



**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: *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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021.

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:	Ing. Michaela Pacanovská, 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; kvalifikační úroveň EQF 4
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. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/02/2021
Podpis ředitelky:	



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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021.

2 OBSAH ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

1	ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	2
2	OBSAH ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	3
3	PROFIL ABSOLVENTA ŠVP	5
3.1	Popis uplatnění absolventa v praxi	5
3.2	Výčet očekávaných výsledků vzdělávání (kompetencí) absolventa	5
3.3	Specifické výsledky vzdělávání	11
4	CHARAKTER VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	12
4.1	Podmínky pro přijetí ke studiu	12
4.2	Zdravotní způsobilost	12
4.3	Obsah a forma školní – profilové části maturitní zkoušky	12
4.4	Obsah a forma státní – společné části maturitní zkoušky	13
5	KONCEPCE VZDĚLÁVÁNÍ	14
6	ORGANIZACE VÝUKY	17
7	HODNOCENÍ ŽÁKŮ	20
8	VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI PORUCHAMI UČENÍ A ŽÁKŮ MIMOŘÁDNĚ NADANÝCH	22
9	UČEBNÍ PLÁN	24
10	PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP	27
11	UČEBNÍ OSNOVY	28
	Český jazyk	28
	První cizí jazyk	37
	Druhý cizí jazyk	45
	Občanská nauka	51
	Dějepis	59
	Základy přírodních věd (fyzika, chemie, biologie a ekologie)	64
	Matematika	72
	Tělesná výchova	78
	Informační a komunikační technologie	82
	Ekonomika	92



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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021.

Účetnictví	97
Literární výchova	102
Technologie	105
Technika obsluhy	130
Potraviny a výživa	142
Podnikání v hotelnictví	152
Řízení hotelu	156
Právo v podnikání	160
Zeměpis cestovního ruchu	162
Cestovní ruch	165
Komunikace	169
Učební praxe	173
Seminář v prvním cizím jazyce	177
Laboratorní cvičení	179
Žakovský projekt	186
12 POPIS PODMÍNEK VÝUKY	189
12.1 Materiální a prostorové podmínky	189
12.2 Personální podmínky	190
12.3 Organizační podmínky	191
12.4 Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech	195
13 CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SMLUVNÍMI /SOCIÁLNÍMI/ PARTNERY	196



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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021.

3 PROFIL ABSOLVENTA ŠVP

3.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní ve středních technickohospodářských pracovních pozicích ve službách stravovacích, ubytovacích, informačních a dalších službách cestovního ruchu, bude vykonávat odborné činnosti provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí v nejrůznějších pracovních pozicích a v různých právně organizačních formách podnikání a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele či podnikatele.

3.2 Výčet očekávaných výsledků vzdělávání (kompetencí) absolventa

3.2.1 Klíčové kompetence

a) Kompetence k učení

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, tzn. že absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvláště studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářský gramotný;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizovat si poznámky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.



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, kvalifikační úroveň EQF 4

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021.

b) Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn. že absolventi by měli:

- porozumět zadání úkolů nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace;
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabyté dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

c) Komunikativní kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn. že absolventi by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata;
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad);
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace;
- chápat výhody znalostí cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení.

d) Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, tzn. že absolventi by měli:



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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021.

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledku nezdravého životního stylu a závislostí;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních či jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit veškeré svěřené úkoly;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaújatě zvažovat návrhy druhých;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn. že absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelnosti rozvoje;
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském i světovém kontextu;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.



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, kvalifikační úroveň EQF 4

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni optimálně využívat své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn. že absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- 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 a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady;
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenské a zprostředkovatelské služby jak v oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, se svými předpoklady a dalšími možnostmi.

g) Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, efektivně hospodařit s financemi, tzn. že absolventi by měli:

- správně používat a převádět běžné jednotky;
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně použít pro dané řešení;
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, diagramy, schémata apod.);
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru;
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.



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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOS/01/2021.

h) Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi, tzn. že absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky ICT;
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
- učit se používat nové aplikace;
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků ICT;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím,
- být mediálně gramotní.

3.2.2 Odborné kompetence

a) Dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolventi:

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků;
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami; rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik;
- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc poskytnout.

b) Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolventi:

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace;
- dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbali na zabezpečování parametrů kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana).



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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOS/01/2021.

c) Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn. aby absolventi:

- znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- efektivně hospodařili s majetkem podniku a finančními prostředky
- nakládali s materiály a energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

d) Vykonávat a organizovat ubytovací služby, řídit provoz ubytovacích zařízení, tzn. aby absolventi:

- nabízeli a poskytovali služby v ubytovacích zařízeních, vykonávali služby recepcce;
- pracovali s informačními technologiemi a rezervačními systémy při poskytování služeb v ubytovacích zařízeních;
- organizovali a koordinovali provoz jednotlivých úseků ubytovacích služeb a činnosti pracovních týmů v ubytování;
- účinně prezentovali a nabízeli doplňkové služby ubytovacího zařízení.

e) Vykonávat a organizovat gastronomické činnosti, řídit stravovací provoz, tzn. aby absolventi:

- dbali na dodržování hygienických předpisů a systému HACCP v gastronomii;
- ovládali a uplatňovali zásady racionální výživy i alternativních způsobů stravování;
- orientovali se v sortimentu potravin a nápojů;
- rozlišili vlastnosti a technologickou využitelnost potravin a nápojů;
- rozlišovali způsoby skladování potravin a nápojů;
- ovládali technologické postupy zpracování surovin, přípravy pokrmů a nápojů a kontrolovali jejich kvalitu;
- využívali a udržovali technické a technologické vybavení v gastronomickém provozu;
- ovládali techniku odbytu, systémy a způsoby obsluhy;
- volili vhodné formy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti;
- organizovali a koordinovali činnosti pracovních týmů na F&B úseku;
- sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel;
- organizačně i ekonomicky zajišťovali gastronomické akce;
- orientovali se v cizích kuchyních, zážitkové gastronomii a kulinářském umění, reagovali na nové trendy ve stravování.



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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOS/01/2021.

f) *Vykonávat a organizovat odborné činnosti služeb cestovního ruchu, tzn aby absolventi:*

- charakterizovali metody spolupráce v rámci principu partnerství na místní a regionální úrovni při vytváření nabídky služeb cestovního ruchu;
- orientovali se v organizačně-institucionálním uspořádání cestovního ruchu v EU a v dalších významných destinacích světa a v obchodně právním vymezení jejich vztahu k ČR;
- využívali informačních technologií při vyhledávání a poskytování informací ve službách cestovního ruchu;
- poskytovali služby cestovního ruchu, prezentovali jejich nabídku pro různé druhy, formy cestovního ruchu a skupiny klientů.

g) *Vykonávat obchodně – podnikatelské aktivity v hotelnictví a ve službách cestovního ruchu, tzn aby absolventi:*

- orientovali se v obchodně - Podnikatelských aktivitách ubytovacích a stravovacích zařízení a institucí cestovního ruchu;
- organizovali průzkum trhu, výsledky vyhodnocovali, smluvně zabezpečovali odbyt výrobků a služeb;
- orientovali se v moderních formách nabídky a prodeje výrobků a služeb;
- využívali marketingových nástrojů k prezentaci ubytovacích a stravovacích služeb a služeb cestovního ruchu;
- charakterizovali způsob zabezpečení hlavní činnosti oběžným i dlouhodobým majetkem;
- organizovali a evidovali zásobovací činnost+
- kalkulovali ceny výrobků a služeb a smluvně zabezpečovali jejich odbyt;
- sestavovali operativní i dlouhodobější plány;
- zajišťovali základní operace personálního řízení, vyhotovovali návrhy pracovní smlouvy;
- vedli podnikovou administrativu, evidovali pohyb majetku a finančních toků; vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou.

3.3 *Specifické výsledky vzdělávání*

Škola nabízí žákům během studia řadu kurzů - např. barmanský, someliérský, baristický 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 vykonání závěrečných zkoušek výuční list učebního oboru Kuchař-číšník ve spolupráci se Středním odborným učilištěm DAKOL, s.r.o.



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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021.

4 CHARAKTER VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

4.1 Podmínky pro přijetí ke studiu

- přijímání ke vzdělání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů;
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o vzdělání v daném oboru vzdělání stanovených vládním nařízením č. 211/2010 Sb.

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

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



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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021.

4.4 Obsah a forma státní – společné části maturitní zkoušky

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

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 u smluvních partnerů, 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 ČR (Ostrava, Petrovice u Karviné). 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, Chorvatsku, kde průběh jejich praxí je potvrzen školním certifikátem;
- 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 Erasmus+;



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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021.

- 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:

- kompetence k učení;
- kompetence k řešení problému;
- komunikativní kompetence;
- personální a sociální kompetence;
- občanské kompetence a kulturní povědomí;
- kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám;
- matematické kompetence;
- kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi.

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;
- metody maximálního propojení školy s praxí;
- metody umožňující samostatnou podnikatelskou činnost v 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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOS/01/2021.

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:

- Občan v demokratické společnosti.
- Člověk a životní prostředí.
- Člověk a svět práce.
- Informační a komunikační technologie.

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.

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, ods. 4 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 Quality Ostrava City, Hotel Imperial Ostrava, Clarion Congress hotel Ostrava, Hotel Dakol, Petrovice u Karviné) na základě individuálního výběru a dobrovolnosti.
- **exkurze** – zpravidla jednodenní, uskutečňované na mezipředmětovém základě, komplexně rozvíjející žádoucí osobnostní a profesní postoje žáků.
 - » *exkurze s odborným zaměřením:*



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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021.

- 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, regionální 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
- **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



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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021.*

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. Témata 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: *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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021.

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 úkolu;
- ~ 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: *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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021.

V rámci praktického vyučování se při hodnocení odborné praxe, vyučovacího předmětu praxe i fakultativních gastronomických akcí uplatňuje autoevaluace 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 určený učitel pro odborné praxe.

8 VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI PORUCHAMI UČENÍ A ŽÁKŮ MIMOŘÁDNĚ NADANÝCH

Vzdělávání těchto žáků probíhá v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb. a vyhláškou MŠMT č. 27/2016 Sb.. Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými vývojovými poruchami učení, žáci se specifickými poruchami chování, žáci sociálně znevýhodnění a žáci ohrožení sociálně patologickými jevy.

Metody práce s žáky se specifickou vývojovou poruchou učení, specifickou poruchou chování a žáky sociálně znevýhodněné

Žáci jsou individuálně integrováni do běžné třídy. K žákům, kteří absolvovali speciální pedagogické vyšetření v poradenském zařízení (PPP, SPC), pak přistupujeme s ohledem na doporučení poradenského zařízení o volbě vhodného výchovného postupu. Práce s žáky se sociálním znevýhodněním spočívá především v jejich motivaci ke studiu a ve volbě vhodného výchovného postupu. Tito žáci jsou dlouhodobě sledováni a vedeni třídními učiteli ve spolupráci s výchovným poradcem a eventuálně s vychovateli domova mládeže. Všichni vyučující jsou v potřebném rozsahu informováni o žácích s SVP, které učí. Při péči o žáky s SVP spolupracuje škola s následujícími institucemi a organizacemi:

- PPP a SPC v regionu
- praktičtí lékaři pro děti a dorost
- výchovní poradci ZŠ, ze kterých žáci přicházejí
- SPC při VOŠ DAKOL A SŠ DAKOL, o.p.s.

Naše speciálně pedagogické centrum vyhledává žáky se zdravotním postižením, provádí speciálně pedagogickou a psychologickou diagnostikou, zabývá se strategií komplexní podpory žáka. Poskytuje sociálně právní poradenství, podporuje metodickou činnost pro zákonné zástupce a pedagogy. Všeestranně podporuje optimální psychomotorický a sociální vývoj žáků, zaměřuje se na tvorbu kariérového poradenství pro žáky se zdravotním postižením.

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.

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
- 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.

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 poradenskými zařízeními. Školní poradenské pracoviště pravidelně konzultuje a spolupracuje ze SPC a PPP které doporučují podpůrná opatření žáků školy.

9 UČEBNÍ PLÁN

Oboru vzdělání: Hotelnictví podle RVP 63-42-M/01 Hotelnictví denní studium						
Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin					
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	-	-	1	1	2
Základy přírodních věd	ZPV	2	2	-	-	4
Matematika	M	3	2	2	3	10
Tělesná výchova	TV	2	2	2	2	8
Informační a komunikační technologie	ICT	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	18	20	74
Odborné předměty						
Technologie	TE	3	2	2	-	7
Technika obsluhy	TO	3	2	-	-	5
Potraviny a výživa	PaV	1	2	1	-	4
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	-	-	3
Učební praxe	UPX	-	4	4	2	10
Laboratorní cvičení	LC	5	5	-	-	10
Žakovský projekt	ŽP	-	-	-	1	1
Celkem OP		14	16	13	11	54
Celkem povinného základu		33	33	31	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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2021 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 země EU, 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: <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, kvalifikační úroveň EQF 4</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem</i>
---	---

Poznámky k učebnímu plánu

- ~ vyučovací předmět Laboratorní cvičení je vyučován v 1. a 2. ročníku v pětihodinových blocích, 1x týdně.
- ~ týdenní vyučovací hodiny předmětu 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 země EU	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	39



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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem*

10 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	384
			Druhý cizí jazyk	4	128
Společenskovední vzdělávání	5	160	Občanská nauka	4	128
			Dějepis	2	64
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 a komunikační 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	7	224
			Technika obsluhy	5	160
			Potraviny a výživa	4	128
Hotelnictví	7	224	Podnikání v hotelnictví	4	128
			Řízení 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	3	96
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	4 týdny	

11 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 v mluvené i psané podobě.
- Cílem předmětu je tedy rozvoj komunikativních schopností žáka, adekvátní užívání slovní zásoby v rozmanitých komunikačních situacích, ať už v mluvené či písemné podobě, dále pak využívání jazyka jako nástroje myšlení.
- 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. žáci vyhledají požadované informace v textu, rozliší podstatné od nepodstatného, dokážou vyjádřit hlavní myšlenku, dále zhodnotí text z hlediska formálního, obsahového i stylistického/, žáci budou postupně pracovat se všemi typy textů, dalším úkolem je poučení o systému a jazykových normách, orientace v nich a paměťové upevnění základů.
- Vytvoření přehledu o kulturním vývoji ve společenském kontextu, čímž se teoreticky podloží literární výchova.

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 také v elektronické podobě, je-li možno a potřeba.
- Další 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 předměty dějepis a občanská nauka, které pomáhají vytvořit společensko-politicko-kulturní přehled, s psychologií zaměřenou na projevy verbální i mimoverbální komunikace, literární výchovu, 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.

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

- Občan v demokratické společnosti

Žák chápe základní **Dominantní je rozvoj komunikativních kompetencí v rámci průřezových témat:**

principy, na kterých spočívají zákony a společenské normy, uvědomuje si nejen svá práva, ale také povinnosti ve škole i mimo ni. Je schopen se vcítit do situace jiných lidí, váží si jejich hodnot, respektuje jejich přesvědčení. Odmítá útlak a hrubé zacházení, uvědomuje si svou morální povinnost postavit se proti psychickému i fyzickému násilí.

Rozvíjí svou osobnost, zná, respektuje, chrání naše tradice, kulturní i historické dědictví a má pozitivní postoj k uměleckým dílům. Zapojuje se do kulturního a sportovního dění.

Člověk a svět práce

Žák je veden k tomu, aby dokázal hovořit o své představě budoucího povolání a respektovat realitu, dokázal se dobře prezentovat, měl by se naučit vyhledávat informace o pracovních příležitostech, pochopit je a srovnávat, vyvodit z nich závěr. Měl by zvládnout odpovědět na inzerát, vytvořit útvary administrativního stylu (životopis, motivační dopis, žádost o místo), měl by zvládnout komunikaci se zaměstnavatelem (sdělit vhodně svůj názor, odpovídat jasně na otázky, klást otázky, argumentovat). Jako budoucí odborník by se měl orientovat v odborné terminologii svého oboru.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k chápání souvislosti mezi jevy v prostředí a lidskými aktivitami, žák by si měl uvědomit jaký vliv má prostředí na jeho zdraví a život, měl by také porozumět souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji, měl by mít přehled o způsobech ochrany přírody, sám by měl uplatňovat šetrný a odpovědný přístup k životnímu prostředí. Toto PT v českém jazyce vede žáka k citlivému a estetickému vnímání svého okolí a přírodního prostředí, žák by měl být schopen na toto téma samostatně mluvit i napsat krátký text. Enviromentální tematika je zahrnuta v textech odborného, populárně naučného i publicistického stylu.

Informační a komunikační technologie

Žák je veden k využívání techniky především k získávání nových a potřebných informací a jejich zpracování různými formami. Měl by si uvědomit, že technika je pomocníkem ve studiu i v práci. Žák by měl zvládnout napsat srozumitelný e-mail, sms, referát, vytvořit prezentaci. Měl by umět vyhledat význam slov v internetovém slovníku, měl by umět opravit pravopis ve vlastním textu.

Pojetí výuky, charakteristika učiva i způsob hodnocení koresponduje s rozvojem dalších kompetencí:

- **K učení:** žák ovládá proces efektivního učení, dokáže vybrat vhodný způsob, metodu či strategii, uvědomuje si nutnost celoživotního vzdělávání. Zvládá vyhledat a roztrždit informace, pochopit je a propojit a pak efektivně využít jak v procesu samotného učení, tak při tvůrčí činnosti i v praktickém životě.
Dokáže samostatně zpracovat výpisky a na jejich základě vytvořit samostatný text v podobě referátu. Dokáže také vysvětlit smysl toho, proč si různé druhy poznatků osvojuje a k čemu je použije.
- **Pracovní kompetence:** je schopen využít znalostí a zkušeností získaných v různých vzdělávacích oblastech pro svůj vlastní rozvoj a přípravu na budoucí povolání. V souvislosti s pracovní činností si

uvědomuje nutnost ochrany zdraví svého i jiných lidí, ochrany životního prostředí i kulturních a společenských hodnot.

Orientuje se v základních aktivitách, které jsou potřebné pro uskutečnění podnikatelského záměru, chápe podstatu, cíl, ale i rizika podnikání.

- **Komunikativní kompetence:** žák se snaží o výstižné a věcně správné vyjádření, dokáže vyjadřovat své myšlenky a názory logicky a kultivovaně v mluveném i písemném projevu. K obhajobě používá argumenty. Dokáže naslouchat a rozumět promluvám druhých lidí. Rozumí různým typům textů a záznamů, tvořivě je využívá k vlastnímu rozvoji. Svých komunikativních dovedností využívá k vytváření dobrých vztahů mezi lidmi a ke kvalitní spolupráci. Umí využít komunikační prostředky pro kvalitní komunikaci s okolním světem.
- **Kompetence k řešení problému:** žák vnímá problémové situace ve škole i mimo ni, dokáže problém pochopit, hledat jeho příčiny i vhodné varianty řešení, chápe, co je důsledkem problému. Osvědčené postupy pak umí aplikovat v podobných situacích. Snaží se myslet kriticky, dokáže zhodnotit výsledky svých činů.
Rozpozná konflikt mezi postavami v textu, pojmenuje ho, uvede podobnost z reálného života, navrhne, jak by ho řešil. Uvědomuje si, co je příčinou konfliktu, jaký má konflikt následky a jaké důsledky z něj vyplývají.
- **Občanské kompetence:** žák chápe základní principy, na kterých spočívají zákony a společenské normy, uvědomuje si nejen svá práva, ale také povinnosti ve škole i mimo ni. Je schopen se vcítit do situace jiných lidí, váží si jejich hodnot, respektuje jejich přesvědčení. Odmítá útlak a hrubé zacházení, uvědomuje si svou morální povinnost postavit se proti psychickému i fyzickému násilí.
Zná, respektuje, chrání naše tradice, kulturní i historické dědictví a má pozitivní postoj k uměleckým dílům. Zapojuje se do kulturního a sportovního dění.
- **Personální a sociální kompetence:** žák se učí adekvátně reagovat na hodnocení svého vystupování ze strany jiných lidí, přijímat kritiku a také taktně kritizovat; přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů. Je také veden k tomu, aby nepodléhal předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

Doporučená literatura a pomůcky

Pravidla českého pravopisu
Mapa české gramatiky
Didaktis, Maturita 2020/2021
Pracovní listy, didaktické testy CERMAT
Interaktivní pracovní listy

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 ve fyzické i elektronické podobě, dokáže s nimi samostatně pracovat, vyhledává informace ve slovnících, encyklopediích i na internetu; - má přehled o knihovnách a jejich službách, rozlišuje média, jejich produkty a vliv na společnost;		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; - rozlišuje esteticky působivé užívání hlásek, rozpozná v textu zvukomalbu, rýmy;		2. Zvuková stránka jazyka a jeho ortoepické normy
- popíše vývoj písma, - 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 jazykové 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...
- pozná funkční styly 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;		5. Komunikace, stylistika, funkční styly, postupy, útvary, slohotvorní činitele
- zná slohotvorné činitele a je si vědom jejich vlivu;		

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
orientuje se v textu, ovládá různé techniky čtení;		
- zná základní znaky a útvary prostě sdělovacího stylu, jazykové prostředky; - je seznámen s formální úpravou dopisů – osobních i úředních; - sestaví krátké funkční 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 ÚLS 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 kulturu, dokáže doložit konkrétním dílem;		9. Starověká kultura
- 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 NO 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 slovtvorný základ/; - vysvětlí význam slova v daném kontextu, posoudí vhodnost jeho použití;		15. Slovní zásoba a její změny
- dokáže různými způsoby pojmenovat a vystihnout vlastnosti osoby;		16. Popis a charakteristika
- na základě četby i vlastních zkušeností, po dílčích cvičeníh dokáže vytvořit vlastní text vystihující		

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
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/;		
- 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 srozumitelný a přehledný, a rozčlenit ho, reprodukuje text; - rozpozná v rámci textu nadpis, předmluvu, doslov, poznámky atd.;		17. Syntax a lexikologie
- 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 vybrané české i světové autory;		20. Realismus
- charakterizuje 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; napíše správně citaci a bibliografické údaje, dodržuje autorská práva; - dokáže zpracovat z odborného textu výtah, anotaci, resumé;		22. Odborný styl
- rozpozná rozdíly mezi typy mediálního sdělení, chápe jejich funkci, dokáže identifikovat jejich		23. Média a mediální sdělení, publicistický styl

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
postupy, jazykové a jiné prostředky; dokáže uvést příklady, jak média a digitální komunikace ovlivňují mezilidskou komunikaci; uvádí příklady různých druhů mediálních produktů; zhodnotí význam médií pro společnost a jejich vliv na jednotlivé skupiny uživatelů; je schopen kriticky hodnotit informace z různých zdrojů a zvládá ověřit jejich hodnověrnost, rozpozná fake news; - sestaví jednoduchý zpravodajský útvar /zpráva, reportáž/; - získává a zpracovává informace z textu, je schopen transformovat text do jiné podoby; - kriticky posoudí a interpretuje účinky textu; - snaží se formulovat vlastní názory a podpořit je vhodnými argumenty /komentář/;		
- přednese krátký monologický projev na předem dané téma /přípravený/ s využitím základních principů rétoriky; - prezentuje 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 knižních i elektronických;		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 představitele, pozná v textu typické příklady, snaží se vyložit;		28. Umělecká seskupení z přelomu 19/20 st.
- 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		31. Národní jazyk, vývoj jazyka, příbuzné jazyky

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
současné tendence ve vývoji jazyka, vyjmenuje příbuzné slovanské 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;		32. Řeč, chování a komunikace
rozpozná v projevu ironii a nadsázku, chápe obrazné pojmenování a umí ho použít;		
zná a používá při tvorbě textů základní znaky 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 jazykových 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
orientuje se v historických souvislostech, zná 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 neoficiální, uvádí základní témata, která lze publikovat, uvědomuje si nutnost schopnosti čtenáře „číst mezi řádky“, zná představitele;		38. Témata české oficiální tvorby
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
pracuje s knihou dle vlastního výběru, rozlišuje dějové linie i kompozici textu, formu vyprávění, dějové a popisné pasáže, charakterizuje jazyk, interpretuje text;		41. Čtenářská dílna
je připraven složit PMZ z ČJL, má obecný kulturní		42. 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, kvalifikační úroveň EQF 4</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021</i>
---	---

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
přehled, který využije u ÚMZ.		

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/B2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky
- poslech: rozumí hlavním myšlenkám vysloveným spisovným jazykem o běžných tématech, rozumí smyslu mnoha rozhlasových a televizních programů týkajících se současných událostí a témat souvisejících s oblastmi osobního či profesního zájmu, pokud jsou vysloveny pomalu a zřetelně
- čtení: rozumí textům, které obsahují slovní zásobu užívanou v každodenním životě nebo vztahující se k jeho práci, rozumí popisům události, pocitům a přáním v osobním dopise
- ústní interakce: poradí si s většinou situací, které mohou nastat při cestování do dané jazykové oblasti, bez přípravy se zapojí do hovoru o tématech, o něž se zajímá nebo která se týkají běžného života
- samostatný ústní projev: jednoduše spojuje fráze, popíše své zážitky, události, přání, stručně odůvodní své názory a plány, vypráví příběh (např. obsah knihy či filmu)
- písemný projev: napíše jednoduché souvislé texty na dobře známá témata, píše osobní dopisy popisující zážitky a dojmy, obchodní dopis

Pojetí výuky

- autodidaktické metody, motivace k dalšímu samostudiu (internet, speciální jazyk, literatura apod.)
- využívání informačních technologií a aplikací pro výuku cizích jazyků
- 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), 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)

Doporučená literatura

CHRISTINA LATHAM-KOENIG. *ENGLISH FILE Pre-intermediate Student's Book fourth*. Oxford: Oxford, 2019, ISBN 978-0-19-403730-3

CHRISTINA LATHAM-KOENIG. *ENGLISH FILE Pre-intermediate Student's Book third*. Oxford: Oxford, 2019, ISBN 9780194598811

HOBBS MARTYN. *NEW MATURITA ACTIVATOR*. Praha: PEARSON Longman, 2018, ISBN 978-83-7882-658-3

KOLOCOVA,HAUPENTHAL,KRÜGER. *Passt schon*. Praha: Polyglot, 2014, ISBN 978-80-86195-92-6

ČWIKOWSKA, JAROSZEWICZ. *K nové maturitě bez obav*. Praha: Direkt, 2014, ISBN 978-80-86906-92-8

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 - 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		2. Můj den
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 reagovat 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,		7. Volný čas

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
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		
- 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, - žák doporučí sportovní aktivitu a odůvodní o její prospěšnosti pro zdraví		8. Sport
- 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 aktivitě 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		12. Komunikace

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
a budoucnosti, odůvodní svůj názor, vyjádří příčinu, důvod, jednoduchý důsledek, praktická jazyková a průvodcovská cvičení		
- Žák se průběžně seznámí s realitami 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 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		13. Realie zemí dané jazykové oblasti (anglofonních, frankofonních, zemí německy hovořících)
- prokáže znalost několika turisticky významných míst (UNESCO), vysvětlí, která místa by navštívil a proč - představí jednotlivá města jako politická a kulturní 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,		17. Gastronomie, turismus

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
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 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 dialogích - 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		20. Životní prostředí, klima

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- zná globální klimatické problémy současnosti a popíše je - diskutuje o životním prostředí a možnostech jeho ochrany		
- žák charakterizuje zvyky a tradice dané jazykové oblasti, - hovoří o státních a církevních svátcích, jejich kořenech a způsobu jejich uctívání, - 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		21. Svátky, zvyky a tradice
- 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)		24. 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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021*

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- Infinitivy, participia, trpný rod, Zvratná slovesa - Základní slovesné vazby s předložkou <i>Podstatná jména</i> - členy určitý, neurčitý (dělivý pro FJ) - tvoření množného čísla - rod, analogie českých pádů <i>Přídavná jména a příslovce</i> - 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, základní 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

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 portfolio (EJP)

Charakteristika učiva

-	seznámení s EJP, zaznamenávání výsledků do jazykového pasu (včetně mimoškolních zkušeností)
-	výstupní úroveň odpovídá stupni A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky
-	poslech: rozumí hlavním myšlenkám vysloveným spisovným jazykem o běžných tématech, rozumí smyslu mnoha rozhlasových a televizních programů týkajících se současných událostí a témat souvisejících s oblastmi osobního či profesního zájmu, pokud jsou vysloveny pomalu a zřetelně
-	čtení: rozumí textům, které obsahují slovní zásobu užívanou v každodenním životě nebo vztahující se k jeho práci, rozumí popisům události, pocitům a přáním v osobním dopise
-	ústní interakce: poradí si s většinou situací, které mohou nastat při cestování do dané jazykové oblasti, bez přípravy se zapojí do hovoru o tématech, o něž se zajímá nebo která se týkají běžného života
-	samostatný ústní projev: jednoduše spojuje fráze, popíše své zážitky, události, přání, stručně odůvodní své názory a plány, vypráví příběh (např. obsah knihy či filmu)
-	písemný projev: napíše jednoduché souvislé texty na dobře známá témata, píše osobní dopisy popisující zážitky a dojmy.

Pojetí výuky

-	autodidaktické metody, motivace k dalšímu samostudiu (internet, speciální jazyk, literatura apod.).
-	využívání informačních technologií a aplikací k výuce cizích jazyků
-	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), 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)

Doporučená literatura

CHRISTINA LATHAM-KOENIG. *ENGLISH FILE Pre-intermediate Student's Book fourth*. Oxford: Oxford, 2019, ISBN 978-0-19-403730-3

CHRISTINA LATHAM-KOENIG. *ENGLISH FILE Pre-intermediate Student's Book third*. Oxford: Oxford, 2019, ISBN 9780194598811

HOBBS MARTYN. *NEW MATURITA ACTIVATOR*. Praha: PEARSON Longman, 2018, ISBN 978-83-7882-658-3

KOLOCOVA, HAUPENTHAL, KRÜGER. *Passt schon*. Praha: Polyglot, 2014, ISBN 978-80-86195-92-6

ČWIKOWSKA, JAROSZEWICZ. *K nové maturitě bez obav*. Praha: Direkt, 2014, ISBN 978-80-86906-92-8

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 (osobní 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		2. Bydlení, můj domov

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- porovná výhody a nevýhody bydlení na venkově a ve městě		
- vysvětlí, jaké možnosti nakupování existují (typy obchodů a základních 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
- v průběhu 1. ročníku seznamování se základními gastronomickými pojmy využití v rámci zahraničních stáží		5. Gastronomie
- 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. Reálie příslušných jazykových oblastí I.
- na základě vlastních sociokulturních zkušeností charakterizuje výrazné odlišnosti kuchyní dané jazykové oblasti a kuchyně české		11. Specifika národních kuchyní, vč. České

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- osvojí si i sociolingvistické odlišnosti daných jazyků (např. rakouské němčiny, americké angličtiny, kanadské francouzštiny)		
- 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		12. Zdraví a nemoci
- 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 - vypracuje přehled českého školství a porovná ho ze systémem příslušné jazykové oblasti		13. Moje škola, školství u nás
- osvojení základní terminologie z oblasti hotelnictví popíše hotel (strukturu hotelu, hotelový 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 akce, své doporučení zdůvodní.		17. ČR, Praha

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- prokáže znalost několika turisticky významných míst (UNESCO), vysvětlí, která místa by navštívil a proč - představí hlavní město jako politické a kulturní 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, 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.		19. Turismus, cestování, ubytování
- vyjádří svůj názor na oblékání a módu - popíše vhodné oblečení k různým příležitostem		20. Oblékání, móda

Jazykové – lingvistické kompetence	
Sloveso – 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 - Zyratná slovesa - Základní slovesné vazby Podstatná jména - členy, počitatelnost, nepravidelnost množného čísla, rod, analogie českých pádů Přídavná jména a příslovce - stupňování pravidelné a nepravidelné, srovnávání - vztah přídavné jméno – příslovce - NJ – skloňování přídavných jmen Zájmena a číslovky - osobní, vzratná, přivlastňovací, ukazovací (zástupná), neurčitá, vztažná - zájmena - typy číslovek, vyjadřování kvantity, času (data, letopočty, zlomky) Předložky - osvojení předložek v rámci odlišného systému vyjadřování	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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021*

časových,
prostorových a dalších vztahů
Spojky souřadicí a podřadící

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, začleněno je rovněž pracovní právo.

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**.

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).

Znalostí 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.

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 spojené s působením některých sekt, doloží skutečnými příklady; - vysvětlí, co je náboženský fundamentalismus;			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 nebezpečí 4 Hospodářství

-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 včetně zajištění na stáří; - dokáže vyhledat, posoudit a porovnat služby nabízené peněžními ústavami, uvědomuje si rizika spojená s využitím půjček a úvěrů; -při porovnání různých produktů zvládá vybrat ten nejvýhodnější úvěr a uvádí argumenty proč; -vysvětlí, jak se vyhnout předlužení, jaké jsou jeho důsledky a jak řešit tíživou finanční situaci; -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, posoudí hodnověrnost zdroje; -vysvětlí význam pojmu právo, vznik práva	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 6 Člověk a právo 6.1 Právo a spravedlnost, právní stát 6.2 Právní ochrana občanů 6.3 Právní vztahy 7 Soudní moc
---	---

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; dokáže popsat náležitosti pracovní smlouvy, vysvětlí práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele; -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;	7.1 Soustava soudů v ČR 7.2 Právníká 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 Pracovní právo 9.1 Pracovní smlouva, druhy, náležitosti 9.2 Práva a povinnosti zaměstnance 9.3 Práva o povinnosti zaměstnavatele 9.4 Způsoby ukončení pracovního poměru 10 Trestní právo 10.1 Trestní odpovědnost 10.2 Tresty a ochranná opatření 10.3 Orgány činné v trestním řízení 10.4 Kriminálna páchaná na dětech a mladistvých 10.5 Kriminálna páchaná mladistvými 11 Člověk a svět 11.1 Filosofie a etika-význam pojmů 11.2 Přínos filosofie a etiky pro praktický život při řešení různých životních situací 11.3 Etika a její předmět, význam pro člověka 11.4 Základní pojmy etiky: morálka,
--	--

-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 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;	mravní hodnoty a normy, mravní rozhodování a odpovědnost 11.5 Životní postoje a žebříček hodnot 11.6 Vlastní prospěch x společenský prospěch 12 Člověk v dějinách 12.1 Význam poznávání dějin 12.2 Přínos největších starověkých civilizací 12.3 Změny ve středověku a raném novověku- společnost, myšlení, věda, kultura 13 Dějiny novověku – 19. století 13.1 Velké občanské revoluce a jejich cíle a/ americká b/ francouzská c/ revoluční rok 1848 v Evropě 13.2 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 13.3 Modernizace společnosti v 19. století – revoluce technická, průmyslová, komunikační, koloniální expanze 13.4 Člověk a modernizovaná společnost a/sociální struktura b/postavení žen ve společnosti c/sociální zákonodárství 14 Novověk – 20. století 14.1 Vztahy mezi velmocemi a/ příčiny, průběh a důsledky 1. světové války b/ vývoj v Rusku 14.2 Demokracie a diktatura a/ Československo v meziválečném období b/ autoritativní a totalitní režimy v Německu a v SSSR
---	---

vysvětlí příčiny rozporů mezi velmocemi, které vedou ke vzniku války; -popíše přelomové události v průběhu války / revoluce v Rusku, západní fronta, 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	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 14.3 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 15 Současný svět 15.1 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 15.2 Integrace a dezintegrace v současném světě 15.3 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 problémy 16 Dějiny studovaného oboru
--	---

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

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

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 1 hodinu 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 současnosti.
- Události a jevy jsou řazeny pokud možno do širších a dlouhodobých souvislostí, k nimž žáci zaujímají vlastní názory a postoje.

Pojetí výuky

- Skupinová výuka
- Frontální výuka
- Projektová výuka
- Samostatná činnost žáků – referáty, seminární práce, kreativní činnost, tvorba prezentací
- Exkurze
- Didaktické hry a soutěže
- Problémové úkoly
- Interaktivní výukové materiály

Hodnocení výsledků žáků

- Důraz je kladen na schopnost samostatného myšlení žáků, na schopnost kritického úsudku, schopnost vyhledávat a zpracovávat materiály, debatovat, diskutovat a polemizovat.
- Hodnocení je vyjádřeno klasifikačním stupněm, jehož součástí je:
- samostatný výstup žáka před třídou (referát),
- didaktické testování schopností a dovedností žáka (minimálně 2 testy za pololetí), ústní zkoušení, aktivita ve výuce.

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 poznatky 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 nezaujatě 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 zkušenosti 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 žáky k vytváření právního vědomí, snaží se o posílení spoluodpovědnosti jedince za utváření současnosti. U žáků vytváří pocit nutnosti zachování zákonnosti, včetně dodržování kodexu lidských práv a svobod. Žáky 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.

Doporučená literatura

Dějepis pro střední odborné školy, P. Čornej
Dějepis pro SŠ, Didaktis
Odmaturuj ze společenských věd

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	64	1 Význam poznávání dějin
- 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;		1.1 Periodizace dějin 1.2 Historické prameny a informace
		2 Přínos starověkých civilizací
uvede příklady kulturního přínosu starověkých civilizací; charakterizuje antiku jako základní fenomén, z něhož vyrůstá evropská civilizace;		2.1 Mezopotámie, Egypt, Čína, Indie 2.2 Antické Řecko a Řím
		3 Středověká Evropa a postavení českých zemí
- 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;		4.1 Proces utváření středověké Evropy a vliv křesťanství 4.2 Velká Morava, Přemyslovci, Lucemburkové a Jagellonci 4.3 Papežství, císařství, křížové výpravy, kacířství a husitství 4.4 Islám a arabská říše, mongolská a turecká expanze
		4 Počátky novověku
- 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, důsledky; - vymezí znaky absolutismu a stavovství, uvede konkrétní příklady v zemích;		4.1 Renesance a humanismus, reformace 4.2 Zámořské plavby a objevy 4.3 Třicetiletá válka a její důsledky pro české země, Habsburkové 4.4 Absolutismus

- chápe, proč se baroko u nás nazývá dobou temna; definuje postavení českého státu uvnitř habsburské monarchie, analyzuje jeho sociální, politické a kulturní poměry;		4.5 Baroko – kultura, politika, náboženství
- Jmenuje a zhodnotí hlavní myšlenky osvícenství, uvědomí si jejich uplatnění v revolucích 18. a 19. století, vysvětlí význam reforem; Jmenuje nejvýznamnější osobnosti velkých revolucí; Vysvětlí význam ústavy; Vysvětlí proces utváření novodobého českého národa, jmenuje významné osobnosti NO; charakterizuje proces modernizace a industrializace, vyjmenuje její ekonomické, sociální a politické důsledky;		5 Osvícenství a velké revoluce 5.1 Osvícenství, reformy 5.2 Velké revoluce 5.3 Národní obrození, rok 1848 5.4 Průmyslová revoluce a změny ve společnosti
- vysvětlí záměry velmocí s okrajovými částmi Evropy a dalších světadílů, je si vědom, že tyto záměry byly příčinou mnohačetných střetů a válečných konfliktů; popíše příčiny, které vedly k rozpoutání . světové války, chápe rozdíl mezi příčinou a záminkou; uvede příčiny politického a mocenského vzestupu USA a izolaci bolševického Ruska; uvede změny na mapě Evropy po 1. světové válce; datuje vznik Československa, jmenuje nejvýznamnější osobnosti s ním spojené; charakterizuje situaci Československa ve 20. a 30. letech; zdůvodní souvislost mezi SHK a vyhrocením politických problémů vedoucích k 2. světové válce; uvede příčiny vzniku 2. světové války, záminku k ní, nejvýznamnější mezníky ve válce; - vysvětlí holocaust, jmenuje nejznámější		6 Moderní dějiny- 20. století 6.1 Koloniální soustava, rozpory mezi velmocemi, ohniska koloniálních konfliktů 6.2 1. světová válka a postavení Čechů ve válce 6.3 Revoluce v Rusku a její vliv na průběh války 6.4 Versailleský systém a jeho slabiny 6.5 Vznik, vývoj Československa 6.6 Světová hospodářská krize 6.7 Mnichovská konference a její důsledky 6.8 Rozdělení Československa, vznik protektorátu 7 Druhá světová válka 7.1 Příčiny rozpoutání 2. světové války a záminka k ní 7.2 Důležité mezníky ve 2. světové válce 7.3 Holocaust, koncentrační tábory, heydrichiáda 7.4 Konec války v Evropě a ve světě

koncentrační tábory, válečné zločince; - popíše události spojené s koncem 2. světové války v Evropě a ve světě;		
- 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; - definuje, 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 SOUDOBÉ DĚJINY 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, 9 Globální problémy moderní společnosti 21.

Přírodovědné vzdělávání

název předmětu:	Základy přírodních věd (fyzika, chemie, biologie a ekologie)				
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 anatomií 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, dokáže se orientovat v možnostech sportovně-relaxačního vyžití pro klienty hotelů a dalších zařízení, bude mít přehled o různých podpůrných produktech nabízených na trhu
- 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		1. Země a život
- Charakterizuje základní informace o Zemi a naší Sluneční soustavě		
- Charakterizuje jednotlivé geosféry a jejich spojitost s životem organismů		2. Geosféry
- Definuje základní informace o buňce, umí charakterizovat jednotlivé projevy živých soustav		3. Vznik života - charakteristika života, - buňka
- Popisuje 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		5. Evoluce - geologický a biologický vývoj - evoluční teorie a evoluce člověka
- Uvádí příklady důkazů evoluce a též poznatky o vývoji člověka		
- Popisuje 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
- Uvědomuje si potřebu ochrany životního prostředí a důležitost zachování co největšího počtu rostlinných a živočišných druhů na Zemi		8. Ekologie - základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - potravní řetězce - koloběh látek v přírodě a tok - energie - typy krajiny
- Definuje globální problémy, které ohrožují život na Zemi		
- Vysvětluje základní ekologické pojmy		
- Charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy)		
- Charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu		
- Uvádí příklady potravního řetězce		
- Vysvětluje podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického		
- Má přehled o různých typech krajiny a o jejím využívání člověkem		
- Charakterizuje historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody a dovede zhodnotit vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí		9. Člověk a životní prostředí vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím a dopad lidské

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- Charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví - Popisuje 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 - Vyjmenovává základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě - Uvádí 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.		. 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
- Charakterizuje přínosné a naopak nebezpečné aspekty pro lidské zdraví a život - Je si vědom potřeby ochrany zdraví a života a eliminace nežádoucích návyků - Popisuje vhodné způsoby prevence proti onemocnění, způsoby aktivního i pasivního odpočinku přispívající k dobré fyzické i duševní kondici - Uvědomuje si nutnost ochrany zdraví a péče o něj		10. Zdraví člověka . vlivy prostředí na zdraví člověka . prevence před onemocněním . nebezpečné látky, závislosti . regionální problémy znečištění životního prostředí a možnosti zotavení organismu . hygiena . sociální prostředí a rodina ovlivňující duševní stav jedince
- Definuje vhodný způsob relaxace pro fyzicky u duševně pracující lidi - Charakterizuje různé formy sportovních aktivit dle daných rekreačních lokalit, dovede sestavit vhodný program sportovně-relaxačních cvičení pro klienty - Má přehled o produktech podporujících zdraví člověka a též výrobků pro sportovce - Má přehled o racionálních výrobcích na trhu - Popisuje potřeby lidského organismu na složení živin, vitamínů a tekutin		11. Zdravá životospráva . denní režim, fyzická a duševní činnost člověka . pohybové aktivity v závislosti na lokalitě a ročním období . zdravý jídelníček, diety, podpůrné prostředky pro sportovce a jejich nabídka na trhu, rozložení stravy během dne, pitný režim . přehled produktů vhodných pro

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
		sportovně-relaxační zázemí hotelů a dalších zařízení . aktivní a pasivní odpočinek
- Má přehled o různých službách hotelových zařízení - Uplatňuje poznatky o vhodném sestavení balíčku služeb se zaměřením na sportovní aktivity dle lokality i sezóny - Má přehled o zábavných programech pro klienty hotelů		12. Rekreační zařízení a sportovně-relaxační vyžití . vhodné vybavení a nabídka rekreačních zařízení pro klienty se zájmem o sportovní vyžití . Sezónní nastavení služeb pro klienty . Zjišťování potřeb klientů . Zábava a relaxační programy

POJETÍ PŘEDMĚTU FYZIKA V RÁMCI 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
- Promítání názorných ukázek, filmů, využití audiovizuální techniky
- Diskuse
- Problémové úkoly, referáty
- Hodnocení docházky

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 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 - 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		3. Elektřina a magnetismus . elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole . elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče . magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce . vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- 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 zrcadly 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 RÁMCÍ ZPV

Obecné cíle předmětu

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

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

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, systematickosti a preciznosti 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 žáci navrhnou postup řešení
- Procvičování s možností využití skupinové práce
- Pravidelná samostatná práce žáků s využitím aktivizačních prvků

Hodnocení výsledků žáků

- Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení (hodnotící 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
- Průběžně bude rozvíjena komunikační kompetence, samostatnost a schopnost vyhledat potřebné informace

Doporučená literatura

- MIKULČÁK, Jiří, Bohdan KLIMEŠ, Jaromír ŠIROKÝ, Václav ŠŮLA a František ZEMÁNEK. *Matematické, fyzikální a chemické tabulky pro střední školy*. 5. vydání. Praha: Prometheus, 2020. Pomocné knihy pro žáky (Prometheus). ISBN 978-80-7196-481-0.
- HUDCOVÁ, Milada a Libuše KUBIČIKOVÁ. *Sbírka úloh z matematiky pro SOŠ, SOU a nástavbové studium*. 2. vyd. Praha: Prometheus, 2005. ISBN 978-80-7196-318-9.

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 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 - úlohy se zaměřením na praxi
- 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		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
- ve vztahu k danému oboru vzdělávání; při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;		
- 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 vzdělávání; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;		3. Funkce - pojem funkce, definiční obor a obor hodnot - funkce, graf funkce - vlastnosti funkce - lineárně lomená funkce - kvadratická funkce - exponenciální funkce - logaritmická funkce - logaritmus a jeho užití - věty o logaritmech - úprava výrazů obsahujících funkce - úlohy se zaměřením na praxi
- 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 vzdělávání; - 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 - úlohy se zaměřením na praxi
- užívá pojmy: orientovaný úhel, velikost úhlu; - určí velikost úhlu ve stupních a v obloukové míře a jejich převody; - graficky znázorní goniometrické funkce v oboru		5. Goniometrie a trigonometrie - orientovaný úhel - goniometrické funkce - věta sinová a kosinová

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- 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 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;		- goniometrické rovnice - využití goniometrických funkcí k určení stran a úhlů v trojúhelníku - úprava výrazů obsahujících goniometrické funkce - úlohy se zaměřením na praxi
- 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 - úlohy se zaměřením na praxi
- určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a rovin, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin; - určí odchylku dvou přímek, přímky a roviny, 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;		7. Stereometrie - polohové vztahy prostorových útvarů - metrické vlastnosti prostorových útvarů - tělesa a jejich sítě - složená tělesa - výpočet povrchu, objemu těles, složených těles - úlohy se zaměřením na praxi

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie - a zdroje informací;		
- 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 kolíneárních 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 vzdělání; - 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

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- 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 - úlohy se zaměřením na praxi
- 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

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 a dále zahrnuje učivo k péči o vlastní zdraví, k bezpečnému jednání v krizových situacích a za mimořádných událostí, poskytnutí neodkladné první pomoci.
- 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 ročníku, 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 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.

Doporučená literatura

Tělesná výchova: úvahy běžce, plavce, tenisty a jezdce na koni o pohybu, těle a mysli, (Šimečka, 2021)
Motoricko-funkční příprava v tělesné výchově, (Hájková, 2020)
Hodnocení ve školní tělesné výchově a postoje žáků k pohybové aktivitě, (Cihlář, Fialová, 2019)
První pomoc pro každého, (Petržela, 2016)

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 koule, znají - základní pravidla - znají základní metodické postupy pro získání - atletických dovedností	256	1. Atletika Běhy (rychlý, vytrvalý) Starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrhy koule
- Žáci zvládají základy kondičního cvičení s náčiním a nářadím - 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		2. Gymnastika a tance Cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh; Rytmická gymnastika, pohybové činnosti a kondiční programy, cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem, tanec
- Žáci zvládají základní pravidla a herní činnosti: - volejbalu - fotbalu - košíkové - házené		3. Hry Košíková, fotbal, házená, florbal, badminton, volejbal

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- florbalu - frisbee - badminton		
- žáci znají základní pravidla pobytu na horách - znají a v praxi dodržují zásady bezpečného 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		4. Lyžování, snowboard, (kurz) Základy sjezdového lyžování, sjíždění i přes terénní nerovnosti; Základy běžeckého lyžování; Chování při pobytu v horském prostředí.
- žáci znají čísla tísňového volání - znají signály - znají formy úkrytů pro různé situace mimořádných událostí - znají zásady a postupy při mimořádných situacích		5. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí Osobní život a zdraví ohrožující situace; Mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.) Základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)
- 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		6. První pomoc Úrazy a náhlé zdravotní příhody; Poranění při hromadném zasažení obyvatel; Stavy bezprostředně ohrožující život.
- 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		7. Tělesná výchova – teoretické poznatky Význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku - Odborné názvosloví; komunikace - hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení - cvičební úbor a obutí; záchrana dopomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- chápou strukturu sportovního výkonu - znají právní aspekty přiměřené sebeobrany		kompenzace; relaxace. - pravidla her, závodů a soutěží; - rozhodování; zásady sestavování a vedení sestav všeobecně rozvíjejících nebo cíleně zaměřených cvičení; - zdroje informací.
- 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 - Příprava turistické akce - orientace v krajině; - orientační běh.
- žáci absolvují UNIFIT-TESTY - specifické testy		9. Testování tělesné zdatnosti - Motorické testy

Vzdělávání v ICT

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

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Informační technologie navazují na oblast IT v základním vzdělávání zaměřenou na zvládnutí základní úrovně informační gramotnosti, tj. na dosažení znalostí a dovedností nezbytných k využití výpočetní techniky pro komunikaci a práci s informacemi v digitální podobě.
- Žák používá informační technologie a informační zdroje, aplikační, výukový i specifický software s cílem dosáhnout lepší orientaci v množství informací, využívá výpočetní techniku při řešení úloh, k přípravě na vyučování, a má tak usnadnit transformaci dosažených poznatků v systematicky uspořádané vědomosti.
- Dalším cílem je naučit žáky orientovat se v moderním digitálním světě, problematice kyberbezpečnosti, využívat digitální zařízení a aktuální webové služby, pracovat s odbornou literaturou a nápovědou, používat správnou odbornou terminologii.

Charakteristika učiva

- Vyučovací předmět informační technologie vychází ze vzdělávací oblasti vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích dle 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 v desktopové nebo cloudové podobě.
- 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 ~~internet~~ internetových služeb.
- 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. v desktopové nebo cloudové podobě.
- Základem výuky je výklad s názornou ukázkou, další použité metody výuky – řízený rozhovor, práce s odborným textem, vyhledávání odborných informací, praktická cvičení.
- Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a výběru vhodného postupu.

Hodnocení výsledků žáků

- K ověření znalostí jsou využívány písemné nebo online testy a samostatné práce vytvořené podle předloh či zadaných požadavků a pravidel.
- Pozorování žáka při práci u počítače (při individuální i skupinové práci, zapojení do týmu, komunikace, porozumění problému, logické uvažování).
- Sebehodnocení žáka při vlastní práci, zapojení do hodiny

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 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 žákyne k učení ukázkami využití v praxi
- vyučující vede žáky a žákyne k samostatnosti při vytváření počítačových aplikací, sám do procesu vstupuje pouze jako konzultant

Kompetence k řešení problémů

- vyučující vede žáky a žákyne při hledání vlastních postupů při řešení zadaných problémů
- žáci jsou schopni porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout, vysvětlit nebo zdůvodnit způsob řešení, popř. varianty řešení

Kompetence sociální a personální

- vyučující vyžaduje dodržování provozních řádů v učebnách výpočetní techniky
- žáci se učí pracovat samostatně i v týmu, přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly.

Kompetence komunikativní

- srozumitelně formulují své myšlenky.
- jsou schopni komunikovat pomocí internetových služeb, zpracovávat věcně správně a srozumitelně souvislé texty a jiné písemnosti.
- vyučující využívá samostatná vystoupení žáků – předvádění prezentací, resp. referátů, žáci jsou vedeni k hodnocení vlastní samostatné práce i práce jiných žáků a žákyň,

Kompetence pracovní

- žáci a žákyne mohou prezentovat výsledky vlastní práce
- Žáci jsou schopni aplikovat získané informace v praxi, využívat digitální technologie v osobním a profesním životě.

Kompetence digitální

- orientuje se v digitálním prostředí, získává přehled o trendech v oblasti digitálních technologií a pracuje s nimi.
- má určitý nadhled nad tím, co digitální technologie kolem nás ovlivňují, dokáže na to vědomě a s porozuměním reagovat.

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí - uvědomění si a respektování negativních vlivů moderních informačních a komunikačních technologií na společnost a na zdraví člověka.

Občan v demokratické společnosti - poznání nejdůležitějších zákonů a norem týkajících se práce s informacemi a výpočetní technikou, respektování duševního vlastnictví, copyrightu, správného citování článků a publikací přečtených autorů.

Přínosem pro průřezové téma **Člověk a svět práce** je zejména schopnost vyhledávat pracovní příležitosti pomocí prostředků webových služeb a schopnost vyhledávat informace, užitečné pro rozhodování o další profesní či vzdělávací dráze žáka.

Doporučená literatura

NAVRÁTIL, Pavel. *S počítačem nejen k maturitě – 1. díl.* 10. vyd. Kralice na Hané : Computer Media, 2018. 176 s, ISBN 80-86686-60-4.

NAVRÁTIL, Pavel. *S počítačem nejen k maturitě – 2. díl.* 10. vyd. Kralice na Hané : Computer Media, 2018. 176s, ISBN 978-80-7402-355-2.

KERNIGHAN, Brian W. *Jak porozumět digitálnímu světu: vše, co potřebujete vědět o internetu, bezpečnosti a soukromí.* Přeložil Petr HOLČÁK. Praha: Argo, 2019. ISBN 978-80-257-2944-1.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	Σ 160 h	Učivo
Výsledky vzdělávání – Žák	1. ročník (64 hodin)	1 Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle
- rozumí základním odborným pojmům z oblasti IT a digitálních technologií. - dokáže vysvětlit význam a funkci počítačových komponent (parametry) - používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, dokáže vyměnit spotřební materiál) - pracuje s prostředky správy operačního systému, na základní úrovni konfiguruje operační systém, nastavuje jeho uživatelské prostředí; - rozumí a pracuje se službami, procesy, registry - ovládá základní práce se soubory a složkami, - používá souborový manažer, komprimuje a dekomprimuje soubory a složky, vytváří zástupce, nastavuje sdílení dat - chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení - definuje základní a aplikační programové vybavení - orientuje se v druzích aplikačního software - dokáže rozlišit mezi jednotlivými softwarovými licencemi (freeware, adware, donationware, GNU, open-source a jiné) - využívá nápovědy a manuálu pro práci se - základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware - využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - chápe možnosti zabezpečení vlastních účtů a - zabezpečení svých zařízení (chytrá zařízení, PC, notebook, tablet) - získává základní dovednosti při správě svých účtů (Google, Apple, účty sociálních sítí) a přehled doplňků a aplikací umožňující vyšší bezpečnost. - dokáže popsat a nastavit dvoufaktorovou autentizaci u svých účtů - definuje pojem kyberzločin, - uvědomuje si nebezpečí hrozící z internetu - (malware, sledování, odcizení dat apod.) a používá prostředky pro jejich eliminaci - respektuje zásady bezpečné práce s internetem (opatrnost při sdělování osobních údajů, silná		Hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části, periferie Operační systém a jeho nastavení (charakteristika, funkce) Data, soubor, složka, souborový manažer Základní a aplikační programové vybavení, manuál a nápověda Prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
hesla, opatrnost při instalaci stažených programů) respektuje při práci s informacemi etické zásady (zvažuje důsledky svého jednání na ostatní lidi) a - právní normy (zásada ochrany autorských práv) - aplikuje postupy a používá nástroje pro eliminaci digitální stopy - popíše rozdíly mezi aktivní a pasivní digitální stopou - vysvětlí pojem algoritmus, ovládá principy algoritmizace úloh a sestavuje algoritmy řešení konkrétních úloh (dekompozice úlohy na jednotlivé elementárnější činnosti za použití - přiměřené míry abstrakce) - tvoří vývojové diagramy a myšlenkové mapy, dokáže popsat termíny jako proměnná, cyklus, podmínka, které následně používá v blokově orientovaných programech (např. Lego Mindstorm, Blockly, Scratch) - orientuje se ve vývojovém prostředí, nastavuje si prostředí pro svou práci - pracuje s proměnnými a nastavuje parametry - pracuje s podmínkami - využívá cyklus if...then, while - vytváří jednoduché algoritmy		Digitální stopa a ochrana autorských práv Algoritmizace
Žák		2 Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet
- vyhledává, hodnotí, třídí a zpracovává informace zejména z celosvětové sítě Internet - volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání (filtrováním, pomocí obrázků, hlasem), - pro identifikaci objektů a informací o nich používá technologie rozpoznávání obrazu (např. Google Lens), - orientuje se ve výsledcích vyhledávání, ověřuje věrohodnost, kvalitu a relevanci informací získaných pomocí internetu, správně interpretuje získané informace - zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití - vysvětlí nebezpečí hroící z internetu (malware, snooping, odcizení dat, odcizení identity - phishing, spyware, spam, sextortion, CEO Fraud apod.) a používá prostředky jejich eliminace, - odhaluje potenciální hrozby např. pomocí hlavičky e-mailu - respektuje zásady bezpečné práce s internetem		Zdroje informací a práce s nimi v prostředí Internetu, metody vyhledávání informací Internet - Zásady bezpečné práce s internetem, nebezpečí hroící z internetu

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
(opatrnost při sdělování osobních údajů, silná hesla, opatrnost při instalaci stažených programů a doplňků systému nebo prohlížeče)		
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 - rozpoznává rozdíly v cloudové a lokální verzi - využívá lupu, zobrazuje skryté znaky a náhled, nastavuje vzhled stránky - 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 obrázky jako rastr (nezávislou bitovou mapu) - respektuje autorská práva a dodržuje zásady citování použitých zdrojů - specifikuje význam a výhody důsledného 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 písmo) - formátuje odstavec, nastavuje základní vlastnosti odstavce (odsazení a mezery, zarovnání, ohraničení a podklad, odrážky a číslování) i vlastnosti pro řízení toku textu v dokumentu (nedělení odstavce, spojení s následujícím, hlídání osamocených řádků) - 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 [...]) - vytváří a upravuje automatický obsah - nastavuje oddíly a vzhled stránky - vkládá obrázky ze souboru a z online zdrojů, - vkládá online obrázky, obrazce, odkazy, textová pole, SmartArt a další objekty, nastavuje jejich parametry,		Prostředí textového editoru, nastavení zobrazení dokumentu Zásady pořizování textu v počítači Styly Formátování (vzhled) textu, změna stylu, typografická a estetická pravidla Reference – tvorba obsahu a oddílů vkládání objektů do textu a nastavení vlastností

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- používá pravidla pro umístění obrázků v textu - vkládá a určuje parametry textové tabulky, edituje tabulku a nastavuje její vzhled, používá nástroje tabulky - používá funkce hromadné korespondence a průvodce hromadnou korespondencí - sdílí dokumenty, využívá náhled před tiskem, nastavuje parametry stránky, parametry tisku a tiskne dokument - používá a nastavuje pomocné funkce a nástroje textového editoru (hledání a záměna znaků, automatická kontrola pravopisu, automatické opravy, slovník synonym, sledování změn)		Tvorba a editace tabulky Hromadná korespondence Sdílení a tisk dokumentu Další nástroje textového editoru
	2. ročník (32 hodin)	
Žák		4 Tabulkový procesor
- orientuje se v prostředí tabulkového kalkulátoru a používá nabídky, panely nástrojů, stavový řádek, pravítka, posuvníky, nastavuje si prostředí pro svou práci, - definuje strukturu tabulky (řádky, sloupce, buňky a jejich značení, listy, řádek vzorců, karty) - pracuje v cloudovém i lokálním prostředí tabulkového kalkulátoru - mění obsah buňky, kopíruje a přesouvá buňky a jejich oblasti, plní vzorce do sousedních buněk, připojuje data z jiných zdrojů - vytváří automatické řady a chápe princip automatizace v tabulkovém kalkulátoru, - formátuje celkový vzhled tabulky s využitím pokročilých voleb automatického formátu - mění šířku sloupce a výšku řádku, vkládá a vypouští řádky nebo sloupce, - mění formát zobrazení čísla v buňce (obecný formát, měna, datum, procenta) a určuje počet desetinných míst, - nastavuje vlastní formáty buněk, - zadá vzorec, či vloží funkci odkazující se na jiné buňky, respektuje prioritu operátorů, zadává a vybírá argumenty funkcí, - používá základní matematické a statistické funkce (součet, průměr, maximum, minimum, odmocnina apod.), - používá další funkce - logické, finanční, textové a jiné, - vysvětlí a používá relativní a absolutní adresaci buněk,		Prostředí tabulkového kalkulátoru a jeho nastavení Editace a plnění buněk Formátování vzhledu tabulky a formát buněk Základní a rozšiřující vzorce a funkce

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- 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		Tvorba a editace grafů Data - filtrování a řazení dat
- aplikuje pravidla, podmínky a podmíněné formátování na různá data - orientuje se a používá nástroj kontingenční tabulka ke zpracování a vizualizaci dat ze dvou a více znaků, vytváří reporty - dokáže interpretovat výstupy ve vizualizacích kontingenčních tabulek - sdílí, importuje a exportuje data, k tomu využívá cloudové nebo lokální prostředí - využívá náhled před tiskem, nastavuje parametry stránky, parametry tisku a tiskne potřebná data - zaznamenává a spouští makra - chápe princip použití maker - vytváří formulářové ovládací prvky - vytváří jednoduchá makra		Pravidla, podmínky a podmíněné formátování Kontingenční tabulky Sdílení dat, export, import, tisk Základy tvorby maker
Žák		5 Software pro tvorbu prezentací (Powerpoint, Sway)
- vytváří jednoduché multimediální dokumenty (tedy dokumenty, v nichž je spojena textová, zvuková a obrazová složka informace), - 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 interaktivní prezentace pomocí objektů a odkazů - 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 - vytváří komplexní prezentace výše uvedeného na konkrétní téma, svou práci prezentuje, sdílí, ukládá do cloudu		Prostředí prezentačního programu Zásady zpracování prezentace Tvorba interaktivní prezentace Komplexní prezentace na zadané téma

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žák		6 Práce v lokální síti, komunikační a přenosové možnosti Internetu
- objasní základní výhody sítí (sdílení dat, tiskáren a připojení do internetu) a praktické využití, - vyjmenuje základní síťové prvky, pohybuje se v adresářové struktuře sdílených složek v síti LAN učebny IT - přihlašuje se do sítě, volí si bezpečné heslo (zná jeho parametry), nastavuje sdílení složky v počítačové síti, - používá příkazový řádek CMD nebo powershell aplikuje základní diagnostické příkazy sítě (ipconfig, ping, tracert) - pro identifikaci objektů a informací o nich používá technologie rozpoznávání obrazu (např. Google Lens) - komunikuje prostřednictvím elektronické pošty, zasílá přílohy, přijímá maily (hromadné) s přílohou a manipuluje s ní, nastavuje prostředí využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování) - používá nástroje synchronní a asynchronní on-line komunikace například (messenger, Teams, e-mail)		Možnosti a praktické využití počítačových sítí Příkazy příkazového řádku (CMD, powershell) Komunikační a přenosové možnosti Internetu E-mail Komunikátory
	3. ročník 32 hodin	
Žák		7 Počítačová grafika
- 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 (HEIF, JPEG, GIF, TIFF, PNG, AVIF, WebP) pracuje se specifikací EXIF (metadata) - tvoří a upravuje grafiku na mírně pokročilé úrovni pomocí online nebo instalovaného editoru - orientuje se v prostředí aplikace - provádí úpravy fotografií v rastrovém editoru (posun a transformace, nástroje pro práci s výběrem, přechodové filtry, práce s expozicí, jas a kontrast, úprava barevnosti, doostření, lokální úpravy chyb a skvrn, odstranění šumu, redukce červených očí, odstranění pozadí a jiné techniky) - orientuje se v prostředí aplikace, pracuje s panely nástrojů, - vytváří vektorovou grafiku na mírně pokročilé		Základní pojmy z oblasti počítačové grafiky, multimediální formáty, jejich vlastnosti a způsoby využití Práce v rastrovém grafickém editoru Práce ve vektorovém editoru (COREL DRAW)

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- úrovni, používá základní objekty (obdélník, kruh, elipsa, čára, polygon, text), transformuje a nastavuje jejich základní vlastnosti (rozměr, obrys, zrcadlení, výplň), tvaruje objekty - používá zarovnání a uspořádání objektů, používá křivky a překresluje objekty - dokáže využívat vrstvy - pracuje s barvami a přechody - pracuje s perspektivou a tvoří 3D objekty, - vytváří komplexní díla (loga, pozvánky, vlastní grafické návrhy) - pořizuje a upravuje videonahrávky ve specializovaném softwaru a orientuje se v něm - vytváří komplexní video za použití střihu, přechodů, titulkování, zvukové stopy a dalších nastavení - výsledné video sdílí		Úprava videosekvencí ve specializovaném SW
Žák		8 Základy relační databáze
- vysvětlí pojmy databáze, tabulka, relace, pole a jeho vlastnosti, primární klíč, propojení tabulek - specifikuje strukturu databáze, - navrhne a vytváří databázi, - vykonává základní práce v databázovém procesoru (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, relace, tvorba sestav, příprava pro tisk, tisk, import, export), - zná základní syntaxi a příkazy SQL (SELECT, FROM, WHERE, INSERT INTO, DELETE a další), - používá základní příkazy SQL pro dotazování na databázi		Základní pojmy a principy z oblasti relačních databází – struktura databáze Základní práce v databázovém procesoru Základy použití SQL dotazování
Žák	4. ročník 32 hodin	9 Formální úprava maturitní práce a příprava prezentace
- je seznámen s formálními požadavky na závěrečnou práci - provádí sběr informací a připravuje podklady k maturitní práci - vytváří formální koncept závěrečné práce - nastavuje oddíly, číslování, formáty, odstavce, - vkládá objekty, generuje obsah - vytváří prezentaci k obhajobě, kde využívá veškeré znalosti probrané látky v minulých ročnících		Formální úprava závěrečné práce Příprava prezentace k obhajobě

Ekonomické vzdělávání

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

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Cílem předmětu je poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování.
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 a seznámit se s jednotlivými činnostmi podniku

Charakteristika učiva

- Učivo je zaměřeno tak, aby si žáci osvojili základní ekonomické pojmy, porozuměli jim a uměli je správně používat. Žáci se naučí orientovat se v ekonomických souvislostech a osvojí si ekonomický způsob myšlení. Žáci jsou připravováni na možnost samostatného podnikání v oboru. Získají poznatky o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele. Získají základní znalosti o hospodaření korporace, naučí se vypočítat mzdy a pojištění, zorientují se v daňové soustavě a v účetnictví. Výsledkem jsou hlavně praktické dovednosti žáků. Obsahový okruh je v souladu se Standardem finanční gramotnosti ve verzi schválené v roce 2017. Standard finanční gramotnosti je dále naplňován ve společenskovedním vzdělávání a částečně i v matematickém vzdělávání. Obsahový okruh je propojen také s průřezovým tématem Člověk a svět práce
- Konkrétně se učivo 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 trhů EU
zaměřuje se na oblast financování, náklady, výnosy, daňovou soustavu a další činnosti podniku

Pojetí výuky

Při výuce jsou využívány především metody slovní, a to vysvětlování, rozhovor a práce s textem a také metody praktické, především vytváření dovedností. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků.

Při výuce se používají odborné webové stránky, zákony a předpisy, účetní programy, se kterými žák pracuje.

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 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 aktuálními informacemi, podávají daňová přiznání v elektronické podobě
 - **Občan v demokratické společnosti:** spočívá v možnosti prezentace vlastních názorů nad daným ekonomickým tématem s logickým zdůvodněním svého postoje
- 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 a vědomostí 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 nezaujatě vyslechnout a zvážit 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.

Doporučená literatura:

- CHROMÁ, D. a kol. *Ekonomika- ekonomická a finanční gramotnost pro střední školy*. Praha: EDUKO, 2018. ISBN 978-80-88057-50-5
- PORVICOVÁ, J. *Ekonomika pro SOU a SOŠ*. Praha: EDUKO, 2020. ISBN 978-8088057-69-7.
- ŠVARCOVÁ, J. a kol. *Ekonomie – stručný přehled*. Zlín: CEED, 2019. ISBN 978-80-87301-25-8.
- KOTLER, PHILIP. *Marketing management*. 1. vydání. Praha: Grada Publishing, a.s., 2007. ISBN 978-80-247-1359-5

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání	Počet hodin	Tematický celek
Žák:	192	
Umí používat a aplikovat základní ekonomické pojmy Umí vysvětlit podstatu makroekonomie a mikroekonomie		1. Základy ekonomie makroekonomie mikroekonomie
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		3. Hospodářská politika a subjekty NH - fiskální, monetární a důchodová politika - státní rozpočet, příjmy a výdaje - subjekty NH vztahy mezi nimi
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 systému Vysvětlí tržní mechanismus, fungování		5. Trh, definice, druhy, funkce - Nabídka, poptávka - Definice trhu, dělení trhů - druhy ekonomických systémů - fungování tržního mechanismu
Rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky; Vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet; Na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu Objasní způsoby ukončení podnikání Stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a Vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období Rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů Vypočítá výsledek hospodaření Vypočítá čistou mzdu		6. Podnikání - podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích - podnikatelský záměr - zakladatelský rozpočet - povinnosti podnikatele - ukončení podnikání - náklady, výnosy, zisk/ztráta - mzda - časová a úkolová a jejich výpočet
Dělí majetek na DM a OM, Umí počítat odpisy, vysvětlí výhody a nevýhody jednotlivých způsobů Charakterizuje způsoby 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 analýz		7. Majetek a hospodaření firmy - financování podniku - dělení majetku - náklady, výnosy, hospodářský výsledek - způsoby financování firmy - výpočet odpisů - finanční analýza
Vysvětlí, co je marketingová strategie Zpracuje jednoduchý průzkum trhu Na příkladu ukáže použití nástrojů marketingu v oboru Vysvětlí tři úrovně managementu Popíše základní zásady řízení Zhodnotí využití motivačních nástrojů v oboru Orientuje se ve struktuře podnikových činností, Řeší jednoduché výpočty v oblasti zásobování a logistiky, umí určit optimální výši nákupu a zásob Orientuje se v hlavních a vedlejších činnostech, které podnik provádí pro svou existenci a maximalizaci zisku		8. Vybrané činnosti podniku Marketing - podstata marketingu - průzkum trhu - produkt, cena, distribuce, propagace - Management, jeho dělení a funkce - plánování, organizování, vedení, kontrolování, organizační struktury podniku- zásobovací činnost, personální činnost, odbytová činnost, obchodní činnost, investiční činnost
Objasní podstatu peněžního trhu, charakterizuje peníze, vznik, vývoj,		9. Finanční vzdělávání - peníze, hotovostní a bezhotovostní

Orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku; Vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory Vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb, rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a Vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu; Orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a Vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby; Vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům Charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění Definuje funkce CB a obchodních bank v ekonomice		platební styk; - úroková míra, RPSN; - pojištění, pojistné produkty - úvěrové produkty - bankovníctví vznik a vývoj - funkce a úloha CB - druhy obchodních bank - organizace bankovních služeb
Charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát; Provede jednoduchý výpočet daní Vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob; Provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění; Vyhotoví a zkontroluje daňový doklad		10. Daně -daně a daňová soustava -charakteristika jednotlivých daní - výpočet daní -daňové přiznání -zdravotní a sociální pojištění - daňové a účetní doklady
Umí vysvětlit význam hospodářské integrace pro oblast obchodu a služeb Zná základní pojmy EU, symboly, státy EU a významné dny EU Umí popsat základní instituce EU a jejich význam		11. Ekonomická integrace - jednotný trh EU - symboly a hodnoty EU - integrační celky - základní instituce EU - Evropská unie, euro

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 jsou připravováni na možnost samostatného podnikání v oboru a povinnostech podnikatele
- 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

- Při výuce jsou využívány především metody slovní, a to vysvětlování, rozhovor a práce s textem a také metody praktické, především vytváření dovedností. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků.
Při výuce se používají odborné webové stránky, zákony a předpisy, účetní programy, se kterými žák pracuje.

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 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 a daňové evidence, vyhotovení daňového přiznání

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

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 **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 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.

Doporučená literatura:

- ŠTOHL, P. **Učebnice Účetnictví 1. díl 2020**, Znojmo: Štohl – Vzdělávací středisko Znojmo 2020. 978-80-88221-38-8
- ŠTOHL, P. **Učebnice Účetnictví 2. díl 2020**, Znojmo: Štohl – Vzdělávací středisko Znojmo 2020. 978-80-88221-39-5
- ŠTOHL, P. **Sbírka příkladů k učebnici z účetnictví 1. díl**, Znojmo: Štohl – Vzdělávací středisko Znojmo 2020. 978-80-88221-41-8
- ŠTOHL, P. **Sbírka příkladů k učebnici z účetnictví 2. díl**, Znojmo: Štohl – Vzdělávací středisko Znojmo 2020. 978-80-88221-42-5
- Zákon o účetnictví, Zákon o dani z příjmu fyzických a právnických osob, Zákon o DPH a další daňové zákony

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 - 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		5. Základy účetnictví - rozvaha, - změny rozvahových stavů, - účet a jeho podstata, - rozpis rozvahy do účtů, - 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		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 - Vysvětlí význam rezerv - Charakterizuje dlouhodobé závazky		11. Účtování na kapitálových účtech - účtování snížení a zvýšení základního kapitálu - účtování rezerv
- 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

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 předměty dějepis a občanská nauka, které jim vytvářejí 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; vychovává ke čtenářství.
- 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 /audio-video projekce/, narativní vyučování.

Hodnocení výsledků žáků

- Hodnocen 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.
- Hodnocen 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

Doporučená literatura

Literatura pro 1., 2., 3., 4. ročník středních škol, pracovní sešit, Didaktis

Literatura pro 1., 2., 3., 4. ročník středních škol, učebnice, Didaktis

Čítanka pro SŠ 1-4

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 literaturu 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/mýty, homérské eposy, řecké drama, Ezop, 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, Petrarca, Villon, Cervantes, Shakespeare/
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		8. Literatura doby baroka /Komenský,

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		pohádky, kramářská píseň, pověsti/ 9. Klasicismus, osvícenství / Defoe, Mollière, de la Fontaine/
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		10. Světový i český romantismus /Hugo, Puškin, Poe, Mácha, Erben/
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		11. Světový i český realismus /Balzac, Flaubert, Dostojevskij, Zola, Borovský, Němcová/
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		12. Májovci, ruchovci, lumírovci /Neruda, Čech, Vrchlický, Jirásek, Mrštíkovi/
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		13. Prokletí básníci a světová avantgarda /Baudelaire, Verlaine, Rimbaud, Wilde, Apollinaire/
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		14. Čeští buřiči /Bezruč, Gellner, Dyk/
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		15. 1. světová válka v české i světové literatuře / ztracená generace, Remarque, Hemingway, Hašek/
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		16. Poezie mezi válkami / Wolker, Seifert, Nezval/
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		17. Próza mezi válkami /Steinbeck, Olbracht, Čapek, Vančura, Poláček, Havlíček/
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		18. Dramatická tvorba mezi válkami /Osvobozené divadlo, D34/
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		19. Literatura o 2. sv. válce a ve 2. polovině 20. století /Styrone, Moravia, Heller, Solženicyn, bítníci/
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		20. Oficiální literatura – poezie, próza, drama /Halas, Pavel, Fuks, Semafor, Divadlo Jára Cimrmana/
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		21. Neoficiální literatura - poezie, próza, drama /Kryl, Nohavica, Lustig, Škvorecký, Kundera, Havel/
- Kompetence 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9.		22. Současná literatura česká, světová, film /Viewegh, Lednická, King, Rowlingová, Martin, Tolkien, Sapkowski aj./
Žák se orientuje v nabídce kulturních institucí, popíše a zvládá dodržovat vhodné společenské chování		23. Kultura, její instituce v rámci ČR a regionu
- Žák je připraven vykonat ÚMZ		24. Maturitní témata

Gastronomie

název předmětu:	Technologie				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	3	2	2	-	7

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 - *Gastronomie*
 - 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 *Potraviny a výživa* a tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.

Pojetí výuky

<i>Předmět je strukturován do modulů</i>	kód	roč./pol.	poč. hod.
1. Předběžná úprava potravin a jejich tepelné úpravy. Skladové hospodářství a HACCP.	M 1	1/1	20 hod
2. Přílohy a bezmasé pokrmy	M 2	1/1	20 hod
3. Polévky a omáčky	M 3	1/1,2	22 hod
4. Jateční maso a zařízení na uchování pokrmů v teple	M 4	1/2	34 hod

5. Ryby, drůbež, zvěřina	M 5	2/1	20 hod
6. Pokrmy na objednávku a úpravy mletých mas. Zařízení pro jejich úpravu	M 6	2/1,2	24 hod
7. Pokrmy připravované dle zvyklostí jiných národů a regionů. Moučníky a stroje na úpravu těst	M 7	2/2	20 hod
8. Speciální polévky a omáčky, speciální úpravy ryb a darů moře. Speciální úpravy pokrmů na objednávku a masových míšenin.	M 8	3/1	20 hod
9. Pokrmy studené kuchyně	M 9	3/1,2	24 hod
10. Speciální druhy moučníků, úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti. Zásady organizace výrobního střediska	M10	3/2	20 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 v průběhu roku uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování.
- . Klade se důraz, na samostatné zvládnutí činností v odbytovém 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 zkušeností 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;

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. - známku 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.



**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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021*

- 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

- Brhlík E., Romaňuk, J.: *Technologie přípravy pokrmů 1 a 2 díl*
- Hana Sedláčková.: *Technologie přípravy pokrmů 1 – 5. díl*, FORTUNA, EAN / ISBN: 9788071689522
- Runštuk, R.: *Receptury teplých pokrmů*
- PORVICHOVÁ, J. *Ekonomika pro SOU a SOŠ*. Praha: EDUKO, 2020. ISBN 978-8088057-69-7.
- Výukový program – Kulinářské umění

PŘEDMĚT		Technologie	
Název modulu:	Předběžná úprava potravin a jejich tepelné úpravy. Skladové hospodářství a HACCP.	Kód modulu:	TE HT M1
Délka modulu:	20 hodin	Platnost od:	1. 9. 2021
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. <i>Předběžná úprava potravin rostlinného a živočišného původu</i> 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

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

Hana Sedláčková.: Technologie přípravy pokrmů 1 – 5. díl, FORTUNA, EAN / ISBN: 9788071689522

Runštuk, R.: Receptury teplých pokrmů

PORVICOVÁ, J. Ekonomika pro SOU a SOŠ. Praha: EDUKO, 2020. ISBN 978-8088057-69-7.

Výukový program – Kulinářské umění

PŘEDMĚT		Technologie	
Název modulu:	Přílohy a bezmasé pokrmy	Kód modulu:	TE HT M2
Délka modulu:	20 hodin	Platnost od:	1. 9. 2021
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 u příloh a 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

Hana Sedláčková.: Technologie přípravy pokrmů 1 – 1. - 5. díl, FORTUNA, EAN / ISBN: 9788071689522

Runštuk, R.: Receptury teplých pokrmů

PORVICOVÁ, J. Ekonomika pro SOU a SOŠ. Praha: EDUKO, 2020. ISBN 978-8088057-69-7.

Výukový program – Kulinářské umění

PŘEDMĚT		Technologie	
Název modulu:	Polévky a omáčky	Kód modulu:	TE HT M3
Délka modulu:	22 hodin	Platnost od:	1. 9. 2021
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 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 zavářkou
- 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

Hana Sedláčková.: Technologie přípravy pokrmů 1 – 1. - 5. díl, díl, FORTUNA, EAN / ISBN: 9788071689522

Runštuk, R.: Receptury teplých pokrmů

PORVICOVÁ, J. Ekonomika pro SOU a SOŠ. Praha: EDUKO, 2020. ISBN 978-8088057-69-7.

Výukový program – Kulinářské umění

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. 2021
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1, 2, 3		
Charakteristika modulu: Modul charakterizuje jednotlivá jateční masa a neefektivnější 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 <i>Nakládání masa do solného nálevu (brining)</i> <i>Nakládání masa do marinády</i> <i>Suché marinování - gravlax</i> Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - suché teplo <i>Grilování - druhy grilů a metody grilování</i> <i>Grilování - maso a drůbež</i> <i>Grilování - ryby, mořské plody a zelenina</i> <i>Pečení masa a klasické pečeně</i> <i>Jak opékat na pánvičce</i> <i>Vaření metodou Sous-vide</i> Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - vlhké teplo <i>Dušení masa a klasické české omáčky</i> <i>Konfitování masa</i> 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 <i>Dušení masa a klasické české omáčky</i> <i>Konfitování masa</i> Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie <i>Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení (1. část a 2. část)</i> <i>Moderní technologie - Konvektomat (1. část a 2. část)</i> 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 <i>Dušení masa a klasické české omáčky</i> <i>Konfitování masa</i> Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem 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. masa podle anatomie zvířete a podle kvality jednotlivých částí

Výsledek 3:

- Popíše technologické postupy nejčastějších úprav telecího masa
- Uvede vhodné tepelné úpravy pro jednotlivé části telecího masa
- Rozdělí telecí masa 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 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

Hana Sedláčková.: Technologie přípravy pokrmů – 1. - 5. díl, díl, FORTUNA, EAN / ISBN: 9788071689522

Runštuk, R.: Receptury teplých pokrmů

PORVICOVÁ, J. Ekonomika pro SOU a SOŠ. Praha: EDUKO, 2020. ISBN 978-8088057-69-7.

Výukový program – Kulinářské umění

PŘEDMĚT		Technologie	
Název modulu:	Ryby, drůbež, zvěřina	Kód modulu:	TE HT M 5
Délka modulu:	20 hodin	Platnost od:	1. 9. 2021
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 <i>Ryby - jednotlivé druhy a jejich filetování</i> <i>Jak opékat ryby</i> Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování <i>Ceviche - marinování ryb a mořských plodů</i> - Drůbež - význam ve výživě a charakteristika drůbežího masa, tepelné úpravy a estetizace při expedici Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s drůbeží <i>Porcování a vykostování drůbeže</i> <i>Základy práce s drůbeží</i> - Zvěřina - význam ve výživě a charakteristika zvěřiny, tepelné úpravy a estetizace při expedici Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování <i>Nakládání masa do solného nálevu (brining)</i> <i>Nakládání masa do marinády</i> <i>Suché marinování - gravlax</i>			
Doporučené postupy výuky: 1) 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, - Zásady úpravy – vyvodit z diskuse se žáky - Jednotlivé technologické postupy úpravy/porovnání zásad úpravy různých druhů masa – vyvolat diskusi 2)Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s rybami <i>Ryby - jednotlivé druhy a jejich filetování</i> <i>Jak opékat ryby</i> 3)Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování <i>Ceviche - marinování ryb a mořských plodů</i> 4)Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s drůbeží <i>Porcování a vykostování drůbeže</i> <i>Základy práce s drůbeží</i> 5)Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování <i>Nakládání masa do solného nálevu (brining)</i> <i>Nakládání masa do marinády, suché marinování – gravlax</i>			



**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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021*

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Popíše dělení, skladování, ošetřování a předběžnou úpravu ryb, drůbeže a zvěřiny
- Uvede možné tepelné úpravy rybiho, drůbežního 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

Hana Sedláčková.: Technologie přípravy pokrmů 1 – 1. - 5. díl, díl, FORTUNA, EAN / ISBN: 9788071689522

Runštuk, R.: Receptury teplých pokrmů

PORVICHOVÁ, J. Ekonomika pro SOU a SOŠ. Praha: EDUKO, 2020. ISBN 978-8088057-69-7.

Výukový program – Kulinářské umění

PŘEDMĚT		Technologie	
Název modulu:	Pokrmů na objednávku, úprava mletých mas. Zařízení pro jejich přípravu	Kód modulu:	TE HT M 6
Délka modulu:	24 hodin	Platnost od:	1. 9. 2021
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1- 5		
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: - Popisuje zásady úpravy minutkových pokrmů z jednotlivých druhů mas, charakterizuje anglické pečení - Popisuje technologické postupy nejčastěji podávaných minutkových pokrmů - Vysvětlí zásady úpravy mletých mas jedno-druhových i směsí, včetně předběžné úpravy a volby částí masa - Popisuje možné tepelné úpravy mletých mas a uvádí jejich výhody či nevýhody - Popisuje technologické postupy základních druhů mletých mas a umí je využít při jejich přípravě - Charakterizuje konečnou úpravu a estetizaci pokrmu, kontrolu kvality a hmotnosti pokrmu před expedicí - Navrhuje odpovídající technologické vybavení pro jejich předběžnou úpravu			
Obsah modulu – strukturován do jednotlivých lekcí: - Charakteristika minutkových pokrmů a vhodné druhy masa, zásady úpravy minutkových pokrmů Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem <i>Jak opékat hovězí steaky</i> <i>Jak opékat ostatní steaková masa</i> - Minutky z jednotlivých druhů masa /hovězí, telecí, vepřové, ryby, drůbež/ Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - suché teplo <i>Grilování - druhy grilů a metody grilování</i> <i>Grilování - maso a drůbež</i> <i>Grilování - ryby, mořské plody a zelenina</i> <i>Pečení masa a klasické pečeně</i> <i>Jak opékat na pánvičce</i> <i>Vaření metodou Sous-vide</i> - Dělení pokrmů z mletých mas /jedno-druhové a směsi dle tepelných úprav/ Příprava základních masových směsí - Technologické postupy pokrmů z mletých mas, konečná úprava a expedice hotových pokrmů Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie <i>Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení (1. část)</i> <i>Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení (2. část)</i> <i>Moderní technologie - Konvektomat (1. část)</i> <i>Moderní technologie - Konvektomat (2. část)</i>			
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 <i>Jak opékat hovězí steaky</i> <i>Jak opékat ostatní steaková masa</i> 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 minetek
- . 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

Hana Sedláčková.: Technologie přípravy pokrmů 1 – 1. - 5. díl, FORTUNA, EAN / ISBN: 9788071689522

Runštuk, R.: Receptury teplých pokrmů

PORVICHOVÁ, J. Ekonomika pro SOU a SOŠ. Praha: EDUKO, 2020. ISBN 978-8088057-69-7.

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, kvalifikační úroveň EQF 4

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021

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:	20 hodin	Platnost od:	1. 9. 2021
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1 - 6		
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: - Charakterizuje typické stravovací zvyky vybraných národních kuchyní. Rozlišuje zásady přípravy národních jídel jiných národů - Uvádí příklady pokrmů daného regionu a popíše zásady jejich přípravy - Vyjmenuje základní (jednoduché) restaurační moučníky a charakterizuje jejich přípravu (přípravu těsta i tepelnou úpravu) - Charakterizuje třená, křehká, odpalovaná, listová a plundrová těsta a uvede příklady výrobků z těchto těst - Dodržuje technologické postupy přípravy vybraných druhů moučníků - Uvádí a popisuje stroje na zpracování těst a tepelnou úpravu moučníků			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí: - Stravovací zvyklosti jednotlivých národních kuchyní, charakteristika podnebí a používaných surovin. Skladba jídelníčku jednotlivých národů a typické pokrmy. Kuchyně Evropy, Asie, Ameriky. - Jednoduché restaurační moučníky a jejich příprava - Druhy a příprava těst. Úprava moučníků z těchto těst. Cukrářské výrobky. - 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 Výsledek 3: - Uvede základní (jednoduché) restaurační moučníky a charakterizuje jejich přípravu (přípravu těsta i tepelnou úpravu)			



**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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021*

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

Hana Sedláčková.: Technologie přípravy pokrmů 1 – 5. díl, FORTUNA, EAN / ISBN: 9788071689522

Runštuk, R.: Receptury teplých pokrmů

PORVICHOVÁ, J. Ekonomika pro SOU a SOŠ. Praha: EDUKO, 2020. ISBN 978-8088057-69-7.

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, kvalifikační úroveň EQF 4 Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021
---	---

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:	20 hodin	Platnost od:	1. 9. 2021
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1- 7		
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 efektní úpravy slavnostních pokrmů. Definuje 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 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 <i>Krémové polévky zahuštěné jíškou</i> <i>Krémové polévky ze zeleniny a luštěnin</i> <i>Consommé</i> <i>Polévky z vývarů</i> <i>Studené polévky</i> Výukový program – Kulinářské umění – Vývary <i>Hovězí vývar, glace, demi-glace</i> <i>Ostatní vývary</i> <i>Světlý vývar</i> <i>Tmavý vývar</i> Výukový program – Kulinářské umění - Základní omáčky <i>Máslová omáčka (beurre blanc)</i> <i>Bešamel</i> <i>Glace, demi-glace</i> <i>Holandská omáčka</i> <i>Tomatová omáčka</i> <i>Velouté</i>			

Základy jíšky

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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021*

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

Hana Sedláčková.: Technologie přípravy pokrmů 1 – 1. - 5. díl, FORTUNA, EAN / ISBN: 9788071689522

Runštuk, R.: Receptury teplých pokrmů

PORVICOVÁ, J. Ekonomika pro SOU a SOŠ. Praha: EDUKO, 2020. ISBN 978-8088057-69-7.

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, kvalifikační úroveň EQF 4

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021

PŘEDMĚT		Technologie	
Název modulu:	Pokrmý studené kuchyně	Kód modulu:	TE HT M9
Délka modulu:	24 hodin	Platnost od:	1. 9. 2021
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1 - 8		
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 předkrmy 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 / předkrmy, 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 – diskuse se žáky • Základní návyky při výrobě studených pokrmů – vyvodit z diskuse • 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 (předkrmy, 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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021*

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

Hana Sedláčková.: Technologie přípravy pokrmů 1 – 5. díl, FORTUNA, EAN / ISBN: 9788071689522

Runštuk, R.: Receptury teplých pokrmů

PORVICHOVÁ, J. Ekonomika pro SOU a SOŠ. Praha: EDUKO, 2020. ISBN 978-8088057-69-7.

Výukový program – Kulinářské umění

PŘEDMĚT		Technologie	
Název modulu:	Speciální druhy moučníků, úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti. Zásady organizace výrobního střediska	Kód modulu:	TE HT M10
Délka modulu:	20 hodin	Platnost od:	1. 9. 2021
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1 - 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: - Uvádí příklady speciálních druhů moučníků pro slavnostní příležitosti - Charakterizuje studené speciální moučníky – Ovocné a čokoládové chlazené pěny, ovocné bomby – způsoby úpravy a zdobení - Charakterizuje teplé speciální moučníky – Americké lívanečky, flambované palačinky, horké nákypy- suflé = způsoby úpravy a zdobení - Navrhuje vhodné pokrmy a zvolí vhodné suroviny pro danou slavnostní příležitost / raut/ - Popisuje úpravu speciálních pokrmů a jejich aranžmá na mísy - Popisuje zásady organizace výrobního střediska – sledování denní tržby/ měsíční skladové hospodářství, rozpisy akcí, rozpisy služeb - Navrhuje organizaci práce při gastronomických akcích - časovou posloupnost prací a časový harmonogram - Uvádí zásady zabezpečení inventáře pro provoz a jeho evidenci			
Obsah modulu- strukturován do jednotlivých lekcí: - 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 - 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 - Zásady organizace práce ve výrobním středisku – rozpisy akcí a služeb, skladové hospodářství, inventarizace a sledování tržeb - 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 - 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

Hana Sedláčková.: Technologie přípravy pokrmů 1 – 5. díl, FORTUNA, EAN / ISBN: 9788071689522

Runštuk,R.: Receptury teplých pokrmů

PORVICHOVÁ. J. Ekonomika pro SOU a SOŠ. Praha: EDUKO, 2020. ISBN 978-8088057-69-7.

Výukový program – Kulinářské umění

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 seznámení 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	24 hod.
3. Míchané nápoje a způsoby prodeje	M3	1/2	24 hod.
4. Složitá obsluha a její formy	M4	2/1	32 hod.
5. Slavnostní hostiny	M5	2/2	32 hod.
- Formy výuky: Převážně frontální, také individualizovaná, duální výuka, při procvičování některých témat skupinová. Výuka bude probíhat modulárně.			
- Metody výuky: Část bude tvořit výklad podporovaný ukázkami za použití multimediální techniky, nebo jiné dostupné techniky; Práce s učebnicí a ostatními odbornými texty (knihy a časopisy), kde žáci sami vyhledají potřebné informace a porovnají je, používají se didaktické pomůcky – inventář na úseku obsluhy, dokumentace			

využívána v obytném středisku; tablety (chytré telefony) apod.;

- Metody heuristického charakteru – řízené diskuse se žáky;
- Dle možností budou v průběhu roku uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování;
- K rozšíření odborných znalostí a dovedností jsou zařazeny speciální kurzy – barmanský, baristický i someliérský kurz.

Využití multimediální techniky (internet) při samostatné práci žáků; aktivizujících metodách výuky za použití ICT.

- Klade se důraz na samostatné zvládnutí činností v obytném 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.

- 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. Každý modul je uzavřen modulovým testem – shrnutím obsahu učiva celého modulu.
- Kritéria vychází z pravidel pro hodnocení VOŠ a SŠ DAKOL, o.p.s

Doporučená literatura

SALÁČ, G. *Stolníčení*, Praha, Fortuna 2004. ISBN 80-7168-752-9
 ČERNÝ, J., SRKALA, A. *Moderní obsluha*, Praha, Merkur 1993. ISBN 8-7032-961-0
 TRETTER, M. *1001 receptur cocktailů*, 1. česká barmanská akademie, 2014. ISBN 9788087105825
 ŠPAČEK, L. *Etiketa do kapsy*, Praha 2016. ISBN 978-80-260-9392-3
 FILIPOVÁ, E. *Moderní etiketa boduje*, Exempla 2014. ISBN 978-80-904436-1-7

PŘEDMĚT	Technika obsluhy		
Název modulu:	Technika jednoduché obsluhy	Kód modulu:	TO HT M 1
Délka modulu:	48 hodin	Platnost od:	1. 9. 2021
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, ověří vystupování dle zásad etikety, objasní nutnost dodržování hygieny nejen osobní, ale také pracovní, zdůvodní nutnost rozlišování inventáře při obsluze, dále modul ukáže, jak připravovat pracoviště pro různé druhy provozu, zdůvodní nutnost perfektní komunikace nejen v mateřském jazyce.

Modul stanoví, jak se mají 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, pracovní hygienu 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, gastronomický slovník, 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 údržbu;
- 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 30 hodin teoretické výuky = frontální výuka, heuristické metody;
18 hodin praktická cvičení = skupinová práce – 5 - 10 žáků

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- . Uvede společenská pravidla a vysvětlí na příkladech; vhodně využívá odbornou terminologii včetně cizojazyčné.

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 - modulový test. | 40% |

Doporučená studijní literatura:

SALÁČ, G. Stolníčení, Praha, Fortuna 2004. ISBN 80-7168-752-9
ČERNÝ, J., SRKALA, A. Moderní obsluha, Praha, Merkur 1993. ISBN 8-7032-961-0
ŠPAČEK, L. Etiketa do kapsy, Praha 2016. ISBN 978-80-260-9392-3
FILIPOVÁ, E. Moderní etiketa boduje, Exempla 2014. ISBN 978-80-904436-1-7



**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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021*

PŘEDMĚT	Technika obsluhy		
Název modulu:	Systémy a způsoby obsluhy	Kód modulu:	TO HT M 2
Délka modulu:	24 hodin	Platnost od:	1. 9. 2021
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 druhu 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. Gastronomická pravidla - 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 odbytovém 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 odbytového střediska.

Z délky modulu předpokládáme 15 hodin teoretické výuky = frontální forma výuky;

9 hodin praktická cvičení = skupinová výuka.

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Žák popíše, jaké jsou rozdíly mezi systémem a způsobem obsluhy.
- Vyjmenuje a popíše jednotlivé systémy i způsoby.

Výsledek 2:

- . Uvede a vysvětlí rozdíly v servisu jednotlivých pokrmů dne.
- . Provede a zdůvodní založení inventáře pro jednotlivé druhy snídaní.
- . Zdůvodní volbu a založení inventáře pro servis jednotlivých pokrmů dne.

Výsledek 3:

- . Definuje gastronomická pravidla; vysvětlí zásady při sestavování jídelních lístků.
- . Rozebere rozdíly v jednotlivých druzích jídelních lístků.

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	30 %
- Aktivita na cvičeních	10 %
- Modulový test	40 %
- Seminární práce = sestavení jídelního lístku	20 %

Doporučená studijní literatura:

SALÁČ, G. *Stolničení*, Praha, Fortuna 2004. ISBN 80-7168-752-9

ČERNÝ, J., SRKALA, A. *Moderní obsluha*, Praha, Merkur 1993. ISBN 8-7032-961-0

MOTTL, J. *Nápoje – výroba, ošetřování, podávání*, Grada. ISBN 8071698113

PŘEDMĚT	Technika obsluhy		
Název modulu:	Míchané nápoje, technika prodeje	Kód modulu:	TO HT M3
Délka modulu:	24 hodin	Platnost od:	1. 9. 2021
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splnění 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. Ovládá řešení připomínek hostů.

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; ovládá techniky řešení připomínek hostů a komunikace na sociálních sítích

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, 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; EET systém.
- . vyhotoví vyúčtování tržby – popíše jednotlivé způsoby;
- . uvede klady a zápory jednotlivých typů zúčtovací techniky;

Výsledek 4

- . interpretuje zásady poctivosti při prodeji.

Postupy hodnocení:



**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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021*

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

Doporučená studijní literatura:

ČERNÝ, J., SRKALA, A. *Moderní obsluha*, Praha, Merkur 1993. ISBN 8-7032-961-0

SALAČ, G. *Stolničení*, Praha, Fortuna 2004. ISBN 80-7168-752-9

TRETTNER, M. *1001 receptur coctailů*, 1. česká barmanská akademie, 2014. ISBN 9788087105825

KELBOVÁ, M. *Lexikon nápojů*, Grada, 2007. ISBN 80-247-1463-9.

POLINSKY, S. *Encyklopedie koktejlů*, Rebo 2003- ISBN 80-72342177

PŘEDMĚT		Technika obsluhy	
Název modulu:	Složitá obsluha a její formy	Kód modulu:	TO HT M 4
Délka modulu:	32 hodin	Platnost od:	1. 9. 2021
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, dranzírování, 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 • Odlíšnosti 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, duální práce, heuristické metody, 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: *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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021*

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.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004
Černý, J., Srkal, A.: Moderní obsluha, Praha, Merkur 1993
Modulová kniha Technika obsluhy

PŘEDMĚT		Technika obsluhy	
Název modulu:	Slavnostní hostiny	Kód modulu:	TO HT M 5
Délka modulu:	32 hodin	Platnost od:	1. 9. 2018
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: 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 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, heuristické metody, 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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021*

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

Modulová kniha Technika obsluhy

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

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

Předmět je strukturován do modulů

	<i>kód</i>	<i>roč./pol.</i>	<i>poč. h.</i>
1. Poživatiny, látkové složení potravin.	M1	1/1	20 hod
2. Pochutiny. Sladidla a nealkoholické nápoje	M2	1/2	12 hod
3. Alkoholické nápoje.	M3	2/1	32 hod
4. Maso. Tuhy a jejich význam ve výživě.	M4	2/2	32 hod
5. Fyziologie výživy. Diferencovaná strava a dietní stravování	M5	3	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
- . 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 (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:**
- *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. ovládali a uplatňovali zásady racionální výživy i alternativních způsobů stravování.
- 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

- Kuderová L: *Nauka o výživě pro střední hotelové školy a veřejnost*, Praha, Fortuna, 2005, ISBN:80-7168-926-2
- Ing. Mašek, L: *Potraviny a nápoje v kostce*, RATIO 2017, ISBN: 8595637003149

PŘEDMĚT		Potraviny a výživa	
Název modulu:	Poživatiny, látkové složení potravin	Kód modulu:	PaV HT M 1
Délka modulu:	20 hodin	Platnost od:	1. 9. 2021
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 poživatiny 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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021*

Doporučená studijní literatura:

Kuderová L: *Nauka o výživě pro střední hotelové školy a veřejnost*, Praha, Fortuna, 2005, ISBN:80-7168-926-2

Ing. Mašek, L: *Potraviny a nápoje v kostce*, RATIO 2017, ISBN: 8595637003149



**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, kvalifikační úroveň EQF 4

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021

PŘEDMĚT	Potraviny a výživa		
Název modulu:	Pochutiny. Sladidla a nealkoholické nápoje	Kód modulu:	PaV HT M 2
Délka modulu:	12 hodin	Platnost od:	1. 9. 2021
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: - definuje význam pochutin /koření, kořenící přípravky, čaj, káva, kakao, kypřící a želírovací prostředky /a uvádí jejich druhy a složení - popisuje výrobu vybraných druhů pochutin / káva, čaj, kakao / - rozlišuje druhy sladidel a charakterizuje je, rozlišuje druhy cukru a medu a navrhuje jejich použití - Uvádí, v čem spočívá problém nadměrného používání cukru a navrhuje možnosti náhrady cukru - zařazuje jednotlivé druhy nealkoholických nápojů a charakterizuje jejich složení - uvádí použití nealkoholických nápojů v gastronomii			
Obsah modulu – modul je strukturován do jednotlivých lekcí: - lekce Pochutiny – rozdělení, charakteristika, výroba a použití - lekce Sladidla – charakteristika, druhy, výroba a použití - 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: *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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021*

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 | 50 % |
| - Vědomostní test | 50 % |

Doporučená studijní literatura:

Kuderoval L: *Nauka o výživě pro střední hotelové školy a veřejnost*, Praha, Fortuna, 2005, ISBN:80-7168-926-2

Ing. Mašek, L: *Potraviny a nápoje v kostce*, RATIO 2017, ISBN: 8595637003149

PŘEDMĚT		Potraviny a výživa	
Název modulu:	Alkoholické nápoje	Kód modulu:	PaV HT M3
Délka modulu:	32 hodin	Platnost od:	1. 9. 2021
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 organismu			
Obsah modulu – modul je strukturován do jednotlivých lekcí: 1.lekce Pivo – význam, výroba, rozdělení, skladování 2.lekce Vín – 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 30 % Vědomostní test 40 % Referát – výroba a požití určeného al. nápoje 30 %			
Doporučená studijní literatura: Kuderová L: Nauka o výživě pro střední hotelové školy a veřejnost, Praha, Fortuna, 2005, ISBN:80-7168-926-2 Ing. Mašek, L: Potraviny a nápoje v kostce, RATIO 2017, ISBN: 8595637003149			

PŘEDMĚT	Potraviny a výživa
---------	--------------------

Název modulu:	Maso. Tuky a jejich význam ve výživě	Kód modulu:	PaV HT M 4
Délka modulu:	32 hodin	Platnost od:	1. 9. 2021
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

Postupy hodnocení:

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

Doporučená studijní literatura:

Kuderová L: Nauka o výživě pro střední hotelové školy a veřejnost, Praha, Fortuna, 2005, ISBN:80-7168-926-2
Ing. Mašek, L: Potraviny a nápoje v kostce, RATIO 2017, ISBN: 8595637003149

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. 2021
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 jídelníků 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 organismu 2. charakterizuje jednotlivé funkce trávicího systému 3. popisuje metabolismus živin v lidském organismu 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 zdraví 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 jídelníků pro jednotlivé skupiny strážníků. Jedná se o diferencovanou stravu i dietní			
Kritéria hodnocení:			
Výsledek 1: . Popíše přeměnu jednotlivých látek v lidském organismu / metabolismus /			
Výsledek 2: . Vysvětlí funkci trávicí soustavy a popíše jednotlivé funkce trávicího systému			
Výsledek 3: . Objasní zásady diferencované stravy a posoudí přizpůsobení stravy věku, pohlaví, zdravotnímu stavu a tělesné zátěži . 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 šetřící 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:

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

Doporučená studijní literatura:

Kuderová L: Nauka o výživě pro střední hotelové školy a veřejnost, Praha, Fortuna, 2005, ISBN:80-7168-926-2
Ing. Mašek, L: Potraviny a nápoje v kostce, RATIO 2017, ISBN: 8595637003149

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 zřizování.
- Používají software, který se používá při zajišťování zásobování, skladování, výroby 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,

Doporučená literatura

Beránek, J., Moderní řízení hotelového provozu, Grada 2016, ISBN: 978-80-86724-45-4

Beránek, J., Kotek, P., Řízení hotelového provozu, Grada 2016, ISBN: 978-80-86724-30-0

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	128	
žák: - orientuje se v organizaci hotelnictví, v druzích hotelových a dalších ubytovacích provozů a v jejich klasifikaci v ČR a v hlavních turistických destinacích světa; - uvede nástroje a kritéria pro vytváření kvality řízení a poskytování služeb; - vyzná se v relevantním materiálním vybavení hotelových provozů podle jejich kategorizace a je seznámen s požadavky na personální zabezpečení; - popíše právní a majetkové postavení hotelů; - orientuje se v organizačních složkách hotelu (úsek ubytovací, personální, technický, ekonomický, stravovací, úsek ředitele) a jejich fungování;		1. Organizace hotelnictví- - struktura a klasifikace hotelů a dalších ubytovacích zařízení - právní a majetkové postavení hotelu - organizační složky hotelu - mezinárodní hotelové řetězce - mezinárodní standardy kvality řízení a poskytování služeb
- orientuje se ve struktuře hotelových služeb (základní, doplňkové), v jejich náplni, funkci, koordinaci; - poskytuje hotelové služby a kontroluje jejich úroveň; - pracuje s rezervačním a registračním systémem a s dalšími prostředky informačních technologií; - charakterizuje ubytovací, provozní a reklamační řád; - volí vhodné nástroje kontroly kvality služeb a dodržování ochrany majetku, poctivosti prodeje, hygieny a bezpečnosti práce; uplatňuje hospodárné využívání energie, vody, materiálu, likvidace odpadu; - podílí se na komunikaci mezi jednotlivými úseky hotelu, koordinuje jejich činnost; - zajišťuje a organizuje další služby hotelů podle příslušné kategorie a třídy		2. Hotelový provoz - struktura a náplň služeb hotelového typu - interní předpisy hotelového provozu - hotelová administrativa - marketing a management - další významné služby hotelů

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- ubytovacího zařízení; - vede hotelovou administrativu; vede evidenci ubytovaných hostů v souladu s platnými předpisy, s informacemi nakládá podle zásad o ochraně osobních údajů; - posoudí adekvátní vybavení jednotlivých úseků hotelů, dispoziční řešení, marketingový účinek; - využívá znalostí marketingu v hotelovém provozu, sestavuje a vyhodnocuje plán průzkumu trhu; - aplikuje ekonomické znalosti při řízení jednotlivých služeb hotelového provozu; - ovládá základy hotelového managementu a využívá je v praktické činnosti;		
- orientuje se v řízení stravovacího úseku, v jeho provozu, vybavení pro výrobu a odbyt, skladování; - plánuje, organizuje, kontroluje zásobování, stravovací provoz, koordinuje činnosti ve výrobě a odbytu; - pracuje s cenovou strategií, vytváří ceny produktů a služeb; - ovládá a upřednostňuje ekologické principy při vybavení a zařízení stravovacího úseku a nákupu potravin.		3. Management stravovacího úseku - procesní rozdělení kuchyně - základní skladová evidence - zásady plánování výroby - organizace práce ve výrobním středisku - dodavatelsko-odběratelské vztahy
- orientuje se v řízení ubytovacího úseku; - vykonává činnosti pracoviště front office a housekeeping, zná požadavky na jejich vybavení, koordinuje jejich činnost, kontroluje kvalitu; - sestavuje plán práce na úseku ubytování a úklidu pokojů a hotelových prostor, organizuje úklidové práce; - popíše přístupy ekom. managementu;		4. Management ubytovacího - struktura ubytovacích služeb - činnosti front office, housekeeping - organizování, plánování, registrování - kontrola úrovně služeb – ekom. management - zásady CSR – odpovědného podnikání - práce s online distribučními kanály a řízení distribučních nákladů - základy upsellingu a aktivního prodeje - sociální síť a podpora služeb
- 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		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

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Informuje hosty o umístění pokoje, hotelových zařízeních a službách, místních atrakcích atd.		
- 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
- 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		8. Personální řízení, komunikace s pracovníky, popisy pracovních pozic - popis pracovního místa - řízení lidských zdrojů - produktivita práce - personální řízení

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

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- seznámit žáky s významem řízení podniku (v našem případě hotelu) pomocí základních vědeckých přístupů a to marketingu a managementu;
- naučit žáky 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;
- 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 ve 3. ročníku 2 hodiny týdně (tj. celkem 64 hodin) a ve 4. ročníku 1 hodina týdně (tj. celkem 32 hodin);
- formy výuky: skupinové vyučování, frontální výuka, řízení problémových úloh, zpracování výzkumného úkolu při 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;
- **občan 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 s dalšími a dokáže prosazovat svůj názor;

- **komunikativní:** zaznamenává své myšlenky, je schopen je vhodně přednést a obhájit;
- **k využívání ICT:** podporuje využívání otevřených zdrojů informací při prezentaci produktu;
- **personální a sociální:** pracovat v týmu, přijímat doporučení, prosazovat a obhajovat svůj názor.

Doporučená literatura

- KOTLER, PHILIP. GARY AMSTRONG. *Marketing*. Praha: Grada Publishing, a.s., 2004.
ISBN 80-247-0513-3
- KOTLER, PHILIP. *Marketing podle Kotlera. Jak vytvářet a ovládat nové trhy*. Praha: Management Press, 2002. ISBN 80-7261-010-4
- KOTLER, PHILIP. *10 smrtelných marketingových hříchů. Jak je rozpoznat a nespáchat*. Praha: Grada Publishing, a.s., 2005. ISBN 80-247-0969-4
- KOTLER, PHILIP. *Marketing v otázkách a odpovědích*. Brno: CP Books, a.s., 2005.
ISBN 80-251-0518-0
- FORET, MIROSLAV. *Marketing pro začátečníky*. Brno: Computer Press, a.s., 2008.
ISBN 978-80-251-1942-6
- SVĚTLÍK, JAROSLAV. *Marketing – cesta k trhu*. Zlín: Ekka Copyright, 1994.
- SVĚTLÍK, JAROSLAV. *Marketing pro evropský trh*. Praha: Grada Publishing, a.s., 2003
ISBN 80-247-0422-6
- VYSEKALOVÁ, J. a kol. *Základy marketingu pro střední školy*. Praha: Fortuna, 2003.
ISBN 80-7168-668-9
- KOZEL, R. a kol. *Moderní marketingový výzkum*. Praha: Grada Publishing, a.s., 2006.
ISBN 80-247-0966-X
- VEBER, J. a kol. *Základy managementu pro střední školy*. Praha: Fortuna, 2003.
ISBN 80-7168-654-9
- ARMSTRONG, MICHAEL. *Řízení lidských zdrojů*. Praha: Grada Publishing, a.s., 2007.
ISBN 978-80-247-1407-3
- NENADÁL, J. a kol. *Moderní systémy řízení jakosti*. Praha: Management press, 1998.
ISBN 80-85943-63-8

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 marketingu a provádí jejich aplikaci		1. Marketing - pojem, význam - úkoly - koncepce
- rozliší vnitřní a vnější prostředí - charakterizují vlivy prostředí na firmu /hotel/ i 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 podsystemy - 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 marketingové strategie - definuje podstatu jednotlivých strategií - definuje kroky marketingového 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 M - mixu, vyjmenovává jeho části - charakterizuje jednotlivé nástroje M - mixu - rozlišuje cenové strategie - určí a navrhne vhodnou cenovou strategii daného produktu - definuje druhy distribučních cest - charakterizuje nástroje podpory prodeje - posuzuje dopady publicity na poskytování produktu		6. Marketingový mix služeb - produkt - cena - formy prodeje - typy distribučních cest - lidé - package - programming - partnership
- navrhuje vhodné formy podpory prodeje zvolených produktů		

Výsledky vzdělávání	Počet hodin	Tematický celek
- vysvětlí podstatu managementu, objasní jeho 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
počet hodin:	-	-	-	2	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- učivo navazuje na kompetence získávané v ostatních odborných předmětech;
- 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, podnikání u obchodních korporací, oblasti práva pracovního 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 s využitím zákonných norem.

Hodnocení výsledků žáků

- ústní a písemné ověření pochopení problematiky – průběžně;
- znalosti a dovednosti jsou ověřovány praktickým předvedením, 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

Doporučená literatura

HRADIL PETR., *Právo pro gymnázia, obchodní akademie, SŠ a VOŠ*, 2018, Valašské Klobouky, ISBN 978-80-270-4692-8

Zákon č. 1/1993 Sb., Ústava České republiky

Zákon č. 90/2012 Sb., o obchodních společnostech a družstvech

Zákon č. 89/2019 Sb., občanský zákoník; Zákon č. 262/206 Sb., zákoník práce

Zákon č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání

Zákon č. 99/1963 Sb., občanský soudní řád; Zákon č. 500/2044 Sb., o správním řízení

Zákon č. 40/2009 Sb., trestní zákoník; Zákon č. 141/1961 Sb., o trestním řízení soudním

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	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 - Pracovní 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

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, 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
- 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.

Doporučená literatura

Holeček, M.: Zeměpis cestovního ruchu, NČGS, 2013 SBN 978-80-86034-98-0

Hamarnehová, I.: Geografie turismu- mimoevropská teritoria, Grada Publishing, a.s., 2012 ISBN 978-80-0247-4430-8

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	64	
Žák - charakterizuje významné destinace cestovního ruchu v ČR a jejich kulturní a hospodářskou charakteristiku; - charakterizuje přírodní podmínky, společnost a hospodářství turisticky využívaných a významných lokalit, uvede způsoby jejich využití pro cestovní ruch		1. Česká republika
- uvede nejvýznamnější památky v ČR a orientuje se v problematice jejich ochrany; - uvede příklady turistického potenciálu v lokalitách a možnosti jeho budování;		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		3. Evropa, Amerika, Asie, Austrálie, Afrika - Přehled turistických destinací



**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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021*

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
nejvýznamnější památky jednotlivých lokalit v Evropě, Americe, Asii, Austrálii, Africe.		
- vysvětlí globální ekologické problémy ve vztahu k cestovnímu ruchu;		4. Globální problémy lidstva klíčové ekologické problémy

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)

Doporučená literatura

Lochmannová A., Cestovní ruch, Computer Media, 2015, ISBN: 978-80-7402-216-6

Beránek, J., Ekonomika cestovního ruchu, Mag Consulting, 2017, ISBN: 978-80-86724-46-1

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	96	
Žák: - charakterizuje cestovní ruch a jeho specifika, určí základní podmínky pro rozvoj - charakterizuje jednotlivé služby cestovního ruchu; charakterizuje sociokulturní trendy cestovního ruchu a hlavní nosné druhy cestovního ruchu pro ČR; - vysvětlí hospodářský a kulturně politický přínos cestovního ruchu pro Českou republiku a EU; - uvede základní dokumenty pro spolupráci a rozvoj cestovního ruchu v ČR a EU - charakterizuje význam udržitelného rozvoje cestovního ruchu;		1. Charakteristika cestovního ruchu, jeho vývoj a členění
- orientuje se v organizačně institucionálním uspořádání cestovního ruchu v ČR na podnikatelské, regionální a celostátní úrovni a EU a v mezinárodních organizacích působících v cestovním ruchu; - orientuje se ve strategických dokumentech pro cestovní ruch; - sleduje trh cestovního ruchu a je připraven podílet se na vyhodnocování jeho změny a trendů; - respektuje zákonná ustanovení v cestovním ruchu v ČR a ve významných světových destinacích; - orientuje se ve finančních zdrojích cestovního ruchu v ČR a EU a v podmínkách a předpokladech jejich využití		2. Management cestovního ruchu
- 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 CR		5. Marketing cestovního ruchu

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- Dokáže připravit jednoduchý propagační materiál a prezentovat produkt CR jednoduchými propagačními nástroji		
- 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 druhy a formy cestovního ruchu, strukturu a specifika poskytovaných služeb; - zabezpečuje poskytování služeb cestovního ruchu; - navrhne optimální marketingový nástroj pro efektivní propagaci produktu s ohledem na cílové skupiny; - připraví nabídku produktu; - uvede možnosti spolupráce v rámci principu partnerství na místní a regionální úrovni včetně destinačního managementu při vytváření nabídky služeb; - uvede náležitosti obchodních smluv a postup při jejich uzavírání, právní a finanční důsledky, smluv o zájezdu a smluv, na jejichž základě dochází ke zprostředkování spojených cestovních služeb včetně předmluvní informační povinnosti prodejce vůči zákazníkovi; - uvede rozdíl mezi spojenými cestovními službami a zájezdem;		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		13. Pojišťovací služby CR

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- účastníků CR Orientuje se v jejich podmínkách a platnosti v zahraničí		
- Ovládá základní odborné činnosti v oblasti směnárství a dalších služeb peněžního styku používaných CR		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

Komunikace ve službách

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

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 dovedností 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 obchodními 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.

Doporučená literatura

Didaktis, Komunikace
Gruber, Zlatá kniha komunikace
Černý, Řeč těla
Černý, Jak jednat s různými typy lidí

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	96	
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; - 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, s obchodními i pracovními partnery; - ovládá odbornou cizojazyčnou terminologii běžně užívanou ve službách, odhadne význam neznámých výrazů z kontextu sdělení; - zná a dodržuje pravidla business etikety; - 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;		1. Profesní komunikace - práce s informacemi a jejich využití v oblasti služeb - typy zákazníků a psychologické základy jednání - pravidla společenského chování (zdravení, podání ruky, představování, oslovování, tykání a vykání) - profesní vystupování a komunikace včetně cizojazyčné - business etiketa - zásady asertivní komunikace - národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na způsob komunikace - komunikace on-line, práce s recenzemi, řešení stížností hostů - práce na webových stránkách a s mobilními aplikacemi - metody a technologie v ubytovacích službách – on-line check in, on-line concierge a propagace služeb hotelu - bezpečnost a prevence kriminality - metody aktivního prodeje
- pracuje s běžnou kancelářskou technikou, ovládá její základní funkce ; - ovládá psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou přiměřeně rychle a přesně; - osvojí si pravidla a normy pro vyhotovení písemností obchodního, právního a personálního charakteru a rozlišuje jejich specifika; - rozumí běžným graficky ztvárněným informacím a využívá je; - ovládá základní formy písemného styku s institucemi; - ovládá cizojazyčnou agendu provozovny; - využívá běžných informačních, komunikačních telekomunikačních služeb; - samostatně komunikuje elektronickou poštou;		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;
- 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.

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 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

Disponibilní hodiny

název předmětu:	Učební 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 provázeno 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.
- Přímě 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 – v prvním i druhém pololetí vždy ve 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. 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 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, jednájí 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 realizaci různých společenských příležitostí - 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 vybavení, koordinují jejich činnost a kontrolují jejich kvalitu - komunikují kultivovaně, při jednání se zákazníkem i v rámci pracovního týmu	- 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: *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, kvalifikační úroveň EQF 4*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021*

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 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.

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/B2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky
- poslech: rozumí hlavním myšlenkám vysloveným spisovným jazykem o běžných tématech, rozumí smyslu mnoha rozhlasových a televizních programů týkajících se současných událostí a témat souvisejících s oblastmi osobního či profesního zájmu, pokud jsou vysloveny pomalu a zřetelně
- čtení: rozumí textům, které obsahují slovní zásobu užívanou v každodenním životě nebo vztahující se k jeho práci, rozumí popisům události, pocitům a přáním v osobním dopise
- ústní interakce: poradí si s většinou situací, které mohou nastat při cestování do dané jazykové oblasti, bez přípravy se zapojí do hovoru o tématech, o něž se zajímá nebo která se týkají běžného života
- samostatný ústní projev: jednoduše spojuje fráze, popíše své zážitky, události, přání, stručně odůvodní své názory a plány, vypráví příběh (např. obsah knihy či filmu)
- písemný projev: napíše jednoduché souvislé texty na dobře známá témata, píše osobní dopisy popisující zážitky a dojmy, obchodní dopis

Pojetí výuky

- autodidaktické metody, motivace k dalšímu samostudiu (internet, speciální jazyková literatura apod.)
- využívání informačních technologií a aplikací pro výuku cizích jazyků
- 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
- 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
- konverzační soutěže (AJ, NJ), 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)

Doporučená literatura

KOLOCOVA, HAUPENTHAL, KRÜGER. *Passt schon*. Praha: Polyglot, 2014, ISBN 978-80-86195-92-6
 ČWIKOWSKA, JAROSZEWICZ. *K nové maturitě bez obav*. Praha: Direkt, 2014, ISBN 978-80-86906-92-8

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

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 vyzdvíhována 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.
- 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, systematickosti 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 Výchovného programu – Kulinařské 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 - 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 - 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 jatečního 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 listky, 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 slavnostním příležitostem.		11. Příprava jídelních a nápojových lístků, menu
-	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 <i>Výukový program – Kulinářské umění - Strategie a ekonomika restaurace</i> • Ekonomika a food cost
-	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 <i>Výukový program – Kulinářské umění - Strategie a ekonomika restaurace</i> • Ekonomika a food cost
-	Charakterizuje hotelový management – popíše jednotlivé úrovně, vysvětlí úlohy a funkce hotelového managementu – hlavně rozhodování, plánování, organizování, komunikaci, vedení a kontrolu manažérů na všech úrovních.		18. Hotelový management – úlohy a funkce <i>Výukový program – Kulinářské umění - Strategie a ekonomika restaurace</i> • Ekonomika a food cost
-	Provádí samostatně personální plánování dle		19. Personální politika – osobní

 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, kvalifikační úroveň EQF 4</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021</i>
---	---

potřeb organizace, přijímá pracovníky, vede přijímací pohovory, vede osobní agendu zaměstnanců, zabezpečuje jejich vzdělávání (organizace seminářů, školení apod.). Sestavuje pracovní plány.		agenda zaměstnanců, pracovní plány
--	--	--

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 gastronomických 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	1
- 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 výseč 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. NÁKRESY - 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 - prakticky tvoří SS nebo ZL s jejich základními		6. PRÁVNÍ FORMA PODNIKÁNÍ - společenská smlouva - zakladatelská listina

Výsledky vzdělávání	Počet hodin	Tematický celek
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. DRUHÝ DOKLAD 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, kvalifikační úroveň EQF 4</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021</i>
---	--

12 POPIS PODMÍNEK VÝUKY

12.1 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, 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 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 3 pro výuku cizích jazyků	3	Multimediální pult, televize, satelitní okruhy, DVD+CD přehrávače,
Odborné učebny gastronomické 2 školní kuchyně pro cvičení z technologie 3 učebny pro techniku obsluhy	6	Kuchařské potřeby odpovídající požadavkům HACCP, základní a speciální inventář na úseku obsluhy, barový inventář, porcelán, příbory, 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, kvalifikační úroveň EQF 4</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021</i>
---	---

12.2 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 autoevaluace
- ~ 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, kvalifikační úroveň EQF 4</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021</i>
---	---

12.3 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 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 žáků. 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 **individuálního vzdělávacího plánu**, uskutečňované v souladu se školským zákonem (§18) pro zvlášť nadané žáky nebo špičkové sportovce na základě smluvního vztahu. Individuální 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 individuálního 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, kvalifikační úroveň EQF 4</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021</i>
---	---

Mimo-výukové aktivity

a. *Tematický zájezd do zemí EU*

Je určen pro žáky oboru Hotelnictví, jakožto doplnění učiva v předmětech Zeměpis cestovního ruchu, Technologie přípravy pokrmů, Technika obsluhy a Cizích jazyků. Ryze studijní aspekt je doplněn snahou o utužení kolektivu a současně i o motivaci ke studiu profese i jazyka. Cílem zájezdu jsou především mezipředmětové vztahy a jejich užší propojení. Žáci v praxi poznávají gastronomii dané země, zvyky a mentalitu daného prostředí. Pobyt v zemích EU prohlubujeme i povědomí multikulturalismu u žáků. Součástí pobytu jsou i exkurze v hotelích a gastronomických zařízeních typických pro danou zemi.

Zájezd do zemí EU je zařazen do prvního ročníku studia na období květen–červen, tedy na období, kdy vzhledem k počasí se v daných zemích konají i různé kulturní akce a historické památky jsou již přístupné.

Žáci 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 tří denního pobytu žáků v přírodě. Slouží k vzájemnému seznámení se žáků 1. ročníku mezi sebou. Cílem je hravou a zábavnou formou stmelit nový kolektiv a seznámit se s chováním žáků 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, kvalifikační úroveň EQF 4</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021</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 výcvikový zájezd*

Lyžařský výchovně 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 sebe-organizace. 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 případě, že nemá vlastní vybavení) zapůjčit si prostřednictvím školy tu nejlepší možnou výstroj a výstroj. Zároveň je kladen velký důraz na

 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, kvalifikační úroveň EQF 4</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021</i>
---	---

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).

Zkušenosti lektorů lyžování kladou také obrovský důraz na kvalitní teoretickou přípravu žáků – přednášky na téma – bezpečnost na horách, výstroj 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 naplní 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, kvalifikační úroveň EQF 4</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021</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 žáky, 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.

12.4 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.
- ~ vyhláška o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých č. 410/2005 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, kvalifikační úroveň EQF 4</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2021 počínaje 1. ročníkem, č.j. 4/VOŠ/01/2021</i>
---	---

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.

13 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 Quality Ostrava City, Clarion Congress Hotel Ostrava, Imperial hotel Ostrava, Hotel Dakol, Park Dakol*

- **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 – Füssen*
- **Lucembursko:** *Hotel Petry, Hotel Belle-View – Vianden*