

Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace



Školní vzdělávací program: **Hotelnictví a turismus**

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

Datum vydání:

65-42-M/01 Hotelnictví

čtyřleté denní studium

**střední vzdělání s maturitní zkouškou,
kvalifikační úroveň EQF 4**

od 1. září 2025

30. srpna 2025

ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy:	Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace Komenského 449/2 353 01 Mariánské Lázně
Zřizovatel:	Karlovarský kraj
Název školního vzdělávacího programu:	Hotelnictví a turismus
Kód a název oboru 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. Lucie Fričlová
Kontakty pro komunikaci se školou:	tel.: 354 622 605 fax: 354 622 606 e-mail: hotelova.skola@post.cz web: http://www.hotelovaskola.cz
Platnost ŠVP:	od 1. září 2026

OBSAH ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	1
OBSAH ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	2
PROFIL ABSOLVENTA	4
Popis uplatnění absolventa v praxi	4
Odborné kompetence	4
Komunikativní kompetence	4
Osobnostní kompetence	5
Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)	5
Odborné kompetence absolventa školy odpovídají kvalifikačním standardům pro profesí	5
Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace	6
CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	7
Podmínky pro přijetí ke studiu:	7
Zdravotní způsobilost:	7
Obsah a forma společné a profilové části maturitní zkoušky:	7
Koncepce vzdělávání:	8
Organizace výuky:	10
Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami:	11
Hodnocení žáků:	14
Hodnocení dosažení cílů ŠVP:	15
UČEBNÍ PLÁN	17
UČEBNÍ OSNOVY	20
Český jazyk a komunikace	20
Literární výchova	25
Anglický jazyk jako první cizí jazyk	28
Německý jazyk jako první cizí jazyk	38
Anglický jazyk jako druhý cizí jazyk	46
Německý jazyk jako druhý cizí jazyk	58
Španělský jazyk jako třetí jazyk	67
Francouzský jazyk jako třetí jazyk	71
Základy společenských věd	75
Dějepis	79
Základy přírodních věd	83
Fyzika	90
Nauka o výživě	94
Matematika	99
Práce s počítačem	107
Obchodní korespondence	112
Zeměpis cestovního ruchu	116
Cestovní ruch	118
Tělesná výchova	122
Ekonomika	126
Účetnictví	132
Management a marketing	138
Restaurační provoz	142
Hotelový provoz	145
Základy práva	148
Právo v podnikání	152
Technologie přípravy pokrmů	155

Technika obsluhy a služeb	163
Nauka o potravinách	169
Praxe	172
Konverzace v anglickém jazyce – nepovinný předmět	179
Konverzace v německém jazyce – nepovinný předmět	184
Dějiny kultury – nepovinný předmět	187
Matematická cvičení – nepovinný předmět	190
POPIS PODMÍNEK VÝUKY	194
Materiální podmínky	194
Další prostory	195
Personální podmínky	195
Organizační podmínky	195
Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech	196
CHAREKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY	197
AUTORSKÝ KOLEKTIV	198

PROFIL ABSOLVENTA

Popis uplatnění absolventa v praxi

- Pracovník v hotelovém průmyslu a průmyslu služeb cestovního ruchu
- Funkce středního managementu
- Samostatná podnikatelská činnost
- Činnosti řídicí, marketingové, odborné provozní a činnosti obchodně podnikatelské

Profil absolventa odpovídá kompetenčním standardům zpracovaným v **Národní soustavě kvalifikací** (<https://www.narodnikvalifikace.cz/>) a v **Národní soustavě povolání** (www.nsp.cz):

Odborné kompetence

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

Komunikativní kompetence

- ovládá techniku firemní, obchodně podnikatelské komunikace
- komunikuje svým kultivovaným vystupováním a zevnějškem
- má osvojeny principy sociální komunikace
- zvládne vedení podnikové dokumentace
- ovládá administrativní komunikaci
- vytvoří písemnosti propagačního charakteru
- využívá informačních médií v komunikaci
- aktivně komunikuje nejméně ve dvou cizích jazycích na úrovni B1
 - v kontaktu se zákazníkem
 - v kontaktu s obchodními partnery
 - v mezinárodním pracovním týmu

Osobnostní kompetence

Absolvent byl veden tak, aby

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

Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)

Odborné kompetence absolventa v RVP pro tento obor vzdělání zohledňují rovněž požadavky trhu práce vycházející z NSK – ze standardů úplné profesní kvalifikace (dále jen ÚPK), popř. profesní kvalifikace (dále jen PK) – a charakterizují požadované kompetence absolventa na výstupu. Lze jich dosahovat průběžně při postupném zvyšování znalostí a dovedností v průběhu vzdělávacího procesu, zejména při praktické přípravě s ohledem na kvalitu výsledků vzdělávání.

PK vztahující se k danému oboru vzdělání:

Název PK	Kód PK	EQF
Recepční v hotelovém provozu	65-033-M	4

Odborné kompetence absolventa školy odpovídají kvalifikačním standardům pro profese

- manažer/manažerka ubytovacích služeb
- manažer/manažerka stravovacích zařízení
- recepční
- průvodce/průvodkyně cestovního ruchu
- vedoucí zájezdu

Odborné znalosti a dovednosti

Cestovní ruch, ubytování a veřejné stravování

Hotelnictví a ubytovací služby

- Znalosti v oboru hotelnictví a ubytovací služby
- Dovednosti k ruční práci v oboru hotelnictví a ubytovací služby
- Dovednosti k obsluze strojů a zařízení v oboru hotelnictví a ubytovací služby
- Dovednosti k práci s lidmi v oboru hotelnictví a ubytovací služby
- Dovednosti k duševní práci v oboru hotelnictví a ubytovací služby
- Dovednosti k řízení procesů a činností v oboru hotelnictví a ubytovací služby

Restauratérství a stravování

- Znalosti v oboru restauratérství a stravování
- Dovednosti k ruční práci v oboru restauratérství a stravování
- Dovednosti k obsluze strojů a zařízení v oboru restauratérství a stravování
- Dovednosti k práci s lidmi v oboru restauratérství a stravování
- Dovednosti k duševní práci v oboru restauratérství a stravování
- Dovednosti k řízení procesů a činností v oboru restauratérství a stravování

Cestování, turistika a volný čas

- Znalosti v oboru cestování, turistika a volný čas
- Dovednosti k ruční práci v oboru cestování, turistika a volný čas
- Dovednosti k práci s lidmi v oboru cestování, turistika a volný čas
- Dovednosti k duševní práci v oboru cestování, turistika a volný čas
- Dovednosti k řízení procesů a činností v oboru cestování, turistika a volný čas

Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace

Maturitní zkouška; dokladem o dosažení středního vzdělání je vysvědčení o maturitní zkoušce. Obsah a organizace maturitní zkoušky se řídí školským zákonem a vyhláškou o ukončování studia ve středních školách. Žák získá střední vzdělání s maturitní zkouškou, jestliže úspěšně vykoná obě části maturitní zkoušky. Koncepce maturitní zkoušky je stanovena tak, aby bylo možné objektivně a komplexně zhodnotit kvalitu vědomostí, dovedností a klíčových kompetencí u žáků.

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Podmínky pro přijetí ke studiu:

- splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání před splněním povinné školní docházky
- splnění podmínek přijímacího řízení prokázáním vhodných schopností, vědomostí a zájmů
 - jednotná kritéria přijímacího řízení jsou stanovena v souladu s § 60 zákona č. 561/2004 Sb. Úplná kritéria a předpokládané počty přijímaných uchazečů jsou zveřejňována na vývěsce u hlavního vchodu do budovy školy výuka a na stránkách školy v zákonných termínech, tj. do 31. ledna pro první kolo přijímacího řízení a pro další kola nejpozději k datu vyhlášení příslušného kola přijímacího řízení.
 - v rámci přijímacího řízení jsou vyhodnoceny výsledky vzdělávání žáka/žákyně na základní škole, případně vhodné předpoklady ke studiu daného oboru prokáží uchazeči přijímacím testem
 - splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o studium daného oboru stanovených vládním nařízením

Zdravotní způsobilost:

Zdravotní způsobilost uchazeče ke vzdělávání v oboru 65-42-M/01 Hotelnictví se dokládá tehdy, pokud je požadavek na posouzení zdravotní způsobilosti pro příslušný obor vzdělání stanoven platnými právními předpisy a kritérii přijímacího řízení. Posouzení zdravotní způsobilosti se řídí zejména školským zákonem v platném znění, nařízením vlády č. 211/2010 Sb., o soustavě oborů vzdělání, ve znění pozdějších předpisů, a vyhláškou č. 422/2023 Sb., o přijímacím řízení ke střednímu vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři, ve znění pozdějších předpisů. Škola v rámci přijímacího řízení postupuje podle aktuálně účinných právních předpisů a zveřejněných kritérií přijímacího řízení.

Obsah a forma společné a profilové části maturitní zkoušky:

Společná část		
Český jazyk a literatura		Didaktický test
Jeden volitelný předmět	Cizí jazyk (<i>AJ/NJ/ŠJ/FJ</i>)	Didaktický test
	Matematika	Didaktický test

Profilová část		
Český jazyk a literatura	Písemná práce	Ústní zkouška
Cizí jazyk 1 – ze společné části	Písemná práce	Ústní zkouška
Cizí jazyk 2 – volitelný (<i>NJ/AJ</i>)	Písemná práce	Ústní zkouška
Ekonomická část	Ústní zkouška	
Odborná část	Maturitní práce a její obhajoba	

1. Žák, který koná ve společné části didaktický test z matematiky, bude mít v profilové části o jednu známku méně, neboť na konání didaktického testu z matematiky již nenavazuje žádná povinná profilová zkouška.
2. Profilová zkouška: cizí jazyk – všeobecné i odborné komunikativní kompetence prokazuje žák/žákyně v aktivní konverzaci. Žák volí jeden cizí jazyk, jiný než ten, ze kterého koná zkoušku ve společné části maturitní zkoušky.
3. Profilová zkouška: ekonomická část – komunikace k vylosovaným souhrnným otázkám z okruhu předmětů odborné vzdělávací oblasti z předmětů: Ekonomika, Účetnictví, Cestovní ruch, Základy práva a Právo v podnikání. Žáci u zkoušky losují z připravených souborů otázek ze všech předmětů.
4. Profilová zkouška: praktická odborná část – prezentace a obhajoba maturitní práce, zpracované na základě zvoleného, případně vylosovaného tématu v rámci předmětu praxe ve čtvrtém ročníku. V maturitní práci se žáci a žákyně zabývají analýzou problému z oblasti managementu, marketingu, produkce a dalších sfér činnosti hotelového nebo gastronomického provozu či služeb cestovního ruchu.

Koncepce vzdělávání:

Škola využívá poznatků z praxe a asociace AEHT (Asociace evropských hotelových škol. V centru pozornosti stojí v tomto systému příjemce vzdělávací služby - žák/žákyně - a jeho co nejširší podíl na tvorbě a zkvalitňování vzdělávacího programu. Vzdělávací strategie školy počítá s trvalým procesem zjišťování a vyhodnocování vzdělávacích potřeb žáků/žákyní. Klíčovým principem uplatňovaným v rámci daného modelu řízení kvality je princip trvalého zlepšování, který provází všechny činnosti a aktivity školy.

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

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

- Od počátku studia jsou v praktickém vyučování profesní dovednosti rozvíjeny v podmínkách reálného provozu školní restaurace, školního baru, kde se každý žák/žákyně od třetího ročníku podílí na odborné činnosti školy, je zainteresován na její kvalitě a na spokojenosti zákazníka a veřejně se svojí prací prezentuje.
- Odborné schopnosti a dovednosti mohou žáci a žákyně zkvalitnit fakultativním výběrem kurzů baristických studené kuchyně, cukrářství, barmanských, sommeliérských a kurzů dekorativního vyřezávání, jejichž úspěšné absolvování je potvrzeno certifikátem. V rámci těchto kurzů jsou seznamováni s nejnovějšími trendy v oboru.
- Výuka předmětu praxe probíhá od prvního ročníku v hotelích v Mariánských Lázních a okolí. Prostředí těchto kvalitních hotelových provozů významně rozvíjí odborné profesní kompetence i celkově formuje osobnost budoucích manažerů, vede je ke kulturnímu společenskému vystupování a komunikaci prostřednictvím kultivovaného zevnějšku, jímž se při své práci prezentují na veřejnosti.
- Prezentace na veřejnosti je nedílnou součástí všech forem praktického vzdělávání. Žáci a žákyně mají možnost dále rozvíjet svoje kompetence a zažívat uznání veřejnosti při zajišťování společenských a gastronomických akcí.

- Uplatnitelnost na trhu práce zlepší absolvování profesních tréninkových školení, organizovaných přímo personálními manažery hotelů a odrážejících předepsané standardy a konkrétní potřeby zaměstnavatelů.
- Odborné kompetence jsou průběžně rozšiřovány prostřednictvím prezentací firem a odborných exkurzí.
- Praktická maturitní zkouška představuje obhajobu maturitní práce, zpracované na základě vybraného tématu (problému) ve čtvrtém ročníku, v němž se žáci a žákyně zabývají analýzou jeho analýzou z hlediska 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 zletilí žáci a žákyně vykonávat ve vybraných destinacích Řecka, Francie, Japonska a Německa a jejich průběh je potvrzen certifikátem.
- Škola považuje takto získané odborné, jazykové i personální kompetence za velmi kvalitní, proto se pokouší rozšiřovat možnosti odborných zahraničních stáží.
- Škola doporučuje svým žákům a žákyním potvrdit si svoje jazykové kompetence získáním alespoň jednoho mezinárodně platného jazykového certifikátu.
- Uplatnitelnost absolventa školy na mezinárodním trhu práce zvýší rovněž tzv. dodatek k maturitnímu vysvědčení Europass, usnadňující uznání odborné kvalifikace absolventa v zahraničí.

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

- komunikativních kompetencí
- personálních kompetencí k učení a k práci
- sociálních kompetencí k práci a spolupráci s ostatními
- kompetencí k řešení problémů
- digitálních kompetencí
- kompetence k aplikaci základních matematických postupů při řešení praktických úloh
- kompetencí k pracovnímu uplatnění

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

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

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

- autodidaktické metody vedoucí k osvojení technik samostatného učení a samostatné práce
- sociálně komunikativní metody učení

- metody činnostní zaměřeného vyučování („learning by doing“)
- metody motivační, podporující vlastní aktivitu a kreativitu – podpora účasti v soutěžích odborných, jazykových a jiných
- metody projektového vyučování
- metody problémového vyučování
- metody praktických cvičení vyžadující aplikaci teoretických poznatků v konkrétní praktické situaci i uplatnění mezipředmětových vztahů
- metody komplexně využívající informační a komunikační technologie
- metody maximálně propojující školu s praxí
- metody umožňující samostatnou podnikatelskou činnost v oboru

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

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

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

Z realizace průřezových témat vyplývá i osvojení základních kompetencí absolventa:

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

Organizace výuky:

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

Výuka předmětů technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb probíhá v laboratorních kuchyních v pravidelných několikahodinových blocích praktického cvičení.

Souvislá praxe probíhá na smluvních pracovištích fyzických a právnických osob a koná se dle rozpisu vydaného před začátkem školního roku, platného pro 1. 2. a 3. ročník. V souladu s § 2 vyhlášky č. 16/2005 Sb. o organizaci školního roku může končit období teoretického vyučování podle učebního plánu v měsíci červnu o dva týdny dříve. Proškolení o BOZP zabezpečí organizace, u níž žák praxi vykonává. Záznam o proškolení je součástí potvrzení o absolvování praxe.

Škola dbá, aby praxe probíhala v zařízeních cestovního ruchu (např. v lázeňských zařízeních). Rozsah vyučovacího předmětu praxe je vyjádřen v učebním plánu počtem týdenních vyučovacích hodin. Získané kompetence mohou být zdrojem pro kvalitní vypracování maturitní práce.

V rámci výuky cizích jazyků může být využívána tandemová výuka, při které se na realizaci

vyučovací hodiny podílejí dva pedagogičtí pracovníci. Tandemová výuka podporuje individualizaci vzdělávání, aktivní zapojení žáků a rozvoj jejich komunikačních kompetencí. Její využití se řídí aktuálními vzdělávacími potřebami žáků a organizačními možnostmi školy.

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

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

- odborné kurzy (barmanský, baristický, studené kuchyně, cukrářský, dekorativního vyřezávání, sommeliérský) - několikadenní intenzivní výukové bloky, provázené často prezentací zhotovených výrobků
- zajišťování gastronomických akcí pořádaných ve škole a u smluvních partnerů – konkrétní akce s výběrovou účastí
- exkurze – zpravidla jednodenní, uskutečňované na mezipředmětovém základě, komplexně rozvíjející žádoucí osobnostní i profesionální postoje žáků a žákyň:
 - exkurze s odborným zaměřením v hotelích – místních i vzdálenějších a podnicích veřejného stravování, v gastronomických firmách, ve finančních a dalších institucích a na veletrzích a výstavách
 - exkurze v rámci společenskovedního a estetického vzdělávání
 - exkurze zaměřené na utváření interkulturních vztahů – památky UNESCO v okolních zemích, poznávací exkurze ve Francii, Rakousku, Velké Británii, SRN, Belgii aj.
- prezentace firem – jako součást exkurzí ve firmách nebo samostatné prezentace a odborné přednášky v prostorách školy
- soutěže – představují významnou podporu motivace, sebepotvrzení a seberealizace žáků a žákyň, kteří při své prezentaci v soutěžích rozvíjejí osobnostní kompetence podstatné pro budoucí manažery. Soutěže podporují vlastní aktivitu a kreativitu žáků a žákyň.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami:

Od 1. 9. 2016 nabyl účinnosti upravený RVP pro SOV. Úpravy RVP SOV vycházejí ze zákona č. 82/2015 Sb., kterým se mění zákon č. 561/2005 Sb., o předškolním, základním, středním a vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) ve znění pozdějších předpisů. Stěžejní pro úpravu RVP ZV byla změna §16 (16a, 16b) školského zákona, jehož účinnost je od 1. 9. 2016. Tato úprava je legislativním ukotvením tzv. společného vzdělávání a zahájení nového způsobu podpory vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných a mimořádně nadaných.

Na základě této novely školského zákona byla vydána Vyhláška č. 27/2016 Sb., ze dne 21. ledna 2016 o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných, jejíž součástí je i přehled podpůrných opatření (dále jen PO).

Upravený RVP SOV je součástí Opatření ministryně školství mládeže a tělovýchovy, kterým se mění RVP SOV č. j. MSMT-21703/2016-1 ze dne 18. 8. 2016. Opatření nabývá účinnost dne 1. 9. 2016, upravený ŠVP SOV nabývá účinnost 1. 9. 2017.

Charakteristika podpory vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami.

Hotelová škola je školou, která má mnohaletou zkušenost se vzděláváním žáků se speciálními vzdělávacími potřebami. Mezi priority školy patřilo vždy vzdělávání a zároveň i zabezpečení vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami. Legislativní vymezení vzdělávání těchto žáků vychází ze školského zákona a prováděcích vyhlášek v platném znění.

Žákem se speciálními vzdělávacími potřebami se rozumí žák, který k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění nebo užívání svých práv na rovnoprávném základě s ostatními intaktními žáky školy potřebuje poskytnutí podpůrných opatření. Podpůrnými opatřeními se rozumí především nezbytné úpravy ve vzdělávacím procesu, které budou odpovídat žákovo potřebám, zdravotnímu stavu, kulturnímu prostředí nebo i jiným životním podmínkám žáka, které mohou jeho vzdělávání ovlivnit.

Při vzdělávání žáků se speciálním vzdělávacími potřebami je nezbytné uplatňovat principy individualizace a diferenciací vzdělávacího procesu. Nezbytná se je spolupráce a přístup jednotlivých vyučujících, kteří se rovněž snaží, aby bylo vzdělávání žáků efektivní a vedlo k požadovaným výstupům dle RVP. Vyučující využívají různé metody a formy výuky, spolupracují s výchovným poradcem a škola především úzce spolupracuje s Pedagogicko-psychologickou poradnou. Zcela zásadní je úzká a kvalitní spolupráce žáka i školy se školskými poradenskými zařízeními i se zákonnými zástupci nezletilých žáků.

Vzdělávání žáků probíhá na škole výhradně formou integrace do běžných tříd. Škola přistupuje k žákům se speciálními vzdělávacími potřebami individuálně. Výchovný poradce školy i učitelé sledují a vyhledávají žáky, kteří jeví výukové problémy a pracují s nimi. Na základě jejich individuálních potřeb se uzpůsobuje vzdělávání a vytváří se optimální podmínky. Výchovný poradce školy je v oblasti vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami proškolen formou přednášek, seminářů i workshopů.

Hlavním cílem podpůrných opatření je vyrovnávat podmínky ke vzdělávání a pomoci žákům efektivně zvládnout vzdělávání, které povede k požadovaným výstupům dle RVP.

Specifikace provádění podpůrných opatření pro úspěšné vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami.

- individualizace vzdělávacího procesu – obsah, forma a metody vzdělávacího procesu a individuální hodnotící kritéria (PLPP, Doporučení ke vzdělávání, IVP)
- pomoc při zajištění kompenzačních pomůcek v souladu s přílohou č.1 vyhlášky č.27/2016
- hodnocení žáků je zohledněno dle Školního řádu
- respektování odlišných stylů učení jednotlivých žáků
- metody a formy práce, které umožní častější kontrolu a poskytování zpětné vazby žákovi důraz na logickou provázanost vzdělávacího obsahu
- respektování pracovního tempa žáků
- střídání forem a činností během výuky
- možnost vložení krátké přestávky
- využívání skupinové výuky
- postupný přechod k systému kooperativní výuky
- možnost využití konzultačních hodin
- soustavná spolupráce s PPP
- realizace společných schůzek se zákonnými zástupci 2 krát za rok (třídní schůzky), dle potřeby je možnost domluvit individuální konzultace
- žákům se SVP je věnována vedením zvýšená péče

- zapůjčení učebnic zdarma
- technická podpora studia

Výchovný poradce školy spolupracuje s PPP, popř. SPC a pravidelně podává zprávu o stavu a potřebách v oblasti zabezpečení vzdělávání žáků se SVP na klasifikačních a pedagogických poradách.

Pravidla, tvorba, realizace a vyhodnocování PLPP žáka se speciálními vzdělávacími potřebami

Podpůrná opatření prvního stupně (PLPP) jsou poskytována žákovi, u kterého se projevuje potřeba úprav ve vzdělávání nebo školských službách a zapojení do kolektivu. Představují minimální úpravu metod, organizace a hodnocení vzdělávání. PLPP sestavuje v souladu s § 10 vyhlášky 27/2016 Sb. (o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných) výchovný poradce školy ve spolupráci s třídními učiteli a učiteli jednotlivých vyučovacích předmětů, se zákonnými zástupce žáka, není-li žák zletilý, případně se zletilým žákem. Před zpracováním PLPP je zásadní probrat a stanovit individuálně metody práce, způsob kontroly osvojených znalostí a dovedností.

Pokud by k naplnění vzdělávacích potřeb žáka podpůrné opatření prvního stupně nepostačovalo, doporučí škola žákovi využití poradenského školského poradenského zařízení za účelem posouzení jeho speciálních vzdělávacích potřeb.

Vyhodnocování PLPP žáka je prováděno výchovným poradcem školy společně s třídními učiteli a učiteli jednotlivých předmětů. Kontrola účinnosti opatření v PLPP jsou projednány na čtvrtletních pedagogických radách na základě pohovoru s pedagogy.

Pravidla, tvorba, realizace a vyhodnocování IVP žáka se speciálními vzdělávacími potřebami

Individuální vzdělávací plán (IVP) se zpracovává v souladu s § 3 a § 4 vyhlášky 27/2016 Sb. (o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných), na základě doporučení školského poradenského zařízení a žádosti zletilého žáka nebo zákonného zástupce nezletilého žáka. Individuální vzdělávací plán je závazným dokumentem pro zajištění speciálních vzdělávacích potřeb žáka, přičemž vychází ze školního vzdělávacího programu a je součástí dokumentace žáka ve školní matrice. Individuální vzdělávací plán je zpracován bez zbytečného odkladu, nejpozději však do 1 měsíce ode dne, kdy škola obdržela doporučení a žádost zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Individuální vzdělávací plán může být doplňován a upravován v průběhu celého školního roku podle potřeb žáka.

Za zpracování a provádění individuálního vzdělávacího plánu zodpovídá ředitel školy. Individuální vzdělávací plán zpracovává výchovný poradce ve spolupráci s třídními učiteli a s učiteli jednotlivých vyučovacích předmětů, školským poradenským zařízením, zákonným zástupcem žáka, není-li žák zletilý, případně zletilým žákem. Poskytování vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu lze pouze na základě písemného informovaného souhlasu zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Kontrolu účinnosti opatření přijatých IVP provádí čtvrtletně výchovný poradce školy společně s jednotlivými vyučujícími. Na základě pohovoru s pedagogy je proěřen účinek plnění a výsledky IVP na čtvrtletních pedagogických radách.

Výchovný poradce i učitelé respektují a realizují doporučení pedagogicko-psychologických poraden, poskytují podporu žákovi i jeho zákonným zástupcům a úzce spolupracují s jednotlivými vyučujícími, kteří se podílí na vzdělávání žáků.

Pravidla, tvorba, realizace a vyhodnocování PLPP a IVP žáka nadaného a mimořádně nadaného

Prioritou školy je takové žáky aktivně vyhledávat, podchytit a následně s nimi individuálně pracovat. Mimořádně nadaní žáci mohou mít i řadu obtíží při zvládání učiva i v sociálních vztazích z důvodů preferování vlastního tempa, podceňování opakování i nedostatečných návyků ke způsobu učení se a také prosazování vlastní výrazné osobnosti. Je zásadní a žádoucí zjistit konkrétní nadání žáka, ale i jeho nedostatky a problémy a tomu plně přizpůsobit práci s ním. Vzdělávání žáků mimořádně nadaných je žádoucí nejen vzhledem k žákům samotným, ale zároveň má zásadní význam pro společnost. Nemusí se přitom jednat pouze o žáky mimořádně nadané, ale i o ty žáky, kteří prokazují mimořádně vysokou úroveň výkonů ve všech, nebo pouze v určitých oblastech vzdělávání, jsou cílevědomí, kreativní, jsou vysoce motivovaní a dosahují nadprůměrných výsledků. K výuce těchto žáků je využíváno náročnějších metod a postupů, samostudia, práce s informačními technologiemi a nezbytného problémového a projektového vyučování. Žáci jsou zároveň zapojováni do skupinové práce a týmové práce, která zcela určitě pozitivně rozvíjí jejich sociální komunikaci. Ředitel školy může takto mimořádně nadaného žáka, za podmínek daných školským zákonem, přeradit do vyššího ročníku na základě zkoušky před komisí, kterou ředitel školy za tímto účelem jmenuje.

Individuální vzdělávací plán (IVP) popř. plán pedagogické podpory (PLPP) se zpracovává v souladu s § 28 a § 29 vyhlášky 27/2016 Sb. Vychází ze školního vzdělávacího programu školy, závěrů psychologického a speciálně pedagogického vyšetření a žádosti zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.

IVP a PLPP jsou závazné dokumenty pro zajištění vzdělávacích potřeb nadaného nebo mimořádně nadaného žáka a je součástí dokumentace žáka ve školní matrice. Za zpracování a provádění IVP a PLPP zodpovídá ředitel školy. Individuální vzdělávací plán zpracovává výchovný poradce ve spolupráci s třídními učiteli a s učiteli vyučovacích předmětů, ve kterých se projevuje mimořádné nadání žáka, školským poradenským zařízením, žákem a zákonným zástupcem žáka, není-li žák zletilý. IVP a PLPP je zpracován bez zbytečného odkladu, nejpozději však do 1 měsíce ode dne, kdy škola obdržela doporučení a žádost zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. IVP a PLPP může být doplňován a upravován v průběhu celého školního roku podle potřeb žáka a může být vypracován i na dobu kratší než je školní rok. Poskytování vzdělávání podle IVP a PLPP lze pouze na základě písemného informovaného souhlasu zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.

Kontrolu účinnosti opatření přijatých IVP provádí čtvrtletně výchovný poradce školy společně s jednotlivými vyučujícími. Na základě pohovoru s pedagogy je prověřen účinek plnění a výsledky IVP na čtvrtletních pedagogických radách.

Specifikace provádění podpůrných opatření pro vzdělávání žáků mimořádně nadaných

- rozšiřující učivo
- vytyčení cílů (příprava a účast na soutěžích, olympiádách)
- obohacení vzdělávacího obsahu – rozšíření a prohloubení o netradiční řešení problému
- přístup k informacím - využití PC v učebně
- využívání práce s interaktivní tabulí
- intranetové prostředí
- individuální studijní plán (IVP)
- zadávání specifických úkolů, projektů
- rozvíjení samostatnosti
- zpracování projektu

Zodpovědné osoby

Školní poradenské pracoviště na naší škole je tvořeno výchovným poradcem školy, vedením školy a metodikem prevence.

Výchovný poradce koordinuje veškerou činnost a spolupracuje se ŠPZ, třídními učiteli a vyučujícími jednotlivých předmětů.

Hodnocení žáků:

Při hodnocení výsledků vzdělávání se uplatňují zejména následující principy:

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

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

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

- písemné testování dílčích schopností a dovedností po ukončení tematického celku
- průběžné ověřování ústní individuální prezentace žáků a žákyň, 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 Člověk a digitální svět
 - adekvátní prezentace projektu

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

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

V rámci praktického vyučování se při hodnocení praxe, vyučovacího předmětu praxe i fakultativních gastronomických akcí uplatňuje vysoký stupeň sebeevaluace žáků a žákyň prostřednictvím tzv. potvrzení o praxi, v nichž popisují pracoviště a prováděné pracovní činnosti, shrnují a hodnotí získané pracovní zkušenosti, rozvoj odborných i osobnostních kompetencí a celkový přínos praxe pro rozvoj svého profesního profilu. Hodnocení praxe je součástí hodnocení v předmětech TOS, TPP a praxe dle vykonávaných funkcí v průběhu praxe. Toto hodnocení má váhu 30% z výsledného hodnocení příslušného předmětu. Pokud žák ze závažných důvodů praxi neabsolvuje, bude mu umožněno splnit požadavek v náhradním termínu.

Přímo na konkrétních pracovištích nebo při konkrétních gastronomických akcích prezentují žáci a žákyně svoji vlastní práci na veřejnosti a mohou zde zažívat radost z úspěchu, kdy veřejnost přímo hodnotí, jak ovládají klíčové i odborné kompetence.

Hodnocení dosažení cílů ŠVP:

Každý pedagogický pracovník v pravidelných pololetních intervalech (vždy k termínu konce výuky v daném pololetí) vyhodnotí počet hodin, které ve vyučovaných předmětech v každé učební skupině odučil, uvede rozdíl proti plánovanému počtu a vyhodnotí soulad reálně probraného učiva s plánovaným cílem ve školním vzdělávacím programu, případně navrhne řešení tohoto nesouladu. Ředitel školy rozhodne o opatřeních, která povedou k nápravě.

Na konci prvního pololetí navrhnou předmětové komise případné úpravy školního vzdělávacího programu, které zpracuje koordinátor školního vzdělávacího programu a připraví jejich zapracování do dodatku, či nové verze školního vzdělávacího programu, tento návrh předloží vedení školy ke schválení a následnému schválení radou školy.

UČEBNÍ PLÁN

	Povinný základ	Počet hodin				Celkem
		I. roč.	II. roč.	III. roč.	IV. roč.	
A. POVINNÉ PŘEDMĚTY						
1. Předměty povinného základu						
Český jazyk a komunikace	5	2	2	2	2	8
Literární výchova	5	2	2	2	2	8
První cizí jazyk	16	3	3	3	4	13
Druhý cizí jazyk		4	4	4	4	16
Třetí cizí jazyk				3	3	6
Základy společenských věd	5		2		1	3
Dějepis		2				2
Základy přírodních věd	4	2				2
Fyzika		1				1
Nauka o výživě			2			2
Matematika	10	3	3	3	2	11
Práce s počítačem	4	1	3			4
Obchodní korespondence	2			2		2
Zeměpis cestovního ruchu	5	2				2
Cestovní ruch				2	1	3
Tělesná výchova	8	2	2	2	2	8
Ekonomika	8		2	2	3	7
Účetnictví				2	2	4
Management a marketing	7				2	2
Restaurační provoz		1				1
Hotelový provoz			1			1
Základy práva				2		2
Právo v podnikání					1	1
Technologie přípravy pokrmů	9	4(3)	5(4)			9(7)
Technika obsluhy a služeb		3(2)	3(2)			6(4)
Nauka o potravinách		2				2
Praxe				5	5	10
Celkem		34	34	34	34	136
B. NEPOVINNÉ PŘEDMĚTY						
<i>Dějiny kultury</i>				2		2
<i>Konverzace v cizím jazyce</i>					2	2
<i>Matematická cvičení</i>					2	2

Poznámky k učebnímu plánu:

1. Týdenní vyučovací hodiny předmětu praxe se pro maximálně efektivní využití pobytu v provozech hotelových pracovišť slučují do vícedenních celků.
2. Jako první cizí jazyk je žákovi při nástupu do školy přidělen ten jazyk v jehož výuce pokračuje z předešlého vzdělávání. Druhý cizí jazyk je ten, jehož výuku žák dosud neabsolvoval, případně jej uvádí jako jazyk, v němž je méně pokročilý. První a druhý cizí jazyk jsou anglický jazyk nebo německý jazyk.
3. Výuka třetího cizího jazyka je volitelná z nabídky španělského jazyka, ruského jazyka nebo francouzského jazyka. Před nástupem do třetího ročníku oznámí žáci svou volbu třetího cizího jazyka. Pokud bude volba nerovnoměrná nebo nebude možné z organizačních důvodů otevřít všechny skupiny, rozhodne ředitelka školy o organizaci výuky a o zařazení žáků do skupin v souladu s personálními, organizačními a bezpečnostními podmínkami školy. Třetí cizí jazyk je koncipován jako dvouletý vzdělávací program ve 3. a 4. ročníku.
4. Dělení hodin ve vyučovacích předmětech je v pravomoci ředitele školy, který musí postupovat v souladu s požadavky BOZP a s platnou legislativou pro dělení tříd. Jedná se především o dělení ve výuce cizích jazyků.
5. Případné dělení tříd pro výuku předmětů Práce s počítačem a obchodní korespondence je dáno materiálně technickým vybavením učeben pro výuku těchto předmětů.
6. Dělení tříd pro výuku předmětů technologie přípravy pokrmů, technika obsluhy a služeb je vyvoláno zejména zabezpečením bezpečnosti žáků při výuce.
7. V tělesné výchově je možné výuku dělit na skupiny podle pohlaví, stejně tak je možné slučovat žáky z různých tříd, případně ročníků pokud by skupiny vzniklé podle pohlaví byly příliš malé. Počet hodin za lyžařský výcvikový kurz je zahrnut v učebním plánu do počtu hodin tělesné výchovy.
8. Volitelné předměty jsou vyučovány jako podpora volitelného předmětu společné části maturitní zkoušky. Výsledky vzdělávání v těchto předmětech jsou hodnoceny stejně, jako vzdělávání v ostatních teoretických předmětech. Předpokládá se, že si žáci zvolí předmět v souladu se svým záměrem pro vykonání maturitní zkoušky. Svůj zájem o příslušný volitelný předmět musejí žáci projevit aktivní volbou před ukončením výuky předchozího ročníku vzdělávání. Výuka nepovinného předmětu je organizována při dostatečném počtu přihlášených žáků.
9. Hodnoty uvedené u předmětů technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb v závorce představují počet hodin praktického cvičení v daném předmětu.

Přehled využití týdnů v období září - červen školního roku

	I. roč.	II. roč.	III. roč.	IV. roč.
Vyučování dle rozpisu učiva	33	33	33	28
Lyžařský výcvikový kurz	1	0	0	0
Odborná praxe	2	2	6	5
Maturitní zkouška	0	0	0	2
Časová rezerva, kurzy, akce	4	5	1	1
Celkem týdnů	40	40	40	36

Škola: **Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace**

Kód a název RVP: **65-42-M/01 Hotelnictví**

Název ŠVP: **Hotelnictví a turismus**

RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyučovacích hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium	
	týdenní	celkový		týdenní	celkový
Jazykové vzdělávání - český jazyk	5	160	Český jazyk a komunikace	5+3	254
Jazykové vzdělávání - dva cizí jazyky	16	512	První cizí jazyk	12+1	409
			Druhý cizí jazyk	4+12	508
			Třetí cizí jazyk	0+6	183
Společenskovědní vzdělávání	5	160	Základy společenských věd	3+0	94
			Dějepis	2+0	66
Přírodovědné vzdělávání	4	128	Základy přírodních věd	2+0	66
			Fyzika	1+0	33
			Nauka o výživě	1+1	66
Matematické vzdělávání	10	320	Matematika	10+1	353
Estetické vzdělávání	5	160	Literární výchova	5+3	254
Vzdělávání pro zdraví	8	256	Tělesná výchova	8+0	256
Informatické vzdělávání	4	128	Práce s počítačem	4+0	128
Ekonomika a podnikání	8	256	Ekonomika	6+1	216
			Účetnictví	2+2	122
Gastronomie	9	288	Technologie přípravy pokrmů	7+2	297
			Nauka o potravinách	2+0	66
Hotelnictví	7	224	Technika obsluhy a služeb	4+2	198
			Management a marketing	1+1	56
			Restaurační provoz	1+0	33
			Hotelový provoz	1+0	33
			Základy práva	0+2	66
			Právo v podnikání	0+1	28
Cestovní ruch	5	160	Zeměpis cestovního ruchu	2+0	66
			Cestovní ruch	3+0	94
Komunikace ve službách	2	64	Obchodní korespondence	2+0	66
			Praxe	0+10	315
Disponibilní hodiny	40	1 280			
CELKEM	128	4096		136	4330
Odborná praxe			Odborná praxe	15 týdnů	
Kurzy			Kurzy	1 týden	

UČEBNÍ OSNOVY

NÁZEV PŘEDMĚTU:	ČESKÝ JAZYK A KOMUNIKACE				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	2	2	2	2	8

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

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

Charakteristika učiva

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

Pojetí výuky

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

Hodnocení výsledků žáků

- **plnění** zadaných úkolů.
- při prezentaci výsledků práce ve třídě **sebehodnocení** a hodnocení vzájemné, práce s textem vyhodnocována převážně společně,

oceňována zejména **originální řešení** úloh otevřených.

- testování po ukončení tematického celku
- stylistická cvičení, samostatné práce a prezentace.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

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

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

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

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ročník		
- prokáže znalost práce s informacemi a textem - vysvětlí, jak je organizována knihovní služba - dokáže vyhledat, zpracovat a kriticky zhodnotit informace z internetu	8	Informatika, práce s prameny, internetem, informacemi; racionální metody studia textu
- získá základní přehled o původu jazyka - odlišuje vrstvy národního jazyka - v textu rozpozná stylově příznakové jevy, vhodně je využívá ve svém jazykovém projevu, v souladu s komunikativní situací s nimi pracuje	8	Vývoj jazyka, příbuzné jazyky Národní jazyk a jeho vrstvy
- je seznámen s nejnovějšími normativními příručkami, samostatně s nimi pracuje - vyhledává informace ve slovnících, encyklopediích, na internetu	4	Základní normativní jazykové příručky
- při tvorbě textů žák uplatňuje znalosti českého pravopisu (i/y, bě, pě, mě, vě, pravopis předložek a předpon, velká písmena, skupiny souhlásek a zdvojených souhlásek)	8	Grafická stránka jazyka

- je obeznámen se strukturou slovní zásoby (aktivní, pasivní, styl neutrální a příznakové lexikální jednotky), významovými vztahy mezi slovy - vysvětlí význam slov a jejich použití v daném kontextu, posoudí vhodnost zvoleného pojmenování, ve svém projevu volí odpovídající prostředky, vč. odborné terminologie - k pojmenování přiřadí synonyma, antonyma, homonyma, slova mnohoznačná, rozezná obrazná a neobrazná pojmenování	6	Slovní zásoba, sémantika
- rozpozná specifika jednotlivých funkčních stylů (nalezne a pojmenuje jazykové prostředky), dominantní sloh. postup, popř. slohový útvar, sám je vhodně používá a kombinuje - je si vědom vlivu slohotvorných činitelů (připravené x nepřipravené projevy, přímé x nepřímé, monologické x dialogické, formální x neformální apod.)	8	Komunikace, stylistika (slohotvorní činitelé, funkční styly, slohové postupy, útvary)
- vyhledá informace a zpracuje je v samostatně vytvořeném textu	8	Referát
- po přípravě (analýza textů, stylizační cvičení apod.) samostatně vytvoří vlastní text – vypravování	10	Vypravování, vypravování v uměl. stylu, narativní postupy
- vytvoří samostatný text na základě získaných znalostí	6	Písemné práce a jejich oprava (referát, vypravování)
2. ročník		
- určí slovnědruhovou platnost a tvar slova, vyhledá a opraví morfologické chyby - při tvorbě textu uplatňuje znalosti zásad českého pravopisu, tvarosloví a slohotvorných principů	12	Tvarosloví (slovní druhy a jejich mluvnické kategorie a tvary)
- seznámí se se základní funkcí a znaky prostě sdělovacího stylu, identifikuje je v textu, sám je dokáže použít - dokáže stylizovat drobné útvary ve spojení s praxí	7	Prostě sdělovací styl (drobné útvary – inzerát, pozvánka, plakát, osobní dopis, komunikace přes sociální sítě)
- na základě získaných poznatků a analýzy textů vytvoří vlastní text na dané téma - je seznámen s útvary využívanými v oboru (návod, recept) - porovná prostý popis s popisem uměleckým - stylizuje různé druhy charakteristiky - analyzuje charakteristiku v umělecké literatuře	14	Popis, charakteristika

- osvojí si základní znaky administrativního stylu, rozpozná je v textu - samostatně vytvoří útvary administrativního stylu v souvislosti s odborností a praxí - rozliší úřední a soukromou korespondenci a dokáže ji vhodně použít	17	Administrativní styl – jazyková a grafická stránka administrativních útvarů a psychologické aspekty stylu, základní útvary – úřední dopis, motivační dopis, žádost, objednávka, životopis a jiné drobné útvary
- upevní znalosti pravidel větné stavby a interpunkce a dokáže je v souladu s normou využít v textu	10	Syntax – pravidla interpunkce ve větě jednoduché a v souvětí
- vytvoří samostatný text na základě získaných znalostí	6	Písemné práce a jejich oprava (popis a charakteristika, administrativní. styl)
3. ročník		
- prokáže porozumění celému textu i jeho částem - vytvoří spojitý text a používá různé prostředky textové návaznosti ke zvýšení srozumitelnosti a přehlednosti, rozčlení text v souladu s obsahovou složkou.	8	Výstavba komunikátu (modifikace syntaktických konstrukcí v textu), koherence, koheze, členění textu (odstavec a další jednotky)
- kriticky posoudí a interpretuje účinky textu/promluvy, rozezná výrazně manipulativní komunikaci, podbízivost, prvky laciného efektu a učí se jim bránit - snaží se formulovat své názory a podpořit je vhodnými argumenty - stylizuje jednoduchý publicistický útvar (zpráva, článek, reportáž, fejeton).	20	Publicistický styl (zpravodajské žánry, žánry mluvené a psané žurnalistiky), mediální svět, styl reklamy Projekt – Vytvoření vlastního časopisu
- využívá znalostí o větných členech a jejich vztazích, aktuálním členění a druzích vět k logickému strukturování výpovědí	8	Syntax (základní principy větné stavby – větné členy a vztahy, druhy vět podle postoje mluvčího, aktuální členění větné, souvětí)
- popíše způsob, jakým bylo slovo utvořeno (určí kořen, předpony a přípony, gramatické zakončení, určí základové slovo a slovotvorný základ - vysvětlí význam slova a ve svém projevu užívá vhodné lexikální prostředky. - získá základní přehled o vývoji přejímání cizích slov a dokáže je funkčně používat ve svém projevu - zná základní pravopis přejatých slov	10	Změny ve slovní zásobě (tvoření slov, obohacování slov. zásoby, slovotvorný rozbor, univerbizace, multiverbizace, přejatá slova

- osvojí si základní vlastnosti a znaky odborného stylu v práci s textem - stylizuje základní útvary odborného stylu (popisný, výkladový) vztahující se k jeho profesnímu zaměření - prokáže schopnost vyjadřovat se adekvátním způsobem o svém oboru	16	Odborný styl (zejména praktický odborný styl, styl odb. příruček a učebnic, časopisů). Odborný článek, referát
- vytvoří samostatný text na základě získaných znalostí	6	Písemné práce a jejich oprava (publicistické útvary, odborný referát)
4. ročník		
- osvojí si a dokáže používat základní pravidla komunikace - sestaví a přednese krátký monologický projev s využitím základních řečnických principů (umění přesvědčit, zaujmout, argumentovat, obhájit stanovisko)	13	Řečnický styl (verbální a neverbální prostředky, pravidla komunikace), základní útvary – druhy projevů
- ovládá základní metody kritického myšlení (analýza, syntéza, zobecnění) - na základě získaných poznatků vytvoří vlastní úvahu na dané téma (promyslí kompozici, logicky argumentuje a dedukuje vlastní závěry) - rozliší esej od úvahy a dokáže ji stylizovat	15	Úvaha, esej
- nalezne nedostatky a chyby ve výstavbě věty/ souvětí a vybere nejvhodnější opravu (předložky, spojovací výrazy, slovosled a jiné) pravidel	10	Syntax – odchylky od větné stavby, nedostatky ve výstavbě vět
- shrnutí získaných vědomostí gramatických, stylistických i literárně teoretických při analýze textů různého charakteru v rámci přípravy k maturitní zkoušce - porovná texty, rozpozná v jednom textu využití jiného - uvědomuje si interdisciplinární souvislosti	17	Práce s uměleckým i neuměleckým textem Příprava k maturitní zkoušce
- vytvoří samostatný text na základě získaných znalostí	3	Písemná práce a její oprava (úvaha)

NÁZEV PŘEDMĚTU:	LITERÁRNÍ VÝCHOVA				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	2	2	2	2	8

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je vést žáky k lepšímu ovládnutí spisovného jazyka přispět k rozvoji jejich jazykové kultury. je kultivaci žáka, utvářet kladný vztah k duchovním hodnotám a kulturnímu dědictví, vést žáka ke čtenářství, rozvíjet sociální a občanské kompetence, pomáhat formovat jeho postoje a hodnoty nejen v oblasti umělecké. Cílem vzdělávání je kultivace emočního prožívání žáků, včetně prožívání a vnímání estetického.

Charakteristika učiva

Předmět vychází ze vzdělávací oblasti RVP estetické vzdělávání a je v úzkém sepětí se vzdělávací oblastí RVP jazykové vzdělávání a komunikace. Učivo je řazeno chronologicky a podle stěžejních uměleckých směrů uplatňujících se v literární tvorbě určitého období. Důraz je kladen na identifikaci dominantních znaků literatury dané doby, na zařazení typických děl a stěžejních osobností do širších a dlouhodobých souvislostí, na zaujímání vlastních názorů. Těžiště učiva spočívá v práci s literárními texty. Cílem je, aby žák pochopil význam textu a porozuměl jeho smyslu. Učivo úzce souvisí s předmětem český jazyk a komunikace a ve 3. ročníku ho završuje učivo předmětu dějiny kultury.

Pojetí výuky

Protože těžiště učiva spočívá v práci žáka s literárními texty, výuka probíhá formou: komunikativního učení, skupinového vyučování, činnostně orientovaného učení (práce s textovým, obrazovým a zvukovým materiálem), autodidaktických metod, a frontálního vyučování. Jako součást výuky je možné v každém ročníku uskutečnit literárně - historickou exkurzi.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků žáka je vyjádřeno klasifikací, aktivita ve výuce, analýza literárního textu a testy osvojených vědomostí, dovedností a schopností

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

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

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

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

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

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

1. ročník		
- žák /žákyně: zná a dovede používat základní literárněvědní terminologii, rozezná žánrový charakter textu, rozezná umělecký text od neuměleckého	10	Literatura jako specifický druh umění, základní literární pojmy
- analyzuje výstavbu literárního díla, identifikuje v textu námět, téma a motiv, rozpozná specifické prostředky uměleckého jazyka		Struktura literárního díla
- chápe kořeny literární tvorby a její bezprostřední spojení s životem člověka a nejstarších civilizací	12	Počátky literatury, literatura starověku
- žák se orientuje ve vývoji č. a sv. literatury	12	Nejstarší památky české středověké literatury
- prokáže základní přehled o vývojovém kontextu české a světové literatury	14	Literatura humanismu a renesance
- identifikuje podle charakteristických rysů základní literární směry a období	12	Literatura baroka, klasicismu a osvícenství, národní obrození
- konkrétní literární díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů		
- při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a jazykového vyučování	6	Opakování
2. ročník		
- žák vystihne hlavní sdělení textu, interpretuje text	16	Romantismus v literatuře
- vyjádří vlastní prožitky z četby	14	Realismus ve světové literatuře
- prokáže základní přehled o vývojovém kontextu české a světové literatury 19. století	15	Stěžejní díla a osobnosti čes. realismu
- rozpozná charakteristické rysy realismu a moderních směrů konce 19. století	15	Literatura jako zrcadlo společenských proměn přelomu 19. a 20. stol.
- přiřadí text k příslušnému literárnímu směru v kontextu s historickým obdobím	6	Úvodní a shrnující hodiny
- vystihne hlavní sdělení textu a dokáže jej interpretovat		
- vyjádří vlastní prožitky z četby		
3. ročník		
- žák se orientuje ve vývoji české a světové literatury do 2. sv. války	5	Umělecká avantgarda v Evropě 1. pol.20. st.
- prokáže základní přehled o vývojovém kontextu české a světové literatury	17	Světová meziválečná literatura jako inspirace české
- identifikuje podle charakteristických rysů a v historickém kontextu základní literární směry a hnutí	17	Česká básnická avantgarda mezi válkami
- přiřadí text k příslušnému literárnímu směru, klasifikuje jej podle druhů a žánrů, dokáže jej interpretovat a debatovat o něm	20	Žánrová pestrost meziválečné české prózy
- zhodnotí význam autora a díla pro dobu, v níž žil		

	6	Proměny českého divadla mezi válkami
	3	Úvodní a shrnující hodiny
4. ročník		
- žák se orientuje ve vývoji české a světové poválečné literatury	8	Tendence české poezie po r. 1945
- prokáže základní přehled o vývojovém kontextu české a světové literatury	22	Tendence české prózy po r. 1945
- přiřadí dílo k příslušnému literárnímu směru a historickému období	6	Tendence českého dramatu po r. 1945
- konkrétní díla a texty klasifikuje podle druhů a žánrů	15	Tendence světové literatury po r. 1945
- při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární historie, teorie a jazykového vyučování	7	Opakování a příprava k maturitě
- interpretuje text a debatuje o něm		

NÁZEV PŘEDMĚTU:	ANGLICKÝ JAZYK JAKO PRVNÍ CIZÍ JAZYK				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	3	3	3	4	13

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 s ohledem na uplatňování principů Evropského jazykového portfolia (EJP)

Charakteristika učiva

- vzdělávací oblast: Jazykové vzdělávání a komunikace
- 1.-3. ročník 3 hodiny týdně, 4. ročník 4 hodiny týdně
- 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 minimálně na úrovni B1 podle ERR
- 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, dorozumí se v situacích týkajících se profesního zaměření
- 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, rozlišuje formální a neformální dopis

Pojetí výuky

- autodidaktické metody, motivace k dalšímu samostudiu (audiovizuální technika, CD-ROM, internet, speciální jazyková literatura, apod.)
- dialogické metody při nácviku komunikativních dovedností souvisejících s profesní orientací žáků
- týmová, skupinová, projektová práce ukončena prezentací
- podporováno vědomí vícejazyčnosti (schopnost transferu)

- možnost upevnit a rozšířit komunikativní kompetence na zahraničních praxích, při účasti na mezinárodních projektech nebo navštěvováním speciálních kurzů vypsanych školou
- možnost poznávací a odborné exkurze v anglicky hovořících zemích
- konverzační soutěže, celostátní konverzační soutěž hotelových škol

Hodnocení výsledků žáků

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

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

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

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ročník		Člověk, společnost a svět kolem nás
Žáci / žákyně - charakterizují sami sebe, svou rodinu - pohovoří o svém denním režimu ve všední den i o svátcích. - informují o osobních údajích, vzhledu, zájmech, charakteru a vysvětlí příbuzenské vztahy v rodině	23	Já, moje rodina a můj domov

- pohovoří o základních společenských problémech (mezilidské vztahy, problémy v rodině a ve škole) - popíše svůj domov a okolí, pojmenuje základní vybavení bytu/domu a jednotlivých místností (kuchyně, ložnice, koupelna apod.) - porovnají výhody a nevýhody bydlení na venkově a ve městě - pohovoří o bytové situaci studenta, mladého člověka - vypracují miniprojekt na téma Náš dům/byt, naše rodina, moje zájmy a záliby		
- znají názvy států a národností anglicky mluvících zemí a zemí EU - vyjmenuje druhy dopravních prostředků využívaných v cestování a formulují základní výhody a nevýhody - rozlišují jednoduché druhy pobytů (poznávací, pobytové) - osvojí si základní fráze určování směru včetně zaměření na podávání a získávání informací v oblasti turismu a služeb - reagují v rozhovoru na jednoduché otázky včetně odborného zaměření (dialog v restauraci, v kavárně-objednávka a její vyřízení, v obchodě) - napíše jednoduchý vzkaz, dopis, pohled - seznámí se se základy moderních elektronických komunikačních metod (e-mail, www.stránky) - uvedou výhody znalosti cizího jazyka v oblasti cestování, turismu a služeb - vyjmenuje výhody a nevýhody studia jazyka v cizí zemi - jednoduše pohovoří o základních reáliích anglicky mluvících zemí se zaměřením na svátky a gastronomii	20	Cestování a komunikace
- hovoří o svých zájmech a zálibách se zaměřením na sport a kulturu, zdůvodní, které aktivity upřednostňuje, porovnají rozdíly mezi sportem a kulturou - popíše části těla a základní úrazy a nemoci - hodnotí význam sportu a kultury pro rozvoj člověka - nastíní základní problémy současné mladé generace (např. závislosti) - napíše jednoduchou pozvánku, menu, program akce	20	Volný čas, moje zájmy a záliby
- vyjmenuje části lidského těla, jednoduché úrazy (říznutí, popálení apod.)	14	Zdraví, nemoci, životní styl

- popíší symptomy běžných nemocí (nachlazení, rýma, chřipka, nevolnost apod.) - pohovoří o svém životním stylu - popíší různé potraviny a jídla, poukáží na vliv stravování na zdraví člověka, sestaví jednoduché menu		
- definují základní pojmy z oblasti počasí a geografických názvů - nastíní současné ekologické problémy, např. záplavy, globální oteplování, znečišťování fosilními palivy aj. - navrhnu možnosti využití alternativních zdrojů energie - nastíní problémy člověka v soudobém světě (globální oteplování, skleníkový efekt, fosilní paliva, záplavy), vyjádří se k problematice životního prostředí - hovoří o vlivu moderních technologií na životní prostředí	12	Životní prostředí, moderní technologie
- osvojí si základní slovní zásobu v oblasti gastronomie – základní potraviny, ovoce, zelenina, koření, druhy mas, základní rozdělení nápojů	10	Odborná terminologie
		Jazykové prostředky (lingvistické kompetence)
- produktivně ovládají základní zvukovou podobu daného jazyka, tj. nejen artikulaci jednotlivých hlásek, ale i suprasegmentální složky		Zvuková stránka jazyka
- produktivně si osvojí cca 1200 lexikálních jednotek týkajících se vybraných tematických okruhů a komunikativních situací - zvládají základní způsoby obohacování slovní zásoby cizího jazyka - používají překladové slovníky - pasivně i aktivně rozlišují základní teritoriální rozdíly ve slovní zásobě daného jazyka		Slovní zásoba
- osvojí si základní rozdíl mezi písemnou a zvukovou podobou jazyka - rozlišují psaní velkých písmen v českém a anglickém jazyce - zvládnou grafickou úpravu základních neformálních textů (e-mail, dopis, pohled)		Grafická stránka a pravopis

- napíší poznámky, vzkazy, menu, program, vyplní a sestaví jednoduchý dotazník - sestaví jednoduchý neformální e-mail, dopis a pohled - jednoduše popíší místnosti, osoby nebo události		
- slovosled ve větě jednoduché a ve větě vedlejší - věty hlavní a vedlejší - vyjádření záporu - vyjádření modality – oznamovací, rozkazovací, tázací věta		Gramatika Syntax
Verba - přítomný a minulý čas, prostá i průběhová forma, pravidelná a nepravidelná slovesa; předpřítomný čas prostý, vyjádření budoucího času, základní slovesné vazby, infinitiv, imperativ, modální slovesa can, could, must a jejich opisy, neprůběhové tvary sloves Substantiva - členy, počitatelnost, nepravidelnost množného čísla, rod, analogie českých pádů Adjektiva a adverbia - tvoření, stupňování pravidelné a nepravidelné, srovnávání Zájmena a číslovky - osobní, přivlastňovací, ukazovací, zástupná, neurčitá; typy číslovek, vyjadřování kvantity, času (data, letopočty, zlomky..) Předložky - základní místní/prostorové a časové předložky, základní předložkové vazby Spojky - jednoduché souřadící a podřadící spojky		Morfologie
2. ročník		
Žáci / žákyně si upevní dosaženou slovní zásobu a fonetiku	2	Obecné gramatické jevy, frazeologie a fonetika
si osvojí používání frázových sloves a vazby -ing a uplatní je při rozhovoru v různých situacích ovládají používání předpřítomného času průběhového doplní si odbornou slovní zásobu prací s časopisem	16	Nové horizonty

prokáží dosažené znalosti při závěrečném opakování učiva a přezkoušení		
osvojí si slovní zásobu v oblasti sportu a využití volného času ovládají znalost tvoření a používání předminulého času a jeho použití v porovnání s prostým časem minulým s uvedením jeho použití pro podmínková souvětí třetího typu používají způsobová slovesa <i>may, must, can, could, might</i> popíší jednotlivé sporty a aktivity a jejich přínos pro život člověka s orientací na možné budoucí profesní zařazení sestaví propagační brožuru pro hotel, restauraci či turistickou oblast využívají časopisů pro zvýšení slovní zásoby a zlepšení komunikace	19	Sport a volný čas
ovládají použití prvního a druhého kondicionálu používají vazby <i>should</i> a <i>ought to</i> rozšíří si znalosti o turisticky atraktivních místech v anglicky mluvících zemích pohotově reagují na poslechová cvičení napíší a převypráví vlastní či smyšlený příběh s použitím všech probraných gramatických jevů využívají časopisy pro zvýšení slovní zásoby a zlepšení komunikace prokáží dosažené znalosti při závěrečném opakování učiva a přezkoušení	19	Vyprávění příběhu, popis místa
v gramatické oblasti si osvojí použití časových předložek a časových předložkových vazeb ovládají použití trpného rodu popíší současné změny životního stylu, klady a zápory změn ovládají jazyk pro komunikaci v elektronické poště a sestaví e-mail a odpoví na doručený e-mail prokáží dosažené znalosti při závěrečném opakování učiva a přezkoušení	19	Životní styl a jeho změna v důsledku globalizace a rozvoje techniky
si rozšíří komunikační schopnosti při popisu trasy komunikují při objednávání pobytu popíší výhody a nevýhody při cestování různými dopravními prostředky	19	

orientují se v situacích na nádražích a letištích a komunikují v modelových situacích osvojí si znalost gramatiky o vazby have to, need, don't have to, don't need to prohloubí si vědomosti o městech v anglicky mluvících zemích ovládají sestavení a sepsání strukturovaného životopisu osvojí si komunikaci při případném přijímacím pohovoru prokáží dosažené znalosti při závěrečném opakování učiva a přezkoušení		Cestování, turistika
ovládají probrané učivo prokáží znalosti v závěrečné písemné práci	5	Gramatické jevy, syntax, morfologie
3. ročník		
Žáci/žákyně popíší vlastnosti a kvalifikace potřebné k různým povoláním charakterizují neobvyklá povolání pohovoří o možnostech cestování seznámí se se zajímavými místy ve Velké Británii osvojí si postup při psaní neformálního dopisu napíší osobní charakteristiku	39	Zaměstnání, cestování
hovoří o vybraných tématech z historie porovnávají události v dějinách a chování osobností popíší vybranou historickou památku	21	Lidé a historie
popisují měnící se svět, vyjadřují představy o budoucnosti lidstva formulují osobní plány a přání seznamují se se zajímavými místy v USA osvojí si postup při psaní formálního dopisu	21	Budoucnost
vyjadřují hodnoty v lidském životě předkládají a ospravedlňují své názory přesvědčují, hledají vysvětlení osvojí si postup při psaní kompozice	21	Problémy soudobého světa

Žáci/Žákyně - si osvojí následující gramatické struktury: - modální slovesa - člen určitý, neurčitý a nulový - adverbia - přítomné časy - interpunkce - předložky a předložkové vazby - minulé časy - trpný a činný rod - vyjádření budoucnosti - podmínkové věty		Jazykové prostředky (Lingvistické kompetence)
4. ročník		
Žáci/žákyně si osvojí geografické, historické, politické a kulturní znalosti spojené s danou zemí (přírodní krásy, pohoří, vodstvo, turistické destinace, průmyslová a historická centra, státní zřízení a symboly, členění na správní celky, úřední jazyky, významné osobnosti vědy a kultury, důležitá literární díla)	42	Reálie a kultura anglicky mluvících zemí
na základě vlastní zkušenosti zhodnotí přínos vstupu ČR do EU a příslušenství v Schengenském prostoru, vyjmenují nově vzniklé možnosti zejména v oblasti hotelnictví a turismu prokáží geografickou znalost ČR doporučí turisticky zajímavá města a místa (UNESCO, přírodní rezervace) vyberou klíčové historické události pohovoří o státním zřízení, hlavním městě a jeho kulturních památkách doporučí významné kulturní a společenské akce	11	Evropská unie, Schengenský prostor, ČR, Praha
s využitím vlastních zkušeností vyjmenují, charakterizují a zhodnotí nejznámější národní kuchyně uvedou typické speciality národních kuchyní popíší speciality české kuchyně a jejich přípravu	10	Specifika národních kuchyní, vč. české

osvojí si grafickou úpravu obchodního dopisu dle platné normy dané země a sestaví jej (rezervace, storno, objednávka, poptávka, stížnost) napíše strukturovaný životopis, žádost o místo připraví se na uchazečský pohovor	14	Korespondence, životopis
vymezí polohu města v rámci ČR, prokáží základní historický a kulturní přehled vyjmenují přírodní zdroje a jejich využití pro léčbu různých diagnóz informují o významných návštěvnicích doporučí návštěvu hotelů a restaurací pro různou klientelu podají charakteristiku Hotelové školy Mariánské Lázně (umístění, popis budovy, vybavení, zaměření studia, přehled předmětů, školní zahraniční stáže, uplatnění absolventa ve státech EU i mimo ně)	5	Mariánské Lázně, Hotelová škola Mariánské Lázně, moje praxe
si osvojí základní terminologii z oblasti hotelnictví charakterizují nejvhodnější lokality pro umístění jednotlivých druhů hotelů vyjmenují kategorie hotelů popíše hotel (jeho struktura, personál, úkoly a kompetence zaměstnanců, stanoví profesní a osobnostní předpoklady pro výkon příslušných povolání)	10	Hotelový personál, recepce, hotelové služby
vyjmenují hlavní lázeňská místa ČR a druhy terapií popíše zásady zdravé výživy a důležitost prevence proti onemocnění uvedou základní druhy nemocí, popíše návštěvu u praktického lékaře a specialisty vyjádří svůj názor na problematiku držení diet a vegetariánství	5	Lázeňství, nemoci, zdravá výživa
dle vlastních priorit popíše nejpalčivější problémy soudobého světa (ekologické problémy, rozpad rodin, nedostatek komunikace, konzumní způsob života, sociálně-patologické jevy ve společnosti) stanoví možná východiska z těchto problémů i jejich prevenci prezentují svůj názor na význam rodiny v soudobém světě	5	Problémy soudobého světa
zdůvodní nezbytnost aktivního trávení volného času pro život jedince popíše možnosti trávení volného času vysvětlí, kterým aktivitám (zejména sportovním a kulturním) dávají přednost	4	Volný čas a jeho organizace, sport a kultura

kategorizují sportovní disciplíny poukáží na negativní jevy (doping, nevhodné chování a výtržnictví fanoušků, závislost na televizi, počítačových hrách, nákupních střediscích) a zaujmou k nim vlastní stanovisko		
- užívají v mluvených i písemných projevech členy (eventuálně vynechávají) - vyjadřují množství, počitatelnost a nepočitatelnost - užívají gerundium, zástupné one, that - vyjadřují české pády slovosledem i předložkami - stupňují přídavná jména a příslovce - kategorizují zájmena (vztažná, neurčitá, zvrtná) - rozlišují číslovky základní, řadové, vyjadřují letopočet, datum, čas, množství, matematické pojmy (zlomky, desetinná čísla), telefonní čísla, formulují adresy, míry a váhy - užívají základní slovesné časy (přítomný, předpřítomný, minulý, předminulý, budoucí, prosté i průběhové formy, trpné vazby, podmiňovací způsob), prokáží znalost frekventovaných frázových sloves a sloves změny stavu - tvoří souvětí souřadné a podřadné, polovětné konstrukce - vyjadřují se pomocí řeči přímé a nepřímé (sousednost časová)	10	Morfologie, syntax, gramatika

NÁZEV PŘEDMĚTU:	NĚMECKÝ JAZYK JAKO PRVNÍ CIZÍ JAZYK				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	3	3	3	4	13

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- rozvoj komunikativní kompetence žáka/žákyně se zaměřením na jejich budoucí postavení
- osvojení jazykových kompetencí potřebných k dorozumívání v každodenních situacích, rozvoj schopnosti pracovat s informačními zdroji a technologiemi
- důraz kladen především na uplatňování principů Evropského jazykového portfolia (EJP)

Charakteristika učiva

- vzdělávací oblast: Jazykové vzdělávání a komunikace
- 1.-3. ročník 3 hodiny týdně, 4. ročník 4 hodiny týdně
- žáci/žákyně jsou seznámeni s EJP, výsledky zaznamenány do jazykového pasu (včetně mimoškolních interkulturních zkušeností)
- osvojení řečových dovedností s návazností na základní vzdělávání (A2) na úrovni B1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky
- poslech: rozumí hlavním myšlenkám vyslovených 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, sdělením a myšlenkám v osobním dopise
- ústní interakce: poradí si v běžných situacích, které mohou nastat při cestování do německy mluvících zemí, bez přípravy se zapojí do hovoru o tématech, která jej zajímají a týkají se každodenního života
- samostatný ústní projev: jednoduše spojuje fráze, popíše své zážitky, události, přání, stručně odůvodní své názory a plány, vypráví příběh (o knize, o filmu)
- písemný projev: napíše jednoduché souvislé texty na dobře známá témata, píše osobní dopisy, v nichž vyjadřuje své zážitky a dojmy, sestaví obchodní dopis

Pojetí výuky

- autodidaktické metody, motivace k dalšímu samostudiu (CD-ROM, internet, speciálně zaměřená jazyková literatura apod.)
- dialogické metody při nábiku komunikativních dovedností souvisejících s profesní orientací žáků
- podpora vědomí vícejazyčnosti (schopnost transferu)
- možnost upevnit vědomí a rozšířit komunikativní kompetence na zahraničních praxích, při účasti na mezinárodních projektech
- možnost poznávací a odborné exkurze v německy hovořících zemích
- konverzační soutěže – 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)
- samostatná práce, výsledky skupinové či párové práce hodnoceny zejména ústně
- v každém ročníku se zadávají 2 pololetní písemné práce (v každém pololetí jedna). Hodnocení práce stupněm dostatečný bude odpovídat splnění práce alespoň na 50% (u prvních ročníků 40%).
- při celkové klasifikaci kladen důraz na 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 německy mluvících oblastí včetně České republiky, 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

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ročník		Člověk a společnost – mezilidské vztahy
- žák/žákyně charakterizuje sebe, svou rodinu a přátele (osobní údaje, vzhled, zájmy, vztahy) - popíše průběh všedního i svátečního dne (včetně stravovacích zvyklostí – např. oslavu narozenin, nedělní oběd), rozdělení rolí a prací v rodině - sociální role, společenské problémy	25	Já a moje rodina

- popíše svůj domov včetně okolí, umí pojmenovat základní zařízení bytu (se zaměřením na zařízení kuchyně, prostírání stolu), zhodnotí svou současnou situaci a zamyslí se nad vlastními plány do budoucna - porovná výhody a nevýhody bydlení na venkově a ve městě - problémy s bydlením, hledání ubytování	24	Náš byt, dům, moje rodné město
- osvojí si názvy denních jídel a běžných nápojů	25	Názvy jídel a nápojů
- osvojí si základní odbornou terminologii, terminologii úpravy, zformuluje název do jídelního lístku, pokrm doporučí, popíše jeho úpravu	25	Jídelní lístek
- v průběhu celého ročníku osvojována základní slovní zásoba z oblasti gastronomie (názvy mléčných výrobků, masa, zeleniny, pečiva, ovoce a zeleniny, ryb)	průběžně	Odborná slovní zásoba z oblasti gastronomie – názvy potravin
2. ročník		
- nastíní možnosti využití volného času - vysvětlí, kterým aktivitám dává přednost - zhodnotí význam sportu a kultury pro rozvoj osobnosti - zformuluje svou představu zdravého životního stylu, popíše návštěvu lékaře - fakultativně dialog s lékařem - popíše základní druhy nemocí u dětí a dospělých - vyjmenuje a charakterizuje druhy dopravních prostředků - objasní vhodnost dopravního prostředku pro daný druh cesty - popíše průběh cestování letadlem, autobusem, vlakem, autem, lodí, MHD.... - vysvětlí odbavování cestujících na letišti, uvede doklady a dokumenty pro zahraniční cestu	32	Volný čas a zábava Zdraví a nemoci Doprava a dopravní prostředky
- vysvětlí, jaké možnosti nákupu existují (typy obchodů, základní služby a možnost placení) - charakterizuje svůj vztah k nakupování, zvláštní pozornost věnuje potravinám - pohovoří o službách, které nabízí pošta či banka - navrhne oblečení pro různé příležitosti - charakterizuje způsob oblékání v souvislosti s profesní orientací	21	Nákupy
- představí hlavní město jako politické a kulturní centrum - blíže informuje o některých pamětihodnostech města (Pražský Hrad, Staroměstské náměstí, Václavské náměstí, Královská cesta)	9	Praha

- popíše svůj domov včetně okolí, umí pojmenovat základní zařízení bytu - zhodnotí svou současnou bytovou situaci - zamyslí se nad vlastními plány do budoucna - porovná výhody a nevýhody bydlení na venkově a ve městě - pohovoří o problémech s bydlením	11	Bydlení, domov – bydlení ve městě a na venkově
- žák charakterizuje sebe, svou rodinu, přátele, sociální role	11	Osobní charakteristika
- popíše povinnosti a kompetence recepčního - charakterizuje základní úkony při příjmu a odjezdu hosta	7	Práce recepčního
- popíše zařízení včetně inventáře jednotlivých gastronomických zařízení - vysvětlí, co tvoří základní nabídku těchto zařízení - popíše činnost personálu - uvede oblíbené kavárny a vinárny svého města - okomentuje strukturu jídelních lístků jednotlivých zařízení - předloží recept na vybraný druh moučníku	8	Restaurace, kavárna, vinárna
3. ročník		
Žáci/žákyně - Popíše činnosti spojené s povoláním kuchaře - Charakterizuje jednotlivé technologické postupy při přípravě pokrmů - Popíše jednotlivá kuchyňská zařízení a druhy kuchyňského náčiní - Pohovoří o pravidlech zacházení s potravinami	10	Práce kuchaře, zařízení kuchyně
Žáci/žákyně zhodnotí význam sportu v lidském životě, uvede klady a zápory sportovní činnosti charakterizuje jednotlivá sportovní zařízení a druhy sportu popíše průběh hodiny TV ve škole seznámí s vlastní sportovní aktivitou fakultativně: zhodnotí význam LOH a ZOH se zaměřením na dějiště OH v německy mluvících zemích	12	Sport a tělesná výchova
Žáci/Žákyně - vyjmenuje druhy dopravních prostředků - charakterizuje dopravní prostředky	11	Cestování

- objasní vhodnost dopravního prostředku pro daný druh cesty, jejich výhody a nevýhody - popíše průběh cestování letadlem, autobusem, vlakem, autem, MHD, lodí... - vysvětlí odbavování cestujících na letišti, na hraničním přechodu - uvede doklady a dokumenty nutné pro zahraniční cestu		
Žák/Žákyně - popíše a srovná národní tradice a zvyky ČR a německy mluvících zemí	4	Tradice a zvyky
Žák/Žákyně - popíše a srovná jednotlivé stupně školských systémů ČR a BRD - vyhodnotí možnosti vzdělání mladých lidí v obou zemích	6	Školský systém
Žák/ Žákyně - podá základní zeměpisnou charakteristiku Rakouska (pohoří, vodstvo, hranice, státní zřízení, úřední jazyky, správní členění, státní symboly...) - uvede důležité turistické cíle v oblastech kultury, sportu, přírodních krás - propojí téma s poznatky z gastronomie (Vídeňská káva, Sachrův dort, ...)	11	Rakousko, Vídeň - videofilm
Žák/ Žákyně - vysvětlí obsah a členění nápojového lístku - popíše jednotlivé skupiny nápojů, uvede příklady nápojů včetně jejich názvů - stručně popíše přípravu či výrobu některého spec. nápoje (pivo, víno, káva, koktejl...) - sestaví recept na přípravu jednoho nápoje dle vlastního výběru	6	Nápojový lístek
Žák/Žákyně - popíše oblečení číšníka - vysvětlí a okomentuje pracovní náplň číšníka (uvítání hosta, uvedení ke stolu, obsluha, prostírání apod.) - analyzuje jednotlivé systémy obsluhy, zaměří se na franc. a angl. způsob	6	Práce číšníka
Žák/ Žákyně - podá základní zeměpisnou charakteristiku Švýcarska (pohoří, vodstvo, hranice, státní zřízení, úřední jazyky, správní členění, státní symboly...) - uvede důležité turistické cíle v oblastech kultury, sportu, přírodních krás - propojí téma s poznatky z gastronomie	10	Švýcarsko + videofilm
Žák/ Žákyně	11	Německo + videofilm

- podá základní zeměpisnou charakteristiku Německa (pohoří, vodstvo, hranice, státní zřízení, úřední jazyky, správní členění, státní symboly...) - uvede důležité turistické cíle v oblastech kultury, sportu, přírodních krás - propojí téma s poznatky z gastronomie		
Žák/Žákyně - určí polohu města v rámci BRD - prokáže základní historický a kulturní přehled (NSR X NDR, Říšský sněm, Braniborská brána, univerzity, divadla, muzea...) - doporučí Berlín jako možný turistický cíl	8	Berlín
	7	Závěrečná písemná práce Závěrečné opakování
4. ročník		
- popíše hotel, pokoj, strukturu hotelu, hotelového personálu, jeho úkoly a kompetence - charakterizuje profesní a odborné předpoklady pro výkon jednotlivých povolání - navrhne možnosti volnočasových aktivit hostů - charakterizuje hotelové služby - metodické situace, rozhovor na recepci, telefonování, dialogy s hostem	15	Hotel, hotelový pokoj, hala Hotelový personál Hotelové služby
- podá pomocí mapy základní zeměpisnou charakteristiku, prokáže znalost turisticky atraktivních oblastí a míst, vysvětlí, která místa by navštívil a proč	8	Česká republika
- vyjmenuje hlavní lázeňské oblasti a druhy terapií	4	České lázně
- určí polohu města v rámci ČR, prokáže základní historický a kulturní přehled (zakladatelé města, lázeňská kolonáda, prameny, lázeňství) - navrhne sportovní a kulturní program dle sezóny, doporučí ubytování a návštěvu restaurace, zdůvodní výběr	4	Mariánské Lázně
- charakterizuje významné znaky české kuchyně - popíše technologické postupy národních pokrmů - zhodnotí českou kuchyni z hlediska racionální výživy	6	Česká kuchyně
- rozlišuje a popíše jídla dne tak, jak po sobě následují, též způsob servírování - zformuluje svou představu zdravého životního stylu - uvede kladné i záporné příklady ze svého okolí	8	Jídla dne, zdravá výživa

- popíše též svoje správné a nesprávné stravovací návyky		
-na základě vlastních sociokulturních zkušeností charakterizuje výrazné odlišnosti dané jazykové oblasti od kuchyně české - osvojí si i sociolingvistické odlišnosti daných jazyků (např. rakouské a švýcarské němčiny) - uvede základní charakteristiku předních světových kuchyní (podle vlastního výběru)	13	Specifika národních kuchyní německy mluvících zemí Další cizí kuchyně
-uvede problémy a žhavá témata současného světa a vyjádří svůj názor na ně (např. válečné konflikty, přírodní katastrofy, sport. a kultur. události)	15	Problémy současného světa
- žák popíše základní problémy životního prostředí a možnosti ochrany planety Země – hovoří o oceánech, průmyslu, zemědělství, dopravě, obyvatelstvu, fauně a floře - formou diskuze poukáže na negativní jevy ve výše uvedené sféře a navrhne možnosti, jak zlepšit současnou situaci a čeho se vyvarovat	7	Životní prostředí
- seznámí ostatní se svým dosavadním vzděláním, dalšími studijními plány - popíše svou nynější školu, její vybavení, odborné možnosti (praxe, stáže, odborné a jazykové kurzy), zhodnotí svůj výběr a přínos této školy pro profesní i společenskou orientaci - vyjádří svůj vztah ke své třídě i lidem v blízkém okolí - popíše školní restauraci Praha – vyjmenuje klady a zápory, navrhne možnosti zlepšení, popíše, jak probíhá praxe	14	Hotelová škola a praxe
- napíše obchodní dopis, objednávku, stížnost, děkovný dopis, potvrzení objednávky - sestaví vlastní strukturovaný životopis - osvojí si grafickou úpravu obchodního dopisu dle platné normy - využívá a zvládá IT terminologii	7	Hotelová korespondence, životopis
	15	Opakování a písemné práce
Jazykové prostředky (lingvistické kompetence)		
- konkrétní detailní rozvržení učiva je v souladu s jednotně používanými učebními materiály splňujícími požadavky EJP - hodinová dotace umožňuje dosáhnout stejné úrovně výsledků u prvního i druhého cizího jazyka		
- žák produktivně ovládá zvukovou podobu daného jazyka, tj. nejen artikulaci jednotlivých hlásek, ale i suprasegmentální složky		Zvuková stránka jazyka

- žák si produktivně osvojil cca 2500 lexikálních jednotek týkajících se vybraných tematických okruhů a komunikativních situací. Zvládl základní způsoby obohacování slovní zásoby příslušného cizího jazyka. Účelně a pohotově používá překladové a nejběžnější výkladové slovníky. Receptivně se seznámil s teritoriálními rozdíly ve slovní zásobě daného jazyka		Slovní zásoba
- žák zvládl pravopis i grafickou úpravu základních formálních textů (osobní dopis, obchodní dopis, strukturovaný životopis, dotazník apod.)		Grafická stránka a pravopis
Věty hlavní a vedlejší, slovosled ve větě jednoduché, základní typy vedlejších vět a jejich slovosled, vyjadřování záporu, vyjadřování modality, oznamovací, rozkazovací a podmínovací způsob, protějšky jednočlenných vět, polovětné konstrukce		Syntax
Podstatná jména Rod, členy, počitatelnost, nepravidelnost množného čísla, analogie českých pádů Přídavná jména, příslovce Stupňování pravidelné a nepravidelné, srovnávání Zájmena a číslovky Osobní, zvrtná, přivlastňovací, ukazovací, neurčitá, vztažná Druhy číslovek, vyjádření množství, míry, času (fyzikální jednotky, zlomky, procenta, data , letopočty) Slovesa Pravidelná a nepravidelná časování, slovesa s předponou odlučitelnou a neodlučitelnou, zvrtná slovesa, slovesné vazby, Čas – přítomný, budoucí, préteritum, perfektum, plusquamperfektum Skloňování přídavných jmen po členu určitém Předložky se 2p., 3.p., 4.p. 3.- 4. pádem, použití těchto předložek při vyjadřování Spojky Souřadící a podřadící a jejich použití v hovorovém NJ časových, prostorových a dalších vztahů neurčitém		Morfologie

NÁZEV PŘEDMĚTU:	ANGLICKÝ JAZYK JAKO DRUHÝ CIZÍ JAZYK				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	4	4	4	4	16

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 s ohledem na uplatňování principů Evropského jazykového portfolia (EJP)

Charakteristika učiva

- vzdělávací oblast: Jazykové vzdělávání a komunikace
- 1.-4. ročník 4 hodiny týdně
- osvojení řečových dovedností na úrovni B1 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 na úrovni B1 podle ERR
- 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, dorozumí se v situacích týkajících se profesního zaměření
- 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, rozlišuje formální a neformální dopis

Pojetí výuky

- autodidaktické metody, motivace k dalšímu samostudiu (audiovizuální technika, CD-ROM, internet, speciální jazyková literatura, apod.)
- dialogické metody při nábídku komunikativních dovedností souvisejících s profesní orientací žáků
- týmová, skupinová, projektová práce ukončena prezentací
- podporováno vědomí vícejazyčnosti (schopnost transferu)

- možnost upevnit a rozšířit komunikativní kompetence na zahraničních praxích, při účasti na mezinárodních projektech nebo navštěvováním speciálních kurzů vypsanych školou
- možnost poznávací a odborné exkurze v anglicky hovořících zemích
- konverzační soutěže, celostátní konverzační soutěž hotelových škol

Hodnocení výsledků žáků

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

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

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

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ročník		Člověk, společnost a svět kolem nás
Žáci /žákyně - charakterizují sami sebe, svou rodinu - hovoří o svém denním režimu ve všední den i o svátcích.	28	Já, moje rodina a můj domov

- podají informace o osobních údajích, vzhledu, zájmech, charakteru a vysvětlí příbuzenské vztahy v rodině - jsou obeznámeni a zamyslí se nad základními společenskými problémy (mezilidské vztahy, problémy v rodině a ve škole) - popíší svůj domov a okolí, pojmenují základní vybavení bytu/domu a jednotlivých místností (kuchyně, ložnice, koupelna apod.) - porovnají výhody a nevýhody bydlení na venkově a ve městě.		
- znají názvy států a národností anglicky mluvících zemí a zemí EU - vyjmenují druhy dopravních prostředků využívaných v cestování a zformulují jejich výhody a nevýhody - rozlišují jednoduché druhy pobytů (poznávací, pobytové) - osvojí si základní fráze určování směru včetně zaměření na podávání informací v oblasti turismu a služeb - odpovídají na jednoduché otázky včetně odborného zaměření (dialog v restauraci – objednávka, vyřízení objednávky) - napíše jednoduchý vzkaz, dopis, pohled - uvedou výhody znalosti cizího jazyka v oblasti cestování, turismu a služeb	26	Cestování a komunikace
- pohovoří o svých zájmech a zálibách se zaměřením na sport a kulturu, zdůvodní, které aktivity upřednostňují, porovnají rozdíly mezi sportovním a kulturním využitím volného času - charakterizují význam sportu a kultury pro rozvoj člověka	26	Volný čas, moje zájmy a záliby

- nastíní základní problémy současné mladé generace (např. závislosti) - napíše jednoduchou pozvánku, menu, program akce		
- vysvětlí možnosti nakupování (typy obchodů a základních služeb, způsoby placení), definují svůj vztah k nakupování - charakterizují služby, které nabízí hotel, restaurace, banka, pošta apod. - doporučí oblečení pro různá zaměstnání se zaměřením na profesní orientaci, porovnají oblečení pro různé příležitosti - reagují v rozhovoru v obchodě, na poště, v restauraci, v kavárně apod.	26	Nakupování, služby, oblečení
- definují základní geografické pojmy, popíší zvíře v jeho přirozeném prostředí - vyjádří se jednoduše k důležitosti existence fauny a flóry pro život člověka na Zemi - charakterizují problematiku vymírání živočišných a rostlinných druhů - popíší využití moderních technologií v soudobém světě (mobilní telefon, digitální fotoaparát, kamera, MP3), porovnají jejich výhody a nevýhody	16	Životní prostředí, moderní technologie
- osvojí si základní slovní zásobu v oblasti gastronomie – základní potraviny, ovoce, zelenina, koření, druhy mas, základní rozdělení nápojů	10	Odborná terminologie
Jazykové prostředky (lingvistické kompetence)		
- produktivně ovládají základní zvukovou podobu daného jazyka, tj. nejen artikulaci jednotlivých hlásek, ale i suprasegmentální složky		Zvuková stránka jazyka
- produktivně si osvojí cca 600 – 800 lexikálních jednotek týkajících se vybraných tematických okruhů a komunikativních situací		Slovní zásoba

- zvládají základní způsoby obohacování slovní zásoby cizího jazyka - používají překladové slovníky - pasivně rozlišují základní teritoriální rozdíly ve slovní zásobě daného jazyka		
- osvojí si základní rozdíl mezi písemnou a zvukovou podobou jazyka - rozlišují psaní velkých písmen v českém a anglickém jazyce - zvládají grafickou úpravu základních neformálních textů (e-mail, dopis, pohled) - píše jednoduché poznámky, vzkazy, menu, program - sestaví jednoduchý neformální e-mail, dopis a pohled - jednoduše popisují místnosti, osoby nebo události		Grafická stránka a pravopis
- slovosled ve větě jednoduché a ve větě vedlejší - věty hlavní a vedlejší - vyjádření záporu - vyjádření modality – oznamovací, rozkazovací, tázací věta		Gramatika Syntax
Verba - přítomný a minulý čas, prostá i průběhová forma, pravidelná a nepravidelná slovesa; základní slovesné vazby, infinitiv, imperativ, modální sloveso can, neprůběhové tvary sloves Substantiva - členy, počitatelnost, nepravidelnost množného čísla, rod, analogie českých pádů Adjektiva a adverbia - tvoření, stupňování pravidelné a nepravidelné, srovnávání Zájmena a číslovky - osobní, přivlastňovací, ukazovací, zástupná, neurčitá, typy číslovky, vyjadřování kvantity, času (data, letopočty, zlomky..)		Morfologie

Předložky - základní místní/prostorové a časové předložky, základní předložkové vazby Spojky - jednoduché souřadící a podřadící spojky		
2. ročník		
Žáci / žákyně si upevní dosaženou slovní zásobu a fonetiku	2	Obecné gramatické jevy, frazeologie a fonetika
- si osvojí slovní zásobu a gramatiku k popisu možných životních událostí popíší vlastní či smyšlený příběh, v němž uplatní použití podmiňovacího způsobu <i>se should</i> a <i>ought to</i> a prvním a druhým kondicionálem. doplní si slovní zásobu a zvýší komunikační schopnosti práci s odborným časopisem upevní si a prokáží dosažené znalosti při závěrečném opakování učiva a přezkoušení	25	Vyprávění příběhu, řešení situace, práce v zahraničí
- rozvíjí si komunikativní schopnosti na témata, která souvisí se změnou životního stylu a postoje při vzrůstající globalizaci (konverzační témata jsou zaměřena na vzájemné ovlivňování kultur) - rozšíří si znalosti gramatiky o použití minulého času průběhového a dále o slovesa, po nichž následuje vazba – <u>ing</u> a vazba <u>to (infinitiv)</u> upevní si znalosti při práci s časopisy prokáží dosažené znalosti při závěrečném opakování učiva a přezkoušení	25	Téma globální kultura, hudba a móda
si osvojí orientace v základních situacích při cestování, popisu trasy, určování směru a žádosti o popis trasy	25	

osvojí si znalosti o městech a místech v anglicky mluvících zemích a ovládají použití vazby s get a frázová slovesa při popisu geografických destinací ovládají použití prvního kondicionálu v situacích spojených s popisem míst, s cestováním a pobytem na dovolené rozlišují použití vazeb will a going to při konverzaci, respektive telefonickém dialogu využívají časopisy pro zvýšení slovní zásoby a zlepšení komunikace - prokáží dosažené znalosti při závěrečném opakování učiva a přezkoušení		Cestování, dovolená, turistika
osvojí si komunikační schopnosti s použitím předpřítomného času prostého v porovnání s použitím času minulého prostého rozšíří a osvojí si slovní zásobu v oblasti lidského zdraví prohloubí si znalosti v obchodní korespondenci vytvoří a porozumí dotazníkům – při jejich tvorbě znají a používají jejich uspořádání, jazyk a specifické výrazové prostředky sestaví inzeráty pro všechny druhy činností spojených s hotelnictvím a turismem upevní si znalosti při práci s časopisy prokáží dosažené znalosti při závěrečném opakování učiva a přezkoušení	25	Sport, aktivity volného času
si osvojí znalost tvoření a používání přítomného a minulého času prostého v trpném rodě osvojí si způsob a slovní zásobu při tvorbě inzerátů a propagačních materiálů osvojí si komunikaci při případném rozhovoru na toto téma, popíší a rozlišují jednotlivé druhy inzerce	25	Inzerce, vynálezy

ovládají sestavení propagační brožury pro hotel, restauraci či turistickou oblast osvojí si gramatická pravidla pro pořádek přídavných slov ve větě prohloubí si znalosti o Velké Británii v oblasti jejího přínosu pro světovou kulturu v oblasti vynálezů prohloubí si inzertní formy a slovní zásobu prací s odborným časopisem prokáží dosažené znalosti při závěrečném opakování učiva a přezkoušení		
ovládají probrané učivo prokáží znalosti v závěrečné písemné práci	5	Gramatické jevy, syntax, morfologie
3. ročník		
Žáci/žákyně ptají se a odpovídají na potřebné informace informují o sobě a jiných osobách sestavují dotazník popíší osobu pohovoří o svých ambicích vyjadřují preference, návrhy poslouchají rozhlasové programy přijímají a píší vzkazy, přijímají zprávy	50	Komunikace
- popíší rodinné vztahy, domov - porovnávají možnosti bydlení - hovoří o osobnosti člověka - porovnávají významné dny v USA, ČR - napíší inzerát	26	Rodina a domov
- pohovoří o pocitech svých i ostatních lidí - charakterizují zdraví a nemoci - porovnávají stravovací zvyklosti, popisují jídla - píší neformální dopis příteli	30	Pocity, zdraví, strava

diskutují o životním prostředí, o jeho problémech, o vlivu počasí vytváří předpověď počasí formulují plány a přání v budoucnu píší pohled z dovolené	30	Budoucnost, životní prostředí
Žáci/Žákyně - si osvojí následující gramatické struktury: - přítomný čas prostý a průběhový - frekvenční příslovce - stavová slovesa - způsobová slovesa <i>can, can't, (not) be able to</i> - tvoření otázek - minulý čas prostý a průběhový - člen určitý, neurčitý a nulový - komparativ a superlativ adjektiv - vztažná zájmena - pořadí adjektiv před podstatným jménem - předpřítomný čas prostý - vyjádření budoucnosti- přít. časem průběhovým, pomocí <i>going to/will</i> - způsobová slovesa <i>must, mustn't, have to, be (not) allowed to</i>		Jazykové prostředky (lingvistické kompetence)
4. ročník Žáci/žákyně si osvojí geografické, historické, politické a kulturní znalosti spojené s danou zemí (přírodní krásy, pohoří, vodstvo, turistické destinace, průmyslová a historická centra, státní zřízení a symboly, členění na správní celky, úřední jazyky, významné osobnosti vědy a kultury, důležitá literární díla) na základě vlastní zkušenosti zhodnotí přínos vstupu ČR do EU a příslušenství v Schengenském prostoru.	44 9	Reálie a kultura anglicky mluvících zemí Evropská unie, Schengenský prostor, ČR, Praha

vyjmenují nově vzniklé možnosti zejména v oblasti hotelnictví a turismu prokáží geografickou znalost ČR doporučí turisticky zajímavá města a místa (UNESCO, přírodní rezervace) vyberou klíčové historické události pohovoří o státním zřízení, hlavním městě a jeho kulturních památkách doporučí významné kulturní a společenské akce s využitím vlastních zkušeností vyjmenují, charakterizují a zhodnotí nejznámější národní kuchyně uvedou typické speciality národních kuchyní popíší speciality české kuchyně a jejich přípravu osvojí si grafickou úpravu obchodního dopisu dle platné normy dané země a sestaví jej (rezervace, storno, objednávka, poptávka, stížnost) napíší strukturovaný životopis, žádost o místo připraví se na uchazečský pohovor vymezí polohu města v rámci ČR, prokáží základní historický a kulturní přehled vyjmenují přírodní zdroje a jejich využití pro léčbu různých diagnóz informují o významných návštěvnících doporučí návštěvu hotelů a restaurací pro různou klientelu podají charakteristiku Hotelové školy Mariánské Lázně (umístění, popis budovy, vybavení, zaměření studia, přehled předmětů, školní zahraniční stáže, uplatnění absolventa ve státech EU i mimo ně)	9 14 5	Specifika národních kuchyní, vč. české Korespondence, životopis Mariánské Lázně, Hotelová škola Mariánské Lázně, moje praxe
si osvojí základní terminologii z oblasti hotelnictví charakterizují nejvhodnější lokality pro umístění jednotlivých druhů hotelů, vyjmenují kategorie hotelů	10	Hotelový personál, recepce, hotelové služby

popíše hotel (jeho struktura, personál, úkoly a kompetence zaměstnanců, stanoví profesní a osobnostní předpoklady pro výkon příslušných povolání)		
vyjmenují hlavní lázeňská místa ČR a druhy terapií popíše zásady zdravé výživy a důležitost prevence proti onemocnění uvedou základní druhy nemocí, popíše návštěvu u praktického lékaře a specialisty vyjádří svůj názor na problematiku držení diet a vegetariánství	5	Lázeňství, nemoci, zdravá výživa
dle vlastních priorit popíše nejpalčivější problémy soudobého světa (ekologické problémy, rozpad rodin, nedostatek komunikace, konzumní způsob života, sociálně-patologické jevy ve společnosti) stanoví možná východiska z těchto problémů i jejich prevenci prezentují svůj názor na význam rodiny v soudobém světě	5	Problémy soudobého světa
zdůvodní nezbytnost aktivního trávení volného času pro život jedince popíše možnosti trávení volného času vysvětlí, kterým aktivitám (zejména sportovním a kulturním) dávají přednost kategorizují sportovní disciplíny poukáží na negativní jevy (doping, nevhodné chování a výtržnictví fanoušků, závislost na televizi, počítačových hrách, nákupních střediscích) a zaujmou k nim vlastní stanovisko	5	Volný čas a jeho organizace, sport a kultura
- užívají v mluvených i písemných projevech členy (event. vynechávají)	10	Morfologie, syntax, gramatika

- vyjadřují množství, počitatelnost a nepočitatelnost - užívají gerundium, zástupné one, that - vyjadřují české pády slovosledem i předložkami - stupňují přídavná jména a příslovce - kategorizují zájmena (vztažná, neurčitá, zvratná) - rozlišují číslovky základní, řadové, vyjadřují letopočet, datum, čas, množství, matematické pojmy (zlomky, desetinná čísla), telefonní čísla, formulují adresy, míry a váhy - užívají základní slovesné časy (přítomný, předpřítomný, minulý, předminulý, budoucí, prosté i průběhové formy, trpné vazby, podmiňovací způsob), prokáží znalost frekventovaných frázových sloves a sloves změny stavu - tvoří souvětí souřadné a podřadné, polovětné konstrukce - vyjadřují se pomocí řeči přímé a nepřímé (sousednost časová)		
---	--	--

NÁZEV PŘEDMĚTU:	NĚMECKÝ JAZYK JAKO DRUHÝ CIZÍ JAZYK				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	4	4	4	4	16

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- rozvoj komunikativní kompetence žáka/žákyně se zaměřením na jejich budoucí postavení
- osvojení jazykových kompetencí potřebných k dorozumívání v každodenních situacích, rozvoj schopnosti pracovat s informačními zdroji a technologiemi, orientace v digitálním prostředí a využití digitálních technologií při učení
- seznámení s realitami německy mluvících zemí vedoucí k pochopení a respektování tradic a zvyků jiných národů, k respektování obyvatel jiné kulturní oblasti v souladu se zásadami demokracie

Charakteristika učiva

- vzdělávací oblast: jazykové vzdělávání a komunikace, v reálném i digitálním prostředí
- 4 hodiny týdně
- osvojení řečových dovedností s návazností na základní vzdělávání (A2) na úrovni B1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky
- poslech: rozumí hlavním myšlenkám vyslovených 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, sdělením a myšlenkám v osobním dopise
- ústní interakce: poradí si v běžných situacích, které mohou nastat při cestování do německy mluvících zemí, bez přípravy se zapojí do hovoru o tématech, která jej zajímají a týkají se každodenního života
- samostatný ústní projev: jednoduše spojuje fráze, popíše své zážitky, události, přání, stručně odůvodní své názory a plány, vypráví příběh (o knize, o filmu)
- písemný projev: napíše jednoduché souvislé texty na dobře známá témata, píše osobní dopisy, v nichž vyjadřuje své zážitky a dojmy, sestaví obchodní dopis

Pojetí výuky

- autodidaktické metody, motivace k dalšímu samostudiu (používání digitálních aplikací, včetně nástrojů umělé inteligence)
- metody práce s odborným textem – vyhledávání informací (odborná literatura, autentické materiály, digitálním prostředím), překlad
- dialogické metody při nácviku komunikativních dovedností souvisejících s profesní orientací žáků i komunikací v běžných životních situacích, poslech rodilého mluvčího, práce s obrázky, mapou, videem, používání digitálních aplikací, didaktické hry
- týmová, skupinová práce, prezentace samostatných prací studentů
- návaznost výuky jazykové na výuku odborných předmětů
- podpora vědomí vícejazyčnosti (schopnost transferu)
- možnost upevnit vědomí a rozšířit komunikativní kompetence na zahraničních praxích, při účasti na mezinárodních projektech
- možnost poznávací a odborné exkurze v německy hovořících zemích
- konverzační soutěže

Hodnocení výsledků žáků

- vlastní sebehodnocení
- ústní zkoušení (formou konverzace na probrané téma)
- po ukončení lekce/tematického okruhu celku písemné opakování
- samostatná práce, skupinová či párová práce
- v každém ročníku se zadávají 2 pololetní písemné práce (v každém pololetí jedna).
- prezentace prací žáků s využitím digitálních kompetencí
- při celkové klasifikaci kladen důraz na 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 německy mluvících oblastí včetně České republiky, specifických témat daných zájmem, zaměřením a budoucími potřebami žáků, s ohledem na profesní orientaci žáků (gastronomie, hotelnictví, cestovní ruch), k rozvoji všech klíčových kompetencí včetně digitálních přispívá celkové pojetí výuky a způsob hodnocení ve vzdělávací oblasti Jazykové vzdělávání a komunikace

- předmětem se prolíná průřezové téma Občan v demokratické společnosti – žáci jsou vedeni k vhodné míře sebevědomí, k vlastenectví, ke komunikaci s lidmi a diskusi o různých otázkách
- předmětem se prolíná průřezové téma Člověk a svět práce – žáci jsou vedeni k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné profesní kariéře, k písemné i verbální komunikaci s potenciálními zaměstnavateli, k využívání digitálních technologií bezpečně, kriticky a tvořivě při práci a učení, k formulování svých priorit

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ročník		Člověk a společnost – mezilidské vztahy
- žák/žákyně charakterizuje sebe, svou rodinu a přátele (osobní údaje, vzhled, zájmy, vztahy) - popíše průběh všedního i svátečního dne (včetně stravovacích zvyklostí – např. oslavu narozenin, nedělní oběd), rozdělení rolí a prací v rodině - sociální role, společenské problémy	34	Já a moje rodina
- popíše svůj domov včetně okolí, umí pojmenovat základní zařízení bytu (se zaměřením na zařízení kuchyně, prostírání stolu), zhodnotí svou současnou situaci a zamyslí se nad vlastními plány do budoucna - porovná výhody a nevýhody bydlení na venkově a ve městě - problémy s bydlením, hledání ubytování	24	Náš byt, dům, moje rodné město
- osvojí si názvy denních jídel a běžných nápojů	20	Názvy jídel a nápojů
- osvojí si základní odbornou terminologii, terminologii úpravy, zformuluje název do jídelního lístku, pokrm doporučí, popíše jeho úpravu	19	Jídelní lístek
- v průběhu celého ročníku osvojována základní slovní zásoba z oblasti gastronomie (názvy mléčných výrobků, masa, zeleniny, pečiva, ovoce a zeleniny, ryb)	29	Odborná slovní zásoba z oblasti gastronomie – názvy potravin
	6	Písemné práce a opakování
2. ročník		
- nastíní možnosti využití volného času - vysvětlí, kterým aktivitám dává přednost	40	Volný čas a zábava Zdraví a nemoci

-zhodnotí význam sportu a kultury pro rozvoj osobnosti -zformuluje svou představu zdravého životního stylu, popíše návštěvu lékaře - fakultativně dialog s lékařem -popíše základní druhy nemocí u dětí a dospělých -vyjmenuje a charakterizuje druhy dopravních prostředků - objasní vhodnost dopravního prostředku pro daný druh cesty -popíše průběh cestování letadlem, autobusem, vlakem, autem, lodí, MHD.... - vysvětlí odbavování cestujících na letišti, uvede doklady a dokumenty pro zahraniční cestu		Doprava a dopravní prostředky
- vysvětlí, jaké možnosti nákupu existují (typy obchodů, základní služby a možnost placení) - charakterizuje svůj vztah k nakupování, zvláštní pozornost věnuje potravinám - navrhne oblečení pro různé příležitosti - charakterizuje způsob oblékání v souvislosti s profesní orientací	25	Nákupy
- představí hlavní město jako politické a kulturní centrum - blíže informuje o některých pamětihodnostech města (Pražský Hrad, Královská cesta, Staroměstské náměstí, Václavské náměstí)	10	Praha
- popíše svůj domov včetně okolí, umí pojmenovat základní zařízení bytu - zhodnotí svou současnou bytovou situaci - zamyslí se nad vlastními plány do budoucna - porovná výhody a nevýhody bydlení na venkově a ve městě - pohovoří o problémech s bydlením	16	Bydlení, domov – bydlení ve městě a na venkově
- žák charakterizuje sebe, svou rodinu, přátele, sociální role	11	Osobní charakteristika
- popíše povinnosti a kompetence recepčního - charakterizuje základní úkony při příjmu a odjezdu hosta	15	Práce recepčního
- popíše zařízení včetně inventáře jednotlivých gastronomických zařízení - vysvětlí, co tvoří základní nabídku těchto zařízení - popíše činnost personálu - uvede oblíbené kavárny a vinárny svého města - okomentuje strukturu jídelních lístků jednotlivých zařízení - předloží recept na vybraný druh moučnicku	10	Restaurace, kavárna, vinárna
	5	Písemné práce a opakování

3. ročník		
Žáci/žákyně - Popíše činnosti spojené s povoláním kuchaře - Charakterizuje jednotlivé technologické postupy při přípravě pokrmů - Popíše jednotlivá kuchyňská zařízení a druhy kuchyňského náčiní - Pohovoří o pravidlech zacházení s potravinami	10	Práce kuchaře, zařízení kuchyně
Žáci/žákyně zhodnotí význam sportu v lidském životě, uvede klady a zápory sportovní činnosti charakterizuje jednotlivá sportovní zařízení a druhy sportu popíše průběh hodiny TV ve škole seznámí s vlastní sportovní aktivitou fakultativně: zhodnotí význam LOH a ZOH se zaměřením na dějiště OH v německy mluvících zemích	12	Sport a tělesná výchova
Žáci/žákyně - vyjmenuje druhy dopravních prostředků - charakterizuje dopravní prostředky - objasní vhodnost dopravního prostředku pro daný druh cesty, jejich výhody a nevýhody - popíše průběh cestování letadlem, autobusem, vlakem, autem, MHD, lodí... - vysvětlí odbavování cestujících na letišti, na hraničním přechodu - uvede doklady a dokumenty nutné pro zahraniční cestu	15	Cestování
Žák/žákyně - popíše a srovná národní tradice a zvyky ČR a německy mluvících zemí	8	Tradice a zvyky
Žák/žákyně - popíše a srovná jednotlivé stupně školských systémů ČR a BRD - vyhodnotí možnosti vzdělání mladých lidí v obou zemích	11	Školský systém
Žák/žákyně - podá základní zeměpisnou charakteristiku Rakouska (pohoří, vodstvo, hranice, státní zřízení, úřední jazyky, správní členění, státní symboly...) - uvede důležité turistické cíle v oblastech kultury, sportu, přírodních krás - propojí téma s poznatky z gastronomie (Vídeňská káva, Sachrův dort, ...)	16	Rakousko, Vídeň

Žák/ Žákyně - vysvětlí obsah a členění nápojového lístku - popíše jednotlivé skupiny nápojů, uvede příklady nápojů včetně jejich názvů - stručně popíše přípravu či výrobu některého spec. nápoje (pivo, víno, káva, koktejl...) - sestaví recept na přípravu jednoho nápoje dle vlastního výběru	8	Nápojový lístek
Žák/Žákyně - popíše oblečení číšníka - vysvětlí a okomentuje pracovní náplň číšníka (uvítání hosta, uvedení ke stolu, obsluha, prostírání apod.) - analyzuje jednotlivé systémy obsluhy, zaměří se na franc. a angl. způsob	11	Práce číšníka
Žák/ Žákyně - podá základní zeměpisnou charakteristiku Švýcarska (pohoří, vodstvo, hranice, státní zřízení, úřední jazyky, správní členění, státní symboly...) - uvede důležité turistické cíle v oblastech kultury, sportu, přírodních krás - propojí téma s poznatky z gastronomie	14	Švýcarsko
Žák/ Žákyně - podá základní zeměpisnou charakteristiku Německa (pohoří, vodstvo, hranice, státní zřízení, úřední jazyky, správní členění, státní symboly...) - uvede důležité turist. cíle v oblastech kultury, sportu, přírodních krás - propojí téma s poznatky z gastronomie	16	Německo + videofilm
Žák/Žákyně - určí polohu města v rámci BRD - prokáže základní historický a kulturní přehled (NSR X NDR, Říšský sněm, Braniborská brána , univerzity, divadla, muzea...) - doporučí Berlín jako možný turistický cíl	10	Berlín
	5	Písemné práce a opakování
4. ročník		
- popíše hotel, pokoj, strukturu hotelu, hotelového personálu, jeho úkoly a kompetence - charakterizuje profesní a odborné předpoklady pro výkon jednotlivých povolání	15	Hotel, hotelový pokoj, hala Hotelový personál Hotelové služby

- navrhne možnosti volnočasových aktivit hostů - charakterizuje hotelové služby - metodické situace, rozhovor na recepci, telefonování, dialogy s hostem		
- podá pomocí mapy základní zeměpisnou charakteristiku, prokáže znalost turisticky atraktivních oblastí a míst, vysvětlí, která místa by navštívil a proč	8	Česká republika
- vyjmenuje hlavní lázeňské oblasti a druhy terapií	4	České lázně
- určí polohu města v rámci ČR, prokáže základní historický a kulturní přehled (zakladatelé města, lázeňská kolonáda, prameny, lázeňství) - navrhne sportovní a kulturní program dle sezóny, doporučí ubytování a návštěvu restaurace, zdůvodní výběr	4	Mariánské Lázně
- charakterizuje významné znaky české kuchyně - popíše technologické postupy národních pokrmů - zhodnotí českou kuchyni z hlediska racionální výživy	6	Česká kuchyně
- rozlišuje a popíše jídla dne tak, jak po sobě následují, též způsob servírování - zformuluje svou představu zdravého životního stylu - uvede kladné i záporné příklady ze svého okolí - popíše též svoje správné a nesprávné stravovací návyky	8	Jídla dne, zdravá výživa
-na základě vlastních sociokulturních zkušeností charakterizuje výrazné odlišnosti dané jazykové oblasti od kuchyně české - osvojí si i sociolingvistické odlišnosti daných jazyků (např. rakouské a švýcarské němčiny) - uvede základní charakteristiku předních světových kuchyní (podle vlastního výběru)	13	Specifika národních kuchyní německy mluvících zemí Další cizí kuchyně
-uvede problémy a žhavá témata současného světa a vyjádří svůj názor na ně (např. válečné konflikty, přírodní katastrofy, sport. a kultur. události)	15	Problémy současného světa
- žák popíše základní problémy životního prostředí a možnosti ochrany planety Země – hovoří o oceánech, průmyslu, zemědělství, dopravě, obyvatelstvu, fauně a floře - formou diskuze poukáže na negativní jevy ve výše uvedené sféře a navrhne možnosti, jak zlepšit současnou situaci a čeho se vyvarovat	7	Životní prostředí
- seznámí ostatní se svým dosavadním vzděláním, dalšími studijními plány - popíše svou nynější školu, její vybavení, odborné možnosti (praxe, stáže,	14	Hotelová škola a praxe

odborné a jazykové kurzy), zhodnotí svůj výběr a přínos této školy pro profesní i společenskou orientaci - vyjádří svůj vztah ke své třídě i lidem v blízkém okolí - popíše školní restauraci Praha – vyjmenuje klady a zápory, navrhne možnosti zlepšení, popíše, jak probíhá praxe		
- napíše obchodní dopis, objednávku, stížnost, děkovný dopis, potvrzení objednávky - sestaví vlastní strukturovaný životopis - osvojí si grafickou úpravu obchodního dopisu dle platné normy - využívá a zvládá IT terminologii	7	Hotelová korespondence, životopis
	15	Opakování a písemné práce
Jazykové prostředky (lingvistické kompetence) - konkrétní detailní rozvržení učiva je v souladu s jednotně používanými učebními materiály splňujícími požadavky SERR (Společný evropský referenční rámec) - hodinová dotace umožňuje dosáhnout stejné úrovně výsledků u prvního i druhého cizího jazyka		
- žák produktivně ovládá zvukovou podobu daného jazyka, tj. nejen artikulaci jednotlivých hlásek, ale i suprasegmentální složky		Zvuková stránka jazyka
- žák si produktivně osvojil cca 2500 lexikálních jednotek týkajících se vybraných tematických okruhů a komunikativních situací. Zvládl základní způsoby obohacování slovní zásoby příslušného cizího jazyka. Účelně a pohotově používá překladové a nejběžnější výkladové slovníky. Receptivně se seznámil s teritoriálními rozdíly ve slovní zásobě daného jazyka		Slovní zásoba
- žák zvládl pravopis i grafickou úpravu základních formálních textů (osobní dopis, obchodní dopis, strukturovaný životopis, dotazník apod.)		Grafická stránka a pravopis
Věty hlavní a vedlejší, slovosled ve větě jednoduché, základní typy vedlejších vět a jejich slovosled, vyjadřování záporu, vyjadřování modality, oznamovací, rozkazovací a podmiňovací způsob, protějšky jednočlenných vět, polovětné konstrukce		Syntax
Podstatná jména Rod, členy, počitatelnost, nepravidelnost množného čísla, analogie českých pádů Přídavná jména, příslovce Stupňování pravidelné a nepravidelné, srovnávání Zájmena a číslovky Osobní, zvrtná, přivlastňovací, ukazovací, neurčitá, vztažná		Morfologie

Druhy číslovek, vyjádření množství, míry, času (fyzikální jednotky, zlomky, procenta, data , letopočty) Slovesa Pravidelná a nepravidelná časování, slovesa s předponou odlučitelnou a neodlučitelnou, zvrtná slovesa, slovesné vazby, Čas – přítomný, budoucí, préteritum, perfektum, plusquamperfektum Skloňování přídavných jmen po členu určitém Předložky se 2p., 3.p., 4.p. 3.- 4. pádem, použití těchto předložek při vyjadřování Spojky Souřadící a podřadící a jejich použití v hovorovém NJ časových, prostorových a dalších vztahů neurčitém		
---	--	--

NÁZEV PŘEDMĚTU:	ŠPANĚLSKÝ JAZYK JAKO TŘETÍ JAZYK				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	0	3	3	6

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Výuka směřuje k osvojení základních jazykových kompetencí, které se uplatní v osobním životě a při výkonu povolání, k seznámení s reáliemi španělsky mluvících zemí a ke zvládnutí základní písemné i ústní komunikace v běžných situacích i v profesním prostředí hotelnictví, gastronomie a cestovního ruchu.

Žáci se seznámí s reáliemi španělsky mluvících zemí, což vede k pochopení a respektování tradic a zvyků jiných národů a k respektování obyvatel jiné kulturní oblasti v souladu se zásadami demokracie.

Charakteristika učiva

- volitelně ve 3. a 4. ročníku – 3 hodiny týdně
- vzdělávací oblast: Jazykové vzdělávání a komunikace
- Poslech: rozumí známým slovům a základním frázím, které se týkají vlastní osoby, rodiny, okolí, nakupování, zaměstnání apod., při pomalé a zřetelné mluvě. Pochopí smysl krátkých zpráv, hlášení a pokynů
- Čtení: čte krátké jednoduché texty, včetně odborných, orientuje se v každodenních materiálech – jídelních lístcích, prospektech
- Ústní interakce: pohotově reaguje v běžných situacích, umí komunikovat s hostem a podat mu informace o běžných tématech a činnostech, doporučit vhodný program.
- Samostatný ústní projev: popíše vlastní rodinu, životní podmínky, dosažené vzdělání, plány do budoucna
- Písemný projev: napíše správně odborné termíny, sestaví jídelní lístek, odpoví na úřední dopis týkající se rezervace, stravování a léčení hostů

Pojetí výuky

- autodidaktické metody, motivační vyprávění a rozhovor, diskuse
- metody práce s odborným textem – vyhledávání informací (internet, speciální jazyková literatura apod.), překlad,
- dialogické metody při nábiku komunikativních dovedností souvisejících s profesní orientací žáků i komunikací v běžných životních situacích, poslech rodilého mluvčího, práce s obrázky, mapou, videem, didaktická hra
- možnost upevnit a rozšířit komunikativní kompetence kontaktem se španělsky / hispánsky mluvící klientelou v rámci praxe
- týmová, skupinová práce, prezentace samostatných prací studentů

- návaznost výuky jazykové na výuku odborných předmětů

Hodnocení výsledků žáků

- ústní zkoušení (formou konverzace na probrané téma)
- po ukončení lekce/tematického celku lekci písemné opakování dílčí i souhrnné
- didaktický test
- poslechový test
- samostatné práce, prezentace studentů
- při celkové klasifikaci významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce cizího jazyka

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- žáci prokáží dosaženou úroveň svých jazykových a komunikativních dovedností v rámci tematických okruhů týkajících se:
- mezilidských vztahů, kulturních aspektů různých jazykových oblastí včetně ČR, specifických témat daných zájmem, zaměřením a budoucími potřebami žáků, s ohledem na profesní orientaci žáků (gastronomie, hotelnictví, cestovní ruch)
- k rozvoji všech klíčových kompetencí přispívá celkové pojetí výuky a způsob hodnocení ve vzdělávací oblasti Jazykové vzdělávání a komunikace (viz též Český jazyk a komunikace)
- předmětem se prolíná průřezové téma OBČAN V DEMOKRATICKÉ SPOLEČNOSTI – žáci jsou vedeni k vhodné míře sebevědomí, k vlastenectví, ke komunikaci s lidmi a diskusi o různých otázkách
- předmětem se prolíná průřezové téma ČLOVĚK A SVĚT PRÁCE - žáci jsou vedeni k aktivními pracovnímu životu a úspěšné profesní kariéře, k písemné i verbální komunikaci s potenciálními zaměstnavateli, k formulování svých priorit

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek (vč. gramatiky)
3. ročník		
- Žáci/žákyně - zvládnou základní osobní komunikaci (pozdravy, představení sebe a druhých, osobní údaje) - sdělí důvody studia španělštiny, základní národnosti, umí použít běžné	15	1. Viajé al español – Úvod do španělštiny Gramatika: výslovnost, určitý člen, rod a číslo, osobní zájmena, základní pravidelná slovesa -ar, sloveso ser, základní otázky a odpovědi

fráze - orientují se v základní slovní zásobě osobních údajů a jazyků		
- Žáci/žákyně - navážou první kontakty (ptaní na povolání, místo původu, profese) - požádají o telefon, píší základní email, tvoří a odpovídají na otázky v běžné konverzaci - orientují se v profesní slovní zásobě	15	2. Primeros contactos – První kontakty, povolání, základní otázky Gramatika: neurčitý člen, rod podstatných jmen, zápor, tvorba otázek, sloveso tener, querer, ser/estar, abeceda
- Žáci/žákyně - popíší rodinu, fyzický vzhled, povahu a blízké vztahy - hovoří o oblíbených aktivitách, volném čase, ptají se na zájmy druhých - uvedou datum a umí použít číslovky do 100, dny a měsíce	18	3. Me gusta mi gente – Rodina, vztahy, fyzický a charakterový popis, koníčky Gramatika: přivlastňovací zájmena, rod a číslo přídavných jmen, otázky typu ¿cómo...? ¿quién...? ¿qué...?; gustar; číslovky do 100, měsíce, dny v týdnu
- Žáci/žákyně - nakupují potraviny, vyžádají cenu, objednají v restauraci, žádají o vysvětlení a informace, popíší jídla, sdělí množství a typy balení - orientují se v jídelním lístku a ve španělských zvyklostech při stolování	15	5. Comer con gusto – Jídlo, nakupování, restaurace Gramatika: zájmena předmětu přímého, změnová slovesa (e>ie, o>ue), číslovky nad 100, množství a míry, vyjádření času (hodiny), rozkaz
- Žáci/žákyně - popíší město, pamětihodnosti, dopravu, nakupují ve městě, ptají se na cestu a orientují se v prostoru - domluví schůzku, vyžádají a poskytují informace o lokalitě a službách	14	6. Por la ciudad – Město, doprava, služby Gramatika: předložky místa (a, en, de), rozkazovací způsob, sloveso ir, nepravidelné sloveso estar, otázky, krátký popis
- Žáci/žákyně - plánují a popisují cestování, rezervace, pobyty na dovolené - zvládnou vyjádřit souhlas/nesouhlas, omluvu a stížnosti, referují o minulých zážitcích, plánují organizaci volna	13	7. El placer de viajar – Cestování, ubytování, vyprávění zážitků Gramatika: zájmena, hodně/mnoho (mucho/mucha), přítomný čas nepravidelných sloves, časování minulý čas (pretérito perfecto – úvod), výraz přání a stížnosti

4. ročník		
Žáci/žákyně: – představí sebe i kolegy a popíše profesi (předpoklady, kompetence, zkušenosti) – charakterizuje hotel (adresa, kategorie, místo, klientela, typy pokojů, vybavení) – vyjmenuje služby hotelu	20	Hotel - Gramatika: slovesa popisující povolání (llevar, trabajar, encargarse de), rozšířená přídavná jména a spojky, střední rod „lo”, jednoduché porovnávání (mejor, peor), užití “hay/estar/ser” pro popis zařízení a služeb
Žáci/žákyně: – přijme hosta/skupinu na recepci – poskytuje informace o službách – reaguje v modelových situacích (osobní/telefonická/písemná komunikace s hostem) – zvládá slovní zásobu o vybavení pokoje – chápe a řeší stížnosti, krizové situace, omluvu, vyúčtování a rozloučení	37	Recepce - Gramatika: rozšíření minulého času (pretérito perfecto/indefinido pro zkušenosti, rezervace, stížnosti), zvrtná slovesa (quejarse, alojarse), kondicionál pro zdvořilost (me gustaría, podría), fráze pro omluvu a nabídku nápravy, rozkaz nepřímý/negativní, užití podmínkových vět pokud
Žáci/žákyně: – zná vybavení stolu a restaurace – používá gastronomické pojmy – sestaví menu, popíše pokrmy a postupy – provede rezervaci, doporučí jídlo, objedná, vyúčtuje a reaguje na stížnosti – zajistí room service	30	Restaurace - Gramatika: rozkazovací způsob (pozitivní a negativní), zdvořilé fráze s kondicionálem, složený infinitiv pro popis (haber + participium), futuro semplece a perifrástico pro “doporučení/objednávky”, frázová slovesa jídla e serviz, užití se pro bezosobní vyjádření (se sirve, se prepara), výraz množství a podmínky

NÁZEV PŘEDMĚTU:	FRANCOUZSKÝ JAZYK JAKO TŘETÍ JAZYK				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	0	3	3	6

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Výuka směřuje k osvojení základních jazykových kompetencí, které se uplatní v osobním životě a při výkonu povolání, k seznámení s reáliemi, specifické přístupy k francouzsky mluvícím hostům, k dovednosti komunikovat v běžných situacích písemnou i ústní formou. Žáci se seznámí s francouzskými reáliemi, což vede k pochopení a respektování tradic a zvyků jiného národa, k respektování obyvatel jiné kulturní oblasti v souladu se zásadami demokracie. Žáci se orientují v digitálním prostředí a využívají digitální technologie při učení.

Charakteristika učiva

- volitelně ve 3. a 4. ročníku – 3 hodiny týdně
- vzdělávací oblast: jazykové vzdělávání a komunikace v reálném i digitálním prostředí
- Poslech: rozumí známým slovům a základním frázím, které se týkají vlastní osoby, rodiny, okolí, nakupování, zaměstnání apod., při pomalé a zřetelné mluvě. Pochopí smysl krátkých zpráv, hlášení a pokynů
- Čtení: čte krátké jednoduché texty, včetně odborných, orientuje se v každodenních materiálech – jídelních lístcích, prospektech
- Ústní interakce: pohotově reaguje v běžných situacích, umí komunikovat s hostem a podat mu informace o běžných tématech a činnostech, doporučit vhodný program.
- Samostatný ústní projev: popíše vlastní rodinu, životní podmínky, dosažené vzdělání, plány do budoucna
- Písemný projev: napíše správně odborné termíny, sestaví jídelní lístek, odpoví na úřední dopis týkající se rezervace, stravování a léčení hostů

Pojetí výuky

- autodidaktické metody, motivační vyprávění a rozhovor, diskuse
- metody práce s odborným textem – vyhledávání informací (odborná literatura, autentické materiály, digitální prostředí), překlad,
- dialogické metody při nácviku komunikativních dovedností souvisejících s profesní orientací žáků i komunikací v běžných životních situacích, poslech rodilého mluvčího, práce s obrázky, mapou, videem, didaktická hra, používání digitálních nástrojů z oblasti umělé inteligence a aplikací
- možnost upevnit a rozšířit komunikativní kompetence kontaktem s francouzsky mluvící klientelou
- týmová, skupinová práce, prezentace samostatných prací studentů
- návaznost výuky jazykové na výuku odborných předmětů

Hodnocení výsledků žáků

- ústní zkoušení (formou konverzace na probrané téma)
- po ukončení lekce/tematického celku lekci písemné opakování dílčí i souhrnné
- poslechový test
- samostatné práce, párová a skupinová práce
- prezentace s využitím digitálních kompetencí
- při celkové klasifikaci významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce cizího jazyka
- vlastní sebehodnocení

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- žáci prokáží dosaženou úroveň svých jazykových a komunikativních dovedností v rámci tematických okruhů týkajících se:
- mezilidských vztahů, kulturních 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 včetně digitálních přispívá celkové pojetí výuky a způsob hodnocení ve vzdělávací oblasti Jazykové vzdělávání a komunikace (viz též Český jazyk a komunikace)
- předmětem se prolíná průřezové téma OBČAN V DEMOKRATICKÉ SPOLEČNOSTI – žáci jsou vedeni k vhodné míře sebevědomí, k vlastenectví, ke komunikaci s lidmi a diskusi o různých otázkách
- předmětem se prolíná průřezové téma ČLOVĚK A SVĚT PRÁCE - žáci jsou vedeni k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné profesní kariéře, k písemné i verbální komunikaci s potenciálními zaměstnavateli, k využívání digitálních technologií bezpečně, kriticky a tvořivě při práci a učení, k formulování svých priorit

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
3. ročník		
Žáci/žákyně - charakterizuje sebe, svou rodinu a přátele (představí sebe i druhé, podá informace o svém bydlišti, věku, nadiktuje telefonní číslo, mail, stručně pohovoří o své rodině a přátelích)	25	Já a lidé v mém okolí

Žáci/žákyně - poskytne informace o Hotelové škole - popíše svůj rozvrh hodin (vyučovací předměty, počet hodin, učitele) - stručně povypráví o tom, co ho ve škole nejvíce zajímá a baví, v čem vyniká - popíše dosažené vzdělání - vytvoří jednoduchý životopis	25	Vzdělání, Hotelová škola
Žáci/žákyně - vysvětlí možnosti nakupování (typy obchodů, základních služeb, jejich nabídku, možnosti placení), charakterizuje svůj vztah k nakupování, zvláštní pozornost věnuje oddělení potravin - umí se zeptat na cenu a porozumět ji, vyjádřit množství - popíše jaké je jeho oblíbené oblečení, zmíní i způsob oblékání v souvislosti s profesní orientací	26	Nakupování, služby, oblečení
Žáci/žákyně - jednoduše popíše možnosti využití volného času - umí vyprávět o svých volnočasových aktivitách (jakou aktivitu, kdy, kde a jak často vykonává) - stručně pohovoří o svátcích ve Francii a České Republice - je schopen popsat svůj denní režim a průběh dne jiných osob - dokáže napsat pozvání a písemně i ústně na něj reagovat	26	Volný čas, svátky a všední den
4. ročník		
Žáci/žákyně představí sebe i své pracovní kolegy, popíše svou profesi (základní předpoklady a znalosti pro vykonávání profese) charakterizuje hotel (základní údaje – adresa, kategorie, místo, klientela, typy pokojů, základní vybavení) vyjmenuje služby hotelu	20	Hotel
Žáci/žákyně dokáže přijmout hosta i skupinu na recepci – první kontakt s hostem, poskytne základní informace o ubytování a hotelových službách	37	Recepce

reaguje v modelových situacích (komunikace s hostem na recepci, v telefonickém i písemném styku) zná slovní zásobu týkající se vybavení hotelového pokoje je schopen vést telefonickou i písemnou komunikaci s hostem při rezervaci pokoje rozumí stížnostem hosta a dokáže na ně vhodně reagovat je schopen čelit krizovým situacím a řešit je omluví se a nabídne vhodným způsobem nápravu a odškodnění dokáže provést všechny přípravné úkony před odjezdem hosta upozorní hosta na jeho povinnosti před odjezdem provede vyúčtování rozloučí se s hostem		
Žáci/žákyně zná slovní zásobu týkající se prostření stolu a inventář zná a umí používat odborné gastronomické názvosloví (sestaví jídelní a nápojový lístek a menu vhodné pro různé příležitosti) charakterizuje jídla a nápoje (složení a technologické postupy) je schopen provést rezervaci stolu v restauraci uvede hosta ke stolu, poradí a doporučí vhodné jídlo, provede objednávku a vyúčtování reaguje na stížnost hosta v restauraci dokáže zajistit etážový servis (objednávka snídaně na pokoj)	30	Restaurace

NÁZEV PŘEDMĚTU:	ZÁKLADY SPOLEČENSKÝCH VĚD				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	2	0	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

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

Charakteristika učiva

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

Pojetí výuky

Výuka probíhá formou: frontálního vyučování, diskuze, skupinové vyučování, prezentace ve třídě, exkurze, projektového vyučování, hry a soutěže. Využívání informační a komunikačních technologií

Hodnocení výsledků žáků

Studenti budou hodnoceni minimálně jednou za pololetí ústně, po dokončení každého tematického celku bude následovat písemný test (v případě rozsáhlejších celků i po jednotlivých částech - minimálně dvakrát za pololetí). Součástí hodnocení bude také vypracování projektu a jeho prezentace

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

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

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
2. ročník		
- charakterizuje podstatu evropské integrace, význam a cíle Evropské unie - posoudí výhody ekonomické integrace, - zhodnotí, jak ovlivňuje zapojení ČR do EU život občanů - objasní postavení ČR v soudobé Evropě a světě - uvede významné mezinárodní organizace a jejich cíle (zapojení ČR) - rozliší základní globální problémy, současné konflikty a navrhne jejich řešení - uvede konkrétní příklady projevů globalizace - zhodnotí kladné a záporné dopady globalizace na život občanů	10	Soudobý svět, Evropská integrace a mezinárodní společenství
- popíše pojem státu a národa - popíše vznik, vývoj, účel a funkci státu - objasní vznik a vývoj našeho státu (státní symboly, státní svátky) - rozliší různé formy státu, charakterizuje právní stát - uvede, jak lze získat a pozbyt české státní občanství - na příkladu rozliší hlavní hodnoty a rizika ohrožení demokracie - rozliší problémy, se kterými se potýkají etnické skupiny žijící v ČR	8	Stát a národ
- dokáže interpretovat dějinné události - popíše příčiny krizí - zhodnotí ideologie a organizace - posoudí nebezpečnost možnosti opakování politických krizí	8	Člověk v dějinných událostech
- objasní roli práva v životě společnosti - popíše a vysvětlí, jak je uspořádán právní řád ČR - vysvětlí, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost - zná podstatu trestných činů a tresty jež mohou následovat - popíše soustavu soudů v ČR - porovná náplň činnosti policie, státního zastupitelství, soudů - debatuje o problematice mezilidských vztahů, volba partnera, manželství atd.	8	Občan a právo
- vysvětlí funkci ústavy a ústavních principů - na příkladech doloží, co definuje Ústava ČR	4	Ústavní právo

- zdůvodní dělbu státní moci v demokratických státech - charakterizuje a popíše hlavní subjekty státní moci v ČR - objasní proces tvorby a schvalování zákonů v ČR		
- vymezí pojmy politika, politický režim - vysvětlí význam politických stran a politické plurality - vysvětlí podstatu a funkce ideologie - na příkladech rozpozná charakteristiky základních politických ideologií - charakterizuje současný český politický systém - rozliší jednotlivé politické strany a jejich politickou orientaci	9	Politika, politické subjekty a ideologie
- rozpozná hlavní formy přímé demokracie - orientuje se v odlišnosti voleb do parlamentu a do krajských (obecních) zastupitelstev - vysvětlí rozdíly mezi různými volební systémy - na příkladech vymezí pojem a projevy občanské společnosti - orientuje se v úloze vybraných společenských organizací a hnutí - uvede příklady občanské aktivity ve svém regionu - popíše základní články státní správy a samosprávy (rozliší jejich pravomoci) - vysvětlí úlohu místní samosprávy pro občany - uvede na příkladu, jak se mohou občané podílet na správě a samosprávě obce	6	Participace občanů v politickém životě
- posoudí funkci víry a náboženství v životě člověka - charakterizuje základní světová náboženství - objasní postavení církví - vysvětlí nebezpečnost náboženských sekt a fundamentalismu - dovede kriticky přistupovat k masovým médiím - identifikuje projevy a nebezpečí intolerance, rasismu, šikany, extremismu, terorismu	6	Civilizace, víra a náboženství
- charakterizuje českou společnost a její strukturu - na příkladu vysvětlí význam procesu socializace - vysvětlí sociální nerovnost a chudobu, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry řešit sociální problémy - debatuje o pozitivě i problémech multikulturního soužití - vysvětlí, proč jsou obě pohlaví rovnocenná (posoudí porušování rovnosti) - vymezí různé sociální útvary (referenční, primární, sekundární skupina..),	7	Člověk a společnost

sociální role, vztahy, funkce a problémy soudobé rodiny - objasní vliv prostředí na člověka - popíše frekventované sociální deviace a sociálně patologické jevy (příčiny a důsledky) - uvede možnosti předcházení sociálně patologickým jevům		
4. ročník		
- vysvětlí jaké otázky řeší filozofie, - dovede používat vybraný pojmový aparát, - dokáže pracovat s jemu obsahově a formálně dostupným textem, - debatuje o základních filozofických a etických otázkách - rozpozná logicky správnou argumentaci	15	Člověk a praktická filozofie
- shrne a rozliší biologické a sociální determinanty lidské psychiky, - vymezí a objasní základní charakteristiky jednotlivých etap lidského života, - na konkrétním příkladě rozpozná projevy lidí různého temperamentu, - charakterizuje psychologii jako vědní disciplínu a vysvětlí její praktický význam pro člověka - charakterizuje základní náročné životní situace člověka, jejich příčiny, řešení a možnosti předcházení těmto situacím, - na příkladech rozliší základní psychické jevy (rozpozná a charakterizuje psychické procesy, stavy, vlastnosti) - popíše a odliší jednotlivé procesy paměti, vysvětlí proces zapomínání a uvede, jak a čím lze paměť posilovat - objasní na čem závisí efektivnost učení	14	Člověk jako jedinec

NÁZEV PŘEDMĚTU:	DĚJEPIS				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	2	0	0	0	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem dějepisu na odborné škole je poskytnout žákům základní orientaci v klíčových událostech především našich národních dějin, které jsou vyloženy v kontextu světových historických událostí.

Žáci

- si utvoří vlastní názor na historický vývoj a smysl dějin, budou budovat historické vědomí, aby porozuměli lépe současnosti,
- jsou hrdí na tradice a hodnoty, které vznikly v dějinách našeho národa,
- se seznámí se základy dějin gastronomie, aby se poučili z historického vývoje svého studijního oboru,
- se naučí pracovat s odbornou literaturou a dalšími zdroji informací (film, tisk),
- kriticky vyhodnotí tyto informace, budou schopni je systematizovat a na jejich základě budou schopni samostatného úsudku

Charakteristika učiva

Učivo tvoří výběr z českých dějin, které jsou prezentovány v souvislostech se světovým dějinným vývojem. Je respektován chronologický postup, hodinová dotace činí 2 hodiny týdně pro 1.ročník. Upřednostňují se moderní dějiny, protože zejména ty jsou důležité k tomu, aby žáci lépe porozuměli své současnosti. Důraz je kladen na vytváření vlastního postoje k obecným souvislostem mezi historickými událostmi, z nichž se má žák poučit pro svůj život v přítomnosti. Do výuky je zařazena i regionální historie a dějiny gastronomie. Předmět vychází ze vzdělávací oblasti RVP společenskovední vzdělávání.

Pojetí výuky

Výuka probíhá formou:

- frontálního vyučování
- skupinové vyučování a kooperativního učení
- prezentace ve třídě, na exkurzi
- exkurze
- problémové úkoly
- práce s historickým dokumentem, mapou
- didaktické hry a soutěže

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení je kladen důraz na:

- schopnost žáků samostatně myslet a vyvozovat souvislosti mezi historickými událostmi z různých období,
- míru porozumění učiva,

- schopnost pracovat s texty a materiály nejrůznějšího charakteru,
- schopnost debatovat o dějinných událostech,
- zájem o předmět.

Hodnocení výsledků žáka je vyjádřeno klasifikací, jejíž součástí je průběžné ústní zkoušení, didaktické testování dovedností a schopností, aktivita ve výuce, vyjádření názoru na základě znalostí a dovedností.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Dominantní v souvislosti s předmětem **dějepis** je průřezové téma **občan v demokratické společnosti**.

Dějepis přispívá k tvorbě právního vědomí, k posílení spoluodpovědnosti jedince za utváření současnosti, za důsledné zachovávání zákonnosti včetně dodržování a aktivního prosazování kodexu lidských práv a svobod. Přispívá k pěstování citového, vnitřního vztahu žáků k vlasti, vytváří kladný vztah k pozitivním vzorům, jež jsou prezentovány v pojmech humanismus, demokracie, svoboda, osobní zodpovědnost, spravedlnost i mezinárodní porozumění.

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

Předmět **dějepis** se vztahuje k dalším předmětům: základy společenských věd, základy práva, dějiny kultury, literární výchova, zeměpis cestovního ruchu a cestovní ruch.

Přínos dějepisu ke klíčovým kompetencím

Komunikativní kompetence – absolventi jsou schopni pracovat s jednoduchými texty různé povahy, umí se vyjadřovat jazykově správně a s využitím historické terminologie, umí písemně zaznamenávat podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí /historických pramenů, přednášek, diskusí, literatury apod./

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

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

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

Vyhledá historické prameny a umí s nimi pracovat.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žáci vysvětlí význam poznávání dějin pro člověka rozlišují druhy historických pramenů, umí s nimi pracovat	2	Úvod do studia dějepisu, hist. prameny
- objasní vliv despocií a antiky na další vývoj Evropy, její přínos v rozvoji kultury - zhodnotí význam křesťanství pro další rozvoj evropské civilizace	8	Dějiny starověku Staroorientální despotie Antické Řecko, Antický Řím
umí propojit naše dějiny s evropskými událostmi, zhodnotí nejvýznamnější panovníky z rodu Přemyslovců a Lucemburků rozumí postavení církve ve středověku a jejímu vlivu na tehdejší společnost zhodnotí význam středověku pro rozvoj kultury a ekonomiky	10	Feudalismus s důrazem na české dějiny Velká Morava, Vznik českého státu a jeho rozvoj za Přemyslovců, Lucemburků Husitská revoluce
vysvětlí změny ve chápání světa za humanismu a renesance, pochopí jejich vliv na další vývoj Evropy zhodnotí význam vlády Habsburků pro naše země vysvětlí přínos osvícenství a jeho vliv na utváření novodobého českého státu	8	Dějiny novověku 15. – 18. století Humanismus a renesance Vláda Jiřího z Poděbrad a Jagellonců Stavovské povstání a jeho důsledky Osvícenství, vláda Marie Terezie a Josefa II.
porovnají situaci v našich zemích před národním obrozením a po něm vysvětlí boj na občanská a národní práva v občanské společnosti popíší česko-německé vztahy v 19. století zhodnotí význam odvolání A. Bacha pro naše země popíší rozdělení světa mezi evropské velmoci	6	Dějiny 19. století Národní obrození Česko – německé vztahy v 19. století Dualismus v habsburské monarchii Naše země před 1. světovou válkou
charakterizují příčiny, průběh a důsledky 1. světové války rozumí změnám ve světě po skončení 1. světové války vysvětlí fungování demokracie v meziválečném Československu pochopí důsledky hospodářské krize pro naše i světové dějiny charakterizují fašismus, nacismus, rozpozná totalitní tendence a principy popíší komunismus a jeho specifika v Rusku a SSSR, orientují se v mezinárodních vztazích v letech 1918 – 1939, určí cíle válčících stran v 2. světové válce,	20	Dějiny 20. století 1. světová válka a naše země za války Bolševismus v Rusku Vznik ČSR Československo v letech 1918 – 1939 Hospodářská krize a její důsledky na evropské dějiny 2. světová válka a její výsledky, důsledky ČSR za války, odboj

popíší formy boje Čechů a Slováků za svobodu znají uspořádání světa po 2.světové válce a objasní důsledky pro Československo, diskutuje o dopadech války na civilní obyvatelstvo, o potrestání viníků a o úloze významných osobností charakterizují komunistický režim u nás a rozumí snahám o jeho reformu vysvětlí rozpad sovětského bloku popíší situaci před rokem 1989 a po něm		Poválečné uspořádání světa ČSR v letech 1945 – 1948 Vývoj v naší zemi v letech 1948 – 1968 Pražské jaro a normalizace Situace v 70. – 80. letech Sametová revoluce Současné české dějiny na pozadí světových
- charakterizují gastronomické zvláštnosti jednotlivých staroorientálních a starověkých států - popíší zvyklosti v přípravě jídel a jejich servírování ve středověku - pochopí změny v gastronomii za renesance - orientují se ve vývoji gastronomie v novověku a v současnosti	10	Dějiny gastronomie - průběžně řazeny k jednotlivým obdobím dějin Antická kuchyně a hostina Středověká kuchyně u nás Novinky v gastronomii za renesance Gastronomie ve světě v novověku
Opakování	2	Opakování, exkurze

NÁZEV PŘEDMĚTU:	ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	2	0	0	0	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

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

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

Charakteristika učiva

Učební osnova vychází ze vzdělávací oblasti Přírodovědné vzdělávání a v rámci mezipředmětových vztahů a uplatnění komplexního přístupu k pochopení přírodních jevů a zákonitostí jsou do učiva zahrnuty základní okruhy chemického, biologického vzdělávání. Sled tematických celků a jejich hodinová dotace 2 hodiny týdně v 1.ročníku je přizpůsobena potřebám konkrétního studijního oboru a k průřezovému tématu Člověk a životní prostředí. Důraz je kladen na environmentální výchovu s cílem formování žádoucích vztahů k životnímu prostředí a utváření vlastních názorů, postojů a hierarchie životních hodnot v souladu s myšlenkami trvale udržitelného rozvoje. V pojetí biologického vzdělávání se zdůrazňuje problémový přístup a vazby na životní prostředí, poznávání vlastního těla, učivo obsahuje i potřebný humanitní aspekt a dokládá vzájemnou souvislost mezi přírodou a společností. V mezipředmětových vazbách je posíleno vědomí, že člověk působí na své okolí nejen svou cílenou činností a prací, ale je sám vystaven působení cizorodých látek v prostředí, vnějšímu silovému působení, přijímá a vydává teplo, uskutečňuje výměnu plynů mezi vnějším a vnitřním prostředím při dýchání, při jídle dochází k přeměně látek a energií, člověk si

s prostředím vyměňuje i poznatky a informace, tudíž vzájemné komplexní působení faktorů vnějšího prostředí je podmínkou pro život. Učivo předmětu navazuje na další oblasti odborného vzdělávání, zejména na předmět nauka o výživě (vliv prostředí na zdravotní stav organismu), ale i na blok ekonomických předmětů, zejména v celcích zaměřených na ekologizaci provozu gastronomických zařízení, na základy práva, seznámení se základními ekonomickými a právními nástroji v péči o životní prostředí, ale i na matematiku (numerické aplikace při řešení úloh v přírodovědné oblasti).

Pojetí výuky

Formy výuky:

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

Hodnocení výsledků žáků

- po probrání určitých tematických celků písemné testy
- průběžné ústní zkoušení
- hloubka porozumění poznatkům
- schopnost aplikace poznatků při řešení problémů, aktivní přístup při řešení úkolu
- diskuse ke konkrétním chemickým problémům a návrhy řešení spojených s jejich obhajobou
- diskuse k řešení ekologických problémů, návrhy řešení a jejich efektivita
- míra osvojení dovedností při praktických cvičeních
- práce se zdroji informací
- prezentace výsledků vlastní práce spojená se sebehodnocením a vzájemným hodnocením
- vyhodnocení dílčích a celoročních projektů s přírodovědnou tematikou (projekty jednotlivých žáků i projekty týmové)

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žák/žákyně zná základy ekologie a ochrany životního prostředí a využívá je k získání komplexního pohledu na tuto problematiku. Orientuje se v možnostech ochrany životního prostředí a je si vědom odpovědnosti každého jedince za stav životního prostředí. Formuje si žádoucí vztahy k prostředí a přenáší si je do občanského i profesního života. Dominantním průřezovým tématem „Člověk a životní prostředí“ a „Člověk a svět práce se samozřejmě prolínají stěžejní části ostatních průřezových témat („Občan v demokratické společnosti“ a „Informační a komunikační

technologie“). Z hlediska prostoupení průřezového tématu „Člověk a životní prostředí“ celou oblastí Přírodovědného vzdělávání je kladen důraz na budování takových postojů a hodnotových orientací žáků, na jejichž základě budou utvářet svůj budoucí životní způsob a styl v mezích udržitelného rozvoje a ekologicky přijatelných hledisek. Ekologická hlediska jsou uplatňována v běžném provozu školy (důsledné třídění odpadů a zajištění jejich odvozu a recyklace firmou orientující se právě na důslednou recyklaci odpadů, šetření vodou a energií, respektování zásad úspornosti a hospodárnosti s veškerými zdroji, zákaz kouření v celé školní budově, nástěnky s ekologickou tematikou a jejich průběžná aktualizace,...) a jsou tak základem pro odpovědné vlastní jednání žáků i v dospělosti. Metodika a realizace komplexní ekologické výchovy a spolupráce v tomto směru umožňuje získat žákům větší motivaci ke zlepšení stavu životního prostředí a přijímat odpovědnost za jeho údržbu a ochranu. Jsou rozvíjeny kompetence vedoucí k odpovědnosti za zdravotní stav jedince, ale i k respektování života a zdraví jako nejvyšší hodnoty a tudíž i v rámci celospolečenského uplatnění.

Rozvoj klíčových kompetencí:

- komunikativní kompetence jsou rozvíjeny v rámci průřezových témat na základě obhajoby názorů a postojů v rámci diskuse,
- žák/žákyně používá přírodovědnou terminologii, jasně, věcně správně a srozumitelně formuluje své myšlenky a názory, které je schopen obhájit a náležitě je podložit argumenty,
- zpracovává texty s odbornou tematikou a zaznamenává podstatné myšlenky a údaje jednak z textů, ale i z přednášek, besed a diskusí,
- sociálně komunikativní aspekty učení jsou dány možností prezentace vlastní nebo týmové práce, kde jsou rozvíjeny i mezilidské vztahy
- využívání informačních technologií je směřováno k jejich uplatnění pro vytváření tematických celků (samostatných prací, veřejných prezentací a řešení přírodovědných problémů).
- Zná způsoby ochrany zdraví a životního prostředí a je schopen adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je ovlivňovat
- občanské kompetence jsou rozvíjeny samostatností, aktivitou a iniciativou v jednání a odpovědností v dodržování zákonů a pravidel chování a jednání v souladu s morálními principy
- pro rozvoj odborných kompetencí je kladen důraz na dovednost analyzovat a řešit problémy především s uplatněním využití přírodovědných poznatků v občanském životě, tedy běžně pracovat s chemickými veličinami, jejich jednotkami, aktivně používat a osvojit si základní pojmy, zákonitosti, terminologii a chemické názvosloví.
- provádět veškeré činnosti ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
- dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami s ohledem na životní prostředí
- pečlivě zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti vliv na životní prostředí i možné sociální dopady
- orientovat se v nástrojích péče o životní prostředí (ekonomické nástroje, právní ochrana, realizace péče o životní prostředí,...)
- vést přehled o mezinárodní spolupráci v péči o životní prostředí
- pozitivní postoj k přírodě prostoupit celým občanským i profesním životem

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žák/žákyně se orientuje v základních biologických a chemických pojmech, zhodnotí význam chemie a biologie jako součást každodenního života, uvede příklady využití poznatků chemických a biologických oborů v gastronomii, potravinářství, farmacii a zemědělství.	2	1. PŘÍRODOVĚDNÉ OBORY Základní biologické a chemické pojmy, třídění biologických a chemických Věd. Význam chemie a biologie v denním životě. Chemické prvky a sloučeniny, živá a neživá hmota.
- vysvětlí podstatu fotosyntézy - zhodnotí význam biochemických dějů v živé hmotě, - má přehled o chemickém složení potravy, jejich fyzikálně-chemických a biochemických vlastnostech a reakcích, které jsou spojeny s jejich technologickým zpracováním - charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny a zná jejich funkci v potravinách a v těle člověka - uvede chemickou podstatu, výskyt a funkci nejdůležitějších přírodních látek (bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory)	3	2. Chemie a živá hmota Biochemické děje, fotosyntéza Biogenní prvky a jejich sloučeniny, chemické složení živé hmoty Významné přírodní látky – sacharidy, tuky, bílkoviny, biokatalyzátory, nukleové kyseliny
- objasní podstatu živé hmoty - popíše stavbu buňky, její funkci a funkci základních buněčných struktur, metabolické procesy v buňce	3	3. Živá hmota, její znaky a projevy, typy buněk Živočišná buňka
- objasní význam histologie - orientuje se v rozdílných vlastnostech a funkcích jednotlivých tkání - vysvětlí souhrn jednotlivých druhů tkání tvořících orgány, vysvětlí chemické změny v činných svalectech a neuronech	12	4. Tkáň lidského organismu Výstelková tkáň Pojivová tkáň (vazivo, chrupavka, kost) Svalová tkáň – biochemie svalové činnosti – využití poznatků z chemie Nervová tkáň, neuron
- popíše význam a složení krve - definuje podstatu krevních skupin a zhodnotí význam dárcovství krve - uvede základní choroby srdce a cév a krve. způsoby prevence - posoudí hodnoty tepové frekvence a krevního tlaku	10	5. Přehled anatomie a fyziologie cévní Soustavy – s využitím poznatků z chemie Složení a význam krve, tělní tekutiny

- vysvětlí význam obranného imunitního systému organismu, vlivu vnějšího prostředí na jeho poruchy		Krevní skupiny, choroby krve a tělních tekutin Obranný imunitní systém organismu, poruchy imunity, nemoci imunitního systému. Stavba a činnost srdce, základní oběh krve Krevní cévy, krevní tlak a jeho měření, hypertenze. Mízní soustava, krevní zásobárny Choroby srdce a cév, zásady první pomoci při krvácení.
- posoudí řídicí a regulační činnost nervové soustavy - charakterizuje úlohu nervové soustavy při zajištění souhry mezi činnostmi jednotlivých orgánů a organismu jako celku - vysvětlí podstatu reflexů a vliv psychické zátěže na organismus a možnosti vzniku nervových onemocnění	8	6. Přehled anatomie a fyziologie nervové soustavy Centrální nervová soustava Periferní nervová soustava, nervová onemocnění Reflexy, reflexní oblouk
- objasní činnost ledvin jako životně nezbytného orgánu, který odráží skladbu stravy a celkový stav organismu, chemické změny v moči a krvi jako důsledek onemocnění ledvin	4	7. Přehled anatomie a fyziologie ledvin Základní stavba a funkce ledvin Význam ledvin pro regulaci tělních tekutin, chemické změny moče a krve, onemocnění ledvin a močových cest
- zhodnotí význam trávicích enzymů a tělních tekutin pro průběh biochemických procesů - má přehled o využití potravy v závislosti na stravitelnosti - uvede příčiny vzniku některých závažných chorob trávicí soustavy, zná možnosti prevence	14	8. Přehled anatomie a fyziologie trávicí soustavy, chemické procesy v trávicím systému Význam a funkce trávicí soustavy Základní stavba a funkce jednotlivých částí trávicí soustavy, proces trávení, trávicí enzymy Využití potravy v závislosti na stravitelnosti Choroby trávicí soustavy

- charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi - popíše podstatu oběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického - vysvětlí podstatu autotrofních a heterotrofních organismů a rozdíl mezi nimi - uvede příklady základních skupin organismů a porovná je - vysvětlí základní genetické pojmy, definuje chromozomy jako nositele genů, které jsou odpovědné za přenos genetické informace, uvede příklady využití genetiky - uvede faktory působící na organismy v procesu jejich vývoje a jejich vliv na proměnlivost organismů - vysvětlí podstatu jednoty a současné biologické rozmanitosti živého světa	2	9 . EKOLOGIE A BIOLOGIE Země – místo života, podmínky vzniku života. Geosféry a jejich vzájemné ovlivňování, oběhy látek v přírodě.
- vysvětlí základní ekologické pojmy, charakterizuje vzájemné vztahy organismů a vztahy mezi organismy a prostředím - rozliší a charakterizuje abiotické a biotické podmínky života - definuje meze adaptace organismů - vysvětlí potravní vztahy v přírodě, uvědomuje si koncentraci škodlivin v potravním řetězci - rozlišuje ekosystémy přírodní a umělé - charakterizuje ekosystémy ČR ,uvede příklady	2	10. Obecná ekologie Základní ekologické pojmy a zákonitosti Podmínky pro život – abiotické podmínky života (sluneční záření, voda, půda, ...) – biotické podmínky života (jedinec, druh, populace, společenstvo) Potravní řetězce Ekosystémy; typy, stavba, funkce Biosféra jako globální ekosystém a její zákonitosti Ekologie krajiny
- má přehled o historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody - objasní vývoj vztahů člověka k prostředí - zhodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí a na jeho zdraví - popíše souvislost působení rizikových faktorů na lidský organismus a jejich dopad na celkový stav organismu - uvede příčiny, důsledky a způsoby prevence civilizačních chorob , má přehled o nebezpečí a dopadu na zdraví a celkový způsob života, které	2	10. Člověk a životní prostředí Biologický a sociální vývoj člověka, jeho začlenění do přírody Vzájemné vztahy člověka a životního prostředí Vliv nepříznivých faktorů v prostředí na lidský

přináší užívání různých látek ovlivňujících lidskou psychiku - posoudí význam hodnotové orientace člověka a mezilidských vztahů pro celkový životní styl jedince a společnosti		organismus Zdraví a nemoc , životní režim a jeho složky Význam prevence a ochrany zdraví
- charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti a vyčerpatelnosti - posoudí vliv člověka na prostředí v souvislosti s využíváním těchto zdrojů - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, vodě a půdě a zná globální důsledky jejich působení (emise, imise, skleníkový efekt, ozonové díry, kyselé srážky, smog) - orientuje se v informacích o aktuální situaci znečišťujících látek - má přehled o podstatě vzniku a druzích odpadu, zná způsoby minimalizace vzniku odpadů a možnosti jejich zpětného využití – recyklace odpadů	2	11. Vlivy lidských činností na biosféru Lidská populace a prostředí, přírodní zdroje surovin a jejich využívání (obnovitelné, neobnovitelné) Ohrožení základních složek biosféry Odpady, problematika odpadového hospodářství
- vysvětlí trvale udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí - má přehled o ekonomických, právních a informačních nástrojích společnosti k ochraně životního prostředí , zhodnotí význam odpovědného jednání každého jedince, uvědomuje si skutečnost, že náprava škod vyžaduje větší náklady než včasná prevence - zdůvodní odpovědnost každého jedince za stav životního prostředí - orientuje se v možnostech řešení globálních problémů životního prostředí ve vztahu k problémům regionálním a lokálním - vysvětlí význam mezinárodní spolupráce v péči o životní prostředí	2	12. Ochrana přírody a životního prostředí Udržitelný rozvoj a jeho zásady Realizace a způsoby péče o životní prostředí Odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí Nástroje společnosti k ochraně životního prostředí Globální ekologické problémy Mezinárodní spolupráce v péči o životní prostředí

NÁZEV PŘEDMĚTU:	FYZIKA				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	1	0	0	0	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Výuka fyziky přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů. k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje Žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě.

Cílem fyzikálního vzdělávání je především naučit žáky využívat fyzikálních poznatků v profesním i odborném životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi. Žák využívá fyzikálních poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí, logicky uvažuje, analyzuje a řeší jednoduché fyzikální problémy.

Charakteristika učiva

Učivo je vybráno v nejjednodušší variantě C, učí se jako samostatný předmět v 1. ročníku 1 hodinu týdně. Zahrnuje tematické celky mechanika, termika, elektřina a magnetismus, vlnění a optika, fyzika atomu a vesmír, které umožní žákům pozitivní přístup k přírodě a vytvoření uceleného obrazu o okolním světě. Důraz je kladen především na kapitoly úzce souvisejícími s dalšími vyučovanými předměty, především základy přírodních věd a dějepisu. Jde o tyto oblasti : změny skupenství, ochrana před účinky elektrického proudu, vliv hluku a ochrana sluchu, korekce vad oka, vliv elektromagnetického záření, stavba atomu a jaderná energie, chápání historických souvislostí pokroku vědy a společnosti

Pojetí výuky

Výuka je vedena formou výkladu, kombinace výkladu s videem, praktickými ukázkami, samostatnou prací – řešení jednoduchých úloh, práce s internetem s časopisy, práce žáků na samostatných seminárních pracích zabývajících se přínosem osobností pro pokrok člověka a uvědomováním si působení vědy a poznání na každodenní život jedince i společnosti.

Hodnocení výsledků žáků - vychází z klasifikačního řádu školy

Hodnocení krátkých testů doplněné hodnocením aktivit při vlastním vyučovacím procesu a hodnocení ústního projevu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Komunikativní kompetence: výuka předmětu fyzika umožní žákům pozitivní přístup k přírodě a vytvoření uceleného obrazu o okolním světě. Žáci formulují své myšlenky, vysvětlí je a obhajují před spolužáky, reagují na jejich dotazy. To vede k rozvíjení schopnosti formulovat myšlenky srozumitelně a vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci v ústním projevu. Vztah k přírodním vědám s využitím vlastních znalostí a zkušeností, internetu a odborné literatury učí žáky formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, písemně zpracovávat odborná témata a různé pracovní materiály, jsou vedeni k dodržování jazykové i stylistické normy a odborné terminologie, vyjadřovat se a při její prezentaci vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

Personální kompetence: Prezentace vědomostí a diskuse při řešení problematiky fyziky, s návazností na znalosti z oblasti matematiky, chemie a poznatky a zkušenosti z odborných praxí a osobního života, učí žáky, jak se chovat v různých situacích, učí je přijímat hodnocení výsledků svých znalostí a dovedností i ze strany jiných lidí, adekvátně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví.

Sociální kompetence: Žáci jsou schopni v hodinách při řešení odborného problému pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, uznávat autoritu nadřízených, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy: zadáváním samostatných úkolů – řešení fyzikálních úloh, provádění jednoduchých pokusů, zpracování samostatných prací, jsou žáci schopni porozumět zadanému problému určit jádro problému, získat informace k jeho řešení. navrhnout a zdůvodnit způsob řešení, zhodnotit dosažený výsledek, uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace.

Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi: pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu, pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

Kompetence k pracovnímu uplatnění: žáci získávají na přednáškách a seminářích diskusí s přednášejícími také přehled o možnostech uplatnění na trhu práce i ve svém oboru a povolání, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oborech, získávají znalost práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti: v předmětu fyzika je realizováno ve vypracování seminární práce „Přínos osobností pro rozvoj přírodních věd“. Žáci se naučí orientovat v masových médiích. využít je a kriticky hodnotit danou situaci a problematiku.

Člověk a životní prostředí: tvoří v předmětu fyzika využití energií tepelných motorů, jejich účinnost, teplotní roztažnost, klady a zápory různých druhů elektráren, ochrana před jaderným zářením, využití jaderné energie, život ve Sluneční soustavě.

Člověk a digitální svět: v předmětu fyzika jde zejména o využití softwaru pro tvorbu prezentací a využití internetu k dalšímu vzdělávání.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žáci/žákyně orientuje se v podstatě významných oborů v oblasti fyziky	33	1. Význam fyziky Fyzika a její členění

rozlišuje postupy při poznávání a zkoumání přírodních jevů zdůvodní ústřední spojující úlohu fyziky s chemií, biologií, astronomií, meteorologií, geologií a ostatními vědami uvede základní fyzikální veličiny a jednotky (SI – soustava) objasní význam fyziky jako součást každodenního života a posoudí přínos významných objevů k rozvoji lidstva		Základní fyzikální veličiny a jednotky Významné osobnosti a jejich přínos lidstvu
Žáci/žákyně vysvětlí pojem hmotný bod, vztažná soustava rozliší druhy pohybu řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu určí síly působící na tělesa a popíše jednotlivé druhy pohybů, které síly vyvolávají určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly uvede příklady platnosti zákona zachování energie určí výslednici sil působících na těleso		2. Mechanika, kinematika, dynamika Hmotný bod, pohyb hmotného bodu, vztažná soustava Druhy pohybů, tělesa v pohybu Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace Mechanická práce a energie, zákon zachování energie Mechanika tuhé tělesa (posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil)
Žáci/žákyně charakterizuje podstatu změn skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh uvede význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi zopakuje částicovou stavbu látek a zná podstatu tepelného pohybu částic má přehled o základu práce zařízení pro tepelnou úpravu pokrm, popíše princip práce nejdůležitějších tepelných motorů		3. Fyzika v kuchyni Mechanika tekutin Vlastnosti kapalin a plynů, tlakové síly, tlak v tekutinách Vypařování, var, kondenzace, sublimace Teplota, teplotní roztažnost látek, tepelný pohyb částic, soudržnost, přilnavost Vnitřní energie (teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa) Zařízení pro tepelnou úpravu pokrmů
Žáci/žákyně rozliší druhy mechanického vlnění charakterizuje základní vlastnosti zvukového vlnění popíše negativní vliv hluku, zná způsoby ochrany sluchu charakterizuje světlo jeho vlnovou délku a rychlost v různém prostředí objasní podstatu významných optických jevů v přírodě, vysvětlí optickou funkci oka		4. Fyzika kolem nás Mechanické vlnění, zvuk Světlo a jeho šíření, optika, optické jevy v přírodě Elektřina a magnetismus Elektrický náboj (náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče)

uvede příklady elektrických a magnetických jevů v přírodě a v každodenním životě (technická i domácí zařízení) popíše působení elektrického pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj uplatňuje Ohmův zákon při řešení úloh charakterizuje význam polovodičů určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice popíše význam různých druh elektromagnetického záření popíše funkci elektronového obalu atomu a jeho jádra, význam elektronů v obalu a nukleonů v jádře vysvětlí podstatu radioaktivity, zná druhy záření a způsoby ochrany před jaderným zářením zhodnotí nebezpečí jaderných havárií a zneužití jaderné energie zdůvodní problematiku jaderných elektráren a vysvětlí princip získávání energie v jaderném reaktoru popíše objekty ve sluneční soustavě, vnímá Zemi jako jednu z planet sluneční soustavy, zná příklady základních typů hvězd		Elektrický proud v látkách (zákony elektrického proudu, polovodiče) Magnetické pole, elektromagnetická indukce Střídavý proud (vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem Elektromagnetické záření, rentgenové záření Fyzika atomu (elektronový obal, jádro atomu), laser Radioaktivita, druhy záření, termionukleární reakce Jaderná energie a její využití Vesmír-sluneční soustava (Slunce, planety a jejich pohyb, komety), hvězdy a galaxie
---	--	--

NÁZEV PŘEDMĚTU:	NAUKA O VÝŽIVĚ				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	2	0	0	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

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

Charakteristika učiva

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

Pojetí výuky

- frontální výuka
- metoda projektového vyučování, metoda týmové práce
- referáty žáků k dané problematice
- dialogové slovní metody
- problémová výuka
- užití informačních technologií
- použití didaktických pomůcek (nástěnné obrazy, obrazové fólie pro zpětný projektor, modely,...) a didaktické techniky
- exkurze

Hodnocení výsledků žáků

- důraz na hloubku porozumění učivu
- aplikace poznatků při řešení problémů

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

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

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

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

Žák/žákyně je vybaven kompetencemi, které jsou potřebné k aktivní a zároveň preventivní péči o zdraví, zná zásady zdravého životního stylu. Uvědomuje si celoživotní odpovědnost za své zdraví. Hodnotí činnost organismu jako celku, rozpozná a identifikuje rizikové faktory ohrožující tělesné a duševní zdraví. Uznává zdravý životní styl a ochranu zdraví jako hodnoty potřebné k zajištění kvality osobního i profesního života.

Předmět rozvíjí následující klíčové kompetence:

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

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- charakterizuje mechanismus přeměny látek a energií v organismu - vysvětlí metabolismus globálně ve vzájemné spojitosti funkcí všech orgánů - orientuje se v hodnotách glykémie - zhodnotí nebezpečí cholesterolu pro organismus - vysvětlí podstatu dusíkové bilance - uvede podstatu vážných poruch metabolismu	9	1. Přeměna látek a energií Metabolismus živin; anabolismus, katabolismus Metabolismus sacharidů, glykémie Metabolismus tuků, cholesterol Metabolismus bílkovin, dusíková bilance Bazální a celkový metabolismus Vážné poruchy metabolismu
- definuje nezastupitelné funkce jater pro život - charakterizuje játra jako životně důležitý orgán - „biochemická laboratoř organismu“ - posoudí základní jaterní onemocnění, prevenci, možnosti léčby	2	2. Funkce a činnost jater Základní stavba jater, jejich význam pro látkovou přeměnu Detoxikační funkce jater, jaterní choroby
- zdůvodní nezbytnost vody, minerálních látek a stopových prvků pro zajištění správného chodu organismu - vysvětlí význam homeostázy pro organismus - rozlišuje působení kyselinotvorné a zásadotvorné stravy v organismus	7	3. Výměna látek Výměna vody a elektrolytů Výměna minerálních látek Rovnováha kyselin a zásad Kyselinotvorná a zásadotvorná strava
- rozlišuje základní skupiny vitamínů, zná zdroje a jejich význam ve vztahu k látkové přeměně - zdůvodní nezbytnost vitamínů ve výživě - objasní vznik avitaminózy, hypovitaminózy, hypervitaminózy - uvede vztah antioxidantů a volných radikálů v těle	7	4. Vitamíny ve vztahu k látkové přeměně Význam vitamínů, zdroje, potřeba pro organismus Hypovitaminóza, hypervitaminóza, avitaminóza Vitamíny rozpustné v tucích a jejich funkce Vitamíny rozpustné ve vodě a jejich funkce Bioflavonoidy, cholin, inositol Antioxidanty, volné radikály
- charakterizuje výživu jako zdroj látek a energie, z kterých se organismus tvoří, obnovuje a žije - rozlišuje energetickou a biologickou hodnotu potravin - definuje doporučené denní výživové dávky potravy, závislé zejména na věku,	9	5. Význam výživy pro organismus Pojem lidská výživa, fyziologické potřeby člověka ve výživě, výživová jakost potravin

pohlaví a druhu vykonávané práce - objasní význam a funkci jednotlivých poživatin v organismu - vysvětlí nezbytnost dodržování pitného režimu - uvede příklady fortifikace potravin		Rozdělení poživatin Potraviny rostlinného a živočišného původu, jejich význam a složení Energetická a biologická hodnota potravin Živiny-význam a funkce jednotlivých živin Význam vlákniny pro organismus Pochutiny-rozdělení, význam Nápoje ve výživě Výživová doporučení
- vysvětlí, že podvýživa může být důsledkem nejen nedostatku příjmu potravy, ale i dlouhodobou absencí některé živiny nebo skupiny látek ve výživě - zdůvodní nezbytnost pravidelného příjmu potravy - objasní příčiny vzniku některých poruch příjmu potravy - posoudí obezitu jako rizikový faktor pro řadu chorob	4	6. Nedostatečná a nevyvážená strava Podvýživa, hladovění, žízeň; nemoci z nedostatku potravin Psychogenně podmíněné poruchy příjmu potravy mentální anorexie a bulimie Obezita-příčiny, následky, léčení
- objasní součinnost dvou základních regulačních soustav organismu (nervová a hormonální soustava) - orientuje se v přehledu endokrinních žláz - zhodnotí významnou funkci jednotlivých hormonů - má přehled o nejčastějších hormonálních poruchách	6	7. Význam hormonů v látkové přeměně Význam a funkce endokrinních žláz v organismu. Hormony a jejich funkce Nemoci vzniklé poruchou sekrece endokrinních žláz
- má přehled o změnách způsobu stravy během postupného vývoje člověka - vyjmenuje základní znaky smíšené stravy a alternativních způsobů výživy	4	8. Historický vývoj složení lidské stravy, druhy stravy Historický vývoj složení lidské stravy Smíšená strava, potravinová pyramida Alternativní způsoby výživy, nevhodné způsoby výživy
- popíše zásady správné výživy vycházející z aktuální situace ve výživě všech populačních skupin - objasní zásady diferencované stravy - posoudí přizpůsobení stravy věku, pohlaví, tělesné zátěži a zdravotnímu stavu organismu	4	9. Zásady správné výživy Diferenciace ve výživě Diferenciace výživy podle věku Výživa v různých pracovních podmínkách Výživa v mimořádných životních podmínkách

- objasní význam vhodného výběru potravin a jejich technologické úpravy na zajištění dostatečné výživy nemocného a tím i pozitivní vliv na jeho léčbu - definuje podstatu jednotlivých diet - orientuje se v dietních předpisech, které jsou zpracovány do jednotného dietního systému	8	10. Léčebná výživa Význam léčebné výživy Diety a jejich rozdělení Jednotlivé druhy diet
- posoudí působení vlivu podmínek životního prostředí, pohybové aktivity, stresu a dalších faktorů na celkový zdravotní stav organismu - posoudí závažnost komplexního působení řady rizikových faktorů na lidský organismus - orientuje se v příčinách, důsledcích a způsobu prevence alimentárních nákaz a otrav - uvede zásadní hygienická opatření při výrobě poživatin a pokrmů, které uplatňuje v praktických cvičeních TPP a při vykonávání praxe	4	11. Vlivy na výživu člověka Psychické a sociální vlivy na výživu člověka Vliv stavu životního prostředí na výživu Chemické látky v potravinách Alimentární nákazy a otravy Otravy z jídla nemikrobiálního původu Mikrobiologická a biologická závadnost potravin, zásady prevence Alergeny Základní hygienická opatření, zásady prevence
- má přehled o výživové situaci v ČR - zdůvodní autoritu organizací zabývajících se výchovou ke správné výživě (WHO, FAO, ...)	2	12. Organizace zabývající se výchovou ke správné výživě Výživová situace v ČR Výchova ke správné výživě Organizace zabývající se výchovou ke správné výživě Výživová doporučení WHO pro obyvatelstvo ČR

NÁZEV PŘEDMĚTU:	MATEMATIKA				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	3	3	3	2	11

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

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

Charakteristika učiva

Učivo je koncipováno tak, aby odpovídalo požadavkům na středoškolsky vzdělaného člověka. Rozvíjí myšlení, poskytuje matematický aparát pro obor hotelnictví, vytváří předpoklady pro úspěšné další vzdělávání.

Učivo, které je rozloženo do všech čtyř ročníků, pokrývá veškeré tematické celky z RVP rozšířené o základy pravděpodobnosti: Opakování učiva ZŠ (operace s čísly ...), algebraické výrazy, mocniny a odmocniny, lineární funkce, rovnice, nerovnice, planimetrie, kvadratická funkce, rovnice, nerovnice, funkce, posloupnosti, goniometrie, stereometrie, kombinatorika, pravděpodobnost, statistika, analytická geometrie.

V prvních třech ročnících jsou vyučovány tři hodiny týdně, ve čtvrtém ročníku dvě hodiny týdně.

Učivo předmětu matematika je provázáno s učivem předmětu matematická cvičení, který si studenti mohou zvolit ve čtvrtém ročníku.

Pojetí výuky

Ve výuce matematiky zůstává základní metodou výuky klasický frontální způsob, ovšem zpravidla problémově, tj. metodou řízeného rozhovoru, kdy studenti sami navrhnou řešení problému.

Dalšími metodami jsou procvičování, realizace seminárních prací apod. Se skupinovým a projektovým vyučováním se počítá spíše výjimečně.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení studentů vychází z klasifikačního řádu školy.

Klasifikaci ovlivňují tři základní faktory, a to písemné pololetní práce, kontrolní písemné zkoušky úzce zaměřené k aktuálně probíranému učivu (malé učitelské testy) a hodnocení ústního projevu, které zahrnuje nejen zkoušení u tabule, ale i celkový projev a aktivní přístup při vyučování.

Písemné pololetní práce se zadávají 2 ve školním roce. Počet malých učitelských testů je v rozsahu 4 – 15 za pololetí.

Je poskytován prostor pro sebehodnocení a sebeposuzování. Jednotlivá hodnocení se provádějí klasickou stupnicí 1 – 5.

V hodnocení písemných zkoušek se ve vhodných případech uplatňuje bodovací systém.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

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

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ročník		
Žák/žákyně - řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu, poměrů, trojčlenky - dokáže vyjádřit neznámou z jednoduchého vztahu	99	Opakování učiva ZŠ Shrnutí poznatků o poměrech a úměrách, trojčlenka, procentový počet, zaokrouhlování, slovní úlohy
Žák/žákyně - provádí aritmetické operace v množině přirozených, celých, racionálních a reálných čísel - používá různé zápisy reálných čísel, určí vztahy mezi reálnými čísly, porovnává reálná čísla - rozumí pojmu množina a provádí průnik a sjednocení množin - používá absolutní hodnotu, rozumí souvislosti mezi definicí a grafickým znázorněním na číselné ose - zapíše různé typy intervalů, znázorní je na číselné ose, řeší množinové operace s intervaly - při řešení úloh využívá účelně digitální technologie a zdroje informací		Základní poznatky o množinách a výrocích, operace s čísly Základní množinové pojmy, číselné množiny N , Z , Q , R a operace v nich. Absolutní hodnota reálného čísla. Intervaly jako číselné množiny (sjednocení a průnik)
Žák/žákyně - provádí operace s mocninami a odmocninami - převádí odmocniny na mocniny - ovládá částečné odmocnění druhé odmocniny		Mocniny a odmocniny Mocniny s exponentem přirozeným, celým a racionálním, věty pro počítání s mocninami.

- umí usměrňovat zlomky s druhou odmocninou ve jmenovateli - řeší praktické úkoly s mocninami s racionálním exponentem a odmocninami - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		Odmocniny- druhá, třetí, n-tá odmocnina, věty pro počítání s odmocninami, částečné odmocňování, usměrňování zlomků
Žák/žákyně - používá pojem člen, koeficient, stupeň členu, stupeň mnohočlenu - provádí operace s mnohočleny, lomenými výrazy, výrazy obsahujícími mocniny a odmocniny - provádí umocnění dvojčlenu na druhou, na třetí pomocí vzorců - rozkládá mnohočleny na součin, vytýkáním a podle vzorců - určí definiční obor výrazu, sestaví výraz na základě zadání - modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		Algebraické výrazy Číselné a algebraické výrazy Mnohočleny (počítání s mnohočleny, rozklad pomocí vytýkání a vzorců), lomené výrazy, výrazy obsahující mocniny a odmocniny. Definiční obor algebraického výrazu, slovní úlohy
Žák/žákyně - rozliší úpravy rovnic na ekvivalentní a neekvivalentní - určí definiční obor rovnice a nerovnice - řeší lineární rovnice, nerovnice a jejich soustavy včetně grafického znázornění - řeší rovnice v součinném a podílovém tvaru, vyjádří neznámou ze vzorce - převádí jednoduché reálné situace do matematických struktur, pracuje s matematickým modelem a výsledek hodnotí vzhledem k realitě - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		Lineární rovnice, nerovnice Lineární rovnice (s jednou neznámou, s neznámou ve jmenovateli), slovní úlohy. Soustavy lin. rovnic o 2 neznámých. Lineární nerovnice a jejich soustavy (s jednou neznámou) Součinný a podílový tvar rovnic a nerovnic Vyjádření neznámé ze vzorce. Grafické řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav
Žák/ žákyně - ovládá pojmy kvadratický, lineární, absolutní koeficient a člen rovnice, nerovnice - řeší rovnici pomocí vzorce s diskriminantem		Kvadratické rovnice, nerovnice- úvod Základní, obecný tvar kvadratické rovnice, nerovnice
		Písemné práce a jejich oprava (2 ročně)
2. ročník		
	99	Opakování učiva 1. ročníku

		Mocniny, odmocniny, algebraické výrazy, lineární rovnice, nerovnice a jejich soustavy
Žák/žákyně - užívá vztahy mezi koeficienty a kořeny rovnice - řeší rovnice v součinném a podílovém tvaru, pomocí diskriminantu, rozkladem na součin - řeší efektivně neúplné kvadratické rovnice - řeší soustavu 2 rovnic (lineární a kvadratická) - řeší nerovnice a jejich soustavy - při řešení úloh využívá digitální technologie a zdroje informací		Kvadratické rovnice, nerovnice Kvadratická rovnice a její řešení včetně grafického, slovní úlohy. Vztah mezi kořeny a koeficienty kvadr. rovnice. Soustava rovnic, z nichž jedna je kvadratická. Kvadratická nerovnice, řešení početní i grafické. Vyjádření neznámé ze vzorce
Žák/žákyně - rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, sestrojí jejich grafy a určí jejich vlastnosti včetně monotonie a extrémů - 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 - pracuje s matem. modelem reálných situací a výsledek vyhodnotí vzhledem k realitě - chápe pojem logaritmu jako jiný zápis mocninného vztahu - řeší jednoduché exponenciální a logaritmické rovnice - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		Funkce Pojem funkce, definiční obor, obor funkčních hodnot, graf funkce, vlastnosti funkce. Lineární funkce (přímá úměrnost) Lineární lomená funkce (nepřímá úměrnost) Kvadratická funkce Exponenciální funkce Logaritmická funkce, věty o logaritmech Exponenciální a logaritmická rovnice Úprava výrazů obsahujících funkce Slovní úlohy
Žák/žákyně - užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka 2 přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost 2 rovnoběžek, úsečka a její délka - užívá jednotky délky a obsahu, provádí jejich převody - graficky rozdělí úsečku v daném poměru a změní velikost úsečky v daném poměru		Planimetrie Planimetrické pojmy, polohové vztahy a metrické vlastnosti rovin. útvarů Rovinné útvary: kružnice, kruh a jejich části, mnohoúhelníky, složené útvary, konvexní a nekonvexní útvary, trojúhelník a čtyřúhelník (strana, vnitřní a vnější úhly,

- dokáže aplikovat Euklidovy věty - používá větu Pythagorovu k planimetrickým výpočtům - rozlišuje základní druhy rovinných útvarů - rozumí pojmem podobnost a shodnost - využívá poznatky o množinách všech bodů dané vlastnosti v konstrukčních úlohách - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		výšky, ortocentrum, těžnice, těžiště, střední příčky, kružnice opsaná, vepsaná. Shodnost a podobnost. Pythagorova věta, Euklidova věta Množiny bodů dané vlastnosti
Žák/žákyně - užívá pojmy orientovaný úhel, velikost úhlu - určí velikost úhlu ve stupních a v obloukové míře a jejich převody - určuje základní velikost orientovaného úhlu - graficky znázorní goniometrické funkce v oboru R, určí jejich def. obor, obor hodnot a vlastnosti včetně monotonie a extrémů - s použitím goniom. funkcí řeší pravoúhlý a obecný trojúhelník - používá vlastností a vztahů goniom. funkcí při řešení goniom. rovnic a při řešení vztahů v rovinných a prostorových útvarech - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		Trigonometrie a goniometrie Orientovaný úhel Goniometrické funkce Věta sinová, kosinová Goniometrické rovnice využití goniometrických funkcí k určení stran a úhlů v trojúhelníku Úprava výrazů obsahujících goniometrické funkce Písemné práce a jejich oprava (2 ročně)
3. ročník		
Žák/žákyně - popíše rovinné útvary a určí jejich obvod a obsah	102	Opakování učiva 2. ročníku Funkce Trigonometrie Goniometrické funkce Stereometrie Obvody a obsahy rovinných útvarů Polohové vztahy a metrické vlastnosti prostorových útvarů

- určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, odchylku 2 přímek, přímky a roviny, 2 rovin - určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin - určuje objem a povrch elementárních těles včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie - charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části - užívá a převádí jednotky objemu - řeší elementární početní stereometrické úlohy v tělesech - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		Tělesa a jejich sítě, složená tělesa Povrchy a objemy základních těles, složených těles
Žák/žákyně - vysvětlí posloupnost jako zvláštní případ funkce - určí posloupnost vzorcem pro n-tý člen, rekurentně, graficky, výčtem prvků (jen u konečné posloupnosti) - rozliší aritmetickou a geometrickou posloupnost a určí jejich vlastnosti - řeší jednoduché úlohy na aritmetickou a geometrickou posloupnost - provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí (změny cen zboží, směna peněz, danění, úrok, jednoduché úrokování, spoření, úvěry splátky úvěrů) a orientuje se v základních pojmech finanční matematiky (změny cen zboží, směna peněz, danění, úrok, úročení, jednoduché úrokování, spoření, úvěry, splátky úvěrů) - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		Posloupnosti a finanční matematika Posloupnost – pojem, posloupnost jako funkce Vzorec pro n-tý člen, rekurentní vzorec Aritmetická posloupnost Geometrická posloupnost Finanční matematika, slovní úlohy z praxe
Žák/žákyně - využívá základní kombinatorická pravidla, řeší jednoduché kombinatorické úlohy úvahou - užívá vzorce pro variace, permutace a kombinace k řešení problémů - rozumí vztahu mezi vzorci pro variace a permutace a součinným pravidlem - rozumí vztahu mezi vzorci pro variace, permutace a kombinace - 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		Kombinatorika Variace, permutace a kombinace bez opakování, variace s opakováním Faktoriál, kombinační čísla
Žák/žákyně		Pravděpodobnost

- rozumí pojmům náhodný pokus a náhodný jev, výsledek náhodného pokusu - rozpozná jev jistý a jev nemožný - užívá pojmy: náhodný jev a jeho pravděpodobnost, výsledek náhodného pokusu, opačný jev, nemožný jev, jistý jev, množina výsledků náhodného pokusu - určuje pravděpodobnost náhodného jevu - využívá při výpočtu pravděpodobnosti opačného jevu - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		Náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, nemožný jev, jistý jev, opačný jev, nezávislost jevů, výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu Množina výsledků náhodného pokusu Aplikační úlohy
Žák/žákyně - rozumí pojmům statistický soubor, rozsah souboru, statistická jednotka, statistický znak kvalitativní a kvantitativní, aritmetický průměr, hodnota znaku, četnost, relativní četnost - určí četnost a relativní četnost hodnoty znaku - zaznamenává absolutní četnosti v tabulce četností - určuje relativní četnost jevu - užívá vhodné diagramy ke znázornění četností, sestaví tabulku četností - určí charakteristiky polohy (aritmetický průměr, modus, medián a percentil statistického souboru) - 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		Základy statistiky Statistický soubor a jeho charakteristika, jednotka, znak Absolutní a relativní četnost znaku Charakteristiky polohy Charakteristiky variability Statistická data v grafech a tabulkách Aplikační úlohy
		Písemné práce a jejich oprava (2 ročně)
4. ročník		
		Opakování učiva 3. ročníku Posloupnosti Kombinatorika Pravděpodobnost
Žák/žákyně - určí vzdálenost dvou bodů, střed úsečky - užívá pojmy: vektor a jeho umístění, souřadnice bodu, vektoru, velikost vektoru - provádí operace s vektory (součet vektorů, násobení vektoru reálným	58	Analytická geometrie v rovině Souřadnice bodů rovině, vzdálenost dvou bodů, střed úsečky Souřadnice vektorů v rovině, operace s vektory, úhel dvou vektorů

číslem, skalární součin), užije grafickou interpretaci operací s vektory - určuje velikost vektoru - užívá skalární součin pro výpočet úhlu dvou vektorů, určení kolmosti vektorů -užije vlastnosti kolmých a kolineárních vektorů - užívá určení přímky parametrickými rovnicemi, obecnou rovnicí, směrnicevým tvarem - určí polohové vztahy a metrické vlastnosti bodů a přímek v rovině a aplikuje je v úlohách - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		Analytické vyjádření přímky – parametrické, obecné, směrnicev Polohové vztahy bodů a přímek v rovině Metrické vlastnosti bodů a přímek v rovině
		Závěrečné shrnutí a opakování učiva
		Písemné práce a jejich oprava (2 ročně)

NÁZEV PŘEDMĚTU:	PRÁCE S POČÍTAČEM				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	1	3	0	0	4

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Předmět Práce s počítačem naplňuje vzdělávací oblast Informatické vzdělávání podle aktuálního RVP pro obor 65-42-M/01 Hotelnictví. Cílem předmětu je naučit žáky pracovat s digitálními technologiemi a informacemi, bezpečně a účelně využívat digitální nástroje, zpracovávat data a vytvářet digitální výstupy využitelné v hotelnictví, gastronomii, administrativě a cestovním ruchu.

Charakteristika učiva

Předmět Práce s počítačem vychází ze vzdělávací oblasti Informatické vzdělávání podle aktuálního RVP. Učivo zahrnuje čtyři tematické oblasti: Data, informace a modelování; Tvorba, testování a provoz softwaru; Informační systémy; Digitální technologie. Učivo je propojeno s praktickými situacemi v hotelnictví a cestovním ruchu, zejména s prací s daty, rezervacemi, evidencí hostů, skladovým hospodářstvím, ochranou osobních údajů a digitální komunikací se zákazníkem.

Pojetí výuky

Výuka probíhá ve specializované učebně vybavené potřebným hardwarem a softwarem. Využívají se praktické úlohy, projektová práce, samostatná a týmová práce, modelové situace z odborné praxe a tvorba digitálních výstupů využitelných v hotelnictví, gastronomii, administrativě a cestovním ruchu.

Hodnocení výsledků žáků

K hodnocení žáků jsou využívány testy, prezentace, projekty, praktické úkoly, samostatné digitální výstupy, práce s daty a aplikace digitálních nástrojů v praktických situacích. Hodnotí se také dodržování zásad bezpečnosti, ochrany osobních údajů a etiky v digitálním prostředí.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Využívání digitálních technologií v průběhu vzdělávání, v odborné praxi i v budoucím pracovním životě je důležitou součástí odborného vzdělávání. Předmět podporuje rozvoj digitálních kompetencí a průřezové téma Člověk a digitální svět. Žáci využívají digitální technologie při odborné praxi, profesní komunikaci, zpracování dat a řešení praktických úkolů v hotelnictví a cestovním ruchu. Zkušenosti a znalosti z předmětu Práce s počítačem uplatní student i v ostatních předmětech, např. v jazycích, odborných předmětech, všeobecně vzdělávacích předmětech, při přípravě k maturitě nebo při přípravě na přijímací zkoušky na VŠ.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žáci uvedou příklady dat, která je obklopují a která mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru; Posuzují množství informací z dat a vyhodnocují jejich relevanci; Interpretují získané výsledky a závěry, vyslovují předpovědi na základě dat, uvažují při tom omezení použitých modelů; Porovnají různé způsoby kódování a vysvětlí proces a úskalí digitalizace; Formulují problém a požadavky na jeho řešení; Získávají potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému; Používají systémový přístup k řešení problémů; Pro řešení problému sestaví model; Porovnají modely podle kvality řešení, zváží přínosy a limity statistického zpracování dat a strojového učení v umělé inteligenci;	32	1. ročník - Data, informace a modelování data a informace, interpretace dat; informace a množství informace v datech; chyby v datech; kódování informací a dat; záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě; datové formáty, kódování různých formátů dat; model jako zjednodušení reality; praktické aplikace v oboru: údaje o obsazenosti hotelu, cenách služeb, návštěvnosti destinace, spotřebě surovin, hodnocení zákazníků, jednoduché dotazníkové šetření, tabulky a grafy.
Žáci určí, zda je daný postup algoritmem; Vysvětlí daný algoritmus, program; Rozdělí problém na menší části, rozhodnou, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; Sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému; Zobecní řešení pro širší třídu problémů; ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu; Hodnotí algoritmy podle různých hledisek porovnají a vyberou pro řešení problém ten nejvhodnější; Vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska; Sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestují a optimalizují; Používají základní programové konstrukce;		1. ročník - 2. Tvorba, testování a provoz softwaru návrh programu a pracovního postupu; zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; rozdělení problému na části, algoritmus a jeho zápis; tvorba a testování jednoduchého programu nebo digitálního postupu; chyby, chybové hlášky, verze programu, licence; praktické aplikace v oboru: postup rezervace pokoje, zpracování objednávky, evidence hosta, vyřízení reklamace, jednoduchý formulář a automatizované výpočty v tabulkovém procesoru.

Žáci vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; Porovnávají vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; Uvedou příklady informačních systémů ve svém oboru; Vyhledávají pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání; Formulují problém a požadavky na jeho řešení, specifikují a stanoví požadavky na informační systém; Navrhují procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů; Navrhují a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek; Otestují svoje řešení informačního systému se skupinou vybraných uživatelů, vyhodnotí výsledek testování, případně navrhne vylepšení, naplánuje kroky k plnému nasazení informačního systému do provozu, rozpozná chybový stav, zjistí jeho příčinu a navrhne způsob jeho odstranění;		2. ročník - Informační systémy informační systém - data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů; informační systémy využívané v oboru; ukládání a zpracování dat; tabulka, její struktura, řazení a filtrování dat; vizualizace dat; návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník; praktické aplikace v oboru: rezervační, hotelové a restaurační systémy, evidence hostů, objednávek a zákaznických údajů, skladové hospodářství, práce s daty v souladu s ochranou osobních údajů.
Žáci identifikují v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; Ukáží, které koncepty se nemění a které ano; Vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty; Rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový; Popíší, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly; Rozpoznají různé druhy paměťových úložišť, nastavují sdílení a zálohování dat; Na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívají různá uživatelská prostředí; Efektivně a bezpečně využívají vhodné aplikace podle stanoveného cíle; Porovnávají jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizují počítačové sítě a internet; Vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna; Rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat; Identifikují a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; Poradí druhým při řešení typických závad;	96	2. ročník - Digitální technologie hardware a software; současná výpočetní zařízení, komponenty, periferie a rozhraní; souborový systém a paměťová úložiště; aplikační software pro odborné činnosti; počítačové sítě, internet a cloudové služby; bezpečnost v digitálním prostředí, aktualizace softwaru, antivir, firewall, šifrování, bezpečné chování, hesla, zálohování dat; digitální identita, elektronický podpis, eGovernment, digitální stopa, metadata a cookies; praktické aplikace v oboru: tvorba profesních dokumentů, tabulek a prezentací, digitální komunikace se zákazníkem, online spolupráce, propagační materiály a bezpečné využívání digitálních nástrojů v hotelnictví,

chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost; s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa vytváří, spravuje a chrání jednu či více digitálních identit; kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně; v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovací systémů (např. rabbit hole).		gastronomii, administrativě a cestovním ruchu.
---	--	---

NÁZEV PŘEDMĚTU:	OBCHODNÍ KORESPONDENCE				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	0	2	0	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

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

Charakteristika učiva

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

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

Pojetí výuky

Výuka probíhá ve 3. ročníku, 2 hodiny týdně.

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

Afektivní cílem výuky je, aby žáci/žákyně pracovali poctivě a svědomitě a reprezentovali svojí prací svého zaměstnavatele.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci/žákyně jsou hodnoceni za písemný projev. Důraz je kladen na pečlivost při zpracování písemností, na věcnou a formální správnost a na dodržování jazykových a stylistických norem. Jednotlivé písemnosti si žáci zakládají do svého souboru.

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

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

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

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

Klíčové kompetence

- komunikativní
 - formulují jasně a srozumitelně své myšlenky v písemné podobě – přehledně a jazykově správně
 - při zpracování písemností dodržují jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- personální a sociální kompetence
 - přijímají odpovědnost za svěřené úkoly, učí se pracovat efektivně, vyhodnocovat dosažené výsledky
- práce s informacemi
 - 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
 - osvojí si základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit
 - umí vhodně písemně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- mezipředmětové vztahy
 - ekonomika
 - hotelový provoz
 - právo v podnikání
- práce s počítačem
- český jazyk a literatura

Průřezová témata

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

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

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žáci/žákyně - ovládá základní formy písemného styku - osvojí si pravidla a normy pro vyhotovení obchodních písemností	8	1. Význam, základní pravidla a organizace písem. styku Hospodářský a úřední styl Normativní úprava obchodního dopisu – ČSN 01 6910 Bloková úprava Adresy, využití předtisků pro vypracování dopisů Stylizace a psychologie obchodního dopisu Zkratky a značky
Žáci/žákyně - vyhotoví jednoduché písemnosti z obchodního styku a rozliší jejich Specifika	13	2. Poptávka, nabídka, objednávka, potvrzení objednávky, odvolávka a přepravní dispozice, urgency, reklamace, upomínka
Žáci/žákyně - vyhotoví zápisy z porady, služební cesty a propagační písemnosti	9	3. Písemnosti při organizaci a řízení podniku Písemnosti při pracovních poradách- pozvánka, prezenční listina, zápisy z porad Písemnosti vedoucích pracovníků – příkazy, pokyny, směrnice, oběžníky Zprávy a hlášení – cestovní příkaz, zpráva ze služební cesty žádost o služební cestu
Žáci/žákyně - vyhotoví písemnosti používané v personální činnosti	10	4. Personální písemnosti Žádost o místo, životopis, osobní dotazník Písemnosti při uzavírání a ukončení pracovního poměru, motivační dopis
Žáci/žákyně - vyhotoví písemnosti právního charakteru	3	5. Písemnosti právního charakteru Plná moc, dlužní úpis, potvrzenka
Žáci/žákyně - správně stylizuje osobní dopisy	4	6. Písemnosti osobního charakteru Osobní dopisy vedoucích pracovníků

		Dopisy organizace jednotlivci Dopisy občanů organizaci a občanovi
Žáci/žákyně - správně vyhotoví hotelové písemnosti - vytvoří jídelní a nápojové lístky pro specifické příležitosti	3	7. Písemnosti hotelového charakteru Jídelní a nápojové lístky, rezervace ubytování, žádost o informace pro hotelové hosty
Žáci/žákyně - správně vyhotoví jednoduché formuláře včetně povinných náležitosti	5	8. Faktura a proforma faktura, dodací list, příkaz k úhradě, šeky, směnky
Žáci/žákyně - ovládá komunikaci elektronickou poštou, dovede získávat informace z otevřených zdrojů, zejména ze sítě Internet	2	9. Moderní zpracování textů Korespondence na PC, SMS zprávy
Žáci/žákyně - zná podmínky dobrého pracovního prostředí	1	10. Kupní smlouva - náležitosti, druhy kupních smluv
Žáci/žákyně - vyhotovuje písemnosti dle potřeby povinné školní praxe (žádosti o praxi, vyúčtování praxe včetně cestovného) - průběžně si zvyšuje přesnost a rychlost psaní desetiřstovou hmatovou metodou - dbá na pečlivost a úpravu všech písemnosti	2	11. Praktická cvičení Zvyšování rychlosti a přesnosti - průběžně

NÁZEV PŘEDMĚTU:	ZEMĚPIS CESTOVNÍHO RUCHU				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	2	0	0	0	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Žáci získají obecný ekonomicko-geografický přehled o ČR, znají turistické atraktivity a jejich zastoupení v ČR. Mají základní geografické a ekonomicko-politické znalosti světa s ohledem na využití v ČR, umí využívat získaných zeměpisných znalostí při své praktické činnosti. Cílem výuky je vytváření úcty k živé i neživé přírodě, a vytváření návyku k ochraně a zlepšování přírodního a ostatního životního prostředí a k chápání globálních problémů světa. Žáci se naučí respektovat různorodost jiných národů a vytváří si hrdost na krásu kulturně historických a přírodních hodnot vlastní krajiny.

Charakteristika učiva

Poskytnout žákům informace o regionálním rozložení cestovního ruchu v České republice i ve světě. Žáci by si měli osvojit specifickou zeměpisnou látku, která si všímá především rozmístění turistických a rekreačních oblastí a lokalit.

Pojetí výuky

Výuka probíhá v prvním ročníku dvě hodiny týdně formou:

- skupinové vyučování (výklad, popis, vysvětlení, diskuse)
- praktická cvičení (vyhledávání informací, práce s internetem)
- využívání informačních a komunikačních technologií – internetu
- hry a soutěže
- samostatné studium odborné literatury a časopisů s následným zpracováním tématu

Hodnocení výsledků žáků

- ústní zkoušení
- po ukončení tematického celku didaktický test

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 naučí žáka využívat nabyté znalosti při podávání informací ve službách cestovního ruchu, naučí ho řešit problémy při praktických cvičeních a využívat informační technologie a pracovat s informacemi. Obsah učiva využívá mezipředmětových vztahů s dějepisem, dějinami kultury a cestovním ruchem.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žáci/žákyně vysvětlí otázky globalizace, ochrany životního prostředí a vztahy mezi přírodou a člověkem umí vysvětlit integraci ve světě a její klady a zápory	3	Globální problémy lidstva, ohniska napětí ve světě, vlivy na rozložení obyvatelstva.
Žáci/žákyně vysvětlí základy obecné fyzické geografie, charakterizuje Českou republiku z hlediska historického, kulturního a politického vysvětlí přírodní i kulturně historické a společenské podmínky turisticky významných lokalit ČR uvede způsoby využití těchto lokalit pro cestovní ruch i možnostmi jejich rozvoje umí využít nabyté informace v praxi	27	Česká republika – oblasti cestovního ruchu
Žáci/žákyně umí charakterizovat (popíše přírodní a kulturně historické předpoklady) a určit významné oblasti cestovního ruchu v Evropě a ve světě umí určit které vlivy se uplatňují při tvorbě cestovního ruchu v dané lokalitě umí použít odbornou literaturu a internet při tvorbě praktických itinerářů	36	Svět – oblasti cestovního ruchu

NÁZEV PŘEDMĚTU:	CESTOVNÍ RUCH				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	0	2	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem je představit žákům cestovní ruch jako mnohostranné odvětví národní a světových ekonomik, které zahrnuje turistická zařízení, poskytující ubytovací a stravovací služby, služby cestovních kanceláří, průvodcovské služby, turistické informační systémy, dopravní služby a ostatní služby infrastruktury. Důraz je kladen na upevňování mezilidských vztahů, respektování identity národnostních etnik a etiku v podnikání jako stabilizující prvek demokratické prosperující společnosti.

Charakteristika učiva

Učivo je rozděleno do tematických celků, které zahrnují veškeré oblasti služeb cestovního ruchu a seznamuje žáky s jednotlivými druhy, formou a strukturou služeb a zároveň vede žáky k osvojování technik poskytování služeb cestovního ruchu.

Učivo zahrnuje právní úpravu cestovního ruchu v ČR a úpravu podnikání cestovních kanceláří ze zemí Evropské unie a Evropského hospodářského prostoru s důrazem na udržitelný rozvoj cestovního ruchu ve vztahu k životnímu prostředí.

Pojetí výuky

Výuka probíhá ve 3. ročníku 2 hodiny týdně a ve 4. ročníku 1 hodina týdně formou:

- skupinového vyučování
- řešením problémových úloh
- součástí výuky je samostudium odborné literatury a odborného tisku za účelem vyhledávání a zpracování informací
- praktická cvičení
- využívání informačních a komunikačních technologií
- odborná exkurze
- řešení modelových situací při průvodcovské činnosti

Hodnocení výsledků žáků

- průběžné ústní zkoušení
- písemné testování dílčích schopností a dovedností po skončení tematického celku, aktivita studentů

Hodnocení výsledků zkoušení na základě školního klasifikačního řádu

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Cíle, pojetí předmětu a metody výuky přispívají k rozvoji:

- **komunikativních kompetencí** zejména tím, že se učí způsobům vyjadřování, formulování myšlenek, činit závěry a dovede se aktivně zapojovat do diskuse. Dovede i písemnou komunikaci v podobě zpracovaných pracovních materiálů a obchodní korespondence.
- **sociální kompetenci** přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházení osobních konfliktů na pracovišti i vůči klientům.
- **personální kompetence** zapojením se do kolektivu a umět přispět k týmové spolupráci.
- **kompetence využití prostředků informačních a komunikačních technologií** tím, že získává informace a dovede s nimi pracovat.
- **kompetence k pracovnímu uplatnění a celoživotnímu vzdělávání** tím, že bude mít přehled o uplatnění na trhu práce a o možnostech pracovní kariéry.

Obsah učiva využívá mezipředmětových vztahů Restaurační a Hotelový provoz, Právo v podnikání, Marketing a management a Zeměpis ČR.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
3. ročník		
Žáci/žákyně - charakterizují CR a jeho specifika, používají základní pojmy a definice CR - vysvětlí jednotlivé druhy, formy a typy CR - určí základní předpoklady rozvoje CR	7	Charakteristika CR, jeho vývoj a členění Vymezení základních pojmů Typologie CR Předpoklady rozvoje CR v ČR a EU
Žáci/žákyně - orientují se v organizačně institucionálním uspořádání CR v ČR na podnikatelské, regionální a celostátní úrovni a EU a v mezinárodních organizacích působících v CR	5	Organizace a řízení CR Systémy řízení CR v ČR Orgány a organizace CR v EU a ve světě
Žáci/žákyně - orientují se ve strategických dokumentech pro cestovní ruch - respektují zákonná ustanovení v CR v ČR a ve významných světových destinacích - charakterizují význam udržitelnosti rozvoje CR a vliv na ekologii - znají základní dokumenty pro spolupráci a rozvoj CR v EU	8	Právní úprava CR v ČR a EU Povinné pojištění CK Cestovní smlouva Právní ustanovení EU Životní prostředí a CR
Žáci/žákyně	6	Ekonomika a statistika CR

- vysvětlí hospodářský a kulturně politický přínos CR pro ČR a EU - znají přímé a nepřímé vazby na odvětví ekonomické činnosti - orientují se ve statistických ukazatelích CR - vysvětlí význam podílu CR na vývoji zaměstnanost		Postavení CR v rámci českého a světového hospodářství Hlavní statistické ukazatele Satelitní účet
Žáci/žákyně - znají subjekty, objekty a mechanismy na trhu CR - vysvětlí specifika nabídky a poptávky na trhu CR - charakterizují fungování a využití marketingových nástrojů v CR - využívají propagaci a reklamu k nabídce produktů CR při uspokojování potřeb zákazníků	6	Marketing CR Trh CR Nabídka a poptávka Marketingový mix v CR Marketingová péče o zákazníky
Žáci/žákyně - charakterizují jednotlivé služby, vysvětlí specifiku a význam pro CR - pracují s dopravními ceninami, jízdními a přepravními řády - zabezpečují a organizují poskytování služeb CR	10	Základní služby CR Ubytovací a stravovací služby Dopravní služby – letecká, železniční, silniční, vodní a ostatní druhy dopravy
Žák/žákyně - orientují se v pasových, vízových a celních předpisech - ovládají jednotlivé druhy a varianty pojištění účastníků CR - provádí směnářskou činnost a používají všechny druhy platebního styku v CR - vysvětlí význam cestovní medicíny	6	Ostatní služby CR Pasové, vízové a celní služby Pojišťovací služby v CR Peněžní služby v CR Zdravotní služby
Žáci/žákyně - vysvětlí význam lázeňství jako formy CR, která přispívá k léčení, prevenci a rehabilitaci - charakterizují služby v lázeňství, jejich ekonomické a sociální přínosy - doporučí a vysvětlí procesy a procedury podporující tělesné a duševní zdraví	8	Lázeňská a relaxační turistika Historický vývoj a význam lázeňství Formy a organizace lázeňských pobytů Služby lázeňského CR Wellness
Žáci/žákyně - charakterizují jednotlivé složky MICE - podílí se na organizování kongresových akcí - zorganizují doprovodné společensko-gastronomické akce - připraví nabídku incentivní turistiky	6	MICE Charakteristika jednotlivých složek Význam kongresového CR Klasifikace a organizace služeb Doprovodné programy Veletrhy a výstavy Incentivní turistika

Žáci/žákyně - orientují se ve všech specifických typech turistiky a dokáží pružně reagovat nabídkou na upokojujování poptávky	6	Ostatní typy turistiky Venkovská turistika Aktivní turistika Poznávací turistika Specifická turistika
4. ročník		
Žáci/žákyně - charakterizují jednotlivé typy průvodců CR a znají jejich okruh působnosti - zabezpečují poskytování služeb CR - vyhodnocují a řeší mimořádné situace	9	Průvodcovské služby Význam a základní typy průvodců Podmínky pro provozování průvodcovské činnosti Náplň práce průvodců
Žáci/žákyně - vytvoří jednoduchý regionální produkt pro CK a jednoduchý propagační materiál - vysvětlí rozdíl mezi CK a CA v rozsahu působnosti na trhu CR	6	Postavení a činnost CK Vznik a vývoj CK Klasifikace CK a CA Tvorba a nabídka produktů
Žáci/žákyně - dokáží získat a zpracovávat informace - poskytují informace pro potřeby klientů v oblasti CR - využívají výpočetní techniku a internet	5	Využití informačních technologií v CR Informační a rezervační systémy v CR Využití internetu
Žáci/žákyně - uvedou možnosti spolupráce v rámci principu partnerství na místní a regionální úrovni při vytváření nabídky služeb - dokáží sledovat ve všech dostupných materiálech rozvoj CR v regionech ČR a podílet se na celoživotním vzdělávání	3	Přehled rozvoje CR v regionech ČR
Žáci/žákyně - se orientují v okruzích stanovených v profilové části maturitní zkoušky	6	Opakování

NÁZEV PŘEDMĚTU:	TĚLESNÁ VÝCHOVA				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	2	2	2	2	8

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

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

Charakteristika učiva

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

Pojetí výuky

Tělesná výchova patří do oblasti vzdělávání pro zdraví.

Výuka je realizována převážně formou praxe. V podzimních a jarních měsících převážně v přírodě, na venkovních travnatých plochách a na sportovišti s některými atletickými sektory. V zimním období v tělocvičnách. Z důvodu, že škola nemá vlastní tělocvičnu probíhá výuka ve dvouhodinových blocích. Praktická část může být doplněna kurzy: lyžařským, vodáckým, pěším a cykloturistickým.

Tyto kurzy jsou realizovány pouze v případě vhodných klimatických podmínek a dostatečného počtu žáků, podílu chlapců a dívek, zdravotně oslabených žáků, materiálně technických možností žáků a materiálně technických možností daných sportovišť a podobně.

Výuka je organizačně koncipována tak, aby docházelo k aktivnímu zapojení všech žáků/žákyně s maximálním využitím daného času.

Tělesná výchova je povinná pro všechny žáky/žákyně, s výjimkou krátkodobých nebo dlouhodobých osvobození.

Součástí vzdělání je účast žáků/žákyně s nejlepšími výkony v okresních a krajských sportovních soutěžích.

Hodnocení výsledků žáků

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

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

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žák/žákyně chápe nezastupitelnou roli pohybových schopností a dovedností pro zdravý rozvoj osobnosti.
Žák/žákyně si uvědomuje, že klíčové kompetence získané tímto vzděláním jsou předpokladem pro udržení zdravé společnosti.
Žák/žákyně si dokáže stanovit sportovní cíle podle svých fyzických možností a chápe jejich vliv na svůj duševní a fyzický vývoj.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žáci/žákyně Zvládají základní techniku běhů(krátké, dlouhé tratě, štafety)... Zvládají základní techniku skoků Zvládají základní techniku hodů a vrhů Znají základní postupy pro získání atletických dovedností Dosáhnou přiměřené výkonnosti podle školou určených tabulek	62	Atletika
Žáci, žákyně - Zvládají základní prvky a sestavy na nářadí - Akrobacii - Přeskoku - Jsou seznámeni s kondičními a tanečními programy jako jsou - Aerobic a jeho formy - Moderní gymnastika - Tanec	54	Gymnastika a tanec

- Strečink		
Žáci,žákyně zvládají základní pravidla a herní činnosti: Badminton Košíková Fotbal Florbal Softbal Volejbal Tenis	98	Hry
Žáci /žákyně pozitivně vnímají vodní prostředí Částečně zvládnou správné technické provedení dvou plaveckých způsobů Uplavou jedním plaveckým způsobem 100m Zvládne startovní skok s kraje bazénu Znají rizika a bezpečnostní prevenci v souvislosti s vodním prostředím	6	Plavání
Žáci/žákyně ovládají jízdu vpřed, vzad Překládání vpřed Zastavení Chápou strukturu hry ledního hokeje	6	Bruslení, lední hokej
Žáci/žákyně ovládají, kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil Vzhledem k požadavkům budoucího povolání Ověří úroveň svalové disbalance a tělesné zdatnosti Osvojí si cviky na základě doporučení lékaře	12	Zdravotní tělesná výchova
Žáci/žákyně chápou význam pohybových činností pro udržení zdraví a jako jednoho z možných prostředků nápravy zdravotního stavu Znají zásady sportovního tréninku Chápou strukturu sportovního výkonu Chápou adaptaci na tělesnou zátěž Znají aspekty přiměřené sebeobrany Chápou výživu v rámci tělesných aktivit Získají znalosti o různých sportovních soutěžích	8	Tělesná výchova-teoretické poznatky

Žáci/žákyně znají první pomoc při: Stavění krvácení Život ohrožujících stavech Bezvědomí Zlomeninách Otravě Popáleninách a omrzlinách Zvládají transport raněného	12	První pomoc Činnosti za mimořádných událostí
Žáci/žákyně znají základní pravidla pohybu na horách Znají v praxi a dodržují zásady bezpečného pohybu na sjezdových tratích Dodržují zásady bezpečného pohybu během horských tur Mají základní znalosti o technice lyžování, výzbroji a výstroji Získají znalosti o metodice výuky běžeckého lyžování Získají základní dovednosti carvingového sjezdování a jeho modifikací	5 dnů	Lyžování kurz

NÁZEV PŘEDMĚTU:	EKONOMIKA				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	2	2	3	7

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Zajistit proces vytváření ekonomického vědomí, rozvíjet a zvyšovat úroveň finanční gramotnosti. Žáci by měli získat základní a další vzdělání v makroekonomické a mikroekonomické gramotnosti. Pochopí pojem podnik, rozliší podnikové činnosti, vztahy podniku k vnějšmu okolí a dokáží začlenit podnik do systému národního hospodářství. Žáci se seznámí s problematikou podnikání v hotelnictví a gastronomii a dále by měli získat další vzdělání v konkrétní oblasti mikroekonomie. Žáci získají znalosti z financování podnikových činností a další vzdělání ve struktuře finančního trhu, z činnosti bank, z činnosti pojišťoven a z hospodářské politiky státu.

Cílem je:

- poskytnout žákům znalosti a dovednosti v oblasti ekonomiky financí a podnikání z aplikací digitálních nástrojů
- připravit žáky na efektivní komunikaci a spolupráci v digitálním prostředí
- podpořit žáky v rozvoji kritického myšlení a schopnost řešit problémy pomocí digitálních technologií
- podpořit žáky ve schopnosti efektivně využívat digitální nástroje a technologie pro získávání informací a řešení problémů
- schopnost žáků analyzovat a interpretovat ekonomické údaje
- schopnost žáků efektivně komunikovat v různých prostředích, včetně digitálních

Charakteristika učiva

Vysvětlit žákům základní pojmy v ekonomické gramotnosti, se kterými se setkávají v běžném životě a ve sdělovacích prostředcích z oblasti ekonomie. Pochopí pojem podnik, konkurence a vysvětlí způsoby založení podniku. Vysvětlit žákům základní činnosti, které jsou nutné pro výkon řízení práce v podnicích hotelnictví a gastronomie. Vysvětlit další pojmy ekonomické gramotnosti z oblasti finančního řízení, rozdělování investic, z oblasti veřejných financí, bankovníctví, pojišťovnictví a daní. Učivo obsahuje informace o peněžním a kapitálovém trhu. Žáci pochopí fungování platebního styku a celé bankovní a daňové soustavy.

Pojetí výuky

Výuka probíhá v obou pololetích 2. ročníku, v rozsahu 66 hodin/školní rok, v obou pololetích 3.ročníku, v rozsahu 66 hodin/školní rok a v obou pololetích 4. ročníku, v rozsahu 87 hodin/školní rok.

Žáci se naučí využívat teoretických vědomostí při řešení praktických úkolů.

Forma výuky – výklad, vysvětlovací rozhovor, práce s internetem, řešení a procvičování problémových úloh.

Hodnocení výsledků žáků

Průběžné ústní zkoušení hodnocené v souladu se školním klasifikačním řádem, písemné testy po probrání určitých celků učiva. Ověření znalostí v ekonomické gramotnosti včetně aplikace na praktických příkladech a situacích. Projekty a referáty jsou hodnoceny zejména ústně. Při celkové klasifikaci je významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Výuka ekonomiky je velice důležitou součástí vzdělání. Žáci využijí ekonomické gramotnosti k orientaci v tržní ekonomice a použijí odbornou terminologii v ústním a písemném projevu. Dokáží zpracovat odborná témata formou referátu.

Klíčové kompetence

komunikativní – žáci se naučí vyjadřovat a formulovat své myšlenky a postoje a v průběhu výuky jsou jim zadávány úkoly a práce s odbornou problematikou.

personální – žáci přijímají odpovědnost při tvorbě a zpracování aktualit, jsou schopni se adaptovat na měnící se životní podmínky a podle svých možností je ovlivňovat

práce s informacemi – dokáží využít ekonomické informace, znají význam a účel práce, její finanční a společenské ohodnocení, efektivně využívají prostředků informačních a komunikačních technologií.

průřezová témata – člověk a svět práce je ústředním tématem ŠVP. Žáci budou schopni podle svých možností uplatnit získané poznatky v budoucím povolání, budou schopni posoudit finanční stav firmy, dokáží posoudit makroekonomické ukazatele výkonnosti národního hospodářství. Žáci mají přehled o tržním hospodářství, o vlivu politiky na makroekonomiku a finanční řízení.

Rozvoj klíčových kompetencí

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

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
2. ročník		
Žáci/žákyně - vysvětlí pojem ekonomie, ekonomika - používá a aplikuje základní ekonomické pojmy - orientují se v základních ekonomických pojmech - posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku - na příkladech charakterizuje průběh výrobní činnosti	66	1.Základní ekonomické pojmy 1.1 Ekonomie, pojem a vznik 1.2 Potřeby, statky, služby 1.3 Životní úroveň 1.4 Výroba, výrobní faktory, reprodukce 1.5 Peníze, vznik, funkce, politika peněz 1.6 Měna, zákonné úpravy 1.7 Cena, druhy cena 1.8 Nabídka a poptávka
Žáci/žákyně - popíše fungování tržního mechanismu - rozlišuje základní subjekty tržní ekonomiky - popíše jakým způsobem reaguje poptávka na nabídku a obráceně		2.Podstata fungování tržní ekonomiky 2.1 Trh, podstata, subjekty trhu 2.2 Struktura trhu 2.3 Inflace 2.4 Nezaměstnanost 2.5 Hospodářský cyklus
Žáci/žákyně - vysvětlí pojem národní hospodářství - definuje ukazatele výkonnosti tržního hospodářství - ovládá rozdělení národního hospodářství		3.Národní hospodářství 3.1 Struktura národního hospodářství 3.2 Faktory ovlivňující NH 3.3 Měření výkonnosti NH 3.4 Subjekty NH
Žáci/žákyně - popíše příčiny a důvody vzniku EU - orientuje se v organizační struktuře EU - zná jednotlivé členské státy EU - ví jak podnikat v zemích EU		4.Evropská unie 4.1 Vznik a podstata EU 4.2 Členství a orgány EU 4.3 Podnikání v rámci EU
Žáci/žákyně - dovede charakterizovat základní znaky podnikání - posoudí vhodné formy podnikání - zná základní povinnosti podnikatele		5.Podnik a podnikání 5.1 Podnik, znaky, podstata, založení 5.2 Podstata podnikání 5.3 Obchodní rejstřík

- vyhledá potřebné informace v příslušné legislativě - posoudí vhodné právní formy podnikání ve svém oboru - popíše postup při zakládání živnosti - orientuje se v náležitostech živnostenského oprávnění		5.4 Hospodářská soutěž 5.5 Právní formy podnikání 5.6 Živnost, pojem, druhy 5.7 Podmínky k podnikání 5.8 Podnikání v pohostinství a hotelnictví
3. ročník		
Žáci/žákyně - orientují se ve struktuře podnikových činností - rozlišují druhy a zdroje investic - umí stanovit vstupní cenu majetku - znají rozdělení majetku do skupin - dovedou stanovit amortizaci v jednotlivých letech využití majetku - orientují se v základních pojmech leasingu	68	1. Podnikové činnosti 1.1 Majetek podniku - druhy 1.2 Pořízení majetku 1.3 Amortizace a vyřazení majetku 1.4 Investiční činnost podniku 1.5 Zdroje investiční činnosti podniku 1.6 Leasing – podstata, druhy
Žáci/žákyně - mají přehled o sortimentu - umí objednávat zboží - dokáží vyhodnotit nabídku a vybrat nejvhodnější - znají postup při odběru a příjmu zboží - znají evidenci zásob a charakterizují průběh zásobovací činnosti		2. Zásobování a skladovací činnost 2.1 Nákupní činnost 2.2 Odběr a příjem zboží 2.3 Skladování zboží a jeho evidence 2.4 Optimalizace zásob 2.5 Inventarizace
Žáci/žákyně - rozlišují rozdíl mezi vlastními a cizími zdroji a zhodnotí klady a zápory - znají druhy úvěrů a co banky posuzují na klientech - znají, co je úrok, zástava - dokáží posoudit rizika podniku při zhodnocování peněz		3. Finanční řízení podniku 3.1 Vlastní a cizí zdroje 3.2 Úvěry, úroky, druhy úvěrů 3.3 Peníze, tok peněz 3.4 Likvidita majetku a rentabilita 3.5 Zhodnocování peněz
Žáci/žákyně - znají dokumenty pracovněprávního vztahu - umí stanovit a vypočítat odměnu zaměstnance - znají povinnosti podnikatele plynoucí z pracovněprávního vztahu - dokáží vyhodnotit efektivnost zaměstnanosti		4. Personální činnost podniku 4.1 Pracovněprávní vztah 4.2 Odměňování zaměstnanců 4.3 Složky a srážky odměňování 4.4 Postup při odměňování 4.5 Produktivita práce

Žáci/žákyně - mají přehled o systému fungování ZP a SP - znají, co je hrazeno ze ZP a SP - orientují se v důchodové politice - mají přehled o podpoře v nezaměstnanosti, kdy a kolik se vyplácí - mají přehled o nemocenských dávkách		5. Zdravotní a sociální pojištění 5.1 Systém ZP a SP 5.2 Subjekty placení ZP a SP 5.3 Důchodová politika 5.4 Politika v nezaměstnanosti 5.5 Výplata nemocenských dávek
Žáci/žákyně - mají přehled o všech dávkách státní sociální podpory, kdo má nárok a v jaké výši a k jakým účelům jednotlivé dávky slouží - znají druhy důchodů a za jakých podmínek jsou vypláceny - jsou seznámeni s důchodovou reformou a její problematikou		6. Dávky státní sociální podpory a důchodové dávky 6.1 Přehled dávek, vyplácení 6.2 Druhy a podstata důchodů 6.3 Důchodová reforma
4. ročník		
Žáci/žákyně - orientují se v monetární politice - znají význam, postavení a úkoly centrální banky - znají postavení a úkoly obchodních bank - orientují se v základních bankovních produktech - mají základní přehled činnosti pojišťoven - umí rozpoznat jednotlivé produkty pojišťoven	87	1.Monetární politika 1.1 Bankovní soustava 1.2 Centrální banka 1.3 Obchodní banky 1.4.Obchody bank 1.5 Bankovní služby 1.6 Soustava pojišťoven 1.7 Produkty pojišťoven
Žáci/žákyně charakterizují peněžní a finanční trh znají vznik,členění a druhy kapitálového trhu popíše základy obchodování na kapitálovém trhu orientují se v nabídce cenných papírů dokáží sestavit své pravděpodobné portfolio		2.Finanční trh 2.1 Peněžní a finanční trh 2.2 Kapitálový trh 2.3 Burzovní spekulace 2.4 Cenné papíry 2.5 Struktura portfolia
Žáci/žákyně posoudí úlohu státu v tržní ekonomice znají subjekty hospodářské politiky vysvětlí jednotlivé úkoly hospodářské politiky objasní cesty ke splnění úkolů hospodářské politiky		3.Hospodářská politika 3.1 Podstata hospodářské politiky 3.2 Teoretické přístupy hospodář. politiky 3.3 Subjekty hospodářské politiky 3.4 Cíle hospodářské politiky 3.5 Nástroje hospodářské politiky

Žáci/žákyně vysvětlí podstatu fiskální politiky zná postup sestavení státního rozpočtu objasní postup a rozdělování státního rozpočtu uveče strukturu příjmů a výdajů státního rozpočtu porovná a vysvětlí výsledky státního závěrečného účtu za více období		4.Fiskální politika 4.1 Podstata fiskální politiky 4.2 Schvalování fiskální politiky 4.3 Příjmy a výdaje fiskální politiky 4.4 Státní závěrečný účet
Žáci/žákyně orientuje se daňové soustavě zná vznik a vývoj daňové soustavy umí porovnat daňovou soustavu členských států EU rozliší princip přímých a nepřímých daní dovede vysvětlit důležitost výběru daní pro stát charakterizuje jednotlivé daně, jejich přiznání a platbu řeší příklady výpočtu daňového základu a vlastní daňové povinnosti vypočítá příklady daně z přidané hodnoty		5.Daňová soustava 5.1 Daňová soustava 5.2 Daň z příjmu 5.3 Daň silniční 5.4 Daň z nemovitosti 5.5 Ostatní majetkové daně 5.6 Daň z přidané hodnoty 5.7 Ostatní nepřímé daně 5.8 Ekologické daně

NÁZEV PŘEDMĚTU:	ÚČETNICTVÍ				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	0	2	2	4

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

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

Charakteristika učiva

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

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

Pojetí výuky

Forma výuky zahrnuje frontální a skupinové vyučování, využívání informačních technologií, praktické aplikace vědomostí a dovedností při řešení konkrétních úkolů z hospodářské praxe.

Žáci a žákyně by měli mít dostatečný prostor k samostatné práci, a tak získávat praktické dovednosti.

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

Žáci a žákyně jsou vedeni tak, aby se dovedli chovat společensky a profesionálně vystupovali, dovedli identifikovat běžné problémy a hledali způsoby jejich řešení, uměli si stanovit reálné profesní a životní cíle, uplatňovali morální principy, demokratické hodnoty a zásady kritického chování a orientovali se ve stále se měnícím tržním prostředí.

Výuka by měla především směřovat k tomu, aby žáci a žákyně pracovali poctivě, svědomitě a přesně, nepodléhali korupci či neprováděli nelegální podvody s financemi a nepoškozovali zaměstnavatele

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení probíhá formou ústního a písemného zkoušení, a to průběžně. Je podporováno kolektivní hodnocení a sebehodnocení.

Kritéria hodnocení: zvládnutí učiva po teoretické stránce, jeho aplikace do hospodářské praxe, logický úsudek, samostatnost, pečlivost a

přesnost, vazba na jiné ekonomické předměty, ve 4. ročníku i zpracování dat prostřednictvím prostředků výpočetní techniky. Při celkové klasifikaci je zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce a řešení problematice, důraz je kladen zejména na efektivní řešení zadaných úkolů, hloubku porozumění učiva, schopnost aplikace poznatků v praxi, samostatnost a tvůrčí přístup

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Průřezová témata

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

Rozvoj občanských kompetencí:

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

Rozvoj klíčových kompetencí:

- sociální a personální kompetence – týmová práce, hodnocení kolektivem a sebehodnocení, respektovat hodnocení vyučujícím, přijímat a odpovědně plnit své úkoly, adaptovat se na měnící se podmínky, vytvářet příznivé mezilidské vztahy
- komunikativní kompetence – srozumitelně a souvisle formulovat své myšlenky, diskutovat, přijímat a respektovat odlišné názory, písemně zaznamenávat sdělované informace
- práce s informacemi – získávat informace z otevřených zdrojů, pracovat s počítačem a jinými prostředky informačních technologií
- kompetence k pracovnímu uplatnění a celoživotnímu vzdělávání – možnost uplatnění na trhu práce, flexibilita, kreativita, znalost práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů - uplatňování různých metod myšlení v běžných pracovních i mimopracovních situacích – logické, ekonomické, empirické metody, porozumět zadání úkolu, navrhnout způsoby řešení a zdůvodnit je, ověřit si správnost postupu, využívání vědomostí nabytých dříve či z jiných předmětů

Rozvoj odborných kompetencí:

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

Rozvoj digitálních kompetencí:

- Žák v průběhu vzdělávání rozvíjí digitální kompetence, které mu umožňují efektivně, bezpečně, zodpovědně a tvořivě využívat digitální technologie v osobním i pracovním životě.
- Umí správně pojmenovávat a organizovat digitální soubory a složky.
- Efektivně komunikuje v digitálním prostředí, používá online digitální nástroje pro různé výpočty.
- Vyhledává, třídí, kriticky posuzuje, zpracovává ekonomické a účetní informace z různých zdrojů a interpretuje ekonomické údaje.
- Orientuje se v online ekonomických zdrojích a analyzuje aktuální ekonomické, daňové a účetní změny z důvěrných portálů.
- Zpracovává účetní příklady pomocí digitálních nástrojů.
- Využívá online databáze ke zjištění údajů o firmách a ověřování informací

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
3. ročník		
žáci /žákyně - získají základní náhled na vedení evidence majetku a možnosti evidence v rámci zákona - vysvětlí podstatu účetnictví a jeho úlohu při řízení podniku	68	Podstata a význam účetnictví - podstata a význam účetnictví - rozsah vedení účetnictví - finanční a manažerské účetnictví - právní úprava účetnictví - všeobecné účetní zásady
žáci/žákyně - zhodnotí význam účetní dokumentace - vyhotoví, zkontrolují a opraví účetní doklady - ověřují náležitosti účetních dokladů		Účetní doklady - podstata a význam dokumentace - účetní doklady – druhy, obsah, náležitosti - vyhotovení, kontrola a oběh dokladů
žáci/žákyně - jsou seznámeni s vedením daňové evidence - zvládnou zaznamenat do daňové evidence nejběžnější doklady a uzavřít peněžní deník - získají základní přehled o povinnostech OSVČ v oblasti odvodů sociálního a zdravotního pojištění a daně z příjmů fyzických osob		Daňová evidence - význam, postup, příklady - OSVČ, odvody, daň z příjmů - přiznání k dani z příjmů fyzických osob
žáci/žákyně - získají dvojí pohled na zobrazení majetku - rozlišuje aktiva a pasiva a sestavuje rozvahu - pomocí typických změn vyjádří kontinuitu a pohyb složek rozvahy - dokáže podle dokladů analyzovat a zachytit změny v rozvaze		Rozvaha - funkce a obsah rozvahy - příklady na sestavování rozvahy, - hospodářské operace a účetní případy - typické změny rozvahových položek

žáci/žákyně - definují účet jako základ účetnictví - klasifikují účty - znají a uplatňují základní zásady účtování na jednotlivých druzích účtů - zvládnou zaúčtovat nejběžnější účetní případy a opravy chyb		Účetnictví – základní pojmy a základy účtování - účet – podstata a forma účtu - směrná účtová osnova a účtový rozvrh - rozvahové účty – zásady a postup účtování - podvojný účetní zápis - druhy účtů - nákladové účty – zásady a postup účtování - syntetické a analytické účty - kontrola správnosti účtování - opravy účtování
žáci/žákyně - charakterizují a klasifikují zásoby - popíší postup při pořízení a spotřebě zásob - uvědomuje si význam DPH a mechanismus fungování daně - určí jednotlivé způsoby pořízení a oceňování zásob - umí zaúčtovat běžné případy z hotelové praxe		Účtování zásob - charakteristika a členění zásob, evidence - způsoby pořízení zásob a ocenění - pořízení zásob materiálu a zboží - převzetí zásob na sklad - DPH při pořízení –podstata, fungování - spotřeba materiálu a prodej zboží - inventarizační rozdíly
žáci/žákyně - si uvědomí, jak se výuka účetnictví promítla do jejich života - dokáží ocenit svou práci - upevní získané vědomosti, dovednosti a návyky		Souhrnné opakování
4. ročník		
žáci/žákyně - rozliší možnosti platebního styku - účtuje na základních finančních účtech běžné účetní případy - provádí účtování převodů peněz	58	Opakování z 3. ročníku Finanční účty - hotovostní a bezhotovostní platební styk - pokladna, bankovní účet, peníze na cestě - krátkodobé bankovní úvěry

- aplikují teoretické poznatky o inventarizaci, včetně výpočtu a zaúčtování inventarizačních rozdílů - umí účtovat o ceninách - jsou seznámeni s účetnictvím o valutách a devizách		- inventarizační rozdíly v pokladně - ceny - účtování v cizí měně
žáci/žákyně - charakterizuje a klasifikuje dlouhodobý majetek - vysvětlí podstatu opotřebení dlouhodobého majetku - vypočítají odpisy dlouhodobého majetku - uvědomují si daňový aspekt odpisování - účtují o pořízení, opotřebení a vyřazení DM		Dlouhodobý majetek - charakteristika, evidence, pořízení, ocenění - pořízení nákupem - opotřebení DM – princip výpočtů a účtování odpisů - vyřazování DM
žáci/žákyně - znají rozdíl mezi závazky a pohledávkami a jejich účtováním - dokáží zpracovat pohledávky a závazky z obchodního styku - získají ucelený náhled na účtování mezd		Zúčtovací vztahy - dodavatelé - odběratelé - provozní zálohy - mzdy
žáci/žákyně - účtuje při založení a.s. - získají přehled o možnostech nakládání se základním kapitálem - vysvětlí rozdílnost účtování u individuálního podnikatele - dokáží účtovat o dlouhodobých cizích zdrojích financování		Kapitálové účty - zahajovací rozvaha - účtování o základním kapitálu - individuální podnikatel - dlouhodobý bankovní úvěr
žáci/žákyně - klasifikuje jednotlivé náklady a výnosy - zhodnotí základní zásady účtování na výsledkových účtech - určí výsledek hospodaření		Náklady a výnosy - klasifikace nákladů a výnosů - zásady účtování nákladů a výnosů - zjištění výsledku hospodaření
žáci/žákyně - získají ucelený náhled na účtování daní - znají daňovou soustavu - běžně účtují o dani z příjmů a o DPH - uvědomují si dopad daní na výsledek hospodaření		Daně - význam a členění daní - vztah daní k VH - účtování předpisu a platby daně

žáci/žákyně - uzavřou účty - zjistí účetní výsledek hospodaření - zaúčtuje výsledek hospodaření - rozlišuje účetní VH a daňový základ - zná principy rozdělení a použití zisku		Výsledek hospodaření a jeho rozdělení - druhy VH - postup při zjišťování VH - hrubý a čistý zisk - základ daně z příjmů - rozdělení zisku - úhrada ztráty
žáci/žákyně - ovládá účetní uzávěrku a závěrku - orientuje se v základech ekonomické statistiky		Účetní uzávěrka a závěrka - účetní uzávěrka – postup - základy ekonomické statistiky - účetní závěrka – výkazy, postup, využití

NÁZEV PŘEDMĚTU:	MANAGEMENT A MARKETING				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	0	0	2	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem je seznámit studenty s významem managementu a marketingu. Osvojit základy managementu a marketingového mixu a naučit se je využívat v praxi- v hotelnictví a cest. ruchu.

Cílem je:

- seznámit žáky s principy managementu a marketingu v kontextu hotelnictví a turismu
- rozvinout schopnost aplikovat digitální nástroje a technologie v oblasti marketingu a řízení
- připravit žáky na efektivní komunikaci a prezentaci v digitálním prostředí
- schopnost využívat digitální nástroje pro analýzu trhu, tvorbu marketingových strategií a zlepšit vztahy se zákazníky
- sledovat vývoj technologií, jak ovlivňuje společnost, osobní i podnikatelský život

Charakteristika učiva

Učivo obsahuje charakteristiku manažerských funkcí, charakteristiku prostředí managementu i marketingu, vývojové historické fáze managementu i marketingu a charakteristika jednotlivých nástrojů marketingového mixu.

Pojetí výuky

Předmět je rozdělen do dvou částí. Management a Marketing. Výuka probíhá ve 4. ročníku 2 hodiny týdně (tj. celkem 58 hodin).

Forma výuky:

- frontální vyučování
- řešení problémových úloh
- názorné ukázky studentů při komunikaci, verbální a neverbální schopnosti při formálním, neformálním vystoupení a chyby v komunikaci
- názorné ukázky studentů při simulaci osobního pohovoru

DVD etikety – vybrané kapitoly

Hodnocení výsledků žáků

Ústní a písemné zkoušení – průběžně

Podpora kolektivního hodnocení a sebehodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Předmět se dotýká průřezových témat Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce, Člověk a digitální svět

Rozvoj občanských kompetencí

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

Rozvoj klíčových kompetencí

- sociální a personální (týmová práce, hodnocení kolektivem, sebehodnocení, hodnocení vyučujícím, přijímat a odpovědně plnit úkoly)
- komunikativní (studenti se učí diskutovat, přijímat a respektovat odlišné názory, formulovat a vyjadřovat své myšlenky srozumitelně a přehledně, písemně zaznamenávat sdělované informace)
- práce s informacemi (práce s počítačem, získávání informací z Internetu)
- kompetence k pracovnímu uplatnění a celoživotnímu vzdělávání (možnosti uplatnění na trhu práce, flexibilita, kreativita, znalost práva povinností zaměstnanců , komunikace)
- ochrana zdraví životního prostředí (využití znalosti a jejich aplikace v praxi, práva a povinnosti)

Rozvoj odborných kompetencí

- organizovat a koordinovat provoz jednotlivých úseků a činnosti pracovních týmů v ubytování
- účinně nabízet a propagovat hotelové služby
- ovládat techniku odbytu
- akceptovat moderní trendy ve stravování
- vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity v hotelnictví a ve službách CR
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce a práce podřízených pracovníků
- veškeré činnosti provádět ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
- dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žáci/žákyně - porozumějí a vysvětlí, co je management, marketing	58	Základní pojmy – management, marketing

Žáci/žákyně - porozumějí a vysvětlí, kdo jsou manažeři, jaké typy manažerů jsou a kde nejvhodněji který typ manažera uplatnit		Pojem a typy manažerů - kdo jsou manažeři - jejich vlastnosti a dovednosti - typy manažerů dle stupňů řízení a dle stylů řízení
Žáci/žákyně - se orientují v historickém vývoji - chápou rozdíly v trendech evropského a japonského managementu		Vývoj managementu – klasické období m. - Obd.40. – 80. let m. - Obd. 80. let m. a více - Obd. současného m. - Japonský m.
Žáci/žákyně - rozumějí a dokáží vysvětlit funkci plánování, a důležitost při sestavování plánu		Plánování – jedna z nejdůležitějších manažerských funkcí - postup při plánování - druhy plánů
Žáci/žákyně - rozlišují rozdíly mezi jednotlivými typy organizačních struktur - rozumějí pojmu sekvenčnost funkcí		Organizování – další manažerská funkce - organizační struktury
Žáci/žákyně - chápou rozdíl mezi pojmy stimulovat a motivovat		Vedení a motivace – pojem motivace a stimulace, frustrace
Žáci/žákyně - chápou důležitost vhodné komunikace - chápou nezbytnost zpětné komunikace - vyzkouší si vést dialog při osobním pohovoru a formální a neformální vystoupení před třídou		Komunikace - komunikační kanály komunikační media - styly komunikace v oblasti veřejného stravování - verbální a neverbální komunikace - problematika formálního a neformálního vystoupení - způsoby komunikace - etiketa
Žáci/žákyně - rozumějí pojmu a způsobům vnitřní manažerské kontroly		Kontrola – další manažerská funkce - efektivnost kontroly - problematika kontroly - druhy kontrol

Žáci/žákyně - vysvětlí – co je marketing - vysvětlí – význam a úkoly marketingu - porozumějí koncepcím a vysvětlí je - orientují se ve vybraných market. strategiích		Marketing – cíle, strategie, marketingový mix
Žáci/žákyně - vyjmenují nástroje marketingového mixu - charakterizují jednotlivé nástroje - určí vhodnou cenovou strategii daného produktu - znají a používají nástroje podpory prodeje - posoudí dopady publicity - využívají znalosti psychologie nabídky při prodeji produktu - na příkladu rozliší druhy prodejních cest - vysvětlí pojem public relations a vysvětlí rozdíl mezi reklamou a PR a jinými nástroji propagace - na grafu vysvětlí jednotlivé fáze život. cyklu produktu		Produkt - životnost p. a její fáze - faktory ovlivňuj. životnost p. Cena - způsoby tvorby cen na trhu - faktory ovlivňující výši cen Distribuce - místo a cesta produktu od výrobce ke spotřebiteli - organizační systémy distribuce Propagace - public relations - reklama - podpora prodeje – druhy, příklady - osobní prodej a jeho síla - sponzoring
Žáci/žákyně - mají možnost shlédnout a posoudit různé společenské situace		Praktické ukázky etikety a diskuze

NÁZEV PŘEDMĚTU:	RESTAURAČNÍ PROVOZ				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
počet hodin:	1	0	0	0	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu Restaurační provoz je seznámit žáky s organizací práce a řízením ve stravovacím úseku hotelu a provozem v restauračních jednotkách ostatních gastronomických zařízeních, kde dochází k výrobě jídel a zároveň k odbytu. Pro splnění tohoto cíle se předpokládá praktické ověření získaných znalostí v předmětu Odborná praxe. Dalším cílem je prohloubit u žáků zájem o celoživotní vzdělání studiem odborné literatury a odborného tisku. Žáci se orientují v digitálním prostředí a využívají digitální technologie při učení.

Charakteristika učiva

Učivo je zaměřené na získání odborných vědomostí a návyků, které jsou důležité pro vykonávání činností ve stravovacím provozu hotelových a gastronomických zařízení. Obsah učiva zahrnuje společné stravování, strukturu stravovacích služeb, zásobování, výrobu a obyt. Žáci se seznámí s organizací podniku, plánováním a kontrolou úrovně poskytovaných služeb.

Pojetí výuky

Výuka probíhá v 1. ročníku 1 hodina týdně (tj. 33 vyučovacích hodin ročně).

Forma výuky: - výklad

- vyhledávání informací v digitálním prostředí a jejich prezentace za pomoci digitálních technologií
- praktická cvičení
- skupinové vyučování

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků bude zaměřeno na schopnosti prezentace zadané problematiky. Podkladem budou zpracované práce a vyřešené úkoly, které budou navazovat na jednotlivé tematické celky.

- ústní zkouška formou prezentace
- po ukončení tematického celku didaktický test

Hodnocení výsledků zkoušení na základě školního klasifikačního řádu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Cíle, pojetí předmětu a metody výuky přispívají k rozvoji:

- **komunikativních kompetencí** zejména tím, že se žáci učí vyjadřovat a formulovat své myšlenky a postoje, učí se diskutovat o dané problematice, respektovat odlišné názory a činit své závěry.
- **personálních kompetencí** přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku.
- **sociálních kompetencí** přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházení osobních konfliktů.
- **práce s informacemi** tím, že žáci budou vyhledávat a zpracovávat informace pro odborné referáty z oblasti gastronomie.
- **kompetencí k pracovnímu uplatnění a celoživotnímu vzdělání** tím, že budou mít přehled o uplatnění na trhu práce a o možnostech profesní kariéry.
- **digitálních kompetencí** tak, že se žáci učí bezpečně a efektivně využívat různé digitální technologie, vhodně a správně je používat při učení a v pracovním prostředí

Žáci znají hygienické, protipožární a bezpečnostní předpisy o ochraně zdraví při práci ve společném stravování.

Obsah učiva využívá mezipředmětových vztahů předmětů Technologie přípravy pokrmů, Techniky obsluhy a služeb, Nauky o potravinách, Management a marketing, Právo v podnikání a počítá se s praktickým procvičením probraného učiva v předmětech Odborná praxe, Práce s počítačem a Obchodní korespondence.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žáci/žákyně mají přehled o jednotlivých formách stravování a jsou schopni zajistit organizaci výroby a výdeje jídel v závodních a školních jídelnách	4	Společné stravování. Pojem, funkce a členění Školní a závodní stravování, význam organizace a financování.
Žáci/žákyně umí objednávat zboží a vyhodnotit nabídku na trhu znají postup při odběru zboží a dokáží jej provést znají podmínky pro zajištění hygieny a bezpečnosti potravin dokáží hospodárně a efektivně využívat zásoby	6	Zásobování a skladovací činnost. Rozdělení skladů Odběr a příjem zboží, výdej zboží Záruční lhůty a hospodárné využití zásob Odpadové hospodářství a nakládání s obaly
Žáci/žákyně - znají organizaci práce ve výrobním středisku - dokáží sestavit výrobní plán - dokáží sestavit materiálovou a cenovou kalkulaci	7	Výrobní činnost Členění výrobního úseku Technické vybavení výrobního úseku Organizace výroby

- orientují v nových gastronomických trendech (molekulární gastronomie, front cooking, fancy food, cuisine fusion aj.)		Výrobní plán Materiálové a cenové kalkulace Výdej jídel, evidence Nové trendy v gastronomii
Žáci/žákyně - ovládá organizaci práce v odbytovém středisku a koordinaci činností výrobního a odbytového úseku; - umí organizačně a ekonomiky zajistit gastronomické akce - umí sestavit účet a provést inkaso - pracují s registrační pokladnou - pracují s registračním pokladním systémem - vytváří digitální obsah v různých formátech, vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků - charakterizuje možnosti prodeje v gastronomii (catering, front-cooking, donáškový prodej apod.)	10	Prodejní a odbytová činnost Členění odbytových středisek, jejich vybavení a rozsah poskytovaných služeb Organizace práce v odbytových střediscích Nabídka, možnosti a organizace prodeje Cateringová činnost Vyúčtování s hostem Podkladní systémy, EET systém Vyúčtování tržby
Žáci/žákyně - dokáží komunikovat se zákazníky a vhodně řešit konfliktní situace - dokáží sledovat kvalitu výroby a podávaných pokrmů - dokáží sestavit dotazník za pomoci digitálních nástrojů z oblasti umělé inteligence a a provést jeho vyhodnocení - ovládají a upřednostňují ekologické principy při provozování stravovacích služeb	3	Řízení kvality Kvalita služeb a její sledování Ochrana životního prostředí Dotazník, anketa Techniky řešení připomínek hostů a komunikace na sociálních sítích
Žáci/žákyně - ovládá hygienické, bezpečnostní a protipožární předpisy a dokáže je dodržovat - znají kompetence kontrolních orgánů - zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce	3	Kontrolní činnost Vnitřní a vnější kontrola Kontrolní orgány a jejich působnost

NÁZEV PŘEDMĚTU:	HOTELOVÝ PROVOZ				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	1	0	0	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu Hotelový provoz je seznámit žáky s provozováním ubytovacích služeb a ostatních služeb s tím souvisejících. Pro splnění tohoto cíle se předpokládá praktické ověření získaných vědomostí v předmětu Odborná praxe a zároveň prohloubit u žáků trvalý zájem o celoživotní vzdělávání studiem odborné literatury a odborného tisku a relevantních informací v digitálním prostředí.

Charakteristika učiva

Učivo je zaměřené na získání odborných vědomostí a návyků, které jsou důležité pro vykonávání činností v ubytovacích zařízeních. Obsah učiva je zaměřen na poskytování ubytovacích služeb ve všech kategoriích ubytovacích zařízení. Vedení provozní i finanční evidence, organizace práce v jednotlivých úsecích a poskytování služeb spojených s přechodným ubytováním.

Pojetí výuky

Výuka probíhá ve 2. ročníku 1 hodina týdně (tj. 33 hodin ročně) formou:

- výkladu
- praktických cvičení
- řešení problémových úloh
- vyhledávání informací v digitálním prostředí a jejich prezentace za pomoci digitálních technologií

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků bude zaměřeno na schopnosti prezentace zadané problematiky, podkladem budou zpracované úkoly, které budou navazovat na jednotlivé tematické cečky.

- ústní zkouška formou prezentace
- po skončení tematického celku didaktický test
- aktivita při vyučování

Hodnocení výsledků zkoušení na základě školního klasifikačního řádu

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Cíle, pojetí předmětu a metody výuky přispívají k rozvoji:

-komunikativních kompetencí zejména tím, že se žáci učí vyjadřovat a formulovat své myšlenky a postoje, učí se diskutovat o dané problematice, respektovat odlišné názory a činit vlastní závěry a rozhodnutí.

-personálních kompetencí přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku.

-sociálních kompetencí přispívat k vytváření mezilidských vztahů a předcházení osobních konfliktů.

-práci s informacemi tím, že budou vyhledávat a zpracovávat informace pro odborné referáty z oblasti hotelnictví.

-kompetence k pracovnímu uplatnění a celoživotnímu vzdělávání tím, že bude mít přehled o uplatnění na trhu práce a o možnostech profesní kariéry.

-vztahu k životnímu prostředí a ochraně zdraví při práci.

- digitálních kompetencí tím, že se žáci učí bezpečně a efektivně využívat různé digitální nástroje tak, aby je uměli vhodně a správně použít při učení a při práci.

Obsah učiva navazuje na předmět Restauranční provoz a využívá mezipředmětových vztahů Techniky obsluhy a služeb, Technologie přípravy pokrmů, Právo v podnikání, Management a marketing a počítá se s praktickým procvičením probraného učiva v předmětu Odborná praxe a Práce s počítačem.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žáci/žákyně orientují se v organizaci hotelnictví, v druzích hotelových a dalších ubytovacích provozech a v jejich klasifikaci v ČR a v hlavních turistických destinacích světa se vyznají v relevantním materiálním vybavení hotelových provozů podle jejich kategorizace a jsou seznámeni s požadavky na personální zabezpečení popíší právní a majetkové postavení hotelů vyjadřují se za pomoci digitálních prostředků a vytváří a upravují vlastní digitální obsah v různých formátech	9	Organizace hotelnictví Klasifikace a členění hotelů podle umístění a kvality poskytování ubytovacích služeb Přehled ubytovacích jednotek, vybavení a dispoziční řešení Právní a majetkové postavení hotelu Mezinárodní a národní hotelové řetězce Mezinárodní standardy kvality řízení a poskytování služeb
Žáci/žákyně	8	Organizační struktura hotelu Organizační složky hotelu

orientují se v organizačních složkách hotelu a znají jejich personální obsazení a fungování podílí se na komunikaci mezi jednotlivými úseky hotelu, koordinují jejich činnost posoudí adekvátní vybavení jednotlivých úseků hotelů, dispoziční řešení, marketingový účinek Přizpůsobují organizaci a uchovávání dat, informací a obsahu danému prostředí a účelu Se orientují v oblasti právních norem v digitálním prostředí, zejména v oblasti ochrany citlivých a osobních údajů		- úsek ředitele a managementu, personální úsek, ekonomický úsek, marketingový úsek, stravovací, ubytovací úsek, technický a ostatní pomocné provozy
Žáci/žákyně - koordinují činnost front office a housekeeping - volí vhodné nástroje kontroly kvality služeb a dodržování ochrany majetku, poctivosti prodeje, hygieny a bezpečnosti práce - sestavují plán práce na úseku ubytování a úklidu pokojů - popíší přístupy ekomanagementu, (green managementu) a upřednostňují ekologické principy v hotelu - aplikují ekonomické znalosti při řízení jednotlivých služeb hotelového provozu - znají základní principy revenue managementu	14	Struktura a náplň ubytovacích služeb: - činnost front office, recepce - činnost housekeepingu Hotelová administrativa – provozní, finanční, přihlašovací evidence Rezervační a registrační systémy hotelu Interní předpisy hotelu Ekomanagement Bezpečnost hostů a jejich majetku Revenue management v hotelu
Žáci/žákyně - zajišťují a organizují další služby hotelů podle příslušné kategorie a třídy ubytovacího zařízení - umí zajistit nabídku hotelových služeb pro využití volného času - poskytují hotelové služby a kontrolují jejich úroveň - dokáží sestavit dotazník spokojenosti hostů za pomoci digitálních nástrojů z oblasti umělé inteligence a provést jeho vyhodnocení	2	Doplňkové služby hotelu Placené a neplacené hotelové služby Kulturní a sportovní služby

NÁZEV PŘEDMĚTU:	ZÁKLADY PRÁVA				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	0	2	0	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Zajistit proces vytváření právního vědomí, rozvíjet základní kompetence získané výukou předmětu základy společenských věd, žáci by měli získat kompetence v oblasti základních právních pojmů a základní kompetence z odvětví práva občanského, správního, trestního a pracovního. V rámci výuky je kladen důraz na rozvoj digitálních kompetencí - zejména vyhledávání právních informací online a ověřování jejich důvěryhodnosti.

Charakteristika učiva

Vysvětlit žákům základní právní pojmy – právo, právní řád, právní normy, právní vztahy a právní skutečnosti, žáci získají základní kompetence z občanského práva, správního práva, trestního práva, pracovního práva, autorského a patentového práva.

Pojetí výuky

Výuka bude probíhat v obou pololetích 3. ročníku, v rozsahu 66 hodin/školní rok.

Forma výuky – výklad, vysvětlovací rozhovor, prezentace v PowerPointu, práce s internetem, řešení problémových úloh.

Hodnocení výsledků žáků

Průběžné ústní zkoušení hodnocené v souladu se školním klasifikačním řádem, písemné testy po probrání určitých celků učiva, ověření orientace v právních předpisech a jejich aplikace na konkrétní příklady a situace, prezentace, právní aktuality. Podpora rozvoje kolektivního hodnocení a sebehodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Výuka práva je důležitou součástí občanského a společenskovedního vzdělávání. Žáci využijí společenskovedních vědomostí a dovedností při řešení svých problémů právního a sociálního charakteru a získají potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život. Dotýká se průřezových témat občan v demokratické společnosti, člověk a svět práce a člověk a digitální svět.

Rozvoj občanských kompetencí

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

Rozvoj klíčových kompetencí

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

Digitální kompetence:

- samostatná práce s digitálními informačními zdroji
- vyhledávání a analýza informací
- tvorba digitálního obsahu – právní přehled prezentace
- digitální tvorba právních smluv

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žáci/žákyně - vysvětlí pojem právo a vznik práva - definují právní řád České republiky a jeho systematiku - rozliší jednotlivé právní předpisy a vysvětlí jejich smysl - zařadí právní normy podle jednotlivých hledisek - orientují se v právních vztazích - vysvětlí obsah a předmět právního vztahu - vysvětlí, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům	66	1. Základní právní pojmy Vznik práva, systémy práva ve světě Systém práva v ČR Právní řád a právní normy Právní vztahy a právní skutečnosti
Žáci/žákyně - dokáží konkretizovat subjekty podle občanského zákoníku - vysvětlí pojmy vlastnické právo, vlastnictví, spoluvlastnictví - dovedou rozlišit způsoby nabytí majetku		2. Občanské právo hmotné Účastníci občanskoprávních vztahů Věcná práva občanů

- specifikují pojmy věcné břemeno, zástavní, zadržovací a závazkové právo - charakterizují jednotlivé druhy smluv a jejich náležitosti - určí předpoklady odpovědnosti za škodu - dovedou hájit své spotřebitelské zájmy - vysvětlí pojmy zůstavitel, dědic, předmět dědění - dovedou rozlišit jednotlivé způsoby dědění		Odpovědnost za škodu Ochrana spotřebitele Vybrané pojmenované smlouvy Dědické řízení
Žáci/žákyně - určí jednotlivé typy příslušnosti soudu v občanském soudním řízení - mají základní představu o činnosti soudu před zahájením řízení - popíší řízení před soudem 1. stupně - určí jednotlivé důkazní prostředky - charakterizují opravné prostředky - charakterizují formy rozhodnutí soudu - popíší řízení odvolacího soudu		3. Občanské právo procesní Občanské soudní řízení Činnost soudu před zahájením řízení Řízení před soudem 1. stupně Dokazování Rozhodnutí soudu Opravné prostředky
Žáci/žákyně - vysvětlí pojmy manželství, rodina, péče o děti - dovedou rozlišit jednotlivé způsoby vzniku a zániku manželství - specifikují případy, kdy nelze v ČR uzavřít manželství - rozliší jednotlivé formy náhradní rodinné výchovy - vysvětlí pojem vyživovací povinnost		4. Rodinné právo Manželství Rodina Právní ochrana dětí
Žáci/žákyně - vysvětlí pojmy trestný čin, přestupek, pachatel, skutková podstata trestného činu - charakterizují jednotlivé podmínky trestní odpovědnosti - znají okolnosti vylučující trestnost pachatele - charakterizují jednotlivé druhy trestů a ochranných opatření		5. Trestní právo hmotné Trestný čin Pachatelé trestného činu Trestní odpovědnost Tresty a ochranná opatření
Žáci/žákyně - charakterizují základní zásady trestního řízení - vysvětlí, co je to obžaloba, rozsudek a trestní příkaz - vysvětlí, kdo je mladistvý a jaká opatření mu lze soudem uložit		6. Trestní právo procesní Základní zásady trestního řízení Subjekty trestního řízení Průběh trestního řízení Řízení v trestních věcech mladistvých

Žáci/žákyně - vysvětlí rozdíl mezi státní správou a samosprávou - definují co je správní řízení a popíší jeho jednotlivá stadia - popíší systém veřejné správy a objasní její kompetence		7. Správní právo Veřejná správa, samospráva Systém české veřejné správy Orgány obcí a krajů Správní řízení
Žáci/žákyně - definují pojem pracovní právo a jeho prameny - vysvětlí základní zásady pracovního práva - popíší pracovněprávní vztahy a umí se v nich orientovat - dovedou je uplatnit při stanovení pracovních podmínek, při změně nebo skončení pracovního poměru - znají podstatné náležitosti pracovní smlouvy - odliší pracovní smlouvu a dohody o pracích konaných mimo pracovní poměr - popíší pracovní podmínky mladistvých, žen a zdravotně postižených osob - chápou bezpečnost práce jako součást péče o zdraví zaměstnanců - vysvětlí systém odpovědnosti za škody ze strany zaměstnavatele a zaměstnance - vysvětlí postavení a úkoly odborů v pracovněprávních vztazích		8. Pracovní právo – vybrané části Pracovněprávní vztahy Pracovní poměr, dohody o pracích konaných mimo pracovní poměr Pracovní doba, doba odpočinku, dovolená na zotavenou Pracovní řád, pracovní kázeň, odpovědnost za škodu Bezpečnost a ochrana zdraví při práci Pracovněprávní ochrana specifických skupin občanů Zaměstnávání cizinců Pracovní spory a kolektivní smlouvy

NÁZEV PŘEDMĚTU:	PRÁVO V PODNIKÁNÍ				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	0	0	1	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Učivo navazuje na kompetence z předmětu základy práva a dále je rozvíjí. Doplnuje znalosti a kompetence získané v odborné složce vzdělávání. ŠVP zaměřený na digitální kompetence v předmětu "Právo v podnikání" by měl propojit právní znalosti z praktickými dovednostmi v oblasti digitálního prostředí.

Cíle (žáci se naučí):

- využívat digitální nástroje pro analýzu právních dokumentů a tvorbu smluv
- orientovat se v právních aspektech digitálního podnikání ochrany osobních údajů A autorských práv.
- porozumění právním normám a jejich aplikace v digitálním prostředí

Charakteristika učiva

Žáci/žákyně získají základní kompetence z právních odvětví, která se vztahují k podnikání. Jedná se o právo živnostenské – orientace v zákoně o živnostenském podnikání, vybrané části práva obchodního – orientace v obchodním zákoníku, vyhledávání informací v obchodním rejstříku, základní orientace v zákoně o konkursu a vyrovnání. Žáci budou také seznámeni se základy evropského práva – instituce EU, soudní systém EU.

Pojetí výuky

Výuka probíhá v obou pololetích 4. ročníku v rozsahu 1 hodina týdně, tj. celkem 29 hodin.

Formy výuky – výklad, vysvětlovací rozhovor, prezentace v PowerPointu, řešení jednoduchých právních situací s využitím informačních a komunikačních technologií.

Hodnocení výsledků žáků

Průběžné ústní zkoušení hodnocené podle školního klasifikačního řádu, po probrání určitých celků písemné testy, orientace v právních předpisech, prezentace, právní aktuality. Podpora rozvoje sebehodnocení a kolektivního hodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

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

Rozvoj občanských kompetencí

- odpovědnost, samostatnost, aktivita

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

Rozvoj klíčových kompetencí

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

Rozvoj odborných kompetencí

- vykonávat obchodně podnikatelské aktivity v hotelnictví
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce a dodržovat standardy kvality a předpisy související se systémem řízení jakosti
- orientovat se ve světě práce i v hospodářské struktuře regionu
- vyhledávat a posuzovat informace o vzdělávací nabídce a orientovat se v ní
- veškeré činnosti provádět ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
- pracovat s příslušnými právními předpisy.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žáci/žákyně - definují co je podnikání a kdo je jeho subjektem - vysvětlí znaky živností a podmínky jejich provozování - vysvětlí co je neoprávněné podnikání - orientují se v zákoně o živnostenském podnikání - znají postup při zakládání živnosti - orientují se v náležitostech žádosti o živnostenské oprávnění - prakticky vyplní formulář ohlášení živnosti	28	1. Živnostenské právo Živnostenské podnikání a jeho subjekty Druhy živností Organizace živnostenské správy Podmínky provozování živností Živnostenské oprávnění Živnostenský rejstřík

		Živnostenská kontrola, neoprávněné podnikání
Žáci/žákyně - vysvětlí obecné podmínky podnikání - charakterizují jednotlivé obchodní společnosti - vyhledají informace v obchodním rejstříku - vysvětlí závazkové vztahy a jejich zajištění - charakterizují jednotlivé druhy obchodních smluv - orientují se v obchodním zákoníku - řeší jednoduché právní situace v oboru		2. Obchodní právo Podnikatelé podle obchodního zákoníku Podnik, podnikání, hospodářská soutěž Obchodní firma, obchodní rejstřík, rejstříkový soud Obchodní společnosti Obchodní závazkové vztahy Vybrané obchodní smlouvy
Žáci/žákyně - vysvětlí pojem právo ES a definují jeho prameny - vysvětlí soudní systém ES - definují instituce EU		3. Evropské právo Právo ES a jeho prameny Soudní systém ES Instituce EU

NÁZEV PŘEDMĚTU:	TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	4	5	0	0	9

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Obsahový okruh poskytuje žákům znalosti a potřebné dovednosti týkající se výživy, potravin, přípravy pokrmů a nápojů a odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních a při různých příležitostech. Poskytuje základní poznatky, týkající se technického vybavení výrobních a odbytových úseků. Nedílnou součástí okruhu je uplatňování zásad bezpečnosti a hygieny práce v gastronomickém provozu, dodržování hygienických předpisů pro práci s potravinami a prevenci alimentárních nákaz. Žáci jsou vedeni k odpovědnému vztahu k majetku, k bezpečnému a šetrnému zacházení se zařízením provozoven a k jejich údržbě i k pěstování citu pro estetiku pracovního prostředí. Pro splnění tohoto cíle se předpokládá praktické ověření získaných znalostí v předmětu Odborná praxe Součástí jsou i sociálně psychologické, komunikační, ekonomické, ekologické a etické aspekty práce ve stravovacích službách. Důraz je kladen na omezení plýtvání s potravinami a sledování moderních gastronomických trendů.

Charakteristika učiva

Výuka v předmětu TPP probíhá v moderně vybavených výrobních střediscích školy. Průběžně si osvojují ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany při práci, předběžnou přípravu surovin, základní technologické postupy, normování.

Pojetí výuky

Rozsah vyučovacího předmětu TPP je vyjádřen v učebním plánu počtem vyučovacích hodin. Maximálně efektivní využití teoretické a praktické výuky je dosaženo moderně zařízených kuchyních školy.

Komplexní pojetí předmětu TPP vede žáky

- k využití způsobů uchování potravin a hotových výrobků
- k přípravě pokrmů pro běžné i slavnostní příležitosti
- k přípravě cizích kuchyní a dietního stravování
- pracuje s výživovými a technologickými normami a využívá hygienické předpisy
- k přípravě nových trendů v gastronomii
- k efektivnímu a bezpečnému využívání digitálních technologií a správnému použití v pracovním prostředí

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žákovských výstupů probíhá ověřováním znalostí teoretickou, praktickou a písemnou formou. Dochází k posouzení upravenosti, dochvilnosti, zájmu o práci a znalostí teoretických a praktických dovedností.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

V předmětu TPP jsou rozvíjeny klíčové kompetence žáků, které získali během výuky v tomto předmětu.

Předmět TPP ověřuje a doplňuje kompetence získané v předmětu nauka o potravinách a v předmětu TOS při sestavování jídelních lístků.

Odborné kompetence

a) Dbát na bezpečnost práce 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 zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), 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 sami 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 (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;

✘ dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana).

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, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

d) 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 lístky 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.
- uměli bezpečně a efektivně využívat různé digitální technologie a dokázali je správně používat v pracovním prostředí

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1.ročník		
Žák/žákyně: - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP; - zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce; - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; - uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování; - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti; - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu; - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii; - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - uvede, jak předcházet nákazám a otravám z potravin; - vysvětlí význam označení potravin; - orientuje se při práci s recepturami a umí provést potřebné propočty	132	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - řízení bezpečnosti práce v podmínkách organizace a na pracovišti - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení Hygienické požadavky na provoz společného stravování - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP - označování potravin a potravinářských výrobků - zdravotní rizika z potravy, alimentární nákazy a toxické kontaminanty LP: Normování, organizace práce při laboratorním cvičení, orientace ve cvičných kuchyních, vybavení, spotřebiče a jejich funkce.
- umí zařadit potraviny do jednotlivých skupin - vysvětlí význam potravin a tekutin pro lidský organismus - význam a využití pochutin		Poživatiny. LP: Manipulace s poživatinami z hlediska zachování jejich výživové hodnoty.
- vysvětlí přípravné práce u jednotlivých potravin před tepelnou úpravou - pojem konvenience - produkty		Předběžná příprava potravin. LP: Předběžná příprava u jednotlivých skupin potravin (zelenina, ovoce, obiloviny, masa).
- působení a proces u jednotlivých úprav - vhodnost a hlediska výživy - nutnost udržovat určitý stupeň teploty		Základní tepelné úpravy. LP: Praktické ukázky základních tepelných úprav.

- význam příloh a doplňků		Příprava a použití příkrmů a příloh. LP: Praktické ukázky přípravy příloh a doplňků z různých druhů potravin.
- význam z hlediska zpracování - uvede příklady z jednotlivých druhů potravin		Příprava bezmasých pokrmů. LP: Praktické ukázky přípravy bezmasých pokrmů, pestrost, oblíbené pokrmy.
- význam studené kuchyně - uvede příklady a orientuje se při normování ve studených normách		Příprava studených pokrmů. LP: Praktické ukázky přípravy studených pokrmů, jednoduché výrobky (pěny a pomazánky) studené předkrmy, využití mléčných produktů.
- význam jednotlivých druhů, vhodnost podávání a volby v menu - popíše základní technologický postup u jednotlivých druhů - popíše zahušťování při přípravě bílých polévek - popíše přípravu vložek a zavářek do polévek		Příprava polévek. LP: Praktické ukázky přípravy polévek podle rozdělení a použitých surovin, zavářky a vložky do polévek.
- význam základních omáček - rozdíl a příprava základních omáček		Příprava omáček. LP: Praktické ukázky využití základních omáček při přípravě pokrmů.
- rozezná jednotlivé části mas - popíše jejich vhodnost k tepelnému zpracování - vysvětlí rozdíly a specifikaci u jednotlivých druhů mas - popíše technologické postupy při přípravě pokrmů z mas - vysvětlí pojem droby a popíše vhodnost úpravy		Příprava pokrmů z masa. LP: Praktické ukázky přípravy pokrmů z jatečných mas (hovězí, telecí, vepřové, skopové).
- vysvětlí význam a rozdělení - popíše vhodné úpravy a uvede příklady - specifika a rozdíly od ostatních mas		Příprava ryb a korýšů. LP: Praktické ukázky úprav ryb.
- popíše a vysvětlí specifikaci od jednotlivých mas - vysvětlí vhodné a nejčastější úpravy		Příprava drůbeže. LP: Praktické ukázky úprav drůbeže.
- popíše rozdělení a příklady - popíše specifika a rozdíly od ostatních mas		Příprava zvěřiny. LP: Praktické ukázky úprav zvěřiny.
2.ročník		

Žák/žákyně: - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP; - zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce; - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; - uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování; - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti; - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu; - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii; - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP; - uvede, jak předcházet nákazám a otrávám z potravin; - vysvětlí význam označení potravin;	165	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - řízení bezpečnosti práce v podmínkách organizace a na pracovišti - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení Hygienické požadavky na provoz společného stravování - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP - označování potravin a potravinářských výrobků - zdravotní rizika z potravy, alimentární nákazy a toxické kontaminanty
- připraví moučníky pro běžné i slavnostní příležitosti - naučí se využívat moderní přípravky na přípravu moučníků - využívá poznatků o racionální výživě		Příprava základních těst a jednoduchých moučníků. LP: Praktické ukázky přípravy jednoduchých moučníků (restauračních).
- naučí se používat cukrářské názvosloví - využívá znalosti racionální výživy - prakticky ovládá přípravu jednotlivých moučníků - využívá nové trendy s ohledem na nutriční hodnotu moučníků		Příprava speciálních moučníků, použití zmrzlin. LP: Praktické ukázky příprav cukrářských a speciálních moučníků, využití speciálních surovin (mascarpone, zmrzlina, apod.).
- pracuje s technologickými normami studené kuchyně - je připraven pracovat s novými technologickými postupy a zařízeními - posoudí složení a jakost potravin		Příprava výrobků studené kuchyně. LP: Praktické ukázky přípravy výrobků studené kuchyně (složitější)

- dodržuje pokyny HCCP - ovládá přípravu studených pokrmů, aranžování výrobků na mísy a zdobení		výrobky-paštiky, galantiny, studené saláty, atd.), rautové výrobky.
- dodržuje hygienické předpisy a pravidla BOZP; - zná druhy, využití, vlastnosti a způsoby uchování potravin, polotovarů i hotových výrobků; - posoudí složení, jakost, biologickou a energetickou hodnotu a nejvhodnější způsob technologického zpracování potravin; - organizuje činnosti pracovního týmu a provozu výrobního střediska; - připraví pokrmy pro běžné i slavnostní příležitosti, pro dietní stravování, typické pokrmy národní, regionální a cizích kuchyní; - pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy; - je připraven pracovat s novými technologickými postupy a zařízeními; - využívá nové poznatky moderních trendů kulinářského umění; - naučí se používat minutkové maso dostupné na trhu (tuzemské i z dovozu) - dodržuje základní hygienické předpisy při přípravě minutek - využije poznatky z NP - zná druhy, vlastnosti a způsoby přípravy minutek - umí vybrat vhodné přílohy a doplňky k minutkám		Technologie přípravy pokrmů - hygienické předpisy - BOZP - sortiment potravin a nápojů, skladování - vybavení skladů - vybavení výrobního střediska - organizace práce ve výrobním středisku a ve skladu - kvalita, výživová hodnota a technologická využitelnost potravin - předběžná úprava surovin - výroba pokrmů, základní technologické úpravy, technologické postupy přípravy pokrmů - tepelné úpravy - konfitování a sousvide - dietní pokrmy - nové trendy v gastronomii - principy kulinářského umění - finální úprava pokrmů – food styling - pokrmy národní a regionální kuchyně - typické pokrmy cizích kuchyní Příprava pokrmů na objednávku. LP: Praktické ukázky přípravy pokrmů na objednávku. Minutková masa, jídla sladká (teplé moučníky), bezmasá. Včetně vhodných příloh a doplňků.
- disponuje poznatky získanými z odborné literatury - posoudí jakost, biologickou a energetickou hodnotu potravin - vybere nejvhodnější způsob technologického zpracování surovin - pracuje se standardním a speciálním vybavením kuchyně		Příprava speciálních pokrmů. LP: Praktické ukázky přípravy speciálních pokrmů. Polévky – využití zvláštních surovin (pivo, alkohol, koření, atd.). Teplé

		předkrmy (ragú, salmi, salpikony, úpravy gratinováním). Úpravy mořských plodů, korýšů, měkkýšů apod.
- sestavuje nabídkové listy a jídelní lístky - připravuje menu pro různé společenské příležitosti		Gastronomická pravidla. LP: Praktické využití znalosti gastronomických pravidel při sestavování menu (cizí kuchyně) při laboratorním cvičení.
- naučí se používat suroviny z dovozu - pracuje se zahraniční odbornou literaturou - studuje gastronomické zvyky jiných národů		Příprava pokrmů cizích kuchyní. LP: Praktické ukázky přípravy pokrmů cizích kuchyní dle sestavených menu, (minimálně tři chody). Neměla by chybět francouzská kuchyně, asijská, středomořská. Ostatní kuchyně dle výběru žáků (indická, mexická, atd.).
- orientuje se v anatomii a fyziologii trávicí soustavy; - vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin; - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií; - vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet; - vysvětlí, proč je správná výživa důležitou součástí zdraví a životního stylu; - využívá poznatků o racionální, léčebné a alternativní výživě a respektuje je; - uvede příklady změn nutričního chování a vysvětlí jejich rizika; - sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnik podle jejich tradic a náboženských zvyklostí;		Výživa a stravování - metabolismus živin - zásady zdravé výživy - způsoby stravování, alternativní směry ve výživě, nové trendy - specifika výživy určitých skupin lidí - dietní stravování - změny nutričního chování - stravovací zvyklosti příslušníků různých etnických společenství

NÁZEV PŘEDMĚTU:	TECHNIKA OBSLUHY A SLUŽEB				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	3	3	0	0	6

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Obsahový okruh poskytuje žákům znalosti a potřebné dovednosti týkající se výživy, potravin, přípravy pokrmů a nápojů a odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních a při různých příležitostech. Poskytuje základní poznatky, týkající se technického vybavení výrobních a odbytových úseků. Nedílnou součástí okruhu je uplatňování zásad bezpečnosti a hygieny práce v gastronomickém provozu, dodržování hygienických předpisů pro práci s potravinami a prevenci alimentárních nákaz. Žáci jsou vedeni k odpovědnému vztahu k majetku, k bezpečnému a šetrnému zacházení se zařízením provozoven a k jejich údržbě i k pěstování citu pro estetiku pracovního prostředí. Pro splnění tohoto cíle se předpokládá praktické ověření získaných znalostí v předmětu Odborná praxe Součástí jsou i sociálně psychologické, komunikační, ekonomické, ekologické a etické aspekty práce ve stravovacích službách.

Charakteristika učiva

Výuka předmětu technika obsluhy a služeb se uskutečňuje v odborných učebnách školy se standardním a speciálním inventářem. Průběžně si osvojuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární prevence, ovládá společenské a profesní jednání, základy obsluhy a organizaci práce v jednotlivých odbytových střediscích.

Pojetí výuky

Rozsah vyučovacího předmětu TOS je vyjádřen v učebním plánu počtem vyučovacích hodin. Maximálně efektivní využití teoretické i praktické výuky je dosaženo v odborných učebnách školy.

Komplexní pojetí předmětu TOS vede žáky

- k rozvoji komunikativních dovedností
- k utváření kultivovaného vystupování
- k chápání pracovních činností jako příležitost k seberealizaci
- k zodpovědnému přístupu k plnění pracovních povinností
- k rozlišení jednoduché, složité a speciální obsluhy
- k orientaci se v druzích alkoholických a nealkoholických nápojů, jejich výrobě, ošetření a skladování
- k chápání spojitosti mezi pokrmů a nápoji dle gastronomických pravidel

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žákovských výstupů probíhá ověřováním znalostí teoretickou nebo praktickou formou. Dochází k posouzení upravenosti, dochvilnosti, zájmu o práci, vystupování a teoretických a praktických dovedností v jednotlivých odborných celcích. Souvislá odborná praxe se v 1. a 2. ročníku uskutečňuje v rozsahu 2 týdnů. Výsledky hodnocení odborné praxe konané v 1. a 2. ročníku jsou součástí hodnocení z předmětu TOS, ve kterém proběhne autoevaluace žáka, a to ústní formou. Pokud nebude Odborná praxe splněna v plném rozsahu, žáci nebudou z předmětu TOS hodnoceni.

Po absolvování každého bloku Odborné praxe provádí žák sebeevaluaci.

Hodnotící kritéria 1.a 2. ročník

1. Vystupování, upravenost, chování, komunikativnost
2. Dodržování hygienických předpisů, hygiena pracoviště, péče o inventář a BOZP
3. Znalost technologických postupů, normování a výroba pokrmů
4. Znalost servisu jídel a nápojů
5. Znalosti sommelierské
6. Znalosti barmanské
7. Znalosti baristické

Uvedené okruhy jsou hodnoceny při odborné výuce učitelem a testováním odborných znalostí. Toto bude využito pro autoevaluaci v daném předmětu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

V předmětu TOS jsou rozvíjeny klíčové kompetence žáků, které získali během výuky v tomto předmětu.

Předmět TOS ověřuje a doplňuje kompetence získané v předmětu technologie přípravy pokrmů s návazností na sestavování jídelních lístků a menu. Během výuky efektivně pracují se svěřeným inventářem a plní úkoly individuální i týmové.

Odborné kompetence

a) Dbát na bezpečnost práce 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 zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), 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 sami 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 (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- ✘ dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana).

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, 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 recepce;
- pracovali s digitálními 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 lístky 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.
- uměli bezpečně a efektivně využívat různé digitální technologie a dokázali je správně používat v pracovním prostředí

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ročník		
Žáci/žákyně		Historie pohostinství, společenská výchova
- získávají vědomosti o vývoji studovaného oboru, historii pohostinství - ovládají základy společenského chování		
- vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP; - zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce; - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; - uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování; - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci;	99	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - řízení bezpečnosti práce v podmínkách organizace a na pracovišti - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení Hygienické požadavky na provoz společného stravování - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP

- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti; - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu; - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii; - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP; - uvede, jak předcházet nákazám a otrávám z potravin; - vysvětlí význam označení potravin; - má představu o požadavku estetiky na pracovišti		- označování potravin a potravinářských výrobků - zdravotní rizika z potravy, alimentární nákazy a toxické kontaminanty - osobnost pracovníka obsluhy, estetika
- jsou dostatečně seznámeni s rozdělením gastronomických zařízení - absolvují exkurzi do gastronomické provozovny a získají přehled o chodu gastronomické provozovny veřejného stravování		Rozdělení gastronomických zařízení Odborná exkurze gastronomického zařízení
- vhodně používá odbornou terminologii včetně cizojazyčné; - prakticky ovládá jednoduchou a složitou obsluhu hostů; - pracuje se standardním i speciálním vybavením stravovacích zařízení při různých společenských příležitostech; - ovládá společenské a profesní jednání v různých typech odbytových středisek; - sestavuje nabídkové listy, jídelní a nápojové lístky a menu pro různé společenské příležitosti; - orientuje se v druzích alkoholických a nealkoholických nápojů, v jejich výrobě, správně je ošetřuje a skladuje; - poskytuje odborný servis nápojů, ovládá základní dovednosti při přípravě míchaných nápojů;		Technika obsluhy - gastronomický slovník - odbyt výrobků a služeb - systémy obsluhy, způsoby obsluhy, pravidla prodeje - inventář, příprava pracoviště - vybavení odbytového střediska - organizace práce, koordinace činností výrobního a odbytového střediska - jednoduchá, složitá a slavnostní obsluha - ukončení provozu - jídelní a nápojové lístky, menu - gastronomická pravidla - druhy nápojů, ošetřování, servis - míchané nápoje - moderní formy prodeje v gastronomii - pokladní systémy, EET systém
- umí zorganizovat a realizovat přípravné a úklidové práce na úseku obsluhy		Příprava provozu
- ovládají rozdělení systémů a způsobů obsluhy - teoreticky jednotlivé systémy a způsoby rozlišit a chápou jejich využití v praxi		Zásady obsluhy Systémy a způsoby obsluhy

- ovládají směrnice a pravidla talířového servisu, techniku nošení inventáře na nápoje, práci s překládacím přístrojem a zásady prostírání		Technika jednoduché obsluhy a její využití v praxi, prakt. cvičení pravidel servírování
- jsou jim vlastní pravidla společenského chování při společenských akcích a používání inventáře		Technika stolování
- umí použít v praxi techniku složité obsluhy a chápou využití složité obsluhy		Technika složité obsluhy
- zvládají rozdělení, přípravu a servis jak studených, tak teplých nealkoholických nápojů		Nealkoholické nápoje
- umí stylizovat objednávku včetně využití progresivních forem evidence		Expedice pokrmů a nápojů
- chápe spojitost mezi pokrmy a nápoji dle gastronomických pravidel		Gastronomická pravidla pro sestavování menu, jídelních a nápojových lístků
2. ročník		
- seznámí se s výčepním zařízením, s technikou narážení piva, systémem KEG, výrobou, dělením a značkami piva a hygienou při čepování		Pivo
- procvičí si servis lahvových a šumivých vín, seznámí se s výrobou vína a vinnými oblastmi, charakteristiky vín a svítky vín		Víno
- naučí se volit správný inventář na podávání alkoholických nápojů		Lihoviny
- osvojí si postup výroby lihovin, druhů, značek, ošetření a skladování		Míchané nápoje
- prakticky ovládá práci s barovým inventářem, míchání a dekorování nápojů, nové trendy, fancy drink, organizace práce za barovým pultem		Práce s barovým inventářem
- vhodnost kombinace jídel a nápojů, temperování a názvosloví, skladování, servis a ošetřování		Kombinace jídel a alkoholických nápojů
- ovládá organizaci práce v odbytovém středisku a koordinaci činností výrobního a odbytového úseku;		komunikační systémy pro obsluhu a výrobu
- provede vyúčtování s hostem;		- techniky řešení připomínek hostů a
- charakterizuje možnosti prodeje v gastronomii (catering, front-cooking, donáškový prodej apod.).		komunikace na sociálních sítích
- prakticky ovládá práci s překládacím přístrojem a podávání jednotlivých chodů		Složitá forma obsluhy
- pracuje se standardním i speciálním vybavením stravovacího střediska, ovládá přípravu pokrmů u stolu hosta, nové světové trendy, pohoštění vyššího typu		

99

- sestavuje jídelní a nápojové lístky a menu dle gastronomických pravidel a módních trendů - osvojí si náležitosti pracovního příkazu, práce s pokladnou, vyúčtování slavnostních akcí - orientuje se v druzích slavnostních akcí, koordinuje výrobu a odbyt, rozvíjí své dovednosti		Obsluha při slavnostních příležitostech
- osvojí si obsluhu v ubytovací části hotelu a dokumentaci spojenou příjezdem, pobytem a odjezdem hostů - ovládá společenské a profesní jednání a etážový servis		Hotel, hotelová hala, etážový servis
- využívá poznatků a možností poskytování služeb v doprav. prostředcích		Ostatní zařízení pro služby cestujícím

NÁZEV PŘEDMĚTU:	NAUKA O POTRAVINÁCH				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	2	0	0	0	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

V předmětu nauka o potravinách získají žáci odborné kompetence o složení, jakosti, způsobu využití potravin a jejich uchovávání. Pro splnění cíle předmětu se předpokládá praktické ověření získaných znalostí v předmětech Technologie přípravy pokrmů, Technika obsluhy a služeb a Praxe. Dalším cílem je prohloubit u žáků zájem o celoživotní vzdělávání studiem odborné literatury, odborného tisku a věrohodných odborných informací v digitálním prostředí.

Charakteristika učiva

Výuka se uskutečňuje v učebnách školy, za použití názorných odborných pomůcek. Žáci se seznamují s novým programem HACCP, složením a významem potravin ve výživě.

Pojetí výuky

Rozsah vyučovacího předmětu nauka o potravinách je vyjádřen v učebním plánu počtem vyučovacích hodin.

Výuka probíhá v 1. ročníku 2 hodiny týdně formou:

- výkladu
- praktických cvičení
- práce ve skupinách
- vyhledávání informací v digitálním prostředí a prezentací za pomoci digitálních technologií

Komplexní pojetí předmětu nauka o potravinách vede žáky k správnému využití potravin a pochutin ve výživě člověka. Určí správně kalorickou a biologickou hodnotu potravin a ovládá jejich využití v gastronomii.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žákovských výstupů probíhá ověřováním znalostí ústní i písemnou formou a formou prezentací.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

V předmětu nauka o potravinách jsou rozvíjeny klíčové kompetence studentů, které získali během výuky v tomto předmětu. Umí vhodně sestavit jídelníček pro všechny věkové skupiny a dietní stravování.

Cíle, pojetí předmětu a metody výuky přispívají k rozvoji:

- klíčových kompetencí učení zejména tím, že seznamují žáka s nástroji pro efektivní učení, vedou žáka ke kritickému myšlení a důležitosti ověřování dat.
- komunikačních kompetencí především tím, že vybavují žáky takovými komunikačními schopnostmi, které mu umožňují aktivní spolupráci s lidmi kolem něj. Žáci se učí diskutovat o dané problematice, respektovat odlišné názory a činit vlastní závěry a rozhodnutí.
- pracovních a sociálních kompetencí, kdy se žáci učí efektivně přispívat k úspěšné týmové spolupráci.
- digitálních kompetencí tím, že se žáci učí bezpečně a efektivně využívat různé digitální nástroje tak, aby je uměli vhodně a správně použít při učení a v pracovním prostředí.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- je seznámen s programem HACCP, jako všeobecně účinným programem pro bezpečnost a hygienu potravin	1	Hygiena ve VS
- vysvětlí význam, označení poživatin - uvede jejich význam ve výživě člověka	2	Poživatiny, význam, rozdělení
- uvede jak předcházet nákazám a otrávám z potravin - vysvětlí význam označení potravin - zná druhy, využití, vlastnosti a způsoby uchování potravin - posoudí složení, jakost, biologickou a energetickou hodnotu potravin - Žáci a žákyně získávají data, informace a obsah k tématu z různých zdrojů v digitálním prostředí, získaná data kriticky hodnotí, prezentují a posuzují jejich spolehlivost a přínos pro danou problematiku	30	Potraviny rostlinného a živočišného původu
- vysvětlí význam pochutin - ovládá jejich využití v gastronomii	12	Pochutiny
- ovládá znalosti sortimentu potravinářského zboží - umí zjistit správné skladování zboží - zná kalorickou a biologickou hodnotu zboží	10	Ostatní potravinářské zboží
- orientuje se v druzích alkoholických a nealkoholických nápojů - zná jejich výrobu - správně je ošetřuje a skladuje	11	Alkoholické a nealkoholické nápoje

Školní vzdělávací program: Hotelnictví a turismus
Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 Hotelnictví
Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

NÁZEV PŘEDMĚTU:	PRAXE				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	0	5	5	10

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

V předmětu praxe si žáci rozšíří a ověří již získané odborné kompetence v návaznosti na dosud již osvojené kompetence z výuky techniky obsluhy a služeb a technologie přípravy pokrmů. V rámci praxe žáci přímo prezentují své získané vědomosti na veřejnosti při vykonávání činností ve stravovacích, ubytovacích, informačních a dalších službách cestovního ruchu.

Obsahový okruh Hotelnictví poskytuje žákům soustavu poznatků o provozu hotelů a dalších ubytovacích zařízení a zároveň jim umožňuje získat základní praktické dovednosti potřebné k úspěšné práci. Žáci se seznámí se strukturou hotelových služeb, naučí se je vykonávat, aplikovat znalosti marketingu a managementu v hotelovém provozu a využívat informační technologie, vykonávat činnosti hotelové administrativy. Žáci zároveň získají základní povědomí o principu spolupráce v rámci destinačního managementu a marketingu. Seznámí se s vybavením a se zařízením hotelů, jejich právním a majetkovým postavením. Těžiště vzdělávání spočívá v řešení praktických provozních situací. Mimořádná pozornost je věnována

aplikaci informačních technologií, rozvíjení komunikačních a psychosociálních dovedností žáků, včetně dovednosti vyjadřovat se odborně v cizích jazycích, dovednosti řešit provozní problémy a zvládat základní podnikatelské situace.

Charakteristika učiva

Rozsah vyučovacího předmětu praxe je vyjádřen v učebním plánu počtem týdenních vyučovacích hodin. Využití praktické výuky v hotelové škole a na dalších pracovištích je dosaženo sloučením výuky do vícedenních celků.

Předmět učební probíhá na pracovištích právnických osob, ve třetím a čtvrtém ročníku je doplněno o manažérskou a marketingovou činnost. Náplní praxe je výroba a servis pokrmů.

Pojetí předmětu vychází z rámcových okruhů vzdělávacího programu:

- hotelnictví (gastronomie, ubytovací služby, kritické body HACCP, hygienické předpisy, péče o inventář)
- ekonomika a podnikání
- komunikace v českém i cizím jazyce
- komunikace ve službách
- cestovní ruch
- estetické vzdělávání

Pojetí výuky

Odborná praxe se uskutečňuje ve vícedenních blocích na pracovištích právnických osob. Výsledky hodnocení Odborné praxe konané v 1. a 2. ročníku jsou součástí hodnocení předmětu TOS, ve kterém proběhne i ústní sebeevaluace žáka. Pokud nebude Odborná praxe splněna v plném rozsahu, žáci nebudou z předmětu TOS hodnoceni. Odborná praxe ve 3. a 4. ročníku je hodnocena v předmětu Odborná praxe. Žáci ve třetím ročníku prokáží své odborné a manažerské znalosti vypracováním seminární práce ke konci 2. pololetí, ve které bude uvedena i sebeevaluace žáka. Její hodnocení je součástí klasifikace žáka v předmětu Odborná praxe.

Odborná praxe musí být splněna v plném rozsahu, náhrada probíhá obvykle v době letních prázdnin na předem určeném pracovišti. Odborná praxe rozvine jejich komunikační schopnosti v českém i cizím jazyce, upevní odborné kompetence a schopnost vyřešit řadu problémových situací.

Zájemci o zahraniční praxi se mohou účastnit projektů Tandem a Erasmus + v rámci přeshraniční spolupráce. Účast na praxi jim bude započtena do docházky v předmětu Odborná praxe.

Praxe vede žáky:

- k zodpovědnému přístupu k týmové i samostatné práci, respektování pravidel
- k osvojení pracovních postupů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění se na trhu práce
- k porozumění potřebným technickým a technologickým metodám a pracovním postupům
- k utváření kultivovaného vystupování, komunikačních dovedností a k utváření adekvátního sebevědomí
- k adaptabilitě, flexibilním a kreativním postojům
- k aktivnímu přístupu k pracovnímu životu a profesní kariéře

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žákovských výstupů probíhá prostřednictvím hodnotícího a docházkového formuláře – evidenčního listu žáka, který vede instruktor praxe, který posuzuje:

- dochvilnost a zájem o práci, odborné znalosti, motivovanost a plnění zadaných úkolů
- vystupování, upravenost, chování a komunikativnost
- jazykové znalosti

Po absolvování každého bloku Odborné praxe provádí žák sebeevaluaci.

Hodnotící kritéria 1. a 2. ročník

1. Vystupování, upravenost, chování, komunikativnost
2. Dodržování hygienických předpisů, hygiena pracoviště, péče o inventář a BOZP

3. Znalost technologických postupů, normování a výroba pokrmů

4. Znalost servisu jídel a nápojů

5. Znalosti sommelierské

6. Znalosti barmanské

7. Znalosti baristické

Uvedené okruhy jsou hodnoceny při odborné výuce učitelem předmětu TOS a testováním odborných znalostí. Toto bude využito pro autoevaluaci v daném předmětu. Výsledky hodnocení praxe konané v 1 a 2. ročníku jsou součástí hodnocení z předmětu TOS.

Hodnotící kritéria 3. ročník

1. Vystupování, upravenost – společenská etiketa
2. Znalost složité obsluhy – bankety, společenské setkání
3. Znalost nových trendů v přípravě jídel a nápojů
4. Znalost manažerských dovedností, ubytovacích a stravovacích služeb

Ve druhém pololetí je hlavním kritériem hodnocení odbornosti, společenské etikety, managementu řízení, organizační schopnosti, aplikace nových trendů.

V přípravě pokrmů jsou hodnoceny znalost a dodržování technologických postupů. V obsluze znalosti a prezentace různých forem servisu jídel a nápojů (bankety, společenská setkání, konference, rauty, koktejly, garden party, coffee breaky, svatební hostiny, cateringy, prezentace firem).

Všichni žáci jsou řádně klasifikováni, pokud v předmětu Odborná praxe a splnili všechny požadavky stanovené pro jednotlivé ročníky.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

V předmětu praxe jsou rozvíjeny klíčové kompetence žáků, které získali především ve výuce předmětů technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb. Předmět Praxe ověřuje a doplňuje kompetence osvojované předmětem hotelový provoz, v praktickém provozu se upevňují teoretické poznatky z nauky o výživě, základů ekonomiky a účetnictví. Během praxe efektivně pracují s digitálními a komunikačními technologiemi, 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:

- chápání principů celoživotního vzdělávání a prosazení se na trhu práce
- šetřit životní prostředí, kritické body HACCP, uplatňování zásad bezpečnosti a hygieny práce a inventáře v gastronomickém provozu
- sociálně psychologické, komunikační a etické aspekty práce ve stravovacích službách
- využití ekonomických a administrativních informací ve službách

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

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

Žák: - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP; - zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce; - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; - uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování; - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti; - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu; - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii; - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP; - uvede, jak předcházet nákazám a otrávám z potravin; - vysvětlí význam označení potravin; Dodržování pravidel stolování - vhodně používá odbornou terminologii včetně cizojazyčné; - prakticky ovládá jednoduchou a složitou obsluhu hostů; - pracuje se standardním i speciálním vybavením stravovacích zařízení při různých společenských příležitostech; - ovládá společenské a profesní jednání v různých typech odbytových středisek; - sestavuje nabídkové listy, jídelní a nápojové lístky a menu pro různé společenské příležitosti; - orientuje se v druzích alkoholických a nealkoholických nápojů, v jejich výrobě, správně je ošetřuje a skladuje; - poskytuje odborný servis nápojů, ovládá základní dovednosti při přípravě míchaných nápojů; Přípravné práce v provozu, přejímka a výdej surovin Normování, zpracování surovin a výroba pokrmů - dodržuje hygienické předpisy a pravidla BOZP;	1. - 4. ročník 60 2.ročník 60 3.ročník 180 4.ročník 150	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - řízení bezpečnosti práce v podmínkách organizace a na pracovišti - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení Hygienické požadavky na provoz společného stravování - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP - označování potravin a potravinářských výrobků - zdravotní rizika z potravy, alimentární nákazy a toxické kontaminanty Stolování Technika obsluhy - gastronomický slovník - odbyt výrobků a služeb - systémy obsluhy, způsoby obsluhy, pravidla prodeje - inventář - příprava pracoviště - vybavení odbytového střediska - organizace práce, koordinace činností výrobního a odbytového střediska - jednoduchá, složitá a slavnostní obsluha - ukončení provozu - jídelní a nápojové lístky, menu - gastronomická pravidla - druhy nápojů, ošetřování, servis
--	---	--

- zná druhy, využití, vlastnosti a způsoby uchování potravin, polotovarů i hotových výrobků; - posoudí složení, jakost, biologickou a energetickou hodnotu a nejvhodnější způsob technologického zpracování potravin; - organizuje činnosti pracovního týmu a provozu výrobního střediska; - připraví pokrmy pro běžné i slavnostní příležitosti, pro dietní stravování, typické pokrmy národní, regionální a cizích kuchyní; - pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy; - je připraven pracovat s novými technologickými postupy a zařízeními; - využívá nové poznatky moderních trendů kulinářského umění; Příprava vícechodového menu Sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnik podle jejich tradic a náboženských zvyklostí Příprava slavnostního menu Ovládá systémy a způsoby obsluhy Prakticky ovládá manipulaci s inventářem Hygiena pracoviště a péče o inventář Procvičení práce s překládacím příborem Ovládá servis a sortiment nealkoholických nápojů Koordinace výroby a odbytu práce s pokladnou - ovládá organizaci práce v odbytovém středisku a koordinaci činností výrobního a odbytového úseku; - provede vyúčtování s hostem; - charakterizuje možnosti prodeje v gastronomii (catering, front-cooking, donáškový prodej apod.). Náležitosti nápojového lístku, jídelního lístku a menu Osvojí si postup výroby, druhy, značky, podávání a ošetřování alkoholických nápojů Ovládají servis pokrmů u stolu hosta Rozeznávají druhy slavnostních příležitostí a provádějí vyúčtování s hostem Znají požadavky a zvyklosti zahraničních hostů	3. – 4. ročník - míchané nápoje - moderní formy prodeje v gastronomii - pokladní systémy, EET systém - Normování a výroba pokrmů - Technologie přípravy pokrmů - hygienické předpisy - BOZP - sortiment potravin a nápojů, skladování - vybavení skladů - vybavení výrobního střediska - organizace práce ve výrobním středisku a ve skladu - kvalita, výživová hodnota a technologická využitelnost potravin - předběžná úprava surovin - výroba pokrmů, základní technologické úpravy, technologické postupy přípravy pokrmů - tepelné úpravy - konfitování a sousvide - dietní pokrmy - nové trendy v gastronomii - principy kulinářského umění - finální úprava pokrmů – food styling - pokrmy národní a regionální kuchyně - typické pokrmy cizích kuchyní - Příprava provozu, péče o inventář - Systémy a způsoby obsluhy - Technika obsluhy - Péče o inventář - Technika nabídky a překládání pokrmů - Nealkoholické nápoje - Expedice pokrmů a nápojů
---	--

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; - 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; - 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 ekomanagementu;		Komunikační systémy pro obsluhu a výrobu, techniky řešení připomínek hostů a komunikace na sociálních sítích Gastronomická pravidla Alkoholické nápoje Složitá obsluha Obsluha při slavnostních příležitostech Péče o hosty 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 Struktura a náplň služeb hotelového typu - interní předpisy hotelového provozu - hotelová administrativa - marketing a management - další významné služby hotelů
---	--	---

NÁZEV PŘEDMĚTU:	KONVERZACE V ANGLICKÉM JAZYCE – NEPOVINNÝ PŘEDMĚT				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	0	0	2	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- rozvíjet komunikativní kompetenci žáků/žákyň s ohledem na jejich budoucí profesní směřování
- osvojení jazykových kompetencí vedoucích ke kultivovanému projevu v cizím jazyce a k dorozumívání v různých situacích každodenního života
- v profesní komunikaci vede k prohlubování již získaných vědomostí a také k jejich bezproblémovému uplatnění.

Charakteristika učiva

- vzdělávací oblast: Jazykové vzdělávání a komunikace
- nepovinný předmět, 4. ročník 2 hodiny týdně
- osvojení řečových dovedností na úrovni B1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky
- obsahem výuky je rozvíjení komunikativních dovedností žáků/ žákyň v tematických okruzích vztahujících se k oblastem osobního, společenského a pracovního života
- tematické okruhy vycházejí z obsahu učiva cizího jazyka, v předmětu konverzace jsou dále rozšiřovány
- poslech: rozumí hlavním myšlenkám vysloveným spisovným jazykem o běžných tématech, rozumí smyslu promluv týkajících se 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 jejich profesi, 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 souvisejí s běžným životem
- samostatný ústní projev: jednoduše spojuje fráze, popíše své zážitky, události, přání, stručně odůvodní své názory a plány, vypráví příběh (např. obsah knihy nebo filmu)
- písemný projev: napíše jednoduché souvislé texty na dobře známá témata, píše osobní dopisy popisující události, zážitky a dojmy, obchodní dopis.

Pojetí výuky

- autodidaktické metody – žáci si osvojují techniky samostatného učení a individuální práce, motivace k dalšímu samostudiu
- dialogické metody při nácviku komunikativních dovedností žáků/ žákyň, párová a skupinová práce

- podporováno vědomí vícejazyčnosti (schopnost transferu)
- motivační činitelé: simulační metody, prezentace a jejich vyhodnocování, podpora mezipředmětových vztahů, vypěstování potřeby dorozumět se.

Hodnocení výsledků žáků

- vlastní sebehodnocení
- ústní zkoušení (formou konverzace na probrané téma)
- písemné opakování (po ukončení tematického celku)
- samostatné práce, výsledky skupinové či párové práce hodnoceny zejména ústně, důraz je kladen na informativní a výchovné funkce hodnocení, sebehodnocení a kolektivní hodnocení
- při hodnocení je významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce cizího jazyka, přihlíží se ke spontánnosti projevu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- **komunikativní kompetence** – schopnost vyjadřovat se přiměřeně v komunikační situaci a vhodně se prezentovat, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, účastnit se diskuzí, formulovat a obhajovat své názory
- **personální a sociální kompetence** – žáci se učí pracovat efektivně, přijímat radu a kritiku, sebekriticky vyhodnocovat dosažené výsledky, plnit svěřené úkoly, pracovat v týmu
- žáci prokáží dosaženou úroveň svých jazykových a komunikativních dovedností v rámci tematických okruhů týkajících se
- mezilidských vztahů
- životního prostředí
- sociokulturních aspektů různých jazykových oblastí
- informačních a komunikačních technologií
- specifických témat daných zájmem, zaměřením a budoucími potřebami žáků, s ohledem na profesní orientaci žáků (gastronomii, hotelnictví, cestovní ruch).

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žáci/žákyně charakterizují sebe, svou rodinu a přátele (osobní údaje, vzhled, povahové rysy, zájmy, vztahy) popíší průběh všedního i svátečního dne, rozdělení rolí a prací v rodině	5	Lidé, rodina a společenský život

porovnají různá sociokulturní prostředí zaměří se na sociální role, společenské problémy (např. závislosti, kriminalita, rasismus, chudoba apod.)		
Žáci/žákyně popíší svůj domov a jeho okolí, pojmenují zařízení bytu (se zaměřením na podrobný popis a vybavení kuchyně) charakterizují různé typy domů a bytů porovnají výhody a nevýhody bydlení ve městě a na venkově nastíní svou představu ideálního bydlení a své plány do budoucna zhodnotí aktuální bytovou politiku, problémy, možnosti hledání ubytování, pronájem bytu apod.	5	Domov a bydlení
Žáci/žákyně popíší školu (umístění, zařízení a technické vybavení školy, zaměří se na studijní program (předměty, zkoušky), zaměstnanci školy porovnají různé typy škol podle jejich zaměření zamyslí se nad významem vzdělávání v životě člověka charakterizují vzdělávací systémy v ČR, ve Velké Británii a v USA	4	Škola a vzdělávání
Žáci/žákyně charakterizují různé typy zaměstnání a vymezí jejich pracovní náplň, zhodnotí výhody a nevýhody jednotlivých povolání, fyzická vs. duševní práce, výdělek popíší hledání zaměstnání – odpověď na inzerát, písemná žádost o práci + životopis, přijímací pohovor pohovoří o svém budoucím povolání, zhodnotí své dosavadní zkušenosti s prací číšníka/servírky, kuchaře/kuchařky během praxe a charakterizují základní pracovní povinnosti těchto profesí zhodnotí význam cizojazyčného vzdělávání pro své budoucí povolání	5	Práce a zaměstnání, budoucí povolání
Žáci/žákyně prohloubí slovní zásobu a odbornou terminologii z oblasti gastronomie upevní základní modelové situace (komunikaci s hostem v restauraci – objednávka, placení, rozhovor na recepci) sestaví jídelní lístek, navrhnu i slavnostní jídelníček (např. svatba, Vánoce)	5	Gastronomie

vysvětlí způsob přípravy pokrmů a servírování rozdělí nápoje do základních skupin, sestaví nápojový lístek charakterizují českou kuchyni a kuchyně anglicky mluvících zemí		
Žáci/žákyně vysvětlí, jaké možnosti nakupování existují (typy obchodů a jejich sortiment, zvláštní pozornost věnují oddělení potravin), zákl. služby, možnosti placení, charakterizují svůj vztah k nakupování zhodnotí možnosti nakupování v místě, kde žijí pohovoří o službách, které nabízí např. pošta, banka apod. zaměří se na nákup oblečení, navrhnou oblečení pro různé příležitosti, zmíní i způsob oblékání v souvislosti s profesní orientací	5	Nakupování a služby
Žáci/žákyně uvedou důvody cestování a nejběžnější cíle vyjmenují užívané dopravní prostředky a porovnají jejich výhody a nevýhody charakterizují individuální cestování a cestování s cestovní kanceláří, zhodnotí ubytovací možnosti pohovoří o předpokladech pro jednotlivé typy turismu v ČR a v zemích dané jazykové oblasti zhodnotí oblibu a význam cestování popíší svůj vztah k cestování, navštívené destinace a zážitky z cest	5	Cestování a turismus
Žáci/žákyně charakterizují základní směry v kultuře (hudba, literatura, film atd.) zhodnotí svůj vztah ke kultuře a možnosti kulturního vyžití v místě, kde žijí, význam kultury v životě člověka nastíní možnosti využití volného času, vysvětlí, které aktivity preferují poukáží na negativní jevy a zhodnotí význam aktivního využití volného času pro fyzický i duševní rozvoj osobnosti	5	Kultura a volný čas
Žáci/žákyně popíší různé druhy sportů, rozdělí je do skupin, popíší nezbytné vybavení pro jednotlivé sporty a místa, kde se sport provozuje uvedou významné sportovní události, zaměří se na Olympijské hry – hlavní myšlenka, historie a současnost Olympiády	5	Sport

vymezí význam sportu pro zdravý životní styl pohovoří o svých oblíbených sportovních aktivitách a uvedou možnosti sportovního vyžití v ML nebo v místě bydliště zmíní negativní jevy spojené se sportem (např. doping, úrazy apod.)		
Žáci/žákyně uvedou a popíší základní druhy nemocí, návštěvu u lékaře a způsob léčby vyjmenují hlavní lázeňské oblasti a druhy terapií zformulují svou představu zdravého životního stylu, uvedou kladné i záporné příklady ze svého okolí rozvinou diskuzi o problematice vegetariánství a diet, klasické/alternativní medicíně, zhodnotí význam prevence	5	Zdraví a nemoci, zdravý životní styl
Žáci/žákyně popíší roční období a projevy počasí, simulují předpověď počasí charakterizují krajinné prvky, faunu a flóru ČR soustředí se na problematiku znečištění a nutnost ochrany život. prostředí zváží možné příčiny a důsledky zhoršující ho se stavu živ. prostředí a pokusí se navrhnout možnosti řešení těchto problémů zmíní svůj postoj k ekologii, uvedou konkrétní příklady ekologického chování	5	Příroda a životní prostředí
Žáci/žákyně vysvětlí význam vědy a vědeckých vynálezů pro společnost popíší využití moderních technologií v dnešním světě zamyslí se nad výhodami a nevýhodami moderních technologií (např. sociální sítě na internetu) pohovoří o využití těchto technologií ve svém životě (např. možnosti internetu pro výuku a procvičování cizího jazyka apod.)	4	Věda a moderní technologie

NÁZEV PŘEDMĚTU:	KONVERZACE V NĚMECKÉM JAZYCE – NEPOVINNÝ PŘEDMĚT				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	0	0	2	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- zdokonalování jazykových kompetencí žáka/žákyně, zejména aktivních řečových dovedností (poslech s porozuměním, psaní s porozuměním, ústní interakce, samostatný ústní projev, písemný projev)

Charakteristika učiva

- vzdělávací oblast: Jazykové a vzdělávání a komunikace
- volitelně 4.ročník 2 hodiny týdně (v návaznosti na 1.cizí jazyk nebo 2.cizí jazyk)
- rozvíjení a upevňování komunikativních kompetencí podle učebnice speciálně zaměřené na přípravu k maturitní zkoušce
- žák dosáhne jazykové úrovně B1, event.B2

Pojetí výuky

- konkrétní obsah učiva dle vybraného učebního materiálu směřuje k úspěšnému složení profilové/státní části maturitní zkoušky z 1.cizího jazyka nebo 2.cizího jazyka
- dialogická cvičení, skupinová práce, diskuze apod.

Hodnocení výsledků žáků

- sebehodnocení (dle principů EJP)
- průběžně hodnoceno zvládnutí jednotlivých komunikativních kompetencí
- absolvování volitelného předmětu posílí zručnost v ústní i písemné komunikaci, kterou žák/ žákyně upotřebí jak u společné (státní) maturitní zkoušky z cizího jazyka, tak u školní maturitní zkoušky

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- viz První a druhý cizí jazyk

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žáci/žákyně charakterizuje sebe, svou rodinu a přátele (osobní údaje, vzhled, zájmy, vztahy) popíše průběh všedního a svátečního dne, vyplní formulář s osobními údaji, sestaví svůj vlastní životopis	3	Osobní charakteristika, rodinný život
Žáci/žákyně popíše svůj domov vč. okolí, umí pojmenovat základní zařízení bytu (se zaměřením na zařízení kuchyně, prostírání stolu), zhodnotí svou současnou situaci a zamyslí se nad vlastním bydlením v budoucnosti porovná výhody a nevýhody bydlení ve městě a na venkově, panelovém domě a rodinném domě	5	Domov a bydlení
Žáci/žákyně popíše průběh výuky ve škole, budovu školy, vyjmenuje vyučovací předměty a pohovoří a nejoblíbenějším předmětu, porovná školský systém v České republice a v Německu	5	Škola a vzdělávání
Žáci/žákyně je schopen vyprávět o svých plánech v budoucnosti, popíše své představy o rodině, zaměstnání, dokáže vést přijímací pohovor či písemně reagovat na nabídku zaměstnání (inzerát v novinách)	5	Plány do budoucna, studium a zaměstnání
Žáci/žákyně osvojí si základní slovní zásobu z oblasti gastronomie a hotelnictví, popíše vybavení a zaměstnance hotelu, zařízení a vybavení restaurace, sestaví jídelní a nápojový lístek, charakterizuje zvláštnosti a speciality mezinárodních kuchyní a dokáže vysvětlit způsob jejich přípravy	5	Gastronomie, restaurace, jídelní lístek, mezinárodní kuchyně
Žáci/žákyně vysvětlí, jaké možnosti nakupování existují (typy obchodů a zákl. Služeb), jejich nabídka, možnosti placení), charakterizuje svůj vztah k nakupování, zvláštní pozornost věnuje oddělení potravin navrhne oblečení pro různé příležitosti, zmíní i způsob oblékání v souvislosti s profesní orientací	5	Nakupování a služby
Žáci/žákyně	5	Cestování a turismus

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)		
Žáci/žákyně nastíní možnosti využití volného času, vysvětlí, kterým aktivitám (zejména sportovním, kulturním) dává přednost poukáže na negativní jevy a zhodnotí význam kultury pro rozvoj osobnosti	5	Kultura a volný čas
Žáci/žákyně zná druhy jednotlivých sportovních disciplín, popíše oblečení vhodné pro sport, sportovní zařízení, vysvětlí, kterým sportovním aktivitám dává přednost a zhodnotí význam sportu pro rozvoj osobnosti	5	Sport
Žáci/žákyně uveče a popíše základní druhy nemocí, návštěvu u lékaře a způsob léčby. Zformuluje svou představu zdravého životního stylu, uvede kladné i záporné příklady ze svého okolí. Fakultativně např. diskuze o problematice vegetariánství a diet, klasické či alternativní medicíně	5	Zdraví a nemoci, návštěva lékaře, zdravý životní styl
Žáci/žákyně vysvětlí, jaké jsou hlavní problémy v oblasti životního prostředí, uvede důvody, proč je nutné přírodu chránit a navrhne způsoby řešení, jak lze uvedenou problematiku zlepšit, zmíní organizace, které se ochranou životního prostředí zabývají, popíše vlastní postoj k uvedené problematice	5	Příroda a životní prostředí
Žáci/žákyně zmíní hlavní výhody a nevýhody využívání moderních technologií a vysvětlí, jakým způsobem ovlivňuje rozvoj vědy a techniky život současného obyvatelstva (negativně / pozitivně), diskutuje k danému tématu a vysloví vlastní názor	5	Věda a moderní technologie

NÁZEV PŘEDMĚTU:	DĚJINY KULTURY – NEPOVINNÝ PŘEDMĚT				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
počet hodin:	0	0	2	0	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu DĚJINY KULTURY je poskytnout žákům orientaci v základních obdobích světových a národních dějin s cílem přispět ke kultivaci estetického vnímání, prožívání a hodnocení žáků, rozvíjet jejich duchovní život, kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám a k jejich tvorbě i ochraně. Předmět se podílí na rozvoji sociálních a občanských kompetencí, vede žáky k uplatňování estetických poznatků ve svém životě osobním i pracovním. Cílem je, aby byli žáci tolerantní k estetickému cítění, vkusu druhých lidí a získali přehled o kulturním dění minulosti a současnosti.

Charakteristika učiva

Učivo je řazeno chronologicky a podle dominantních uměleckých směrů v daném období. Zdůrazňuje se filozofie jednotlivých uměleckých stylů, nejdůležitější znaky, kultura bydlení, odívání. Během studia žáci poznají národní dějiny ve vztazích a souvislostech s dějinami ostatních národů. Těžiště učiva spočívá v okruhu evropském a přilehlých oblastí, Blízkého východu a severní Afriky. Hodinová dotace činí 2 hodiny týdně ve 3. ročníku.

Pojetí výuky

Výuka probíhá formou frontálního, skupinového, a exkurzního vyučování /v galerii a muzeu/. Z aktivizujících metod se využívá problémového učení a také práce s texty verbálního, ikonického a kombinovaného charakteru..

Hodnocení práce žáků

Hodnocení výsledků žáka je vyjádřeno klasifikací, jejíž součástí je – zpracování prezentace, průběžné ústní zkoušení žáka, aktivita ve výuce, testy osvojených vědomostí, dovedností a schopností. Při hodnocení výsledků žáka je kladen důraz především na práci s využitím uměleckého díla.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Předmět DĚJINY KULTURY je součástí estetického vzdělávání a souvisí s průřezovým tématem ČLOVĚK V DEMOKRATICKÉ SPOLEČNOSTI. Dějiny kultury přispívají k citlivému, systematickému působení, které směřuje k tvorbě a rozvíjení estetického vztahu žáka ke skutečnosti, vnímání a hodnocení krásy a úrovně estetické kvality, ke kulturní identitě člověka, k toleranci, to znamená k uznávání důstojnosti lidí, k podpoře multikulturní výchovy – k respektování náboženských, rasových a kulturních odlišností, k pochopení přínosu různých národů a národností pro současný multikulturní svět, k podpoře míru a řešení globálních problémů. Žáci jsou vedeni ke zdravému sebevědomí, odpovědnosti a schopnosti morálního úsudku.

Předmět souvisí i s tématem ČLOVĚK A PRÁCE – žáci se naučí vážit si kulturního dědictví minulosti, které vzniklo z práce lidí v minulých obdobích. Naučí se mít vztah k hodnotám vytvářeným po tisíciletí.

Mezipředmětové vztahy: Předmět DĚJINY KULTURY se vztahuje k dalším předmětům:

základy společenských věd, základy práva, dějepis, literární výchova, zeměpis cestovního ruchu, cestovní ruch.

Přínos DĚJIN KULTURY ke klíčovým kompetencím

Občanské kompetence - žáci si uvědomují v rámci plurality a multikulturního soužití vlastní národní a kulturní identitu přistupují s aktivní tolerancí k identitě jiných lidí, aktivně se zajímají o kulturní dění u nás i ve světě i o společenské dění lokálního charakteru, jsou hrdí na tradice a hodnoty svého národa, chápou jeho kulturní minulost i současnost v evropském a světovém kontextu. Umí myslet kriticky, tj. dokážou zkoumat věrohodnost informací, tvoří si vlastní úsudek a jsou schopni o něm diskutovat s jinými lidmi.

Komunikativní kompetence - žáci jsou schopni zpracovávat odborná témata a různé pracovní materiály a správně používat odbornou terminologii, písemně zaznamenávat podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí. Umí využívat prostředky informačních a komunikačních technologií. Vyjadřují se přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentují, formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle. Účastní se aktivně diskusí, formulují a obhajují postoje a své názory, respektují názory druhých, vyjadřují se a vystupují v souladu se zásadami společenského projevu a chování.

Personální kompetence – žáci jsou schopni efektivně se učit a pracovat, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok, využívat je ke svému učení, učí se i na základě zprostředkovaných zkušeností, pracují v týmu, přijímají a odpovědně plní svěřené úkoly, jsou schopni řešit samostatně pracovní i mimopracovní problémy – absolventi porozumí zadání úkolu a určí jádro problému, získávají informace potřebné k řešení problému, navrhnou způsob řešení, varianty, zdůvodní je a ověří správnost zvoleného postupu, uplatňují při řešení různé metody myšlení, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívají zkušeností a vědomostí nabytých dříve.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žák/žákyně: charakterizuje rozdíly jednotlivých uměleckých směrů i rozdíly mezi kulturními, civilizačními, etnickými i náboženskými skupinami. seznámí se s odbornou terminologií.	2	Úvod do studia dějin kultury Kultura hmotná a duchovní
zhodnotí význam jednotlivých oblastí života v tomto období – zejména náboženství, umění, objasní smysl poznávání pravěkých kultur	2	Pravěké umění
- popíše kulturní faktory ovlivňující danou společnost, - uvede příklady kulturního přínosu těchto civilizací	5	Umění staroorientálních despocií Mezopotámie, Egypt, Indie, Čína
posoudí vliv antiky na formování evropské kultury v dalších stoletích, na konkrétních příkladech uvede důkazy o vyspělosti kultury v těchto státech, - orientuje se v základních dílech z tohoto období	8	Umění starověkého Řecka a Říma

- charakterizuje obecně středověk a rozumí jeho kulturu, umí toto období odlišit od období antického, - charakterizuje vztahy mezi jednotlivými oblastmi společenského života- oblast ekonomickou, politickou a kulturní, - vysvětlí vliv katolické církve na kulturní a životní styl doby. - pozná na příkladech prvky románské a gotické architektury, znaky románského a gotického malířství a sochařství	10	Umění ve středověku Byzanc Románské umění Gotika
rozumí rozdílů v chápání světa a umění mezi středověkem a novověkem, rozpozná základní díla tohoto období má přehled o nejvýznamnějších umělcích dané doby pochopí odlišný přístup k životu v renesanci a baroku seznámí se s vlivem baroka na českou barokní kulturu určí dominantní znaky osvícenství a aplikuje je na umění tohoto období	10	Umění novověku do 18. století Renesance Baroko a rokoko Klasicismus a empír
charakterizuje životní styl dané doby orientuje se v dílech romantických umělců a architektů	6	Umění období romantismu
vysvětlí na příkladech rozdíl mezi romantickým a realistickým pojetím umění pozná na příkladech prvky realistického umění	6	Realismus
charakterizuje umění přelomu 19. a 20. století popíše a charakterizuje umělecké směry tohoto období, chápe snahu mladých umělců prosadit se uveďte na příkladech prvky secesní architektury, malířství a sochařství	5	Umění přelomu 19. a 20. století
debatuje o umění a svobodě umělecké tvorby i projevu pozná významné stavby 20. století na příkladech určí typické znaky malířství a sochařství 20. století	5	Umění 20. století
orientuje se v nejvýznamnějších světových a českých galeriích a muzeích, na internetu vyhledává informace pro prezentaci sbírek	7	Nejvýznamnější světová a česká muzea a galerie
umí prezentovat region z hlediska kultury navštíví kulturní instituci v regionu	2	Kulturní instituce v našem regionu

NÁZEV PŘEDMĚTU:	MATEMATICKÁ CVIČENÍ – NEPOVINNÝ PŘEDMĚT				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	0	0	0	2	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

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

Charakteristika učiva

Jedná se o volitelný předmět vyučovaný ve čtvrtém ročníku po dvou hodinách týdně. Obsahuje učivo rozšiřující a prohlubující kompetence získané v předmětu matematika. Tematické celky jsou uspořádány s malými o odlišnostmi od matematiky.

Pojetí výuky

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

Hodnocení výsledků žáků

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

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

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

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žáci/žákyně chápe pojem výrok, negaci výroku, konjunkci, disjunkci, implikaci, ekvivalenci, výroky vytváří tabulky pravdivostních hodnot složených výroků upravuje výrazy s mocninami a odmocninami převádí odmocniny na mocniny s racionálním mocnitelem provádí operace s mnohočleny rozkládá mnohočleny v součin vytýkáním a podle vzorců rozkládá kvadratické trojčleny provádí úpravy lomených výrazů ovládá usměrňování zlomků s druhou odmocninou ve jmenovateli	4	Základní poznatky z matematiky - výroky, jejich pravdivostní hodnota, spojování - množiny, operace s množinami - mocniny a odmocniny - mocniny s racionálním exponentem - úpravy algebraických výrazů
Žáci/žákyně ovládá vyjádření neznámé z rovnosti řeší lineární rovnice a nerovnice (i s absolutními hodnotami) a jejich soustavy volí optimální metody při řešení soustav lineárních rovnic o dvou třech i více neznámých chápe pojem parametr řeší lineární rovnice a jejich soustavy s parametrem včetně diskuze	6	Lineární rovnice, funkce, nerovnice a soustavy rovnic - lineární rovnice a její řešení - vyjádření neznámé ze vzorce - lineární nerovnice, soustava lineárních nerovnic, součinný a podílový tvar - soustava lineárních rovnic - lineární rovnice s parametrem - lineární rovnice a nerovnice s absolutní hodnotou
Žáci/žákyně ovládá převádění rovnic do součinného tvaru rozlišuje metody řešení soustav kvadratických rovnic podle typu příkladu ovládá řešení nerovnic v součinném a podílovém tvaru a kvadratických nerovnic řeší kvadratické rovnice s parametry včetně diskuze závislosti počtu řešení na parametru rozlišuje ekvivalentní a neekvivalentní úpravy při řešení rovnic	6	Kvadratická rovnice, funkce, nerovnice, soustavy rovnic - kvadratická rovnice a její řešení - kvadratická nerovnice - kvadratická rovnice s parametrem - iracionální rovnice

provádí řešení iracionálních rovnic		
Žáci/žákyně rozumí určení funkce rovnicí, tabulkou, grafem rozlišuje grafy elementárních funkcí umí sestavit grafy funkcí určených tabulkou umí sestavit grafy elementárních funkcí daných rovnicemi chápe pojem inverzní funkce alespoň pomocí souměrnosti grafů rozumí pojmům definiční obor, obor hodnot, maximum, minimum, funkce rostoucí, klesající, omezená, sudá, lichá chápe pojem logaritmu jako jiné vyjádření exponenciálního vztahu umí řešit exponenciální logaritmické rovnice využívá řešení rovnic a nerovnic k určování definičních oborů	8	Funkce - pojem funkce, definiční obor, obor hodnot, graf, vlastnosti funkcí - lineární funkce - kvadratická funkce - nepřímá úměrnost - lineární lomená funkce - exponenciální funkce - logaritmická funkce + logaritmus - exponenciální a logaritmické rovnice
Žáci/žákyně chápe komplexní číslo jako uspořádanou dvojici provádí početní operace s komplexními čísly v algebraickém tvaru řeší kvadratickou rovnici s reálnými koeficienty v komplexním oboru převádí komplexní čísla z algebraického tvaru do goniometrického a naopak provádí násobení a dělení komplexních čísel v goniometrickém tvaru umocňuje komplexní čísla podle Moivreovy věty	2	Komplexní čísla - komplexní čísla v algebraickém tvaru a operace s nimi - řešení kvadratické rovnice v $\mathbb{C}$ - komplexní čísla v goniometrickém tvaru a operace s nimi - Moivreova věta
Žáci/žákyně používá vhodné prostředky k řešení planimetrických výpočtů, včetně goniometrických funkcí, Euklidových vět, vzorců pro obvody a obsahy rovinných útvarů	4	Planimetrie - základní pojmy - rovinné obrazce - shodnost, podobnost - Euklidovy věty - Pythagorova věta - Řešení pravoúhlého trojúhelníka
Žáci/žákyně sestaví grafy goniometrických funkcí $y = a \cdot f(bx+c)$ provádí úpravy goniometrických výrazů řeší elementární goniometrické rovnice při řešení goniometrických rovnic užívá základní vztahy mezi goniometrickými funkcemi	10	Goniometrie - goniometrické funkce a jejich vlastnosti - vztahy mezi goniometrickými funkcemi - základní goniometrické vzorce

používá sinovou a kosinovou větu při řešení trigonometrických úloh		- řešení goniometrických rovnic - řešení obecného trojúhelníka větou sinovou a kosinovou
Žáci/žákyně používá vhodné prostředky k řešení stereometrických výpočtů, včetně goniometrických funkcí, Euklidových vět, vzorců pro výpočet povrchů a objemů stereometrických těles	6	Stereometrie - základní pojmy - výpočet povrchů a objemů těles
Žáci/žákyně chápe posloupnost jako speciální případ funkce rozlišuje posloupnost konečnou a nekonečnou umí aplikovat vlastnosti funkcí pro posloupnosti chápe určení posloupnosti vzorcem pro n-tý člen i rekurentní znázorní posloupnost graficky řeší elementární úlohy o posloupnosti aritmetické a geometrické používá vzorce pro n-tý člen a součet prvních n členů aritmetické a geometrické posloupnosti orientuje se v základních pojmech finanční matematiky aplikuje znalost geometrické posloupnosti ve finanční matematice	6	Posloupnosti - definice, způsob určení, vlastnosti, graf - rekurentní vzorec - aritmetická posloupnost - geometrická posloupnost - užití posloupností
Žáci/žákyně používá kombinatorická pravidla součtu a součinu rozlišuje situace pro užití vztahů pro variace, permutace a kombinace bez opakování počítá s faktoriály a kombinačními čísly určuje pravděpodobnost náhodných jevů užívá pojmy statistický soubor, statistická jednotka, statistický jev, absolutní a relativní četnost, určuje charakteristiky polohy a variability vyhodnocuje a sestavuje tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji	6	Kombinatorika, pravděpodobnost a statistika - variace, permutace - kombinace bez opakování - faktoriály a operace s nimi - kombinační čísla - binomická věta

POPIS PODMÍNEK VÝUKY

Materiální podmínky

Druh prostor	Počet učeben	Standardní vybavení
Kmenová učebna pro 32 žáků	14	Školní tabule. PC – učitelské pracoviště s připojením k internetu. 5 učeben – video VHS, DVD přehrávač, TV. 6 učeben vybaveny interaktivní tabulí včetně dataprojektoru, 3 učebny vybavené dataprojektorem s promítacím plátnem.
Učebna vybavená výpočetní technikou Výuka předmětů Práce s počítačem a obchodní korespondence s možností příležitostné výuky cizích jazyků, případně dalších předmětů.	2	Školní tabule. Laserová tiskárna se síťovým tiskem. Připojené do sítě – LAN + internet. PC – učitelské pracoviště. PC – žakovská pracoviště (30x a 16x). V obou učebnách je dataprojektor.
Jazyková učebna	2	Školní tabule. Jazykové mapy, mapy pro výuku reálií. Video VHS, audiosouprava s přehrávačem MC a CD.
Tělesná výchova Pronájem tělocvičen, sportovní haly a atletického stadionu s fotbalovým hřištěm		Vlastní sportovní náčiní pro výuku TV. Vybavení pro zajištění lyžařského výcvikového kurzu. Vybavení pro zajištění sportovně turistického kurzu.
Knihovna se studovnou	1	PC s připojením k internetu a DVD mechanikou Barevná inkoustová tiskárna, scanner. Beletrie, odborné publikace, mapy, slovníky časopisy, výukové CD.
Cvičná kuchyně technologie přípravy pokrmů	4	Konvektomaty, Horkovzdušné trouby, švédské plotny, indukční ploty. Teflonové potřeby pro gastronomii, kuchařské potřeby odpovídající požadavkům HACCP
Restaurace s barovým pracovištěm technika obsluhy a služeb	4	Základní a speciální inventář na úseku obsluhy (restaurační prádlo, porcelán, příbory, nápojové sklo, pomocné stoly a vozíky). Barový inventář. Softwarové vybavení pro zpracování dat ve školní restauraci.
Infocentrum	1	3x PC s připojením k internetu a DVD mechanikou
Recepce školy	1	Stanoviště pro výuku služby v recepci pro 2 žáky

Školní vzdělávací program: Hotelnictví a turismus
Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01 Hotelnictví
Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2025

Další prostory

Kabinety pro práci učitelů včetně PC, sborovna s prostory pro uložení pedagogické dokumentace a informační systém školy, šatny se skříňkami pro odkládání obuvi a oděvů, prostory pro osobní hygienu, pro společné stravování, pomocné prostory pro zajištění chodu školy.

Personální podmínky

Vzdělávací program je realizován pedagogickým týmem, který ve své práci uplatňuje principy:

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

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

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

Prioritou školy je splnění předepsaných kvalifikačních předpokladů u všech pracovníků, jejich další jazykové vzdělávání, rozvoj digitální technologie kompetencí, sledování trendů ve vyučovaných oborech i trendů v oblasti pedagogiky a metodiky středoškolského vzdělávání. Pedagogický tým pracuje s plány osobního rozvoje a je motivován ke zvyšování kariérního stupně akreditovaným a certifikovaným vzděláváním.

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.

Průřezově jsou napříč učebním plánem zařazována témata o problematice ochrany člověka za mimořádných situací. Žáci a žákyně se průběžně seznamují s opatřeními školy při vzniku mimořádné události. Nácvik činností probíhá minimálně v průběhu školního roku a je doplněn praktickými ukázkami HZS a nácvikem evakuace a poskytnutí první pomoci.

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

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

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

Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech

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

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

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

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

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

Prevence společensky negativních jevů probíhá ve škole podle Minimálního preventivního programu, vypracovaného školní metodickou prevencí.

CHAREKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

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

Sociální partneři (cateringové společnosti, zahraniční partneři, firmy a společnosti v Mariánských Lázních a okolí) 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.

AUTORSKÝ KOLEKTIV

- Ing. Lucie Fričlová – ředitel školy
- Mgr. Petr Zenkl
- Ing. Karel Babka
- Mgr. Zdeněk Cik
- Jana Grosmanová
- Mgr. Marcela Herová
- Mgr. Šárka Jeřábková
- Ing. Jana Kovačová
- Klára Kubínová
- Mgr. Gabriela Kuchariková
- Mgr. Šárka Mikysková
- Mgr. Marcela Nováčková
- Mgr. František Přibáň
- Mgr. Petra Šmejkalová