za součást vzdělávacího procesu jsou považovány veškeré pořádané **akce školy i soutěže**, jichž se žáci a žákyně účastní. Přiměřeně se na ně vztahují opatření školního řádu a souvisejících právních předpisů.

Vzdělávání podle školního vzdělávacího programu se uskutečňuje v souladu s **vládními dokumenty**:

- Státní program environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty
- Státní informační politika ve vzdělávání
- Program realizace strategie rozvoje lidských zdrojů
- Národní program Zdraví pro 21. století





Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



### **Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech**

Školní vzdělávací program se uskutečňuje v souladu s rámcovým vzdělávacím programem 65 – 42 – M/01 Hotelnictví a v souladu s platnými právními předpisy. Podle školského zákona poskytuje škola nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví prostřednictvím

- školního řádu
- provozních řádů odborných učeben
- pokynů k výuce tělesné výchovy a k průběhu sportovních výcvikových kurzů
- pokynů k praxi
- pokynů k průběhu exkurzí a zahraničních praxí a stáží

S těmito dokumenty jsou žáci a žákyně na začátku každého školního roku prokazatelně seznámeni.

Všechny uvedené dokumenty vycházejí z platných právních předpisů, jež představují zejména:

- Školský zákon č. 561/2004 Sb. (§29 o bezpečnosti , §30 o školním řádu, § 65 o organizaci praktického vzdělávání)
- Vyhláška o středním vzdělávání č. 13/2005 Sb. (§12 o náležitostech smlouvy pro praktické vyučování)
- Metodický pokyn MŠMT k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí, žáků a studentů ve školách a školských zařízeních
- Zákon o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami č. 379/2005 Sb.
- Vyhláška o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých č. 410/2005 Sb.

Prevence společensky negativních jevů probíhá ve škole podle Minimálního preventivního programu, vypracovaného školní metodičkou prevence v souladu s národním programem Zdraví pro 21. století.

Činnost školy při vzniku mimořádné události se řídí zpracovaným Plánem opatření při vzniku mimořádných událostí a vyhlášení krizového stavu.



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



### **Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných**

- Podmínky pro **zdravotní způsobilost v oboru 65-42-M/01 Hotelnictví** jsou stanoveny nařízením vlády o soustavě vzdělávacích oborů a pro studium oboru je nutné posouzení zdravotní způsobilosti registrujícím praktickým lékařem.
- V souladu s ustanoveními školského zákona poskytuje škola **podpurná opatření** pro žáky s dočasným zdravotním znevýhodněním, s odlišným sociokulturním prostředím, se sociálním znevýhodněním a pro mimořádně nadané žáky.
- Podpurnými opatřeními se rozumí **nezbytné úpravy ve vzdělávání** v souladu se školským zákonem, členěné do pěti stupňů. Podpurná opatření prvního stupně uplatňuje škola i bez doporučení školského poradenského zařízení, zpracuje pro žáka Plán pedagogické podpory (PLPP). Podpurná opatření druhého až pátého stupně lze uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení, podmínkou je vždy předchozí písemný informovaný souhlas zletilého žáka nebo zákonného zástupce. **Plán pedagogické podpory a Individuální vzdělávací plán** jsou zpracovány dle metodických pokynů výchovného poradce školy tak, aby byly vždy v souladu s nejlepším zájmem žáka. Součástí individuálního vzdělávacího plánu jsou zejména individuální konzultace s vyučujícími, individuální prezentace výstupů, časové rozložení studia s vlastním harmonogramem požadovaných výstupů, úprava jednotlivých výstupů a další opatření. Koordinátorem vzdělávání podle PPL a IVP je třídní učitel.
- Školní řád určuje podrobněji podmínky **úpravy organizace, obsahu, hodnocení, forem a metod vzdělávání** v odůvodněných případech, ať už z důvodů mimořádné zdravotní indispozice, odlišného sociálního či sociokulturního prostředí, specifických poruch učení nebo dalších mimořádných požadavků. Konkrétní případy jsou vždy projednány ve spolupráci vyučujících s rodiči, výchovnou poradkyní, popř. s vedením školy.
- **Mimořádně nadaným žákům** jsou poskytovány maximální možnosti pro uplatnění a rozvoj jejich talentu, ať už absolvováním soutěží, stáží, specializovaných kurzů a dalších mimořádných organizačních forem výuky a stanovením individuálních podmínek pro průběh výuky a hodnocení.

## CHAREKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

V souladu s § 65 zákona č. 561/2004 Sb. a souvisejících předpisů uzavírá škola smlouvy se svými sociálními partnery, fyzickými a právnickými osobami. Na základě smluv dochází u těchto partnerů k vykonávání povinné odborné i učební praxe a projektové manažerské praxe. Fakultativně lze u smluvních partnerů realizovat další jednotlivé gastronomické akce a projekty seminárních prací. Sociální partneři umožňují exkurze na svých pracovištích, provádějí besedy a přednášky, organizují některé formy firemního tréninku.

Sociální partneři poskytují škole zpětnou vazbu prostřednictvím hodnotících dotazníků, v nichž se na závěr praxe vyjadřují ke kompetencím praktikantů a sdělují své další požadavky na vzdělávací proces a jeho inovace.



HOTELY	CATERINGOVÉ SPOLEČNOSTI	ZAHRANIČNÍ PARTNEŘI	FIRMY A SPOLEČNOSTI
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Four Seasons Praha</li> <li>▪ Diplomat Praha</li> <li>▪ Horal Špindlerův Mlýn</li> <li>▪ Le Palais Praha</li> <li>▪ Palace Praha</li> <li>▪ Radisson SAS Praha</li> <li>▪ Savoy Praha</li> <li>▪ Kings Court Praha</li> <li>▪ Park Inn Praha</li> <li>▪ Hilton Old Town Praha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gastro Žofín</li> <li>▪ Golem</li> <li>▪ Zátíší</li> <li>▪ Polo Catering Hradec Králové</li> <li>▪ cateringové akce hotelů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hotel Rialto Binz, SRN</li> <li>▪ ZIHOGA Bonn, SRN</li> <li>▪ Sani S.A., Řecko</li> <li>▪ Playa Montroig Resort, Španělsko</li> <li>▪ Y.M.C.A. FORMATION Colomiers, Francie</li> <li>▪ SSTH Schweiz. Schule für Touristik und Hotellerie AG Chur, Švýcarsko</li> <li>▪ Višja strokovna šola za gostinstvo i turizem Bled, Slovinsko</li> <li>▪ Virginska skolan Orebro, Švédsko</li> <li>▪ Internationale Akademie für Bildung Doberlug-Kirchhein, SRN</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vitana Byšice</li> <li>▪ Plzeňský Prazdroj</li> <li>▪ Pivovar Nymburk</li> <li>▪ Brown-Forman</li> <li>▪ van Gansewinkel – komplexní nakládání s odpady</li> <li>▪ Česká barmanská asociace</li> <li>▪ Asociace průvodců ČR</li> <li>▪ Kulturní a informační středisko Poděbrady</li> <li>▪ Národní agentura programu Leonardo da Vinci</li> </ul>

#### Odborné kurzy:

- Intenzivní kurz studené kuchyně – Kuchařské studio Mistra kuchaře Vladimíra Picky
- Kurz cukrářské výroby, kurz „Dezertní a čokoládové cukrovinky“ – Studiové cukrářství Pavlína Berzsiové
- Barmanský kurz – 1. česká barmanská akademie Miloše Trettera, lektor CBA Martin Smolný
- Kurz „Dekoratивní vyřezávání z ovoce a zeleniny“ – CZECH CARVING STUDIO Lud'ka Procházky



Školní vzdělávací program: **HOST – hotelnictví s turismem**  
Kód a název oboru vzdělávání: **65 – 42 – M/01 Hotelnictví**  
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**  
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**  
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem**



## AUTORSKÝ KOLEKTIV

Školní vzdělávací program HOST – Hotelnictví s turismem byl zpracován v období září 2005 – červen 2006 v pilotním projektu PILOT S financovaném Evropským sociálním fondem a rozpočtem České republiky.

Autorský tým školního vzdělávacího programu:

- PhDr. Jana Podoláková, koordinátor projektu PILOT S
- Ing. Jana Chárová, vedoucí týmu
- Mgr. Ivo Bártl
- Ing. Daniela Drobná
- Mgr. Marek Feller
- Ing. Ilona Haberlová
- Ing. Eva Karásková
- PaedDr. Miloslava Kostelecká
- Ing. Eva Krátká
- Ing. Irena Králová
- Ing. Jaroslava Kynclová
- Mgr. Karel Lhotský
- Mgr. Petr Mahnel
- Ing. František Smetana
- Mgr. Jana Svobodová
- Ing. Naděžda Voborová
- PhDr. Marcela Wagenknechtová

Na zpracování školního vzdělávacího programu se podíleli externí spolupracovníci, sociální partneři školy:

- Ing. Rudolf Hamrle, ředitel hotelu Horal, Špindlerův Mlýn
- Ing. Martin Coufal, ředitel strategického rozvoje EUREST

Technické zpracování:

- Jaroslav Kazda, DiS