



**Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s.
735 72 Petrovice u Karviné 570**

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM
65-42-M/01 Hotelnictví

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
---	--

1 ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy:	Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570
Zřizovatel:	Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder
Název školního vzdělávacího programu:	Hotelnictví
Kód a název vzdělání:	65-42-M/01 Hotelnictví
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Délka a forma studia:	čtyřleté denní studium
Jméno ředitele:	Ing. Michaela Pacanovská
Kontakty pro komunikaci se školou:	tel: 595 391 022, fax: 595 391 037, e-mail: kaniova.lenka@dakol-karvina.cz web: http://www.dakol-karvina.cz
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem; aktualizace od 1. 9. 2016 počínaje 1. ročníkem; aktualizace od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem; aktualizace platné od 1. 10. 2020

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
--	--

2 OBSAH ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

1	ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	2
2	OBSAH ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	3
3	PROFIL ABSOLVENTA ŠVP	6
3.1	Popis uplatnění absolventa v praxi	6
3.2	Výčet očekávaných výsledků vzdělávání (kompetenci) absolventa	6
3.3	Specifické výsledky vzdělávání	7
4	CHARAKTER VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	8
4.1	Podmínky pro přijetí ke studiu	8
4.2	Zdravotní způsobilost	8
4.3	Obsah a forma školní – profilové části maturitní zkoušky	8
4.4	Obsah a forma státní – společné části maturitní zkoušky	9
5	KONCEPCE VZDĚLÁVÁNÍ	10
6	ORGANIZACE VÝUKY	13
7	HODNOCENÍ ŽÁKŮ	16
8	UČEBNÍ PLÁN	18
9	PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP	21
10	UČEBNÍ OSNOVY	22



Vyšší odborná škola
DAKOL a Střední škola
DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Český jazyk	22
První cizí jazyk.....	29
Druhý cizí jazyk	36
Dějepis.....	49
Základy přírodních věd (biologie a ekologie, fyzika, chemie)	55
Matematika.....	63
Tělesná výchova.....	69
Informační technologie.....	73
Ekonomika	85
Účetnictví	90
Literární výchova	95
Technologie.....	98
Technika obsluhy	123
Potraviny a výživa	134
Podnikání v hotelnictví.....	145
Řízení hotelu	148
Právo v podnikání.....	150
Zeměpis cestovního ruchu	153
Cestovní ruch.....	155
Komunikace	158
Praxe.....	162
Seminář v prvním cizím jazyce	166
Laboratorní cvičení	168
Žakovský projekt.....	174
11 POPIS PODMÍNEK VÝUKY	177
11.1 Materiální a prostorové podmínky	177
11.2 Personální podmínky	178
11.3 Organizační podmínky.....	179
11.4 Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech.....	183
13. dodatek k ŠVP – inkluze	185

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-42-M/01 Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
--	--

14. Aktualizace ŠVP	189
---------------------------	-----

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
--	--

3 PROFIL ABSOLVENTA ŠVP

3.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent vzdělávacího programu se uplatní v široké oblasti hotelového průmyslu a v oblasti dalších souvisejících služeb cestovního ruchu. Stěžejní oblasti uplatnění absolventů jsou především činnosti obchodně podnikatelské, odborně provozní a řídicí v nižších a středních článcích struktury řízení ve všech organizačně právních formách podnikání v této oblasti. Uplatnění absolventů v tomto odvětví je jak v pozici zaměstnavatelské, tak i v pozici právního subjektu podnikání v daném oboru.

3.2 Výčet očekávaných výsledků vzdělávání (kompetencí) absolventa

Osobnostní kompetence:

absolvent byl veden tak, aby:

- vystupoval profesionálně a choval se společensky
- odhadoval reálně své odborné a osobní kvality a stanovoval si reálné životní a profesní cíle
- dovedl identifikovat běžné problémy, hledat způsoby řešení i v oblasti interpersonální
- uměl jednat s lidmi, pracovat v týmu
- akceptoval hodnocení a názory jiných, adekvátně a konstruktivně na ně reagoval
- uvažoval a jednal v souladu s ekonomickými a environmentálními principy
- znal zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, uměl poskytnout první pomoc
- uplatňoval morální principy, demokratické hodnoty a zásady kritického myšlení
- orientoval se v měnícím se tržním prostředí, akceptoval požadavky trhu práce
- uplatňoval principy celoživotního vzdělávání a sledoval trendy vývoje v oboru

Komunikativní kompetence:

- ovládá techniku firemní, obchodně podnikatelské komunikace
- komunikuje svým kultivovaným vystupováním a zevnějškem



Vyšší odborná škola
DAKOL a Střední škola
DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

- má osvojeny principy sociální komunikace
- ovládá administrativní komunikaci
- vytvoří písemnosti propagačního charakteru
- využívá informačních médií v komunikaci
- aktivně komunikuje nejméně ve dvou cizích jazycích na úrovni B1
 - v kontaktu se zákazníkem
 - v kontaktu s obchodními partnery
 - v mezinárodním pracovním týmu

Odborné kompetence:

- ovládá techniku poskytovaných služeb
 - stravovacích
 - ubytovacích
 - informačních
 - a dalších služeb cestovního ruchu
- uplatňuje principy managementu, marketingu a zásady podnikatelské etiky
- orientuje se v gastronomických činnostech, technologiích a servisu včetně vyšších forem obsluhy
- organizačně zajistí přípravu, průběh a ukončení akcí
- ovládá řízení práce v úsecích hotelového provozu, stravovacího provozu a cestovních kanceláří
- ovládá a dodržuje zásady a standardy bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární prevence
- dodržuje principy ekologického a ekonomického provozu
- organizuje si práci účelně, zvládá řešení pracovních úkolů i mimořádných problémových situací
- chápe kvalitu jako významný nástroj dobrého jména firmy, dodržuje standardy jakosti

3.3 Specifické výsledky vzdělávání

Škola nabízí žákům během studia řadu kurzů - např. barmanský, someliérský, přípravy kávy a další. Nabídka se řídí zájmem žáků. Pokud některý kurz, o který žáci projeví zájem, není škola schopná zajistit, umožní žákovi tento kurz absolvovat na jiném místě a současně jej uvolní z vyučování. Škola umožňuje ve 4. ročníku žákům, kteří o to požádají a splňují učební předpoklady, získat po

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
--	--

vykonání rozdílových zkoušek výuční list učebního oboru Kuchař-číšník ve spolupráci se Středním odborným učilištěm DAKOL, s.r.o.

4 CHARAKTER VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

4.1 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 na základní škole
vhodné předpoklady pro studium prokáží uchazeči přijímacím testem
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů daného oboru stanovených vládním nařízením

4.2 Zdravotní způsobilost

- k posouzení zdravotní způsobilosti uchazeče pro daný obor podle nařízení vlády o soustavě vzdělávacích oborů je příslušný registrující praktický lékař. Po přijetí ke studiu předloží žák při nástupu do prvního ročníku zdravotní průkaz.

4.3 Obsah a forma školní – profilové části maturitní zkoušky

Nabídku a počet předmětů profilové části maturitní zkoušky určuje ředitel školy dle platného RVP

- profilová zkouška 1: **Zkouška z českého jazyka a literatury** – zkouška je konaná ve formě písemné práce a ústní zkoušky před zkušební maturitní komisí
- profilová zkouška 2: **Zkouška z cizího jazyka** – zkouška je konaná ve formě písemné práce a ústní zkoušky před zkušební maturitní komisí
- profilová zkouška 3: **Obhajoba maturitní práce** - prezentace a obhajoba závěrečné maturitní práce, zpracované na základě žákovského projektu ve 4. ročníku, zabývajícího se analýzou zvoleného problému z oblasti managementu, marketingu, produkce a dalších sfér činnosti hotelového provozu a služeb cestovního ruchu, zaměřených do oblasti gastronomických služeb v hotelnictví
- profilová zkouška 4: **Teoretická zkouška z odborných předmětů (ekonomických)** - ústní zkouška k vylosovaným souhrnným otázkám z okruhu předmětů odborné vzdělávací oblasti ekonomika a podnikání a vzdělávací oblasti hotelnictví

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
--	--

- profilová zkouška 5: **Teoretická zkouška z odborných předmětů (gastronomických)** - ústní zkouška k vylosovaným souhrnným otázkám z okruhu předmětů odborné vzdělávací oblasti gastronomie, řízení hotelu.
- **nepovinné předměty** profilové části jsou stanoveny: ŘŠ stanovuje výběr z dalšího cizího jazyka

4.4 Obsah a forma státní – společné části maturitní zkoušky

Státní - společná část	
Český jazyk a literatura	Didaktický test
Cizí jazyk	Didaktický test

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
--	--

5 KONCEPCE VZDĚLÁVÁNÍ

V centru pozornosti stojí v systému vzdělávání příjemce vzdělávací služby žák a jeho co nejširší podíl na tvorbě a zkvalitňování vzdělávacího programu. Vzdělávací strategie školy počítá s trvalým procesem zjišťování a vyhodnocování vzdělávacích potřeb žáků. 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 spoluzodpovědnosti žáků za vlastní vzdělání) podle § 2 zákona 561/2004 Sb. jehož uplatnění rozvíjí žákovské osobnostní kompetence – potřeba 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:

- od počátku studia jsou v praktickém vyučování profesní dovednosti rozvíjeny v podmínkách reálného provozu školní jídelny, školního hotelu a školní cestovní kanceláře, kde se každý žák 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 zkvalitnit výběrem barmanských, baristických, someliérských kurzů, jejichž úspěšné absolvování je potvrzeno vydáním certifikátu. V rámci těchto kurzů jsou seznamováni s nejnovějšími trendy ve svém oboru.
- výuka předmětu praxe probíhá od druhého ročníku v hotelích a lázeňských zařízeních ČR (Jeseníky a Luhačovice). Prostředí těchto 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 mají možnost dále rozvíjet své kompetence a zažívat uznání veřejnosti při zajišťování společenských a gastronomických akcí školy nebo ve spolupráci se smluvními partnerskými zařízeními
- odborné kompetence jsou průběžně rozšiřovány prostřednictvím prezentací firem a odborných exkurzí v hotelových zařízeních
- praktická maturitní zkouška představuje obhajobu závěrečné maturitní práce zpracované na základě zadaného úkolu v předmětu Žákovský projekt ve 4. ročníku studia, kdy se žáci zabývají analýzou zvoleného problému z oblasti managementu, marketingu, produkce a dalších sfér činnosti hotelového nebo gastronomického provozu či služeb cestovního ruchu

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 praxích, které mohou žáci vykonávat ve vybraných destinacích kontinentální Francie, na Korsice, Martiniku, Německu, Rakousku, Chorvatsku, kde průběh jejich praxí je potvrzen školním certifikátem

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
---	--

- škola považuje získané odborné, jazykové i personální kompetence za velmi kvalitní, proto každoročně rozšiřuje možnosti odborných zahraničních stáží ať již sama nebo cestou zapojení se do programu Leonardo da Vinci
- škola doporučuje žákům potvrdit si své jazykové kompetence získáním alespoň jednoho mezinárodně platného jazykového certifikátu
- uplatnitelnost absolventa školy na mezinárodním trhu práce taktéž zvyšuje pro zájemce vydávaný 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
- kompetencí k pracovnímu uplatnění
- personálních kompetencí k učení a k práci
- sociálních kompetencí k práci a spolupráci s ostatními
- kompetencí k řešení problémů
- kompetencí k využívání IC technologií
- kompetencí k aplikaci základních matematických postupů při řešení praktických úloh.

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

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

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

- autodidaktické metody - vedoucí k osvojení samostatného učení a samostatné práce
- sociálně komunikativní metody učení a vyučování – jde zejména o panelové diskuse, brainstorming, brainwriting
- metody motivační, podporující vlastní aktivitu a kreativitu – podpora účasti v soutěžích odborných, jazykových a jiných
- metody projektového vyučování
- metody činnostně zaměřeného vyučování – praktické práce žáků především aplikačního a heuristického typu
- metody problémového vyučování
- metody praktických cvičení vyžadující aplikaci teoretických poznatků v konkrétní praktické situaci a uplatnění mezipředmětových vztahů

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
--	--

- metody maximálního propojení školy 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:

- při zapojení do konkrétních školních aktivit a projektů
- v běžném každodenním životě školy
- průběžně ve výuce jednotlivých předmětů
- při vlastních i mezipředmětových projektech a prezentacích.

Z realizace *průřezových témat* vyplývá i osvojení základních kompetencí absolventa:

- kompetence občana v demokratické společnosti
- kompetence environmentální /EVVO/ k občanskému i profesnímu jednání v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
- kompetence k pracovnímu uplatnění
- kompetence k práci s informacemi v oblasti komunikačních technologií.

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
--	--

6 ORGANIZACE VÝUKY

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

Výuka předmětu Technologie, Technika obsluhy, Řízení hotelu částečně probíhá při laboratorních cvičeních v pětihodinových blocích 1 krát týdně formou praktického cvičení, taktéž předmět Technika obsluhy je částečně realizován v hodinách praxe – formou praktických cvičení – obsluhy hostů v partnerských zařízeních. Vyučovací předmět praxe se realizuje v blocích na pracovištích právnických i fyzických osob.

Odborná praxe žáků představuje završení každého ročníku vyučování a může probíhat i 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 a začíná v měsíci září o dva týdny později. V období od ½ června do ½ září konají žáci souvisle nebo přerušovaně praxi u smluvních partnerů.

Žákům, kteří o to projeví zájem, 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. Rozsah vyučovacího předmětu praxe je vyjádřen v učebním plánu počtem týdenních vyučovacích hodin. Maximálního efektivního využití praktické výuky v prostředích hotelových a lázeňských pracovišť je dosaženo sloučením výuky do vícedenních celků.

Specifickou formu vzdělávání představuje vzdělávání podle speciálního vzdělávacího plánu, uskutečňované v souladu se školským zákonem pro zvlášť nadané žáky nebo špičkové sportovce na základě smluvního vztahu. Speciální vzdělávací plán vypracují pro příslušného žáka vyučující jednotlivých předmětů v daném ročníku. Součástí plánu jsou zejména konzultace s vyučujícím, případná individuální prezentace výstupů, časové rozložení studia s vlastním harmonogramem požadovaných výstupů a další opatření. Koordinátorem vzděláváním podle speciálního vzdělávacího plánu je třídní učitel.

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

- **odborné kurzy** (barmanský, baristický, someliérský, studená kuchyně) – několikadenní intenzivní výukové bloky, provázené prezentací zhotovených výrobků před veřejností na půdě školy
- zajišťování **gastronomických nebo cateringových akcí** ve spolupráci se smluvními partnery (Hotel Adamantino, Ogar, Dlouhé Stráně, Harmonie, Diana, DAKOL, Lázně Velké Losiny) na základě individuálního výběru a dobrovolnosti.
- **exkurze** – zpravidla jednodenní, uskutečňované na mezipředmětovém základě, komplexně rozvíjející žádoucí osobnostní a profesní postoje žáků.

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: čtyřleté denní studium Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem
--	---

- » *exkurze s odborným zaměřením:*
 - v hotelích, špičkových gastronomických restauracích, v podnicích veřejného stravování
 - ve firmách gastronomického průmyslu a průmyslu cestovního ruchu
 - ve finančních institucích a dopravních kancelářích
 - na odborných veletrzích
 - » *exkurze v rámci společenskovedního a estetického vzdělávání:*
 - muzea, výstavy, galerie, významné památky UNESCO
 - » *exkurze zaměřené na utváření interkulturních vztahů:*
 - poznávací jazykově odborné exkurze ve Francii, Rakousku, Itálii, SRN aj., památky UNESCO v okolních zemích Polska, Slovenska, Rakouska.
- **prezentace firem** – jako součást exkurzí ve firmách nebo samostatné prezentace a odborné přednášky v prostorách školy.
- **soutěže** – představují významnou podporu motivace, sebepotvrzení a seberealizace žáků, kteří při své prezentaci v soutěžích rozvíjejí osobnostní kompetence podstatné pro budoucí manažery. Soutěže podporují vlastní aktivitu a kreativitu žáků.
- » *oblast gastronomická:*
 - barmanská soutěž
 - someliérská soutěž
 - baristická soutěž
 - » *oblast jazyková:*
 - školní jazykové soutěže, krajské jazykové soutěže, konverzační soutěže pořádané MŠMT
 - celostátní konverzační soutěž hotelových škol
 - jazykové soutěže pořádané Aliance Francaise
 - » *oblast sportovní:*
 - školní sportovní soutěže
 - soutěže pořádané AŠSK ČR
 - » *oblast ICT a ekonomická:*
 - soutěž ve finanční gramotnosti



**Vyšší odborná škola
DAKOL a Střední škola
DAKOL, o. p. s.**

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*

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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

- **projekt** – projektová činnost komplexně rozvíjí odborné, klíčové i osobnostní kompetence žáků zapojených do projektu. Žáci řeší projektový úkol buď individuálně, nebo v týmu. Uplatňují při této činnosti jak komunikační kompetence, tak kompetence k učení, práci a spolupráci s ostatními žáky (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 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. Vyučující zastávají úlohu konzultantů a poradců, přičemž se v projektové práci výrazně realizují široké mezipředmětové vazby a vztahy. Téma jednotlivých projektů připravují ve spolupráci týmy ekonomické a gastronomické předmětové komise.

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
--	--

7 HODNOCENÍ ŽÁKŮ

Při hodnocení výsledků vzdělávání se uplatňují zejména následující principy:

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

Žáci se na počátku vzdělávání daného předmětu seznámí s programem vzdělávání a 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 pravidel pro hodnocení, jenž posuzují zejména tato kritéria:

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

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s. 	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-42-M/01 Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
---	--

V rámci praktického vyučování se při hodnocení odborné praxe, vyučovacího předmětu praxe i fakultativních gastronomických akcí uplatňuje sebe evaluace žáků prostřednictvím deníků praxe, v nichž popisují pracoviště a prováděné pracovní činnosti, shrnují a hodnotí získané zkušenosti, rozvoj odborných i osobnostních kompetencí a celkový přínos praxe pro rozvoj svého profesního profilu.

Pro smluvního partnera – zaměstnavatele – 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.

Výsledky takto vyhodnoceného dotazníku pravidelně vyhodnocuje a ukládá vedoucí učitel pro odborné praxe.

8 UČEBNÍ PLÁN

Oboru vzdělání: Hotelnictví podle RVP 63-42-M/01 Hotelnictví denní studium						
<i>Kategorie a názvy vyučovacích předmětů</i>	<i>Počet týdenních vyučovacích hodin</i>					
1. Předměty povinného základu	zkratka	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník	celkem
Všeobecné vzdělávací předměty						
Český jazyk	ČJ	2	2	2	2	8
První cizí jazyk	CJ 1	3	3	3	3	12
Druhý cizí jazyk	CJ 2	2	2	-	-	4
Literární výchova	LV	1	1	1	2	5
Občanská nauka	ON	1	1	1	1	4
Dějepis	D	-	-	2	2	4
Základy přírodních věd	ZPV	2	2	-	-	4
Matematika	M	3	2	2	3	10
Tělesná výchova	TV	2	2	2	2	8
Informační technologie	IT	2	1	1	1	5
Účetnictví	UČ	-	-	2	2	4
Ekonomika	E	1	1	2	2	6
Seminář CJ I	SCJ 1	-	-	1	1	2
Celkem VVP		19	17	19	21	76
Odborné předměty						
Technologie	TE	3	2	-	-	5
Technika obsluhy	TO	3	2	-	-	5
Potraviny a výživa	PaV	1	2	-	-	3
Podnikání v hotelnictví	PH	-	-	2	2	4
Řízení hotelu	ŘH	-	-	2	1	3
Právo v podnikání	PRP	-	-	-	2	2
Zeměpis cestovního ruchu	ZCR	-	1	1	-	2
Cestovní ruch	CER	-	-	1	2	3
Komunikace	KOM	2	1	1	-	4
Učební praxe	UPX	-	4	4	2	10
Laboratorní cvičení	LC	5	5	-	-	10
Žakovský projekt	ŽP	-	-	-	1	1
Celkem OP		14	17	11	10	52
Celkem povinného základu		33	34	30	31	128



**Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.**

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*

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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

Odborná praxe

Odborná praxe probíhá v průběhu 1. ročníku v délce 120 hodin (60 hodin od 15. 6. do 30. 6. a 60 hodin v průběhu letních prázdnin); za 2. a 3. ročník v délce 60 hodin v průběhu prázdnin. Celková doba odborné praxe za studium je 240 hodin.

Místo konání si mohou žáci individuálně zajistit, schvaluje ředitel školy.

Studenti mohou na základě vlastního rozhodnutí absolvovat ve 4. ročníku závěrečné zkoušky uč. oboru KČ.

Povinné školní akce v průběhu 4letého studia:

- | | |
|--|--------------------|
| 1. modul - tematický zájezd do Francie, adaptační kurz | až 9 dnů, až 3 dny |
| 2. modul - barmanský kurz | až 5 dnů |
| 3. modul - lyžařský výcvikový kurz | až 5 dnů |
| 4. modul - kurz finanční gramotnosti | až 5 dnů |



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Poznámky k učebnímu plánu

- ~ vyučovací předmět Laboratorní cvičení je vyučován v 1. a 2. ročníku v pětihodinových blocích, 1x týdně.
- ~ týdenní vyučovací hodiny předmětu Praxe (učební praxe) se pro maximálně efektivní využití pobytu v provozech hotelových pracovišť slučují do vícedenních celků. Učební praxe je vyučována v souvislém bloku, předmět je vyučován ve 2.– 3. ročníku v rozsahu 128 hodin ročně. Ve 4. ročníku v rozsahu 64 hodin.
- ~ vyučovací předmět Žákovský projekt se vyučuje ve 4. ročníku. Žáci jsou vedeni ke zpracování projektu, který je podkladem materiálu k obhajobě maturitní práce.
- ~ Odborná praxe

Přehled využití týdnů v období září–červen školního roku

akce/ročník	I.	II.	III.	IV.
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32	32	32
Tematický zájezd do Francie	1	-	-	-
Adaptační kurz	1	-	-	-
Lyžařský výchovně výcvikový zájezd	-	-	1	-
Odborné kurzy (barmanský, kurzy pohybových aktivit)	-	1	-	-
Finanční gramotnost	-	-	-	1
Praxe (učební + odborná)	4	6	6	2
Maturitní zkouška	-	-	-	2
Výchovně vzdělávací akce, časová rezerva	1-2	1-2	1-2	1-2
Celkem týdnů	40	41	41	38-40



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

9 PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP

Škola:	Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s.				
Kód a název RVP:	65-42-M/01 Hotelnictví				
Název ŠVP:	Hotelnictví				
RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium	
	týdenních	celkový		týdenních	celkový
Jazykové vzdělávání:					
český jazyk	5	160	Český jazyk	8	256
cizí jazyky	16	512	První cizí jazyk	12	320
			Druhý cizí jazyk	4	128
Společenskovední vzdělávání	5	160	Občanská nauka	4	128
			Dějepis	4	128
Přírodovědné vzdělávání	4	128	Základy přírodních věd	4	128
Matematické vzdělávání	10	320	Matematika	10	320
Vzdělávání pro zdraví	8	256	Tělesná výchova	8	256
Vzdělávání v ICT	4	128	Informační technologie	5	160
Ekonomika a podnikání	8	256	Ekonomika	6	192
			Účetnictví	4	128
Estetické vzdělávání	5	160	Literární výchova	5	160
Gastronomie	9	288	Technologie	5	160
			Technika obsluhy	5	160
			Potraviny a výživa	3	96
Hotelnictví	7	224	Podnikání v hotelnictví	4	128
			Rízení hotelu	3	96
			Právo v podnikání	2	64
Cestovní ruch	5	160	Zeměpis cestovního ruchu	2	64
			Cestovní ruch	3	96
Komunikace ve službách	2	64	Komunikace	4	128
Disponibilní hodiny	40	1 280	Učební praxe	10	320
			LC, SCJ, ŽP	13	416
Celkem	128	4 096	Celkem	128	4 096
Odborná praxe	min 5 týdnů		Odborná praxe	8 týdnů	
Kurzy	0 týdnů		Kurzy	5 týdnů	



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

10 UČEBNÍ OSNOVY

Jazykové vzdělávání

název předmětu:	Český jazyk				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	2	2	2	2	8

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Hlavním předpokladem úspěšnosti žáka na trhu práce je dobrá schopnost komunikace
- Cílem předmětu je tedy rozvoj komunikativních schopností žáka, adekvátní užívání slovní zásoby v rozmanitých komunikačních situacích, ať už v mluvené či písemné podobě
- Dalším cílem je kultivování emočních projevů žáků zaměřené na estetické vnímání a chápání v oblasti kulturního přehledu

Charakteristika učiva

- Vzdělávací oblast – jazykové vzdělávání, komunikace, kulturní přehled
- 1. ročník – 4 ročník 2h. týdně
- Klíčovou činností je práce s textem, která má vést k porozumění /tj. studenti vyhledají požadované informace v textu, rozliší podstatné od nepodstatného, dokážou vyjádřit hlavní myšlenku, dále zhodnotí text z hlediska formálního, obsahového i stylistického/, studenti budou postupně pracovat se všemi typy textů, dalším úkolem je poučení o systému a jazykových normách, orientace v nich a paměťové upevnění základů
- Vytvořit přehled o kulturním vývoji ve společenském kontextu, podložit teoreticky literární výchovu

Pojetí výuky

- Práce s textem – analýza a syntéza, transformace textu, lze realizovat individuálně, v párech, frontálně i ve skupinách
- Prezentace konkrétních výsledků mluvenou či psanou podobou, možno také v elektronické podobě, je-li možno a potřeba
- Delší projevy, mluvené i psané, jsou připravovány většinou jako domácí individuální práce, ve škole prezentovány ústní formou, konstruktivně hodnoceny učitelem i spolužáky s použitím objektivní argumentace
- Při procvičování a upevňování pravopisného a gramatického učiva budou užívány autodidaktické metody, při práci s delším textem problémová výuka
Při práci s tématy z oblasti kultury využití audiovizuální techniky aj. pomůcek
- Exkurze, knihovny, výstavy, návštěvy kulturních akcí, vlastní prezentace, soutěže školní a mimoškolní
- Úzké sepětí s předmětem dějepis, společensko-politicko-kulturní přehled, psychologií zaměřenou na projevy verbální i mimoverbální komunikaci, literární výchovou, která se soustředí na konkrétní umělecká díla daná kánonem literárních děl závazným k ÚMZ, s cizími jazyky, správný český překlad z cizího jazyka s jiným systémem a normami, s odbornými předměty, texty odborného stylu a praktické užití terminologie studovaného oboru



**Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.**

Školní vzdělávací program: Hotelnictví
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

Hodnocení výsledků žáků

- Důraz kladen na vstřícný přístup studentů, míru samostatnosti při plnění úkolů, dostatečnou rychlost při jednotlivých typech úloh, správnost řešení, schopnost objektivně argumentovat a obhájit svůj názor
- Při prezentaci výsledků práce ve třídě sebehodnocení, vzájemné hodnocení se zdůvodněním, práce s textem hodnocena převážně společně frontální formou
- Zvlášť je oceňována originalita při řešení otevřených úloh, zpracovávání slohových témat
- Po ukončení každého tematického celku test, pololetní a závěrečné didaktické testy a strukturované práce
- Průběžně stylistická cvičení, samostatné práce a prezentace

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Dominantní je rozvoj komunikativních kompetencí v rámci průřezových témat Člověk a společnost, Člověk a svět práce
- V rozborech odborných a publicistických textů je zahrnuta environmentální výchova
- Využití informačních technologií je směřováno k jejich rutinnímu využití při vytváření výstupů tematických celků
- Pojetí výuky, charakteristika učiva i způsob hodnocení koresponduje s rozvojem dalších kompetencí:
- Kompetence k učení
- Pracovní kompetence
- Kompetence k řešení problémů
- Občanské kompetence

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	256	
- zná vrstvy národního jazyka, rozlišuje spisovné a hovorové tvary slov, obecnou češtinu, slang, argot a dialekty, - je schopen rozpoznat základní stylově příznakové jevy v textu a vhodně je využívá v komunikativních situacích, - je seznámen se základními normativními příručkami, dokáže s nimi samostatně pracovat, vyhledává informace ve slovnících, encyklopediích i na internetu, - má přehled o denním tisku, rozlišuje skutečné a bulvární informace, zná časopisy zabývající se jeho oborem.		1. Národní jazyk a jeho útvary, obecné poučení
- Ovládá zásady spisovné výslovnosti a uplatňuje je v řeči, vhodně pracuje se zvukovými prostředky řeči, ovládá a používá také prvky neverbální komunikace a dokáže je v cizím projevu interpretovat		2. Zvuková stránka jazyka
- Rozlišuje esteticky působivé užívání hlásek, rozpozná v textu zvukomalbu, rýmy		



**Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.**

Školní vzdělávací program: Hotelnictví
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- Popíše vývoj písma od starověku do dnešní podoby - Uplatňuje zásady českého pravopisu při tvoření vlastních textů a rozpozná pravopisné nedostatky v textu / mě – mně, ě – je, i – y, velká písmena, zdvojené souhlásky, souhláskové skupiny, interpunkce/		3. Grafická stránka jazyka, pravopis a interpunkce
- Rozlišuje strukturu slovní zásoby z různých hledisek - Vysvětlí význam slov a jejich použití v daném kontextu, dokáže posoudit vhodnost použití daného slova a nahradit ho jiným, do vlastního projevu volí odpovídající jaz. prostředky, užívá odbornou terminologii, kde je třeba - Rozlišuje přímá a obrazná pojmenování, citovou zabarvenost, ke slovům dokáže vytvořit synonyma a antonyma, cizí slovo nahradí českým ekvivalentem		4. Slovní zásoba, sémantika, význam, rozsah, synonyma, antonyma...
- Zná druhy funkčních stylů a jejich typické znaky, útvary, v textu rozpozná specifika, nalezne a pojmenuje jazykové prostředky, rozliší, který slohový postup je v textu dominantní, pojmenuje slohový útvar, sám je používá a kombinuje - Zná slohotvorné činitele a je si vědom jejich vlivu		5. Komunikace, stylistika, funkční styly, postupy, útvary
- Zná základní znaky a útvary prostě sdělovacího stylu, jazykové prostředky - Je seznámen s formální úpravou dopisů – osobních i úředních - Sestaví krátké informativní útvary/zprávu a oznámení/ - Běžně používá e-mail		6. Styl prostě sdělovací, telefon, mail, styk s úřady, administrativa
- Samostatně vytváří vlastní text příběhu - Analyzuje umělecké a neumělecké texty, rozpozná prvky oživující text, sám je dokáže použít		7. Vypravování, narativní postupy, vypravování v uměleckém stylu
- Rozlišuje slovní druhy, vyhledá a opraví morfologické nedostatky, dokáže vysvětlit, proč je daný tvar správný - Při tvorbě vlastních textů využívá aktivně znalostí z tvarosloví		8. Morfologie/ slovní druhy, gramatické kategorie, tvary/
- Žák si uvědomuje souvislost mezi ŮLS a literaturou ve starověku, vysvětlí základní pojmy, doloží příkladem, vypráví obsahy mýtů, uvědomuje si podobnost nejstarších textů různých civilizací a vliv náboženství na myšlení lidí i		9. Starověká kultura



**Vyšší odborná škola DAKOL a
 Střední škola DAKOL, o. p. s.**

Školní vzdělávací program: Hotelnictví
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
kulturu, dokáže doložit konkrétním dílem		
- Chápe vliv křesťanství na život a kulturu středověkého člověka, rozlišuje texty náboženské a světské, vysvětluje základní pojmy a souvislosti, rozlišuje realitu a nadsázku		10. Kultura ve středověku
- Dokáže vysvětlit příčiny zásadní změny myšlení v renesanci, zná základní znaky směru a doloží je příkladem z konkrétního díla		11. Přínos renesance
- Chápe historický význam husitství pro český stát a národ, zná významné osobnosti, nové literární útvary		12. Husitství – pokrok či úpadek
- Charakterizuje dobu vzniku baroka a jeho základní znaky		13. Baroko ve světě a u nás
- Chápe historický význam husitství pro český stát a národ, zná významné osobnosti, nové literární útvary		14. Národní obrození
- Zná základní způsoby tvoření slov v češtině a způsoby jejího obohacování - Popíše, jak bylo slovo utvořeno/ kořen, předpona, přípona, základové slovo a slovotvorný základ/ - Vysvětlí význam slova v daném kontextu, posoudí vhodnost jeho použití		15. Slovní zásoba a její změny
- Dokáže různým způsobem pojmenovat a vystihnout vlastnosti osoby - Na základě četby i vlastních zkušeností, po dílčích cvičeních dokáže vytvořit vlastní text vystihující vzhled a povahu člověka v kladné i záporné podobě - Porovná popis prostý s popisem uměleckým - Je seznámen se základními popisnými útvary ve stylu odborném / odborný popis přístroje, návod k použití, popis pracovního postupu/		16. Popis a charakteristika
- Rozlišuje větné členy a vztahy mezi nimi, rozpozná druhy vět a souvětí ze syntaktického hlediska, těchto znalostí využívá při psaní interpunkce - Rozlišuje věty podle postoje mluvčího, ovládá jejich využití v psané i mluvené podobě - Posoudí kompozici věty, použitou slovní zásobu, vhodnost použití spojovacích výrazů, slovosled, je schopen odstranit nedostatky/ vazby, spojovací výrazy, příp. slovosled/ - Uspořádá text podle logické návaznosti, je schopen - smysluplně doplnit chybějící část textu, odhadne pokračování, případně předchozí část či nadpis - Je schopen vytvořit delší souvislý text tak, aby byl srozumitelnější a přehlednější, a rozčlenit ho		17. Syntax a lexikologie

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Rozpozná v rámci textu nadpis, předmluvu, doslov, poznámky atd.		
- Uplatňuje v textech pravidla pravopisu, najde a odstraní pravopisný i morfologický nedostatek, odůvodní správnost		18. Pravopis a morfologie
- Charakterizuje romantismus jako umělecký směr i postoj k životu, časově zařadí, srovná s dnešním pojetím romantiky, má přehled o světových i českých autorech		19. Romantismus
- Charakterizuje umělecký směr, vysvětlí znaky a doloží příkladem, rozlišuje druhy realismu, zná české i světové autory		20. Realismus
- Zná zaměření generací působících ve 2. pol. 19. století, najde stejné znaky a základní odlišnosti		21. Umělecká seskupení v 2. pol. 19. stol.
- Rozlišuje základní znaky stylu, pracuje s odbornou terminologií - Vytvoří základní útvar odborného stylu /popisný i výkladový/, odborný popis, výklad, referát - Je schopen vyjadřovat se adekvátním způsobem o svých profesních záležitostech - Dokáže zpracovat z odborného textu výtah, anotaci, vytvořit shrnutí		22. Odborný styl
- Zná základní znaky a útvary daného stylu - Sestaví jednoduchý zpravodajský útvar /zpráva, reportáž/ - Posoudí aktuálnost fejetonu - Kriticky posoudí a interpretuje účinky textu - Snaží se formulovat vlastní názory a podpořit je vhodnými argumenty /komentář/		23. Publicistický styl
- Přednese krátký monologický projev na předem dané téma /připravený/ s využitím základních principů rétoriky - Prezентuje se prostřednictvím verbálních i nonverbálních prostředků komunikace		24. Rétorika
- Vědomě užívá znalostí větné stavby v češtině - Je schopen správně a logicky rozčlenit text - Dokáže rozpoznat v textu jiný text a sám ho správně použít / citace, parafráze/ - Rozezná metatext		25. Syntax a výstavba komunikátu
- Vědomě užívá pravopisných a morfologických norem, orientuje se v normativních příručkách		26. Pravopis a morfologie
- Uvědomuje si změny ve společnosti a jejich vliv na kulturu, vysvětluje znaky nových uměleckých směrů, doloží příkladem		27. Nové umělecké směry
- Vysvětluje pojmy symbolismus, impresionismus, dekadence, anarchismus, zná základní		28. Umělecká seskupení z přelomu 19/20 st.

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
představitele, pozná v textu typické příklady, snaží se vyložit		
- Obecně zná historické souvislosti/ příčina, záminka, průběh, vítězství, důsledky/, chápe negativní postoj Čechů k válce, vysvětlí, co je ztracená generace, má přehled o základních dílech s válečnou tematikou v české i světové literatuře		29. 1. světová válka v kultuře
- Vysvětluje znaky nových uměleckých směrů /proletářské umění, poetismus, surrealismus/		30. Meziválečné období v poezii
- Orientuje se ve vrstvách národního jazyka - Dokáže popsat vývoj jazyka a písma, uvědomuje si současné tendence ve vývoji jazyka, vyjmenuje příbuzné slovanské jazyky		31. Národní jazyk, vývoj jazyka, příbuzné jazyky
- Ve vlastním projevu volí adekvátní komunikační strategie, v rozhovoru respektuje partnera, vhodně užívá i neverbálních prostředků, dokáže interpretovat mluvený i psaný text, využívá emocionalitu, chápe použití postojů neutrálních, negativních i pozitivních - Rozpozná v projevu ironii a nadsázku, chápe obrazné pojmenování a umí ho použít		32. Řeč, chování a komunikace
- Zná a používá při tvorbě textů základních znaků daného stylu - Sestaví základní útvary administrativního stylu / strukturovaný životopis, žádost o místo, motivační průvodní dopis/ - Je schopen komunikovat s úřady, ví, jak se prezentovat při přijímacích pohovorech		33. Administrativní styl /projekt/
- Rozpozná umělecký styl, jednotlivé žánry, má přehled o slohových postupech - Vystihne základní znaky analyzovaného uměleckého díla, vystihne rozdíly mezi různými uměleckými texty		34. Umělecký styl
- Rozpozná v textu pravopisné, tvaroslovné i syntaktické nedostatky a dokáže je opravit, sám těchto vědomostí využívá při tvorbě vlastních textů - Adekvátně využívá jaz. prostředků, dokáže pracovat s různými významy slov		35. Pravopis, morfologie a syntax, lexikologie
- Dokáže využít poznatků ze stylistiky a jazykovědy při psaní vlastních textů na daná témata / příprava k PMZ/		36. Tvoření vlastních textů
- Zná obecně historické souvislosti, základní témata, která se v literatuře české i světové objevují, dokáže vysvětlit proč, rozlišuje beletrii, naučnou literaturu, dokument		37. II. světová válka v literatuře
- Vysvětlí příčinu rozdělení kultury na oficiální a		38. Témata české oficiální tvorby



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
neoficiální, uvádí základní témata, která lze publikovat, uvědomuje si nutnost schopnosti čtenáře „číst mezi řádky“, zná představitele		
- Vysvětlí termíny samizdat a exilová literatura, disident, ideologická závadnost, zná základní představitele		39. Neoficiální kultura
- Má přehled o trendech literatury, filmu, televizní tvorbě a divadla, dokáže vysvětlit rozdíly mezi jednotlivými literárními žánry		40. Populární umění posledních desetiletí
- Je připraven složit PMZ z ČJL, má obecný kulturní přehled, který využije u ÚMZ		41. Maturitní témata



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

název předmětu:	První cizí jazyk				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
počet hodin:	3	3	3	3	12

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.- 4. ročník 3 hodiny týdně
- žáci/žákyně seznámeni s EJP, zaznamenávání výsledků do jazykového pasu (včetně mimoškolních interkulturních zkušeností) - osvojení řečových dovedností 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, popisuje 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

Pojetí výuky



**Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.**

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

- 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
	384	
- žák charakterizuje jednoduše sebe, svou rodinu a přátele - a/osobní údaje, - b/vzhled, - c/zájmy, - d/vztahy, atd. - žák pojmenuje členy rodiny, jejich zaměstnání a vztahy v rodině, - žák určí věk (číslovky základní)		1. Já a má rodina
- žák popíše průběh všedního i svátečního dne - žák dokáže pojmenovat jednotlivé činnosti		2. Můj den



**Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.**

Školní vzdělávací program: Hotelnictví
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- v průběhu dne, vyjmenuje dopravní prostředky, popíše cestu do školy, - žák se seznámí se základními pojmy z gastronomie, popíše typické činnosti v rodině, - včetně stravovacích návyků - žák popíše rozdělení domácích prací v rodině		
- žák popíše jednoduše svůj domov vč. okolí, umí pojmenovat základní zařízení bytu (se zaměřením na zařízení kuchyně, prostírání stolu), zhodnotí jednoduše svou současnou situaci a zamyslí se nad vlastními plány do budoucna s ohledem na bydlení		3. Bydlení, můj domov
- žák popíše jednoduše město, ve kterém bydlí - žák si osvojí základní lexikum týkající se tématu a - je schopen pojmenovat instituce, stavby a monumenty nacházející se v jeho okolí - žák jednoduše popíše cestu z jednoho místa na druhé, ovládá světové strany a místní předložky, - žák aplikuje dovednosti v krátkých dialogích a dokáže reaguje na otázky týkající se místního určení		4. Já a mé okolí
- žák je schopen aplikovat získané znalosti v jednotlivých tematických celcích v krátkých dialogích, - žák rozumí jednoduchému psanému a mluvenému textu v rozsahu osvojené slovní zásoby, - žák umí vést telefonický rozhovor, napsat jednoduchý dopis, vzkaz, - žák se seznámí se základy moderních elektronických komunikačních metod (e-mail, www-stránky – i cizojazyčné) - praktická jazyková a průvodcovská cvičení		5. Komunikace
- průběžně si žák osvojí základní slovní zásobu z oblasti gastronomie (cca 15-20%)		6. Gastronomie
- žák nastíní možnosti využití volného času, vysvětlí, kterým aktivitám (zejména sportovním, kulturním) dává přednost, - žák je schopen pojmenovat dny v týdnu, měsíce, roční období - žák ovládá určování času a je schopen popsat svůj den z hlediska jednotlivých jeho fází, - žák popíše složitější aktivity a povinnosti - žák pojmenuje své školní povinnosti, ovládá školní předměty		7. Volný čas
- žák hovoří o svých sportovních aktivitách a osvojí si slovní zásobu a fráze, - žák pojmenuje jednotlivé zimní a letní sporty, sportovní střediska u nás i v zahraničí,		8. Sport



**Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.**

Školní vzdělávací program: Hotelnictví
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- žák doporučí sportovní aktivitu a odůvodní o její prospěšnosti pro zdraví		
- žák vysvětlí, jaké možnosti nakupování existují (typy obchodů a zákl. služeb, možnosti placení), charakterizuje svůj vztah k nakupování, zvláštní pozornost věnuje oddělení potravin - pohovoří o službách, které nabízí např. pošta či banka - navrhne oblečení pro různé příležitosti, zmíní i způsob oblékání v souvislosti s profesní orientací		9. Nakupování, služby
- žák pojmenuje jednotlivé oblasti kultury a popíše svůj vztah ke kulturním aktivitám - žák určí, které kulturní aktivity dává přednost a hovoří zejména o kině, filmech, výstavách, koncertech moderní hudby, - žák popíše svůj největší kulturní zážitek a je schopen vysvětlit důvod, - žák dokáže převyprávět jednoduše obsah knihy		10. Kulturní život
- žák naváže na kompetence získané v 1. ročníku a je schopen: - porovnat výhody a nevýhody bydlení na venkově a ve městě dle stupně pokročilosti: - aktuální bytová politika, problémy, možnosti hledání ubytování, apod. - žák popíše svůj domov snů		11. Bydlení, můj domov
- žák je schopen aplikovat získané znalosti v jednotlivých tematických celcích v delších dialogích, - žák rozumí složitějšímu psanému a mluvenému textu v rozsahu osvojené slovní zásoby, - žák vede složitější telefonický rozhovor, napíše složitější dopis, mail, sms, - žák pracuje běžně s moderními elektronickými komunikačními metodami (vyhledávání informací na www stránkách) - žák je schopen vyjádřit děj v přítomnosti, minulosti a budoucnosti, odůvodní svůj názor, vyjádří příčinu, důvod, jednoduchý důsledek, praktická jazyková a průvodcovská cvičení		12. Komunikace
- Žák se průběžně seznámí s reáliemi od 1. ročníku (se zaměřením na dílčí oblasti – např. bydlení, sport, škola, životní styl)- samostatně prezentace studentů k tématu dle vlastního výběru - je seznámen s geografickou charakteristikou dané země (přírodní krásy, pohoří – v souvislosti s turistickými cíli), politickými a společenskými atributy (důležité instituce, státní zřízení, úřední		13. Reálie zemí dané jazykové oblasti (anglofonních, frankofonních, zemí německy hovořících)



**Vyšší odborná škola DAKOL a
 Střední škola DAKOL, o. p. s.**

Školní vzdělávací program: Hotelnictví
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
jazyky, členění na správní celky, státní symboly, společenské události). - doporučí vybrané turistické cíle a svou volbu zdůvodní, popř. informovat o návštěvě dané země a svých zkušenostech - propojí téma s poznatky z oblasti gastronomie. informuje o sociolingvistických aspektech		
- prokáže znalost několika turisticky významných míst (UNESCO), vysvětlí, která místa by navštívil a proč - představí jednotlivá města jako polit. a kultur. centra země, informuje o důležitých památkách, památky umístí na mapě měst - doporučí druh ubytování, transport, návštěvu - kulturních či sportovních akcí, své doporučení zdůvodní, - student aplikuje prakticky získané znalosti v projektu SOČ – zaměřeném na cizojazyčnou turistickou oblast		14.Praha, evropská velkoměsta
- uvede a popíše základní druhy nemocí, návštěvu u lékaře a způsob léčby. - zaměří se na problematiku nezdravých návyků – kouření, alkohol apod. - zformuluje svou představu zdravého životního stylu, uvede kladné i záporné příklady ze svého okolí - pohovoří o zdravotnickém systému v ČR a formuluje doporučení o zdravotním pojištění v souvislosti s cestováním a turistikou		15.Zdraví, nemoci, systém zdravotnictví
- vyjmenuje jednotlivé druhy oblečení, obuvi a módních doplňků, druhy látek, jejich zpracování, - vyjádří svůj názor na oblékání a módu, - popíše vhodné oblečení k různým příležitostem - pohovoří o svém vztahu k módě, módních domech, systému nákupů oblečení, slev, atd.		16.Móda, oblečení
- ovládá slovní bohatou slovní zásobu z oblasti gastronomie, dokáže popsat českou kuchyni a porovnat ji s ostatními světovými kuchyněmi, dokáže aplikovat znalosti v praxi při objednávce - jídla v restauraci nebo při obsluze cizojazyčného hosta - dokáže vysvětlit skladbu a způsob přípravy jídla, - jednotlivé suroviny, - dokáže vytvořit vlastní jídelní a nápojový lístek, - uvede důvody cestování a nejběžnější cíle, - vyjmenuje užívané dopravní prostředky, jejich výhody a nevýhody - zhodnotí ubytovací možnosti, dle vlastního výběru		17.Gastronomie, turismus



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
pohovoří o předpokladech pro jednotlivé typy turismu v České republice a v zemích dané jazykové oblasti.		
- seznámí ostatní se svým dosavadním vzděláním, dalšími studijními plány - popíše svou nynější školu, její vybavení, odborné možnosti, stáže, zhodnotí svůj výběr a přínos této školy pro profesní i společenskou orientaci - vyjádří svůj vztah ke své třídě a lidem v blízkém okolí - porovná systém českého školství se systémem v jiných zemích, uvede klady a zápory a zdůvodní svůj výběr		18.Školství
- žák je schopen aplikovat získané znalosti v jednotlivých tematických celcích v delších dialozích - žák rozumí složitému psanému a mluvenému textu v rozsahu osvojené slovní zásoby - žák vede složitý telefonický rozhovor, napíše složitý dopis, odpověď na mail, stížnost - žák vytvoří vlastní CV, motivační dopis, prezentuje svou osobu a svou práci, - žák ohodnotí své znalosti v systému Europassu dle evropského portfolia ve všech studovaných jazycích - žák pracuje běžně s moderními elektronickými komunikačními metodami (vyhledávání informací na www stránkách), vypracovává referáty a menší projekty, - žák je schopen vyjádřit děj v přítomnosti, minulosti a budoucnosti, odůvodní svůj názor, vyjádří příčinu, důvod, důsledek, účel, užívá aktivně základní jazykové časy a způsoby praktická jazyková a průvodcovská cvičení		19.Komunikace
- popíše klima v České Republice a srovná se zeměmi dané jazykové oblasti - popíše charakteristické znaky jednotlivých ročních období - zná globální klimatické problémy současnosti a popíše je - diskutuje o životním prostředí a možnostech jeho ochrany		20.Životní prostředí, klima
- žák charakterizuje zvyky a tradice dané jazykové oblasti, - hovoří o státních a církevních svátcích, jejich kořenech a způsobu jejich uctívání,		21.Svátky, zvyky a tradice



**Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.**

Školní vzdělávací program: Hotelnictví
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- dokáže sestavit a zdůvodnit sváteční menu v souvislosti se zvyky v dané zemi, porovná svátky a jejich oslavu v dané zemi s ČR - žák diskutuje o svátcích ve své rodině a svém okolí		
- žák dokáže časově a žánrově zařadit osobnosti a události historie, hovoří o základních historických epochách a jejich významu - popíše nejznámější osobnosti historie a jejich význam - diskutuje o novodobé politické situaci a zná současný politický režim a jeho představitele, nachází historická témata v kultuře, literatuře a kinematografii		22. Historie zemí dané jazykové oblasti (anglofonních, frankofonních, německy hovořících)
- žák se orientuje v literatuře, identifikuje jednotlivé autory a dokáže je zařadit žánrově a časově, žák prezentuje v cizím jazyce jedno literární dílo a zdůvodní jeho výběr, uvede doporučení - žák prezentuje další představitele kultury z minulosti a současnosti (malířství, sochařství, filozofie, věda, hudba, kinematografie, moderní umění, architektura, atd.)		23. Kultura a literatura zemí dané jazykové oblasti (anglofonních, frankofonních a německy hovořících)
Jazykové – lingvistické kompetence		
Konkrétní detailní rozvržení učiva je v souladu s jednotně používanými učebními materiály splňujícími požadavky EJP. - Lexikologie: žák si produktivně osvojí cca 2500 lexikálních jednotek týkajících se vybraných tematických okruhů a komunikativních situací. Zvládá základní způsoby obohacování slovní zásoby příslušného cizího jazyka. Účelně a pohotově používá překladové a nejběžnější výkladové slovníky. Receptivně se seznámí s teritoriálními rozdíly ve slovní zásobě daného jazyka. - Pravopis: žák zvládá pravopis i grafickou úpravu základních formálních textů (osobní dopis, obchodní dopis, strukturovaný životopis, dotazník apod.) Gramatika: - Sloveso – základní časy a způsoby (přítomné, minulé a budoucí časy, prosté i průběhové formy, indikativ, imperativ, konjunktiv, kondicionály, pravidelná a nepravidelná slovesa, souslednosti časové) - Infinitivy, participia, trpný rod, Zvratná slovesa - Základní slovesné vazby s předložkou Podstatná jména - členy určitý, neurčitý (dělivý pro fj) - tvoření množného čísla - rod, analogie českých pádů Přídavná jména a příslovce		Gramatika, syntax, stylistika, lexikologie



Vyšší odborná škola DAKOL a
 Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- stupňování pravidelné a nepravidelné, srovnávání - vztah přídavné jméno – příslovce <i>Zájmena a číslovky</i> - osobní, tázací, přivlastňovací, ukazovací (zástupná), neurčitá, vztažná, záporná zájmena - typy číslovek, vyjadřování kvantity, času (data, letopočty, zlomky..) <i>Předložky</i> - osvojení předložek v rámci odlišného systému vyjadřování časových, prostorových a dalších vztahů <i>Spojky souřadící a podřadící</i> Syntax, stylistika Věty hlavní a vedlejší, slovosled ve větě jednoduché, zákl. typy vedlejších vět a jejich slovosled, infinitivní vazby - vyjadřování záporu - modální slovesa, hodnocení, - podmínková souvětí - vykání, tykání - stylové rozvrstvení jazyka, jazyk spisovný a hovorový, - argotické výrazy		

název předmětu:	Druhý cizí jazyk				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
počet hodin:	2	2	-	-	4

POJETÍ PŘEDMĚTU



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

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

- seznámení s EJP, zaznamenávání výsledků do jazykového pasu (včetně mimoškolních zkušeností)
- 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 a DELF pro jazyk francouzský, popř. jinými mezinárodně uznávanými osvědčeními)
- 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, obchodní dopis

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 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.
- 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



**Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.**

Školní vzdělávací program: Hotelnictví
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

- 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)

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	128	
		Člověk a společnost
- žák/žákyně charakterizuje sebe, svou rodinu a přátele (osob. údaje, vzhled, zájmy, vztahy) dle pokročilosti a vlastního výběru: sociální role, společenské problémy - popíše průběh všedního i svátečního dne (včetně stravovacích zvyklostí,) rozdělení rolí a prací v rodině		1. Já a lidé v mém okolí
- popíše svůj domov včetně 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 - porovná výhody a nevýhody bydlení na venkově a ve městě		2. Bydlení, můj domov
- vysvětlí, jaké možnosti nakupování existují (typy obchodů a zákl. služeb, možnosti placení), charakterizuje svůj vztah k nakupování, zvláštní pozornost věnuje oddělení potravin		3. Nakupování
- nastíní možnosti využití volného času, vysvětlí, kterým aktivitám (zejména sportovním, kulturním) dává přednost - poukáže na negativní jevy (např. doping) a zhodnotí význam sportu a kultury pro rozvoj osobnosti (fyzický i duševní)		4. Volný čas
- zná druhy dopravních prostředků, názvy zemí důležitých pro danou jazykovou oblast - 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)		4. Komunikace, cestování



**Vyšší odborná škola DAKOL a
 Střední škola DAKOL, o. p. s.**

Školní vzdělávací program: Hotelnictví
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- v průběhu 1. ročníku seznamování se základními gastronomickými pojmy - využití v rámci zahraničních stáží		5. Gastronomie
		Sociokulturní aspekty
- nastíní možnosti kultury ve svém okolí, vyjádří svůj vztah ke kultuře - seznámí se kulturou zemí, jejichž jazyk se učí		6. Můj kulturní život
- vyjmenuje základní zimní a letní oblečení - specifikuje rozdíl v pánské a dámské módě - navrhne oblečení pro různé příležitosti, zmíní i způsob oblékání v souvislosti s profesní orientací		7. Móda, oblečení
- naváže na znalosti z 1. ročníků a rozšíří je o problémy v rodině, ve společnosti – kriminalita, záškoláctví, drogová závislost		8. Já a lidé v mém okolí
- zaměří se především na sport a jeho význam v životě člověka - vytvoří pozvánku na party, program, pohoštění, nápojový lístek - vypracuje strukturovanou písemnou práci na téma: Já a volný čas		9. Volný čas
- průběžné seznamování s reáliemi od 1. do 4. ročníku - seznámení s geografickou charakteristikou dané země - samostatné prezentace studentů k jednotlivým zemím		10. Realie příslušných jazykových oblastí I.
- na základě vlastních sociokulturních zkušeností charakterizuje výrazné odlišnosti kuchyní dané jazykové oblasti a kuchyně české - osvojí si i sociolingvistické odlišnosti daných jazyků (např. rakouské němčiny, americké angličtiny, kanadské francouzštiny)		11. Specifika národních kuchyní, vč. České
		Člověk ve společnosti
- uvede a popíše základní druhy nemocí, návštěvu u lékaře a způsob léčby.		12. Zdraví a nemoci
- zaměří se na problematiku nezdravých návyků – kouření, alkohol apod. - zformuluje svou představu zdravého životního stylu, uvede kladné i záporné příklady ze svého okolí		
- seznámí ostatní se svým dosavadním vzděláním, dalšími studijními plány - popíše svou nynější školu, její vybavení, odborné možnosti, stáže, zhodnotí svůj výběr a přínos této školy pro profesní i společenskou orientaci		13. Moje škola, školství u nás



**Vyšší odborná škola DAKOL a
 Střední škola DAKOL, o. p. s.**

Školní vzdělávací program: Hotelnictví
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- vyjádří svůj vztah ke své třídě a lidem v blízkém okolí - vypracuje přehled českého školství a porovná ho ze systémem příslušné jazykové oblasti		
- osvojení základní terminologie z oblasti hotelnictví - popíše hotel (strukturu hotelu, hotel. personál, jeho úkoly a kompetence, charakterizuje profesní a osobnostní předpoklady pro výkon příslušných povolání - využije jazykových manuálů k rozvoji jazykových kompetencí v oblasti gastronomie a hotelnictví, nácvik rozhovorů – recepce, telefonování, objednávka v restauraci apod.		14. Hotelnictví
- student charakterizuje zvyky a tradice dané jazykové oblasti - SOČ – studentský projekt: zaměřen na dané jazykové oblasti se zaměřením na kulturu, historii, gastronomii příslušné jazykové oblasti – prezentace v PowerPoint		15. Realie příslušných jazykových oblastí II.
- uvede a popíše základní druhy nemocí, návštěvu u lékaře a způsob léčby - vyjmenuje hlavní lázeňské oblasti a druhy terapií - zformuluje svou představu zdravého životního stylu, uvede kladné i záporné příklady ze svého okolí - fakultativně např. diskuze o problematice vegetariánství a diet, klasické/alternativní medicíně		16. Zdraví, nemoci, prevence
- podá pomocí mapy základní zeměpisnou charakteristiku, vybere klíčové momenty z historie (např. s ohledem na svátky a významné dny) - doporučí kulturní a sportovní akci, své doporučení zdůvodní. - prokáže znalost několika turisticky významných míst (UNESCO), vysvětlí, která místa by navštívil a proč		17. ČR, Praha
- představí hlavní město jako polit. a kultur. centrum země, informuje o některých památkách (Hradčany, Královská cesta, Vyšehrad)		
- určí polohu města v rámci ČR, prokáže základní historický a kulturní přehled - navrhne sportovní a kulturní program dle sezóny, doporučí ubytování a návštěvu restaurace pro různé kategorie hostů, zdůvodní jejich výběr		18. Mé město
- uvede důvody cestování a nejběžnější cíle,		19. Turismus, cestování, ubytování

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: Hotelnictví 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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem
---	--

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
vyjmenuje užívané dopravní prostředky, jejich výhody a nevýhody - zhodnotí ubytovací možnosti, dle vlastního výběru pohovoří o předpokladech pro jednotlivé typy turismu v České republice a v zemích dané jazykové oblasti.		
- vyjádří svůj názor na oblékání a módu - popíše vhodné oblečení k různým příležitostem		20. Oblékání, móda

Jazykové – lingvistické kompetence	
<i>Sloveso</i> – základní časy (AJ – přítomný, předpřítomný, minulý, předminulý, budoucí, prosté i průběhové formy, pravidelná a nepravidelná slovesa, souslednost časová) NJ – přítomný, budoucí, préteritum, perfektum, plusquamperfektum, pravidelná a nepravidelná slovesa) FJ – přítomný, jednoduchý budoucí, minulý složený, imperfektum, vyjadřování blízké budoucnosti, souslednost časová) - Infinitivy, participia - Trpný rod - Zvratná slovesa - Základní slovesné vazby <i>Podstatná jména</i> - členy, počitatelnost, nepravidelnost množného čísla, rod, analogie českých pádů <i>Přídavná jména a příslovce</i> - stupňování pravidelné a nepravidelné, srovnávání - vztah přídavné jméno – příslovce - NJ – skloňování přídavných jmen <i>Zájmena a číslovky</i> - osobní, zvratná, přivlastňovací, ukazovací (zástupná), neurčitá, vztažná zájmena - typy číslovek, vyjadřování kvantity, času (data, letopočty, zlomky..) <i>Předložky</i> - osvojení předložek v rámci odlišného systému vyjadřování časových, prostorových a dalších vztahů Spojky souřadící a podřadící	Morfologie * gramatika je probírána průběžně celé čtyři roky studia dle tematického plánu, který je vypracován na základě tohoto ŠVP



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Společenskovědní vzdělávání

název předmětu:	Občanská nauka				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	1	1	1	1	4

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Výuka předmětu **Občanská nauka** je koncipována tak, aby žáky vedla k pochopení dění ve světě. Žáci se učí respektovat společenskou skutečnost, posuzovat společenské jevy a jejich rozmanitost, poznávat a hledat různé způsoby řešení problémů spjatých s každodenním životem. Hlavním cílem je vést žáky k sebepoznání i k poznání druhých, k respektování odlišností různých kultur, k pochopení své role v rámci národa, státu, Evropy i celého světa. Důraz je kladen na lidská práva, na znalost a respektování právních norem, na provázanost evropských států a celého světa, na znalost významu minulého i současného lidského myšlení a vědění, na orientaci v historických událostech. Žáci jsou vedeni k využívání znalostí a dovedností z oblasti společenských věd v osobním i pracovním životě.

Charakteristika učiva

Předmět Občanská nauka zahrnuje kapitoly z oblasti praktické filosofie a etiky, politologie, sociologie, práva a světových a národních dějin.

Oblast **praktické filosofie a etiky**/ vyučována v 1. ročníku/ pomáhá žákům vytvářet a upevňovat životní postoje a žebříček hodnot, pozitivní postoj k životu i vzdělávání, uvědomování si nebezpečnosti společensky nežádoucích projevů, vede k přemýšlení nad správností či nesprávností lidského jednání.

V oblasti **politologie**/ vyučována ve 2. ročníku/ je důraz kladen na otázku aktuálního politického života a participace v něm. Žáci jsou vedeni k aktivní účasti na politickém životě, k uvědomování si zodpovědnosti za sebe sama i za druhé.

Oblast **sociologie**/ vyučována ve 2. ročníku/ pomáhá žákovi uvědomit si své místo ve společnosti, začlenit se, vede ho k toleranci k odlišným rasám, etnikům a národnostem a náboženstvím, zabývá se také klady a zápory multikulturního soužití, pomáhá žákovi utvářet názory na současné dění ve společnosti.

Oblast **práva**/ vyučována ve 3. ročníku/ pomáhá žákovi zorientovat se v právním systému a jeho institucích, učivo je zaměřeno na praktický život, především na rodinné a trestní právo, vede žáka k zamyšlení, jak správně jednat v situacích, kdy je někdo nebo on sám vystaven násilí či jinému negativnímu jednání, dovídá se o svých právech, ale i povinnostech, kde hledat informace a pomoc, nejsou-li práva dodržována. V předmětu se seznamují také s právními dokumenty – smlouvami. Je veden k tomu, aby dokázal hájit svá spotřebitelská práva.

Světové a národní dějiny/ vyučovány v 1. a 4. ročníku/ pomáhají žákovi pochopit dějinný vývoj i současný svět a změny v něm, orientovat se ve významných událostech / revoluce, války, důležité mezníky ve vývoji našeho státu/ a časově je zařadit, chápat příčiny jevů a jejich důsledky. Důraz je kladen na dějiny 20 a 21. století. Žáci se také seznamují s **dějiny vlastního oboru**.

Do předmětu je zahrnuta také oblast zabývající se **finanční gramotností**, není opomenuta ani **environmentální výchova** a **mediální výchova**.



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Pojetí výuky

Frontální výuka – výklad
Samostatná činnost studentů – referáty, aktuality, seminární práce
Řešení problémových úloh
Skupinová práce
Brainstorming

Hodnocení výsledků žáků

Žák je hodnocen podle výsledků dosažených ve vědomostních testech /2 za pololetí/, za aktivitu ve výuce, za účast ve výuce, za referáty a samostatné práce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Získaných vědomostí **z oblasti filozofie a náboženství** využije absolvent v praktickém životě: v sociálních stycích s lidmi a institucemi, usnadní mu řešení praktických otázek svého politického i filozoficko-etického rozhodování. **Etické** otázky člověka provázejí celý život, znalost etikety absolventovi umožňuje začlenění do společnosti.

Výuka **politologie** tvoří nedílnou součást společenskovedního vzdělání a velmi úzce souvisí s předmětem **základy práva**. Žáci využijí svých dosavadních společenskovedních vědomostí a dovedností při řešení problémových úkolů týkajících se aktuálního společenského dění a úkolů právního charakteru (získávají právní minimum pro soukromý a občanský život).

Znalosti z předmětu **psychologie a sociologie** žáci využijí při aplikaci teoretických poznatků v praktickém životě. Umožní jim to lépe porozumět motivaci lidského jednání a mnohé lidské činy dokážou předvídat.

Předměty politologie a základy práva souvisí s průřezovými tématy *Občan v demokratické společnosti a Informační a komunikační technologie*.

Rozvoj těchto občanských kompetencí:

samostatnost, zodpovědnost, aktivní účast,
znalost politické situace naší země,
aktivní zájem o aktuální společenské dění u nás i ve světě.

Rozvoj klíčových kompetencí:

sociální a personální (schopnost týmové práce, hodnocení kolektivem, sebehodnocení, přijímat a odpovědně plnit úkoly),

komunikativní (schopnost diskuse, debaty, polemiky podložené pádnými a jasnými argumenty, přijímat, respektovat a zvažovat názory jiných lidí, formulovat a věcně správně vyjadřovat své názory, schopnost písemně zaznamenávat sdělované informace, schopnost asertivního jednání),

práce s informacemi (počítač, elektronická pošta, internet),

kompetence k pracovnímu uplatnění a celoživotnímu vzdělání (flexibilita, kreativita, orientace v oblasti práv a povinností zaměstnanců, komunikace),

ochrana zdraví a životního prostředí (získané znalosti umět využít v praxi),

řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy (uplatňovat různé myšlenkové metody i postupy, využívat zkušeností a dovedností dříve nabytých),

mediální gramotnost (orientuje se mezi mainstreamovými i alternativními médii, dokáže rozlišit informace a dezinformace, manipulaci a je schopen se jí bránit, dokáže kultivovaně diskutovat o aktuálních problémech na sociálních sítích a své názory podkládat argumenty).

Žáci využijí svých dosavadních společenskovedních vědomostí a dovedností při řešení problémových úkolů, čímž si uvědomují možnost aplikace teoretických poznatků v praktickém životě. Umožní jim to lépe porozumět motivaci lidského jednání.



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Doporučená literatura

Dějepis pro střední odborné školy, P. Čornej
Odmaturuj ze společenských věd
Občanská nauka pro SOŠ 1, 2, 3, M. Valenta

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence		Počet hodin	Tematický celek
	Žák	128	
-popíše rozdíly mezi tradiční, moderní a postmoderní společností -chápe význam péče o hmotné kulturní hodnoty, uvědomuje si význam tradic, vědy a umění - uvede příklady sociální nerovnosti a chudoby ve vyspělých demografiích, - popíše postupy řešení sociálních problémů, ví, kam se obrátit v případě, že se dostane do složité sociální situace -charakterizuje současnou českou společnost a její rozvrstvení ze sociálního i etnického aspektu, uvědomuje si klady a zápory společného soužití -vysvětlí, co znamená genderová rovnováha, je schopen posoudit, kdy je v praktickém životě rovnost pohlaví porušována dokáže argumentovat v debatě o kladech a záporech soužití v multikulturní společnosti - vysvětlí příčiny, které vedou k migraci, vysvětlí, kdo je azylant a jaká má práva -objasní význam solidarity a dobrých vztahů v komunitě, nutnost tolerance -uvědomuje si způsoby, jakými je ovlivňováno veřejné mínění -vysvětlí, jaké postavení mají v české společnosti církve - orientuje se v základních rozdílech různých náboženství -vysvětlí pojem ateismus - uvědomuje si nebezpečí spjaté			Člověk v lidském společenství 1. Společnost 1.1 Tradiční, moderní a postmoderní společnost 1.2 Hmotná a duchovní kultura společnosti 1.3 Stratifikace současné české společnosti 1.4 Genderové problémy, postavení mužů a žen ve společnosti 2 Rasy, etnika a národnosti 2.1 Rasy, etnika a národnosti 2.2 Majorita a minority ve společnosti 2.3 Multikulturní soužití – klady a zápory 2.4 Problematika migrace, poskytování azylu 3 Náboženství 3.1 Víra a ateismus 3.2 Náboženství a církve ve světě i u nás, sekty 3.3 Náboženský fundamentalismus a jeho

s působením některých sekt, doloží skutečnými příklady - vysvětlí, co je náboženský fundamentalismus -chápe rozdíl mezi pravidelnými a nepravidelnými příjmy a výdaji, dokáže sestavit fiktivní rozpočet domácnosti - uvádí příklady, jak naložit se schodkovým rozpočtem, navrhuje možnosti, jak naložit s přebytkovým rozpočtem - dokáže vyhledat, posoudit a porovnat služby nabízené peněžními ústavy, uvědomuje si rizika spojená s využitím půjček a úvěrů -při porovnání různých produktů zvládá vybrat ten nejvýhodnější a uvádí argumenty proč -vysvětlí, jak se vyhnout předlužení -vysvětlí základní principy demokracie, objasní rozdíl mezi demokratickým a nedemokratickým systémem -vysvětlí pojem občanská společnost, uvede vlastnosti, které by měl mít občan demokratického státu, vyjmenuje občanská sdružení -uvede konkrétní případy porušování demokracie -vysvětlí základní funkce Ústavy -vyjmenuje základní lidská práva, popíše, kam se obrátit v případě jejich porušování -definuje stát, má povědomí o vývoji české státnosti a jeho představitelích -jmenuje základní české politické strany a dokáže k nim přiřadit jména -popíše fungování veřejné správy, princip svobodných voleb, definuje právo volit a zdůvodní občanskou povinnost a zodpovědnost volit -vysvětlí pojmy politický radikalismus a extremismus, zdůvodní jejich nebezpečnost, uvede konkrétní příklady -chápe nutnost kriticky přijímat zobrazení světa a událostí médií	nebezpečí 4 Hospodářství 4.1 Majetek a jeho nabývání 4.2 Finanční záležitosti rodiny a jedince 4.3 Domácí rozpočet a zodpovědné hospodaření 4.4 Řešení krizových finančních situací 5 Člověk jako občan 5.1 Demokracie, její základní principy a hodnoty, občanská společnost, občanské ctnosti 5.2 Základní lidská práva a jejich obhajoba, úloha ombudsmana, práva dětí 5.3 Úloha masmédií a kritický přístup k jejich působení, svobodný přístup k informacím 5.4 Stát a jeho funkce, vývoj českého státu, státy v 21. století 5.5 Ústava a politický systém v ČR 5.6 Struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva 5.7 Politické strany v ČR, ideologie 5.8 Volební systém, právo volit 5.9 Politický radikalismus a extremismus
---	--

-vysvětlí význam pojmu právo, vznik práva a objasní roli práva v životě jednotlivce -rozlišuje rozdíl mezi právní subjektivitou a způsobilostí k právním úkonům -definuje, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům -provede rozbor právních vztahů -popíše soustavu soudů v ČR -jmenuje a rozlišuje právní povolání, vysvětlí, čím se zabývají soudy, advokacie, notářství, policie -dokáže jmenovat náležitosti běžné smlouvy, zvládne z ní vyčíst svá práva i povinnosti -dokáže hájit své spotřebitelské zájmy, např. reklamovat koupené zboží nebo služby -interpretuje práva a povinnosti vlastníků -jmenuje podmínky umožňující uzavřít sňatek -definuje pojem společné jmění manželů, vysvětlí účel předmanželské smlouvy -vysvětlí práva a povinnosti ve vztahu rodiče – děti a naopak, popíše, kde hledat informace a pomoc -navrhne, jak se zachovat, stane-li se obětí nebo svědkem kriminálního jednání -rozlišuje, kdy je člověk trestně zodpovědný, kdy je způsobilý k právním úkonům, oba pojmy vlastními slovy vysvětlí -vyjmenuje různé formy trestu -popíše, čím se zabývá policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel a soud -navrhne, jak se zachovat v případě, že je obětí, či svědkem jednání jako šikana, násilí, vydírání, korupce.... -vysvětlí, čím se zabývá filosofie a čím etika -jmenuje a vysvětlí podstatu některých filosofických směrů -pracuje s texty, jimž rozumí a vyhledá tam hlavní myšlenku -dokáže debatovat o praktických	6 Člověk a právo 6.1 Právo a spravedlnost, právní stát 6.2 Právní ochrana občanů 6.3 Právní vztahy 7 Soudní moc 7.1 Soustava soudů v ČR 7.2 Právní povolání 7.3 Právo a právní zodpovědnost v běžném životě 7.4 Vlastnictví hmotné i duševní, smlouvy 7.5 Odpovědnost za škodu 8 Rodinné právo 8.1 Manželé a partneři, společné jmění manželů 8.2 Práva a povinnosti rodičů 8.3 Práva a povinnosti dětí 8.4 Domácí násilí 9 Trestní právo 9.1 Trestní odpovědnost 9.2 Tresty a ochranná opatření 9.3 Orgány činné v trestním řízení 9.4 Kriminalita páchaná na dětech a mladistvých 9.5 Kriminalita páchaná mladistvými 10 Člověk a svět 10.1 Filosofie a etika-význam pojmů 10.2 Přínos filosofie a etiky pro praktický život při řešení různých životních situací 10.3 Etika a její předmět,
--	--

filosofických a etických otázkách na základě pozorování dění kolem sebe, zpráv v médiích, příklady z beletrie... -vysvětlí zodpovědnost člověka za své činy, postoje a šíření názorů -objasní smysl poznávání dějin pro současnost, uvědomuje si variabilitu výkladu - vyjmenuje příklady kulturního a vědeckého přínosu starověkých civilizací - vysvětlí vliv náboženství na myšlení středověkého člověka -popíše základní změny od středověku do raného novověku -dokáže vysvětlit, jak probíhal boj za národní a občanská práva, využívá příkladů největších revolucí, vysvětlí, jaké změny přinesly -objasní vznik novodobého českého národa a jeho boj za emancipaci -popíše česko-německé vztahy v 18. a 19. století, nastíní postavení Židů a Romů ve společnosti té doby - vysvětlí k jakým změnám dochází v důsledku průmyslové, technické a komunikační revoluci -popíše evropskou koloniální expanzi vysvětlí příčiny rozporů mezi velmocemi, které vedou ke vzniku války -popíše přelomové události v průběhu války / revoluce v Rusku, západní fronta,	význam pro člověka 10.4 Základní pojmy etiky: morálka, mravní hodnoty a normy, mravní rozhodování a odpovědnost 10.5 Životní postoje a žebříček hodnot 10.6 Vlastní prospěch x společenský prospěch 11 Člověk v dějinách 11.1 Význam poznávání dějin 11.2 Přínos největších starověkých civilizací 11.3 Změny ve středověku a raném novověku- společnost, myšlení, věda, kultura 12 Dějiny novověku – 19. století 12.1 Velké občanské revoluce a jejich cíle a/ americká b/ francouzská c/ revoluční rok 1848 v Evropě 12.2 Národní hnutí a společnost v Evropě v 19. století a/ národní obrození u nás b/ česko-německé vztahy c/ dualismus v RU d/ vznik Německa 12.3 Modernizace společnosti v 19. století – revoluce technická, průmyslová, komunikační, koloniální expanze 12.4 Člověk a modernizovaná společnost a/sociální struktura b/postavení žen ve společnosti c/sociální zákonodárství 13 Novověk – 20. století 13.1 Vztahy mezi velmocemi a/ příčiny, průběh a důsledky
---	--

vstup USA do války/ - charakterizuje Československo v době první republiky -popíše projevy a důsledky hospodářské krize -charakterizuje vztahy mezi velmocemi před druhou světovou válkou -vysvětlí, jak došlo k dočasné likvidaci Československa /Mnichov, protektorát/ -vysvětlí cíle válčících stran ve druhé světové válce, její totální charakter, holocaust a jiné válečné zločiny -charakterizuje bipolaritu světa po druhé světové válce, zařadí Československo -vysvětlí pojem studená válka, popíše její projevy a důsledky -charakterizuje vývoj komunistického režimu v Československu od roku 1948 do roku 1989 -charakterizuje vývoj vyspělých demokracií, popíše vývoj evropské integrace -vysvětlí příčiny rozpadu sovětského bloku - vyjmenuje příklady největších úspěchů vědy a techniky ve 20. století -vysvětlí rozdělení současného světa na civilizační sféry a civilizace, charakterizuje základní znaky světových náboženství -objasní problémy a konflikty, s nimiž se současný svět potýká, přemýšlí o perspektivách -vysvětlí postavení České republiky v současném světě -charakterizuje EU, její cíle a posoudí její politiku - popíše funkci a činnost NATO a OSN, vysvětlí podíl ČR na jejich aktivitách -uvádí příklady projevů globalizace a zamýšlí se nad jejími důsledky	1. světové války b/ vývoj v Rusku 13.2 Demokracie a diktatura a/ Československo v meziválečném období b/ autoritativní a totalitní režimy v Německu a v SSSR c/ světová hospodářská krize d/ příčiny, průběh a důsledky 2. světové války e/ holocaust aj. válečné zločiny f/ Češi a Slováci od Mnichova do r. 1945 13.3 Svět v blocích a/ poválečné uspořádání Evropy a světa b/vývoj v poválečném Československu – 1945, 1948, 1968, 1989 c/ supervelmoci USA x SSSR, studená válka d/ země třetího světa a proces dekolonizace e/ konec bipolarity Východ x Západ f/ úspěchy vědy a techniky 20. století 14 Současný svět 14.1 Rozmanitost současného světa a/ civilizační sféry a civilizace, nejvýznamnější světová náboženství b/ velmoci, vyspělé státy, rozvojové země a jejich problémy c/ konflikty v současném světě 14.2 Integrace a dezintegrace v současném světě 14.3 Česká republika v současném světě a/ zapojení ČR do mezinárodních struktur- EU, NATO, OSN b/bezpečnost na počátku 21. století, konflikty ve světě c/ globalizace a globální
---	--

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> 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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem
---	---

	orientuje se v historii svého oboru -uvede osobnosti spjaté s oborem -vysvětlí přínos svého oboru pro život		problémy
- -			15 Dějiny studovaného oboru
			1. ročník Člověk a společnost Člověk a svět /etika a praktická filosofie Člověk v dějinách
			2. ročník Člověk v lidském společenství /rasy, náboženství, hospodářství/ Člověk jako občan 3. ročník Člověk a právo /soudní moc, rodinné právo, trestní právo/ Dějiny novověku 4. ročník Novověk Dějiny oboru Současný svět

název předmětu:	Dějepis				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	-	-	2	2	4



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Cílem dějepisu je kultivace historického vědomí žáků pro lepší porozumění dané současnosti. Důraz je kladen především na nové a nejnovější dějiny, avšak ani starší historie není zcela opomíjena. Žáci přihlíží k příčinám a následkům jednotlivých historických událostí, hodnotí je a učí se hledat ponaučení v dějinách.
- Žáci se učí porozumět jiným lidem, být tolerantními a solidárními s lidmi celého světa.
- Žáci se učí pracovat s různými zdroji informací (verbální texty – knihy, ukázky, články, ikonické texty – obrazy, fotografie, mapy, tabulky, kombinované texty – filmy, dokumenty), učí se je kriticky hodnotit.
- Žáci si v rámci výuky rozvíjí své občanské postoje a samostatné myšlení.
- Učí se být kritičtí, odpovědní za své názory a skutky a učí se být schopnými tvořit si samostatný úsudek podložený nezbytnými faktografickými znalostmi a intelektovými dovednostmi.

Charakteristika učiva

- Učivo tvoří výběr z obecných, světových a českých dějin.
- Jednotlivá témata jsou uspořádána chronologicky, celková hodinová dotace tohoto předmětu představuje 2 hodiny týdně ve třetím a čtvrtém ročníku.
- Největší důraz je kladen na dějiny 19. a 20. století, jelikož právě tyto jsou nejdůležitější k tomu, aby byli žáci schopni porozumět své současnosti.
- Události a jevy jsou řazeny pokud možno do širších a dlouhodobých souvislostí, k nimž žáci zaujímají vlastní názory a postoje.

Pojetí výuky

- Frontální výuka
- Skupinová výuka
- Samostatná činnost žáků – referáty, seminární práce
- Exkurze
- Didaktické hry a soutěže
- Problémové úkoly
- Je možno využít prostředků ICT

Hodnocení výsledků žáků

- Důraz je kladen na schopnost samostatného myšlení žáků, na schopnost kritického úsudku
- Schopnost vyhledávat a zpracovávat materiály
- Debatovat, diskutovat, polemizovat
- Hodnocení je vyjádřeno klasifikačním stupněm, jehož součástí je:
- Samostatný výstup žáka před třídou (referát) – 10%
- Didaktické testování schopností a dovedností žáka (minimálně 2 testy za pololetí) – 25% každý z nich
- Aktivita ve výuce – 20%
- Účast ve výuce – 20%

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- **Komunikativní kompetence** – absolventi zvládají zpracovávat jednoduché texty týkající se historických i současných témat, používají historickou terminologii a orientují se v ní, písemně jsou schopni zaznamenávat podstatné myšlenky daných textů i projevů jiných osob.

Personální kompetence – absolventi jsou schopni využívat ke svému učení zkušenosti a poznatků jiných

- lidí, dokáží se učit na základě zprostředkovaných zkušeností, obecně jsou připraveni se efektivně učit i pracovat.

Sociální kompetence – absolventům je vlastní práce v týmu, jsou schopni podílet se na realizaci společných činností, v týmu se stávají aktivními členy, kteří přinášejí své vlastní návrhy na zlepšení a zefektivnění práce při řešení úkolu, jsou schopni nezávadně vyslechnout a zvážit názory jiných, jsou tolerantními členy, čímž přispívají k vytváření, zlepšování a udržování vstřícných mezilidských vztahů, což přispívá k omezení osobních konfliktů a jejich předcházení. Absolventi rovněž nepodléhají předsudkům, vyvarují se mýtů a stereotypů v sociálních stycích.

Kompetence řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy – absolventi se orientují v zadání úkolu, jsou schopni vytyčit jádro problému, vyhledávají informace potřebné k vyřešení úkolu, jsou schopni jejich kritického hodnocení, sami zvládají navrhnout způsoby řešení, tyto pak umí odůvodnit, správnost zvoleného postupu vyhodnotí a ověří. Při práci používají různé myšlenkové metody i postupy, využívají zkušeností a vědomostí získaných v předchozí praxi.

- Absolventi pro svou práci využívají prostředků informačních a komunikačních technologií, dostupné informace jsou schopni kriticky hodnotit.

S předmětem dějepis nejvýrazněji souvisí průřezové téma **Občan v demokratické společnosti**. Dějepis vede studenty k vytváření právního vědomí, snaží se o posílení spoluodpovědnosti jedince za utváření současnosti. U studentů vytváří pocit nutnosti zachování zákonnosti, včetně dodržování kodexu lidských práv a svobod. Studenty vede rovněž k akceptování pozitivních kvalit, které se snoubí s pojmy humanismus, demokracie, svoboda, osobní zodpovědnost, spravedlnost a mezinárodní porozumění.

- Okrajově souvisí s předmětem dějepis také průřezové téma **Člověk a životní prostředí**. Jedná se jak o problematiku kulturních památek, tak rovněž o zpřístupnění žákům způsobu života lidí v minulosti, jenž se také utvářel v závislosti na charakteru prostředí pracovního, kulturního, životního a přírodního v různých etapách vývoje lidstva.

- Mezipředmětové vztahy: předmět dějepis úzce souvisí s dalšími předměty – občanská nauka, základy práva, literární výchova, zeměpis cestovního ruchu.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	128	
- Žák: - Charakterizuje smysl historického poznání, považuje ho za neuzavřené a proměnlivé - Rozlišuje různé typy informací a variabilitu výkladů - Vysvětlí smysl poznávání minulosti a různost výkladů		1 ÚVOD DO STUDIA HISTORIE 1.1 Poznávání dějin a jeho význam 1.2 Historické informace, jejich typy, účel a možnost využití 1.3 Datace, periodizace
		2 PRAVĚK
- Objasní na základě dostupných materiálů život lidské společnosti v jednotlivých vývojových etapách pravěku - Orientuje se ve změnách způsobů obživy - Vysvětlí zlom ve vývoji lidstva v důsledku cílevědomé zemědělské a řemeslné činnosti		2.1 Doba kamenná a její členění (paleolit, mezolit, neolit, eneolit) 2.2 Vývojová stadia člověka
		3 STAROVĚK
- Uvede příklady kulturního přínosu starověkých civilizací		3.1 Staroorientální státy (Mezopotámie, Egypt, Indie, Čína)

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: Hotelnictví 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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem
---	---

- Charakterizuje antiku jako základní fenomén, z něhož vyrůstá evropská civilizace Objasní židovství (judaismus) - Chápe vazbu mezi judaismem a křesťanstvím - Uvede významné osobnosti a události starověkých dějin		3.2 Antické Řecko 3.3 Antický Řím 3.4 Naše země a ostatní Evropa v době římské (civilizovanost – barbarství)
- Objasní proces christianizace - Vysvětlí její vliv na utváření raně středověkých států - Uvede projevy vlivu náboženství ve středověké společnosti - Vymezí, jakým způsobem utvářelo náboženství společnost - Vysvětlí pojem kolonizace, uvede na příkladech rozvoj řemesel a obchodu - Popíše významné události středověkých dějin, orientuje se v oblasti významných osobností středověku - Charakterizuje základními znaky islám		4 STŘEDOVĚK 4.1 Proces utváření středověké Evropy (francká říše, oblast západní, východní a střední Evropy, byzantsko – slovanská oblast) 4.2 Křesťanství – nové kulturní a společenské pojítko, jeho nejednotnost 4.3 Papežství, císařství, křížové výpravy, kacířství a husitství 4.4 Kolonizace, rozvoj řemesel a obchodu 4.5 Vzdělanost a umění středověké společnosti 4.6 Islám a arabská říše, mongolská a turecká expanze
- Rozpozná nové filozofické a vědecké myšlenky doby 14. – 17. století a orientuje se v nich - Vysvětlí důsledky zámořských objevů vedoucích k zásadním hospodářským i mocensko-politickým změnám - Uvede základní znaky reformace a protireformace, vysvětlí důsledky těchto hnutí pro další evropský i světový vývoj - Vysvětlí příčiny vzniku 30leté války, vymezí a blíže určí její fáze - Vymezí znaky absolutismu a stavovství, uvede konkrétní příklady v zemích		5 POČÁTKY NOVOVĚKU 5.1 Renesance a humanismus, reformace 5.2 Zámořské plavby a objevy 5.3 Třicetiletá válka 5.4 Absolutismus
- Chápe, proč je baroko pro nás = období temna - Definuje postavení českého státu uvnitř habsburské monarchie - Analyzuje jeho sociální, politické a kulturní poměry		5.5 Baroko – kultura, politika, náboženství
		6 OSVÍCENSTVÍ, REVOLUCE, IDEA SVOBODY, MODERNIZACE SPOLEČNOSTI
- Určí a zhodnotí hlavní myšlenky osvícenství, uvědomí si jejich uplatnění v revolucích 18. a 19. století - Vyhledá v historii konkrétní příklady přeměn dosavadních systémů v nové a popíše úsilí jednotlivých mocností o udržení struktur starých		6.1 Osvícenství

- Orientuje se v životě Napoleona a Cromwella - Zváží význam ústavy a novou organizaci státu, vyjmenuje základní typy parlamentních státních systémů - Vymezí místo utváření českého novodobého národa a definuje jeho základní specifické rysy - Charakterizuje proces modernizace, orientuje se v průběhu industrializace, zná její ekonomické, sociální i politické důsledky. - Uvědomuje si základní příčiny nerovnoměrného vývoje Evropy a světa jako důsledek rozdílného tempa modernizace - Vysvětlí záměry velmocí s okrajovými částmi Evropy a dalších světadílů, je si vědom, že tyto záměry byly příčinou mnohačetných střetů a válečných konfliktů - Zná události spojené s večerem před vypuknutím 1. světové války - Charakterizuje společnost a dění v ní na přelomu 19. /20.století, popíše rozvoj techniky, sociologie		6.2 Velké revoluce-francouzská, anglická, rok 1848 6.3 Evropa za napoleonských válek 6.4 Průmyslová společnost, změny v sociální sféře 6.5 Vznik nových národních společností (české, slovenské, německé, italské) 6.6 Nástup Ruska jako evropské velmoci 6.7 Vzájemné střetávání velmocí, předvečer 1.světové války 6.8 Mimoevropská ohniska koloniálních konfliktů 6.9 Vzdělanost, umění na přelomu 19./20.století
Žák:		7 MODERNÍ DOBA – situace v letech 1914 – 1945
- Charakterizuje obě světové války, časově vymezí - Demonstruje konkrétní sociální, hospodářské i politické důsledky - Uvede příčiny politického a mocenského obrazu světa způsobeného vzestupem USA a nastolením bolševismu v Rusku - Datuje vznik Československa, vyjmenuje nejdůležitější osoby s tím spojené - Charakterizuje situaci Československa 20. a 30. let - Chápe a vysvětlí souvislost mezi světovou hospodářskou krizí a vyhocením politických problémů (radikalizace pravicových i levicových protidemokratických sil) - Orientuje se v základních znacích totalitních ideologií, dovede je srovnat se zásadami demokracie - Analyzuje životní styly v moderní evropské společnosti, zhodnotí význam masové kultury - Zná průběh druhé světové války, uvede novou techniku a prostředky boje, je mu znám život A. Hitlera, orientuje se v otázce problematiky židů - Uvede nejznámější koncentrační tábory		7.1 První světová válka, české země v tomto období, I. odboj 7.2 Revoluce v Rusku, bolševismus 7.3 Versailleský systém, jeho vnitřní rozpory 7.4 Vznik Československa 7.5 Československo v meziválečném období 7.6 Evropa a svět ve 20. a 30. letech, světová hospodářská krize, zvětšující se mezinárodní napětí, vznik válečných ohnisek 7.7 Mnichovská krize a její důsledky 7.8 Kultura 1. poloviny 20. století 7.9 Druhá světová válka, její hospodářský charakter, věda a technika jako prostředky vedení války, holocaust 7.10 Protektorát Čechy a Morava



Vyšší odborná škola DAKOL a
 Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

- Vymezí základní události druhého odboje		7.11 II. odboj
		8 SOUDOBÉ DĚJINY
- Charakterizuje vznik a vývoj bipolárního světa, jeho vojenskou a hospodářskou organizaci, vzájemné vztahy Uvede nejvýznamnější poválečné konflikty - Odůvodní základní problémy vývoje zemí západního a východního bloku - Zajímá se o vzájemné vztahy supervelmocí SSSR a USA, zaměří se na situaci v naší zemi - Srovná životní styly a zásady v nedemokratických a demokratických společnostech, definuje zásadní rozdíly - Popíše mechanismy postupného sjednocování Evropy na demokratických principech, vysvětlí lidská práva související s evropskými kulturními vzorci, orientuje se v základních organizacích sjednocujících Evropu, je si vědom jejich funkcí - Objasní významy neevropských kultur v moderním světě - Definiuje, které země jsou řazeny do tzv. Třetího světa, uvede zásadní problémy této oblasti - Orientuje se v situaci zemí s dřívějším komunistickým režimem - Uvede, které organizace napomáhají sjednocování Evropy - Vymezí základní problémy dnešního světa		8.1 Evropa a svět po válce 8.2 Východní blok, jeho vývoj 8.3 SSSR jako světová velmoc 8.4 RVHP, Varšavská smlouva 8.5 Euroatlantická spolupráce, vývoj demokracie, USA jako světová velmoc 8.6 Životní podmínky na obou stranách železné opony 8.7 Třetí svět, modernizační procesy v něm, postavení v globálním světě 8.8 Pád komunistických režimů a jeho důsledky 8.9 Sjednocující se Evropa 8.10 Globální problémy moderní společnosti
		9 Opakování, klasifikace, exkurze



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

Přírodovědné vzdělávání

název předmětu:	Základy přírodních věd (biologie a ekologie, fyzika, chemie)				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	2	2	-	-	4

POJETÍ PŘEDMĚTU BIOLOGIE A EKOLOGIE V RÁMCI ZPV

Obecné cíle předmětu

- Seznámit žáky se základy poznatků z biologie
- Směřovat zájmy mládeže ke zdravému životnímu stylu a péči o zdraví
- Seznámit žáky s anatomii člověka a důležitých aspektech v životě a vývoji lidského organismu

Charakteristika učiva

- Učivo je rozděleno do jednotlivých tematických celků, jež se dále člení.
- Mnohá témata jsou doplněna o názorné obrázkové přílohy pro snadné pochopení učiva
- Témata učiva vedou studenty i k zamýšlení nad zdravým životním stylem a k péči o zdraví a též k péči o životní prostředí

Pojetí výuky

- Frontální vyučování
- Samostatná práce studentů + výstupy před třídou
- Problémové úkoly, referáty
- Prezentace samostatně připravené práce ve třídě
- Diskuse
- Hry a soutěže
- Promítání názorných ukázek – filmy, obrázky

Hodnocení výsledků žáků

- Po dokončení tematických celků bude následovat písemný test nebo ústní prezentace znalostí
- Hodnocení budou také za vypracování samostatného úkolu a za jeho veřejnou prezentaci
- Aktivita v hodinách
- Účast v hodinách
- Podporováno bude sebehodnocení a hodnocení kolektivem

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Student využije získaných vědomostí v oblasti biologie v praktickém životě – v péči o zdraví a též v péči o životní prostředí
- Průběžně bude rozvíjena jeho komunikační kompetence, samostatnost a schopnost vyhledat potřebné informace
- Dokáže formulovat své názory a požadavky jasně, věcně, srozumitelně
- Bude schopen přínosné diskuse podložené patřičnými a odpovídajícími argumenty

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	128	
Žák - žákyně - Zná základní informace o Zemi a naší Sluneční soustavě		1. Země a život
- Charakterizuje jednotlivé geosféry a jejich spojitost s životem organismů		2. Geosféry
- Zná základní informace o buňce, umí charakterizovat jednotlivé projevy živých soustav		3. Vznik života · charakteristika života, · buňka
- Dokáže popsat základní podmínky nezbytné pro život organismů, ekosystému, biomů a vztahy mezi organismy v prostředí		4. Rozmanitost a podmínky života · ekosystémy, biomy
- Charakterizuje souvislosti s možným vznikem života na zemi - Zná příklady důkazů evoluce a též poznatky o vývoji člověka		5. Evoluce · geologický a biologický vývoj · evoluční teorie a evoluce člověka
- Zná podstatné informace z anatomie lidského organismu		6. Člověk · anatomie a fyziologie lidského organismu, orgánové soustavy
- Orientuje se v základních pravidlech genetiky a umí popsat podstatu genetiky		7. Genetika
- Charakterizuje přínosné a naopak nebezpečné aspekty pro lidské zdraví a život - Je si vědom potřeby ochrany zdraví a života a eliminace nežádoucích návyků		8. Zdraví člověka
- Uvědomuje si potřebu ochrany životního prostředí a důležitost zachování co největšího počtu rostlinných a živočišných druhů na Zemi - Zná globální problémy, které ohrožují život na Zemi - Umí vysvětlit základní ekologické pojmy - Dokáže charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy) - Charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu - Je schopen uvést příklady potravního řetězce - Chápe podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického - Má přehled o různých typech krajiny a o jejím		9. Ekologie · základní ekologické pojmy · ekologické faktory prostředí · potravní řetězce · koloběh látek v přírodě a tok · energie · typy krajiny

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: Hotelnictví 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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem
---	--

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
využívání člověkem		
- Zná historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody a dovede zhodnotit vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí - Charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví - Umí popsat přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti a dokáže posoudit vliv jejich využívání na prostředí - Charakterizuje globální problémy na Zemi, popíše způsoby nakládání s odpady - Zná základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě - Dokáže uvést příklady chráněných území v ČR a v regionu - Vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí a chápe odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí - Na konkrétním příkladu ze života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému.		10. Člověk a životní prostředí . vzájemné vztahy mezi člověkem a . životním prostředím a dopad lidské . činnosti na životní prostředí . přírodní zdroje energie a surovin . globální problémy . nástroje společnosti na ochranu . životního prostředí . odpovědnost jedince za ochranu . přírody a životního prostředí

POJETÍ PŘEDMĚTU FYZIKA V RÁMCÍ ZPV

Obecné cíle předmětu

- Vést žáky k pochopení základních fyzikálních zákonů, logickému uvažování, řešení jednoduchých fyzikálních problémů - Naučit žáky využívat fyzikálních poznatků v profesním a občanském životě
--

Charakteristika učiva

- Učivo je rozděleno do jednotlivých tematických celků, které se dále člení - Mnohá témata jsou doplněna o názorné obrázkové přílohy pro snadné pochopení učiva - V efektivní oblasti směřuje přírodovědné vzdělání k tomu, aby žáci získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání
--

Pojetí výuky

- Frontální vyučování - Samostatná práce studentů, výstupy před třídou



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

- Promítání názorných ukázek, filmů, využití audiovizuální techniky
- Diskuse
- Problémové úkoly, referáty
- Hodnocení docházky

Hodnocení výsledků žáků

- Po dokončení tématických celků bude následovat písemný test nebo ústní prezentace znalostí
- Hodnocení budou také za vypracování samostatného úkolu a za jeho veřejnou prezentaci
- Aktivita v hodinách
- Účast v hodinách
- Podporováno bude také sebehodnocení a hodnocení kolektivem

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Student využije získaných vědomostí z oblasti fyziky v praktickém životě – vliv gravitace, působení síly, pohyby těles a význam optiky atd.
- Průběžně bude rozvíjena komunikační kompetence, samostatnost a schopnost vyhledat potřebné informace
- Dokáže jasně, věcně a srozumitelně formulovat své názory
- Bude schopen přínosné diskuse podložené patřičnými a odpovídajícími argumenty

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žák -žákyně - Rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu - Určí síly, které působí na těleso a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolává - Určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly - Vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie - Dokáže vyjádřit výslednici sil působících na těleso - Aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh		1. Mechanika . pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici . Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace . mechanická práce a energie . posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil . tlakové síly a tlak v tekutinách
- Vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi - Umí vysvětlit pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny - Popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů - Popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a technické praxi		2. Termika . teplota, teplotní roztažnost látek . teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa . tepelné motory . struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství
- Popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj - Řeší úlohy s použitím Ohmova zákona		3. Elektřina a magnetismus . elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- Zná princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN - Určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem - Popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice		. elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče . magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce . vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem
- Rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření - Charakterizuje základní vlastnosti zvuku - Chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu - Charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích - Řeší úlohy na zobrazení zrcadla a čočkami - Vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad - Popíše význam různých druhů elektromagnetického záření		4. Vlnění a optika . mechanické kmitání a vlnění . zvukové vlnění . světlo a jeho šíření . zrcadla a čočky, oko . druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření
- Zná strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektron - Umí popsat stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony - Dokáže vysvětlit podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením - Popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru		5. Fyzika atomu . model atomu, laser . nukleony, radioaktivita, jaderné záření . jaderná energie a její využití
- Charakterizuje Slunce jako hvězdu - Popíše objekty ve sluneční soustavě - Zná příklady základních typů hvězd		6. Vesmír . slunce, planety a jejich pohyb, komety . hvězdy a galaxie

POJETÍ PŘEDMĚTU CHEMIE V RÁMCI ZPV

Obecné cíle předmětu

- Seznámit žáky se základními poznatky z různých oborů chemie a se základními zákonitostmi, vést žáky k logickému myšlení



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

- Využívat získaných poznatků a dovedností v praktickém životě
- Vést žáky k ochraně životního prostředí

Charakteristika učiva

- Učivo je rozděleno do jednotlivých tematických celků, jež se dále člení.
- Mnohá témata jsou doplněna o názorné obrázkové přílohy pro snadné pochopení učiva
- Témata učiva vedou studenty i k zamýšlení nad vztahem chemie a životního prostředí

Pojetí výuky

- Frontální vyučování
- Samostatná práce studentů + výstupy před třídou
- Problémové úkoly, referáty
- Prezentace ve třídě
- Diskuse
- Promítání názorných ukázek – filmů, obrázků na plátně

Hodnocení výsledků žáků

- Po dokončení tematických celků bude následovat písemný test nebo ústní prezentace znalostí
- Hodnocení budou také za vypracování samostatného úkolu a za jeho veřejnou prezentaci
- Aktivita v hodinách
- Podporováno bude sebehodnocení a hodnocení kolektivem

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Student využije získaných vědomostí v oblasti chemie
- Průběžně bude rozvíjena jeho komunikační kompetence, samostatnost a schopnost vyhledat potřebné informace
- Dokáže formulovat své názory a požadavky jasně, věcně, srozumitelně
- Bude schopen přínosné diskuse podložené patřičnými a odpovídajícími argumenty

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
----------------------------------	-------------	-----------------



Vyšší odborná škola DAKOL a
 Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- Žák - žákyně - Dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek - Popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby - Zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin - Popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků - Popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi - Vyjádří složení roztoků a připraví roztok požadovaného složení - Vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí - Provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi		1. Obecná chemie . chemické látky a jejich vlastnosti . částicové složení látek, atom, molekula . chemická vazba . chemické prvky, sloučeniny . chemická symbolika . periodická soustava prvků . směsi a roztoky . chemické reakce, chemické rovnice . výpočty v chemii
- Vysvětlí vlastnosti anorganických látek - Tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin - Charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě - Posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí		2. Anorganická chemie . anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli . názvosloví anorganických sloučenin . vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi
- Charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy - Uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití - V odborné praxi a v běžném životě posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí		3. Organická chemie . vlastnosti atomu uhlíku . základ názvosloví organických sloučenin . organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi
- Charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny - Uvede chemickou podstatu, výskyt a funkci nejdůležitějších přírodních látek - Vysvětlí podstatu fotosyntézy		4. Biochemie . chemické složení živých organismů, biogenní prvky . přírodní látky- bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory . biochemické děje, fotosyntéza



Vyšší odborná škola DAKOL a
 Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- Definuje fyzikálně-chemickou podstatu působení detergentů a jejich vliv na složky životního prostředí, aplikuje jejich šetrné využívání v praxi - Vysvětlí vliv přídatných látek na vlastnosti potravin a dokáže na obalech potravin najít informace o těchto látkách - Rozliší léčiva podle chemické podstaty a léčebného účinku - Definuje účinek léčiva jako výsledek vzájemného působení mezi léčivem a organismem - Rozlišuje účinek jednotlivých skupin pesticidů, zná cesty průniku do potravního řetězce a objasní jejich vliv na organismus a životní prostředí - Objasní základní úkoly ochrany obyvatelstva při mimořádných událostech - Zná zásady poskytnutí první pomoci při zranění - Zná tísňové linky		5. Chemie v denním životě . mýdla a detergenty . aditiva, tužidla, emulgátory, konzervační činidla v potravinářství . léčiva, antibiotika . pesticidy . ochrana člověka při mimořádných událostech



Vyšší odborná škola DAKOL a
 Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Matematické vzdělávání

název předmětu:	Matematika				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	3	2	2	3	10

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Výchova člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních i pracovních situacích
- Upevnění a prohloubení matematických vědomostí a dovedností získaných na ZŠ
- Podpora logického myšlení
- Pozitivní postoj k matematickému vzdělávání
- Důvěra ve vlastní schopnosti, systematičnost a preciznost při práci

Charakteristika učiva

- Učivo odpovídá požadavkům kladeným na středoškolsky vzdělaného člověka
- Je rovnoměrně rozloženo do všech čtyř ročníků a pokrývá tematické celky RVP
- Ve slovně zadaných úlohách je kladen důraz na analýzu a následnou syntézu problému

Pojetí výuky

- Základní metodou výuky je frontální způsob s důrazem na názornost (modely těles, sepětí s praxí, využití programů na PC)
- Nesmí chybět problémové úlohy, u kterých sami studenti navrhnou postup řešení
- Procvičování s možností využití skupinové práce
- Pravidelná samostatná práce studentů s využitím aktivizačních prvků

Hodnocení výsledků žáků

- Hodnocení studentů vychází z pravidel pro hodnocení (klasifikační stupnice 1-5) – využití bodového systému
- Pololetní písemné práce
- Pravidelné malé testy úzce zaměřené k aktuálně probíranému učivu (10-15 za pololetí)
- Zkoušení u tabule, hodnocení samostatné práce do sešitu
- Aktivita v hodinách
- Podporováno bude sebehodnocení a hodnocení kolektivem

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Jasná a srozumitelná formulace myšlenek, schopnost obhajovat své názory i respektovat stanoviska druhých
- Věcné a přesné vyjadřování
- Důsledné plnění a dokončování úkolů
- Schopnost přijímat hodnocení svých výsledků, radu i kritiku



Vyšší odborná škola DAKOL a
 Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

- Průběžně bude rozvíjena komunikační kompetence, samostatnost a schopnost vyhledat potřebné informace

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	320	
Žák – žákyně - Provádí aritmetické operace v množině přirozených, celých, racionálních a reálných čísel - řeší praktické úlohy za použití trojčlenky, procentového počtu a poměru ve vztahu k danému oboru vzdělání - používá různé zápisy reálného čísla; - znázorní reálné číslo nebo jeho aproximace na číselné ose; - porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly - Rozumí pojmu množina a provádí operace průnik a sjednocení množin - Umí znázornit různé typy intervalů na číselné ose - Používá absolutní hodnotu a chápe její geometrický význam; - provádí operace s mocninami a odmocninami; - řeší praktické úkoly s mocninami s racionálním exponentem a odmocninami; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		1. Operace s čísly - číselné obory - aritmetické operace v číselných oborech $\mathbb{R}$ - různé zápisy reálného čísla - reálná čísla a jejich vlastnosti - absolutní hodnota reálného čísla - intervaly jako číselné množiny - operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik) - užití procentového počtu - mocniny s exponentem přirozeným, celým a racionálním - odmocniny - slovní úlohy
- používá pojem člen, koeficient, stupeň členu, stupeň mnohočlenu; - provádí operace s mnohočleny, lomenými výrazy, výrazy obsahujícími mocniny a odmocniny; - provádí umocnění dvojčlenu pomocí vzorců; - rozkládá mnohočleny na součin; - určí definiční obor výrazu; - sestaví výraz na základě zadání; - modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - interpretuje výraz s proměnnými zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;		2. Algebraické výrazy - číselné výrazy - algebraické výrazy - mnohočleny, lomené výrazy, výrazy s mocninami a odmocninami - definiční obor algebraického výrazu - slovní úlohy

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, sestrojí jejich grafy a určí jejich vlastnosti včetně monotonie a extrémů; - pracuje s matematickým modelem reálných situací a výsledek vyhodnotí vzhledem k realitě; - aplikuje v úlohách poznatky o funkcích při úpravách výrazů a rovnic; - určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic; - určí hodnoty proměnné pro dané funkční hodnoty; - přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak; - sestrojí graf funkce dané předpisem pro zadané hodnoty; - řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;		3. Funkce - pojem funkce, definiční obor a obor hodnot - vlastnosti funkce - lineárně lomená funkce - kvadratická funkce - exponenciální funkce - logaritmická funkce - logaritmus a jeho užití - věty o logaritmech - úprava výrazů obsahujících funkce - slovní úlohy
- rozliší úpravy rovnic na ekvivalentní a neekvivalentní; - určí definiční obor rovnice a nerovnice; - řeší lineární rovnice, nerovnice a jejich soustavy, včetně grafického znázornění; - řeší kvadratické rovnice, nerovnice včetně grafického znázornění; - řeší rovnice s neznámou ve jmenovateli; - řeší rovnice v součinném a podílovém tvaru; - řeší jednoduché logaritmické rovnice; - řeší jednoduché exponenciální rovnice; - vyjádří neznámou ze vzorce; - užívá vztahy mezi kořeny a koeficienty kvadratické rovnice; - užívá rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných problémů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;		4. Řešení rovnic a nerovnic - úpravy rovnic - lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou - rovnice s neznámou ve jmenovateli - rovnice v součinném a podílovém tvaru - kvadratická rovnice a nerovnice - vztahy mezi kořeny a koeficienty kvadratické rovnice - soustavy rovnic, nerovnic - logaritmické rovnice - exponenciální rovnice - grafické řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav - vyjádření neznámé ze vzorce - slovní úlohy
- užívá pojmy: orientovaný úhel, velikost úhlu; - určí velikost úhlu ve stupních a v obloukové míře a jejich převody; - graficky znázorní goniometrické funkce v oboru reálných čísel; - určí definiční obor a obor hodnot goniometrických funkcí, určí jejich vlastnosti včetně monotonie a extrémů; - s použitím goniometrických funkcí určí ze zadaných údajů velikost stran a úhlů v pravoúhlém		5. Goniometrie a trigonometrie - orientovaný úhel - goniometrické funkce - věta sinová a kosinová - goniometrické rovnice - využití goniometrických funkcí k určení stran a úhlů v trojúhelníku - úprava výrazů obsahujících goniometrické funkce

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
a obecném trojúhelníku; - používá vlastností a vztahů goniometrických funkcí při řešení goniometrických rovnic; - používá vlastností a vztahů goniometrických funkcí k řešení vztahů v rovinných i prostorových útvarech; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;		
- užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka; - užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu; - řeší úlohy na polohové a metrické vlastnosti rovinných útvarů zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - užívá věty o shodnosti a podobnosti trojúhelníků v početních i konstrukčních úlohách; - graficky rozdělí úsečku v daném poměru; - graficky změní velikost úsečky v daném poměru; - využívá poznatky o množinách všech bodů dané vlastnosti v konstrukčních úlohách; - popíše rovinné útvary, určí jejich obvod a obsah; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;		6. Planimetrie - planimetrické pojmy - polohové vztahy rovinných útvarů - metrické vlastnosti rovinných útvarů - Euklidovy věty - množiny bodů dané vlastnosti - rovinné útvary: kružnice, kruh a jejich části, mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky, složené útvary, konvexní a nekonvexní útvary - trojúhelník a čtyřúhelník (strana, vnitřní a vnější úhly, výšky, ortocentrum, těžnice, těžiště, střední příčky, kružnice opsaná a vepsaná) - shodná zobrazení rovině, jejich vlastnosti a jejich uplatnění - podobná zobrazení v rovině, jejich vlastnosti a jejich uplatnění - shodnost a podobnost
- určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a rovin, dvou přímek, přímky a rovin, dvou rovin; - určí odchylku dvou přímek, přímky a rovin, dvou rovin; - určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin; - charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části; - určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie; - využívá sítě tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa; - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - užívá a převádí jednotky objemu; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;		7. Stereometrie - polohové vztahy prostorových útvarů - metrické vlastnosti prostorových útvarů - tělesa a jejich sítě - složená tělesa - výpočet povrchu, objemu těles, složených těles



Vyšší odborná škola DAKOL a
 Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- určí vzdálenost dvou bodů a souřadnice středu úsečky; - užívá pojmy: vektor a jeho umístění, souřadnice bodu, vektoru a velikost vektoru; - provádí operace s vektory (součet vektorů, násobek vektoru reálným číslem, skalární součin vektorů); užije grafickou interpretaci operací s vektory; - určí velikost úhlu dvou vektorů; - užije vlastnosti kolmých a kolineárních vektorů; - určí parametrické vyjádření přímky, obecnou rovnici přímky a směrnicový tvar rovnice přímky v rovině; - určí polohové vztahy bodů a přímek v rovině a aplikuje je v úlohách; - určí metrické vlastnosti bodů a přímek v rovině a aplikuje je v úlohách; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;		8. Analytická geometrie - souřadnice bodu - souřadnice vektoru - střed úsečky - vzdálenost bodů - operace s vektory - přímka v rovině - polohové vztahy bodů a přímek v rovině - metrické vlastnosti bodů a přímek v rovině
- vysvětlí posloupnost jako zvláštní případ funkce; - určí posloupnost: vzorcem pro n-tý člen, výčtem prvků, graficky; - pozná aritmetickou posloupnost a určí její vlastnosti; - pozná geometrickou posloupnost a určí její vlastnosti; - užívá poznatků o posloupnostech při řešení úloh v reálných situacích, zejména ve vztahu k oboru vzdělávání; - používá pojmy finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, danění, úrok, úročení, jednoduché úrokování, spoření, úvěry, splátky úvěrů; - provádí výpočty finančních záležitostí; změny cen zboží, směna peněz, danění, úrok, jednoduché úrokování, spoření, úvěry, splátky úvěrů; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;		9. Posloupnosti a finanční matematika - poznatky o posloupnostech - aritmetická posloupnost - geometrická posloupnost - finanční matematika - slovní úlohy - využití posloupností pro řešení úloh z praxe
- řeší jednoduché kombinatorické úlohy úvahou (používá základní kombinatorická pravidla); - užívá vztahy pro počet variací, permutací a kombinací; - počítá s faktoriály a kombinačními čísly; - užívá poznatků z kombinatoriky při řešení úloh v reálných situacích; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;		10. Kombinatorika - faktoriál - variace, permutace a kombinace bez opakování - variace s opakováním - počítání s faktoriály a kombinačními čísly - slovní úlohy



Vyšší odborná škola DAKOL a
 Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, nezávislost jevů; - užívá pojmy: náhodný jev a jeho pravděpodobnost, výsledek náhodného pokusu, opačný jev, nemožný jev, jistý jev, množina výsledků náhodného pokusu; - určí pravděpodobnost náhodného jevu; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;		11. Pravděpodobnost v praktických úlohách - náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - náhodný jev - opačný jev, nemožný jev, jistý jev - množina výsledků náhodného pokusu - nezávislost jevů - výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu - aplikační úlohy
- užívá a vysvětlí pojmy: statistický soubor, rozsah souboru, statistická jednotka, četnost, relativní četnost, statistický znak kvalitativní a kvantitativní, aritmetický průměr, hodnota znaku; - určí četnost a relativní četnost hodnoty znaku; sestaví tabulku četností; - graficky znázorní rozdělení četností; - určí charakteristiky polohy (aritmetický průměr, medián, modus, percentil); - určí charakteristiky variability (rozptyl, směrodatná odchylka); - čte a vyhodnotí statistické údaje v tabulkách, diagramech a grafech; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.		12. Statistika v praktických úlohách - statistický soubor, jeho charakteristika - četnost a relativní četnost znaku - charakteristiky polohy - charakteristiky variability - statistická data v grafech a tabulkách - aplikační úlohy



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Vzdělávání pro zdraví

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

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Navození kladného vztahu k pohybovým činnostem, zejména aerobního a prožitkového charakteru, jako předpokladu a motivaci pro zdravý životní styl.
- Předání maximálního množství informací z oblasti tělesné výchovy, sportu a tělesné kultury.
- 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, snowboard, bruslení, turistika a sporty v přírodě, in-line bruslení, cyklistika.

Pojetí výuky

- Vzdělávání v tělesné výchově zdůrazňuje roli žáka jako aktivního činitele.
- Respektuje výrazné pohybové a výkonnostní rozdíly dané vývojovými a pohlavními odlišnostmi, dosavadními pohybovými zkušenostmi a zájmy žáků. Umožňuje diferencovat žáky nejen podle pohlaví, ale i podle jejich výkonnosti a zájmu v rámci třídy či skupiny.
Osnovy nemohou být postaveny na přesném členění do ročníků, ale na relativně volném výběru podle konkrétní úrovně žáků, jejich rozvojových a zdravotních potřeb a zájmů, podmínek školy, povětrnostních podmínek apod.
- Tělesná výchova je prováděna ve specifických podmínkách výchovného zařízení a přírody.
- Důraz je kladen na bezpečnost žáků, hygienickou nezávadnost prostředí, estetičnost a účelnost.

Hodnocení výsledků žáků

- Při hodnocení předmětu tělesná výchova musíme brát na zřetel rozdílné předpoklady pohybové činnosti u jednotlivých žáků, vzhledem k biologickému věku, genetickým předpokladům a rozdílnému stupni



**Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.**

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

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 pohyb. 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

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- Žáci zvládají základní techniku běhů, startů - dosáhnou přiměřené výkonnosti při bězích - znají základní pravidla běžeckých závodů - žáci/žákyně zvládnou základní techniku skoku do dálky, znají základní pravidla - zvládnou základní techniku vrhu koulí, znají základní pravidla - znají základní metodické postupy pro získání atletických dovedností	256 září říjen duben květen červen	1. Atletika
- Žáci zvládají základy kondičního cvičení s náčiním a náradím - Žáci zvládají základní cviky a jednoduché sestavy v: . akrobacii . přeskoku . na hrazdě - Žáci jsou seznámeni s kondičními a tanečními programy jako jsou: aerobik a jeho formy, rytmická gymnastika tance	listopad prosinec leden únor březen	2. Gymnastika a tance
- Žáci zvládají základní pravidla a herní činnosti: – volejbalu – fotbalu – košíkové – házené – florbalu – frisbee – badminton	listopad prosinec leden únor březen	3. Hry
- žáci znají základní pravidla pobytu na horách - znají a v praxi dodržují zásady bezpečného	leden únor	4. Lyžování, snowboard, (kurz)

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: Hotelnictví 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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem
--	--

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
pohybu na sjezdových tratích - znají a v praxi dodržují zásady bezpečného pohybu na lyžích včetně horských tur - zvládne ošetřovat sjezdové lyže ,snowboard - mají základní znalosti o technice mazání lyží a výběru vosků, - základní znalosti o lyžařské výzbroji - získají základní znalosti o vývoji lyží a lyžování, o historii a současnosti lyžařských sportů - získají znalosti o metodice výuky sjezdového lyžování a snowboardu - osvojí si dovednosti alpského lyžování smykovými oblouky, carving	březen	
- žáci znají čísla tísňového volání - znají signály - znají formy úkrytů pro různé situace mimořádných událostí - znají zásady a postupy při mimořádných situacích	květen červen	5. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí
- Žáci znají první pomoc při: - stavění krvácení - život ohrožujících stavech - bezvědomí - při šoku - zlomeninách - otravě - popáleninách a omrzlinách - úpalu, úžehu - ovládá základní obvazové techniky - zvládá polohování a transport raněného - zvládne provádět resuscitaci	průběžně	6. První pomoc
- žáci chápou význam pohybových činností pro udržení zdraví a jako jednoho z možných prostředků nápravy zdravotního stavu - uvědomují si formy sportovního tréninku pro upevňování zdraví - žáci znají zásady sportovního tréninku - chápou principy adaptace na tělesnou zátěž - znají principy rozvoje pohybových schopností - znají principy rozvoje techniky - chápou základy taktiky pro různá sportovní odvětví - chápou strukturu sportovního výkonu - znají právní aspekty přiměřené sebeobrany	průběžně	7. Tělesná výchova – teoretické poznatky

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
--	---

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- žáci získají znalosti a zkušenosti s organizováním her v přírodě - znalosti o značení turistických cest u nás a ve světě - zvládnou základy táboření v přírodě - zvládnou orientaci v terénu na základě přírodních jevů - zvládnou práci s mapou a buzolou - zvládnou základy práce s GPS - zvládnou základy jištění, slaňování, práce s lanem a uzlování		8. Turistika a sporty v přírodě
- žáci absolvují UNIFIT-TESTY - specifické testy	leden květen	9. Testování tělesné zdatnosti



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Vzdělávání v ICT

název předmětu:	Informační technologie				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	2	1	1	1	5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Předmět informační technologie má za cíl naučit žáky a žákyně vyhledávat, třídit, 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 software.

Charakteristika učiva

- Vyučovací předmět informační technologie 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 samostatných prací, 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 samostatné práce vytvořené podle předloh či zadaných požadavků a pravidel.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Předmět informační technologie 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



Vyšší odborná škola DAKOL a
 Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

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 informační technologie 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 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 učebnách výpočetní techniky

kompetence pracovní

- žáci a žákyně mohou prezentovat výsledky vlastní práce

Poznátky z předmětu informační technologie 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
- administrativní styl, korespondence (písemné výstupy, použití standardních šablon, tabulek, vzorových formulářů apod.)

Technika obsluhy

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

Technologie

- textový editor
- kalkulace na počítači
- receptury na CD

Řízení hotelu

- programy evidence hotelové recepcce
- restaurační pokladna
- skladové hospodářství
- Kalkulace

maturitní zkouška

- obhajoba absolventské práce v praktické maturitní zkoušce zpracovaná v prezentačním programu

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	160	
Žák		1. Informace a informační zdroje
- vyhledává, hodnotí, třídí a zpracovává informace		- informace a její charakter, informační zdroje a jejich kvalita, metainformace
- definuje pojem informace (z hlediska počítačové vědy), zpracovává informace a metainformace		

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- všestranně využívá různé informační zdroje (osobní komunikace, elektronické zdroje – web, TV rádio, písemné (tištěné) zdroje – knihy, noviny a časopisy - pracuje s literaturou (používá obsah a rejstřík) a vyhledá potřebnou knihu v knihovně (využívá katalog knih, klíčová slova a meziknihovní výpůjční službu, vyhledá knihu pomocí internetu) - kriticky posuzuje relevanci a kvalitu informačních zdrojů - definuje podstatu ochrany autorských práv a základní ustanovení zákona o právu autorském ve vztahu k software a k získávání dat z internetu - respektuje při práci s informacemi etické zásady (zvažuje důsledky svého jednání na ostatní lidi) a právní normy (zásada ochrany autorských práv) - uplatňuje při práci s počítačem ergonomické a hygienické zásady (parametry monitoru, myši a klávesnice, hluk počítače, umístění monitoru, rozvržení pracoviště, kompenzační cvičení) - využívá výpočetní techniku také v podobě vhodné pro osoby s handicapem (přizpůsobení zobrazení, funkce myš klávesnicí a klávesnice na obrazovce)		- etické zásady a právní normy související s informatikou, autorská práva - ergonomie a hygiena práce s výpočetní technikou - výpočetní technika pro osoby s handicapem
Žák		2. Hardware a software, síť, operační systémy
- definuje základní odborné pojmy (hardware, software, kompatibilní, analogová a digitální zařízení, bit, byte, interní, externí, protokol, ovladač, program, dokument apod.) - dokáže vysvětlit funkci základních počítačových komponent (procesor, operační paměť, disky, optická média, grafická karta, síťová karta, zvuková karta, rozumí pouze vnější funkci, např.: procesor vykonává operace, ne jejich vnitřnímu uspořádání) - je schopen propojit počítač s běžnými digitálními zařízeními (tiskárny, dig. fotoaparáty, USB disky a multimediální přehrávače) - charakterizuje funkce operačního systému a jeho základní složení (ovladače hardware, jádro systému, grafické rozhraní), uvede v souč. nejrozšířenější operační systémy (MS Windows v různých verzích, Linux, Apple OS atd.) - pracuje se současným operačním systémem (spouští a ukončuje programy, přepíná se mezi nimi, manipuluje s okny, prozkoumává složky; zobrazuje (různými způsoby), vybírá, vytváří, přejmenovává, kopíruje, přesouvá a maže objekty; hledá objekty, používá schránku, ukládá a otevírá		- počítač, jeho komponenty a periferní zařízení – principy fungování, digitální záznam informací, propojení počítače s dalšími (digitálními) zařízeními - operační systémy – charakteristika, funkce, vlastnosti, ovládání, možnosti nastavení, práce s daty



**Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.**

Školní vzdělávací program: Hotelnictví
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
dokumenty, komprimuje a dekomprimuje soubory a složky)		
- provádí základní nastavení operačního systému (dovede vybrat aktivní klávesnici, nastavit datum a čas, chování myši a klávesnice, umí vybrat pozadí plochy, spořič obrazovky a další vlastnosti zobrazení) - orientuje se v různých aplikačního software (webové prohlížeče a komunikační programy, kancelářské balíky, podnikové aplikace, vývojová prostředí a překladače programovacích jazyků, grafické a CAD programy, počítačové hry, výukové programy, pomocné programy a speciální programy pro různé profese) - definuje funkci a význam programovacích jazyků - dokáže vysvětlit pojem formát datového souboru, vysvětlí vazbu typů souborů na určitý program a dokáže ji změnit, objasní význam standardizace souborů a uvede a přiřadí nejpoužívanější současné typy souborů (HTML, TXT, DOC, XLS, ODT, ODS, PDF, PPT, WAV, JPG, MP3, WMA, MPEG) - dovede vysvětlit potřebu aktualizace operačního systému, provádí ji a nastavuje způsob jejího provádění - objasní obecně funkci firewallu a zapíná ho pro zabránění neoprávněnému přístupu - objasní problematiku počítačových virů a červů, používá a aktualizuje antivirový program, uvede nebezpečné typy souborů v operačních systémech Microsoft Windows		- aplikační programy, programovací jazyky, formáty datových souborů - bezpečnostní pravidla při používání počítače a internetu
Žák		3. Textový editor
- orientuje se v prostředí textového editoru a používá nabídky, panely nástrojů, stavový řádek, pravítka, posuvníky, nastavuje si prostředí pro svou práci - využívá lupu, zobrazuje skryté znaky a náhled - vytvoří a ukončuje odstavec, správně umísťuje mezery a velká písmena, označuje libovolný rozsah textu, slovo, řádek a odstavec - vkládá znaky a symboly, které nejsou obsaženy na české klávesnici, používá a nastavuje tabulátory - kopíruje text z jiného zdroje (webu apod.) pomocí - schránky jako neformátovaný text, vkládá obrázek jako rastr (nezávislou bitovou mapu) respektuje autorská práva a dodržuje zásady citování použitých zdrojů		- prostředí textového editoru, nastavení zobrazení dokumentu - zásady pořizování textu v počítači
- specifikuje význam a výhody důsledného		- struktura textu – přiřazení stylu

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
používání stylů a pravidla pro jejich používání (hierarchie nadpisů) - průběžně vytváří při pořizování textu jeho strukturu i vzhled přiřazováním stylů (připravených v aktuální šabloně) - mění základní vlastnosti (vzhled) písma (druh, styl, velikost, horní a dolní index), charakterizuje základní dělení písem (proporcionální a neproporcionální, patková a bezpatková, psaná písma) - formátuje odstavec, nastavuje základní vlastnosti odstavce (odsazení a mezery, zarovnání, ohrazení a podklad, odrážky a číslování) i vlastnosti pro řízení toku textu v dokumentu (nedělení odstavce, spojení s následujícím, hlídání osamocených řádků) - aplikuje změny písma z odstavce na vybraný styl odstavce - dodržuje typografická pravidla pořizování textu (použití pomlčky a spojovníku, uvozovek, závorek, zápis čísel a jednotek s nedělitelnou (tvrdou) mezerou, dělení slov, zápis měny, data, tel. čísla, výpustku [...]) - dodržuje estetická pravidla pro kombinování písem, vyznačování v textu a odstavci		- formátování (vzhled) textu, změna stylu, typografická a estetická pravidla
Žák		4. Hardware a software, operační systémy
- charakterizuje Von Neumannovu koncepci počítače (využití dvojkové soustavy, univerzální počítač, procesor a paměť, vstupní a výstupní zařízení) - charakterizuje princip záznamu ve dvojkové a šestnáctkové soustavě, převádí čísla mezi dvojkovou, šestnáctkovou a desítkovou soustavou, doplní násobné jednotky (kilo, mega, giga, tera) - vysvětlí principy fungování běžných digitálních zařízení (jehličkové, inkoustové a laserové tiskárny, plošné skenery, digitální fotoaparáty), interpretuje jejich základní vlastnosti a sledované parametry - uvede předchůdce počítačů (počítadla - Abacus, princip mechanické kalkulačky, děroštitková zařízení, Babbageův analytický stroj) - charakterizuje vývojové typy počítačů od prvních reléových strojů přes elektronkové a tranzistorové počítače po počítače využívající integrované obvody stále vyšší integrace		- počítač, jeho komponenty a periferní zařízení – principy fungování, digitální záznam informací, propojení počítače s dalšími (digitálními) zařízeními - historie výpočetní techniky, druhy počítačů
- interpretuje vývoj základních osobních počítačů (Apple a IBM PC) a jejich nejdůležitějších		

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
operačních systémů, objasní význam grafického uživatelského rozhraní - charakterizuje druhy počítačů (superpočítače, mainframe, servery, osobní počítače, PDA, smartphone) - charakterizuje způsob zapojení sítě peer to peer a síť klient–server, pojmy LAN a WAN - definuje základní technické díly, nutné pro výstavbu sítě (síťová karta, kabeláž nebo bezdrátové spojení, aktivní prvek), orientačně doplní přenosové rychlosti a označení typu (Ethernet) současných běžných sítí - objasní základní výhody sítí (sdílení dat, tiskáren a připojení do internetu, možnost použití centrálního informačního systému a archivace) - přihlašuje se do sítě a zvolí si bezpečné heslo (zná jeho parametry), připojí si (mapuje) složku nabízenou v síti jako síťový disk, definuje základní práva k síťovým diskům (vidět, číst, zapisovat, spravovat) - nastavuje sdílení složky a tiskárny v počítačové síti, uvede základní potřebné údaje (název počítače a sdílené složky) - charakterizuje princip fungování buňkové sítě mobilních telefonů (telefon – buňky základnových stanic – centrála)		- principy, možnosti a prakt. využití poč. sítí a sítí GSM
Žák		5. Textový editor
- vkládá obrázky ze souboru i pomocí schránky, používá rámce (textová pole) - mění umístění, velikost, ohraničení, podklad a způsob obtékání textu vložených objektů - používá pravidla pro umístění obrázků v textu (stejná nebo výrazně odlišná velikost, zarovnání okrajů, pohyb objektu do dokumentu) - vkládá a určuje parametry textové tabulky, edituje tabulku a nastavuje její formát (vzhled) - vytváří a edituje hypertextový odkaz na jiný dokument nebo webovou stránku - definuje funkci šablony, vybírá pro dokument vhodnou šablonu - vytvoří z upraveného dokumentu šablonu pro nové dokumenty - používá a nastavuje pomocné funkce a nástroje textového editoru (hledání a záměnu znaků, automatickou kontrolu pravopisu, automatické opravy, slovník synonym, sledování změn, automatické vytvoření obsahu dokumentu)		- vkládání dalších objektů do textu a jejich vlastnosti, textové tabulky - šablony, jejich využití a tvorba - další nástroje textového procesoru
- využívá funkci hromadné korespondence - charakterizuje základní typy datových souborů s		- export a import dat, PDF



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
textovými dokumenty (TXT, ODT, DOC, RTF, PDF) a problematiku jejich standardizace - ukládá dokument v jiném než pro editor nativním formátu - objasní vlastnosti, výhody a možnosti využití formátu PDF - čte PDF soubor (pohybuje se po něm, mění jeho zobrazení a prohledává soubor) - vytváří PDF soubor exportem z textového editoru		formát – čtení a tvorba
Žák		6. Využití internetu
- charakterizuje strukturu internetu (servery, klienti, datové spoje, směrovače) - vysvětlí paketový (balíčkový) princip přenosu dat, pojmenuje název sady přenosových protokolů (TCP/IP – bez podrobností), vysvětlí pojmy IP adresa, URL, doména a DNS - definuje hypertext, pracuje s prohlížečem webu (načítá stránku, používá odkazy, vrací se zpět, aktualizuje a mění zobrazení stránky - velikost textu, celobrazovkové zobrazení, používá a nastavuje domácí stránku, používá záložky - oblíbené položky - a historii procházení, prohledává právě zobrazenou stránku, ukládá aktuální stránku na disk, prohlíží si ji v náhledu, tiskne, stahuje z webu nabízený soubor, rozpozná zabezpečené připojení) - vysvětlí princip fungování elektronické pošty (schránka na internetu) a princip práce klienta elektronické pošty - používá nástroje on-line komunikace textové i hlasové, vysvětlí princip IP telefonie - vysvětlí princip používání (ne způsob fungování) bezpečnostních certifikátů a elektronického podpisu - hledá informace na webu pomocí zatříděného katalogu odkazů - vyhledává informace (včetně obrázků) na webu pomocí vyhledávače, vysvětlí způsob jeho fungování, využívá tzv. rozšířené vyhledávání (upřesní zadání)		- internet – struktura, fungování a přehled, využití - služby internetu – WWW, e-mail, on-line, komunikace, bezpečná komunikace - hledání informací na internetu
- respektuje zásady bezpečné práce s internetem (opatrnost při sdělování osobních údajů, silná		- zásady bezpečného využívání internetu



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
hesla, opatrnost při instalaci stažených programů a doplňků systému nebo prohlížeče)		
Žák		7. Tabulkový procesor
- vysvětlí princip funkce tabulkového programu (buňky s čísly, na které se odkazuje přes jejich adresu) a oblasti jejich využití (matematika, statistika, prezentace dat s využitím grafů) - definuje strukturu tabulky (řádky, sloupce, buňky a jejich značení, listy, řádek vzorců) - zadá vzorec (funkci) odkazující se na jiné buňky, respektuje prioritu operátorů, zadává a vybírá argumenty funkcí - vysvětlí a používá relativní a absolutní adresaci buněk - mění obsah buňky, kopíruje a přesouvá buňky a jejich oblasti, plní vzorce do sousedních buněk, vytváří nejen číselné řady - mění šířku sloupců a výšku řádků, vkládá a vypouští řádky nebo sloupce - používá základní funkce (součet, průměr, maximum, minimum, sinus, cosinus, tangens, odmocnina, budoucí hodnota, platba) - mění formát zobrazení čísla v buňce (obecný formát, měna, datum, procenta) a určuje počet desetinných míst - formátuje celkový vzhled tabulky s využitím pokročilých voleb automatického formátu - mění formát (ohraničení, podklad) oblasti buněk - vysvětlí prvky grafu (osa kategorií a osa hodnot, legenda, název grafu) - vytváří vhodný graf z údajů v tabulce včetně grafů s více položkami na ose hodnot - vytváří tabulku hodnot a graf průběhu zadané matematické funkce - mění formát jednotlivých oblastí grafu - vysvětlí pojmy záznam, pole a jeho označení - seřazuje záznamy podle stanoveného pole - filtruje záznamy podle stanovených podmínek - zadává ověření rozsahu dat při jejich zadávání a vybírá pouze z připravených možností z vytvořeného seznamu - zamyká buňky a celý sešit		- principy funkce a oblasti využívání tabulkových procesorů, struktura tabulky - vzorce a funkce obecně, adresace buněk (relativní a absolutní) - editace a plnění buněk - základní vzorce a funkce - formátování vzhledu tabulky - tvorba a editace grafů - filtrování a řazení dat - formuláře, podmínky a podmíněné formátování
- používá podmínky a podmíněné formátování - vysvětlí základní typy datových souborů s tabulkami a seznamy (ODS, XLS, CSV) a problematiku jejich standardizace - ukládá dokument v jiném než pro procesor		- export a import dat

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
nativním formátu, vysvětlí omezení - načítá (importuje) tabulku nebo seznam z jiného formátu (CSV, DBF)		
Žák		8. Počítačová grafika, prezentace, tvorba webových stránek, multimédia
- charakterizuje základní pojmy a principy počítačové grafiky (rastrová x vektorová grafika, 3D grafika, barevné modely RGB a CMYK, rozlišení (DPI), barevná hloubka) - specifikuje grafické formáty a jejich vlastnosti (rastrové – BMP, JPEG, GIF, TIFF, PNG – vlastnostmi se rozumí využitelná barevná hloubka a způsob komprese, vektorové specifické vlastnosti nemají, avšak neexistují standardy) - provádí konverzi mezi formáty včetně vhodné komprimace dat - volí grafický formát vyhovující danému užití - prohlíží fotografie, uložené na disku počítače, vyhledává fotografie na internetu, skenuje foto. - používá digitální fotoaparát (motivové programy, ZOOM, prohlížení a mazání snímků), ovládá jej, používá základní zásady kompozice obrazu (ústřední motiv snímku dostatečně velký a umístěný na zlatý řez, odstraňuje rušivé prvky, popředí a pozadí) - provádí základní úpravy fotografií (otočení a oříznutí, jas a kontrast, úprava histogramu, úprava barevnosti, doostření, lokální úpravy chyb a skvrn, odstranění červených očí) - vytváří (skládá) vektorové kresby, používá základní objekty (obdélník, elipsa, čára, text, rastr), nastavuje jejich základní vlastnosti (obrys a výplň objektu), používá zarovnání a uspořádání objektů - používá text ve vektorovém editoru a nastavuje jeho vlastnosti, vkládá (importuje) do kresby rastrové obrázky - respektuje základní zásady správné úpravy grafiky (zarovnání, kontrast, blízkost, opakování, zásady používání barev, barevný a tonální kontrast) - definuje zásady úspěšné prezentace (příprava obsahu, techniky a místnosti, srozumitelný pomalý přednes a výklad, kontakt s posluchači, přiměřená délka prezentace) - vyhledává a vytváří poklady pro prezentaci, připravuje (rastrové) obrázky ve vhodném		- základní pojmy a principy z oblasti počítačové grafiky - grafické a multimediální formáty, jejich vlastnosti a způsoby využití - získávání, úpravy a publikování fotografií, práce v rastrovém grafickém editoru - základy práce v (vektorovém) kreslicím programu - základní zásady správné úpravy grafických dokumentů -



**Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.**

Školní vzdělávací program: Hotelnictví
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
formátu a rozlišení - vysvětlí možnosti prezentování informací pomocí počítačových technologií (PDF formát, webové stránky statické nebo animované, „prezentační“ program) a charakterizuje základní technické vybavení (projektory, interaktivní tabule, laserová ukazovátka) - dodržuje zásady zpracování počítačové prezentace (kontrastní barvy, velká písmena, stručné texty, využívá obrázků, grafů a schémat, používá titulní stránku a stránku s údaji o autorovi) - vytváří počítačovou prezentaci na zadané téma, vytváří snímek a nastavuje jeho celkové vlastnosti (způsob přechodu - čas, klepnutí a přiřazení připraveného přechodového efektu), mění pořadí snímků - upravuje jeden snímek, rozmístění a způsob zobrazení jednotlivých objektů a formát (vzhled) snímku i celé prezentace - exportuje vytvořenou prezentaci do formátu XHTML - ukládá stránku (textového) dokumentu ve formátu webové stránky, vysvětlí omezení - používá v textu hypertextové odkazy		- vytvoření webové stránky exportem z aplikačního programu, provázání dokumentů odkazy
- vysvětlí strukturu webu (website) a konvence i omezení pro jména souborů (index.htm, diakritika, velká/malá písmena) - vysvětlí složení webové stránky (textový HTML soubor, obrázky a další prvky stránky v samostatných souborech, formátování pomocí externích souborů s CSS styly) - charakterizuje základní strukturu HTML dokumentu (části HEAD a BODY) a princip značkovacího jazyka - rozpozná a vybírá parametry základních příkazů jazyka XHTML a CSS pro vlastnosti textu, obrázků, umístění, formátování a chování objektů na stránce - vysvětlí použití tříd (class) a vazbu vlastností CSS stylů na umístění (oblast) elementu - vkládá odkaz, obrázek (ve správné velikosti a ve správném formátu) a tabulku do webové stránky - nahrává vytvořený web na server internetu pomocí FTP - dodržuje jednotnou navigaci webu, používá alternativní texty pro obrázky, dodržuje estetické zásady pro barevné ladění a uspořádání webu (bezpatková písma, umírněné použití barev,		- struktura webu, struktura XHTML dokumentu a jeho vazba na externí (CSS) soubor s definicí vzhledu stránek, přehledná znalost základních příkazů a parametrů HTML a CSS (tj. předpokládá se tvorba webu s využitím vzorového webu (šablony) pomocí WYSIWYG editoru s výjimečným zásahem do HTML a CSS) - zásady přístupnosti a použitelnosti webových stránek



Vyšší odborná škola DAKOL a
 Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
jednotný vzhled stránek) - vysvětlí princip digitálního záznamu zvuku a obrazu, charakterizuje princip komprese multimediálních souborů, vysvětlí pojem kodek - uvede základní formáty zvukových souborů (audio stopa CD, WAV, MP3 a WMA, MID) a videosouborů (AVI, MPEG 2, DivX, DV) a charakterizuje jejich vlastnosti (datový tok a kvalita u komprimovaných souborů)		- základní pojmy a principy z oblasti multimédií, multimediální formáty souborů
- přehrává zvukové a videosoubory všech uvedených formátů, instaluje potřebný kodek - přehrává streamované audio a videosoubory - převádí nekomprimované zvukové stopy (audio CD) a soubory do nejpoužívanějších komprimovaných formátů (MP3, WMA) s provedením základních nastavení kvality (minimální a maximální datový tok) - převádí komprimované audio soubory nejpoužívanějších formátů (MP3, WMA) do formátu audio stop CD disku a zapisuje je („vypaluje“) na CD disk		- získávání a přehrávání multimediálních souborů - převody formátů multimediálních souborů
Žák		9. Používání relačních databází
- vysvětlí pojmy databáze, tabulka, pole a jeho vlastnosti, primární index, propojení tabulek - vysvětlí zásadní význam databázových aplikací pro firemní sféru (evidence, účetnictví, mzdy, sklady, řízení výroby...) a jejich propojení v informačním systému podniku - vysvětlí zásadní význam databázových aplikací pro vznik a rozšíření počítačů v minulém století - vysvětlí princip fungování databáze typu klient–server - vysvětlí princip transakčního zpracování - vysvětlí princip SQL - pohybuje se po tabulce, přidává záznam, změni ho a odstraní - importuje data do databáze a exportuje data z databáze do tabulky nebo textu - využívá připravené formuláře, tabulky a sestavy - vysvětlí propojení tabulek pomocí relací		- základní pojmy a principy z oblasti relačních databází – struktura databáze - oblasti použití relačních databází - vkládání a editace dat, import a export dat - formuláře a sestavy, využití, relací
- zadává dotaz na vyhledávání a filtrování záznamů podle zadaných kritérií s využitím logických operátorů (A, NEBO, NE)		- vyhledávací dotazy, filtrování
Žák		10. Algoritmizace a základy programování, makra
- vysvětlí postup vzniku počítačového programu		- algoritmizace úlohy, vlastnosti



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
(analýza zadání, návrh řešení, algoritmizace řešení, zápis programu a jeho ladění, podpora a údržba programu) - vysvětlí pojem a účel tzv. myšlenkové mapy a vytvoří myšlenkovou mapu zadané oblasti - vysvětlí pojem algoritmus a jeho vlastnosti (hromadnost, podmíněnost, opakovatelnost, konečnost) - algoritmizuje jednoduchou úlohu - vysvětlí základní příkazy strukturovaného programování (příkaz, posloupnost příkazů - složený příkaz, podmíněný příkaz, cyklus s podmínkou na začátku a na konci, cyklus s pevným počtem opakování a základní programové struktury (procedury a funkce)) - vysvětlí pojmy proměnná, identifikátor a datový typ a definuje základní typy proměnných (znak, řetězec, celé číslo, reálné číslo, logická hodnota) - definuje pojem syntaxe programovacího jazyka - vysvětlí princip objektového programování (zapouzdření proměnných, procedur a metod do objektů, řízení tokem událostí) - vysvětlí princip vizuální tvorby programu (výběr připravených komponent a programování reakcí na události, které jsou s nimi spojené) - definuje pojem makro - zaznamenává jednoduché makro (např. v textovém editoru) - pojmenovává a spouští dříve zaznamenané makro		algoritmu - základní programové a datové struktury - přehled současných způsobů tvorby programů (objektové a vizuální programování) - záznam a spuštění makra

Ekonomické vzdělávání

název předmětu:	Ekonomika				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	1	1	2	2	6

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Poskytnout základní pohled do ekonomické oblasti a rozvíjet schopnost ekonomického myšlení.
- Seznámit žáky se způsoby uplatňované hospodářské politiky státu a jejich dopady v ekonomice.
- Nastínit podstatu podnikání, podmínek vedoucích k zahájení a provozu podnikatelské činnosti.
- Osvojit postupy živnostenského podnikání FO a PO, prezentovat výhodnost jednotlivých typů právních forem.

Charakteristika učiva

- učivo se zaměřuje na základní ekonomické pojmy: Trh, nabídka, poptávka, VF, statky, služby
- charakterizuje vývoj peněz a bankovní soustavy
- zaměřuje se na působení státu v ekonomice v oblasti fiskální, monetární, důchodové politiky
- poskytuje orientaci v oblasti integračních celků – EU
- zaměřuje se na oblast financování, náklady, výnosy, daňovou soustavu

Pojetí výuky

- výuka je rozdělena do 4 základních částí: 1. základní vstup do ekonomiky, 2. oblast podnikání, 3. financování a náklady, výnosy, 4. bankovníctví, EU, daně,
- výuka probíhá ve čtyřech ročnících
- Formy výuky:
 - 1) frontální výuka - teorie, skupinové vyučování – analýzy, interpretace a řešení problémových úloh, samostatná práce – aplikace znalostí, výpočty a plánování hospodářské činnosti,
 - 2) výklad, řízený rozhovor, příklady z praxe, informační a komunikační technologie
 - 3) skupinová výuka
 - 4) samostatná činnost žáků – seminární práce
 - 5) exkurze
 - 6) využití prostředků ICT
 - 7) řešení problémových úkolů

Hodnocení výsledků žáků

- ústní a písemné ověření pochopení problematiky – průběžně
- podpora kolektivního hodnocení, hodnocení samostatných prací a cvičení
- znalosti a dovednosti jsou ověřovány praktickým předvedením, ústním zkoušením a prací ve skupině po



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

probrání jednotlivých tematických celků.

- Úspěšné absolvování souhrnného testu za jednotlivé ročníky.
- hodnotí se vypracování, přednes a obhajoba referátů na dané ekonomické téma

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Předmětem se prolínají průřezová témata:
- **člověk a svět práce:** žáci vyhodnocují možnosti svého pracovního uplatnění, na základě získaných dovedností
- **informační a komunikační technologie:** žáci pracují s informacemi, které se v této oblasti často upravují, zabývají se podáváním různých druhů daňového přiznání v elektronické podobě
- **občan v demokratické společnosti:** spočívá v možnosti prezentace vlastních názorů nad daným ekonomickým tématem s logickým zdůvodněním svého postoje k tématu
- Uplatňované kompetence:
- **Komunikativní:** žáci zvládají zpracovávat jednoduché texty a statistické tabulky týkající se ekonomických a právních témat, používají odbornou terminologii a orientují se v ní, písemně jsou schopni zaznamenávat podstatné myšlenky daných textů i projevů jiných osob
- **K pracovnímu uplatnění:** mít zodpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a vzdělávání, mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze, mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky, umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních a vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb v oblasti práce a v oblasti vzdělávání, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, znát obecná práva zaměstnavatelů a zaměstnanců, rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních a etických aspektech soukromého podnikání
- **K řešení problémů:** jsou schopni na základě předložených podkladů, získat potřebná data a stanovit vhodné řešení žáci se orientují v zadání úkolu, jsou schopni vytyčit jádro problému, vyhledávají informace potřebné k vyřešení úkolu, jsou schopni jejich kritického hodnocení, sami zvládají navrhnout způsoby řešení, tyto pak umí odůvodnit, správnost zvoleného postupu vyhodnotí a ověří. Při práci používají různé myšlenkové metody i postupy, využívají zkušeností získaných v předchozí praxi.
- **Matematické:** provádět výpočty např. v oblasti daňové a provádět grafické prezentování výsledků dle stanovených podkladů, aplikovat základní matematické postupy při řešení praktických úkolů, orientovat se v problematice peněz a cen, být schopen vést pracovní, rodinný i osobní rozpočet včetně správy finančních aktiv a závazků, být finančně gramotný
- **Personální a sociální kompetence:** žáci jsou schopni využívat ke svému učení zkušeností a poznatků jiných lidí, dokáží se učit na základě zprostředkovaných zkušeností, obecně jsou připraveni se efektivně učit i pracovat, žákům je vlastní práce v týmu, jsou schopni podílet se na realizaci společných činností, v týmu se stávají aktivními členy, kteří přinášejí své vlastní návrhy na zlepšení a zefektivnění práce při řešení úkolu, jsou schopni nezáujatě vyslechnout a zvážít názory jiných, jsou tolerantními členy, čímž přispívají k vytváření, zlepšování a udržování vstřícných mezilidských vztahů, což přispívá k omezení a předcházení osobních konfliktů, žáci rovněž nepodléhají předsudkům, vyvarují se mýtům a stereotypům v sociálních stycích
- **Kompetence využívat prostředky ICT a pracovat s informacemi:** žáci pro svou práci využívají prostředků informačních a komunikačních technologií, žáci jsou schopni kriticky hodnotit dostupné informace, žáci jsou mediálně gramotní
- **Kompetence k učení:** sledovat a hodnotit pokrok při sledování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí, znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání, využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností druhých lidí



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání	Počet hodin	Tematický celek
	192	
Žák: Umí používat a aplikovat základní ekonomické pojmy Umí vysvětlit podstatu makroekonomie a mikroekonomie		1. Základy ekonomie - makroekonomie - mikroekonomie
- žák: - Vysvětlí základní makroekonomické veličiny, vyjadřuje vzájemné vztahy mezi veličinami, hodnotí fungování státu jako celku - Dokáže objasnit příčiny a druhy nezaměstnanosti - Rozlišuje druhy inflace a její dopad na poskytované služby v oblasti cestovního ruchu - Definuje pojem HDP, HNP a umí ho vypočítat - Definuje životní úroveň, srovnává ji v jednotlivých zemích		2. Makroekonomie - nezaměstnanost, druhy a příčiny - inflace, druhy - HDP, HNP - životní úroveň
- Definuje fiskální, monetární a důchodovou politiku, vyjádří vlastními slovy složitosti řízení ekonomiky - Vysvětlí státní rozpočet, jeho příjmy a výdaje - Umí vysvětlit význam ekonomické statistiky - Vyjadřuje vzájemné vztahy mezi subjekty NH - Charakterizuje ukazatele NH		3. Hospodářská politika a subjekty NH - fiskální, monetární a důchodová politika - státní rozpočet, příjmy a výdaje - subjekty NH vztahy mezi nimi - ukazatele NH
- Definuje jednotlivé druhy statků a služeb - Rozlišuje jednotlivé druhy lidských potřeb dle důležitosti - Rozlišuje jednotlivé druhy výrobních faktorů		4. Základní ekonomické pojmy - statky a služby, charakteristika a dělení - lidské potřeby, dělení - pyramida potřeb - výrobní faktory
- Rozezná základní a rozšiřující druhy nabídky a poptávky, definuje faktory, které ovlivňují nabídku a poptávku - Charakterizuje podstatu trhu, subjekty trhu a dělení trhu - Charakterizuje druhy ekonomických systémů - Vysvětlí tržní mechanismus, fungování		5. Trh, definice, druhy, funkce - Nabídka, poptávka - Definice trhu, dělení trhů - druhy ekonomických systémů - fungování tržního mechanismu
- objasní význam a podstatu podnikání a jednotlivé právní formy		6. Podnikání, podstata, právní formy, chod a ukončení činnosti firmy
- určí rozdíly podnikání FO a PO		- živnostenské podnikání



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

Výsledky vzdělávání	Počet hodin	Tematický celek
- rozdělí živnosti dle jejich základních znaků - rozlišuje jednotlivé druhy obchodních společností - popisuje postup založení různých společností - objasňuje způsoby zániku společností		- obchodní společnosti - podnikání FO a PO - založení společnosti - zánik společnosti
- Dělí majetek na DM a OM, umí počítat odpisy - vysvětlí výhody a nevýhody různých druhů financování, vyjmenuje druhy financování - orientuje se v členění nákladů a výnosů - Vypočítá hospodářský výsledek a daňový základ - zhodnotí výsledek podnikání dle prezentovaných hodnot, umí uvést příklad využití finanční analýzy		7. Majetek a hospodaření firmy - financování podniku - náklady x výnosy x hospodářský výsledek - dělení majetku - výpočet odpisů - finanční analýza
- Charakterizuje marketing a jeho nástroje, zná marketingové nástroje a složky marketingového mixu - Vysvětlí význam managementu - Zná organizační struktury podniků a styly řízení, popisuje proces řízení - Orientuje se ve struktuře podnikových činností, orientuje se v zákonné úpravě mezd a hodnocení zaměstnanců - Řeší jednoduché výpočty v oblasti zásobování a logistiky, umí určit optimální výši nákupu a zásob		8. Vybrané činnosti podniku - marketing a jeho nástroje, marketingový mix - význam managementu - druhy organizačních struktur
- objasní podstatu peněžního trhu - charakterizuje peníze, vznik, vývoj, - Charakterizuje funkce a formy peněz - definuje funkce CB a obchodních bank v ekonomice - Orientuje se na pojišťovacím trhu ČR - Umí vyjmenovat platební nástroje a používat kurzovní lístek		9. Peněžní a kapitálový trh - bankovníctví vznik a vývoj - funkce a úloha CB - druhy obchodních bank - organizace bankovních služeb - pojišťovací trh ČR
- Definiuje podstatu jednotlivých daní a jejich dělení - hodnotící fungování státu jako celku - Řeší jednoduché příklady výpočtu daní - Umí vyhotovit daňová přiznání		10. Daň a daňová soustava - význam a potřeba daní - druhy daní - daňová soustava ČR - daňová přiznání
- Umí vysvětlit význam hospodářské integrace pro oblast obchodu a služeb		11. Ekonomická integrace

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
---	---

Výsledky vzdělávání	Počet hodin	Tematický celek
- Uvede příklady vlivu jednotného trhu EU na oblast obchodu a služeb - Zná právní předpisy uznávání kvalifikací občanů EU		- integrační celky - evropská unie, jednotný trh EU - euro, přijetí společné měny



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

název předmětu:	Účetnictví				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	-	-	2	2	4

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Cílem vyučovacího předmětu účetnictví je pochopení podstaty účetnictví
- Žáci si osvojí základní vědomosti a dovednosti z účetnictví podnikatelských subjektů
- Rozvíjet ekonomické myšlení žáků číselným zobrazováním ekonomických jevů, vztahů a vazeb mezi nimi
- Pořizovat a zpracovávat účetní dokumentaci
- Pochopit účetní systém
- Žáci dovedou účtovat běžné účetní případy na účtech
- Žáci zvládnou účetnictví manuálně i na PC, dokáží sestavit daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob a k DPH a naučí se pracovat se směrnou účtovou osnovou pro podnikatele
- Absolvováním předmětu žáci získají ucelený přehled o účetnictví

Charakteristika učiva

- Obsah učiva úzce navazuje na učivo ostatních odborných předmětů, v nichž žáci poznávají věcnou a hodnotovou stránku hospodářského procesu
- Předmět a význam účetnictví- seznámení s podstatou
- Účetní dokumentace- podstata a význam účetních dokladů, druhy, náležitosti, vyhotovování a oběh účetních dokladů
- Majetek podniku – majetek a jeho formy, zdroje financování majetku, inventarizace majetku a závazků
- Základy účetnictví- rozvaha, účet, druhy účtů, obraty a zůstatky na účtech, podvojný účetní zápis, účtování na rozvahových a výsledkových účtech
- Účetní technika- organizace účetnictví, účetní zápisy, účetní knihy
- Účtování běžných účetních případů na syntetických účtech –účtování zásob, peněžních prostředků, dlouhodobého majetku nákladů, výnosů, pohledávek a závazků, kapitálu, hospodářského výsledku
- Účetní uzávěrka a závěrka – uzavření účtů, zjištění výsledku hospodaření a výpočet daně z příjmu právnické a fyzické osoby
- Daňová evidence – zásady a vedení daňové evidence
- Praktické příklady na počítači – získávání dovedností ve zpracování daňové evidence a účetnictví na vhodném software

Pojetí výuky

- Ve výuce předmětu je třeba se zaměřit na trvalé a základní poznatky, které umožňují adaptabilitu v měnících se ekonomických podmínkách a učivo je třeba stále doplňovat a aktualizovat v souladu se změnami v legislativě.
- Lze uplatnit frontální i skupinové vyučování.
- Základem výuky je práce s účetními doklady a tiskopisy, jsou zařazována praktická cvičení, kdy se žáci učí vyhotovovat účetní doklady ručně i na počítači, vyplňovat daňová přiznání.



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

- Žáci si musí vytvořit návyk k pečlivosti v práci a potřebu soustavné kontroly své práce, při výkladu jsou využívána schémata pro lepší pochopení účtování běžných účetních případů.
- Vědomosti si žáci upevňují soustavným procvičováním praktických příkladů, dává se přednost počítačovému zpracování.

Hodnocení výsledků žáků

- Soustavné sledování žáka při plnění zadaných úkolů a jeho připravenosti na vyučování – aktivita žáka při vyučování, jeho samostatnost při řešení praktických úkolů.
- Průběžné učitelské testy- jsou zaměřeny na teoretické znalosti i praktické dovednosti a jsou zařazovány po probrání příslušného tematického celku.
- Ústní zkoušení.
- Zpracování zadaného tématu formou písemné práce.
- Testování praktických dovedností – praktická cvičení na počítači, vyhotovení účetních dokladů, vyplňování základních formulářů, vedení evidenčních knih.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

1. Klíčové kompetence:

komunikativní kompetence:

správně a přesně se vyjadřovat v souladu se zásadami kultury chování a projevu, formulovat a obhajovat své myšlenky a názory, diskutovat a respektovat názory druhých, komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky komunikace, zpracovávat běžné administrativní písemnosti a dokumenty

personální kompetence: kriticky hodnotit své osobní dispozice a možnosti pracovat samostatně i v týmu, efektivně se učit a pracovat, volit vhodné techniky učení a duševní práce, adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky, odpovědně plnit zadané úkoly

kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: žáci jsou schopni na základě předložených účetních dokladů provést jejich kontrolu a zaúčtování, žáci jsou schopni sami vyhotovit účetní doklady, umí uzavřít účetnictví za dané účetní období a provést veškeré práce s tím související, jsou připraveni pracovat s měnícími se zákony a vyhláškami v této oblasti a jejich praktické použití, celoživotně se vzdělávat v této oblasti, mají přehled uplatnění na trhu práce v této oblasti, osvojí si základní vědomosti a dovednosti z této oblasti pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit

matematické kompetence: umí provádět výpočty v oblasti pojištění, mzdové a daňové, umí pracovat s tabulkami a grafy, umí sestavovat daňová přiznání, umí vytvořit účetní závěrku a uzávěrku a provádět veškeré činnosti s tímto spojené

2. **kompetence k učení:** znát možnosti vzdělávání v této oblasti, orientovat se v nabídce vzdělávacích institucí k této problematice a zvolit vhodnou nabídku, využívají ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností druhých lidí, přijímají hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí

kompetence k řešení problémů: porozumět zadanému úkolu nebo určit podstatu problému, získat informace k řešení problému, navrhnout způsob řešení, varianty řešení a umět je zdůvodnit, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky, umět spolupracovat s jinými lidmi, uplatnit při řešení problému různé metody myšlení (logické, matematické, atd.) a myšlenkové operace, volit vhodné prostředky a způsoby pro splnění daných úkolů, využití vědomostí a zkušeností dříve získaných

kompetence využívat prostředky ICT a pracovat s informacemi: umí pracovat s informacemi, získávat je z ověřených zdrojů a využívat ICT v této oblasti, umí vést daňovou



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

evidenci v elektronické podobě včetně vyhotovování veškerých účetních dokladů v této podobě, umí pracovat s programy pro vedení účetnictví, umí vyhotovit doklady v elektronické podobě pro finanční správu a orgány zdravotního a sociálního pojištění a další instituce

Průřezová témata

- **Občan v demokratické společnosti** – základní práva a svobody občana demokratické společnosti
- **Člověk a svět práce** – žák získává vědomosti a dovednosti nutné pro rozvoj svých podnikatelských aktivit a pro uplatnění na trhu práce
- **Informační a komunikační technologie** – žáci se seznamují s vedením účetnictví v rámci vhodného software.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání	Počet hodin	Tematický celek
	128	
Žák - Objasní podstatu a význam účetnictví - Rozlišuje způsoby vedení evidence - Charakterizuje právní úpravu účetnictví - Rozlišuje finanční a manažerské účetnictví		1. Úvod do účetnictví - podstata ekonomických informací - význam ekonomických informací
- Rozlišuje jednotlivé druhy účetních dokladů - Vyhotovuje doklady na počítači - Vyplňuje doklady v souvislosti s pohybem peněz a evidenci majetku - Opravuje chybné účetní doklady		2. Účetní dokumentace - vyhotovování jednotlivých druhů účetních dokladů - opravy účetních dokladů
- Objasní význam majetku pro činnost podniku - Rozlišuje jednotlivé formy majetku a zdroje financování - Charakterizuje způsoby oceňování majetku - Vysvětlí pojem inventarizace a umí vyhotovit inventurní soupis		3. Majetek podniku - zdroje financování - jednotlivé formy majetku a způsoby jejich oceňování
- Vysvětlí úkol a zásady vedení daňové evidence - Rozlišuje evidenční knihy - Vyhotoví daňový doklad a zná náležitosti daňového dokladu - Charakterizuje postup provádění účetní závěrky v daňové evidenci - Stanoví základ daně a vypočítá daň z příjmu fyzických osob - Vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob		4. Daňová evidence - vyhotovení dokladů daňové evidence - vedení daňové evidence - stanovení základu daně a výpočet daně z příjmu - vyhotovení daňového přiznání
- Objasní význam a funkci rozvahy - Rozlišuje aktiva a pasiva, - Sestaví rozvahu podniku - Charakterizuje hospodářské operace - Objasní podstatu a význam účtů		5. Základy účetnictví - rozvaha, - změny rozvahových stavů, - účet a jeho podstata, - rozpis rozvahy do účtů,



Vyšší odborná škola DAKOL a
 Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Výsledky vzdělávání	Počet hodin	Tematický celek
- Vysvětlí podvojnost a souvztažnost účetnictví - Zjistí obraty a zůstatky na účtech - Rozlišuje jednotlivé skupiny účtů - Charakterizuje rozvahové a výsledkové účty - Rozlišuje syntetickou a analytickou evidenci - Účtuje základní účetní případy na rozvahových a výsledkových účtech - Vysvětlí význam účetních zápisů - Rozlišuje jednotlivé druhy účetních zápisů - Provádí opravy chybných účetních zápisů - Charakterizuje účetní knihy a má základní představu o jejich vedení		- podvojný účetní zápis, - obraty a zůstatky na účtech, - syntetická a analytická evidence, - účtová osnova, účtový rozvrh
- Charakterizuje finanční účty - Účtuje o stavu a pohybu peněžních prostředků v hotovosti a na bankovních účtech - Vystavuje pokladní doklady - Rozlišuje jednotlivé druhy cenin a bankovních účtů - Účtuje o ceninách a bankovních úvěrech - Charakterizuje inventarizační rozdíly a účtuje je		6. Účtování na finančních účtech - vyhotovení příslušných účetních dokladů - účtování o pohybu peněžních prostředků - účtování o ceninách, bankovních úvěrech a inventarizačních rozdílech
- Charakterizuje DM, rozlišuje druhy DM - Charakterizuje způsoby ocenění DM - Účtuje o pořízení a vyřazení DM - Zaúčtuje odpisy DM		7. Základy účtování o DM - druhy a způsoby ocenění DM - účtování o pořízení a vyřazení DM - účtování odpisů
- Charakterizuje zásoby a rozlišuje jejich druhy - Charakterizuje způsoby oceňování zásob - Vystaví příjemku, výdejku a skladovou kartu na počítači - Účtuje běžné účetní případy týkající se stavu a pohybu materiálu, zboží a výrobků, účtuje o DPH - Účtuje inventarizační rozdíly u zásob		8. Účtování o materiálu, - účtování zásob způsobem A a B - oceňování jednotlivých druhů zásob
- Vysvětlí podstatu zúčtovacích vztahů a rozlišuje jejich druhy - Účtuje o pohledávkách a závazcích - Charakterizuje směnky a kurzové rozdíly - Charakterizuje mzdu, její složky a srážky ze mzdy - Účtuje hrubou a čistou mzdu, zdravotní a sociální pojištění, zálohu daně a ostatní srážky - definuje a počítá superhrubou mzdu		9. Zúčtovací vztahy - pohledávky - závazky - mzdová listina
- Charakterizuje náklady a výnosy - Vysvětlí význam sledování nákladů a výnosů - Rozlišuje provozní, finanční a mimořádné náklady a výnosy - Charakterizuje zásady pro účtování nákladů a výnosů - Účtuje o nákladech a výnosech		10. Účtování nákladů a výnosů - provozní - finanční - mimořádné
- Charakterizuje kapitálové účty - Vysvětlí podstatu základního kapitálu - Charakterizuje a rozlišuje kapitálové fondy a fondy ze zisku		11. Účtování na kapitálových účtech - účtování snížení a zvýšení základního kapitálu - účtování rezerv

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> 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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem
--	---

Výsledky vzdělávání	Počet hodin	Tematický celek
- Vysvětlí význam rezerv - Charakterizuje dlouhodobé závazky		
- Vysvětlí rozdíl mezi účetní uzávěrkou a závěrkou - Zpracuje účetní uzávěrku - Uzavře jednotlivé účty a převede jejich konečné zůstatky na závěrkové účty - Dokáže zjistit hospodářský výsledek v předepsaném členění, - Stanovuje daňový základ a počítá daň z příjmu fyzických a právnických osob - Účtuje o dani z příjmu - Vypočítá disponibilní zisk - Zaúčtuje výsledek hospodaření - Objasní obsah účetní závěrky		12. Hospodářský výsledek - uzavírání účtů a vytvoření závěrkových účtů - zjištění hospodářského výsledku a základu daně - zaúčtování hospodářského výsledku
- Charakterizuje jednotlivé právní formy podnikání - Účtuje zvýšení nebo snížení základního kapitálu		13. Účtování u různých právních forem podnikání - právní formy podnikání



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Estetické vzdělávání

název předmětu:	Literární výchova				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	1	1	1	2	5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Cílem předmětu je přispívat k formování osobnosti žáka, jeho kultivování, vést ke čtenářským dovednostem, vytvářet přehled o kultuře v minulosti i současnosti, či alespoň zájmu o kulturní formy
- Dalším cílem je utváření kladného vztahu k duchovním i materiálním hodnotám, rozvíjení sociálních i občanských kompetencí
- Podstatné je i směřování ke kultivaci emočního prožívání, estetického vnímání a tolerance ke vkusu ostatních

Charakteristika učiva

- Literární výchova je předmět vycházející z estetické výchovy dané RVP. Úzce souvisí s jazykovým vzděláváním v předmětu Český jazyk, navazuje na literární část, v níž žáci získali obecné informace a v LV je prakticky rozvíjejí. Souvisí také s předmětem dějepis, který jim vytváří společenskopolitický kontext.
- Důraz je kladen na rozbor textu, identifikaci specifických a dominantních znaků daného stylu a doby, hledání souvislostí, na schopnost vytvářet a vyjadřovat názor, obhájit ho
- 1.,2.,3.ročník – 1 hod. týdně, 4.ročník – 2 hod. týdně

Pojetí výuky

- Základem je práce s uměleckým textem, při výuce může být využito sociálně-komunikativní učení, individuální práce, práce v párech, ve skupinách, frontální výuka, veřejná prezentace, činnostně orientované učení /audiovideo projekce/, narativní vyučování

Hodnocení výsledků žáků

- Hodnocení je vstřícný a aktivní přístup k předmětu, schopnost analýzy, syntézy a generalizace
- Důraz při hodnocení je kladen na samostatnost, plynulost a smysluplnost projevu, vyjadřovací schopnosti
- Hodnocení je ústní projev, obsah písemného projevu v tematických, pololetních a závěrečných testech, hodnocení je vyjádřeno klasifikačním stupněm, žáci jsou vedeni také k objektivnímu sebehodnocení

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Předmět LV je součástí estetické složky vzdělávání. Prolíná jím průřezové téma Člověk v demokratické společnosti. Předmět přispívá k rozvoji občanských, komunikativních, sociálních i personálních kompetencí

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	160	
1.Ovládá základní literární pojmy a umí je vhodně použít, rozlišuje literární vědu a literaturu uměleckou, poezii, prózu, zná druhy umělecké literatury, jednoduše vysvětlí, čím se zabývá, rozpozná naučnou literaturu a lit. faktu, zná a chápe funkce literatury a přínos četby pro rozvoj osobnosti 2.Orientuje se ve vývoji literatury / historická období, umělecké směry/ 3. Je schopen v textu najít dominantní znaky stylu 4.Dokáže klasifikovat žánr, druh díla, argumentuje proč 5.Rozlišuje autora, vypravěče, postavy, hodnotí a charakterizuje postavy z hlediska emocionality, konfrontuje se s postavou, rozlišuje realitu a fikci, realitu a nadsázku, pozná ironii, uvádí na pravou míru 6.Rozezná typy promluv, nalezne v textu podstatné a potřebné informace 7.Dokáže vystihnout a vyjádřit stěžejní myšlenku, v základních případech je schopen zobecnit 8 Interpretuje text, přemýšlí a debatuje o něm, je schopen vyjádřit vlastní prožitek 9.Zhodnotí význam autora i díla pro danou dobu, pokouší se hodnotit význam z hlediska dneška		
- Kompetence 1.		1. Literatura jako věda i umění
- Definuje pojem, zná znaky i útvary, vysvětlí na příkladu vztah ÚLS a literatury, uvědomuje si úlohu kulturních tradic, všímá si ÚLS dnes		2. Ústní lidová slovesnost /ÚLS/
- Kompetence 2., 3., 4.		3. Literatura v kulturních a historických souvislostech
- Kompetence 2., 3., 4., 7., 8., 9.		4. Nejstarší psané texty/Bible/
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		5. Antické památky/Sofokles, Euripides, Ovidius/
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		6. Česká literatura středověku / Kosmova, Dalimilova kronika/
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		7. Renesanční literatura / Boccaccio, Dante, Villon, Shakespeare/
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		8. Literatura doby baroka /Komenský, pohádky, kramářská píseň, pověsti/
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		9. Klasicismus, osvícenství / Defoe, Molliere



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		10. Světový i český romantismus/ Hugo, Puškin, Scott, Mácha, Erben, .../
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		11. Světový i český realismus /Balzac, Flaubert, Dostojevskij, Zola, Stevenson, Dumas, Wells, Rostand, Borovský, .../
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		12. Májovci, ruchovci, lumírovci /Neruda, Čech, Vrchlický, Jirásek, Mrštíkové/
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		13. Prokletí básníci a světová avantgarda
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		14. Čeští buřiči
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		15. 1. světová válka v české i světové literatuře
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		16. Poezie mezi válkami
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		17. Próza mezi válkami
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		18. Dramatická tvorba mezi válkami
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		19. Literatura o 2. sv. válce
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		20. Oficiální literatura – poezie, próza, drama
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		21. Neoficiální literatura - poezie, próza, drama
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		22. Současná literatura česká, světová, film
- Žák je připraven vykonat ÚMZ		23. Maturitní témata

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
---	---

Gastronomie

název předmětu:	Technologie				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	3	2	-	-	5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Předmět má zprostředkovat žákům ucelený přehled o hygienických předpisech HACCP a jejich uvádění do praxe, o bezpečnostních předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin, ~ seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování, se zásadami organizace a řízení výrobního střediska, s předběžnou přípravou potravin a s moderními trendy přípravy potravin, ~ vést žáky k tomu, aby samostatně pracovali a rozhodovali se, využívali znalostí z estetiky při expedici pokrmů, hospodárně zacházeli s potravinami a získali povědomí o ekologickém chování, ~ poskytnout poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin a potravin živočišného a rostlinného původu, ~ dbát na dodržování zásad racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy pokrmů, ~ vést k dodržování zásad racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy pokrmů, - Dále se seznámí s mezinárodní kuchyní a přípravou pokrmů pro osoby se zdravotním omezením, včetně sestavování jídelníčků.

Charakteristika učiva

- Obsah učiva vychází z oblasti RVP - <i>Gastronomie</i> - seznámení s vlastnostmi a využitím surovin, polotovarů i hotových výrobků, jejich správným skladováním a hygienickými i bezpečnostními zásadami při úpravě pokrmů - technologické postupy typických pokrmů z jednotlivých skupin potravin gastronomická pravidla sestavování jídelníčků pro různé příležitosti a skupiny strávníků - seznámení s druhy, správnou obsluhou a vhodným použitím technického zařízení výrobního střediska - příprava dietních pokrmů i pokrmů cizích kuchyní příprava pokrmů pro běžné i slavnostní příležitosti obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětu <i>Potraviny a výživa</i> a tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.
--

Pojetí výuky

Předmět je strukturován do modulů	kód	roč./pol.	poč. hod.
1. Předběžná úprava potravin a jejich tepelné úpravy. Skladové hospodářství a HACCP.	M 1	1/1	16 hod
2. Přílohy a bezmasé pokrmy	M 2	1/1	16 hod
3. Polévky a omáčky	M 3	1/1	16 hod
4. Jateční maso a zařízení na uchování pokrmů v teple	M 4	1/2	34 hod
5. Ryby, drůbež, zvěřina	M 5	1/2	14 hod
6. Pokrmy na objednávku a úpravy mletých mas. Zařízení pro jejich úpravu	M 6	2/1	16 hod
7. Pokrmy připravované dle zvyklostí jiných národů a regionů. Moučníky a stroje na úpravu těst	M 7	2/1	16 hod
8. Speciální polévky a omáčky, speciální úpravy ryb a darů moře. Speciální úpravy pokrmů na objednávku a masových míšenin.	M 8	2/2	10 hod
9. Pokrmy studené kuchyně	M 9	2/2	14 hod
10. Speciální druhy moučníků, úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti. Zásady organizace výrobního střediska	M10	2/2	8 hod

- **Formy výuky:**
Převážně frontální, při procvičování některých témat skupinová
Využití Výukového programu – Kulinářské umění

Metody výuky:

- Část bude tvořit výklad podporovaný ukázkami za použití multimediální techniky
- Metody heuristického charakteru – řízené diskuze se žáky
- Dle možností budou průběhu roku jsou uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování.
- Klade se důraz na samostatné zvládnutí činností v obytném středisku. Využívá se více samostatného přístupu a práce ve skupinách a v jednotlivých týmech.

Využití multimediální techniky (internet) při samostatné práci žáků. Multimediální technika bude využita pouze v případě, pokud bude možný přístup do multimediální učebny, neboť na jednotlivých pracovištích není možné aktivizující metody výuky za použití ICT techniky používat z důvodu chybějící multimediální učebny.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Klíčové kompetence: <i>Komunikativní kompetence, Personální kompetence, Kompetence k pracovnímu uplatnění</i> – žák je schopen: uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti a numerické aplikace; využívat ke svému učení zkušenosti jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení; uvědomovat si své přednosti, meze i nedostatky; adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky; žáci by měli mít základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit. - Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> - cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti studenta, student bude schopen přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti; <i>Člověk a svět práce</i> – student bude schopen vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru. <i>Člověk a životní prostředí</i> – student bude schopen jednat hospodárně, uplatňovat nejen hledisko odborné, ekonomické, ale také ekologické;



**Vyšší odborná škola DAKOL a
 Střední škola DAKOL, o. p. s.**

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Postupy hodnocení výsledků výuky:

- Každý modul bude hodnocen samostatně a výsledné známky započteny do hodnocení
- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka při hodinách a na akcích školy.
- Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.
 - známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma – sestavení jídelníčků pro dietní stravování, návrhy pokrmů pro slavnostní příležitosti, zapojení se do projektů školy.
- Další hodnocení je prováděno na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat.
- Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a popisováním nákresů, apod.
- Ročníkové testy, v 1. pololetí písemná práce.
- Kritéria vychází z pravidel pro hodnocení VOŠ a SŠ DAKOL, o.p.s.

Doporučená literatura

- Brhlík,E.,Romaňuk,J.: Technologie přípravy pokrmů 1 a 2 díl
- Runštuk,R.: Receptury teplých pokrmů
- Výukový program – Kulinářské umění



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

PŘEDMĚT		Technologie	
Název modulu:	Předběžná úprava potravin a jejich tepelné úpravy. Skladové hospodářství a HACCP.	Kód modulu:	TE HT M1
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1.9.2013
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Nejsou požadovány žádné speciální dovednosti či vzdělání		
Charakteristika modulu: Modul popisuje postupy při předběžném opracování surovin rostlinného živočišného původu , definuje a charakterizuje možnosti jejich následné tepelné úpravy. Kategorizuje jednotlivá technologická zařízení pro předběžné zpracování potravin a pro tepelné úpravy. Vysvětluje nutnost bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a uvádí hlavní zásady BOZP v potravinářských provozech. Modul dále seznamuje s předepsaným skladováním potravin. Objasňuje nutnost evidence zásob.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Rozlišuje jednotlivé předběžné úpravy potravin rostlinného původu 2. Charakterizuje vhodné předběžné úpravy potravin živočišného původu 3. Dodržuje ekologické předpisy při nakládání s odpady 4. Definuje jednotlivé tepelné úpravy a zhodnotí možnost jejich praktického použití při úpravě jednotlivých druhů pokrmů 5. Uvádí vhodnost různých strojů a zařízení pro zpracování surovin 6. Používá znalosti a dovednosti v programu HASAP a pravidla osobní hygieny, hygieny pracoviště a potravin 7. Rozlišuje jednotlivé druhy skladů specifikuje druhy zásob a jejich evidenci 8. Kategorizuje a specifikuje výrobní a odbytová střediska			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Předběžná úprava potravin rostlinného a živočišného původu Výukový program – Kulinářské umění - Základy práce s nožem - Broušení nožů na brusném kameni, Jak správně krájet, Jak vybrat správný nůž 2. Zařízení pro mechanické zpracování surovin, tepelnou úpravu potravin Výukový program – Kulinářské umění - Základy práce s nožem - Jak správně krájet 3. Základní technologické postupy při jednotlivých tepelných úpravách a definice tepelných úprav Výukový program – Kulinářské umění - HACCP – vaření, udržování a výdej 4. Správná výrobní a hygienická praxe ve výrobních střediscích - Výukový program – Kulinářské umění - HACCP – zchlazování a regenerace 5. Skladové hospodářství - Výukový program – Kulinářské umění - HACCP – příjem, skladování a příprava 6. Kategorizace a specifikace středisek VS			
Doporučené postupy výuky: 1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na : • Základní principy předběžné úpravy potravin • Nutnost zachování nutriční a biologické hodnoty potravin • Správnou volbu tepelné úpravy v návaznosti na charakter pokrmu a upravované potraviny • Použití strojů a tepelných zařízení při přípravě pokrmů • Skladové hospodářství 2) Výukový program – Kulinářské umění - HACCP • HACCP – příjem, skladování a příprava • HACCP – vaření, udržování a výdej • HACCP – zchlazování a regenerace 3) Výukový program – Kulinářské umění - Základy práce s nožem • Broušení nožů na brusném kameni • Jak správně krájet • Jak vybrat správný nůž			



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

- 4) Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie
- Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení (1. část)
 - Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení (2. část)
 - Moderní technologie - Konvektomat (1. část)
 - Moderní technologie - Konvektomat (2. část)

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- popíše základní postupy při předběžné úpravě potravin rostlinného a živočišného původu
- určí vhodné techniky při úpravách potravin
- vysvětlí jak předejde ztrátám biologické hodnoty a množství při předběžné i vlastní tepelné úpravě

Výsledek 2:

- vyjmenuje a popíše vhodné použití technologického vybavení pro předběžnou úpravu surovin
- zhodnotí jeho vhodnost při konkrétních úpravách daných surovin
- charakterizuje ekologické předpisy při nakládání s odpady

Výsledek 3, 4:

- uvede charakteristiku jednotlivých tepelných úprav včetně zásad jejich praktického použití při úpravě surovin.
- zhodnotí jejich vhodnost pro úpravu daného pokrmu – uvede klady a zápory

Výsledek 5:

- charakterizuje a popíše použití technologického vybavení určeného pro tepelnou úpravu pokrmů

Výsledek 6:

- vysvětlí význam kritických bodů (HACCP) a pravidla osobní hygieny, hygieny pracoviště a potravin

Výsledek 7:

- vyjmenuje a popíše druhy skladů
- navrhne způsoby skladování určitých potravin a nápojů

Výsledek 8:

- vyjmenuje a specifikuje jednotlivé kategorie odbytových a výrobních středisek

Postupy hodnocení:

- | | |
|--------------------------------|------|
| - Vědomostní test | 40 % |
| - Aktivita na cvičeních | 20 % |
| - Průběžné hodnocení vědomostí | 40 % |

Doporučená studijní literatura:

Brhlík, E., Romaňuk, J.: Technologie přípravy pokrmů 1 a 2 díl

Runštuk, R.: Receptury teplých pokrmů

Výukový program – Kulinářské umění - HACCP

Výukový program – Kulinářské umění - Základy práce s nožem

Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

PŘEDMĚT		Technologie	
Název modulu:	Přílohy a bezmasé pokrmy	Kód modulu:	TE HT M2
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1.9.2013
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1		
Charakteristika modulu: Modul seznamuje s dělením příloh k masitým pokrmům a jejich uplatněním při komplexní (racionální) výživě. Popisuje konkrétní příklady kompletace pokrmu a uplatnění základních druhů příloh ve výživě. Ukazuje příbuznost postupů při přípravě bezmasých pokrmů a příloh, uvádí dělení bezmasých pokrmů a způsoby úpravy uvedených druhů. Žák získá odborné kompetence v oblasti úpravy rostlinných potravin s přihlédnutím k zachování výživové hodnoty a jak u příloh tak i v oblasti bezmasých pokrmů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: - Definuje dělení příloh, jejich dávkování a význam ve výživě - Popisuje jednotlivé technologické postupy přípravy základních druhů příloh, znalosti využívá při jejich přípravě - Uvádí význam bezmasých pokrmů ve výživě, jejich rozdělení a dávkování - Popisuje technologické postupy základních druhů bezmasých pokrmů			
Obsah modulu – strukturován do jednotlivých lekcí: - Přílohy – význam ve výživě, dělení, příprava, expedice Výukový program – Kulinářské umění - Rýže, obiloviny a luštěniny - Vaření rýže - risotto metoda - Jak připravit polentu - Vaření rýže - pilaf metoda - Vaření rýže - variace risotta Výukový program – Kulinářské umění - Těstoviny a gnocchi - Jak připravit čerstvé těstoviny - Jak připravit domácí gnocchi Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat se zeleninou a saláty - Kyselé zálivky (vinaigrette) a dresinky - Bezmasé pokrmy – význam ve výživě, dělení, příprava a expedice Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s vejci - Italská a španělská omeleta - frittata a tortilla - Vejce - anatomie, vařená, pečená, míchaná, pošírovaná - Jak připravit omeletu			
Doporučené postupy výuky: Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na : - Význam příloh a bezmasých pokrmů ve výživě - Základní zásady doplnění masitých pokrmů (vhodnost příloh) - Dělení příloh a příkrmů (fce. sytící a doplňková) - Základní technolog. postupy při úpravě příloh a bezmasých pokrmů - Výukový program – Kulinářské umění - Rýže, obiloviny a luštěniny - Vaření rýže - risotto metoda - Jak připravit polentu - Vaření rýže - pilaf metoda - Vaření rýže - variace risotta - Výukový program – Kulinářské umění - Těstoviny a gnocchi			

- Jak připravit čerstvé těstoviny
 - Jak připravit domácí gnocchi
- 4) Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat se zeleninou a saláty
- Kyselé zálivky (vinaigrette) a dresinky
- 5) Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s vejci
- Italská a španělská omeleta - frittata a tortilla
 - Vejce - anatomie, vařená, pečená, míchaná, pošírovaná
 - Jak připravit omeletu

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Vysvětlí gastronomické dělení příloh dle základní suroviny
- Uvede dávkování příloh a jejich význam ve výživě .
- Popíše základní pravidla a technologické postupy při přípravě běžných druhů příloh

Výsledek 2:

- Navrhne vhodnou přílohu k určitým pokrmům.
- Posoudí možnost záměny hlavní suroviny při úpravě typických druhů příloh
- Navrhne přílohy vhodné pro slavnostní příležitosti k doplnění minutkových pokrmů

Výsledek 3:

- Vyjmenuje druhy bezmasých pokrmů dle gastronomického dělení a uvede příklady
- Uvede význam bezmasých pokrmů ve výživě a dávkování.
- Popíše technologické postupy jednotlivých druhů bezmasých pokrmů

Výsledek 4:

- Vysvětlí klady a zápory přípravy bezmasých pokrmů a zdůvodní výhody jejich zařazení do jídelníčku
- Sestaví tabulku nutričních hodnot u nejobvyklejších příloh a bezmasých pokrmů české kuchyně

Postupy hodnocení:

- Vědomostní test	40 %
- Výsledky praktických cvičení	20 %
- Průběžné hodnocení vědomostí	40 %

Doporučená studijní literatura:

- Brhlík,E.,Romaňuk,J.: Technologie přípravy pokrmů 1 a 2 díl
 Runštuk,R.: Receptury teplých pokrmů
 Výukový program – Kulinářské umění - Rýže, obiloviny a luštěniny
 Výukový program – Kulinářské umění - Těstoviny a gnocchi
 Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat se zeleninou a saláty
 Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s vejci



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

PŘEDMĚT		Technologie	
Název modulu:	Polévky a omáčky	Kód modulu:	TE HT M3
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1.9.2013
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1		
Charakteristika modulu: Modul charakterizuje polévky a omáčky, seznamuje s dělením polévek a omáček, jejich uplatněním při racionální výživě. Popisuje konkrétní příklady kompletace pokrmů v menu a uplatnění základních druhů těchto pokrmů ve výživě. Vysvětlí rozdíly v přípravě vývarů, popisuje přípravu vložek a zavářek do polévek, ukazuje zvláštnosti při přípravě bílých polévek, specifikuje jednotlivé omáčky a jejich přípravu. Ukazuje příbuznost postupů při přípravě polévek a omáček a rozvíjí kompetence pro jejich přípravu			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Definuje význam polévek ve výživě a gastronomické dělení polévek 2. Charakterizuje a popisuje technologické postupy základních druhů polévek a vývarů 3. Charakterizuje vložky a zavářky do polévek a popisuje technologické postupy jejich přípravy 4. Charakterizuje omáčky a uvede jejich význam ve výživě 5. Definuje význam omáček ve výživě a gastronomické dělení omáček 6. Popisuje technologické postupy omáček k hovězímu masu, základních a složitých omáček			
Obsah modulu – strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Polévky – význam, rozdělení, technologické úpravy Výukový program – Kulinářské umění – Polévky • Krémové polévky zahuštěné jíškou • Krémové polévky ze zeleniny a luštěnin • Consommé • Polévky z vývarů • Studené polévky 2. Vývary – rozdělení, použití, technologické postupy Výukový program – Kulinářské umění – Vývary • Hovězí vývar, glace, demi-glace • Ostatní vývary • Světlý vývar • Tmavý vývar 3. Omáčky – význam, rozdělení, technologické úpravy Výukový program – Kulinářské umění - Základní omáčky • Máslová omáčka (beurre blanc) • Bešamel • Glace, demi-glace • Holandská omáčka • Tomatová omáčka • Velouté • Základy jíšky			
Doporučené postupy výuky: 1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na : - základní charakteristiku polévek a omáček - dělení a vhodnost jednotlivých polévek a omáček pro výživu - základní technologické postupy přípravy jednotlivých druhů 2) Výukový program – Kulinářské umění – Polévky			



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

- Krémové polévky zahuštěné jíškou
 - Krémové polévky ze zeleniny a luštěnin
 - Consommé
 - Polévky z vývarů
 - Studené polévky
- 3) Výukový program – Kulinářské umění – Vývary
- Hovězí vývar, glace, demi-glace
 - Ostatní vývary
 - Světlý vývar
 - Tmavý vývar
- 4) Výukový program – Kulinářské umění – Základní omáčky
- Máslová omáčka (beurre blanc)
 - Bešamel
 - Glace, demi-glace
 - Holandská omáčka
 - Tomatová omáčka
 - Velouté
 - Základy jíšky

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1

- popíše význam polévek ve výživě
- rozdělí polévky do jednotlivých skupin
- uvede příklady polévek jednotlivých skupin

Výsledek 2

- specifikuje přípravu jednotlivých skupin polévek
- popíše přípravu jednotlivých druhů vývarů
- uvede použití vývarů

Výsledek 3

- uvede rozdíly mezi vložkou a zavařkou
- vysvětlí rozdíly v přípravě vložek dle tepelných úprav
- vyjmenuje příklady

Výsledek 4

- provede rozdělení omáček dle různých kritérií
- specifikuje jednotlivé druhy omáček
- popíše přípravu základních omáček dle jednotlivých skupin

Výsledek 5,6

- srovnává přípravu omáček základních a složitých
- charakterizuje speciální omáčky průmyslově vyráběné
- uvede použití základních omáček
- uvede příklady omáček jednotlivých skupin

Postupy hodnocení:

- | | |
|--------------------------------|------|
| - Vědomostní test | 40 % |
| - Průběžné hodnocení vědomostí | 40 % |
| - Aktivita při diskusi | 20 % |

Doporučená studijní literatura:

Brhlík, E., Romaňuk, J.: Technologie přípravy pokrmů 1 a 2 díl
Runštuk, R.: Receptury teplých pokrmů
Výukový program – Kulinářské umění



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

PŘEDMĚT	Technologie		
Název modulu:	Jateční maso - úpravy a zařízení na uchování pokrmů v teple	Kód modulu:	TE HT M 4
Délka modulu:	34 hodin	Platnost od:	1.9.2013
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1 a 2		
Charakteristika modulu: Modul charakterizuje jednotlivá jateční masa a nejefektivnější způsoby jejich úpravy s přihlédnutím k zásadám správné výživy. Rozvíjí kompetence žáků v oblasti optimální volby druhu masa pro určitý pokrm, vlastní přípravě pokrmů s přihlédnutím k zásadám racionální výživy.			
Předpokládané výsledky vzdělávání			
Žák: 1. Vysvětluje zásady skladování, ošetřování jatečních mas včetně předběžné úpravy 2. Charakterizuje jednotlivé druhy jatečního masa / hovězí, telecí, vepřové, skopové / 3. Vysvětluje zásady úpravy pokrmů z jatečních mas dle druhů 4. Popisuje technologické postupy nejčastějších úprav jatečních mas dle druhů a tepelné úpravy 5. Uvádí zásady estetizace pokrmu, kontrolu kvality a hmotnosti a senzoricky zhodnotí pokrm před expedicí 6. Uvádí a popisuje obsluhu zařízení na uchování dohotovených pokrmů v teple			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Druhy jatečních mas, jejich charakteristika, předběžná úprava a skladování Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování • Nakládání masa do solného nálevu (brining) • Nakládání masa do marinády • Suché marinování - gravlax Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - suché teplo • Grilování - druhy grilů a metody grilování • Grilování - maso a drůbež • Grilování - ryby, mořské plody a zelenina • Pečení masa a klasické pečeně • Jak opékat na pánvičce • Vaření metodou Sous-vide Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - vlhké teplo • Dušení masa a klasické české omáčky • Konfitování masa 2. Hovězí maso – charakteristika, dělení, možnosti tepelné úpravy, zásady jednotlivých tepelných úprav, technologické postupy nejčastěji připravovaných pokrmů, možnosti využití konvence Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - vlhké teplo • Dušení masa a klasické české omáčky • Konfitování masa Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie • Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení (1.část a 2. část) • Moderní technologie - Konvektomat (1. část a 2. část) 3. Telecí maso – charakteristika, dělení, možnosti tepelné úpravy, zásady jednotlivých tepelných úprav, technologické postupy nejčastěji připravovaných pokrmů, možnosti využití konvence Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - vlhké teplo • Dušení masa a klasické české omáčky • Konfitování masa Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem			



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie

4. Vepřové maso – charakteristika, dělení, možnosti tepelné úpravy, zásady jednotlivých tepelných úprav, technologické postupy nejčastěji připravovaných pokrmů, možnosti využití konvence
- Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - vlhké teplo
- Dušení masa a klasické české omáčky
 - Konfitování masa
- Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem
- Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie
- Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení (1.část)
 - Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení (2.část)
 - Moderní technologie - Konvektomat (1. část)
 - Moderní technologie - Konvektomat (2. část)
5. Skopové maso – charakteristika, dělení, možnosti tepelné úpravy, zásady jednotlivých tepelných úprav, technologické postupy nejčastěji připravovaných pokrmů, možnosti využití konvence
6. Ostatní druhy / kůzle, jehně, králík / – charakteristika, dělení, možnosti tepelné úpravy, zásady jednotlivých tepelných úprav, technologické postupy nejčastěji připravovaných pokrmů, možnosti využití konvence

Doporučené postupy výuky:

- 1) **Část modulu bude tvořit výklad** s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na :
- Základní charakteristiku jatečných mas – složení, barva, konzistence
 - Zásady úpravy – vyvodit z diskuse se žáky
 - Jednotlivé technologické úpravy/porovnání zásad úpravy různých druhů jatečných mas vyvolat diskusi (heuristická metoda)
- 2) Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování
- Nakládání masa do solného nálevu (brining)
 - Nakládání masa do marinády
 - Suché marinování - gravlax
- 3) Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - suché teplo
- Grilování - druhy grilů a metody grilování
 - Grilování - maso a drůbež
 - Grilování - ryby, mořské plody a zelenina
 - Pečení masa a klasické pečeně
 - Jak opékat na pánvičce
 - Vaření metodou Sous-vide
- 4) Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - vlhké teplo
- Dušení masa a klasické české omáčky
 - Konfitování masa
- 5) Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem
- Jak opékat hovězí steaky
 - Jak opékat ostatní steaková masa
- 6) Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie
- Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení (1.část)
 - Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení (2.část)
 - Moderní technologie - Konvektomat (1. část)
 - Moderní technologie - Konvektomat (2. část)

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Popíše zásady skladování, ošetřování jatečných mas včetně předběžné úpravy
- Uvede charakteristiku jednotlivých druhů jatečního masa / hovězí, telecí, vepřové, skopové /
- Uvede způsoby skladování masa
- Vysvětlí zásady úpravy pokrmů z jatečných mas

Výsledek 2:

- Popíše technologické postupy nejčastějších úprav hov. masa
- Uvede vhodné tepelné úpravy pro jednotlivé části masa
- Rozdělí hov. maso podle anatomie zvířete a podle kvality jednotlivých částí



**Vyšší odborná škola DAKOL a
 Střední škola DAKOL, o. p. s.**

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Výsledek 3:

- Popíše technologické postupy nejčastějších úprav telecího masa
- Uvede vhodné tepelné úpravy pro jednotlivé části telecího masa
- Rozdělí telecí maso podle kvality jednotlivých částí
- Uvede význam estetizace pokrmů, kontroly kvality a hmotnosti pokrmů před expedicí

Výsledek 4:

- Popíše technologické postupy nejčastějších úprav vepřového masa
- Uvede vhodné tepelné úpravy pro jednotlivé části vepřového masa
- Rozdělí vepřové maso podle anatomie zvířete a podle kvality jednotlivých částí
- Popíše a navrhne vhodné zařízení pro uchování pro uchování pokrmů v teple

Výsledek 5:

- Popíše technologické postupy nejčastějších úprav skopového masa
- Uvede vhodné tepelné úpravy pro jednotlivé části masa
- Rozdělí skopové maso podle anatomie zvířete a podle kvality jednotlivých částí

Výsledek 6:

- Popíše technologické postupy nejčastějších úprav masa kůzlečího, jehněčího a králíčího
- Uvede vhodné tepelné úpravy pro jednotlivé části masa
- Popíše a vyjmenuje zařízení pro uchování pokrmů v teple pro výdej, transport pokrmů a pro inventář

Postupy hodnocení:

- | | |
|--------------------------------|------|
| - Vědomostní test | 50 % |
| - Průběžné hodnocení vědomostí | 40 % |
| - Aktivita při diskusi | 10 % |

Doporučená studijní literatura:

Brhlík,E.,Romaňuk,J.: Technologie přípravy pokrmů 1 a 2 díl
Runštuk,R.: Receptury teplých pokrmů
Cón,F.: Zařízení provozoven v kostce
Výukový program – Kulinářské umění



**Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.**

Školní vzdělávací program: Hotelnictví
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

PŘEDMĚT		Technologie	
Název modulu:	Ryby, drůbež, zvěřina	Kód modulu:	TE HT M 5
Délka modulu:	14 hodin	Platnost od:	1.9.2013
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,4		
Charakteristika modulu: Modul charakterizuje jednotlivé druhy masa a neefektivnější způsoby jejich úpravy s přihlédnutím k zásadám správné výživy. Rozvíjí kompetence žáků v oblasti přípravy pokrmů z uvedených druhů živočichů s přihlédnutím k charakteru masa.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: - Popisuje dělení, skladování, ošetřování a předběžnou úpravu ryb, drůbeže a zvěřiny, uvádí rozdíly v předběžné přípravě - Uvádí možné tepelné úpravy rybiho, drůbežího masa či zvěřiny a stručně je charakterizuje - Uvádí nejčastější úpravy základních druhů ryb, drůbeže, zvěřiny a popisuje technologický způsob jejich přípravy - Navrhuje různé druhy ochucování pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny dle získaných zkušeností z přípravy masa			
Obsah modulu – strukturován do jednotlivých lekcí: - Ryby - význam ve výživě a charakteristika rybiho masa, tepelné úpravy a estetizace při expedici Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s rybami - Ryby - jednotlivé druhy a jejich filetování - Jak opékat ryby Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování - Ceviche - marinování ryb a mořských plodů - Drůbež - význam ve výživě a charakteristika drůbežího masa, tepelné úpravy a estetizace při expedici Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s drůbeží - Porcování a vykostování drůbeže - Základy práce s drůbeží - Zvěřina - význam ve výživě a charakteristika zvěřiny, tepelné úpravy a estetizace při expedici Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování - Nakládání masa do solného nálevu (brining) - Nakládání masa do marinády - Suché marinování - gravlax			
Doporučené postupy výuky: - Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na - Základní charakteristiku jednotlivých druhů masa – druhy – dělení, složení, barva, význam ve výživě, konzistence - Zásady úpravy – vyvodit z diskuse se žáky - Jednotlivé technologické postupy úpravy/porovnání zásad úpravy různých druhů masa – vyvolat diskusi - Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s rybami - Ryby - jednotlivé druhy a jejich filetování - Jak opékat ryby - Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování - Ceviche - marinování ryb a mořských plodů - Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s drůbeží - Porcování a vykostování drůbeže - Základy práce s drůbeží - Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování - Nakládání masa do solného nálevu (brining)			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> 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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem
---	---

- Nakládání masa do marinády, suché marinování – gravlax

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- . Popíše dělení, skladování, ošetřování a předběžnou úpravu ryb, drůbeže a zvěřiny
- . Uvede možné tepelné úpravy rybího, drůbežího masa či zvěřiny a stručně je charakterizuje.

Výsledek 2:

- . Vyjmenuje nejčastější úpravy základních druhů ryb a popíše technologický způsob jejich přípravy
- . Uvede technologické postupy základních druhů pokrmů

Výsledek 3:

- . Vyjmenuje nejčastější úpravy základních druhů drůbeže a popíše technologický způsob jejich přípravy
- . Uvede technologické postupy základních druhů pokrmů

Výsledek 4:

- . Vyjmenuje nejčastější úpravy základních druhů zvěřiny a popíše technologický způsob jejich přípravy
- . Uvede technologické postupy základních druhů pokrmů
- . Popíše konečnou úpravu a estetizaci pokrmu, kontrolu kvality a hmotnosti

Postupy hodnocení:

- Vědomostní test	40 %
- Průběžné hodnocení vědomostí	40 %
- Aktivita při diskusi	20 %

Doporučená studijní literatura:

Brhlík,E.,Romaňuk,J.: Technologie přípravy pokrmů 1 a 2 díl
Runštuk,R.: Receptury teplých pokrmů
Výukový program – Kulinařské umění



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

PŘEDMĚT	Technologie		
Název modulu:	Pokrmý na objednávku, úprava mletých mas. Zařízení pro jejich přípravu	Kód modulu:	TE HT M 6
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1.9.2013
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,4		
Charakteristika modulu: Modul seznamuje s možnostmi úpravy a druhy pokrmů na objednávku, masitých i bezmasých. Žáci získají odborné kompetence v oblasti volby vhodných tepelných úprav i surovin. Dále pak s úpravami mletých mas včetně zařízení na jejich předběžnou úpravu. Uvádí nejefektivnější způsoby jejich úpravy s přihlédnutím k zásadám správné výživy.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Popisuje zásady úpravy minutkových pokrmů z jednotlivých druhů mas, charakterizuje anglické pečení 2. Popisuje technologické postupy nejčastěji podávaných minutkových pokrmů 3. Vysvětlí zásady úpravy mletých mas jedno-druhových i směsí, včetně předběžné úpravy a volby částí masa 4. Popisuje možné tepelné úpravy mletých mas a uvádí jejich výhody či nevýhody 5. Popisuje technologické postupy základních druhů mletých mas a umí je využít při jejich přípravě 6. Charakterizuje konečnou úpravu a estetizaci pokrmu, kontrolu kvality a hmotnosti pokrmu před expedicí 7. Navrhuje odpovídající technologické vybavení pro jejich předběžnou úpravu			
Obsah modulu – strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Charakteristika minutkových pokrmů a vhodné druhy masa, zásady úpravy minutkových pokrmů Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem • Jak opékat hovězí steaky • Jak opékat ostatní steaková masa 2. Minutky z jednotlivých druhů masa /hovězí, telecí, vepřové, ryby, drůbež../ Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - suché teplo • Grilování - druhy grilů a metody grilování • Grilování - maso a drůbež • Grilování - ryby, mořské plody a zelenina • Pečení masa a klasické pečeně • Jak opékat na pánvičce • Vaření metodou Sous-vide 3. Dělení pokrmů z mletých mas /jedno-druhové a směsi dle tepelných úprav/ Příprava základních masových směsí 4. Technologické postupy pokrmů z mletých mas, konečná úprava a expedice hotových pokrmů Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie • Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení (1.část) • Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení (2.část) • Moderní technologie - Konvektomat (1. část) • Moderní technologie - Konvektomat (2. část)			
Doporučené postupy výuky: 1)Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na • Možné tepelné úpravy minutkových pokrmů • Druhy krájení a možnosti marinování masa • Druhy a možnosti úpravy mletých mas včetně pokrmů na objednávku • Konečná úprava a estetizace pokrmů – zážitková gastronomie 2)Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem • Jak opékat hovězí steaky			



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

- Jak opékat ostatní steaková masa
- 3) Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - suché teplo
 - Grilování - druhy grilů a metody grilování
 - Grilování - maso a drůbež
 - Grilování - ryby, mořské plody a zelenina
 - Pečení masa a klasické pečeně
 - Jak opékat na pánvičce
 - Vaření metodou Sous-vide
- 4) Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie
 - Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení (1. část)
 - Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení (2. část)
 - Moderní technologie - Konvektomat (1. část)
 - Moderní technologie - Konvektomat (2. část)

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1

- vyjmenuje vhodné druhy masa na přípravu pokrmů na objednávku
- uvede vhodné části u jednotlivých druhů mas
- vysvětlí důležitost dodržování zásad při přípravě minutkových pokrmů

Výsledek 2

- vyjmenuje nejznámější minutky z jednotlivých druhů mas
- popíše vhodné tepelné úpravy pro přípravu minutek
- vyhotoví přehled minutkových bezmasých pokrmů
- navrhne vhodné přílohy a doplňky k pokrmům na objednávku

Výsledek 3

- vysvětlí vhodnost jednotlivých částí masa k mletí
- navrhne na základě svých vědomostí o mase zásady při přípravě mletého masa
- vyjmenuje vhodná zařízení pro mletí masa
- rozliší jednotlivé tepelné úpravy mletého masa a uvede příklady pokrmů
- uvede technologické postupy nejznámějších pokrmů z mletého masa

Výsledek 4

- charakterizuje jednotlivá zařízení pro předběžnou úpravu masa
- vyjmenuje vhodná zařízení pro tepelné zpracování minutkových pokrmů a mletého masa
- popíše jednotlivé funkce zařízení pro tepelné zpracování masa

Postupy hodnocení:

- | | |
|--------------------------------|------|
| - Vědomostní test | 40 % |
| - Průběžné hodnocení vědomostí | 40 % |
| - Aktivita při diskusi | 20 % |

Doporučená studijní literatura:

Brhlík, E., Romaňuk, J.: Technologie přípravy pokrmů 1 a 2 díl
Runštuk, R.: Receptury teplých pokrmů
Výukový program – Kulinářské umění



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

PŘEDMĚT		Technologie	
Název modulu:	Pokrmu připravované dle zvyklostí jiných národů a regionů. Úpravy základních moučníků a stroje na zpracování těsta	Kód modulu:	TE HT M7
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1.9.2013
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1		
Charakteristika modulu: Modul seznamuje s kulturními a hlavně stravovacími zvyklostmi cizích národů a ostatních regionů. Klade důraz na klíčové kompetence žáků v oblasti porovnání jednotlivých kuchyní a jejich zhodnocení z hlediska racionální výživy. V druhé části seznamuje s jednotlivými druhy moučníků, uvádí jejich odborné dělení a vhodnost volby jednotlivých druhů pro určité příležitosti. Tím rozvíjí odborné kompetence žáků a také je uvádí do problematiky volby vhodného moučníku.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: 1. Charakterizuje typické stravovací zvyky vybraných národních kuchyní. Rozlišuje zásady přípravy národních jídel jiných národů 2. Uvádí příklady pokrmů daného regionu a popíše zásady jejich přípravy 3. Vyjmenuje základní (jednoduché) restaurační moučníky a charakterizuje jejich přípravu (přípravu těsta i tepelnou úpravu) 4. Charakterizuje třená, křehká, odpalovaná, listová a plundrová těsta a uvede příklady výrobků z těchto těst 5. Dodržuje technologické postupy přípravy vybraných druhů moučníků 6. Uvádí a popisuje stroje na zpracování těst a tepelnou úpravu moučníků			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Stravovací zvyklosti jednotlivých národních kuchyní, charakteristika podnebí a používaných surovin. Skladba jídelníčku jednotlivých národů a typické pokrmy. Kuchyně Evropy, Asie, Ameriky. 2. Jednoduché restaurační moučníky a jejich příprava 3. Druhy a příprava těst. Úprava moučníků z těchto těst. Cukrářské výrobky. 4. Stroje na zpracování těst			
Doporučené postupy výuky: 1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na : . Charakteristika vzniku jednotlivých národních kuchyní . Typické pokrmy jednotlivých národů a regionů . Základní rozdíly mezi jednoduchými restauračními moučníky a cukrářskými moučníky a jejich úpravu + počítačová prezentace jednotlivých druhů moučníků . Popis a použití strojů na zpracování těst 2) Exkurze se zaměří na : . Vybavení výrobního střediska, výrobu a konečnou úpravu cukrářských výrobků			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: . Charakterizuje typické stravovací zvyky vybraných národních kuchyní . Popíše zásady přípravy národních jídel jiných národů . Posoudí rozdíly v přípravě pokrmů jednotlivých národů vzhledem k jejich geografické poloze Výsledek 2: . Uvede příklady pokrmů daného regionu a popíše zásady jejich přípravy . Popíše a umí použít regionální zvyklosti při estetizaci a expedici pokrmu			



Vyšší odborná škola DAKOL a
 Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Výsledek 3:

- Uvede základní (jednoduché) restaurační moučníky a charakterizuje jejich přípravu (přípravu těsta i tepelnou úpravu)

Výsledek 4:

- Charakterizuje třená, křehká, odpalovaná, listová a plundrová těsta a uvede příklady výrobků z těchto těst
- Charakterizuje přípravu korpusů z cukrářských hmot

Výsledek 5:

- Popíše technologické postupy přípravy vybraných druhů moučníků

Výsledek 6:

- Uvede a popíše stroje na zpracování těst
- Popíše funkci jednotlivých strojů
- Zvolí vhodná zařízení pro tepelnou úpravu moučníků

Postupy hodnocení:

- | | |
|--|------|
| - Vědomostní test | 40 % |
| - Průběžné hodnocení vědomostí | 30 % |
| - Esej na zvolené téma (národní kuchyně) + referát (exkurze) | 30 % |

Doporučená studijní literatura:

Brhlík, E., Romaňuk, J.: Technologie přípravy pokrmů 1 a 2 díl
Runštuk, R.: Receptury teplých pokrmů
Výukový program – Kulinářské umění



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

PŘEDMĚT	Technologie		
Název modulu:	Úpravy speciálních polévek a omáček, speciální úpravy ryb a darů moře. Speciální úpravy pokrmů na objednávku a masových míšenin	Kód modulu:	TE HT M8
Délka modulu:	10 hodin	Platnost od:	1.9.2013
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul M 3,4,5,6,		
Charakteristika modulu: Modul charakterizuje speciální polévky a omáčky a technologii jejich přípravy za využití základních polévek a omáček. Rozvíjí odborné kompetence studentů o možnosti jejich přípravy. Dále seznamuje s úpravami darů moře, vyzdvihuje biologickou hodnotu mořských ryb a darů moře a uvádí studenty do problematiky jejich co nejšetrnější úpravy – středomořská kuchyně. Modul dále seznamuje se speciálními úpravami minutkových pokrmů a důrazem na efektivní úpravy slavnostních pokrmů. Definiuje výhody zážitkové gastronomie.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: - Uvádí druhy a zásady přípravy speciálních vývarů, uvádí příklady speciálních polévek a jejich charakteristiku, popisuje postup při úpravě jednotlivých druhů speciálních polévek (studené zeleninové, ovocné, consommé) - Uvádí druhy a zásady přípravy speciálních druhů omáček, charakterizuje složité omáčky, uvádí technologické postupy některých druhů složitých omáček, vysvětluje zásady úpravy darů moře a speciálních úprav mořských ryb, - Popisuje úpravu speciálních předkrmů a pokrmů z ryb a darů moře, vysvětlí postup při estetizaci pokrmu a jeho expedici - Uvádí zásady přípravy speciálních druhů minutkových pokrmů ,popisuje dělení hovězí svíčkové, hovězího hřbetu a ostatních druhů masa pro úpravu minutkových pokrmů, možnosti tepelné úpravy při úpravách speciálních minutkových pokrmů, charakterizuje nové trendy při přípravě minutkových pokrmů, popisuje nové trendy při estetizaci a expedici pokrmu - Vysvětluje zásady úpravy základních druhů masových míšenin a uvádí možnosti využití míšenin při přípravě teplých předkrmů			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí: - Charakteristika speciálních polévek, druhy speciálních polévek (ovocné, studené zeleninové, alkoholové, consommé a vložky do polévek a jejich charakteristika + Seznámení s některými technologickými postupy Výukový program – Kulinářské umění – Polévky - Krémové polévky zahuštěné jíškou - Krémové polévky ze zeleniny a luštěnin - Consommé - Polévky z vývarů - Studené polévky Výukový program – Kulinářské umění – Vývary - Hovězí vývar, glace, demi-glace - Ostatní vývary - Světlý vývar - Tmavý vývar Výukový program – Kulinářské umění - Základní omáčky - Máslová omáčka (beurre blanc) - Bešamel - Glace, demi-glace - Holandská omáčka, tomatová omáčka - Velouté - Základy jíšky			



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

2. Charakteristika složitých a speciálních omáček, druhy a příprava nejznámějších omáček.
Použití speciálních omáček při expedici (estetizaci) pokrmů
3. Definice termínu dary moře - charakteristika měkkýšů, korýšů, hlavonožců s uvedením možnosti jejich úprav.
Speciální úpravy předkrmů a pokrmů z darů moře + Expedice a estetizace pokrmu, včetně kontroly kvality a hmotnosti
Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování
 - Ceviche - marinování ryb a mořských plodů
4. Možnosti úpravy speciálních minutkových pokrmů a speciální / anglické / dělení hovězího hřbetu a zvěřinových hřbetů. Speciální tepelné úpravy.
5. Základní masové míšeniny a jejich charakteristika, použití masových míšenin při úpravě teplých předkrmů.
Příklady nejčastěji používaných masových míšenin

Doporučené postupy výuky:

- 1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na:
 - Charakteristiku speciálních polévek a omáček a jejich porovnání se základními = rozvíjení klíčových kompetencí – stanovení rozdílu mezi základní a složitou omáčkou
 - Zásady přípravy složitých a speciálních polévek a omáček
 - Zásady úpravy ryb a darů moře v přímořských regionech, výhody lehké středomořské kuchyně a příklady úpravy vybraných pokrmů
 - Definování a charakter speciálních minutkových úprav
 - Speciální tepelné úpravy a technologické vybavení s nimi související
 - Multimediální ukázky výroby speciálních minutkových pokrmů
- 2) Výukový program – Kulinářské umění – Polévky
 - Krémové polévky zahuštěné jíškou
 - Krémové polévky ze zeleniny a luštěnin
 - Consommé
 - Polévky z vývarů
 - Studené polévky
- 3) Výukový program – Kulinářské umění – Vývary
 - Hovězí vývar, glace, demi-glace
 - Ostatní vývary
 - Světlý vývar
 - Tmavý vývar
- 4) Výukový program – Kulinářské umění - Základní omáčky
 - Máslová omáčka (beurre blanc)
 - Bešamel
 - Glace, demi-glace
 - Holandská omáčka
 - Tomatová omáčka
 - Velouté
 - Základy jíšky
- 5) Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování
 - Ceviche - marinování ryb a mořských plodů

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Vyjmenuje druhy a zásady přípravy speciálních vývarů
- Uvede příklady speciálních polévek a jejich charakteristiku
- Popíše postup při úpravě jednotlivých druhů speciálních polévek

Výsledek 2:

- Popíše zásady přípravy speciálních druhů omáček
- Charakterizuje složité speciální omáčky
- Uvede technologické postupy některých druhů složitých omáček



**Vyšší odborná škola DAKOL a
 Střední škola DAKOL, o. p. s.**

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Výsledek 3:

- Vysvětlí zásady úpravy darů moře a speciálních úprav mořských ryb
- Uvede příklady a zásady úpravy darů moře a mořských ryb
- Popíše úpravu speciálních předkrmů a pokrmů z ryb a darů moře
- Vysvětlí postup při estetizaci pokrmu a jeho expedici

Výsledek 4:

- Uvede zásady přípravy speciálních druhů minutkových pokrmů (papilota, gratinování, úpravy na grilu)
- Popíše dělení hovězí svíčkové, hovězího hřbetu a ostatních druhů masa pro úpravu minutkových pokrmů
- Zhodnotí možnosti tepelné úpravy při úpravách speciálních minutkových pokrmů
- Charakterizuje a umí použít nové trendy při přípravě minutkových pokrmů
- Popíše nové trendy při estetizaci a expedici pokrmu

Výsledek 5:

- Popíše zásady úprav masových míšenin
- Vyjmenuje tepelné předkrmy připravené z masových míšenin

Postupy hodnocení:

- | | |
|--------------------------------|------|
| - Vědomostní test | 50 % |
| - Průběžné hodnocení vědomostí | 50 % |

Doporučená studijní literatura:

Brhlík,E.,Romaňuk,J.: Technologie přípravy pokrmů 1 a 2 díl
Runštuk,R.: Receptury teplých pokrmů
Výukový program – Kulinářské umění



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

PŘEDMĚT		Technologie	
Název modulu:	Pokrmý studené kuchyně	Kód modulu:	TE HT M9
Délka modulu:	14 hodin	Platnost od:	1.9.2013
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1		
Charakteristika modulu: Modul seznamuje žáky s přípravou výrobků studené kuchyně, jejich rozdělením a použitím v oblasti podávání předkrmů, klade důraz na zásady při přípravě výrobků studené kuchyně a zabývá se problematikou dodržování hygieny a uplatňování zásad HACCP.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Uvádí základní skupiny výrobků studené kuchyně 2. Popisuje přípravu základních výrobků studené kuchyně 3. Charakterizuje přípravu finálních výrobků studené kuchyně (chlebičky, plněná a zdobená vejce, plněná zelenina) 4. Specifikuje použití výrobků studené kuchyně ve stravování člověka 5. Posuzuje vhodnost některých výrobků podávaných jako předkrm 6. Uvádí zásady přípravy a zdobení studených mís			
Obsah modulu – strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Charakteristika a hlavní zásady úpravy studené kuchyně 2. Základní výrobky studené kuchyně / aspik, majonéza, pěny, fáše, saláty, složité majonézy/ 3. Finální výrobky studené kuchyně / předkrm, chlebičky, plněná a obložená vejce, plněná zelenina/ 4. Zásady při úpravách a zdobení studených a rautových mís			
Doporučené postupy výuky: Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na : • Hlavní rozdíly při výrobě studených a teplých pokrmů – diskuze se žáky • Základní návyky při výrobě studených pokrmů – vyvodit z diskuze • Druhy studených pokrmů a postupy jejich výroby – multimediální ukázky • Zásady finální úpravy výrobků studené kuchyně – úprava pokrmů na mísách			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: • Charakterizuje hlavní zásady úpravy studených pokrmů a vysvětlí je na příkladech z praxe • Uvede druhy a vhodné použití výrobků a způsob jejich uchování Výsledek 2: • Popíše technologické postupy při úpravě základních pokrmů studené kuchyně (aspik, majonéza, pěny, saláty, složité majonézy) • Navrhne vhodné použití základních pokrmů při finální výrobě Výsledek 3: • Popíše technologické postupy při úpravě finálních výrobků studené kuchyně (předkrm, chlebičky, plněná a obložená vejce, plněná zelenina) • Uvede a vysvětlí zásady konečné úpravy výrobků studené kuchyně • Charakterizuje zásady přípravy studených mís a jejich zdobení při přípravě rautů Výsledek 4: • Uvede klady a zápory výrobků studené kuchyně • Posoudí vliv konzumace těchto výrobků na člověka Výsledek 5: • Vyjmenuje výrobky studené kuchyně podávané jako studený předkrm			



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Výsledek 6:

- . Navrhne druhy a přípravu různých druhů mís k různým příležitostem

Postupy hodnocení:

- | | |
|--------------------------------|------|
| - Vědomostní test | 40 % |
| - Průběžné hodnocení vědomostí | 40 % |
| - Aktivita při diskusi | 20 % |

Doporučená studijní literatura:

Brhlík, E., Romaňuk, J.: Technologie přípravy pokrmů 1 a 2 díl
Runštuk, R.: Receptury teplých pokrmů ,Receptury studených pokrmů
Výukový program – Kulinářské umění



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

PŘEDMĚT		Technologie	
Název modulu:	Speciální druhy moučníků, úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti. Zásady organizace výrobního střediska	Kód modulu:	TE HT M10
Délka modulu:	8 hodin	Platnost od:	1.9.2013
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul č. 8, 9		
Charakteristika modulu: Modul prohlubuje odborné kompetence žáků v oblasti přípravy a konečné estetizace moučníků. Seznamuje žáky s nejznámějšími druhy speciálních moučníků a jejich přípravou. Prohlubuje odborné kompetence žáků v oblasti přípravy a konečné estetizace pokrmů studené kuchyně. Seznamuje žáky s nejznámějšími úpravami předkrmů a malých (rautových) výrobků studené kuchyně a jejich úpravou na mísách pro slavnostní příležitosti. Modul dále seznamuje žáky s organizací výrobního střediska – management, časová posloupnost prací, skladové hospodářství a tím rozvíjí odborné kompetence v oblasti řídicí činnosti.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Uvádí příklady speciálních druhů moučníků pro slavnostní příležitosti 2. Charakterizuje studené speciální moučníky – Ovocné a čokoládové chlazené pěny, ovocné bomby – způsoby úpravy a zdobení 3. Charakterizuje teplé speciální moučníky – Americké lívanečky, flambované palačinky, horké nákypy- suflé = způsoby úpravy a zdobení 4. Navrhuje vhodné pokrmy a zvolí vhodné suroviny pro danou slavnostní příležitost / raut/ 5. Popisuje úpravu speciálních pokrmů a jejich aranžmá na mísy 6. Popisuje zásady organizace výrobního střediska – sledování denní tržby/ měsíční , skladové hospodářství, rozpisy akcí, rozpisy služeb 7. Navrhuje organizaci práce při gastronomických akcích - časovou posloupnost prací a časový harmonogram 8. Uvádí zásady zabezpečení inventáře pro provoz a jeho evidenci			
Obsah modulu- strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Druhy speciálních moučníků, studené speciální moučníky (chlazené pěny, ovocné bomby), teplé speciální moučníky (Americké lívanečky, flambované palačinky, horké nákypy). Podávání speciálních moučníků = inventář a zdobení 2. Speciální výrobky studené kuchyně – předkrmové koktejly, galantiny, masové rolády, studené masové nářezy, plněné ryby, plněné paštičky z máslového těsta, aranžování pokrmů na rautové mísy. Volba vhodného inventáře a jeho umístění na slavnostní tabuli 3. Zásady organizace práce ve výrobním středisku – rozpisy akcí a služeb, skladové hospodářství, inventarizace a sledování tržeb 4. Zajištění velkých gastronomických akcí – časová posloupnost prací a harmonogram (libreto) Inventář – zabezpečení a evidence			
Doporučené postupy výuky: 1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na : • Základní atributy speciálních moučníků a hlavně konečnou estetizaci při expedici • Základní postupy při kompletaci studených mís a jejich estetizaci • Multimediální ukázky rautových výrobků, jejich úprava na studených mísách • Základní povinnosti managementu při řízení výrobního střediska • Zajištění velkých gastronomických akcí – časová posloupnost prací • Vyúčtování tržeb ve výrobním středisku – skladová evidence (ukázky tiskopisů) 2) Cvičení se zaměří na : • vyúčtování tržeb ve výrobním středisku • rozpisy velkých akcí = komando			



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

- na cvičení budou vyčleněny 3 hodiny z lekcí č. 3 a 4.

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Uvede příklady speciálních druhů moučníků pro slavnostní příležitosti

Výsledek 2:

- Charakterizuje studené speciální moučníky – Ovocné a čokoládové chlazené pěny, ovocné bomby
způsoby úpravy a zdobení

Výsledek 3:

- Charakterizuje teplé speciální moučníky – Americké lívanečky, flambované palačinky, horké nákypy
suflé = způsoby úpravy a zdobení

Výsledek 4:

- Navrhne vhodné pokrmy a zvolí vhodné suroviny pro danou slavnostní příležitost / raut/

Výsledek 5:

- Popíše úpravu speciálních pokrmů a jejich aranžmá na mísy
- Navrhne založení mís na slavnostní tabuli dle gastronomických pravidel

Výsledek 6:

- Popíše zásady organizace výrobního střediska – sledování denní tržby/ měsíční , skladové hospodářství,
rozpisy akcí, rozpisy služeb

Výsledek 7:

- Popíše organizaci práce při gastronomických akcích - časovou posloupnost prací a časový harmonogram
- Navrhne časový harmonogram prací určité akce

Výsledek 8:

- Popíše zásady zabezpečení inventáře pro provoz a jeho evidenci

Postupy hodnocení:

- Vědomostní test	40 %
- Průběžné hodnocení vědomostí	40 %
- Výsledky cvičení sestavené komando	20 %

Doporučená studijní literatura:

Brhlík,E.,Romaňuk,J.: Technologie přípravy pokrmů 1 a 2 díl
Runštuk,R.: Receptury teplých pokrmů ,Receptury studených pokrmů
Výukový program – Kulinářské umění



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

název předmětu:	Technika obsluhy				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	3	2	-	-	5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Cílem předmětu je připravit žáky na kvalifikovanou práci v odbytovém středisku, vštípit jim vědomosti o stolničení a obsluze v gastronomických a ubytovacích zařízeních. Žáci získají znalosti a dovednosti z oblasti hygieny a bezpečnosti práce při práci s potravinami a inventářem, který budou prakticky používat a pečovat o něj. Dále se seznámí s technikou jednoduché a složité obsluhy při různých příležitostech a uplatňováním gastronomických pravidel při pořádání různých gastronomických akcí, které se naučí organizačně i ekonomicky zajistit.

Charakteristika učiva

- Obsah učiva vychází z oblasti RVP - *Gastronomie*
- V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení a stolování a ovládání techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních. Podstatou je rozpoznání běžného a speciálního inventáře a jeho používání v praxi. Postupně dochází k seznámí se s technikou jednoduché obsluhy, získání znalostí jak podávat snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny a večeře.
- Žáci se naučí sestavit jídelní a nápojový lístek, přičemž se uplatňují znalosti gastronomických pravidel a znalost racionální výživy. Důraz se klade na organizaci práce při různých systémech obsluhy a efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě. Dodržovat bezpečnost práce jako nedílnou součást dodržování bezpečnostních předpisů.
- Jednotlivé moduly se věnují zásadám práce při přípravě míchaných nápojů a pravidlům složité obsluhy a jednoduché obsluhy, podávání speciálních pokrmů v systému složité obsluhy. Žáci se naučí používat speciální inventář pro podávání těchto pokrmů.

Pojetí výuky

<i>Předmět je strukturován do modulů</i>	kód	roč. / pol.	poč. hod
1. Technika jednoduché obsluhy	M1	1/1	48 hod.
2. Systémy a způsoby obsluhy	M2	1/2	32 hod.
3. Míchané nápoje a způsoby prodeje	M3	1/2	16 hod.
4. Složitá obsluha a její formy	M4	2/1	32 hod.
5. Slavnostní hostiny	M5	2/2	32 hod.
- Formy výuky: Převážně frontální, při procvičování některých témat skupinová Výuka bude probíhat modulárně			
- Metody výuky: - Část bude tvořit výklad podporovaný ukázkami za použití multimediální techniky, nebo jiné dostupné - Práce s učebnicí a ostatními odbornými texty (knihy a časopisy) kde žáci sami vyhledají potřebné informace a porovnají je, používají se didaktické pomůcky – zpětný projektor - Metody heuristického charakteru – řízené diskuze se žáky			



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

- . Dle možností budou v průběhu roku uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování.
- . K rozšíření odborných znalostí a dovedností jsou zařazeny speciální kurzy - barmanský kurz, kurz kávy.

Využití multimediální techniky (internet) při samostatné práci žáků. Multimediální technika bude využita pouze v případě, pokud bude možný přístup do multimediální učebny, neboť na jednotlivých pracovištích není možné aktivizující metody výuky za použití ICT techniky používat z důvodu chybějící multimediální učebny.

- Klade se důraz na samostatné zvládnutí činností v odbytovém středisku. Využívá se více samostatného přístupu a práce ve skupinách a v jednotlivých týmech.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- **Klíčové kompetence:**
- *Komunikativní kompetence* – žák se učí vhodnému vystupování na veřejnosti, používá odborný slovník, vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování, zpracovává věcně, správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, pracovní písemnosti, vhodně se prezentuje při různých jednáních.
- *Personální kompetence* – žák se vzdělává a pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj, využívá ke svému učení zkušenosti jiných lidí a učí se i na základě zprostředkovaných zkušeností. Přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, žák rozvíjí dovednost aplikovat získané poznatky.
- *Sociální kompetence* – žák bude schopen přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu.
- *Řešení pracovních a mimopracovních problémů* – žák se naučí předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšníka.
- **Průřezová témata:**
- *Člověk a životní prostředí* - žák bude schopen rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, prosazovat trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti.
- *Občan v demokratické společnosti* - osobnost a její rozvoj, společenská percepce a interakce při obsluze hostů.
- *Člověk a svět práce* - žák je veden k tomu, aby si uvědomil zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a získal vztah k oboru.

Postupy hodnocení výsledků výuky

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka při hodinách a na akcích školy. Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.
- Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma – sestavení jídelního lístku, zapojení se do projektů školy.
- Další hodnocení je prováděno na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat
- Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a popisováním nákrešů, apod. Ročníkové testy, v 1. pololetí písemná práce.
- Kritéria vychází z pravidel pro hodnocení VOŠ a SŠ DAKOL, o.p.s

Doporučená literatura

- Salač, G.: Stolníčení, Praha, Fortuna 2004
- Černý, J., Srkál, A.: Moderní obsluha, Praha, Merkur 1993

PŘEDMĚT

Technika obsluhy



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Název modulu:	Technika jednoduché obsluhy	Kód modulu:	TOS HT M 1
Délka modulu:	48 hodin	Platnost od:	1.9.2013
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Nejsou požadovány žádné speciální dovednosti či vzdělání.		

Charakteristika modulu:

Modul naučí žáky ovládat společenská pravidla a jednat podle nich, ověřit vystupování dle zásad etikety, objasnit nutnost dodržování hygieny nejen osobní a také pracovní, zdůvodnit nutnost rozlišování inventáře při obsluze, dále modul ukáže jak připravovat pracoviště pro různé druhy provozu, zdůvodnit nutnost perfektní komunikace nejen v mateřském jazyce. Modul stanoví jak používat vhodná technologická zařízení pro práci číšníka. Zaměří se také na vhodné postupy práce z hlediska ekonomiky a organizace provozu.

Předpokládané výsledky vzdělávání

Žák:

1. popisuje základní společenská pravidla a vystupuje dle zásad etikety
2. uvádí a praktikuje zásady stolování
3. dodržuje osobní hygienu, hygienu práce a BOZP v průběhu pracovních činností
4. vyjmenuje zásady používání inventáře v souladu s jeho určením, vede jeho evidenci a pohyb, ošetřuje inventář a uskládá podle platných zásad
5. Uplatňuje zásady pro přípravu pracoviště na provoz dle dané provozovny, dodržuje platné zásady hygieny a bezpečnosti při přípravě provozu, provádí řádné ukončení provozu
6. používá techniku jednoduché obsluhy a obsluhuje v souladu s jejími pravidly, volí vhodný inventář, s hostem komunikuje na profesionální úrovni
7. používá vhodné technologické zařízení, při jeho obsluze uplatňuje pravidla bezpečnosti a ekonomiky

Obsah modulu- modul je strukturován do jednotlivých lekcí :

1. Osobnost pracovníka obsluhy, etiketa, stolování, Bezpečnostní a hygienické předpisy na úseku obsluhy
2. Inventář na úseku obsluhy – druhy, použití a péče o něj
3. Příprava pracoviště na provoz, práce po skončení provozu
4. Technika jednoduché obsluhy – obvyklé postupy při servisu/

Doporučené postupy výuky:

- 1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití
multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na :
 - Osobnost pracovníka obsluhy – oblečení, zásady chování
 - BOZP a hygienické předpisy na úseku obsluhy, řešení nehod
 - Základní pravidla stolování
 - Inventář na úseku obsluhy a jeho používání a údržba
 - příprava pracoviště na provoz a práce po ukončení provozu
 - Techniku jednoduché obsluhy při servisu jednotlivých skupin pokrmů a nápojů
- 2) Cvičení se zaměří na :
 - Příprava pracoviště – hlavně prostření stolů a založení inventáře
 - techniku jednoduché obsluhy – servis pokrmů a nápojů

Z délky modulu předpokládáme 20hodin teoretické výuky = frontální forma výuky
12 hodin praktická cvičení = skupinová výuka 10 až 15 žáků



Vyšší odborná škola DAKOL a
 Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- . Uvede společenská pravidla a vysvětlí na příkladech

Výsledek 2:

- . Popíše zásady stolování a jejich aplikaci v praxi

Výsledek 3 :

- . Vyjmenuje zásady BOZP a hygieny
- . Uvede proč je nutné tyto zásady dodržovat
- . Vysvětlí co jsou to kritické body HACCP a kde je zjistí pro konkrétní situace

Výsledek 4:

- . Vyjmenuje a popíše jednotlivé druhy inventáře a jeho použití dle platných zásad
- . Navrhne vhodný způsob evidence inventáře

Výsledek 5:

- . Připraví pracoviště pro daný provoz

Výsledek 6:

- . Popíše zásady jednoduché obsluhy a používá je v praxi
- . Jedná profesionálně, vhodně komunikuje s hosty i v cizím jazyce - demonstrace

Výsledek 7:

- . Používá vhodná technologická zařízení v souladu s jejich určením, uvede je do provozu v souladu s bezpečností práce – předvedení

Postupy hodnocení:

- | | |
|--|-----|
| - Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně | 40% |
| - Aktivita na cvičeních | 20% |
| - Vědomostní test | 40% |

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolníčení, Praha, Fortuna 2004
Černý, J., Srkal, A.: Moderní obsluha, Praha, Merkur 1993



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

PŘEDMĚT		Technika obsluhy	
Název modulu:	Systémy a způsoby obsluhy	Kód modulu:	TOS HT M 2
Délka modulu:	32 hodin	Platnost od:	1.9.2013
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul M 1		
Charakteristika modulu: Modul připraví žáky na rozlišování pojmů systém a způsob obsluhy, vysvětlí jak správně rozlišovat inventář pro jednotlivé pokrmy dne, připraví žáka jak zakládat inventář, demonstruje jak sestavovat jídelní lístky, vysvětlí pravidla servisu nápojů, připraví žáky na podávání nápojů ve správných teplotách a také správnou orientaci v nápojích . Modul dále objasní zásady pro sestavování nápojových lístků pro dané provozovny.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. rozlišuje systémy a způsoby obsluhy 2. zakládá inventář pro jednotlivé druhy pokrmů dne/snídaně, obědy, večeře/ 3. podle gastronomických pravidel navrhuje jídelní lístky 4. při sestavování JL dbá zásad racionální výživy, orientuje se v jednotlivých druzích 5. při servisu nápojů využívá znalostí o jejich charakteristikách, orientuje se v teplotách při podávání, sestaví nápojové lístky dle dané provozovny			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Systémy obsluhy – rozdělení, jednotlivé charakteristiky 2. Způsoby obsluhy – rozdělení, jednotlivé charakteristiky 3. Servis jednotlivých pokrmů dne – snídaně, obědy, večeře 4. Jídelní lístky – druhy, zásady při sestavování 5. Servis nápojů a jejich skladování 6. Nápojové lístky – zásady při sestavování, doporučený sortiment			
Doporučené postupy výuky: 1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na : • Organizaci práce v obytném středisku a systémy obsluhy • Způsoby obsluhy a jejich vhodnou volbu pro jednotlivá střediska a společenské akce • Servis jednotlivých pokrmů dne a sestavování jídelních lístků (seminární práce) • Servis nápojů, jejich vhodné skladování a nápojové lístky 2) Cvičení se zaměří na : • Příprava pracoviště – hlavně prostření stolů a založení inventáře pro servis pokrmů dne • Ukázky jednotlivých způsobů obsluhy • Přípravu seminární práce – sestavení jídelního lístku pro vybraný druh obytného střediska Z délky modulu předpokládáme 20hodin teoretické výuky = frontální forma výuky 12 hodin praktická cvičení = skupinová výuka			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: • Žák popíše jaké jsou rozdíly mezi systémem a způsobem obsluhy, vyjmenuje jednotlivé systémy a způsoby • Popíše jednotlivé systémy i způsoby Výsledek 2: • Uvede a vysvětlí rozdíly v servisu jednotlivých pokrmů dne • Proveďte a zdůvodní založení inventáře pro jednotlivé druhy snídaní • Zdůvodní volbu a založení inventáře pro servis jednotlivých pokrmů dne Výsledek 3: • Vysvětlí zásady při sestavování jídelních lístků • Rozebere rozdíly v jednotlivých druzích jídelních lístků			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> 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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem
---	---

Výsledek 4: - Uplatní zásady racionální výživy při sestavování jídelních lístků - Vyhotoví jídelní lístky dle zadání podle druhu provozovny – seminární práce Výsledek 5: - Demonstruje podávání nápojů - Popíše skladování jednotlivých druhů nápojů - Vysvětlí zásady při sestavování nápojových lístků a sestaví dle zadání	
Postupy hodnocení: - Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně - Aktivity na cvičeních - Vědomostní test - Seminární práce = sestavení jídelního lístku	20 % 20 % 30 % 30 %
Doporučená studijní literatura: Salač, G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004 Černý, J., Srkala, A.: Moderní obsluha, Praha, Merkur 1993	



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

PŘEDMĚT		Technika obsluhy							
Název modulu:	Míchané nápoje, technika prodeje	Kód modulu:	TOS HT M3						
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1.9.2013						
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	kombinovaný						
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1, 2								
Charakteristika modulu: Modul seznamuje se zásadami při přípravě míchaných nápojů, zabývá se surovinami k jejich přípravě, zaměřuje se na zásady při jejich přípravě, objasní základní postupy při přípravě jednotlivých skupin. Ukazuje způsoby prodeje a placení, objasňuje druhy zúčtovacích technik, řeší problémy poctivosti při prodeji									
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Specifikuje míchané nápoje, uvádí suroviny pro jejich přípravu 2. Uvádí zásady při přípravě míchaných nápojů a základní postupy u jednotlivých skupin 3. Specifikuje způsoby prodeje a placení, vyjmenuje druhy zúčtování s hostem 4. Posuzuje zásady poctivosti při prodeji									
Obsah modulu: 1. Míchané nápoje – charakteristika, suroviny pro přípravu 2. Techniky přípravy míchaných nápojů, druhy 3. Způsoby prodeje, zásady poctivosti prodeje 4. Zúčtovací technika a způsoby vyúčtování s hostem									
Doporučené postupy výuky: Část modulu bude tvořit výklad, který se soustředí na základní informace, které budou ilustrovány ukázkami prostřednictvím multimediální techniky, další části budou praktická cvičení a ukázky a následná diskuse									
Kritéria hodnocení: Výsledek 1 • popíše specifika míchaných nápojů • rozlišuje suroviny k přípravě míchaných nápojů • argumentuje použití jednotlivých druhů surovin Výsledek 2 • analyzuje jednotlivé postupy při přípravě míchaných nápojů • rozlišuje jednotlivé druhy míchaných nápojů • navrhne přípravu fancy drinku Výsledek 3 • popíše jednotlivé druhy způsobu prodeje • demonstruje způsoby vyúčtování s hostem • vyhotoví vyúčtování na denní rozpis tržby/formulář/ • uvede klady a zápory jednotlivých typů zúčtovací techniky Výsledek 4 • interpretuje zásady poctivosti při prodeji									
Postupy hodnocení: <table><tr><td>- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně</td><td>40%</td></tr><tr><td>- Aktivita na cvičeních</td><td>20%</td></tr><tr><td>- Vědomostní test</td><td>40%</td></tr></table>				- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně	40%	- Aktivita na cvičeních	20%	- Vědomostní test	40%
- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně	40%								
- Aktivita na cvičeních	20%								
- Vědomostní test	40%								
Doporučená studijní literatura: Salač,G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004 Černý,J.,Srkalá,A.: Moderní obsluha, Praha, Merkur 1993									

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: Hotelnictví 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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem
---	--

PŘEDMĚT	Technika obsluhy		
Název modulu:	Složitá obsluha a její formy	Kód modulu:	TOS HT M 4
Délka modulu:	32 hodin	Platnost od:	1.9.2013
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,2		
Charakteristika modulu: Modul vysvětlí charakter složité obsluhy a popíše žákům její formy. Zdůvodní jednotlivé postupy při základní formě a také při vyšší formě složité obsluhy. Dále ukáže specifika při práci číšníka u stolu hosta, navrhne řešení při nehodách u stolu, demonstruje jednotlivé úkony při práci. Navrhne způsoby řešení nehod při obsluze. Rozvíjí odborné kompetence studentů při práci u stolu hosta komunikaci s ním.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. charakterizuje složitou obsluhu 2. definuje její formy a uvede jejich příklady 3. popisuje přípravu pracoviště pro překládání pokrmů 4. charakterizuje jednotlivé postupy při složité obsluze 5. specifikuje a provádí techniky dohotovování pokrmů u stolu hosta			
Obsah modulu: 1. Charakteristika složité obsluhy a rozdělení jednotlivých forem 2. Příprava pracoviště pro základní formu složité obsluhy 3. Způsoby podávání pokrmů při základní formě složité obsluhy 4. Vyšší forma složité obsluhy, jednotlivé druhy/flambování, dranžírování, míchání / 5. Nácvik praktických dovedností			
Doporučené postupy výuky: 1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na : • Charakteristiku složité obsluhy a její formy • Přípravu pracoviště – inventář a vybavení keridonu pro základní formu • Základní pravidla překládání pokrmů při základní formě • Odlišnosti při vyšší formě složité obsluhy • Jednotlivé druhy dohotovování pokrmů před hostem 2) Cvičení se zaměří na : • Příprava pracoviště – ustavení keridonu a založení inventáře • Techniku překládání pokrmů z mís na talíře, prezentaci pokrmu, nachservis Z délky modulu předpokládáme 20 hodin teoretické výuky = frontální forma výuky 12 hodin praktická cvičení = skupinová výuka			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1 • popíše charakteristiku složité obsluhy • vysvětlí základní pojmy složité obsluhy • demonstruje přivítání hosta Výsledek 2 • vysvětlí rozdíly mezi základní a vyšší formou složité obsluhy • rozliší systém obsluhy • ukáže a vysvětlí způsob podávání pokrmů při základní formě složité obsluhy Výsledek 3 • demonstruje práci číšníka při vyšší formě složité obsluhy • rozlišuje zásady při práci u stolu hosta • navrhne řešení při nehodách u stolu hosta			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
---	---

Výsledek 4,5 · popíše flambování, dranžírování, míchání · předvede míchání salátu · připraví pracoviště pro dohotovování pokrmů · vysvětlí anatomii zvířat pro dranžírování	
Postupy hodnocení:	
- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně	40%
- Aktivita na cvičeních	20%
- Vědomostní test	40%
Doporučená studijní literatura:	
Salač,G.: Stolníčení, Praha, Fortuna 2004	
Černý,J.,Srkalá,A.: Moderní obsluha, Praha, Merkur 1993	



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

PŘEDMĚT		Technika obsluhy	
Název modulu:	Slavnostní hostiny	Kód modulu:	TOS HT M 5
Délka modulu:	32 hodin	Platnost od:	1.9.2013
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,2,3,4		
Charakteristika modulu: Modul objasní žákům charaktery slavnostních hostin. Žáci získají odborné kompetence pro tvorbu slavnostních menu. Modul vysvětlí zásady při organizačním i ekonomickém zajištění hostin. Modul dále vysvětlí postupy při sestavování potřebné dokumentace, která je nutná pro úspěšné zvládnutí těchto úkolů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák : - specifikuje jednotlivé druhy slavnostních hostin - využívá teoretické poznatky pro sestavování slavnostních menu - charakterizuje banket a raut a rozlišuje způsoby a systémy obsluhy při nich - charakterizuje druhy společenských setkání			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí : - Rozdělení hostin podle způsobu pohoštění, zásady sestavování slavnostních menu - Náležitosti písemné dokumentace při zajištění hostin - Pracovní příkaz, organizační schéma hostiny - Příprava slavnostních tabulí-druhy a založení inventáře při jednotlivých hostinách - Způsoby obsluhy a postupy při obsluze - Praktická cvičení k seminární práci			
Doporučené postupy výuky: 1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na : - Rozdělení slavnostních hostin a charakteristiku jednotlivých druhů - Přípravu slavnostních tabulí - Sestavování slavnostních menu – seminární práce - Catering – charakteristika a využití - Organizační zajištění akcí – pracovní příkaz = seminární práce 2) Cvičení se zaměří na : - Sestavování slavnostních menu = seminární práce - Základní písemnosti pro zajištění slavnostních akcí = pracovní příkaz = seminární práce Z délky modulu předpokládáme 20 hodin teoretické výuky = frontální forma výuky 12 hodin praktická cvičení = skupinová výuka			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: - Rozdělí slavnostní hostiny podle různých kritérií - Objasní rozdíly mezi různými druhy hostin dle způsobu pohoštění / banket a raut / Výsledek 2: - Provede specifikaci pokrmů a nápojů pro jednotlivé druhy hostin - Sestaví prakticky návrhy slavnostních menu = součást seminární práce Výsledek 3: - Vysvětlí nutnost a náležitosti písemné dokumentace pro zajištění slavnostní hostiny - Sestaví prakticky pracovní příkaz pro banket / raut - libreto = seminární práce - Demonstruje slavnostní hostinu pro danou příležitost = součást seminární práce Výsledek 4: - Vyjmenuje druhy společenských příležitostí - Charakterizuje jednotlivé společenské příležitosti			



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Postupy hodnocení:

- | | |
|--|------|
| - Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně | 30 % |
| - Seminární práce | 30 % |
| - Vědomostní test | 40 % |

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004
Černý, J., Srkala, A.: Moderní obsluha, Praha, Merkur 1993

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
---	---

název předmětu:	Potraviny a výživa				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	1	2	-	-	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Předmět seznamuje žáky s dělením poživatin a složením potravin. Žáci získají ucelený přehled o vhodnosti použití jednotlivých druhů potravin pro racionální výživu, osvojí si základní vědomosti o výrobě pochutin a nápojů. Získají odborné kompetence o jejich správném skladování a vhodném použití v provozovnách veřejného stravování. Dále je předmět seznámí s fyziologií výživy a přeměnou živin, zásadami diferencované stravy a dietního stravování

Charakteristika učiva

- Obsah učiva vychází z oblasti RVP – Gastronomie - Rozdělení potravin a jejich složení – základní živiny - Zásady racionální výživy a jejich uplatnění v praxi - Základy výroby pochutin a nápojů, jejich skladování a uplatnění ve výživě - Fyziologie výživy a přeměna živin - Zásady diferencované stravy a její uplatnění při sestavování jídelníčku pro jednotlivé skupiny strážníků - Zásady dietního stravování, jednotlivé druhy diet a jejich použití v praxi, sestavování vzorových jídelníčků

Pojetí výuky

<i>Předmět je strukturován do modulů</i>	kód	roč./pol.	poč. h.
1. Poživatiny, látkové složení potravin.	M1	1/1	16 hod
2. Pochutiny. Sladidla a nealkoholické nápoje	M2	1/2	16 hod
3. Alkoholické nápoje.	M3	2/1	18 hod
4. Maso. Tučky a jejich význam ve výživě.	M4	2/1	14 hod
5. Fyziologie výživy. Diferencovaná strava a dietní stravování	M5	2/2	32 hod
<i>Formy výuky:</i>			
. Převážně frontální, při procvičování některých témat skupinová			
. Výuka bude probíhat modulárně			
<i>Metody výuky:</i>			
. Část bude tvořit výklad podporovaný ukázkami za použití multimediální techniky			
. Metody heuristického charakteru – řízené diskuze se žáky			
. Klade se důraz na samostatné zvládnutí činností při sestavování jídelníčků pro diferencovanou stravu a dietní stravování.			
. Využívá se více samostatného přístupu a práce ve skupinách a v jednotlivých týmech.			
Využití multimediální techniky při samostatné práci žáků. Multimediální technika bude využita pouze v případě, pokud bude možný přístup do multimediální učebny, neboť na jednotlivých pracovištích není možné aktivizující metody výuky za použití ICT techniky používat z důvodu chybějící multimediální učebny.			

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- **Klíčové kompetence:**
- *Kompetence k ICT* - sledování nových trendů při zpracování potravin a práce s informacemi nutnými pro co nejefektivnější zpracování potravin
- *Kompetence personální a sociální* – 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. Žák rozvíjí dovednost aplikovat získané poznatky.
- *Komunikativní kompetence* – žák věcně, správně a srozumitelně zpracovává přiměřeně náročné texty na odborná témata, dokáže prezentovat výsledky své práce, používá odborné názvosloví.
- **Průřezová témata:**
- *Člověk a životní prostředí* – osvojení zásad zdravého životního stylu -racionální stravování a úloha gastronomických pracovníků při osvětě, volba způsobů zpracování potravin při zachování co nejvyšší výživové hodnoty. Odpovědnost jedince za prostředí - nakládání s odpady.

Postupy hodnocení výsledků výuky:

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka při hodinách a na akcích školy. Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.
- Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma – sestavení jídelního lístku, zapojení se do projektů školy.
- Další hodnocení je prováděno na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat
- Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a popisováním nákrešů, apod. Ročníkové testy, v 1. pololetí písemná práce.
- Kritéria vychází z pravidel pro hodnocení VOŠ a SŠ DAKOL, o.p.s.

Doporučená literatura

- Salač,G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004
- Ing. Mašek,L : Potraviny a nápoje v kostce, RATIO
- Kružliak,P.,Schiller,R.: Potraviny a nápoje, Praha, Merkur 1990
- Šimončíč,R.: Výživa, Praha Merkur



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

PŘEDMĚT	Potraviny a výživa		
Název modulu:	Poživatiny, látkové složení potravin	Kód modulu:	PaV HT M 1
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1.9.2013
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	úvodní modul – nejsou požadovány žádné speciální dovednosti či vzdělání.		
Charakteristika modulu: Modul žákům objasní pojem racionální výživa a vysvětlí důležitost základních a nezbytných živin pro zdraví člověka. Dále seznámí s dělením potravin rostlinného původu, složením a významem jednotlivých druhů včetně jejich použití při výrobě pokrmů v rámci racionální výživy. Tím rozvíjí odborné kompetence žáků v oblasti racionální výživy a využití potravin rostlinného původu, dále pak klíčové kompetence v oblasti využití komunikačních technologií při zjišťování biologické a energetické hodnoty potravin, případně nových možnostech jejich zpracování.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. charakterizuje racionální výživu jako prostředek k udržení zdraví člověka, vysvětlí důležitost základních a nezbytných živin, jejich dělení, zdroje 2. popisuje dělení potravin rostlinného původu /ovoce, zelenina, brambory, luštěniny, obiloviny / 3. uvádí jejich význam, složení, druhy, průmyslové výrobky 4. uvádí příklady jejich vhodného použití jednotlivých druhů v kuchyni, skladování a způsoby konzervování			
Obsah modulu (modul je strukturován do jednotlivých lekcí): 1.lekce Racionální výživa, základní živiny/bílkoviny, tuky, cukry/,živiny nezbytné 2.lekce Ovoce, zelenina ,brambory-význam, složení, použití 3.lekce Luštěniny – význam, složení, rozdělení, použití 4.lekce Obiloviny – význam, složení, rozdělení, použití, výrobky			
Doporučené postupy výuky: Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na : • Racionální výživu a základní živiny • Jednotlivé druhy potravin rostlinného původu, význam ve výživě a složení • Použití jednotlivých druhů při výrobě pokrmů			
Kritéria hodnocení: Výsledek č. 1: • charakterizuje racionální výživu jako prostředek k udržení zdraví člověka • vysvětlí pojem požívatiny a popíše jednotlivé složky tohoto pojmu • vysvětlí důležitost základních a nezbytných živin, jejich dělení, zdroje Výsledek č. 2: • zařadí jednotlivé druhy potravin do skupin • uvede dělení potravin dle původu a dle množství obsažených živin Výsledek č. 3: • uvede význam, složení, použití a výrobky ovoce, zeleniny a brambor • uvede význam, složení, použití a výrobky z luštěnin a obilovin • charakterizuje těstoviny a pekařské výrobky a vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy Výsledek č. 4: • vysvětlí pojem konzervace potravin • uvede její druhy a výhody / případně nevýhody při použití			
Postupy hodnocení: - Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně 50 % - Vědomostní test 50 %			



**Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.**

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Doporučená studijní literatura:

Ing. Mašek, L. : Potraviny a nápoje v kostce, RATIO
Kružliak, P., Schiller, R.: Potraviny a nápoje, Praha, Merkur 1990



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

PŘEDMĚT	Potraviny a výživa		
Název modulu:	Pochutiny. Sladidla a nealkoholické nápoje	Kód modulu:	PaV HT M 2
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1.9.2013
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul č. 1		
Charakteristika modulu: Modul žáky seznámí s významem a dělením pochutin, jejich výrobou / zpracováním / použitím v gastronomii. Uvede druhy sladidel včetně umělých, jejich výrobu a použití. Žáci získají odborné kompetence v oblasti nealkoholických nápojů, seznámí se s jejich významem ve výživě a použitím v gastronomii. Modul se zaměřuje na realizaci průřezových témat Člověk a životní prostředí – vede žáky k zamyšlení nad vhodnou volbou pochutin a nápojů pro určité skupiny obyvatel.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. definuje význam pochutin /koření, kořenící přípravky, čaj, káva, kakao, kypřící a želírovací prostředky./ a uvádí jejich druhy a složení 2. popisuje výrobu vybraných druhů pochutin / káva, čaj, kakao / 3. rozlišuje druhy sladidel a charakterizuje je, rozlišuje druhy cukru a medu a navrhuje jejich použití 4. uvádí v čem spočívá problém nadměrného používání cukru a navrhuje možnosti náhrady cukru 5. zařazuje jednotlivé druhy nealkoholických nápojů a charakterizuje jejich složení 6. uvádí použití nealkoholických nápojů v gastronomii			
Obsah modulu – modul je strukturován do jednotlivých lekcí: 1.lekce Pochutiny – rozdělení, charakteristika, výroba a použití 2.lekce Sladidla – charakteristika, druhy, výroba a použití 3.lekce Nápoje – význam, rozdělení, výroba a použití			
Doporučené postupy výuky: Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na : . Dělení pochutin a jejich význam ve výživě . Výrobu vybraných druhů pochutin . Druhy sladidel a jejich použití při výrobě pokrmů a nápojů . Nealkoholické nápoje včetně teplých, jejich dělení a vhodné použití v gastronomii			
Kritéria hodnocení: Výsledek č. 1: . charakterizuje pochutiny a uvede jejich dělení . vysvětlí důležitost povzbuzujících pochutin a uvede jejich zdroje a zpracování Výsledek č. 2: . popíše výrobu povzbuzujících pochutin (káva, čaj, kakao) . popíše možnosti přípravy kávy a čaje a uvede vhodné příklady Výsledek č. 3: . charakterizuje jednotlivé druhy sladidel . zhodnotí jednotlivé druhy cukru a medu Výsledek č. 4: . vysvětlí v čem spočívá problém nadměrné konzumace cukru . uvede možnosti náhrady cukru v potravinářských výrobcích Výsledek č. 5: . vysvětlí význam vody ve výživě . uvede druhy nealkoholických nápojů			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-42-M/01 Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
---	---

Výsledek č. 6: - navrhne vhodné nápoje k různým pokrmům a příležitostem - vysvětlí využití jednotlivých nápojů v gastronomii	
Postupy hodnocení: - Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně - Vědomostní test	
Doporučená studijní literatura: Ing. Mašek,L : Potraviny a nápoje v kostce, RATIO Kružliak,P.,Schiller,R.: Potraviny a nápoje, Praha, Merkur 1990	

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: Hotelnictví 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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem
---	--

PŘEDMĚT		Potraviny a výživa		
Název modulu:	Alkoholické nápoje	Kód modulu:	PaV	HT M3
Délka modulu:	18 hodin	Platnost od:	1.9.2013	
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický	
Vstupní předpoklady:	splněn modul č. 2			
Charakteristika modulu: Modul seznamuje s jednotlivými druhy alkoholických nápojů, jejich výrobou a vhodným použitím v gastronomii. Žáci získají odborné kompetence a oblasti charakteristiky jednotlivých druhů nápojů a jejich dělení v rámci těchto skupin a jejich vhodném použití. Osvojí si zásady zdravého životního stylu = posouzení vlivu konzumace alkoholu na lidský organismus a jak z krátkodobého tak dlouhodobého hlediska.				
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. užívá gastronomické dělení alkoholických nápojů / druhy / a charakterizuje jejich vlastnosti 2. vysvětluje výrobu jednotlivých druhů nápojů, jejich vhodné skladování a případné vady 3. posuzuje závažnost nepříznivého působení alkoholu na lidský organismu				
Obsah modulu – modul je strukturován do jednotlivých lekcí: 1.lekce Pivo – význam, výroba, rozdělení, skladování 2.lekce Víno – význam, rozdělení, výroba a skladování 3.lekce Lihoviny – výroba lihu a rozdělení lihovin, druhy a výroba likérů. Vliv alkoholu na lidský organismus				
Doporučené postupy výuky: 1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na : Druhy alkoholických nápojů a jejich charakteristiku Druhy piva a jejich výrobu a skladování Druhy vína a jejich výrobu a skladování Lihoviny a likéry – jejich charakteristiku a vhodné použití 2) Dle možností bude uskutečněna exkurse do některého z výrobních závodů				
Kritéria hodnocení: Výsledek č. 1: rozdělí alkoholické nápoje a charakterizuje jednotlivé skupiny popíše další dělení nápojů v rámci jednotlivých skupin a jejich vhodné použití Výsledek č. 2: popíše výrobu jednotlivých druhů alkoholických nápojů a jejich vhodné skladování uvede vhodné použití jednotlivých nápojů v gastronomii vypracuje referát zaměřený na druhy, výrobu a vhodné použití jednotlivých druhů alkoholických nápojů Výsledek č. 3: popíše příznaky alkoholismu a uvede společenské dopady alkoholismu na jedince				
Postupy hodnocení: Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně Vědomostní test Referát – výroba a požití určeného al. nápoje 30 % 40 % 30 %				
Doporučená studijní literatura: Ing. Mašek,L.: Potraviny a nápoje v kostce, RATIO Kružliak,P.,Schiller,R.: Potraviny a nápoje, Praha, Merkur 1990				



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

PŘEDMĚT	Potraviny a výživa		
Název modulu:	Maso. Tuky a jejich význam ve výživě	Kód modulu:	PaV HT M 4
Délka modulu:	14 hodin	Platnost od:	1.9.2013
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	splněn modul č. 1		
Charakteristika modulu: Modul seznamuje s výkladem pojmu maso, popisuje jeho dělení a složení jednotlivých druhů. Rozvíjí odborné kompetence žáků v oblasti posuzování kvality masa vzhledem k použitému druhu a části zvířete. Žáci tak získají možnost posouzení vhodnosti jednotlivých druhů mas pro výrobu konkrétních pokrmů. Modul rozvíjí téma zdravého životního stylu a s tím souvisejí volby vhodných surovin pro přípravu pokrmů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. rozlišuje jednotlivé druhy mas a jejich části 2. specifikuje jednotlivé druhy mas a uvádí jejich složení 3. vysvětluje vhodnost použití jednotlivých druhů mas při přípravě pokrmů 4. zařazuje tuky do skupin a charakterizuje jednotlivé druhy tuků 5. navrhuje vhodné druhy tuků pro přípravu pokrmů – uvádí příklady			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Jateční druhy mas- hovězí, telecí, vepřové, skopové, ostatní 2. Dary moře – ryby, korýši, měkkýši, ostatní produkty 3. Drůbež, zvěřina – rozdělení, použití 4. Tuky – rozdělení, použití jednotlivých druhů při přípravě pokrmů			
Doporučené postupy výuky: Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na : • Pojem maso • Charakteristiku jednotlivých druhů masa, včetně vhodnosti jejich použití při úpravě pokrmů • Druhy tuků, charakteristiku jednotlivých druhů a jejich vhodné použití při výrobě pokrmů			
Kritéria hodnocení: Výsledek č. 1: • charakterizuje pojem maso a uvede jeho dělení • popíše jednotlivé druhy masa a uvede jejich složení Výsledek č. 2: • vysvětlí význam masa ve výživě • posoudí vliv jednotlivých částí zvířete na kvalitu masa • zhodnotí vhodnost použití jednotlivých druhů při přípravě pokrmů pro jednotlivé skupiny strávníků Výsledek č. 3: • posoudí vhodnost použití jednotlivých druhů mas při úpravě konkrétních pokrmů • zhodnotí vhodnost použití jednotlivých druhů mas při přípravě pokrmů pro jednotlivé skupiny strávníků			
Výsledek č. 4: • uvede dělení tuků a charakterizuje jednotlivé druhy			
Výsledek č. 5: • navrhne jednotlivé druhy tuků při úpravě konkrétních pokrmů			



**Vyšší odborná škola DAKOL a
 Střední škola DAKOL, o. p. s.**

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Postupy hodnocení:

- | | |
|--|------|
| - Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně | 50 % |
| - Vědomostní test | 50 % |

Doporučená studijní literatura:

Ing. Mašek,L : Potraviny a nápoje v kostce, RATIO
Kružliak,P.,Schiller,R.: Potraviny a nápoje, Praha, Merkur 1990



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

PŘEDMĚT	Potraviny a výživa		
Název modulu:	Fyziologie výživy. Diferencovaná strava a dietní stravování.	Kód modulu:	PaV HT M5
Délka modulu:	32 hodin	Platnost od:	1.9.2013
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	splněn modul č. 1,4.		
Charakteristika modulu: Modul žáky seznamuje s metabolismem živin a funkcí trávicí soustavy. Rozvíjí odborné kompetence žáků v oblasti stravování jednotlivých skupin strážníků a seznámí je se zásadami sestavování jídelníčků pro jednotlivé skupiny na základě výživových doporučení. Dále modul charakterizuje zásady dietního stravování a jeho vhodným použitím při stravování osob se zdravotním postižením trávicího traktu nebo jinými poruchami metabolismu. Rozvíjí kompetence žáků o alternativní směry ve výživě obyvatel a pomáhá jim získat znalosti, které použijí při volbě nejvhodnějších stravovacích návyků.			
Předpokládané výsledky vzdělávání			
Žák: 1. Diskutuje na téma -- přeměna jednotlivých látek v lidském organizmu 2. charakterizuje jednotlivé funkce trávicího systému 3. popisuje metabolismus živin v lidském organizmu 4. uvádí zásady diferencované stravy a přizpůsobení stravy věku, pohlaví, zdravotnímu stavu a tělesné zátěži 5. definuje pojem dietní stravování a uvádí zásady úpravy pro diety šetřící a posuzuje nutriční hodnotu potravin a její změny vznikající při zpracování 6. uvádí příčiny ztrát při nedodržování zásad racionální přípravy stravy a příčiny ztrát vitamínu C u zeleniny a brambor, vitamínů skupiny B v mase 7. navrhne jídelní lístky pro jednotlivé skupiny strážníků (diferencovaná strava i dietní stravování)			
8. Diskutuje na téma - Alternativní směry ve výživě pro zdravý vývoj jedince 9. Rozlišuje nejznámější patologické změny ve stravovacích návycích jedinců			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí : 1.lekce Látková přeměna živin – metabolismus 2.lekce Trávicí trakt – jednotlivé části a funkce 3.lekce Diferencovaná strava – charakteristika jednotlivých skupin strážníků 4.lekce Sestavování jídelních lístků pro jednotlivé skupiny osob 5.lekce Diety – rozdělení jednotlivých druhů diet a jejich uplatnění 6.lekce Alternativní směry ve výživě			
Doporučené postupy výuky: 1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse,soustředí se na : . Objasnění pojmu metabolismus . Popis a funkci trávicího traktu . Charakteristiku diferencované stravy pro jednotlivé skupiny strážníků, včetně sestavování jídelních lístků pro jednotlivé skupiny . Zásady dietního stravování, jeho účel a charakteristiku jednotlivých diet 2) Cvičení / součást lekcí / se zaměří na : Sestavování vzorových jídelníčků pro jednotlivé skupiny strážníků. Jedná se o diferencovanou stravu i dietní			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: . Popíše přeměnu jednotlivých látek v lidském organizmu / metabolismus / Výsledek 2: . Vysvětlí funkci trávicí soustavy a popíše jednotlivé funkce trávicího systému			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> 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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem
---	---

Výsledek 3: - Objasní zásady diferencované stravy a posoudí přizpůsobení stravy věku, pohlaví, zdravotnímu stavu a tělesné těžší - Vysvětlí rozdíly ve stravování jednotlivých skupin strážníků Výsledek 4: - Vysvětlí rozdíly ve stravování jednotlivých skupin strážníků Výsledek 5: - definuje podstatu jednotlivých diet, vysvětlí zásady úpravy pro diety šetrící a posoudí nutriční hodnotu potravin a její změny vznikající při zpracování Výsledek 6: - sestaví vzorové jídelníčky pro jednotlivé skupiny strážníků - uvede příčiny ztrát při nedodržování zásad racionální přípravy stravy - uvede příčiny ztrát vitamínu C u zeleniny a brambor, vitamínů skupiny B v mase - vysvětlí výhody při úpravě pokrmů v mikrovlnném zařízení							
Výsledek 7: Sestaví jídelníčky pro jednotlivé skupiny strážníků							
Výsledek 8: Navrhne vhodné alternativní směry ve výživě pro zdravý rozvoj jedince							
Výsledek 9: Popíše jednotlivé patologické změny ve stravovacích návycích jedinců							
Postupy hodnocení: <table border="0"> <tr> <td>- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně</td><td align="right">40 %</td></tr> <tr> <td>- Aktivita na cvičeních</td><td align="right">20 %</td></tr> <tr> <td>- Vědomostní test</td><td align="right">40 %</td></tr> </table>		- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně	40 %	- Aktivita na cvičeních	20 %	- Vědomostní test	40 %
- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně	40 %						
- Aktivita na cvičeních	20 %						
- Vědomostní test	40 %						
Doporučená studijní literatura: Šimončík R.: Výživa, Praha Merkur							



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

HOTELNICTVÍ

název předmětu:	Podnikání v hotelnictví				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	-	-	2	2	4

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Předmět dává žákovi vhled do širokého spektra ubytovacích služeb a do organizace tří základních částí, které jsou společné všem typům, tj. příjmové, ubytovací a stravovací.
- Zaměřuje se jak na vybavení jednotlivých sekcí, tak na provozní procesy počínaje příchodem hosta až po jeho vyúčtování, včetně zabezpečení jeho bezpečnosti.
- Zahrnuje také doplňkové služby, včetně zajištění podnikových a společenských akcí v rozsahu přiměřeném velikosti a vybavení ubytovacího zařízení.

Charakteristika učiva

- Učivo je zaměřeno na získání vědomostí a návyků, které jsou nutné pro vykonávání činností v podnicích hotelnictví a stravování a jejich řízením.
- Obsah učiva vychází z oblasti RVP – Hotelnictví
- Učivo zahrnuje hotelnictví a společné stravování, jeho význam a podmínky pro podnikání.
- Žáci se seznámí s organizací podniku a postupem při jejich zřízení.
- Používají software, který se používá při zajišťování zásobování, skladování, výrobě i prodeji v gastronomických provozech a software používaný v ubytovacích zařízeních.

Pojetí výuky

- Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, samostatné a skupinové práce žáků.
- Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, s využitím didaktických pomůcek – videa – naučné a instruktážní filmy a zpětného projektoru, CD a DVD.
- Při výuce se používají odborné časopisy (Hotel & spa), odborné webové stránky, ve kterých žák vyhledává a srovnává jednotlivé informace z oblasti CR.
- Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat.
- Prakticky je procvičováno řešení jednotlivých neobvyklých situací – modelové situace.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- *Klíčové kompetence:*
- Komunikativní kompetence - žáci se učí vyjadřovat a formulovat své myšlenky a postoje, učí se diskutovat o dané problematice, respektovat odlišné názory, v průběhu výuky jsou jim zadávány úkoly a práce s odbornou problematikou, které se učí zpracovat do písemné podoby.
- Personální a sociální kompetence - 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. Přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, žák rozvíjí dovednost aplikovat získané poznatky.
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s

- informacemi - žáci využívají informační technologie při řešení praktických příkladů, při vyhledávání
- informaci a orientaci v oboru,
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - 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,

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	128	
žák: - Kategorizuje ubytovací zařízení - Charakterizuje rozsah a úroveň jimi poskytovaných služeb - Analyzuje podnikatelské prostředí a hodnotí příležitosti k podnikání - Respektuje charakter lokality při budování ubytovacího zařízení - Vyhledává relevantní informace, vyhodnocuje je a využívá		1. Kategorie a třídy ubytovacích zařízení - typy ubytovacích zařízení - kritéria pro kategorizaci ubytovacích zařízení - rozsah a úroveň služeb poskytovaných jednotlivými typy a kategoriemi ubytovacích podniků - význam umístění ubytovacích zařízení pro úspěšnost podnikání - odborná terminologie užívaná v oblasti ubytovacích služeb - relevantní informační zdroje
- Charakterizuje kategorie stravovacích zařízení - Definiuje pojem služba - Vytipuje příležitost k podnikání, vymezí koncepci stravovacího zařízení - Definiuje cílového zákazníka		2. Specifické rysy sektoru služeb, typy a kategorie stravovacích zařízení - kategorie stravovacích zařízení - pojem služba, - podnikání ve stravovacích službách - role zákazníka v přípravě produktu - kontrolní organizace
- Navrhne prostorové rozvržení výrobního střediska - Vyjmenuje druhy zásob a vysvětlí evidenci skladových zásob - Orientuje se v organizaci plánování výroby - Naplňuje výrobu pokrmů v restauračním zařízení dle zásad - Popíše organizaci práce ve výrobním středisku - Orientuje se při nákupu zboží		3. Výrobní středisko - procesní rozdělení kuchyně - základní skladová evidence - zásady plánování výroby - organizace práce ve výrobním středisku - dodavatelsko-odběratelské vztahy
- Navrhne organizační schéma libovolného ubytovacího zařízení a popíše jej - Pracuje s počítačovým hotelovým systémem - Charakterizuje jednotlivé typy cen v ubytování - Navrhne vzorec pro tvorbu cen za ubytování - Vytvoří cenově výhodné balíčky služeb - Nabídne doplňkové služby - Vysvětlí význam ubytovacího a reklamačního řádu		4. Organizace a provoz ubytovací části hotelu - organizační schéma hotelu - prohlášení o postavení hotelu - hotelové služby a jejich nabídka - počítačový systém užívaný

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- Navrhne ubytovací řád libovolného ubytovacího zařízení - Popíše způsoby vyřízení určité reklamace		v ubytovacím zařízení - tvorba cen a slev - prodej balíku služeb, sestavování paušálních nabídek, paketů - reklamační a ubytovací řád
- Přijme objednávku, provede a potvrdí rezervaci - Přivítá, zaregistruje hosta a stanoví metodu platby - Vykonává úkoly pokladníka při vedení a vystavení účtu hosta - Provádí vyúčtování s hostem - Respektuje nároky hostů, charakterizuje požadavky na pracovníky recepce - Vede evidenci hostů a popíše význam další hotelové dokumentace - Informuje hosty o umístění pokojů, hotelových zařízeních a službách, místních atrakcích atd.		5. Organizace a funkce recepce (Front Office) - funkce a organizace příjmové části - Úkoly a procesy prováděné na recepci - Požadavky kladené na vystupování pracovníků recepce - Způsoby evidence hostů, hotelová dokumentace - Vedení účtu hosta, vyúčtování s hostem
- Pracuje s jednotnou klasifikací ubytovacích zařízení - Navrhne vybavení pokojů jednotlivých kategorií a tříd ubytovacích zařízení - Popíše organizaci a řízení práce hotelové hospodyně - Vytvoří popis práce jednotlivých pracovníků ubytovacího zařízení - Aplikuje ekologické trendy v rozsahu a možnostech daného zařízení - Popíše směrnice týkající se požární ochrany		6. Organizace a provoz lůžkové části hotelu (Housekeeping) - úkoly, provoz a personální zabezpečení ubytovací části - pracovní povinnosti a kontrolní činnost hotelové hospodyně - ekologické trendy v hotelovém provozu - zákonné směrnice protipožární ochrany
- Pracuje s jednotnou klasifikací ubytovacích zařízení - Navrhne vybavení pokojů jednotlivých kategorií a tříd ubytovacích zařízení		7. Pokoje hostů - standard pro vybavení pokojů a hygienického zařízení dle kategorizace - standard vybavení pokojů se zvláštním režimem
- Vyjmenuje cílové skupiny zákazníků a stanoví jejich požadavky na ubytovací služby - Vysvětlí význam podpory prodeje v ubytovacích službách - Stanoví způsob propagace produktu - Vysvětlí pojem UP selling a popíše jeho hlavní pravidla - Vytvoří prodejní fráze pro komunikaci s hostem (modelové situace), v recepci, restauraci		8. Prodejní a marketingové dovednosti (marketingový mix) - cílová skupina hostů - distribuční cesty - podpora prodeje - UP- SELLING
- Stanoví pracovní náplň a rozdělí kompetence pracovníků - Stanoví způsob kontroly pracovního výkonu - Stanoví optimální počet pracovníků - Orientuje se v zásadách týkající se řízení lidských zdrojů		9. Personální řízení, komunikace s pracovníky, popisy pracovních pozic - popis pracovního místa - řízení lidských zdrojů - produktivita práce



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

název předmětu:	Řízení hotelu				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	-	-	2	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- seznámit studenty s významem řízení podniku (v našem případě hotelu) pomocí základních vědeckých přístupů a to marketingu a managementu
- naučit studenty využívat jednotlivé nástroje marketingového mixu v hotelnictví a cestovním ruchu, stanovovat silné a slabé stránky hotelu, jeho příležitosti a ohrožení
- osvojit si základní kroky při vedení lidí přístupy k podřízeným, veškeré základy managementu

Charakteristika učiva

- učivo se zaměřuje na historický vývoj marketingu a managementu
- charakterizuje jednotlivé druhy prostředí marketingu zaměřeného na hotelnictví a cestovní ruch
- zaměřuje se na jednotlivé nástroje marketingového mixu v oblasti hotelnictví a turismu
- poskytuje přehled manažerských funkcí, přístupy manažerů, činnosti managementu, zapojení hotelů do hotelových komplexů

Pojetí výuky

- výuka je rozdělena do dvou částí 1. Marketing a 2. Management.
- výuka probíhá v jednom ročníku, 2 hodiny týdně (tj. celkem 64 hodin)
- formy výuky: skupinové vyučování, frontální výuka, řízení problémových úloh, využívání informačních a komunikačních technologií,

Hodnocení výsledků žáků

- ústní a písemné ověření pochopení problematiky – průběžně
- podpora kolektivního hodnocení
- hodnocení samostatných prací a cvičení

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Předmětem se prolínají průřezová témata

- **informační a komunikační technologie** – užívání prostředků k vhodné prezentaci služby či produktu.
- **člověk a svět práce** – uplatňován v oblasti managementu , způsoby řízení pracovníků, hodnocení odvedené práce, způsoby vedení písemné komunikace v obchodních vztazích
- **člověk v demokratické společnosti**: jsou schopni odolávat myšlenkové manipulaci v podobě bezhlavého ovlivnění reklamou, vytvoření vhodného prostředí ve třídě

Uplatňované kompetence:

- **k řešení problémů**: uplatňuje různé metody při řešení problémů a zvolených situací, spolupracuje

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> 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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem
--	---

s dalšími dokáže prosazovat svůj názor - komunikativní: zaznamenává své myšlenky, je schopen je vhodně přednést a obhájit - k využívání IKT: podporuje využívání otevřených zdrojů informací při prezentaci produktu, - personální a sociální: pracovat v týmu přijímat doporučení, prosazovat a objasňovat svůj názor
--

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání	Počet hodin	Tematický celek
	96	
žák - rozumí a vysvětlí podstatu marketingu - vysvětlí úkoly a význam marketingu obecně - definuje základní koncepce MRK a provádí jejich aplikaci a použít		1. Marketing - pojem, význam - úkoly - koncepce
- rozliší vnitřní a vnější prostředí - charakterizují vlivy prostředí na firmu / hotel / jiné zařízení - vysvětlí SWOT analýzu - zpracuje pro hotel SWOT analýzu - seznamuje se s přístupy konkurence a vyhodnocují jejich silné a slabé stránky		2. Marketingové prostředí - vnitřní - vnější (mikro, makroprostředí) - SWOT analýza
- pracuje s informacemi, používá MIS a jeho části podsystémy - vysvětlí a realizuje jednotlivé kroky marketingového výzkumu a jejich návaznosti - pracuje s daty, navrhuje řešení dle získaných údajů a informací		3. Informační systém - definice MIS, - kroky MRK výzkumu - analýza situace, sběr informací - analýza údajů, závěry a doporučení
- objasňuje pojem strategie - vyjmenovává jednotlivé MRK strategie - definuje podstatu jednotlivých strategií - definuje kroky MRK plánování		4. Marketingová strategie a plán - pojem strategie - typy a vývoj strategií - marketingový plán
- definuje podstatu trhu - charakterizuje segmenty trhu - dokáže členit trh do různých segmentů - definuje výhody a rizika segmentace		5. Trh a cílený marketing - typy trhů - přístupy k zákazníkům - cílený marketing
- definuje podstatu MRK mixu, vyjmenovává jeho části - charakterizuje jednotlivé nástroje MRK - rozlišuje cenové strategie		6. Marketingový mix služeb - produkt - cena - formy prodeje
- určí a navrhne vhodnou cenovou strategii daného produktu		- typy distribučních cest - lidé



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Výsledky vzdělávání	Počet hodin	Tematický celek
- definuje druhy distribučních cest - charakterizuje nástroje podpory prodeje		- package - programming
- posuzuje dopady publicity na poskytování produktu - navrhuje vhodné formy podpory prodeje zvolených produktů		- partnership
- vysvětlí podstatu managementu, objasní je ho jednotlivé úrovně - rozlišuje jednotlivé části řízení - objasňuje podstatu získaných a vrozených vlastností		7. Management - pojem - význam - cíle
- rozlišuje jednotlivé funkce managementu - popisuje způsoby rozhodování a typy manažerů - objasňuje postupy při přijímání pracovníků - definuje způsoby komunikace v podniku - objasňuje význam komunikace - charakterizuje jednotlivé druhy kontroly a zdůvodňuje jejich význam		8. Manažerské funkce - plánování - organizování - vedení a personální řízení - komunikace - kontrola
- vysvětlí jednotlivé úrovně hotelu - definuje význam jednotlivých složek - objasní pracovní náplně jednotlivých složek - hodnotí účinnost motivačních nástrojů hotelu - objasňuje význam hotelových řetězců		9. Specifika hotelového MNG - top MNG - provozní MNG - technický MNG

název předmětu:	Právo v podnikání				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
---	---

počet hodin:	-	-	-	2	2
---------------------	---	---	---	---	---

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- učivo navazuje na kompetence získávané v předmětu obecné právo.
- provádět vstup do oblasti odborného práva v souvislosti s realizací podnikatelské činnosti v oblasti hotelnictví.
- zaměřuje se na vzájemné vztahy v oblasti obchodní a pracovně právní.

Charakteristika učiva

- zaměřuje se na jednotlivé druhy práva využitelné v oblasti podnikání v hotelnictví.
- zaměřeno na živnostenské podnikání, oblasti obchodního práva, právo pracovní a návaznost na zákoník práce.
- učivo se dotýká taktéž oblasti evropského práva, zákonů autorských a zákonů o patentech a vynálezech

Pojetí výuky

- výuka probíhá v jednom ročníku, 2 hodiny týdně (celkem 64 hodin)
- při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, samostatné a skupinové práce žáků
- řešení jednoduchých právních situací dle stanoveného problému

Hodnocení výsledků žáků

- ústní a písemné ověření pochopení problematiky – průběžně
- znalosti a dovednosti jsou ověřovány praktickým předvedení, ústním zkoušením a prací ve skupině po probrání jednotlivých tematických celků.
- orientace v právních předpisech, řešení jednotlivých praktických právních situací.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Předmětem se prolínají průřezová témata:
- **občan v demokratické společnosti:** prezentováno na pravidlech podnikání kdy, každý po splnění základních podmínek má právo podnikat
- **informační a komunikační technologie:** využívá techniku při vyhledání informací právní povahy, práce s obchodním a živnostenským rejstříkem
- Uplatňované kompetence:
- **k učení:** s porozuměním poslouchá mluvený projev a dokáže získané informace následně reprodukovat
- **k řešení problémů:** volí vhodné zdroje k řešení situací týkajících se pracovní oblasti, sestavuje smlouvy a dohody a pracuje se zdroji jako zákoník práce,
- **komunikativní:** formuluje informace prezentované ve formě zákonů, jsou schopni vyjadřovat se v rámci dané problematiky

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet	Tematický celek
----------------------------------	-------	-----------------

	hodin	
	64	
- Žák: - definuje co je podnikání a kdo je jeho subjektem - charakterizuje základní znaky živností a podmínky jejich provozování - orientuje se v živnostenském zákoně - provádí základní kroky nutné při zakládání živností - vyplní prakticky formulář ohlášení živnosti dle druhu		1. Živnostenské právo - živnostenské podnikání a subjekty - živnosti a organizace živnostenské správy - podmínky živnostenského podnikání, oprávnění - živnostenský rejstřík a kontrola
- vymezí obecné podmínky podnikání - objasní charakteristiku jednotlivých obchodních společností - vyhledává informace v obchodním rejstříku - rozeznává jednotlivé závazkové vztahy - charakterizuje jednotlivé druhy obchodních smluv - řeší jednoduché právní situace z oboru		2. Obchodní právo - Podnikatelé dle obchodního zákoníku - Podnik, podnikání - Hospodářská soutěž - Obchodní firma, obchodní rejstřík - Obchodní společnosti - Obchodní závazkové vztahy
- popisuje pracovní vztahy - definuje druhy pracovních poměrů - vyhledává ustanovení o změnách v pracovním poměru a aplikuje je na praktických příkladech - definuje nároky pracovníka vyplývající z pracovního poměru - definuje podstatu a práci odborů - definuje a objasní pracovní podmínky vybraných skupin obyvatelstva - vyhledává informace o nabídkách práce, hodnotí své reálné možnosti uplatnění		3. Pracovní právo - Pracovně právní vztahy - Pracovní poměr, práce mimo pracovní poměr - Pracovní doba, dovolená, doba odpočinku - Pracovní řád, kázeň, odpovědnost - Bezpečnost a ochrana při práci - Pracovní spory a kolektivní smlouvy
- definuje právo ES a rozlišuje jeho prameny - vyhledává a aplikuje informace soudního systému - definuje instituce EU		4. Evropské právo - Evropské právo a jeho prameny - Soudní systém ES - Instituce EU



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Cestovní ruch

název předmětu:	Zeměpis cestovního ruchu				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	-	1	1	-	2

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 EU, umí využívat získaných zeměpisných znalostí při své praktické činnosti, znají globální problémy lidstva a jsou si vědomi důležitosti mezinárodní spolupráce při jejich řešení.
- 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, chápat jeho minulost i současnost 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 těchto tematických celků: zeměpis cestovního ruchu, charakteristika cestovního ruchu, člověk a životní prostředí.

Pojetí výuky

- Výuka probíhá v 4letém cyklu v rozsahu 64 hodin různými formami:*
- skupinové vyučování
 - praktické cvičení, v nichž žáci 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



**Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.**

Školní vzdělávací program: Hotelnictví
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

- po ukončení tematického 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. 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, Cestovní ruch.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	64	
Žák - charakterizuje Českou republiku z hlediska politického, historického a kulturního, ovládá základy obecné fyzické a ekonomické geografie, charakterizuje přírodní podmínky, společnost a hospodaření turisticky využívaných a významných lokalit, uvede způsoby využití těchto lokalit pro cestovní ruch (návštěvnost) uvede příklady turistického potenciálu v lokalitách a možnosti jeho budování.		1. Česká republika
- 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.		2. Přehled turistických destinací a jejich zastoupení v ČR
- 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). - 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.		3. Politickohospodářský a fyzicko-zeměpisný přehled světa ve vztahu k nejfrekventovanějším destinacím: Evropy Ameriky Asie Austrálie Afriky Oceánie
- vysvětlí globální ekologické problémy ve vztahu k ČR, popíše zásady ochrany životního prostředí související s ČR.		4. Globální problémy lidstva klíčové ekologické problémy



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

název předmětu:	Cestovní ruch				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	-	-	1	2	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Seznámení žáků se systémem turismu v ČR a ve světě, s jednotlivými službami cestovního ruchu a s materiálně technickými podmínkami rozvoje CR.
- Přiblížení systému řízení cestovního ruchu, seznámení se systémem orgánů a organizací cestovního ruchu a objasnění činnosti cestovních kanceláří.
- Seznámení s restrukturalizací služeb v turismu a s předpoklady dalšího rozvoje

Charakteristika učiva

- Objasnění charakteristiky cestovního ruchu, jeho vývoj a členění
- Způsob řízení, organizace a právní úprava cestovního ruchu v ČR a v EU
- Problematika marketingu cestovního ruchu a obsah služeb cestovního ruchu

Pojetí výuky

- Důraz je kladen na aktivitu studentů při využívání informačních a komunikačních technologií, na jejich samostatnost
- Důležitá je spolupráce studentů při řešení problémových úloh
- Odborná praxe ve skutečných i fiktivních firmách
- Využití aktivizujících metod a forem výuky – hry, soutěže, projekty atd.

Hodnocení výsledků žáků

- Důraz je kladen na samostatnost a tvořivost, na zodpovědnost v týmové i samostatné práci, na plnění povinností a respektování stanovených pravidel
- Po ukončení každého tematického celku následuje didaktický test
- Nechybí ústní zkoušení, hodnocení aktivity a samostatné práce

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Celkové pojetí výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva koresponduje s rozvojem vykonávání a organizování odborné činnosti služeb cestovního ruchu a dalších klíčových kompetencí
- Schopnost jasné formulace myšlenek, aktivního přístupu k diskusi
- Týmová spolupráce při řešení problémů
- Využití vědomostí získaných v jiných předmětech (Právo v podnikání, Podnikání v hotelnictví, Zeměpis cestovního ruchu)

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ



**Vyšší odborná škola DAKOL a
 Střední škola DAKOL, o. p. s.**

Školní vzdělávací program: Hotelnictví
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	96	
Žák - Charakterizuje CR a její specifika - Používá základní pojmy a definice užívané v CR - Zná druhy, formy a předpoklady rozvoje CR		1. Charakteristika cestovního ruchu, jeho vývoj a členění
- Orientuje se v organizačně institucionálním uspořádání CR v České Republice na podnikatelské, regionální a celostátní úrovni - Popíše základní dokumenty pro spolupráci a rozvoj CR v EU		2. Organizace a řízení CR v ČR a v EU
- Orientuje se ve strategických dokumentech pro CR, Zná a respektuje zákonná ustanovení v CR v ČR a v EU		3. Právní úprava CR v ČR a v EU
- Dokáže vysvětlit hospodářský a kulturně politický přínos CR pro ČR - Vysvětlí přínos CR pro zaměstnanost		4. Ekonomika a statistika CR
- Dovede sledovat trh CR - Osvojí si základní dovednosti marketingu a umí je aplikovat v praxi - Charakterizuje psychologii reklamy v CR - Dokáže připravit jednoduchý propagační materiál a prezentovat produkt CR jednoduchými propagačními nástroji		5. Marketing cestovního ruchu
- Umí vysvětlit význam průvodcovské činnosti - Zná základní typy průvodců, jejich povinnosti a podmínky pro provozování průvodcovské činnosti - Dokáže sestavit itinerář		6. Průvodcovské služby
- Popíše historický vývoj lázeňství v Evropě a ČR - Vysvětlí význam lázeňství a přírodních léčivých zdrojů - Má přehled o formách a organizaci lázeňského pobytu		7. Lázeňský cestovní ruch a služby
- Vymezí a objasní pojem kongresový CR - charakterizuje služby kongresové turistiky - ovládá základní pravidla přípravy a organizace kongresových akcí		8. Kongresový cestovní ruch
- Charakterizuje současné trendy CR - Objasní a vymezí další formy CR		9. Specifické formy CR
- Charakterizuje jednotlivé služby CR, - Objasní strukturu a specifika poskytovaných služeb		10. Charakteristika služeb CR
- Vysvětlí přednosti jednotlivých dopravních služeb - Dovede pracovat s dopravními ceninami, jízdními a letovými řády		11. Dopravní služby
- Orientuje se v základních celních, pasových i vízových předpisech		12. Pasové, vízové a celní služby
- Rozlišuje základní druhy pojišťování účastníků CR - Orientuje se v jejich podmínkách a platnosti		13. Pojišťovací služby v CR

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> 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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem
---	---

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
v zahraničí		
- Ovládá základní odborné činnosti v oblasti směnárství a dalších služeb peněžního styku používaných v ČR		14. Peněžní služby
- Popíše charakteristiku, členění a zaměření jednotlivých typů CK - Umí popsat vývoj cestovních kanceláří v ČR a ve světě - Orientuje se v organizační struktuře CK		15. Postavení a činnost cestovní kanceláře
- Zná metody spolupráce v rámci principu partnerství na místní a regionální úrovni při vytváření nabídky služeb		16. CR a regionální rozvoj



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Komunikace ve službách

název předmětu:	Komunikace				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	2	1	1	-	4

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Obecným cílem předmětu je rozvíjet komunikační kompetence, které slouží k rozvoji profesních činností v oblasti společenské, obchodně-podnikatelské, administrativní a sociální. Při rozvíjení sociálně komunikativních kompetencí se uplatňují psychologické aspekty komunikace, společenská etiketa a kultura osobního projevu. Oblast písemné komunikace zahrnuje především vyhotovování dokumentů obchodního styku, vedení personální agendy, operační evidence a dalších forem podnikové komunikace. Žáci/žákyně se seznámí se základními písemnostmi hotelového charakteru a s moderním zpracováním textů.

Charakteristika učiva

Učivo zahrnuje osvojení si pravidel společenského chování, problematiku péče o vzhled, zásady profesního vystupování i psychologické základy jednání s podřízenými, nadřízenými, se zákazníkem, s obchodními partnery. Žáci se učí asertivnímu chování, komunikaci verbální i neverbální, umění prezentace. Dále žáci získávají schopnosti využívat informačních a komunikačních technologií, seznámí se základními pravidly a normami, které se uplatňují v písemném styku, písemnostmi při uzavírání, plnění a porušování smluv, dále s písemnostmi při organizaci a řízení podniku, personálními písemnostmi, písemnostmi právního charakteru, osobními písemnostmi a písemnostmi 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.

Pojetí výuky

Metody výuky vycházejí z propojení s praxí. Výuka probíhá ve skupinách, převážně v učebnách vybavených audiovizuální technikou a počítači s připojením k Internetu. Při psaní písemností či zpracování samostatných prezentací převažuje samostatná práce studentů. Do výuky je zařazena i skupinová práce, např. při zpracování propagačních písemností. Žáci/žákyně jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků a řešení konkrétních úkolů z praxe, především formou simulace situací, řešení konfliktů, her a soutěží, diskuzí a řečnických cvičení. Efektivním cílem výuky je, aby žáci/žákyně pracovali poctivě a svědomitě a reprezentovali svou práci svého zaměstnavatele.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni za ústní i písemný projev. Důraz je kladen na pečlivost, na věcnou a formální správnost a na dodržování jazykových a stylistických norem. 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 ústním a písemném projevu.

klíčové kompetence

- komunikativní
 - vyjadřují se a vystupují v souladu se zásadami kultury projevu
 - uplatňují dovednosti verbální i neverbální komunikace
 - formulují jasně a srozumitelně své myšlenky v ústní i písemné podobě – přehledně a jazykově správně
 - aktivně diskutují, obhajují své názory a respektují názory druhých, využívají empatii a zásady asertivního chování
 - při zpracování písemností dodržují jazykové a stylistické normy, odbornou terminologii
- personální a sociální práce
 - orientují se ve společnosti, rozlišují sociální role
 - efektivně pracují v týmu, objektivně hodnotí výsledky své práce, přijímají kritiku a adekvátně na ni reagují
 - pracují s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
 - pracují s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
 - získávají informace z otevřených zdrojů, zejména z Internetu
 - komunikují elektronickou poštou
 - pracují s informacemi s využitím informačních a komunikačních technologií
- kompetence k pracovnímu uplatnění
 - samostatně řeší běžné pracovní problémy
 - osvojí si základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit
 - umí vhodně písemně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, zaměstnanci, klienty i obchodnímu partnery

mezipředmětové vztahy

- český jazyk a literatura
- společenské vědy
- informační technologie
- podnikání v hotelnictví
- potraviny a výživa
- tělesná výchova

průřezová témata

- Člověk a svět práce - 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 se prolínají učivem tohoto předmětu. Žáci mají přehled o tržním hospodářství a o hospodářské politice státu. Komunikační technologie využívají prakticky při výuce.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	128	
Žák - volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniku; - chápe význam informací a komunikace jako základ úspěchu při podnikání v oblasti služeb;	64	1. Profesionální komunikace - práce s informacemi a jejich využití v oblasti služeb - typy zákazníků a psychologické základy jednání

- orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, zaznamenává a uchovává textové, numerické i grafické informace; - jedná v souladu s profesní etikou a uvědomuje si nutnost vytváření a dodržování firemní etiky - rozlišuje různé typy klientů, reaguje na jejich chování s využitím poznatků z psychologie; - uplatňuje pravidla společenského chování a zásady profesního vystupování i psychologické základy jednání s podřízenými, nadřízenými, se zákazníkem, s obchodními a pracovními partnery; - jazykově správně komunikuje v cizích jazycích se zákazníkem, spolupracovníky obchodními partnery; - ovládá odbornou cizojazyčnou terminologii běžně užívanou ve službách, odhadne význam neznámých výrazů z kontextu sdělení; - zvládá řešení různých komunikativních a interpersonálních situací (včetně konfliktních a zátěžových), vhodně uplatňuje prostředky verbální i neverbální komunikace; - v kontaktu se zákazníky respektuje národní mentalitu a aspekty multikulturního soužití; - využívá výsledku marketingového průzkumu a spotřebitelské poptávky při jednání s obchodními partnery.		- pravidla společenského chování (zdravení, podání ruky, představování, oslovování, tykání a vykání) - profesní vystupování a komunikace včetně cizojazyčné - zásady asertivní komunikace - národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na způsob komunikace
- pracuje s běžnou kancelářskou technikou, ovládá její základní funkce ; - rychle a přesně ovládá psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou; - osvojí si pravidla a normy pro vyhotovení písemností obchodního, právního a personálního charakteru a rozlišuje jejich specifika, provádí vyznačené korektury; - rozumí běžným graficky ztvárněným informacím a využívá je; - ovládá základní formy písemného styku s bankou, poštou a pojišťovnou; - ovládá cizojazyčnou agendu provozovny; - využívá běžných informačních, komunikačních telekomunikačních služeb; - samostatně komunikuje elektronickou poštou;	32	2. Písemná a elektronická komunikace, sestavování písemností - práce s kancelářskou technikou - základy psaní na klávesnici - normalizovaná úprava písemností, sestavování obchodních písemností, manipulace s písemnostmi - archivace dokumentů - informační, komunikační a telekomunikační služby - elektronická pošta
- chápe důležitost kultury osobního projevu v rámci společenských a pracovně.právních vztahů; - chápe a ovládá zásady kultivovaného chování ve společnosti; - popíše vhodné společenské chování v dané situaci, umí je použít v praxi; - orientuje se ve společnosti; - vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu;	32	3. Kultura osobního projevu - význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění (společenský a osobnostní kontext kultury osobního projevu, kulturní chování člověka, profesionální kultura osobního projevu pracovníka ve službách) - kultura těla a oblékání (osobní

- uplatňuje osobní hygienu v běžném životě i na pracovišti;
- pečuje o své zdraví a o svůj vzhled;
- chápe pojem zdravý životní styl;
- vysvětlí termín kultura odívání a pojem móda;
- rozlišuje oděvy pro různé příležitosti a do různých prostředí;
- image považuje za důležitý faktor ovlivňující jednání s lidmi; - chápe komunikaci jako základní nástroj ovlivňující obchodního partnera;
- využívá své komunikativní schopnosti (verbální i neverbální), rozlišuje vhodné a nevhodné prvky;
- řídí se zásadami správné výslovnosti;
- rozvíjí svoje řečové dovednosti;
- volí vhodné jazykové prostředky;
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- ovládá zásady při soukromých i úředních telefonických rozhovorech;
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje, respektuje názory druhých;
- umí pronést projev, vytvořit prezentaci;
- dokáže prezentovat výsledky své práce;
- dokáže obhájit vlastní názory a respektovat názory druhých;
- zúčastňuje se různých kulturních akcí;
- zvládá zátěžové situace při komunikaci;
- umí vytvářet vstřícné mezilidské vztahy a předcházet osobním konfliktům;
- umí vhodně společensky vystupovat v rámci své profese, zná pojem firemní kultura a etický kodex;
- chápe význam profesního vystupování při vytváření a udržení dobré pověsti firmy a při její prezentaci navenek.

hygiena, úprava zevnějšku, odívání, image a osobní styl),

- zdravý životní styl (péče o zdraví, zdravá výživa)
- nonverbální komunikace – řeč těla
- verbální komunikace - kultura řeči a mluveného projevu (základy rétoriky a hlasová výchova, podmínky a zásady úspěšného projevu, telefonní styk, rozšiřování slovní zásoby v oblasti služeb)
- prezentační dovednosti
- kultura osobního projevu v praxi - chování v konkrétních situacích (společenské a kulturní akce, situace plynoucí z pracovně-právních vztahů a jiné společenské situace), nejčastější chyby při vyjednávání
- image firmy



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem

Disponibilní hodiny

název předmětu:	Praxe				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	-	4	4	2	10

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 technologie
- 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 a dalších hotelových službách.

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 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.
- 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

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 druhém, třetím a čtvrtém ročníku – vždy od 1. 9. – 15. 9. a od 15. 6. – 30. 6. ve dvou čtrnáctidenních blocích.
- **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 2 týdny dříve a v měsíci září začíná o 2 týdny později.



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Žákům je rovněž zprostředkována šestitýdenní 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 jazykové i odborné kompetence. Zájemci o zahraniční praxi se prezentují v osobních pohovorech učitelům cizích jazyků a vedoucímu učiteli praxe.

- 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 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 na trhu práce

Hodnocení výsledků žáků

- Po absolvování každého bloku praxe provádějí žáci sebeevaluaci v tzv. denících praxe. Popisují pracoviště praxe a prováděné pracovní činnosti, shrnují a hodnotí získané pracovní zkušenosti, rozvoj odborných i osobních 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
 - chování a komunikaci
 - dochvilnost
 - jazykové znalosti
 - plnění zadaných úkolů
 - plánování
 - zájem o práci a motivovanost
 - odborné znalosti a manuální dovednosti

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- V předmětu praxe jsou rozvíjeny klíčové kompetence žáků, které předchozím vzděláváním získali především ve výuce předmětů technologie a technika obsluhy. Předmět praxe ověřuje a doplňuje kompetence osvojené předmětem podnikání v hotelovém provozu, v praktickém provozu se upevňují teoretické poznatky z potravin, základů ekonomiky i účetnictví. Během odborné praxe se komplexně utváří osobnostní, komunikativní a odborné kompetence budoucích manažérů, 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



**Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.**

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

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, ovládání softwarových programů používaných v profesní oblasti

VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ A KOMPETENCE

Výsledky vzdělávání a kompetence	Převažující obsah praxe
- žáci ovládají techniku odbytu, systémy a způsoby obsluhy, nabízejí a poskytují služby v ubytovacích zařízeních - využívají a udržují technické a technologické vybavení pracoviště, ovládají technologické postupy - uplatňují zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a environmentální principy - při plánování pracovních činností zvažují možné náklady, výnosy, zisk, vliv na životní prostředí a sociální dopady, jednají ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje - uplatňují požadavky na hygienu v gastronomii, dodržují hygienické předpisy a zásady osobní hygieny, používají osobní ochranné pracovní prostředky - dodržují standardy kvality procesů, výrobků a služeb - orientují se v sortimentu a kvalitě nabízených pokrmů a nápojů, uplatňují zásady racionální výživy - vykonávají technologické postupy přípravy základních i složitých pokrmů a nápojů - prakticky ovládají jednoduchou, složitou i speciální obsluhu hostů - pracují se standardním i speciálním vybavením stravovacích zařízení při různých společenských příležitostech - organizují práci v odbytovém středisku a koordinují činnosti výrobního a odbytového střediska - provádějí vyúčtování s hostem - účinně prezentují a nabízejí gastronomické, ubytovací a další služby cestovního ruchu - provádějí běžné ekonomické a administrativní činnosti, využívají ekonomické informace k řízení provozních úseků - pracují s rezervačním a registračním systémem a dalšími prostředky informačních technologií - vykonávají činnosti pracoviště front office a housekeeping, znají požadavky na jejich	- manuální činnosti při přípravě pokrmů pro běžné i slavnostní příležitosti, pro dietní stravování, typické pokrmy národních, regionálních i cizích kuchyní - práce s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy - základní technika obsluhy v návaznosti na praktické kompetence osvojené v předmětu technika obsluhy - činnosti potřebné při přípravě pracoviště a ukončení provozu - zdokonalování v odborných činnostech osvojených v předmětech vzdělávacích v oblastech gastronomie a hotelnictví - praktická realizace kompetencí ze vzdělávacích oblastí komunikace v českém jazyce, komunikace v cizích jazycích a komunikace ve službách - činnosti administrativní a řídicí na úrovni operačního a středního managementu - plánování, organizace a kontrola zásobování stravovacího provozu, koordinace činností ve výrobě a odbytu - činnosti pracoviště front office a housekeeping, koordinace jejich činnosti, kontrola jejich kvality

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
---	--

vybavení, koordinují jejich činnost a kontrolují jejich kvalitu - komunikují kultivovaně, při jednání se zákazníkem i v rámci pracovního týmu - uplatňují principy sebekontroly a pohotovosti, uplatňují prvky neverbální komunikace - uplatňují estetické hledisko při formování prostředí	
Žáci jsou vedeni tak, aby: - měli odpovědný vztah k majetku, bezpečně a šetrně zacházeli se zařízením provozoven, dbali na jejich údržbu a pěstovali svůj cit pro estetiku pracovního prostředí - aplikovali informační technologie, rozvíjeli svoje komunikační a psychosociální dovednosti, včetně dovednosti vyjadřovat se odborně v cizích jazycích - zvládli řešení provozních problémů a základní podnikatelské situace - ovládali psychologické aspekty komunikace a společenskou etiketu	



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

název předmětu:	Seminář v prvním cizím jazyce				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	-	-	1	1	2

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
- 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 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, popisuje 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

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



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

- projektech nebo navštěvováním speciálních kurzů vypsanych jazykovou školou
- 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)
- 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
	64	
- zná významné literární tvůrce a zařadí je do správného období orientuje se v dílech známých autorů		1. Realie příslušných jazykových oblastí III
- využití poznatků ze zahraničních stáží a pobytů student se bez problémů orientuje ve slovní zásobě spojené s gastronomií (zařízení kuchyně, restaurace, přijetí objednávky, vyřízení stížnosti hosta apod.)		2. Gastronomie
- komunikace s hostem na recepci, popis hotelu, ubytování hosta - cestování, student si objedná ubytování, letenku, jízdenku přes internet (online objednávka), student se orientuje na webových stránkách mezinárodních drah, autobusů a letišť		3. Hotelnictví 4. Turismus

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: Hotelnictví 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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem
---	--

název předmětu:	Laboratorní cvičení				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	5	5	-	-	10

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Hlavním předpokladem úspěšnosti žáka na trhu práce je schopnost organizace práce a to i ve výrobním středisku. Tuto schopnost nezíská bez seznámení se základními činnostmi, které je nutno aplikovat při úpravě pokrmů.
- Cílem předmětu je tedy rozvoj odborných kompetencí žáka v oblasti přípravy pokrmů v návaznosti na teoretickou výuku – technologii, v oblasti servisu – techniku obsluhy a v oblasti hotelového managementu – řízení hotelu a podnikání v hotelnictví. Cílem je žáky seznámit s úpravou jednotlivých druhů potravin a adekvátním užíváním technického vybavení s ní souvisejícím. Důraz bude kladen na hygienu práce a základní bezpečnostní návyky (kritické body HACCP), předběžnou úpravu surovin a vlastní tepelnou úpravu jednotlivých druhů pokrmů. Bude vyzdvížena i důležitost úpravy pokrmů na talíři a kultivovanost servisu – zážitková gastronomie. Dále je předmět zaměřen na všechny způsoby obsluhy – restaurační, barový, kavárenský i slavnostní, kdy je kladen důraz na odlišnosti v různých způsobech servisu.
- Dalším cílem je rozvoj personálních a interpersonálních dovedností, řešení problémů a problémových situací, využívání informačních technologií a práce s informacemi. Tyto kompetence využije již při vlastním praktickém nácviku dovedností, kde je nutná organizovaná spolupráce a vzájemná ohleduplnost, bez těchto schopností nebude student úspěšný při vlastním nácviku ani ve svém budoucím povolání.

Charakteristika učiva

- Vzdělávací oblast – základní dovednosti přípravy pokrmů – hygienické návyky, předběžná úprava potravin, jednotlivé druhy tepelných úprav a jejich vhodné použití, estetizace pokrmů na talíři; technika obsluhy – různé způsoby obsluhy dle střediska a příležitosti; práce v hotelovém provozu – řízení hotelu.
- 1. ročník – 5 hodin/týdně, 2. ročník – 5 hodin/týdně.
- Klíčovou činností je nácvik práce s potravinami a jejich úprava při co nejvyšším zachování výživové hodnoty. Žáci mají porozumět jednotlivým úpravám potravin a jejich vlivu na výživovou hodnotu výsledného pokrmu. Žáci se naučí pracovat se základní odbornou literaturou /tj. Receptury pokrmů /, případně vyhledají požadované informace na internetu a posoudí jejich relevantnost pro úpravu daných surovin.
- V oblasti úpravy pokrmů při expedici si studenti vytvoří přehled o možnostech estetizace pokrmu a nových trendech v gastronomii.
V oblasti stolničení si studenti upevní návyky při různých způsobech obsluhy – restauračním, barovém, kavárenském i slavnostním.

Pojetí výuky

- Základní instruktáž v oblasti hygieny a bezpečnosti práce ve výrobním středisku
- Seznámení s odbornou literaturou / Receptury teplých a studených pokrmů, výživové tabulky – internet/ a jejím využitím v praxi
Prezentace konkrétních výsledků – vlastní normování.



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

- Vlastní nácvik jednotlivých činností v návaznosti na teoretickou výuku. Vždy po předchozí instruktáži bude následovat nácvik ve skupinách
- Prezentace vlastních dovedností studentů včetně obhajoby zvolených postupů a metod s použitím objektivní argumentace.
Zvolené pracovní postupy a jejich obhajoba budou zhodnoceny celou skupinou žáků a výsledky zobecněny v diskuzi řízené vyučujícím.
- Během výuky budou dle možností zařazeny exkurze do stravovacích zařízení, soutěže školní a mimoškolní
- Úzké sepětí s předměty Technologie, Technika obsluhy a Potraviny a výživa se soustředí na konkrétní uplatnění získaných teoretických znalostí při vlastní úpravě pokrmů a jejich servisu.. Zpětně budou získané praktické zkušenosti uplatňovány v teoretických předmětech – zadávání problémových úloh, jejich řešení a následný rozbor jeho vhodnosti s ohledem na výživovou hodnotu a chuťovou charakteristiku pokrmů. Důraz bude kladen na praktické užití terminologie studovaného oboru.
- Důraz bude kladen na vstřícný přístup žáků, míru samostatnosti při plnění úkolů, dostatečnou rychlost při jednotlivých typech práce, schopnost objektivně argumentovat a obhájit svůj názor
- Při prezentaci výsledků práce sebehodnocení a vzájemné hodnocení se zdůvodněním
- Zvlášť bude oceňována organizace, systematičnost práce a dodržování hygienických předpisů při přípravě určených pokrmů i jejich expedici.
- Po ukončení tematického celku závěrečné hodnocení vědomostí – samostatná příprava vylosovaného menu včetně obhajoby zvolených postupů
- Využití Výukového programu – Kulinářské umění

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Dominantní je rozvoj komunikativních kompetencí v rámci průřezového tématu Člověk a svět práce
- Do procvičovaných postupů při přípravě surovin pro výrobu a nakládání s organickými odpady je zahrnuta environmentální výchova
- Využití informačních technologií je směřováno k jejich rutinnímu využití při určení jednotlivých technologických postupů pro úpravu pokrmů
- Pojetí výuky i způsob hodnocení koresponduje s rozvojem dalších kompetencí:
 - Kompetence k učení a praktické využití získaných teoretických poznatků při přípravě pokrmů i servisu
 - Pracovní kompetence – základní pracovní návyky
 - Kompetence k řešení problémů při organizaci práce ve výrobním i odbytovém středisku

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence		Počet hodin	Tematický celek
		320	
-	Popíše základy hygieny a bezpečnosti práce ve výrobním středisku a aplikuje je při pracovních činnostech. Vysvětlí význam odborné literatury a prakticky nanormuje suroviny pro přípravu zadaných pokrmů.		1. VÝROBNÍ STŘEDISKO Zásady bezpečnosti a hygieny práce. Odborná literatura – normování pokrmů Výukový program – Kulinářské umění - HACCP • HACCP – příjem, skladování a příprava

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: Hotelnictví 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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem
---	---

			• HACCP – vaření, udržování a výdej • HACCP – zchlazování a regenerace
-	Uvede a srovná jednotlivé postupy při úpravě surovin rostlinného původu a prakticky tyto suroviny připraví pro tepelnou úpravu. Prakticky předvede čištění a mechanickou úpravu – krájení, krouhání a strouhání jednotlivých surovin. Prakticky provede normování pro jednoduché zeleninové pokrmy a za pomoci vyučujícího je připraví. Sam zhodnotí jak se příprava pokrmů zdařila. Žáci připravují vždy celé jednoduché menu.		2. Předběžná úprava surovin rostlinného původu – zeleniny, ovoce, hub, žáci připravují vždy celé jednoduché menu. Později složitě. Výukový program – Kulinářské umění - Základy práce s nožem • Broušení nožů na brusném kameni • Jak správně krájet • Jak vybrat správný nůž
-	Nanormuje suroviny pro přípravu jednotlivých druhů příloh dle zadání a prakticky realizuje jejich úpravu. Během přípravy dodržuje hygienické a bezpečnostní předpisy. Při úpravě příloh si žák prohloubí základní pracovní návyky a své dovednosti prezentuje – možná forma soutěže mezi jednotlivými skupinami. Vysvětlí a předvede rozdíly v přípravě jednotlivých druhů příloh a zároveň za pomoci vyučujícího zhodnotí vhodnost jednotlivých druhů úpravy z hlediska zásad racionální výživy. Upraví přílohy na talíři pro servis.		3. Základní technologické postupy při úpravě pokrmů. Příprava příloh. Výukový program – Kulinářské umění - Rýže, obiloviny a luštěniny • Vaření rýže - risotto metoda • Jak připravit polentu • Vaření rýže - pilaf metoda • Vaření rýže - variace risotta Výukový program – Kulinářské umění - Těstoviny a gnocchi • Jak připravit čerstvé těstoviny • Jak připravit domácí gnocchi Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat se zeleninou a saláty • Kyselé zálivky (vinaigrette) a dresinky
-	Prohloubí pracovní dovednosti získané v předchozích tematických celcích a prezentuje své dovednosti. Připraví dle zadání bezmasé pokrmy včetně jejich úpravy na talíři a servisu.		4. Úprava bezmasých pokrmů Výukový program – Kulinářské umění - Rýže, obiloviny a luštěniny • Vaření rýže - risotto metoda • Jak připravit polentu • Vaření rýže - pilaf metoda • Vaření rýže - variace risotta Výukový program – Kulinářské umění - Těstoviny a gnocchi • Jak připravit čerstvé těstoviny • Jak připravit domácí gnocchi Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat se zeleninou a saláty • Kyselé zálivky (vinaigrette) a dresinky Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s vejci • Italská a španělská omeleta -

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: Hotelnictví 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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem
---	--

			frittata a tortilla • Vejce - anatomie, vařená, pečená, míchaná, pošírovaná • Jak připravit omeletu
-	Viz předchozí tematické celky – žáci připravují celé složité menu a jednotlivé činnosti nacvičují průběžně, proto jsou činnosti obdobné ve všech tematických celcích.		5. Příprava jednoduchých studených předkrmů.
-	Srovná a prakticky předvede základní úkony při přípravě polévek a omáček a objasní rozdíly a podobnosti. Prakticky provede přípravu určeného pokrmu.		6. Základní technologické postupy při úpravě polévek a omáček Výukový program – Kulinářské umění – Polévky • Krémové polévky zahuštěné jíškou • Krémové polévky ze zeleniny a luštěnin • Consommé • Polévky z vývarů • Studené polévky Výukový program – Kulinářské umění – Vývary • Hovězí vývar, glace, demi-glace • Ostatní vývary • Světlý vývar • Tmavý vývar Výukový program – Kulinářské umění – Základní omáčky • Máslová omáčka (beurre blanc) • Bešamel • Glace, demi-glace • Holandská omáčka • Tomatová omáčka • Velouté • Základy jíšky
-	Popíše a prakticky provede předběžnou úpravu masa / omytí, porcování pro jednotlivé úpravy, protýkání, plnění.../, zhodnotí vhodnost jednotlivých tepelných úprav na výslednou chuť pokrmu a prezentuje získané dovednosti při úpravě jednotlivých druhů masa.		7. Úpravy jatečného masa, ryb a drůbeže Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování • Nakládání masa do solného nálevu (brining) • Nakládání masa do marinády • Suché marinování - gravlax Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - suché teplo • Grilování - druhy grilů a metody grilování • Grilování - maso a drůbež • Grilování - ryby, mořské plody a zelenina • Pečení masa a klasické pečeně • Jak opékat na pánvičce • Vaření metodou Sous-vide Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - vlhké teplo • Dušení masa a klasické české

		omáčky - Konfitování masa Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem - Jak opékat hovězí steaky - Jak opékat ostatní steaková masa Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie - Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení (1.část) - Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení (2.část) - Moderní technologie - Konvektomat (1. část) - Moderní technologie - Konvektomat (2. část) Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s rybami - Ryby - jednotlivé druhy a jejich filetování - Jak opékat ryby Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování - Ceviche - marinování ryb a mořských plodů Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s drůbeží - Porcování a vykostování drůbeže - Základy práce s drůbeží
-	Žák samostatně připraví vylosované menu pro 4 osoby – hodnocení bude zahrnovat = normování, dodržení zásad hygieny a bezpečnosti práce, manuální dovednosti při úpravě surovin, vhodný postup tepelné úpravy a estetizaci pokrmu při expedici.	8. Závěrečná prezentace dovedností – zkouška = příprava vylosovaného menu
-	Popíše základní organizaci práce v odbytovém středisku a schéma jeho řízení – jednotlivé pracovní funkce dle typu střediska a jejich pracovní náplň.	9. ODBYTOVÉ STŘEDISKO Řízení a organizace práce v odbytovém středisku Výukový program – Kulinářské umění - Strategie a ekonomika restaurace Ekonomika a food cost
-	Provede přípravné práce před zahájením provozu, udržuje pořádek v průběhu provozu a provede práce po ukončení provozu. Žák samostatně zakládá inventář v přípravě pracoviště dle příležitosti a typu střediska.	10. Přípravné práce – příprava pracoviště na provoz, zakládání inventáře
-	Samostatně sestavuje jídelní a nápojové lístky, menu dle gastronomických pravidel, druhu střediska a příležitosti. Zařazuje krajové pokrmy a sezonní pokrmy dle moderních trendů v gastronomii. Doporučuje skladbu jednoduchého, složitějšího i slavnostního menu k různým	11. Příprava jídelních a nápojových lístků, menu

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: Hotelnictví 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 ŠVP: od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem
---	--

	slavnostním příležitostí.		
-	Prakticky provádí servis pokrmů a nápojů restauračním způsobem obsluhy (jeho jednotlivými formami – jednoduchou i složitou obsluhou), provádí barový, kavárenský i slavnostní způsob obsluhy (rautový i banketní). Definuje rozdíly v jednotlivých způsobech obsluhy.		12. Základní technika obsluhy – restaurační způsob (jednoduchá i složitá obsluha), barový, kavárenský a slavnostní způsob
-	Charakterizuje ubytovací úsek hotelu, popíše jeho rozdělení na příjmovou a lůžkovou část a definuje personální obsazení jednotlivých středisek (včetně pracovní náplně).		13. UBYTOVACÍ ÚSEK Ubytovací úsek a jeho personální obsazení
-	Provádí rezervace ubytování a následnou registraci hostů s využitím softwarových systémů, rozeznává všechny druhy hotelové dokumentace a prakticky je dokáže využívat v pracovní činnosti. Provádí realizaci tržeb, finanční evidenci, směnárenskou činnost i fakturaci.		14. Rezervace ubytování a registrace hostů, realizace tržby, finanční evidence, směnárna, fakturace
-	Definuje halové služby – jednotlivé pracovní pozice a jejich pracovní náplň. Zabezpečuje doplňkové služby hotelu dle charakteru ubytovacího zařízení a přání hostů.		15. Halové a doplňkové služby hotelu
-	Vytváří organizační schéma hotelu dle jeho klasifikační třídy, sestavuje pracovní náplň jednotlivých funkcí, určuje nadřízenost a podřízenost jednotlivých funkcí a jejich vzájemné propojení k dokonalé organizace podniku. Zařazuje pracovníky do jednotlivých funkcí dle jejich kvalifikačních předpokladů.		16. Systém řízení hotelu – organizační schéma
-	Definuje marketing a jeho aplikaci v hotelovém provozu. Sestavuje reklamní sdělení pro lepší uplatnění na trhu, provádí výzkumy spokojenosti zákazníků s nabízenými službami, navrhuje zlepšení určitých služeb na základě výsledků výzkumného šetření.		17. Marketing a jeho využití v hotelovém provozu
-	Charakterizuje hotelový management – popíše jednotlivé úrovně, vysvětlí úlohy a funkce hotelového managementu – hlavně rozhodování, plánování, organizování, komunikaci, vedení a kontrolu manažerů na všech úrovních.		18. Hotelový management – úlohy a funkce
-	Provádí samostatně personální plánování dle potřeb organizace, přijímá pracovníky, vede přijímací pohovory, vede osobní agendu zaměstnanců, zabezpečuje jejich vzdělávání (organizace seminářů, školení apod.). Sestavuje pracovní plány.		19. Personální politika – osobní agenda zaměstnanců, pracovní plány



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

název předmětu:	Žákovský projekt				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	-	-	-	1	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Prohloubit u žáků vědomosti získané v oboru hotelnictví při praktické realizaci, stanovené fiktivní akce.
- Žáci provádějí kompletní realizaci zvolené akce od vytvoření objednávky až po konečné vyúčtování dané akce, včetně určení nákladů a zisku z akce.
- Nastínit podstatu hotelového podnikání, podmínek provozu hotelu v současné době.

Charakteristika učiva

- učivo se zaměřuje na rozvíjení vědomostí získaných v hodinách gastro předmětů a ekonomiky
- prohlubuje praktické zkušenosti žáků při tvorbě dokumentů z ekonomické oblasti
- zabývá se sestavováním vhodného sledu pokrmů pro daný druh akce
- zahrnuje provádění účtování činností dané akce

Pojetí výuky

- výuka je rozdělena do 2 základních částí: 1. gastronomická část 2. ekonomická část
- výuka probíhá ve čtvrtém ročníku – celkem 32 hodin,
- formy výuky: skupinové vyučování, frontální výuka, řízení problémových úloh, využívání informačních a komunikačních technologií,
- při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, samostatné a skupinové práce žáků
- důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, s využitím didaktických pomůcek – www, DVD, zpětného projektoru

Hodnocení výsledků žáků

- praktické písemné ověření pochopení problematiky pomocí maturitní práce spojené s obhajobou
- podpora kolektivního hodnocení, hodnocení samostatných prací a cvičení
- znalosti a dovednosti jsou ověřovány praktickým předvedením, ústním zkoušením a prací ve skupině po probrání jednotlivých tematických celků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Předmětem se prolínají průřezová témata:
- **člověk a svět práce:** žáci vyhodnocují možnosti pracovního uplatnění, na základě schopnosti vytváření ekonomických dokumentů
- **informační a komunikační technologie:** žáci pracují s informací, které se v oblasti surovin často upravují, zabývají se vyhledáváním vhodných dodavatelů
- **občan v demokratické společnosti:** spočívá v možnosti prezentace vlastních názorů k danému tématu, s logickým zdůvodněním svého postoje k tématu

- Uplatňované kompetence:
- **komunikativní:** žák se vyjadřuje k danému ekonomickému tématu, formuluje své názory a je schopen se zapojit do diskuse, dodržuje základní zásady mluveného a psaného projevu
- **k pracovnímu uplatnění:** vnímají možnosti poskytující trh, jsou schopni vyzdvihnout své přednosti při hledání svého pracovního uplatnění, vštěpována podstata rovného uplatnění.
- **k řešení problémů:** jsou schopni na základě předložených podkladů, získat potřebná data a stanovit vhodné řešení
- **matematické:** žáci umí provádět výpočty v oblasti cenotvorby a sestavují rozpočet nákladů

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání	Počet hodin	Tematický celek
	32	
- žák: - provádí praktické vystavení objednávky na akci dle požadovaných podmínek - objasňuje a prakticky předvede realizaci zápisu osobního jednání mezi hostem a hotelem - stanovuje výši zálohy pro danou akci		1. Administrativní práce - objednávka - potvrzení objednávky - zápis z osobního jednání
- navrhne způsob stravování pro danou příležitost - sestaví slavnostní menu a několika chodech - definuje podstatu stravování skupin a navrhuje praktické postupy - rozlišuje, doporučuje a zdůvodňuje zvolenou formu snídaně - je schopen navrhnout různé podoby snídaní		2. Stravovací služby - sestavení menu - sestavení sestavy pokrmů na raut - sestavení pokrmů při stravování skupin - snídaně – formy prodeje a jejich zabezpečení
- objasní význam pracovního příkazu - definuje základní znaky a náležitosti prac. příkazů - sestavuje pracovní příkaz dle stanovené akce - navrhuje a obhajuje počty stanovených pracovníků na akci - sestavuje žádanku na inventář dle dané akce		3. Administrativní práce - pracovní příkaz - pracovních činností zaměstnanců - žádanka na inventář
- provádí rozdělení místnosti dle praktického využití - připraví výše pro jednu osobu na základě stanoveného menu - navrhuje rozložení nabídkových stolů u příslušných akcí - objasňuje umístění a význam příručních stolů - charakterizuje jednotlivé druhy slavnostních hostin - definuje základní znaky realizované obsluhy při dané akci		4. Nákrasy - uspořádání v místnosti - založení pro 1 osobu - založení nabídkového stolu - založení příručního stolu
- stanoví potřebná množství potravin pro pořádání akce - provede praktické normování stanoveného počtu pokrmů		5. Vyúčtování - normování pokrmů
- definuje základní druhy právních forem podnikání - vyjmenovává podstatné náležitosti zakladatelských dokumentů		6. Právní forma podnikání - společenská smlouva - zakladatelská listina



Vyšší odborná škola DAKOL a
 Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Výsledky vzdělávání	Počet hodin	Tematický celek
- prakticky tvoří SS nebo ZL s jejich základními znaky		
- obhájí zvolenou formu podnikání - rozlišuje druhy dokumentů v personální oblasti - vytvoří pracovní smlouvu s náležitostmi - objasňuje význam dohody o hmotné odpovědnosti - provádí praktické sepsání DoHO - definuje rozdíly mezi jednotlivými dokumenty a prakticky je sestavuje		7. Personální zabezpečení - organizační schéma hotelu, pracovní náplně - nábor pracovníků, pracovní smlouva, - dohoda o hmotné odpovědnosti - dohody o provedení práce, pracovní činnosti - smlouva o dílo (dodatečné služby)
- vyjmenovává podstatné náležitosti objednávky - realizuje objednávku na zvolené druhy surovin, vychází z možností poskytovaných trhem - definuje základní znaky faktury - vystavuje fakturu na základě objednávky		8. Druhy dokladů v hotelu - objednávky surovin a zboží - faktury dodavatelské a závěrečná
- objasňuje způsoby stanovení ceny produktů - provádí cenotvorbu dle stanoveného menu - rozlišuje výrobní a nákupní cenu - stanovuje kalkulační přírážku dle váhy hotelu - charakterizuje náklady hotelu, provádí jejich zdůvodnění - objasňuje význam podrobného vyúčtování, sestavuje vyúčtování dané akce		9. Ekonomické činnosti při účtování o pořádané akci - cenotvorba - náklady hotelu na akci (suroviny, E, mzdy, dodat. služby..) - podrobné vyúčtování akce

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
---	---

11 POPIS PODMÍNEK VÝUKY

11.1 Materiální a prostorové podmínky

<i>Druh prostor</i>	<i>Počet učeben</i>	<i>Standardní vybavení</i>
Kmenové učebny pro 36 žáků 1 učebna vybavena multimediálním vybavením s projektorem a PC 4 učebny vybaveny standardně	5	Školní keramická tabule, katedra, lavice, židle
Učebny vybavené výpočetní technikou (výuka předmětů ICT, cizí jazyky, účetnictví, podnikání v hotelnictví, řízení hotelu aj.	4	Připojení do sítě LAN, internet, softwarové vybavení Windows XP, programy pro výuku psaní na stroji Alt-Finger, účetnictví STEREO, řízení hotelů Mefisto, HACCP, grafické programy COREL, Photoshop aj.
Tělesná výchova 2 tělocvičny určeny především pro míčové hry 1 posilovna s posilovací linkou 1 sauna s ochlazujícím bazénkem 1 venkovní multifunkční hřiště s umělým povrchem	2	Vlastní sportovní náčiní pro výuku TV, vybavení pro zajištění LVVZ a cykloturistického kurzu, vybavení pro in line bruslení aj.
Knihovna se studovnou Pro individuální práci s informacemi, projekty a samostudium	1	Mapy, slovníky, učebnice, odborné časopisy a publikace, propagační materiály, výukové CD-ROMy, obrazové materiály
Posluchárna Prostor pro přednášky, besedy, porady pedagogů, prezentace firem a sociálních partnerů, soutěže a akce školy, prezentace školy pro veřejnost	1	Multimediální pult s dataprojektorem, PC, AV technika, vizualizér, ozvučovací soustava
Odborné učebny 2 pro výuku cizích jazyků	2	Multimediální pult, televize, satelitní okruhy, DVD+CD přehrávače,
Odborné učebny gastronomické 2 školní kuchyně pro cvičení z technologie 2 učebny pro techniku obsluhy	4	Kuchařské potřeby odpovídající požadavkům HACCP, základní a speciální inventář na úseku obsluhy, barový inventář, porcelán, přístroje, sklo, pomocné stoly

~ **další prostory:**

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

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
---	--

11.2 Personální podmínky

Tento vzdělávací program je realizován pedagogickým týmem, který ve své práci uplatňuje následující principy:

- ~ princip trvalého zlepšování
- ~ orientace na žáky jako příjemce vzdělávací služby
- ~ zapojení žáků do identifikace a vyhodnocení vzdělávacích potřeb
- ~ metody sebeevaluace
- ~ princip pozitivní motivace
- ~ princip týmové spolupráce
- ~ podíl všech pedagogů školy na tvorbě vzdělávacích strategií i krátkodobých plánů školy
- ~ zapojení všech partnerů škol do identifikace a evaluace vzdělávacích cílů.

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 systémem. Další vzdělávání pedagogických pracovníků je zaměřeno a organizováno podle školního plánu:

- ~ studium ke splnění kvalifikačních předpokladů
- ~ studium ke splnění dalších kvalifikačních předpokladů – pro výkon specializovaných metodických činností:
 - koordinátor v oblasti ICT
 - výchovná a metodická prevence
 - koordinátor environmentální výchovy, vzdělávání a osvěty
- ~ studium k prohlubování odborné kvalifikace
 - dalším studiem vysokoškolským
 - krátkodobým studiem nabízených kurzů a seminářů (včetně vzdělávacích kurzů v zahraničí)
 - e-learningovým studiem
 - samostudiem.

Vedení školy klade velký důraz na 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 sbor je motivován ke zvyšování kariérního stupně akreditovaným a certifikovaným vzděláváním.

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
---	---

11.3 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.

Rozsah vyučovacího předmětu **Praxe (učební praxe)** je vyjádřen v učebním plánu počtem týdenních vyučovacích hodin. Maximálně efektivního využití praktické výuky v prostředí hotelových a lázeňských zařízení je dosaženo sloučením výuky do vícedenních celků. Předmět praxe probíhá ve 2.–4. ročníku v jednom bloku za každé pololetí. **Odborná praxe** je zabezpečena ve dvou až čtyřtýdenních blocích na pracovištích smluvních partnerů. Představuje završení 1. – 3. ročníku vzdělávání a může probíhat v období hlavních prázdnin podle předem zpracovaného a schváleného rozpisu odborných praxí jak ze strany školy, tak ze strany rodičů a studentů. V souladu s § 2 Vyhlášky č.16/2005 Sb. o organizaci školního roku končí období teoretického vyučování podle učebního plánu v měsíci červnu o 2 týdny dříve a na začátku nového školního roku začíná o 2 týdny později.

Specifickou formu vzdělávání představuje vzdělávání podle **speciálního vzdělávacího plánu**, uskutečňované v souladu se školským zákonem pro zvlášť nadané žáky nebo špičkové sportovce na základě smluvního vztahu. Speciální vzdělávací plán vypracují pro příslušného žáka vyučující jednotlivých předmětů v daném ročníku. Součástí plánu jsou zejména konzultace s vyučujícím, případná individuální prezentace výstupů, časové rozložení studia s vlastním harmonogramem požadovaných výstupů a dalších opatření. Koordinátorem vzdělávání podle speciálního vzdělávacího plánu je třídní učitel.

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

Za součást vzdělávacího procesu jsou považovány veškeré pořádané akce školy i soutěže, jichž se žáci 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
- ~ krajský vzdělávací plán
- ~ program realizace strategie rozvoje lidských zdrojů
- ~ národní program Zdraví pro 21. století

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
---	--

Mimo-výukové aktivity

a. Tematický zájezd do Francie

Je určen pro studenty oboru Hotelnictví jakožto doplnění učiva v předmětech Zeměpis cestovního ruchu, Technologie přípravy pokrmů, Technika obsluhy a služeb a Francouzský jazyk. Ryze studijní aspekt je doplněn snahou o utužení kolektivu a současně i o motivaci ke studiu profese i jazyka.

Zájezd na Azurové pobřeží je zařazen do prvního ročníku studia na období květen–červen, tedy na období, kdy je možno kromě tradičních turisticky lákavých a známých míst jako Nice, Antibes, Saint Tropez, Cannes, Monaco, apod., navštívit také světoznámé akce jako Velká ceny Formule 1 v Monaku, anebo Filmový festival v Cannes.

V průběhu zájezdu jsou navštíveny také partnerské hotely naší školy – Les Résidences du Colombier a Le Domaine de l’Olive, využívané pro odborné stáže našich studentů.

Studenti se aktivně podílejí na organizaci zájezdu, a to tak, že jednotlivé destinace prezentují svým spolužákům a vyučujícím v roli průvodců. Absolvování je podmínkou pro postoupení do vyššího ročníku.

b. Adaptační kurz

Adaptační kurz, je realizován formou třídního pobytu žáků v přírodě. Slouží k vzájemnému seznámení se studentů 1. ročníku mezi sebou. Cílem je hravou a zábavnou formou stmelit nový kolektiv a seznámit se s chováním studentů v jiném než školním prostředí. Program slouží také k tomu, aby vyučující získal lepší přehled o fungování vzniklé třídy, již na počátku prvního školního roku. Snadněji se získávají noví kamarádi při hře, než vzájemným seznamováním se v lavicích. Umožní žákům vyrovnání se s často vyššími nároky po přechodu na střední školu.

Cíle kurzu:

- nastartování lepší vzájemné spolupráce v nové třídě,
- odhalení schopností a dovedností jedinců i nového kolektivu,
- pro žáky jednodušší možnost nalezení svého místa či postavení ve třídě,
- předcházení nevhodných jevů ve třídě - šikana, rasismus.

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
--	--

c. *Barmanský kurz*

Žáci se v průběhu kurzu seznámí s nápojovou gastronomií, historii přípravy míchaných nápojů, barovým inventářem, surovinami používanými pro přípravu, způsoby přípravy jednotlivých kategorií, technikou míchání jednotlivými způsoby, přípravou vlastního fantazijního nápoje i jeho prezentací.

Celková délka kurzu je 30 hodin a je zakončen závěrečnou zkouškou (písemným testem a praktickou zkouškou z přípravy vlastního fantazijního nápoje).

Žáci obdrží po úspěšném absolvování osvědčení, které je vydáno školou a podepsáno ředitelem školy a vedoucím kurzu. Absolvování kurzu je podmínkou pro postoupení do vyššího ročníku.

d. *Lyžařský výchovně výchovný výcvikový zájezd*

Lyžařský výchovně výchovný výcvikový zájezd (dále jen LVVZ) rozvíjí celou řadu tematických okruhů těchto průřezových témat – osobnostní, sociální výchova a environmentální výchova.

Celý LVVZ je koncipován způsobem, aby co nejvíce splnil svůj cíl – naučit základní dovednosti při jízdě na vlecích a zvláště pak základy samotné jízdy na lyžích a snowboardu v klasické i moderní formě.

V teoretické rovině se žáci seznamují s historií lyžování, se současnými formami a moderními metodami. Formou přednášek a následných diskusí jsou vtahováni do dané problematiky – OSV: rozvoj schopností poznávání. Z hlediska denního programu a denního řádu jsou žáci nuceni dodržovat určitá pravidla, zákazy, příkazy. Zároveň svým chováním ovlivňují tento program v pozitivní či negativní hladině – OSV: seberegulace a sebeorganizace. V rámci osobního volna a večerních programů žáci individuálně či ve skupinách připravují úkoly pro ostatní spolužáky, vzájemně spolupracují na lyžařském svahu apod. – OSV: kreativita, komunikace. LVVZ je organizován pro žáky třetích ročníků a výběru z celé školy – tzn. jedná se o kolektiv žáků, kteří se v určitých situacích neznají ze školy – OSV: poznávání lidí, mezilidské vztahy.

Při jednotlivých úkolech jak na svahu tak i mimo něj jsou žáci vždy upozorňováni na nutnost solidarity vůči druhým, nutnost pomoci ostatním a úzkou semknutost svého družstva – MUV – lidské vztahy.

V průběhu celého kurzu je kladen důraz na pochopení nutnosti ochrany přírody. Jsou zdůrazňovány základní principy fungování člověka v přírodě. Při výběru lokality konání LVVZ je kladen důraz na výběr lyžařského střediska, které funguje v souladu s „přírodními zákony“ a tím jde příkladem žákům – EV: vztah člověka k prostředí.

LVVZ je připravován skupinou učitelů tělesné výchovy. Tito se snaží žákům předat veškeré své zkušenosti a dovednosti v oblasti lyžování a snowbordingu. LVVZ je pořádán ve spolupráci s profesionálními prodejci a servisly lyžařské výstroje a výstroje. Žák má tedy možnost (v

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
--	--

případě, že nemá vlastní vybavení) zapůjčit si prostřednictvím školy tu nejlepší možnou výzbroj a výstroj. Zároveň je kladen velký důraz na kvalitu ubytovacího zařízení, kvalitu a skladbu stravy, vybavenost lyžařského areálu moderní technikou (moderní dopravní horská zařízení, kvalitní úprava sjezdových tratí, možnost výroby umělého sněhu, osvětlení sjezdových tratí pro možnost využití večerního lyžování). Zkušení lektoři lyžování kladou také obrovský důraz na kvalitní teoretickou přípravu žáků – přednášky na téma – bezpečnost na horách, výzbroj a výstroj, techniky lyžování a snowboardu. Absolvování kurzu je podmínkou pro postoupení do vyššího ročníku.

Přínos projektu pro výchovnou a vzdělávací činnost

Kompetence k učení

Učitel vede žáky k používání odborné terminologie, k propojování jednotlivých informací a k jejich třídění.

Kompetence komunikativní

Při týdenním životě ve skupině spolužáků je žák nucen vyslovovat vlastní názor a zároveň vnímat názory spolužáků, které zvažuje, komentuje a prodiskutovává.

Kompetence sociální a interpersonální

Skutečnost rozdělení žáků do skupin vede tyto ke vzájemné spolupráci, poskytování a přijímání pomoci.

Projekt svou propracovaností a náplní značně rozšiřuje znalosti a dovednosti žáků v oblasti sportovní a sociální. Dává žákům nový pohled na mnohými nepoznané sporty.

Vyhodnocování projektu probíhá ve dvou rovinách:

- Hodnocení lyžařských družstev na svahu, jehož vyvrcholením jsou závěrečné závody ve slalomu všech účastníků.
- Vyhodnocování sociálních postojů, komunikačních dovedností a kreativity v rámci jednotlivých skupin žáků v průběhu pobytu mimo lyžařský areál.

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
---	---

e. Kurz finanční gramotnosti

Jedná se o realizaci činností z ekonomické, účetní, právní a finanční oblasti, které úzce souvisí s běžným životem člověka. Je důležité pro studenty, aby tyto činnosti byli schopni realizovat nebo s nimi byli seznámeni a věděli základní podstatu činností nebo možné zdroje těchto informací.

Kurz je rozdělený do oblastí, které připravují žáka na běžný či podnikatelský život:

- oblast právního vědomí: zaměřená na práva a povinnosti plynoucí ze závazkových vztahů,
- oblast ekonomická: zaměřená na podávání daňového přiznání FO a to podnikatelů a zaměstnanců,
- oblast účetní: zaměřená na realizaci základní evidence podnikatele - daňová evidence, z pohledu plátce a neplátce DPH,
- oblast pojišťovací: zaměřená na seznámení s možnostmi pojištění: proti rizikům, důchodové, životní a kapitálové,

Absolvování kurzu bude zohledněno u ústní MZ.

11.4 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 výkonům praxí
- ~ pokynů k průběhu exkurzí a zahraničních praxí a stáží.

S těmito dokumenty jsou žáci 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 opatření k ochraně před škodami způsobenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami č. 379/2005 Sb.

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
--	--

~ 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 školním metodikem 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.

12 CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SMLUVNÍMI /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 vykonání povinné odborné i učební praxe a zahraničních stáží. Smluvní partneři umožňují exkurze na svých pracovištích, provádějí besedy a přednášky, organizují některé formy firemního tréninku.

Smluvní 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.

- **Česká republika:** *Hotel Adamantino* – Luhačovice, *Hotel Harmonie* – Luhačovice, *Hotel Ogar* - Pozlovice, *Hotel Dlouhé Stráně* - Kouty nad Desnou, *Hotel Diana* – Velké Losiny, *Lázně Velké Losiny*, *Wellness hotel Bahenec* – Písek u Jablunkova
- **Francie – ULVF:** *Les Résidences du Colombier* – Fréjus, *Le Domaine de 'l Olivaie* – Gilette, *Les Essertets* – Pras-sur-Arly,
- **Francie – Korsika:** *Kilina Village* – Porto Vecchio, *Restaurant Santa Marina* – Porto Vecchio
- **Francie – Martinique:** *Hotel Plein Soleil* – Le Francois
- **Německo:** *Hotel Ruchti's*, *Hotel Sommer* – Füssen
- **Rakousko:** *Hotel Elizabeth* – Kirchberg in Tirol
- **Lucembursko:** *Hotel Petry* – Vianden

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-42-M/01 Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
---	--

13. DODATEK K ŠVP – INKLUZE

Dodatek k ŠVP – úprava vzdělání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami / novela školského zákona č. 82/2015 Sb., kterým se mění zákon č. 561/2004 Sb. a vyhláškou č. 27/2016 Sb., o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných /

Individuální vzdělávací plán žáka se speciálními vzdělávacími potřebami

Individuální vzdělávací plán zpracovává škola, vyžadují-li to speciální vzdělávací potřeby žáka. Individuální vzdělávací plán se zpracovává na základě doporučení školského poradenského zařízení a vychází ze školního vzdělávacího programu příslušné školy.

Individuální vzdělávací plán je závazným dokumentem pro zajištění speciálních vzdělávacích potřeb žáka a je součástí dokumentace žáka.

Individuální vzdělávací plán obsahuje jméno pedagogického pracovníka školského poradenského zařízení, se kterým bude škola spolupracovat při zajišťování speciálních vzdělávacích potřeb žáka, a údaje o:

- úpravách obsahu vzdělávání žáka,
- časovém a obsahovém rozvržení vzdělávání,
- úpravách metod a forem výuky a hodnocení žáka,
- případné úpravě výstupů ze vzdělávání, pokud jde o žáka s mentálním, tělesným, zrakovým nebo sluchovým postižením,
- skladbě druhů a stupňů podpůrných opatření poskytovaných v kombinaci s ním.

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
---	--

Individuální vzdělávací plán je vypracován bez zbytečného odkladu, nejpozději však **jeden měsíc ode dne, kdy škola obdržela žádost zákonného zástupce o IVP na daný školní rok a na základě platného doporučení SPC nebo PPP**. Individuální vzdělávací plán může být doplňován a upravován v průběhu celého školního roku podle potřeby žáka. Kontrola IVP probíhá 2x do roka / po uzavření pololetní a závěrečné klasifikace /. IVP zpracovává třídní učitel ve spolupráci s ostatními učiteli, výchovným poradcem, speciálním pedagogem a odborníkem na inkluzivní vzdělávání. Všichni vyučující žáka jsou s vypracovaným IVP prokazatelně seznámeni.

Přehled všech doporučení ze SPC, PPP, lékařských zpráv a PLPP zpracovává školní speciální pedagog. Informuje o žácích, kteří splňují podmínky pro IVP a nastoupili v průběhu školního roku nebo v průběhu školního roku absolvovali vyšetření školního poradenského zařízení všechny ŘŠ, ZŘ a třídní učitele informační zprávou emailem vždy do konce kalendářního měsíce.

Plán pedagogické podpory / PLPP /

PLPP sestavuje třídní učitel nebo učitel konkrétního vyučovacího předmětu za pomoci výchovného poradce, speciálního pedagoga, odborníka na inkluzi a ostatních pedagogických pracovníků. PLPP má písemnou podobu. Před jeho zpracováním probíhá konzultace s jednotlivými vyučujícími, s cílem stanovení např. metod práce s žákem, způsobů kontroly osvojení znalostí a dovedností. Školní speciální pedagog stanoví termín přípravy PLPP a organizuje společné schůzky s rodiči, pedagogy, vedením školy i žákem samotným / na tvorbě PLPP se může podílet samotný žák/. Nejpozději do tří měsíců PLPP vyhodnotí třídní učitel ve spolupráci se školním poradenským pracovištěm a ostatními pedagogy, kteří se podílejí na vzdělávání žáka. Navrhnou další postup / pokračovat v PLPP, doporučit vyšetření v PPP /.

Jako podpůrná opatření pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou v naší škole využívána podle doporučení školského poradenského zařízení a přiznaného stupně podpory zejména:

a) v oblasti metod výuky:

- respektování odlišných stylů učení jednotlivých žáků
- metody a formy práce, které umožní častější kontrolu a poskytování zpětné vazby žákovi
- důraz na logickou provázanost a smysluplnost vzdělávacího obsahu

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
---	--

- respektování pracovního tempa žáků a poskytování dostatečného času k zvládnutí úkolů

b) v oblasti organizace výuky:

- střídání forem a činností během výuky

- využívání skupinové výuky

- postupný přechod k systému kooperativní výuky

- v případě doporučení může být pro žáka vložena do vyučovací hodiny krátká přestávka

Zabezpečení výuky žáků mimořádně nadaných

možnosti, jak škola podporuje rozvoj mimořádně nadaných žáků:

- ✓ nabízí odměny/stipendia
- ✓ spolupracuje s odborníky
- ✓ využívá soutěže, výstavy....
- ✓ zadává specifické úkoly žákovi
- ✓ zajišťuje spolupráci se školským poradenským zařízením
- ✓ zajišťuje učební pomůcky
- ✓ zajišťuje učebnice, studijní materiály
- ✓ zapojuje tyto žáky do výuky spolužáků
- ✓ zapojuje žáka do samostatných a rozsáhlejších prací a projektů



Vyšší odborná škola DAKOL a
Střední škola DAKOL, o. p. s.

Školní vzdělávací program: *Hotelnictví*
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 ŠVP: *od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem*

Individuální vzdělávací plán mimořádně nadaného žáka sestavuje třídní učitel ve spolupráci s učiteli vyučovacích předmětů, ve kterých se projevuje mimořádné nadání žáka, s výchovným poradcem a školským poradenským zařízením. IVP mimořádně nadaného žáka má písemnou podobu a při jeho sestavování spolupracuje třídní učitel s rodiči mimořádně nadaného žáka. Při sestavování IVP vycházíme z obsahu IVP stanoveného v § 28 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Práce na sestavě IVP jsou zahájeny okamžitě po obdržení doporučení školského poradenského zařízení. IVP je sestaven nejpozději do jednoho měsíce od obdržení doporučení školského poradenského zařízení. Součástí IVP je termín vyhodnocení naplňování IVP a může též obsahovat i termín průběžného hodnocení IVP, je-li to účelné. IVP může být zpracován i pro kratší období než je školní rok.

IVP může být doplňován a upravován v průběhu školního roku .

Výchovný poradce zajistí písemný informovaný souhlas zákonného zástupce žáka, bez kterého nemůže být IVP prováděn. Výchovný poradce po podpisu IVP zákonným zástupcem žáka a získání písemného informovaného souhlasu zákonného zástupce žáka předá informace o zahájení poskytování podpůrných opatření podle IVP zástupci ředitele.

Školní poradenské pracoviště naší školy je tvořeno výchovným poradcem, metodikem prevence a odborníkem na inkluzi. Výchovný poradce je pedagogickým pracovníkem, který je pověřen spoluprací se školským poradenským zařízením. Školní poradenské pracoviště pravidelně konzultuje a spolupracuje se SPC a PPP které doporučují podpůrná opatření žáků školy.

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.	Školní vzdělávací program: <i>Hotelnictví</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 <i>Hotelnictví</i> Délka a forma studia: <i>čtyřleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s maturitní zkouškou</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2013 počínaje 1. ročníkem</i>
---	--

14. AKTUALIZACE ŠVP

Aktualizace od 1.9.2016:

ŠVP rozšířeny o kapitoly z prevence sociálně – patologických jevů, zajištění průběhu vzdělávání žáků/studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných a mimořádně nadaných v kapitole Charakteristika vzdělávacího programu

Aktualizace od 1.9.2018:

Na základě úprav RVP a na základě novelizace školského zákona ve vztahu k vymezení počtu a obsahu zkoušek společné části a profilové části MZ od školního roku 2020/21 byly provedeny změny v ŠVP.

Aktualizace od 1.10.2020

Školní vzdělávací program byl aktualizován na základě změn modelu maturitní zkoušky vyplývající z novely školského zákona č. 284/2020 Sb., která nabývá účinnosti od 1. října 2020.