



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM



GASTRONOMIE

- s platností od 1. září 2015

Kód a název oboru vzdělání:

65-41-L/51 Gastronomie



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Obsah

1. Struktura školního vzdělávacího programu	3
1.1 Úvodní identifikační údaje	3
1.2 Profil absolventa	4
1.3 Charakteristika školního vzdělávacího programu	6
1.4 Realizace průřezových témat	10
1.41 Člověk v demokratické společnosti	10
1.42 Člověk a životní prostředí	10
1.43 Informační a komunikační technologie	10
1.5 Učební plán	11
1.6 Učební osnovy	13
Český jazyk a literatura	13
Německý jazyk – 1. cizí jazyk	19
Německý jazyk – 2. cizí jazyk	28
Anglický jazyk – 1. cizí jazyk	35
Anglický jazyk – 2. cizí jazyk	46
Občanská nauka	55
Dějepis	62
Matematika	66
Práce s počítačem	76
Tělesná výchova	84
Cvičení z matematiky	93
Ekonomika	97
Účetnictví	103
Výroba a odbyt v gastronomii	108
Hotelový provoz	115
Obchodní korespondence	121
Konverzace v německém jazyce	126
Konverzace v anglickém jazyce	128
1.7 Materiální a personální zabezpečení	130
1.8 Spolupráce se sociálními partnery	131
1.8.1. Odborná praxe	131
1.8.2 Soutěže	131
1.8.3 Školy	131
1.8.4 Ostatní	132
1.9 Aktualizace a dodatky	133
Aktualizace k 1. listopadu 2015	133



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

1. Struktura školního vzdělávacího programu

1.1 Úvodní identifikační údaje

Název a adresa školy

Hotelová škola Mariánské Lázně, Komenského 449, 353 01 Mariánské Lázně

Zřizovatel

Krajský úřad Karlovarského kraje, Závodní 353/88, 360 06 Karlovy Vary,

Název školního vzdělávacího programu

Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání

65-41-L/51 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma studia:

2 roky, denní studium

Jméno ředitele:

Ing. Jiří Chum

Kontakty pro komunikaci se školou:

Poštovní 7, 353 01 Mariánské Lázně

Tel.: 354 622 731 (sekretariát)

Fax: 354 625 925

E-mail: hotelova.skola@post.cz

www.hotelovaskola.cz

Platnost ŠVP:

od 1. 9. 2015



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

1.2 Profil absolventa

Instituce: Hotelová škola Mariánské Lázně

Zřizovatel: Krajský úřad Karlovarského kraje, Závodní 353/88, 360 06 Karlovy Vary

Kód a název oboru vzdělání: 65-41-L/51 Gastronomie

Název ŠVP: Gastronomie

Forma studia: denní

Délka studia: 2 roky

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2015

Profesní uplatnění absolventa

Absolvent ŠVP oboru Gastronomie je středoškolsky vzdělaný pracovník se všeobecným i odborným vzděláním, t.j. disponuje požadovanými vědomostmi, dovednostmi a zaujímá postoje nutné pro výkon zvolené profese.

Absolvent se uplatní ve středních technickohospodářských funkcích v pohostinství (restaurace, jídelny, ...). Uplatnění najdou též jako samostatní kuchaři nebo číšníci a po získání nezbytné praxe v oboru se mohou uplatnit i ve vedoucích pozicích, např. provozáři, šéfkuchaři, vrchní číšníci. Jsou připraveni vykonávat odborné gastronomické činnosti (provozní, marketingové, obchodně-podnikatelské a řídicí) v různých pracovních pozicích a právně organizačních formách podnikání, a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele, nebo podnikatele v gastronomii.

Očekávané výsledky vzdělávání

a) obecné

Všeobecné vzdělávání vede k získání následujících kompetencí:

- mít všeobecný přehled o kultuře, historii a současnosti svého národa v kontextu evropském i světovém
- formulovat své názory a postoje ústně i písemně, komunikovat ve dvou cizích jazycích, používat odborné názvosloví
- vzdělávat se i pracovat efektivně a objektivně hodnotit své výsledky
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky, pracovat v týmu a přijmout zodpovědnost za svěřené úkoly
- pracovat s informacemi, využívat informační a komunikační prostředky a technologie
- aplikovat základní matematické vztahy, fyzikální a chemické zákonitosti při řešení praktických úloh
- znát práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů, aktivně vyhledávat pracovní příležitosti
- jednat ekologicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
- znát zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany a požární prevence.

b) odborné

Odborné vzdělávání umožňuje získat kvalifikaci pro výkon souboru pracovních činností v gastronomii. Na základě tohoto odborného vzdělání absolvent bude vykonávat činnosti, při nichž bude samostatně uplatňovat získané vědomosti, dovednosti a návyky, osobní zodpovědnost a samostatnost.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Vzdělání směřuje k získání následujících odborných kompetencí:

- vykonávat a organizovat gastronomické činnosti, řídit stravovací provoz
- vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity v hotelnictví a gastronomii
- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
- jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Klíčové kompetence absolventa

Důraz je kladen na osobnost absolventa, jeho životní adaptabilitu a připravenost na profesi.

Oblasti klíčových kompetencí:

- a) kompetence k celoživotnímu učení – znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání, získávat a zpracovávat nové dovednosti
- b) komunikativní kompetence – v ústní a písemné formě se vyjadřovat přiměřeně situaci v souladu s kulturou jazykového projevu, a to i v cizím jazyce, zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí
- c) kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikání – mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, jednat aktivně při hledání zaměstnání, vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli

Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace

Vzdělání je ukončeno maturitní zkouškou, dokladem o získání středního vzdělání s maturitní zkouškou je vysvědčení o maturitní zkoušce. Konání maturitní zkoušky se řídí školským zákonem a příslušným prováděcím právním předpisem.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

1.3 Charakteristika školního vzdělávacího programu

Identifikační údaje

Instituce: Hotelová škola Mariánské Lázně

Zřizovatel: Krajský úřad Karlovarského kraje, Závodní 353/88, 360 06 Karlovy Vary

Kód a název oboru vzdělání: 65-41-L/51 Gastronomie

Název ŠVP: Gastronomie

Forma studia: denní

Délka studia: 2 roky

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2015

Podmínky přijetí ke studiu

Studijní obor Gastronomie je určen pro absolventy učebního oboru 65-51-H/01 Kuchař, číšník.

Uchazeči budou přijímáni na základě hodnocení na vysvědčení ze středního odborného učiliště a písemných přijímacích zkoušek z českého jazyka, matematiky a anglického nebo německého jazyka. Tyto výsledky budou převedeny na bodové hodnocení. (Vzorec, podle kterého se převádí hodnocení na body, je vždy uveden na webových stránkách školy). Uchazeči budou seřazeni sestupně dle počtu dosažených bodů a budou přijati dle tohoto pořadí do počtu určeného KÚ.

Zdravotní způsobilost uchazeče

Předkládá se podle § 60 odst. 15 školského zákona (zákon č. 561/2004 Sb.). Lékařský posudek pro přijetí ke vzdělávání se uvádí jen u oborů vzdělání, kde je stanoveno zdravotní omezení nařízením vlády č. 211/2010 Sb. Předkládá se podle § 16 odst. 1 písm. c) vyhlášky o pracovně-lékařských službách a některých druzích posudkové péče (vyhláška č. 79/2013 Sb.). Rozsáhlejší posudkový závěr lze uvést do přílohy přihlášky. Posuzování zdravotní způsobilosti ke vzdělávání je prováděno v souladu s ustanoveními zákona 373/2011 Sb. ve znění pozdějších předpisů.

Celkové pojetí vzdělání v daném programu

ŠVP obor Gastronomie se uskuteční dle Rámcového vzdělávacího programu.

Ve vzdělávacím procesu je kladen důraz na rozvoj komunikativních dovedností, získávání kompetencí k pracovnímu uplatnění a celoživotnímu učení.

Tyto nově získané kompetence žáci každoročně prezentují na Dni otevřených dveří (listopad – budova školy, Poštovní 7, Mariánské Lázně), Dni žákovských dovedností (duben – Společenský dům Casino, Mariánské Lázně), případně při skupinové manažerské práci v průběhu 2. ročníku.

Metody a formy vzdělávání

Metody a formy vzdělávání si určuje každý pedagogický pracovník a jsou blíže konkretizovány na úrovni jednotlivých vyučovacích předmětů (kapitola Učební osnovy). Výuka se zaměřuje na využívání audiovizuálních metod, samostatnou a skupinovou práci.

Důležitou roli ve vzdělávacím procesu zaujímá diskuse, obhajoba postojů a veřejné prezentace práce žáků.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Žáci se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním

Charakter a fyzická náročnost učebního oboru vylučují přijímání žáků s tělesným postižením.

Budova školy a pracoviště proto ani nemají bezbariérový přístup.

Přijímání žáků se zdravotním znevýhodněním je potřeba řešit individuálně podle závažnosti a charakteru. Zdravotně znevýhodnění žáci mají možnost zažádat si o uvolnění z výuky na ozdravné pobyty.

Žáci se specifickými vývojovými poruchami učení

Tito žáci jsou integrováni v běžné třídě.

Pedagogičtí pracovníci jsou seznámeni s nálezem a závěry PPP a pracují se žákem podle doporučení. Při doporučení PPP a zažádají-li si rodiče, je vypracován individuální plán integrace. Plán přesně popisuje, jak vypadá spolupráce žáka, rodičů a pedagogických pracovníků v konkrétním případě, aby bylo znevýhodnění co nejlépe kompenzováno.

Žáci se sociálním znevýhodněním

Jakékoliv sociální znevýhodnění řeší individuálně třídní učitel ve spolupráci s rodiči a ostatními vyučujícími.

Pro žáky s ekonomickým znevýhodněním má škola k dispozici sady učebnic, které může zapůjčit.

Žáci mimořádně nadaní

V teoretické výuce jsou těmto žákům zadávány složitější úlohy, častěji pracují samostatně, mohou se věnovat samostudiu a vyhledávat rozšiřující informace k probíraným tématům.

Hlavním cílem školy je rozvíjet odborné schopnosti žáků. Učitelé odborných předmětů dlouhodobě spolupracují s externími odborníky a připravují pro žáky odborné kurzy a semináře (např. barmanský a baristický kurz, kurz studené kuchyně, dekorativního vyřezávání ovoce a zeleniny, ...)

Žákům je nabízena účast na reprezentativních akcích, které se konají v našem lázeňském městě (např. při zahájení lázeňské sezóny apod.).

Každoročně vysílá škola nejtalentovanější žáky na odborné soutěže, kde uplatní své schopnosti a navíc získávají cenné nové zkušenosti.

Akce mimo školu

- s odborným zaměřením

Žáci mají možnost v průběhu vzdělávání navštívit

- ubytovací a stravovací zařízení
- výrobní a odbytové podniky, které souvisí s gastronomií (např. výroby potravin, polotovarů, pivovary, lihovary, ...)
- gastronomické výstavy a veletrhy i v zahraničí
- peněžní ústavy

- se všeobecným zaměřením

Žáci mohou během vzdělávání navštívit

- filmová a divadelní představení, výstavy atd.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

- zařízení a akce, která podporují zájem o vzdělání jinými formami (např. Techmanie, IQ park, ...)
- zařízení a instituce, které prohlubují zájem o dění ve společnosti (např. městské, okresní, krajské a státní instituce, soudy různých stupňů,...)
- sportovní akce
- místa v tuzemsku i cizině, která souvisí s jazykovým vzděláváním, multikulturní výchovou a enviromentální výchovou

Rozvoj klíčových kompetencí

U oboru Gastronomie klademe důraz na následující kompetence:

- komunikativní – diskuse, formulace vlastních názorů a jejich obhajoba, prezentace vlastní práce, konverzace v cizím jazyce atd.
- k celoživotnímu učení – zadávání samostatné práce s nutností vyhledat informace
- k pracovnímu uplatnění a podnikání – získávání a vyhodnocování informací o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívání teoretických znalostí v odborné praxi

Organizace výuky

Studium je organizováno jako dvouleté denní. Je ukončeno maturitní zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání s maturitní zkouškou. Teoretická výuka probíhá v budově školy, odborná praxe probíhá na smluvních pracovištích.

V rámci teoretické výuky je zařazena odborná praxe, která se odehrává v rámci předmětu hotelový provoz.

Organizace maturitní zkoušky

Maturitní zkouška se skládá ze společné a profilové části.

Společná část maturitní zkoušky je v souladu se školským zákonem a jeho pozdějšími předpisy.

Profilová část se skládá ze tří povinných zkoušek:

- maturitní práce a její obhajoba (způsob zadání, požadavky na vypracování a kritéria hodnocení jsou vždy v řádných termínech zveřejněny na stránkách školy)
- z ekonomické části – ekonomika, účetnictví
- z odborné části – výroba a odbyt v gastronomii, hotelový provoz.

Části b) a c) jsou konány formou ústní zkoušky. Maturitní okruhy z předmětů ústní profilové zkoušky jsou vždy v řádných termínech zveřejněny na stránkách školy.

Hodnocení a klasifikace

- je podrobně popsáno v osnovách jednotlivých předmětů a řídí se pravidly stanovenými v kapitole „Hodnocení a klasifikace žáka“ ze Školního řádu, který je v celém znění uveden na webových stránkách školy (http://www.hotelovaskola.cz/dokumenty/skolni_rad.pdf)



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, požární prevence

Se zásadami BOZP jsou žáci seznámeni na začátku školního roku. Každý rok probíhá jednodenní branné cvičení. Žáci si zopakují zásady první pomoci, pravidla při evakuaci, seznámí se s fungováním IZS, manipulací s různými typy hasicích přístrojů a s jejich umístěním v budově školy.

Proškolení o BOZP v průběhu odborné praxe zabezpečí organizace, u níž žák praxi vykonává. Záznam o proškolení je součástí potvrzení o absolvování odborné praxe.

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.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

1.4 Realizace průřezových témat

1.4.1 Člověk v demokratické společnosti

- toto téma je realizováno **komplexně** v předmětech **Občanská nauka a Dějepis**, které vycházejí z okruhu Společenskovední vzdělávání
- v předmětu **Ekonomika** se žáci seznamují s fungováním EU, uvědomují si možnost svého pracovního uplatnění v rámci EU a současně význam studia cizích jazyků a poznávání jiných kultur
- v ostatních předmětech jsou žáci vedeni k tomu, aby:
 - o chápali význam celoživotního vzdělávání zvláště ve svém oboru
 - o dovedli vyhledávat potřebné informace, kriticky je hodnotit a správně využívat
 - o si uvědomovali, že každý člověk má nejen práva, ale i povinnosti
- přípravou mimořádných akcí (Den otevřených dveří, Den žakovských dovedností, manažerská práce, odborné soutěže,...) se žáci učí spolupracovat pro dosažení společného cíle, učí se toleranci, respektování názorů jiných

1.4.2 Člověk a životní prostředí

- toto téma bylo komplexně realizováno v předmětu Základy přírodních věd při studiu na tříletém učebním oboru, na který nástavbové studium navazuje
- v ŠVP Gastronomie je téma realizováno rozptýleně; hlavními předměty, které se tématem zabývají, jsou odborné předměty **Výroba a odbyt v gastronomii** (tematický celek Životní prostředí) a **Hotelový provoz** (tematické celky Management a Řízení stravovacího úseku); téma je probíráno hlavně z hlediska studovaného oboru a budoucího povolání
- mimo tyto předměty jsou žáci vedeni k takovým návykům jako třídění odpadu, šetření vodou, energiemi, surovinami, udržování čistoty a pořádku na svém pracovním místě i ve svém okolí; jsou seznamováni s významem těchto činností pro ochranu prostředí a udržitelný rozvoj

1.4.3 Informační a komunikační technologie

- téma je realizováno komplexně v předmětu Práce s počítačem
- dovednosti a návyky využívají žáci při tvorbě seminárních prací v ostatních předmětech, teoretické části manažerské práce, maturitní práce atd.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

1.5 Učební plán

Instituce: Hotelová škola Mariánské Lázně

Zřizovatel: Krajský úřad Karlovarského kraje, Závodní 353/88, 360 06 Karlovy Vary

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Název ŠVP: Gastronomie

Forma studia: denní

Délka studia: 2 roky

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2015

Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku

Činnost	1. ročník	2. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33	30
Odborná praxe	1	1
Maturitní zkouška	0	3
Časová rezerva	5	3
Celkem týdnů	40	37

Tento ŠVP je v souladu s RVP vydaným MŠMT dne 28. 6. 2007, č.j. 12 698/2007-23.

		1. ročník	2. ročník	celkem
Povinné předměty				
a) základní				
Český jazyk a literatura	ČJ	4	4	8
1. cizí jazyk	AJ/NJ	5	5	10
2. cizí jazyk	NJ/AJ	2	2	4
Občanská nauka	ON	2	2	4
Dějepis	D	1	0	1
Matematika	M	4	3	7
Práce s počítačem ⁺	PPo	1	2	3
Tělesná výchova	TV	2	2	4
Cvičení z matematiky	CM	0	1	1
Ekonomika *	Ek	2	3	5
Účetnictví *	Úč	3	3	6
Výroba a odbyt v gastronomii *	G	2	2	4
Hotelový provoz *	HP	2	2	4
Obchodní korespondence ⁺	OK	1	0	1
b) volitelné				
Konverzace v cizím jazyce	KA/KN	1	1	2
C E L K E M		32	32	64

Poznámky k učebnímu plánu

1. Žák si zvolí jeden cizí jazyk jako hlavní (1. cizí jazyk) a druhý jako vedlejší (2. cizí jazyk).
2. Konverzaci v cizím jazyce má žák ve svém 1. cizím jazyce
3. Předměty označené * jsou součástí profilové části maturitní zkoušky.
4. V předmětech označených ⁺ probíhá učební praxe.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

ŠKOLA	Hotelová škola Mariánské Lázně, Komenského 449, 353 01 Mariánské Lázně					
KOD A NÁZEV RVP	65-41-L/51 GASTRONOMIE					
NÁZEV ŠVP	GASTRONOMIE					
RVP			ŠVP			
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium		
	Týdenních	Celkový		Týdenních		Celkový
				1.roč.	2.roč.	
Jazykové vzdělávání	2	64	Český jazyk	2	2	4
	8	256	1.cizí jazyk + konverzace	5+1	5+1	14+2
			2.cizí jazyk	2	2	
Estetické vzdělávání	3	96	Český jazyk - literatura	2	2	4
Vzdělávání pro zdraví	4	128	Tělesná výchova	2	2	4
Ekonomika a podnikání	6	192	Ekonomika	2	3	11
			Účetnictví	3	3	
Výroba a odbyt v gastronomii	5	160	Výroba a odbyt v gastronomii	2	2	5
			Práce s počítačem	0	1	
Hotelový provoz	3	96	Hotelový provoz	2	2	4
			Obchodní korespondence	1	0	1
<u>Volitelné vzdělávací oblasti</u>	6	192				
Společenskovední vzdělávání			Občanská nauka	2	2	15
			Dějepis	1	0	
Matematické vzdělávání			Matematika	4	3	
			Cvičení z matematiky	0	1	
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích			Práce s počítačem	1	1	
Disponibilní hodiny	27	864				
Celkem	64	2048		32	32	64



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

1.6 Učební osnovy Český jazyk a literatura

NÁZEV PŘEDMĚTU:	ČESKÝ JAZYK A LITERATURA		
ročník:	I.	II.	celkem
počet hodin:	4	4	8

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Předmět je rozdělen na dvě části: Vzdělávání a komunikaci v českém jazyce a Estetické vzdělávání, v němž je věnována největší pozornost literatuře. Obě části jsou vzájemně provázané. Cílem předmětu je vést žáky k aktivní znalosti českého jazyka tak, aby díky získaným komunikačním dovednostem mohli kvalitněji naplňovat společenské, osobní a pracovní vztahy, aby byli schopni používat jazyk jako prostředek kultivovaného dorozumívání a myšlení, to vše s využitím znalostí a dovedností získaných v předchozím tříletém studiu. K dosažení tohoto cíle přispívá i estetické vzdělávání.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-41-L/51 Gastronomie z obsahových okruhů Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání. Jazykové, komunikační a literární učivo je rozloženo do dvou ročníků:

1. ročník - úvod o jazyce, ortoepické a ortografické normy, slovní zásoba a způsoby jejího obohacování, tvarosloví
 - komunikační situace a komunikační strategie, funkční styly prostě sdělovací, odborný, administrativní, slohové prostředky a postupy, vyprávění, popis, úvaha, výklad
 - práce s textem a získávání informací
 - kultura, vývoj světové a české literatury od počátků písemnictví po konec 19. století
 - práce s literárním textem
2. ročník - skladba, ortografické a ortoepické normy, stavba a tvorba komunikátu
 - funkční styly řečnický a publicistický, slohové prostředky a postupy, projev, zpravodajské útvary, slohové postupy stylu uměleckého
 - práce s textem a získávání informací



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

- česká a světová literatura 20. a 21. století
- práce s literárním textem
- celková sumarizace znalostí k maturitní zkoušce

Pojetí výuky

Výuka navazuje na výstupní vědomosti žáků z předchozího tříletého učebního oboru a rozvíjí je vzhledem ke společenskému a profesnímu zaměření žáků. Vede žáky k získávání informací z aktuálních komunikačních zdrojů. Užívá frontální a skupinové výuky. Vede ke komunikativním a tvořivým aktivitám žáků.

Hodnocení výsledků žáků

V základní podobě vychází z pětistupňové klasifikace dle klasifikačního řádu školy. Ověřování znalostí probíhá ústní i písemnou formou. Součástí hodnocení je také samostatná a tvořivá činnost žáka, dovednost získávat, zpracovávat a třídit informace a využít je v oboru.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k celoživotnímu učení

- být motivován k celoživotnímu učení, překonávat překážky a být vytrvalý v zájmu úspěšnosti učení;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, umět systematizovat a aplikovat získané zkušenosti a dovednosti v práci i v životě.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikání

- jednat aktivně při hledání zaměstnání, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat sebe i svoji odbornost.

Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentovat, zpracovávat souvislé, obsahově i stylisticky náročnější texty;
- vést konstruktivní dialog, formulovat a obhajovat své názory a postoje ústně i písemně a způsobem odpovídajícím dané situaci, adekvátně reagovat na projevy druhých lidí;
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.).



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ročník Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none">- rozlišuje spisovný a nespisovný jazyk, ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci;- vysvětlí zákonitosti ve vývoji jazyka;- ve svém projevu uplatňuje zásady ortoepické a ortografické;- rozšiřuje individuální slovní zásobu;- v písemném i mluveném projevu uplatňuje poznatky z tvarosloví;	35	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností <ul style="list-style-type: none">- jazyková kultura- čeština jako jazyk národní, slovanský, indoevropský- vývoj češtiny- zvukové prostředky a ortoepické normy- slovní zásoba a způsoby jejího obohacování- prohlubování poznatků z tvarosloví
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje slohotvorné činitele, aplikuje je při výstavbě komunikačního textu;- realizuje komunikační situace, aplikuje komunikační strategie;- ovládá techniku mluveného slova, vyjadřuje se věcně a správně;- rozlišuje útvary stylu prostě sdělovacího, administrativního, odborného, i užité slohové postupy, posoudí kompozici textu;- sestaví vyprávění, popis prostý i odborný, úvahu, útvary stylu administrativního;	35	Komunikační a slohová výchova <ul style="list-style-type: none">- slohotvorní činitele subjektivní a objektivní- komunikační situace a strategie- projevy monologické a dialogické- styl prostě sdělovací, administrativní, odborný – znaky, postupy- vyprávění, popis, úvaha
<ul style="list-style-type: none">- zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, zpracovává je, hodnotí a třídí;- rozumí obsahu textu i jednotlivým částem;- aktivně pracuje s odbornými jazykovými příručkami;	6	Práce s textem a získávání informací <ul style="list-style-type: none">- techniky a druhy čtení s důrazem na čtení studijní- práce s textem – orientace a rozbor



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
 Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
 Délka a forma studia: dvouleté denní studium
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none"> - má přehled o knihovnách v okolí a jejich službách; - zařadí typická díla do jednotlivých směrů a příslušných historických období; - vyjádří požitky z vnímání uměleckého díla; - orientuje se ve vývoji písemnictví, zhodnotí význam autora či díla pro danou dobu, směr či další generaci; - rozezná umělecký text od neuměleckého - vystihne charakteristické znaky daného textu; - dokáže text interpretovat; - uplatňuje znalosti z literární historie a teorie; - orientuje se v nabídce kulturních institucí; - porovná znaky kultur hlavních národností žijících na našem území; - uplatňuje společenské chování. 	<p>42</p> <p>10</p> <p>4</p>	<ul style="list-style-type: none"> - druhy a žánry textu - práce s příručkami pro školu i veřejnost Literatura a ostatní druhy umění - různé druhy umění, umění české a světové, umění současné a minulé, umění v tradiční i mediální podobě - vývoj české a světové literatury od starověku po konec 19. století Práce s literárním textem - četba a interpretace literárního textu - metody interpretace textu - tvořivé činnosti Kultura - kulturní instituce - společenská kultura - kultura bydlení a odívání - ochrana kulturních hodnot - funkce reklamy a její vliv
<p>2. ročník Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientuje ve stavbě větných celků, - rozlišuje druhy vět a větné členy; - odhaluje odchylky od pravidelné větné stavby a odstraňuje je; - využívá znalostí ze skladby při logickém vyjadřování; 	<p>20</p>	<p>Zdokonalování jazykových dovedností a vědomostí</p> <ul style="list-style-type: none"> - větná skladba - druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska - větné členy



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- rozpozná útvary stylu řečnického a publicistického, analyzuje znaky a postupy;- sestaví a přednese proslov;- sestaví základní útvary stylu publicistického;- charakterizuje literaturu uměleckou, poznává užité slohové postupy; - získá, vytrídí, zpracuje, kriticky zhodnotí informace z dostupných zdrojů;- pracuje s textem ve formě zpětné reprodukce či transformace;- orientuje se v denním tisku jako zdroji informací;- aktivně pracuje s příručkami pro školu a veřejnost; - orientuje se ve vývoji české a světové literatury 20. a 21. století;- zná hlavní představitele a tendence v jejich tvorbě;- orientuje se v dalších druzích umění 20. a 21. století; - rozlišuje texty umělecké a neumělecké;- konkrétní díla charakterizuje podle druhů a žánrů;- je schopen text interpretovat a debatovat o něm;- uplatňuje poznatky z literární historie a teorie;	<p>25</p> <p>10</p> <p>30</p> <p>20</p>	<p>- odchylky od pravidelné větné stavby</p> <p>Komunikační a slohová výchova</p> <ul style="list-style-type: none">- styl řečnický a publicistický – znaky, slohové postupy, slohové útvary- proslov- útvary publicistické, reklama- literatura umělecká- grafická podoba útvarů <p>Práce s textem a získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none">- získání a zpracovávání informací z textu ve formě anotace, osnovy, konspektu- zpětná reprodukce textu- transformace textu do jiné podoby- práce s příručkami pro školu a veřejnost <p>Literatura a ostatní druhy umění</p> <ul style="list-style-type: none">- česká a světová literatura 20. a 21. století;- moderní umělecké směry <p>Práce s literární textem</p> <ul style="list-style-type: none">- četba a interpretace literárního textu- metody interpretace textu- tvořivé činnosti
--	---	--



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

- uplatňuje zásady společenského chování.	5	Kultura - společenská kultura - vliv reklamy a propagačních prostředků na životní styl
	10	Sumarizace znalostí k maturitní zkoušce



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Německý jazyk – 1. cizí jazyk

NÁZEV PŘEDMĚTU:	NĚMECKÝ JAZYK – 1. CIZÍ JAZYK		
ročník:	I.	II.	celkem
počet hodin:	5	5	10

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Učební osnova je určena pro výuku prvního cizího jazyka s návazností na výstupní úroveň tříletého středního vzdělání s výučním listem, kde absolvent oboru má dosáhnout dle požadavků RVP úrovně A2. Předpokládá tedy mírně pokročilou nebo pokročilou vstupní úroveň znalostí jazyka. Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá stupnicím B1 Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; jednoduchým způsobem zformulovat vlastní myšlenky; efektivně pracovat s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí; získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka a získané poznatky využívat ke komunikaci; pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací v cizím jazyce, jako jsou cizojazyčné časopisy, odborné cizojazyčné časopisy nebo internet, využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností; efektivně se učit cizí jazyk; využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka; chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevat v souladu se zásadami demokracie.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-41-L/51 Gastronomie z okruhu jazykové vzdělávání. Náplň předmětu, jazyková a komunikační, je vložena do 2 postupných ročníků. Oba dva ročníky jsou s pětihodinovou týdenní dotací (1. ročník – 165 hodin, 2. ročník 150 hodin).

Cílem předmětu je:

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



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Jazykové vědomosti a dovednosti (výslovnost a tvarosloví, préteritum, perfektum, vybrané slovní druhy, souvětí) Komunikační témata - praktická (společenský kontakt, rodina, bydlení, vzdělání, svátky v roce, denní program lázeňský trojúhelník, Česká republika, Praha, sport, cestování a odborná (potravinová, telefonické objednávky) Systematizace učiva	5
2.	Jazykové vědomosti a dovednosti (konjunktiv, trpný rod, syntax, tvarosloví) Komunikační témata – praktická (kultura, věda, služby, móda, zdraví a nemoci, stát a společnost, příroda. reálie německy mluvících zemí) a odborná (žádost o zaměstnání, pracovní pohovor, životopis, hotel, hotelové služby, česká a německá kuchyně) Systematizace učiva Samostatná tvořivá činnost v rámci vybraných témat	5

Pojetí výuky

V požadavcích na výsledky vzdělávání jsou citlivě zvažovány možnosti konkrétního žáka či kolektivu. Ve výuce německého jazyka jsou používány aktivizující didaktické metody, organizují se činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, je podporována sebedůvěra, samostatnost a iniciativa žáků, rovněž jejich sebekontrola a sebehodnocení. K podpoře výuky jazyků se používají vedle tradičních (mapy, ukázky textů, slovníky) i multimediální výukové programy a internet. Do výuky včetně odborného výcviku se integruje odborný jazyk, jsou navazovány kontakty mezi školami v zahraničí, organizovány zájezdy jako podpůrné aktivity pro poznávání života v multikulturní společnosti. Výuka je orientována prakticky se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Častěji je zařazován nácvik poslechu s porozuměním. Při něm i při četbě textu se vychází z kontextu přiměřenému znalostem a dovednostem, věku a potřebám žáků. Vyučovací proces směřuje k motivaci žáků ke studiu jazyků zařazením her, soutěží, simulačních a situačních metod či veřejné prezentace práce žáků. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 1150 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie na úrovni B1 tvoří více než 20% slovní zásoby za studium.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Úroveň znalostí a dovedností je zjišťována průběžnými písemnými testy, na konci každého pololetí souhrnnou písemnou prací. Průběžně je rovněž hodnocen ústní projev a schopnost porozumět německému mluvenému slovu, a to při dialogu na zadané téma, či v průběhu vyučovací hodiny. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu německého jazyka, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu atd. K žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je nutno přistupovat individuálně.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání- uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, volit prostředky a způsoby vhodné pro jeho splnění;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi.

Komunikativní kompetence

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata;
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě);
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Personální a sociální kompetence

- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ročník Žák/žákyně <ul style="list-style-type: none">- vytváří věty se správným slovosledem- zaznamená krátká sdělení, pomalu a zřetelně hláskovaná, i delší mluvené slovo či krátkou větu- časuje a používá slovesa být, mít a stát se v přítomném čase, v jednotném i množném čísle- časuje slabá a silná slovesa- časuje a používá ve větách způsobová slovesa v přítomném čase- používá tvary sloves s odlučitelnou a neodlučitelnou předponou- vytváří rozkazovací způsob slabých a silných sloves a užívá ho v rámci věty - ve větách správně užívá člen určitý a neurčitý- skloňuje podstatná jména všech rodů v jednotném a množném čísle- zapisuje základní číslovky- užívá záporny nein, nicht, kein- vyskloňuje osobní zájmena a použije je ve větě- používá přivlastňovací zájmena ve správném tvaru- zná vazbu „es gibt“ a používá ji ve větách- zná základní pravidla slovo tvorby a využívá je- používá jednoduché známé zdvořilostní fráze (pozdrav atd.)- požádá partnera o zopakování pronesené výpovědi- zapíše hláskovaná slova- uspořádá krátkou větu z přidělených slov	70	1. Jazykové prostředky Slovosled ve větě oznamovací, tázací a rozkazovací Otázka doplňovací a zjišťovací Tázací zájmena Časování sloves sein a haben Časování slabých a silných sloves v přítomném čase Slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami Způsobová slovesa Rozkazovací způsob sloves Užití členu určitého a neurčitého Přídavná jména v přísudku Silné skloňování podstatných jmen Číslovky Zápor Přivlastňovací zájmena Skloňování osobních zájmen Vazba „es gibt“ Neurčitý podmět man a es Předložky v časových údajích Zeměpisná jména Vazby sloves Perfektum, préteritum



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- vybere si z nabídky možných odpovědí správný výraz do doplňovacího textu- v časových údajích užívá správnou předložku- užívá správně zeměpisné názvy a předložky- vytváří perfektum a préteritum slabých, způsobových a vybraných silných sloves a sloves sein a haben- používá předložky se 3. pádem, 4. pádem a se 3. i 4. pádem- dosazuje do souvětí vhodnou spojku a poté upravuje slovosled ve větě - představí sebe či druhou osobu, hovoří souvisle na téma „ Má rodina“, „Bydlení“, „Jídlo, pití, české a německé speciality“, „Volný čas“, „Koníčky“, „Sport“, „Cestování, turistika“, „Má škola“, „Svátky“- používá slovní zásobu označující členy rodiny- pohovoří o svém denním programu, a aktivitách ve volném čase, popisuje své koníčky- vytváří dialogy mezi zákazníkem a prodávčem v obchodě- vyjmenovává různé druhy obchodů a institucí- popisuje školní budovu, třídu, stupně vzdělávání, seznamuje se školským systémem nejen v ČR, ale i v německy mluvících zemích- vytváří si slovní zásobu k tématu „Práce“- pohovoří o kladech a záporech bydlení ve městě a na vesnici, popíše svůj byt a jeho zařízení- sestavuje monolog na téma „Moje město“- vytváří si a využívá slovní zásobu týkající se potravin a nápojů- vytváří si slovní zásobu týkající se sportu, popisuje svůj vztah ke sportu- používá slovní zásobu k tématu „Cestování a dopravní prostředky“	50	<p>Préteritum sloves haben a sein Předložky se 3. pádem. Předložky se 4. pádem Předložky se 3. a 4. pádem Spojky souřadné a podřadné Řadové číslovky</p> <p>2. Běžná konverzační témata Pozdravy při setkání a loučení, dny v týdnu, měsíce v roce, roční období Rodina, rodinné vztahy Volný čas Denní program V obchodě, nakupování Vzdělání Práce Bydlení, město a venkov, Jídlo a pití Sport, cestování, turistika Orientace Svátky, zvyky a oslavy Lázeňský trojúhelník Česká republika</p>
--	-----------	---



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- reprodukuje monolog na téma cestování- zeptá se na cestu a zároveň cestu dokáže popsat- zná jednotlivé svátky a zvyky v ČR a německy mluvících zemích a hovoří o nich- popisuje města a historii lázeňského trojúhelníku; popisuje realie ČR- odhaduje význam sdělení na letáku- opraví svou chybnou výslovnost, je-li na chybu upozorněn- orientuje se v cizojazyčném textu, umí jej zpracovat a využívat jako zdroje poznání- vyměňuje si informace v rámci řízeného dialogu- iniciuje dialog na procvičená témata - osvojí si slovní zásobu týkající se potravin a nápojů, dokáže pohovořit o jejich využití- udrží jednoduchou konverzaci na téma „V restauraci“, přičemž se vžije jak do role hosta, tak do role vrchního- dokáže se orientovat v inzercích- pohovoří o práci číšníka, kuchaře- sestaví samostatně jednoduchý obchodní dopis	<p style="text-align: center;">35</p> <p style="text-align: center;">10</p>	<p>3. Odborná konverzační témata Potraviny a nápoje V restauraci Inzerce Práce kuchaře, číšníka Obchodní dopis</p> <p>Procvičování a opakování</p>
<p>2. ročník Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- používá ve větách správné tvary přídavných jmen- skloňuje zájmena dieser, jeder, mancher, alle a užívá je	<p style="text-align: center;">45</p>	<p>1. Jazykové prostředky Skloňování př. jmen po členu určitém, neurčitěm a bez členu, po přivlastňovacích a ukazovacích zájmenech a zájmenu kein</p>



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- vytvoří préteritum způsobových sloves- časuje zvratná slovesa a užívá je v textu- používá předložkové vazby a zájmenná příslovce- seznamuje se s tvorbou préterita slabých a silných sloves a trpného rodu- používá správně ve větách infinitiv prostý a infinitiv s „zu“- používá „es“ ve větách- vytvoří vztažné věty s vhodnými vztažnými zájmeny- vytvoří účelové věty- používá podvojně spojky- zná základní předložkové vazby přídavných a podstatných jmen a užívá je- chápe skloňování slabých podstatných jmen a využívá je v textu- vytvoří a aplikuje konjunktiv préterita- používá tvary trpného rodu <ul style="list-style-type: none">- popisuje části lidského těla - pohovoří o různých druzích nemocí a jejich léčbě- popisuje zdravý a nezdravý způsob života- sestavuje krátký rozhovor na téma „U lékaře“	<p>55</p>	<p>Zpodstatnělá př. jména a přičestí Zájmena dieser, jeder, mancher, alle Préteritum způsobových sloves Zvratná slovesa Základní předložkové vazby Zájmenná příslovce Neurčité číslovky Infinitiv prostý a s „zu“ Préteritum slabých a silných sloves a trpného rodu Použití „es“ Vztažné věty a tvary vztažných zájmen Nepřímé otázky Věty účelové Podvojně spojky Předložkové vazby přídavných a podstatných jmen Slabé skloňování podstatných jmen mužského rodu Konjunktiv préterita Trpný rod</p> <p>2. Běžná konverzační témata Zdraví a nemoci Móda Kultura Praha</p>
--	-----------	---



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- vytváří si slovní zásobu k tématu „Oblečení“, pojmenovává barvy a materiály a pohovoří o módních trendech, vytváří dialogy mezi zákazníkem a prodávčem v obchodě- reprodukuje monolog na téma „Můj vztah ke kultuře a umění“, popisuje možnosti kulturního vyžití ve městě - poznává nejznámější kulturní památky, díla a osobnosti německy mluvících zemí- získává základní informace o Praze a jejich kulturních památkách- vytváří si slovní zásobu k tématu „Příroda, počasí“- reprodukuje monolog na téma „Roční období“- popisuje reálie německy mluvících zemí- nabývá základní informace o EU- pohovoří o problémech mladé generace- vytváří si slovní zásobu na téma „Věda a technika“, „Stát a společnost“ - píše korektní formou žádost o zaměstnání- sestavuje vlastní životopis se všemi náležitostmi- imituje dialog pracovního pohovoru v roli zaměstnance i v roli zaměstnavatele- pohovoří o hotelu, hotelových službách, hotelovém personálu- pohovoří o specialitách německé a české kuchyně	<p>20</p> <p>25</p> <p>5</p>	<p>Příroda a počasí Reálie německy mluvících zemí Evropská unie Mládež a její problémy Věda a technika Stát a společnost</p> <p>3. Odborná témata Zaměstnání Hotel Speciality německé a české kuchyně</p> <p>Procvičování a opakování</p> <p>Samostatná tvořivá činnost dle výběrových témat</p>
---	------------------------------	---



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Německý jazyk – 2. cizí jazyk

NÁZEV PŘEDMĚTU:	NĚMECKÝ JAZYK – 2. CIZÍ JAZYK		
ročník:	I.	II.	celkem
počet hodin:	2	2	4

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Učební osnova je určena pro výuku druhého cizího jazyka s návazností i bez návaznosti na výstupní úroveň tříletého středního vzdělání s výučním listem. Předpokládá tedy mírně pokročilou nebo žádnou úroveň znalosti jazyka. Vzdělávání v cizím jazyce většinou navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá stupnicím A2 - B1 Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky;
- jednoduchým způsobem zformulovat vlastní myšlenky;
- efektivně pracovat s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí;
- získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka a získané poznatky využívat ke komunikaci;
- pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací v cizím jazyce, jako jsou cizojazyčné časopisy, odborné cizojazyčné časopisy nebo internet, využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností;
- efektivně se učit cizí jazyk;
- využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka;
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-41-L / 51 Gastronomie z okruhu Jazykové vzdělávání. Náplň předmětu, jazyková a komunikační, je vložena do 2 postupných ročníků. Oba ročníky jsou s dvouhodinovou týdenní dotací (roční varianta – 66/60 hodin).

Cílem předmětu je:

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

Pojetí výuky

V požadavcích na výsledky vzdělávání jsou citlivě zvažovány možnosti konkrétního žáka či kolektivu. Ve výuce německého jazyka jsou používány aktivizující didaktické metody, organizují se činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, je podporována sebedůvěra, samostatnost a iniciativa žáků, rovněž jejich sebekontrola a sebehodnocení. K podpoře výuky jazyků se používají vedle tradičních (mapy, ukázky textů, slovníky) i multimediální výukové programy a internet. Do výuky se integruje odborný jazyk, jsou navazovány kontakty mezi školami v zahraničí, organizovány zájezdy jako podpůrné aktivity pro poznávání života v multikulturní společnosti. Výuka je orientována prakticky se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Častěji je zařazován nácvik poslechu s porozuměním. Při něm i při četbě textu se vychází z kontextu přiměřenému znalostem a dovednostem, věku a potřebám žáků. Vyučovací proces směřuje k motivaci žáků ke studiu jazyků zařazením her, soutěží, simulačních a situačních metod. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 700 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří více než 40 % slovní zásoby za studium.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Úroveň znalostí a dovedností je zjišťována průběžnými písemnými testy, na konci každého pololetí souhrnnou písemnou prací. Průběžně je rovněž hodnocen ústní projev a schopnost porozumět německému mluvenému slovu, a to při dialogu na zadané téma, či v průběhu vyučovací hodiny. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu německého jazyka, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu atd. K žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je nutno přistupovat individuálně.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, volit prostředky a způsoby vhodné pro jeho splnění; spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi

Komunikativní kompetence

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata;
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě);
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování jazykových dovedností v průběhu života.

Personální a sociální kompetence

- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností; přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ročník Žák/žákyně <ul style="list-style-type: none">- vytváří věty se správným slovosledem;- zaznamená krátká sdělení, pomalu a zřetelně hláskovaná, i delší mluvené slovo či krátkou větu;- časuje a používá slovesa být, mít a stát se v přítomném čase, v jednotném i množném čísle;- časuje slabá a silná slovesa;- časuje a používá ve větách způsobová slovesa v přítomném čase;- používá tvary sloves s odlučitelnou a neodlučitelnou předponou;- vytváří rozkazovací způsob slabých a silných sloves a užívá ho v rámci věty;- ve větách správně užívá člen určitý a neurčitý;- skloňuje podstatná jména všech rodů v jednotném a množném čísle;- zapisuje základní číslovky;- užívá záporny nein, nicht, kein;- vyskloňuje osobní zájmena a použije je ve větě;- používá přivlastňovací zájmena ve správném tvaru;- zná vazbu „es gibt“ a používá ji ve větách;- zná základní pravidla slovo tvorby a využívá je;- používá jednoduché známé zdvořilostní fráze (pozdrav atd.);- požádá partnera o zopakování pronesené výpovědi;- vazbu „es gibt“ a neurčitý podmět „man“ používá v běžné komunikaci;	20	1. Jazykové prostředky Slovosled ve větě oznamovací, tázací a rozkazovací Silné skloňování pod.jmen v jedn.čísle Tázací zájmena Časování sloves sein a haben Časování slabých a silných sloves v přítomném čase Slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami Způsobová slovesa Rozkazovací způsob sloves Zvratná slovesa Užití členu určitého a neurčitého Přídavná jména v přísudku Souvětí souřadné Číslovky Zápor Přivlastňovací zájmena Skloňování osobních zájmen Neurčitý podmět „man“ Předložky se 4. pádem Vazba „es gibt“



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- představí sebe, či druhou osobu, hovoří souvisle na téma „ Má rodina“, „Bydlení“, „Volný čas“, „Návštěva restaurace“, „Koníčky“ a používá slovní zásobu označující členy rodiny;- požádá o zboží v obchodě (zejména o potraviny, základní oblečení); zeptá se na cenu, nebo zda si může oblečení vyzkoušet, upřesní požadavek (velikost, barvu), vyjádří množství zboží a řekne, zda si zboží vezme či ne;- vyměňuje si informace v rámci řízeného dialogu;- iniciuje dialog na procvičená témata;	15	2. Běžná konverzační témata Pozdravy při setkání a loučení, dny v týdnu, měsíce v roce, roční období Rodina, rodinné vztahy V obchodě, nakupování V restauraci Bydlení Jídlo a pití
<ul style="list-style-type: none">- seznamuje se se slovní zásobou týkající se potravin a nápojů,- používá fráze a obraty z oblasti obchodu a restaurace;- sestaví jednoduchý jídelní a nápojový lístek;- udrží jednoduchou konverzaci na téma „V restauraci“, přičemž se vžije jak do role hosta, tak do role vrchního;- charakterizuje a popíše práci kuchaře a číšníka- používá fráze a obraty z prostředí recepce- vyhledá nový výraz ve dvojjazyčném slovníku.	25	3. Odborná konverzační témata Potraviny a nápoje V restauraci Práce kuchaře a číšníka Práce recepčního
	6	Procvičování a opakování



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<p>2. ročník Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- zná všechny významy a překlady neurčitěho podmětu man a es a užívá je ve větách;- v časových údajích užívá správnou předložku;- vytváří perfektnum a préteritum slabých a vybraných silných sloves a préteritum sloves sein a haben;- používá předložky se 3. pádem, 4. pádem a se 3. a 4. pádem;- tvoří stupňování přídavných jmen a příslovčí;- dosazuje do souvětí vhodnou spojku a poté upravuje slovosled ve větě;- vytváří souvětí souřadné a podřadné; - dotváří neúplný dialog doplněním vlastních odpovědí;- odhaduje význam sdělení na letáku;- opravuje svou chybnou výslovnost, je-li na chybu upozorněn;- vypráví o svých zájmech a zálibách, definuje pojem volný čas, kulturní vyžití- popisuje části lidského těla - pohovoří o různých nemocích a jejich léčbě;- popisuje zdravý a nezdravý způsob života;- sestavuje krátký rozhovor na téma „U lékaře“ a vžívá se do role lékaře i pacienta;- pohovoří o kladech a záporech bydlení ve městě a na vesnici;- zeptá se na cestu a zároveň cestu dokáže popsat;- zná a dokáže využít slovní zásobu na téma „Cestování“- reaguje na dotazy při pracovním pohovoru,- dokáže vyplnit dotazník osobními údaji; sestavit svůj životopis- pohovoří o svém denním programu;	<p style="text-align: center;">20</p> <p style="text-align: center;">20</p>	<p>1. Jazykové prostředky Neurčitý podmět man a es Předložky v časových údajích Perfektnum, préteritum Préteritum sloves haben a sein Předložky se 3. pádem Předložky se 4. pádem Předložky se 3. a 4. pádem Stupňování přídavných jmen a příslovčí Spojky souřadné a podřadné Řadové číslovky Souvětí souřadné a podřadné</p> <p>2. Běžná konverzační témata Zájmy a záliby ve volném čase Zdraví a nemoci Ve městě a na vesnici Orientace Cestování Pracovní pohovor, Životopis Denní program</p>
---	--	---



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- popisuje hotelové služby včetně činnosti hotelových zaměstnanců;- pohovoří o jídlech během dne, včetně zdravé a nezdravé výživy, popíše důsledky nezdravé výživy pro člověka;- charakterizuje typická česká jídla, vč. nápojů;- dokáže napsat jednoduchý obchodní dopis.	15 5	3. Odborná konverzační témata Hotelové služby, zaměstnanci Jídla dne Česká kuchyně Obchodní dopis Procvičování a opakování
--	---	---



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Anglický jazyk – 1. cizí jazyk

NÁZEV PŘEDMĚTU:	ANGLICKÝ JAZYK – 1. CIZÍ JAZYK		
ročník:	I.	II.	celkem
počet hodin:	5	5	10

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Učební osnova je určena pro výuku prvního cizího jazyka s návazností na předchozí studium tohoto jazyka. Vzdělávání navazuje na výstupní úroveň tříletého vzdělání s výučním listem, předpokládá tedy mírně pokročilou nebo pokročilou vstupní úroveň znalostí jazyka na úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Vzdělání v cizím jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá stupnicím B1 Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Cílem výuky je:

- získávat zájem o cizí jazyk a utvářet si pozitivní vztah k tomuto předmětu;
- osvojit si jazykové znalosti a dovednosti daného jazyka;
- schopnost jednoduchým způsobem zformulovat vlastní myšlenky;
- aktivně komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky;
- efektivně pracovat s cizojazyčným textem přiměřeného jazykového a obsahového rozsahu včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí;
- získávat informace o světě, zvláště poznat kulturu anglicky mluvících zemí, chápat a respektovat odlišné kulturní hodnoty a tradice jiných národů a získané poznatky využívat ke komunikaci, ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie;
- pracovat se slovníky, jazykovými aj. cizojazyčnými příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací v cizím jazyce, jako jsou cizojazyčné časopisy nebo internet, využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností;
- využívat vědomostí a dovedností získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-41-L/51 Gastronomie z okruhu Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Jazykově komunikační učivo je rozloženo do 2 postupových ročníků s 5 hodinovou dotací. Výběr obsahu učiva koresponduje s profilem absolventa.

Obsah vzdělávání je v anglickém jazyce strukturován do 4 základních kategorií:

- řečové dovednosti
- jazykové prostředky
- všeobecné tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce
- poznatky o zemích.

Ročník

Stručný popis vzdělávacího obsahu

Týdenní hodinová dotace

1.	Řečové dovednosti (poslech, čtení, písemný a ústní projev, interakce) Jazykové prostředky (výslovnost, slovní zásoba, gramatika, pravopis) Tematické okruhy (osobní charakteristika, rodina, každodenní život, volný čas, bydlení, povolání, škola, cestování, nakupování, restaurace, oblékání) a komunikační situace (získávání a předání informací – vzkaz, blahopřání, nakupování zboží a občerstvení, sjednání schůzky) Poznatky o zemích (mé město, Mariánské Lázně, Praha, Velká Británie)	5
2.	Řečové dovednosti (poslech, čtení, písemný a ústní projev, interakce) Jazykové prostředky (výslovnost, slovní zásoba, gramatika, pravopis) Tematické okruhy (vzdělávání, volný čas a zábava, stravování, služby, společnost, mezilidské vztahy, zdraví a hygiena, zeměpis a příroda) a komunikační situace (dopis, e-mail) Poznatky o zemích (Česká Republika, Londýn, Spojené státy, anglické a americké svátky, stravování ve Velké Británii a USA)	5



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Řečové dovednosti jsou chápány jako dovednosti receptivní i produktivní, zahrnují dovednosti sluchové (poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů), zrakové (čtení a práce s textem), ústní (mluvení zaměřené tematicky i situačně), písemné (zpracování textu), včetně překladu a interakce ústní i písemné.

Jazykové prostředky v sobě zahrnují zvukovou stránku jazyka a jeho grafickou podobu včetně pravopisu, obecnou slovní zásobu a gramatické prostředky ze systému studovaného jazyka.

Tematické okruhy zahrnují všeobecné okruhy, např. osobní údaje, rodina a přátelé, dům a domov, volný čas a zábava, stravování, služby, cestování, mezilidské vztahy, péče o zdraví, každodenní život, nakupování, vzdělání, práce a zaměstnání, počasí, Česká republika, země dané jazykové oblasti, i tematické okruhy dané zaměřením oboru, např. restaurace, má práce, česká, anglická a americká kuchyně.

Komunikační situace a jazykové funkce procházejí napříč řečovými dovednostmi a tematickými okruhy, jsou chápány jako získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní, např. sjednání schůzky, vyřízení vzkazu, objednávka služby, nakupování jízdenek a vstupenek, občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci, jednání s budoucím zaměstnavatelem, dotaz v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, dopis, vzkaz, blahopřání, obraty k zahájení a ukončení komunikace, pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, apod.

Poznatky o zemích se týkají faktické znalosti vybraných poznatků především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických a kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti.

Pojetí výuky

Výuka navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí je. Zároveň jsou citlivě zvažovány možnosti konkrétního žáka či kolektivu. Využívá se frontální i skupinové výuky, jsou používány aktivizující didaktické metody, organizují se činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, je podporována sebedůvěra, samostatnost a iniciativa žáků, rovněž jejich sebekontrola a sebehodnocení. K podpoře výuky jazyků je vhodné používat vedle tradičních (mapy, ukázky textů, slovníky) i multimediální výukové programy a internet. Výuka je orientována prakticky se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Častěji je zařazován nácvik poslechu s porozuměním. Při něm i při četbě textu se vychází z kontextu přiměřenému znalostem a dovednostem, věku a potřebám žáků. Vyučovací proces směřuje k motivaci žáků ke studiu jazyků i zařazením her, soutěží, simulačních a situačních metod či veřejné prezentace práce žáků.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Rozsah produktivní slovní zásoby na konci nástavbového studia by měl v návaznosti na předešlé vzdělání dosáhnout celkem cca 2300 lexikálních jednotek. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří minimálně 20 % slovní zásoby. Při dosažení tohoto předpokladu bude žák schopen přistoupit k maturitní zkoušce z anglického jazyka na základní úrovni.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Úroveň znalostí a dovedností je zjišťována průběžnými písemnými testy, na konci každého pololetí písemnou prací. Průběžně je rovněž hodnocen ústní projev a schopnost porozumět anglickému mluvenému slovu, a to při dialogu na zadané téma, či v průběhu vyučovací hodiny. Součástí hodnocení je i aktivní přístup žáka ke studiu jazyka, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu, dovednost aplikovat získané poznatky a dovednosti prakticky, práce s informačními zdroji a jejich využití v předmětu atd. K žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je nutno přistupovat individuálně.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k celoživotnímu učení

Absolventi by měli:

- ovládat různé metody učení a užívat osobní strategie učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- být motivováni k celoživotnímu učení, překonávat překážky a být vytrvalí v zájmu úspěšnosti učení;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, umět systematizovat a aplikovat získané znalosti a zkušenosti v práci i v životě;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí.

Komunikativní kompetence

Absolventi by měli:

- zvládat komunikaci nejméně v jednom cizím jazyce při běžné komunikaci v cizojazyčném prostředí;
- využívat cizí jazyk pro základní pracovní komunikaci (např. zvládat odbornou terminologii a pracovní pokyny, orientovat se v jednodušším odborném textu).



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<p>1. ročník Žáci/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none">- správně vyslovují jednotlivé hlásky a uvědomují si rozdíly mezi češtinou a angličtinou ve výslovnosti (přízvuk v rámci slova a věty, intonace a melodie rozličných typů vět)- při práci se slovníkem zohledňují rozdíly v české a anglické abecedě;- zaznamenávají krátká, pomalu a zřetelně hláskovaná sdělení, hláskují jednotlivá slova - při určování rodu podstatných jmen si uvědomují rozdíl mezi životnými a neživotnými podstatnými jmény;- respektují pravidla pro tvoření množného čísla;- vhodně přiřazují členy ve známých spojeních;- podle základních pravidel většinou správně použijí člen i v nových spojeních;- chápou rozdíl mezi počítatelnými a nepočítatelnými podstatnými jmény a správně používají výrazu <i>hodně, málo, kolik</i>; respektují pravidla odlišné počítatelnosti; - ovládají a správně aplikují pravidla pro tvoření druhého a třetího stupně jedno-, dvou- i víceslabičných přídavných jmen; rozlišují pravidelné a nepravidelné stupňování;	<p>100</p>	<p>1. Řečové dovednosti a jazykové prostředky Základní pravidla výslovnosti v anglickém jazyce Anglická abeceda</p> <p>Rod podstatných jmen Množné číslo podstatných jmen Užití určitého a neurčitého členu Počítatelnost a nepočítatelnost podstatných jmen Udávání množství (<i>much, many, a lot of, few, little, how many, how much</i>)</p> <p>Přídavná jména a jejich stupňování</p>



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- vyjádří i zapíše číslovky do 1000;- správně utvoří řadové číslovky a dokáže říci datum v angličtině;- dokáže použít násobnou číslovku před časovou jednotkou v j. i mn.č.- ovládají osobní zájmena a jejich předmětné tvary a nesamostatná přivlastňovací zájmena;- znají použití přivlastňovacího pádu jak v písemném, tak ústním projevu;- správně používají ukazovací zájmena <i>this/that – these/those</i> a zástupné <i>one/ ones</i>;- rozlišují mezi zájmeny <i>some, any</i> a <i>no</i>; umí utvořit jejich složeniny, přičemž respektují pravidlo jednoho záporu ve větě; - ovládají a správně používají tvary slovesa být v přítomném i minulém čase, v jednotném i množném čísle, v otázce i záporu;- interpretují význam dovětky v konkrétních větách česky;- dokáže používat oba tvary slovesa mít (<i>have, have got</i>) včetně tvoření záporu a otázek;- časují slovesa v přítomném čase, umí utvořit a použít tvar slovesa pro 3. osobu jednotného čísla;- při tvorbě otázek a záporů aplikují pravidla o použití pomocného slovesa;- utvoří kladnou a zápornou otázku na podmět;- rozlišují otázku na podmět a na předmět;- dokáže utvořit kladný a záporný rozkaz ve 2.os.j. i mn.č. a v 1.os.mn.č.;- respektují infinitivní vyjádření (po slovesech <i>want – chtít, need – potřebovat</i>);- tvoří slovem i písmem <i>-ingový tvar</i> významových sloves, dokáže ho		<p>Číslovky do 1000 Řadové číslovky, datum Číslovky násobné Osobní zájmena Předmětné tvary osobních zájmen Přivlastňovací zájmena nesamostatná Přivlastňovací pád Ukazovací zájmena Zástupné <i>one/ ones</i> <i>Some, any, no</i> Složeniny se <i>some-, any-, no-</i></p> <p>Sloveso <i>to be</i> – časování v přítomném čase prostém, tvoření otázky a záporu Sloveso <i>to be</i> v minulosti Tázací dovětky Sloveso <i>have got</i> Přítomný čas prostý významových sloves, otázka a zápor Otázky s tázacími zájmeny Podmětné a předmětné otázky Rozkazovací způsob Infinitiv významových sloves <i>-ingový</i> tvar významových sloves Přítomný čas průběhový Srovnání přítomného času prostého a průběhového</p>
---	--	---



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<p>použit ve formě podmětu a respektují jeho použití po vybraných slovesech (<i>like, love...</i>);</p> <ul style="list-style-type: none">- umí správně utvořit a použít přítomný čas průběhový, při tvorbě otázek a záporů aplikují pravidla o použití pomocného slovesa <i>být</i>;- vyjádří budoucí čas pomocí slovesa <i>will</i>, přítomného času průběhového a vazby <i>be going to</i>;- správně pracují se způsobovými slovesy <i>can</i> a <i>must</i> a jeho opisem <i>have to</i>;- správně tvoří podmiňovací způsob;- správně formuluje přání, nabídku či žádost;- rozeznají minulý čas;- ilustrují rozdíl v tvoření minulého času u pravidelných a nepravidelných sloves;- ovládají běžná nepravidelná slovesa ve všech tvarech;- aplikují pravidla o použití pomocného slovesa <i>did</i> na tvorbu otázky a záporu v minulém čase;- rozeznávají minulý čas průběhový a vyjasňují si rozdíl mezi tímto časem a minulým časem prostým; - ovládají frekvenční příslovce a jejich základní postavení ve větě;- zdvořile se zeptají na čas a zformulují na tuto otázku odpověď;- vybaví si dny v týdnu, měsíce, roční období a umí je použít s odpovídající předložkou;- používají při popisu místa vazbu <i>there is/are</i> a potřebné předložky;- při tvorbě věty respektují pravidla pevného slovosledu anglické věty;		<p>Vyjádření budoucnosti – <i>will, to be going to</i>, přítomný čas průběhový Způsobová slovesa <i>can</i> a <i>must, have to</i> Podmiňovací způsob Vyjádření přání, nabídek, žádostí (<i>would like, shall, should, can, could, may</i>) Minulý čas prostý Nepravidelná slovesa Otázka a zápor (<i>did, didn't</i>) Minulý čas průběhový</p> <p>Frekvenční příslovce Určování času Časové předložky Prostorové předložky Vazba <i>there is, there are</i> Slovesled v anglické větě</p>
--	--	---



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- použijí podle situace vhodný pozdrav, při výběru zohlední čas a míru formálnosti;- představí sebe i druhou osobu;- dokáží zformulovat základní otázky na jméno, věk, bydliště a povolání a odpovídat na ně;- hovoří o své rodině - používají slovní zásobu označující členy rodiny, reprodukují stručný popis osob, povolání, koníčky, apod.- souvisle hovoří o svém denním režimu a některých činnostech, které vykonávají doma, v rámci svého povolání a svých zálib; dokáží popsat, jak strávili den;- popíší základy denní hygieny (spánek, strava, čištění zubů a mytí atd.), dokáží hovořit o tom, co je pro naše zdraví dobré / špatné;- pojmenují školní předměty; hovoří o svém dnu ve škole a o školních i některých mimoškolních aktivitách;- pohovoří o svém oboru a budoucím povolání;- popíší dům či byt, ve kterém žijí, své okolí a uvedou základní informace o svém městě; hovoří o rozdílech, výhodách a nevýhodách života ve městě a na venkově, v bytě či v rodinném domě; popíší své vysněné bydlení; ovládají základní obraty pro orientaci ve městě;- dokáží popsat obrázek, dle osnovy jsou schopni obrázky porovnat;- používají fráze a obraty z oblasti obchodu a restaurace;- udrží jednoduchou konverzaci na téma „V restauraci“, přičemž se vžijí jak do role hosta, tak do role číšníka/servírky;- dokáží popsat skladbu jídelního lístku včetně příkladů pokrmů;- udrží jednoduchou konverzaci na téma „V obchodě“, vžijí se jak do role	<p>60</p>	<p>2. Komunikační témata a situace a poznatky o zemích Pozdravy při setkání a loučení, představování, uvedení do společnosti, základní společenské fráze Rodina Denní režim Domácí práce Péče o zdraví Školní den Povolání Bydlení, dům, byt Popis obrázku Mé město Restaurace, jídelní lístek Nakupování Móda a oblékání Cestování, prázdniny Velká Británie Mariánské Lázně Praha Vzkaz, blahopřání Sjednání schůzky</p>
--	------------------	---



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
 Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
 Délka a forma studia: dvouleté denní studium
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<p>zákazníka, tak do role prodavače; požádají o zboží, zeptají se na cenu, apod.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovládají slovní zásobu týkající se oblékání, popíší, kdo má co na sobě, charakterizují vlastní styl oblékání; - hovoří o dovolené a cestování obecně, vypráví o svých prázdninách, popíší cestu, ubytování, činnosti, které dělali; hovoří o výletech a jejich plánování; užívají názvy dopravních prostředků, vyjádří jejich výhody a nevýhody; - uvedou základní informace o Velké Británii, příklady známých měst a míst; - prokáží faktografické znalosti o Mariánských Lázních a o Praze, podají informace o nejznámějších pamětihodnostech, dopravě apod.; - ovládají napsat a předat vzkaz a popřát; - jsou schopni domluvit si schůzku. 	<p>5</p>	<p>Rezerva</p>
<p>2. ročník Žáci/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tvoří číslovky od tisíce výše; - ovládají znalost nesamostatných přivlastňovacích zájmen, dokáží je odlišit od samostatných; - chápou rozdíl v používání <i>every</i> a <i>all</i> (každý a všichni), tvoří složeniny <i>everybody</i>, <i>everything</i>, <i>everywhere</i>; - umí tvořit tázací dovětky v čase přítomném, minulém i u vět vyjadřujících budoucnost; - utvoří věty se spojky <i>if</i>, <i>when</i>, <i>while</i>, které vyjadřují budoucnost; 	<p>65</p>	<p>1. Řečové dovednosti a jazykové prostředky Číslovky 1000 a výše Přivlastňovací zájmena nesamostatná Zvratná zájmena <i>Every</i> a jeho složeniny Tázací dovětky Vyjadřování budoucnosti po spojkách <i>if</i>, <i>when</i>, <i>while</i> <i>Still</i>, <i>not yet</i></p>



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- chápou rozdíl mezi <i>still</i> a <i>not yet</i>, správně je používají;- poznají přičestí minulé a vhodně ho použijí;- rozlišují trpný rod v češtině i angličtině, ovládají pravidla pro jeho tvorbu, dokáží ho použít ve všech probraných časech;- rozpoznají předpřítomný čas v textu, porozumí jeho gramatické konstrukci, aplikují ji pro vyjádření jasné souvislosti s přítomností;- rozlišují mezi minulým a předpřítomným časem;- utvoří vztažné věty uvozené pomocí <i>who</i>, <i>which</i> a <i>whose</i>; s ohledem na psaní interpunkce rozlišují vedlejší věty popisné a omezovací; chápou, kdy je možné vztažné zájmeno vynechat;- ovládají požití sloves <i>get</i> a <i>become</i> pro vyjádření změny stavu;- kromě klasických způsobových sloves ovládají i jejich opisné tvary <i>be able to</i>, <i>be allowed to</i>, <i>have to</i> a chápou rozdíly v jejich použití a významu;- dokáží používat existenční vazbu při popisu v minulosti;- vybaví si rozdíl mezi přídavným jménem a příslovcem; ovládají stupňování různě utvořených příslovcí. <ul style="list-style-type: none">- popíše vzhled i povahové vlastnosti sebe a dalších osob;- hovoří o svých koníčcích, vyjmenují běžné způsoby trávení volného času;- hovoří o druzích knih, o svém vztahu k literatuře, dokáží uvést základní informace o svém oblíbeném autorovi a knize, stručně převyprávět její děj;- pojmenují jednotlivé typy sportů, uvedou oblečení a potřeby používané při tomto sportu;	80	<p>Přičestí minulé Trpný rod Předpřítomný čas prostý Vztažné věty popisné a omezovací Vyjadřování změny stavu Modální slovesa a jejich opisné tvary Vazba <i>there was</i>, <i>there were</i> Tvoření příslovcí a jejich stupňování</p> <p>2. Komunikační témata a situace a poznatky o zemích Popis osob Záliby, volný čas Čtení a literatura Sport a aktivní činnosti Svátky a tradice Stravování Česká kuchyně Anglická a americká kuchyně</p>
---	-----------	---



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- užívají správně výrazy pro názvy svátků, popíší průběh oslav včetně tradičních zvyklostí;- vyjmenují denní jídla, obvyklé časy, v nichž se podávají, rozdíly mezi anglicky mluvícími zeměmi a Českou republikou;- dokáží hovořit o stravovacích návycích, pojmenují denní jídla a nejčastěji podávané pokrmy v České republice, Velké Británii a Spojených státech;- s pomocí písemných podkladů a map podají základní informace o České republice, Praze a Mariánských Lázních (místě, kde studují), o Velké Británii, Londýně a Spojených státech, znají nejznámější města a památky uvedených oblastí;- popíší základní části lidského těla; vyjádří běžné zdravotní potíže (bolesti, nemoci, zranění) a doporučí, jak je řešit;- popíší rozdíly mezi ročními obdobími, ovládají výrazy spojené s počasím;- používají slovní zásobu týkající se životního prostředí, dokáží stručně pohovořit o tom, co je pro naše životní prostředí dobré / špatné, jak ho chránit;- pohovoří o jednotlivých typech médií, o jejich výhodách / nevýhodách;- vyjádří přitakání (také, také ne);- dokáží napsat neformální / formální dopis či e-mail, znají jejich náležitosti.	5	Česká republika Velká Británie Londýn Spojené státy Lidské tělo, zdraví a nemoci Pčasí, roční období Životní prostředí Média Přitakání Dopis, e-mail Rezerva
--	----------	---



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Anglický jazyk – 2. cizí jazyk

NÁZEV PŘEDMĚTU:	ANGLICKÝ JAZYK – 2. CIZÍ JAZYK		
ročník:	I.	II.	celkem
počet hodin:	2	2	4

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Učební osnova je určena pro výuku druhého cizího jazyka s možnou návazností na předchozí studium tohoto jazyka. Předpokládá tedy nulovou nebo mírně začáteční vstupní úroveň znalostí jazyka. Vzdělání v cizím jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá stupnicím A1+ Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Cílem výuky je:

- získávat zájem o cizí jazyk a utvářet si pozitivní vztah k tomuto předmětu;
- osvojit si základní jazykové znalosti a dovednosti daného jazyka, porozumět základním užívaným frázím z osobního i pracovního života;
- uplatňovat vhodně společenské normy prvního kontaktu se zákazníky, používat aktivně základní slovní obraty zvoleného oboru a jednoduchým, ale důstojným způsobem komunikovat se zákazníky;
- číst s porozuměním texty přiměřeného jazykového a obsahového rozsahu;
- poznat kulturu anglicky mluvících zemí, respektovat odlišné kulturní hodnoty a tradice jiných národů;
- orientovat se při hledání ve slovnících a jiných jazykových příručkách, využívat informační zdroje (internet a média) ke studiu jazyka i k dalšímu prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností;
- využívat vědomostí a dovedností získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-41-L/51 Gastronomie z okruhu Jazykové vzdělávání. Jazykově komunikační učivo je rozloženo do 2 postupových ročníků s 2 hodinovou dotací týdně. Výběr obsahu učiva koresponduje s profilem absolventa.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Obsah vzdělávání je v anglickém jazyce strukturován do 4 základních kategorií:

- řečové dovednosti
- jazykové prostředky
- všeobecné tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce
- poznatky o zemích.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Řečové dovednosti (poslech, čtení, písemný a ústní projev, interakce) Jazykové prostředky (výslovnost, slovní zásoba, gramatika, pravopis) Tematické okruhy (osobní údaje, rodina, bydlení, povolání, každodenní život, péče o zdraví, škola, cestování) a komunikační situace (získávání a předání informací – vzkaz, blahopřání) Poznatky o zemích (mé město, Mariánské Lázně)	2
2.	Řečové dovednosti (poslech, čtení, písemný a ústní projev, interakce) Jazykové prostředky (výslovnost, slovní zásoba, gramatika, pravopis) Tematické okruhy (volný čas, záliby, sport, stravování, služby, oblékání, počasí a roční období a komunikační situace (dopis, e-mail, nakupování zboží a občerstvení, sjednání schůzky) Poznatky o zemích (Česká Republika, Praha, anglicky mluvící země)	2

Řečové dovednosti jsou chápány jako dovednosti receptivní i produktivní, zahrnují dovednosti sluchové (porozumění jednoduchým pokynům a sdělením), zrakové (čtení a práce s jednoduchým textem, návody a nápisy), ústní (hlasité čtení s porozuměním a správnou výslovností, ústní sdělení osobních údajů a jednoduchých informací pracovního charakteru, konverzace na známé nebo zajímavé téma, žádost o vysvětlení neznámého výrazu či o zopakování dotazu, oslovení zákazníka a nabídka služby nebo produktu, omluva), písemné (poznámenání základních bodů jednoduchého sdělení a zprostředkování informací e-mailem, vyplnění formuláře, předání vzkazu, životopis).



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Jazykové prostředky zahrnují v sobě zvukovou stránku jazyka a jeho grafickou podobu včetně pravopisu, obecnou slovní zásobu a gramatické prostředky ze systému studovaného jazyka.

Tematické okruhy zahrnují všeobecné okruhy, např. osobní údaje, rodina a přátelé, dům a domov, volný čas a zábava, stravování, služby, cestování, péče o zdraví, každodenní život, nakupování, vzdělání, i tematické okruhy dané zaměřením oboru, např. restaurace, má práce, česká kuchyně.

Komunikační situace a jazykové funkce procházejí napříč řečovými dovednostmi a tematickými okruhy, jsou chápány jako získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní, např. nakupování jízdenek a vstupenek, zboží a občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci, sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, dopis, vzkaz, blahopřání, obraty k zahájení a ukončení komunikace, pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, apod.

Poznatky o zemích se týkají faktické znalosti vybraných poznatků především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických a kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti.

Pojetí výuky

Výuka nenavazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáků, neboť prezentuje pro ně zcela nový jazyk. Užívá frontální i skupinové výuky, didaktických metod, vede ke komunikativním a tvořivým aktivitám. K podpoře výuky jazyků je vhodné používat vedle tradičních (mapy, ukázky textů, slovníky) i multimediální výukové programy a internet. Vyučovací proces směřuje k motivaci žáků ke studiu jazyků i občasným zařazením her, soutěží, křížovek, písní, simulačních a situačních metod či veřejné prezentace práce žáků.

Hodnocení výsledků žáků

V základní podobě vychází z pětistupňové klasifikace dle klasifikačního řádu školy. Ke klasifikaci je využíváno průběžné ústní i písemné ověřování znalostí, na konci každého pololetí souhrnnou písemnou prací. Součástí hodnocení je i aktivní přístup žáka ke studiu jazyka, jeho samostatnost, dovednost aplikovat získané poznatky a dovednosti prakticky, atd. K žákům se specifickými vzdělávacími potřebami v této oblasti je nutno přistupovat individuálně.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k celoživotnímu učení

Absolventi by měli:

- ovládat různé metody učení a užívat osobní strategie učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- být motivováni k celoživotnímu učení, překonávat překážky a být vytrvalí v zájmu úspěšnosti učení;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, umět systematizovat a aplikovat získané znalosti a zkušenosti v práci i v životě;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí.

Komunikativní kompetence

Absolventi by měli:

- zvládat komunikaci nejméně v jednom cizím jazyce při běžné komunikaci v cizojazyčném prostředí;
- využívat cizí jazyk pro základní pracovní komunikaci (např. zvládat odbornou terminologii a pracovní pokyny, orientovat se v jednodušším odborném textu).



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<p>1. ročník Žáci/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- správně vyslovují jednotlivé hlásky a uvědomují si rozdíly mezi češtinou a angličtinou ve výslovnosti (přízvuk v rámci slova a věty, intonace a melodie rozličných typů vět);- při práci se slovníkem zohledňují rozdíly v české a anglické abecedě;- zaznamenávají krátká, pomalu a zřetelně hláskovaná sdělení, hláskují jednotlivá slova;- při určování rodu podstatných jmen si uvědomují rozdíl mezi životnými a neživotnými podstatnými jmény;- respektují pravidla pro tvoření množného čísla;- vhodně přiřazují členy ve známých spojeních, a to se správnou výslovností;- podle základních pravidel většinou správně použijí člen i v nových spojeních;- vyjádří i zapíše číselky do 1000, vyjádří telefonní čísla;- dokáží použít násobnou číslovku před časovou jednotkou v j. i mn.čísle;- ovládají osobní zájmena a jejich předmětné tvary a nesamostatná přivlastňovací zájmena;- znají použití přivlastňovacího pádu jak v písemném, tak ústním projevu, rozlišují přivlastňování životným a neživotným podstatným jménům;- správně používají v jednotném čísle ukazovací zájmena <i>this/that</i>;	<p>35</p>	<p>1. Řečové dovednosti a jazykové prostředky Základní pravidla výslovnosti v anglickém jazyce Anglická abeceda</p> <p>Rod podstatných jmen Množné číslo podstatných jmen Užití určitého a neurčitého členu</p> <p>Číslovky 0 – 1000 Číslovky násobné</p> <p>Osobní zájmena Předmětné tvary osobních zájmen Přivlastňovací pád Přivlastňovací zájmena Ukazovací zájmena</p>



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- ovládají a správně používají tvary slovesa být v přítomném čase, v jednotném i množném čísle, v otázce i záporu;- dokáží používat oba tvary slovesa mít (<i>have, have got</i>) včetně tvoření záporu a otázek;- časují slovesa v přítomném čase, umí utvořit a použít tvar slovesa pro 3. osobu jednotného čísla;- při tvorbě otázek a záporů aplikují pravidla o použití pomocného slovesa;- při tvorbě doplňovacích otázek používají vhodná tázací zájmena;- dokáží utvořit kladný a záporný rozkaz ve 2.os.j. i mn.č.- respektují infinitivní vyjádření (po slovesech <i>want – chtít, need – potřebovat</i>);- tvoří slovem i písmem <i>-ingový tvar</i> významových sloves, dokáží ho použít ve formě podmětu a respektují jeho použití po vybraných slovesech (<i>like, love...</i>); - ovládají frekvenční příslovce a jejich základní postavení ve větě;- zdvořile se zeptají na čas a zformulují na tuto otázku odpověď;- při tvorbě věty respektují pravidla pevného slovosledu anglické věty; - použijí podle situace vhodný pozdrav, při výběru zohlední čas a míru formálnosti;- představí sebe i druhou osobu;- dokáží zformulovat základní otázky na jméno, věk, bydliště a povolání a odpovídat na ně;	25	<p>Sloveso <i>to be</i> – časování v přítomném čase prostém, tvoření otázky a záporu Sloveso <i>have got</i> Přítomný čas prostý významových sloves, otázka a zápor Rozkazovací způsob Infinitiv významových sloves <i>-ingový tvar</i> významových sloves</p> <p>Frekvenční příslovce Určování času Slovosled v anglické větě</p> <p>2. Komunikační témata a situace a poznatky o zemích Pozdravy při setkání a loučení, oslovení druhých osob v různých postaveních, představování, základní společenské fráze</p>
---	-----------	---



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none"> - jednoduše hovoří o své rodině - používají slovní zásobu označující členy užší a širší rodiny, reprodukují stručný popis osob, povolání, koníčky, apod.; - zvládá jednoduchý popis osoby (jméno, vzhled, věk) - souvisle hovoří o svém denním režimu a některých činnostech, které vykonávají doma, v rámci svého povolání a svých zálib; - správně užívají názvy dnů s vhodnou předložkou; - popíší základy denní hygieny; - pojmenují školní předměty; hovoří o svém dnu ve škole a o školních i některých mimoškolních aktivitách; - pohovoří o svém oboru a budoucím povolání; - popíší dům či byt, ve kterém žijí, své okolí a uvedou základní informace o svém městě; - prokáží základní faktografické znalosti o Mariánských Lázních, jmenují nejznámější pamětihodnosti, kulturní a sportovní zařízení apod.; - hovoří o výletech a jejich plánování; užívají názvy dopravních prostředků; popíší svůj vztah k cestování; - ovládají předat vzkaz a popřát. 	<p>6</p>	<p>Rodina Denní režim Péče o zdraví Škola, školní den Povolání Bydlení, dům, byt Mé město Mariánské Lázně Cestování, prázdniny Vzkaz, blahopřání</p> <p>Rezerva</p>
<p>2. ročník</p> <p>Žáci/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - chápou rozdíl mezi počítatelnými a nepočítatelnými podstatnými jmény a správně používají výrazu <i>hodně, kolik</i>; respektují pravidla odlišné počítatelnosti; - spojují výrazy označující množství, míry a hmotnosti; 	<p>35</p>	<p>1. Řečové dovednosti a jazykové prostředky Počítatelnost a nepočítatelnost podstatných jmen Udávání množství (<i>much, many, a lot of, how many, how much</i>)</p>



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- ovládají a správně aplikují pravidla pro tvoření druhého a třetího stupně jedno-, dvou- i víceslabičných přídavných jmen; rozlišují pravidelné a nepravidelné stupňování;- odlišují tvary ukazovacích zájmen pro jednotné a množné číslo, vhodně používají zástupné <i>one/ ones</i>;- rozlišují mezi zájmeny <i>some, any</i> a <i>no</i>; umí vytvořit jejich složeniny, přičemž respektují pravidlo jednoho záporu ve větě;- vytvoří kladnou a zápornou otázku na podmět;- rozlišují otázku na podmět a na předmět;- umí správně vytvořit a použít přítomný čas průběhový, při tvorbě otázek a záporů aplikují pravidla o použití pomocného slovesa <i>být</i>;- vyjádří budoucí čas pomocí slovesa <i>will</i>, přítomného času průběhového a vazby <i>be going to</i>, učí se chápat rozdíl mezi jejich použitím;- správně pracují se způsobovými slovesy <i>can</i> a <i>must</i> a jeho opisem <i>have to</i>, rozumí jejich významu, vyjádří povinnost, nutnost, možnost;- správně formuluje přání, nabídku či žádost;- rozeznají minulý čas;- v závislosti na osobě použijí správné tvary minulého času slovesa <i>to be</i>;- vyjasňují si rozdíl v tvoření minulého času u pravidelných a nepravidelných sloves;- ovládají běžná nepravidelná slovesa ve všech tvarech;- aplikují pravidla o použití pomocného slovesa <i>did</i> na tvorbu otázky a záporu- v minulém čase;		<p>Přídavná jména a jejich stupňování</p> <p>Ukazovací zájmena Zástupné <i>one/ones</i> <i>Some, any, no</i> Složeniny se <i>some-, any-, no-</i> Podmětné a předmětné otázky Přítomný čas průběhový Srovnání přítomného času prostého a průběhového Vyjádření budoucnosti – <i>will, to be going to</i>, přítomný čas průběhový Způsobová slovesa <i>can</i> a <i>must, have to</i> Vyjádření přání, nabídek, žádostí (<i>would like, shall, should, can, could, may</i>) Minulý čas prostý Nepravidelná slovesa Otázka a zápor (<i>did, didn't</i>)</p>
---	--	---



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- vybaví si dny v týdnu, měsíce, roční období a umí je použít s odpovídající předložkou;- používají při popisu místa vazbu <i>there is/are</i> a potřebné předložky, jsou schopni popsat obrázky; - vyjmenují denní jídla, obvyklé časy, v nichž se podávají, uvedou příklady typických národních pokrmů;- hovoří o svých koníčcích, vyjmenují běžné způsoby trávení volného času;- používají výrazy pro měsíce a roční období, popíšou základní rozdíly mezi jednotlivými ročními obdobími;- ovládají slovní zásobu týkající se oblékání, charakterizují vlastní styl oblékání;- popíšou polohu České republiky, její hlavní město, uvedou příklady zajímavých míst a památek, zejména v Praze;- uvedou základní informace o Velké Británii, poznávají a uvedou zajímavá města a nejznámější památky;- pojmenují jednotlivé typy sportů, pohovoří o svém vztahu ke sportu;- jsou schopni napsat soukromý dopis.	<p style="text-align: center;">20</p> <p style="text-align: center;">5</p>	<p>Časové předložky Prostorové předložky Vazba <i>there is, there are</i></p> <p>2. Komunikační témata a situace a poznatky o zemích Stravování Záliby, volný čas Počasí, roční období, dny, měsíce Oblékání Česká republika, Praha Velká Británie Sport Dopis</p> <p>Rezerva</p>
---	--	---



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Občanská nauka

NÁZEV PŘEDMĚTU:	OBČANSKÁ NAUKA		
ročník:	I.	II.	celkem
počet hodin:	2	2	4

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Výuka předmětu Občanská nauka navazuje na učivo tříletých učňovských oborů. Rozvíjí se a doplňují vědomosti, které mají vést k pochopení vztahů, na jejichž základě funguje demokratická společnost. Vede žáky k seznámení se se společenskými, politickými a právními aspekty současného života. Směřuje žáky, aby byli především slušnými, zdvořilými a taktními lidmi, kteří se dokáží v lidské společnosti aktivně zapojit do života, uvědomují si vlastní identitu i odpovědnost za své činy. Pomáhá budovat a posilovat hodnotovou orientaci žáků. Občanská nauka učí žáky rozumět problematice soudobého světa, varuje je před negativními jevy ve společnosti a učí je se jim bránit. V předmětu budou také odučena aktuální témata týkající se prevence sociálně patologických jevů.

Žáci jsou vedeni tak, aby využívali svých společenskovedních vědomostí a dovedností v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení praktických otázek svého rozhodování a jednání. Je tak mj. naplňováno průřezové téma Člověk v demokratické společnosti.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-41L/51 z okruhu Společenskovední vzdělávání, doplňuje a prohlubuje učivo tříletých učňovských oborů a zahrnuje základy i dalších společenských věd.

Pojetí výuky

Výuka probíhá formou frontální i skupinové práce se zpětnou vazbou, velmi často také formou diskuze. Do výuky jsou zařazovány i rozborů modelových situací a ankety; vhodně jsou využívány ukázky z dokumentárních i jiných filmů. Některá témata mohou být zprostředkována lektory, případně formou exkurze.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Úroveň znalostí je zjišťována průběžnými písemnými testy a ústním zkoušením. Součástí hodnocení je i aktivní přístup ke studiu, samostatnost žáka, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu, práce v hodinách atd.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Vzdělávání směřuje k naplnění následujících klíčových kompetencí na úrovni odpovídající jejich schopnostem a studijním předpokladům.

Kompetence k celoživotnímu učení

Absolventi by měli:

- ovládat různé metody učení a užívat osobní strategie učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- být motivováni k celoživotnímu učení, překonávat překážky a být vytrvalí v zájmu úspěšnosti učení;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, umět systematizovat a aplikovat získané znalosti a zkušenosti v práci i životě.

Personální a sociální kompetence

Absolventi by měli:

- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých možností je pozitivně ovlivňovat;
- podporovat nekonfliktní soužití s druhými lidmi, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k lidem z různých sociálních prostředí;
- být připraveni vyrovnávat se se stresem v osobním i pracovním životě a uvědomovat si význam zdravého životního stylu.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Absolventi by měli:

- získávat informace z různých zdrojů a dále je zpracovávat;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Kompetence k řešení problémů

Absolventi by měli:

- určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení (včetně výběru vhodných prostředků – pomůcek, literatury apod.) a odůvodnit jej.

Komunikační kompetence

Absolventi by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných;



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

- vést konstruktivní dialog, formulovat a obhajovat své názory a postoje způsobem odpovídajícím dané situaci, adekvátně reagovat na projevy druhých lidí;
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Absolventi by měli:

- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně ve vlastním i veřejném zájmu;
- uznávat rozdíly mezi hodnotovými systémy různých náboženských nebo etnických skupin a potřebu vzájemné kritické tolerance v multikulturním soužití;
- zajímat se o politické a společenské dění u nás a ve světě a být schopni kriticky přistupovat k realitě, vytvářet si vlastní argumenty podložený názor;
- chápat význam kvalitního životního prostředí a jednat v duchu udržitelného rozvoje, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluzodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- vážit si kulturních hodnot a tradic vlastního národa, Evropy a ostatních světových civilizací.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<p>1. ročník Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- rozumí pojmu společenská věda a dokáže stručně charakterizovat, čím se jednotlivé společenských vědy zabývají- rozumí pojmům stát, občan, národ, vlast, vlastenectví;- chápe principy fungování demokratického právního státu a jeho význam pro občana dnešní doby, je si vědom povinností, které občan má ke svému státu a jeho ostatním lidem;- uvede základní lidská práva, chápe nutnost dodržování lidských práv, zná instituce a organizace zabývající se jejich ochranou;- chápe význam dělby státní moci pro ochranu demokracie;- dokáže charakterizovat politický systém ČR, Ústavu ČR, strukturu veřejné správy, obecní a krajskou samosprávu;- má přehled o spektru a nabídce politických stran v ČR, uvědomuje si význam politické plurality;- charakterizuje politické ideologie a jejich základní proudy, které se uplatnily ve 20. století, je si vědom dopadu totalitních režimů na život lidí;- zná možnosti participace občanů na politickém životě a chápe její význam;- orientuje se ve volebním systému ČR i spektru společenských organizací.	33	<p>Společenské vědy</p> <p>1. Člověk jako občan - základy politologie Stát, jeho funkce a typy Demokratický právní stát Lidská práva a jejich ochrana Státní moc Veřejná správa a samospráva Politika a politické subjekty Politické ideologie (staré a nové ideologie: liberalismus, konzervatismus, socialismus, komunismus, nacionalismus, feminismus, enviromentalismus) Participace, volby Občanská společnost</p>



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- rozumí pojmu integrace a desintegrace, chápe možnosti spolupráce mezi státy, význam i dopad integrace;- má přehled o nejvýznamnějších mezinárodních organizacích;- vysvětlí zapojení České republiky do mezinárodních organizací;- srovná jednotlivé civilizace současného světa (velké kulturní okruhy);- popíše současnou politiku velmocí a vyspělých států;- charakterizuje konflikty a místa napětí v současném světě;- popíše globalizaci, její dopad na státy i na život lidí;- debatuje o významných globálních problémech;- charakterizuje českou společnost na počátku 21. století;- debatuje o obyvatelstvu České republiky na počátku 21. století, o prognózách jeho vývoje, multikulturním soužití v Evropě a v České republice;- analyzuje vybraný problém české společnosti z hlediska médií a jiných zdrojů, dokáže vybrat vhodné zdroje informací, zhodnotit informace získané prostřednictvím médií.	<p>33</p>	<p>2. Soudobý svět a česká společnost na prahu 21. století Mezinárodní vztahy, integrace a desintegrace ve světě Mezinárodní organizace Zapojení ČR do mezinárodních struktur Velké civilizační okruhy současného světa Velmoci a vyspělé země Bezpečnost lidí, napětí a konflikty současného světa Globalizace a současné státy, vliv na život lidí Globální problémy Obyvatelstvo České republiky (současný stav, prognózy, multikulturní soužití)</p>
<p>2. ročník</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- dokáže charakterizovat předmět zkoumání sociologie;- chápe pojem kultura v širším slova smyslu jako způsob života, je si vědom odlišností různých kultur a nutnosti tolerance v multikulturní společnosti;	<p>10</p>	<p>1. Základy sociologie Sociologie jako věda Kultura Komunikace Socializace</p>



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- dokáže popsat druhy a princip komunikace, význam i stinné stránky masové komunikace;- rozumí procesu a významu socializace i pojmu sociální patologie;- vnímá odlišnosti formálních a neformálních vztahů, zná základní zprostředkovatele socializace, chápe význam komunitní spolupráce;- diskutuje o současných problémech společenského života jak v ČR, tak na globální úrovni, o příčinách těchto problémů i možnostech řešení. <ul style="list-style-type: none">- dokáže charakterizovat předmět zkoumání základních i aplikovaných psychologických věd;- chápe obsah pojmu osobnost, uvědomuje si, jak etapy života ovlivňují vývoj osobnosti člověka;- rozlišuje psychické vlastnosti, procesy a stavy osobnosti, rozumí např. pojmům temperament, charakter, potřeby;- na základě poznatků o vnímání, paměti, myšlení a pozornosti je schopen zvolit vhodnou metodu učení, uvědomuje si význam a nutnost celoživotního vzdělávání;- umí řešit konflikty, umí jim předcházet;- zná zásady duševní hygieny a umí je uplatňovat,- chápe příčiny vzniku duševních poruch a má přehled o možnostech psychologické pomoci;- rozumí pojmům stres a frustrace, debatuje o možnostech řešení různých typů zátěžových situací.	10	<p>Sociální vztahy a skupiny Současné sociální problémy Ženy a muži, genderová rovnost Vesnice a města, problémy urbanizace</p> <p>2. Základy psychologie Psychologie jako věda Osobnost, etapy vývoje Psychické jevy osobnosti Výchova, vzdělávání Duševní hygiena</p>
---	-----------	--



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí, jak filosofie vzniká a jaké otázky řeší, zná hlavní filosofické disciplíny;- chápe, jaký je význam filosofie a etiky v životě člověka;- charakterizuje mýtus a jeho úlohu v chápání světa;- je obeznámen s vybranými kapitolami dějin filosofie (antická filosofie, středověká křesťanská filosofie, renesanční filosofie, novověká filosofie, česká filosofie), umí stručně charakterizovat jednotlivá období a filosofické proudy a zná jejich nejvýznamnější představitele;- rozumí vybraným filosofickým pojmům;- je schopen debatovat o praktických filosofických a etických otázkách, a to s využitím textů z děl významných představitelů filosoficko-etického a antropologického myšlení;- srovná různé názory na otázky praktické etiky a zaujme k nim vlastní stanovisko opřené o argumenty. <ul style="list-style-type: none">- chápe náboženství jako nedílnou součást kulturního bohatství a jeho význam v životě člověka;- rozumí pojmům teologie, religionistika, víra, ateismus;- dokáže charakterizovat hlavní světová náboženství (křesťanství, judaismus, islám) a některá další světová náboženství (hinduismus, buddhismus);- uvede nejznámější nová náboženská hnutí, uvědomuje si nebezpečí sekt pro člověka a společnost.	<p>25</p> <p>10</p> <p>5</p>	<p>3. Praktická filosofie a filosofická antropologie a základy etiky Filosofie jako věda, základní filosofické problémy a disciplíny Význam filozofie a etiky v životě člověka a jejich smysl pro řešení životních situací Lidské myšlení v předfilosofickém období, mýtus Dějiny filosofie</p> <p>Vybrané otázky filosofického a etického charakteru (smysl života, spokojenost, štěstí, stárnutí a smrt, čest, úcta, svědomí, vina, trest a smíření, svoboda a odpovědnost, pravda)</p> <p>4. Základy religionistiky Náboženství Teologie, religionistika, ateismus Hlavní světová náboženství Další světová náboženství Nová náboženská hnutí, sekty</p> <p>Rezerva</p>
---	------------------------------	---



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Dějepis

NÁZEV PŘEDMĚTU:	DĚJEPIS		
ročník:	I.	II.	celkem
počet hodin:	1	0	1

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 je vyhodnotí, budou schopni je systematizovat a na jejich základě budou schopni samostatného úsudku

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-41-L/51 z obsahového okruhu Společenskovědní vzdělávání. Učivo tvoří výběr z českých dějin, které jsou prezentovány v souvislostech se světovým dějinným vývojem. Je respektován chronologický postup, hodinová dotace činí 1 hodinu 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.

Pojetí výuky

- Výuka probíhá formou:
- frontálního vyučování
 - skupinového vyučování a kooperativního učení
 - prezentace ve třídě, na exkurzi
 - exkurze
 - problémových úkolů
 - práce s historickým dokumentem, mapou
 - didaktických her a soutěží



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy.

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: český jazyk a literatura, občanská nauka.

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



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

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 – 1. ročník	Počet hodin	Tematický celek
Žáci/žákyně - vysvětlí význam poznávání dějin pro člověka - rozlišují druhy historických pramenů, umí s nimi pracovat	1	Úvod do studia dějepisu, hist. prameny
- 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 a kulturu	7	Feudalismus s důrazem na české dějiny Velká Morava Vznik českého státu a jeho rozvoj za Přemyslovců, Lucemburků, Gotické umění, Husitská revoluce
- vysvětlí změny v 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 -	7	Dějiny novověku 15. – 18. století Humanismus a renesance Vláda Jiřího z Poděbrad a Jagellonců Stavovské povstání a jeho důsledky Osvícenství, vláda Marie Terezie, Josefa II.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
 Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
 Délka a forma studia: dvouleté denní studium
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none"> - porovnájí situaci v našich zemích před národním obrozením a po něm - zhodnotí význam odvolání A. Bacha pro naše země - popíše rozdělení světa mezi evropské velmoci 	5	Dějiny 19. století Národní obrození Dualismus v habsburské monarchii Naše země před 1. světovou válkou
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizují příčiny, průběh a důsledky 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 - orientují se v mezinárodních vztazích v letech 1918 – 1939, určí cíle válčících stran v 2. světové válce - popíše formy boje Čechů a Slováků za svobodu - znají uspořádání světa po 2. světové válce a objasní důsledky pro Československo, charakterizují komunistický režim u nás a rozumí snahám o jeho reformu - popíše situaci před rokem 1989 a po něm 	12	Dějiny 20. století 1. světová válka a naše země za války Vznik ČSR Československo v letech 1918 – 1939 Hospodářská krize a její důsledky na evropské dějiny 2. světová válka a její výsledky, důsledky pro ČSR, Vývoj ČSR v letech 1945 – 1968 Pražské jaro a normalizace Situace v 70. – 80. letech, Sametová revoluce
<ul style="list-style-type: none"> - Opakování 	1	Opakování, exkurze



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Matematika

NÁZEV PŘEDMĚTU:	MATEMATIKA		
ročník:	I.	II.	celkem
počet hodin:	4	3	7

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Matematika je všeobecně vzdělávací předmět, který má vazby na další všeobecné předměty i odborné předměty (např. ekonomika, účetnictví). Má průpravnou funkci pro odbornou složku vzdělávání.

Cílem vzdělávání je schopnost využívat matematiku v různých životních situacích (v odborných předmětech, v dalším studiu, v osobním životě, v zaměstnání,...).

Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat matematických vědomostí a dovedností v praktickém životě při řešení běžných situací vyžadujících efektivní způsoby výpočtu;
- aplikovat matematické poznatky a postupy v odborné složce vzdělávání;
- matematizovat reálné situace, pracovat s matematickým modelem a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě;
- zkoumat a řešit problémy včetně diskuse výsledků;
- číst s porozuměním matematický text, vyhodnotit informace získané z různých zdrojů - grafů, diagramů, tabulek a internetu, přesně se matematicky vyjadřovat;
- používat pomůcky: odbornou literaturu, internet, PC, kalkulátor, rýsovací potřeby.

V afektivní oblasti směřuje matematické vzdělávání k tomu, aby žáci získali:

- pozitivní postoj k matematice a zájem o ni a její aplikace;
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání;
- důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-41-L/51 Gastronomie z okruhu Matematické vzdělávání. Matematika je povinný předmět v obou ročnících s hodinovou dotací uvedenou v úvodní tabulce. Celková dotace je 132 hodin v 1. ročníku a 120 hodin ve 2. ročníku. Během studia jsou probírána následující témata:

1. ročník -
- Číselné obory
 - Mocniny a odmocniny
 - Výrazy
 - Lineární rovnice a nerovnice
 - Kvadratická rovnice a nerovnice, iracionální rovnice
 - Soustavy rovnic a nerovnic
 - Funkce – lineární, kvadratická, nepřímá úměrnost
 - Exponenciální a logaritmická funkce a rovnice
2. ročník -
- Goniometrické funkce a rovnice
 - Posloupnosti
 - Analytická geometrie
 - Kombinatorika, pravděpodobnost a statistika

Pojetí výuky

Při výuce jsou využívány následující metody a formy výuky podle charakteru učiva:

- výklad
- frontální práce učitele se žáky
- samostatná práce žáků při procvičování učiva a současně individuální práce s jednotlivými žáky
- skupinová práce žáků
- práce s učebnicí, tabulkami, kalkulátorem, na PC

Učitel:

- klade důraz na srozumitelný, souvislý ústní projev, správné užívání odborné terminologie;
- vede žáky k přehlednému zápisu, preciznímu grafickému projevu zvláště při rýsování;
- podporu sebedůvěry, samostatnost a iniciativu žáků; rozvíjí schopnost sebekontroly a sebehodnocení
- pozitivním hodnocením motivuje žáky.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Hodnocení výsledků žáků

- učitel sleduje a hodnotí práci a aktivitu žáka ve vyučovacích hodinách
- formou písemných a ústních zkoušek ověřuje zvládnutí jednotlivých tematických celků a jejich částí
- žáci jsou hodnoceni také za skupinovou práci
- učitel namátkově kontroluje a hodnotí domácí práce
- v každém ročníku může učitel zadat domácí seminární práci, kterou žáci zpracují na počítači
- v každém čtvrtletí žák vypracuje samostatnou hodinovou písemnou práci, jejíž vypracování je jednou z podmínek uzavření klasifikace

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k celoživotnímu učení

- být motivován k celoživotnímu učení, překonávat překážky a být vytrvalí v zájmu úspěšnosti učení;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení, přijímat hodnocení výsledkového učení od jiných lidí.

Personální a sociální kompetence

-spolupracovat s ostatními lidmi, odpovědně se podílet na realizaci společných pracovních i jiných činností, usilovat o integritu a prosperitu pracovního týmu.

Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení, volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Matematické kompetence

- aplikovat matematické postupy a znalosti při řešení různých úkolů v běžných situacích včetně pracovních a pro další, zejména odborné vzdělávání;
- rozumět matematicky vyjádřeným informacím, umět interpretovat statistické a ekonomické údaje.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS UČIVA

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ročník		
Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none">- zapíše označení číselných oborů, přiřadí číslo do oboru a symbolicky zapíše;- vysvětlí pojmy prvočíslo a složené číslo;- rozloží složené číslo na prvočinitele;- využívá znaky dělitelnosti;- určí největšího společného dělitele a nejmenší společný násobek;- provádí aritmetické operace s kladnými a zápornými čísly;- užívá pojem opačné číslo;- provádí aritmetické operace s desetinnými čísly i zlomky;- převádí zlomky na desetinná čísla a naopak;- zaokrouhluje desetinná čísla;- používá pojem převrácené číslo;- používá různé zápisy reálného čísla;- používá absolutní hodnotu, zná geometrický význam;- zapíše a znázorní interval, provádí operace s intervaly (sjednocení, průnik);- řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu;- používá poměr;	15	1. Číselné obory Přirozená čísla Celá čísla Racionální čísla Reálná čísla Procenta, poměr



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
 Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
 Délka a forma studia: dvouleté denní studium
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje přímou a nepřímou úměrnost; používá trojčlenku; - použije v praxi měřítko mapy nebo plánu; 		
<ul style="list-style-type: none"> - vypočítá mocninu s přirozeným, celočíselným a racionálním exponentem; - provádí početní operace s mocninami a odmocninami; - používá mocniny deseti s kladným i záporným exponentem a provádí početní operace s těmito mocninami; - převede číslo do tvaru $a \cdot 10^n$; - částečně odmocňuje; - usměrňuje zlomky; 	15	2. <u>Mocniny a odmocniny</u>
<ul style="list-style-type: none"> - vypočítá hodnotu výrazu – číselného i s proměnnými; - určí členy výrazu a používá pojem opačný výraz; - provádí operace s výrazy; - upravuje výrazy na součin – vytýkáním a podle vzorců; - určí podmínky, za kterých má smysl lomený výraz; - zjednodušuje lomené výrazy a provádí s nimi početní operace; - určí absolutní hodnotu výrazu; 	15	3. <u>Výrazy</u>
<ul style="list-style-type: none"> - řeší lineární rovnice se závorkami, se zlomky; - provádí zkoušku správnosti řešení; - určí počet řešení lineární rovnice; - řeší lineární rovnice s neznámou ve jmenovateli a určuje podmínky; - řeší lineární nerovnice, znázorní řešení na číselné ose a zapíše intervalem; - užitím vlastností podílu řeší nerovnice s neznámou ve jmenovateli; 	10	4. <u>Lineární rovnice a nerovnice,</u>
<ul style="list-style-type: none"> - určí koeficienty kvadratického trojčlenu; - kvadratickou rovnici řeší užitím vzorce; - neúplnou kvadratickou rovnici řeší i bez užití vzorce; - rozloží kvadratický trojčlen na součin; 	12	5. <u>Kvadratické rovnice a nerovnice, iracionální rovnice</u>



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
 Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
 Délka a forma studia: dvouleté denní studium
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none"> - ve tvaru součinu řeší kvadratickou nerovnici; - řeší iracionální rovnice s jednou nebo dvěma odmocninami a automaticky provádí zkoušku jako součást řešení; - rozlišuje ekvivalentní a neekvivalentní úpravy rovnic; 		
<ul style="list-style-type: none"> - řeší soustavy lineárních rovnic o dvou a třech neznámých; - používá sčítací i dosazovací metodu; - provádí zkoušky; - zapisuje řešení soustavy jako uspořádanou n-tici i v případě nekonečně mnoha řešení; - řeší slovní úlohy užitím soustavy rovnic; - řeší soustavy nerovnic o jedné neznámé; - řešení znázorní na číselné ose a zapíše intervalem; - řeší soustavu lineární a kvadratické rovnice; 	8	6. <u>Soustavy lineárních a kvadratických rovnic a nerovnic</u>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem funkce, definiční obor funkce, obor hodnot, graf funkce; - ze sestrojeného grafu určí definiční obor, obor hodnot, monotónnost, minimum, maximum, sudost, lichost; - pozná podle předpisu lineární funkci; - sestrojí graf lineární funkce; - načrtne graf funkce s využitím znalosti významu koeficientů; - vypočítá souřadnice průsečíků grafu se souřadnicovými osami; - vypočítá neznámé souřadnice bodů, které leží na grafu; - ze souřadnic bodů nebo grafu určí předpis funkce; - sestrojí graf funkce s absolutní hodnotou; 	20	7. <u>Funkce</u> Lineární funkce



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- pozná podle předpisu kvadratickou funkci;- sestrojí graf kvadratické funkce;- vypočítá souřadnice průsečíků grafu se souřadnicovými osami;- úpravou kvadratického trojčlenu na potřebný tvar zjistí souřadnice vrcholu paraboly; - pozná podle předpisu nepřímou úměrnost;- načrtne graf;		Kvadratická funkce Nepřímá úměrnost a lineární lomená funkce
<ul style="list-style-type: none">- určí předpis exponenciální funkce;- sestrojí graf;- popíše vlastnosti, určí definiční obor a obor hodnot; - vysvětlí pojem inverzní funkce;- vztah mezi exponenciální a logaritmickou funkcí využije k sestrojení grafu logaritmické funkce a výpočtu logaritmů; - řeší základní exponenciální a logaritmické rovnice;	20	8. <u>Exponenciální a logaritmická funkce a rovnice</u>
	4	<u>4 písemné práce</u>
<ul style="list-style-type: none">- libovolný počet hodin rezervy lze přiřadit podle potřeby ke kterémukoliv tématu	13	<u>Rezerva</u>
2. ročník		
Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none">- užívá pojem orientovaný úhel a jeho základní velikost;- používá stupňovou a obloukovou míru a jejich vzájemný převod;- použije jednotkovou kružnici pro definici goniometrických funkcí v oboru reálných čísel, znázorní grafy goniometrických funkcí v oboru	27	1. <u>Goniometrické funkce a rovnice</u>



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
 Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
 Délka a forma studia: dvouleté denní studium
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none"> - reálných čísel; - používá jejich vlastností a vztahů při řešení jednoduchých goniometrických rovnic; - používá sinovou a kosinovou větu k řešení obecného trojúhelníku; - řeší praktické úlohy užitím trigonometrie obecného trojúhelníku. 		
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí posloupnost jako zvláštní případ funkce definované v množině přirozených čísel; - určí posloupnost: vzorcem pro n-tý člen, výčtem prvků, graficky; - definuje aritmetickou posloupnost; - podle zadaných prvků určí diferenci, libovolný člen posloupnosti; - pracuje se vzorcem pro součet n členů aritmetické posloupnosti - podle zadání vypočítá součet příslušného počtu členů, diferenci, první člen, počet sečtených členů; - řeší slovní úlohy; - řeší praktické úlohy na využití aritmetické posloupnosti; - definuje geometrickou posloupnost; - podle zadaných prvků určí kvocient, libovolný člen posloupnosti; - používá vzorec pro součet geometrické posloupnosti; - provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí a orientuje se v základních pojmech finanční matematiky; 	20	2. <u>Posloupnosti</u> Aritmetická posloupnost Geometrická posloupnost
<ul style="list-style-type: none"> - s porozuměním používá vzorce pro délku úsečky a střed úsečky; - určí souřadnice vektoru a znázorní jeho umístění v systému souřadnic; - vypočítá velikost vektoru; 	20	3. <u>Analytická geometrie</u>



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
 Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
 Délka a forma studia: dvouleté denní studium
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none"> - provádí operace s vektory (součet vektorů, násobení vektorů reálným číslem, skalární součin vektorů); - pozná kolineární vektory; - určí velikost úhlu vektorů; - zapíše obecnou rovnici, parametrické rovnice a rovnici ve směrnicovém tvaru; - převádí navzájem jednotlivé tvary rovnic; - určí směrový a normálový vektor přímky; - přímku zadanou rovnicí znázorní v systému souřadnic; - početně rozhodne, zda bod leží na dané přímce; určí neznámé souřadnice bodu, který leží na dané přímce; - řeší analyticky polohové a metrické vztahy bodů a přímek – vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost rovnoběžných přímek, odchylka různoběžných přímek, určí rovnici přímky požadovaných vlastností; 		<p>Analytické vyjádření přímky</p>
<ul style="list-style-type: none"> - počítá s faktoriály a kombinačními čísly, - zná vlastnosti Pascalova trojúhelníka; - rozlišuje variace, permutace a kombinace; - užívá vztahy pro počet variací bez opakování a s opakováním, permutací a kombinací bez opakování; - používá binomickou větu, zapíše binomický rozvoj, zapíše libovolný člen binomického rozvoje; - určí pravděpodobnost náhodného jevu kombinatorickým postupem; - užívá pojmy: statistický soubor, znak, jednotka, rozsah souboru, absolutní a relativní četnost, variační rozpětí; 	<p>17</p>	<p><u>4. Kombinatorika, pravděpodobnost a statistika v praktických úlohách</u></p>



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- sestaví tabulku rozdělení četností;- čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji;- určí aritmetický a vážený aritmetický průměr, medián, modus, rozptyl a směrodatnou odchylku.		
	6	3 písemné práce a rozbor



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Práce s počítačem

NÁZEV PŘEDMĚTU:	PRÁCE S POČÍTAČEM		
ročník:	I.	II.	celkem
počet hodin:	1	2	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je naučit studenty pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Studenti porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení používaného v příslušné profesní oblasti). Jedním ze stěžejních témat oblastí informačních a komunikačních technologií, a tedy i cílů výuky je, aby student zvládl efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí Internetu. Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou. Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je dále vhodné rozšířit dle aktuálních vzdělávacích potřeb, jejichž příčinou mohou být změny na trhu práce, vývoj informačních a komunikačních technologií a specifikace oboru, v němž je student připravován.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby studenti:

- jednali odpovědně, samostatně a cílevědomě;
- dbali na ochranu svého zdraví dodržováním ergonomických zásad;
- samostatně vyhledávali informace z různých zdrojů a ověřovali jejich věrohodnost;
- mysleli kriticky, o svých názorech diskutovali a zaujímalí k nim hodnotový postoj.

Studenti získají základní orientaci v hardwarovém vybavení kancelářské techniky a dovednosti v základním kancelářském a gastronomickém softwaru.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-41-L/51 Gastronomie z okruhu Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích. Celková hodinová dotace je 93 hodin. Na první ročník připadá 33 vyučovacích hodin a na druhý ročník 60 vyučovacích hodin. Učivo je vybráno a rozděleno na tematické celky ve vztahu k profilu absolventa maturitního dvouletého nástavbového oboru. Je složeno z témat týkajících se využívání informačních a komunikačních technologií. Vede studenty k tomu, aby byli schopni samostatně ovládat běžnou kancelářskou techniku, kancelářský a gastronomický software, zpracovávat informace, vytvářet soubory a dokumenty v jednotlivých softwarových aplikacích. Stěžejní důraz je kladen na to, aby studenti porozuměli uplatnění učiva v běžném studijním, profesním a osobním životě.

Pojetí výuky

Stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně výpočetní techniky. Těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů. Při použití metody výkladu bezprostředně následuje praktické procvičení vyloženého učiva. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci a řešení komplexních úloh. Je uplatňován též projektový přístup s využitím mezipředmětových vztahů (komplexní praktické úlohy, umožňující aplikaci širokého spektra vědomostí a dovedností žáka i z jiných předmětů) a metody problémového vyučování. Projekty se realizují jako týmová práce. Třída se při výuce dělí na skupiny tak, aby na každé pracovní stanici pracoval jeden žák.

Výuka je realizována v odborné učebně výpočetní techniky vybavené 16ks PC (15 žakovských + 1 učitelské). Každé PC má dostatečnou kapacitu výpočetního výkonu, operační paměti, úložného prostoru a sdílenou optickou mechaniku. PC jsou zapojena do počítačové sítě z důvodu sdílení periferních zařízení a přístupu k internetu s dostatečnou přenosovou rychlostí. Učebna má dostatečné softwarové vybavení (operační systém na bázi grafického uživatelského rozhraní – Windows, kancelářské systémy MS Office, dále pak programy pro práci s grafikou Zoner Photo Studio, Inscap atd.). Učebna je pro lepší názornost výuky vybavena datovým projektorem. Dále je učebna vybavena scannerem a sdílenou tiskárnou. Škola se snaží v učebnách pravidelně modernizovat technické, programové, ale i ostatní vybavení (nábytek vyhovující práci na PC atd.).

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků studentů vychází z pětistupňové klasifikační stupnice dle klasifikačního řádu školy. Významnou součástí hodnocení je hloubka porozumění poznatků a schopnosti je aplikovat při řešení problému, schopnosti kritického myšlení, samostatnosti úsudku a dovednosti výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat. Hodnocení studentů se v rámci podávání zpětnovazebních informací o zvládnutí jednotlivých celků učiva uskutečňuje průběžně, a to způsoby písemných testů k ověření nezbytných teoretických znalostí daného tematického celku, dále samostatným nebo skupinovým vypracováním praktických úkolů k ověření získaných dovedností a také hodnocením aktivity studentů v hodině k motivaci jednotlivců a skupin.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Studenti rozvíjí tyto kompetence během celého studia. Ve vyšších ročnících studia se kompetence prohlubují.

Kompetence k učení

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

Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení a jeho zdůvodňování, vyhodnocování a ověření správného zvoleného postupu a dosažených výsledků;
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Kompetence komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat;
- logicky a srozumitelně formulovat myšlenky, názory a postoje v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- aktivně se účastnit diskusí;
- vytvářet jednotlivé dokumenty a písemnosti na běžná i odborná témata;
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence

- adekvátně reagovat na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat rady i kritiku;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

- přijímat a odpovědně plnit svěřených úkolů;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, být nezaújatý, zvažovat návrhy druhých;
- přispívat k vytvoření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

Kompetence využívání informačních a komunikačních technologií

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

Kompetence občanské

- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečení ochrany života a zdraví ostatních;
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- zajímat se o politické a kulturní dění;
- dodržovat pravidla a zákony.

Kompetence pracovní

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1.ročník Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none">- charakterizuje předmět informatika, dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence na pracovišti informační techniky;	1	Seznámení s vyučovacím předmětem a obsahem učiva Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence. Seznámení s provozním řádem učebny
<ul style="list-style-type: none">- používá počítač a jeho periferie;- je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky, orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi;- využívá nápovědy a manuálu pro práci s aplikacemi i hardware;- má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, rozpoznává a využívá analogii ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací;	6	Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle <ul style="list-style-type: none">- hardware, software, osobní počítač- principy fungování, části, periferie- základní a aplikační programové vybavení počítače- operační systém- data, soubor, složka, souborový manažer- komprese dat- prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením- ochrana autorských práv, algoritmizace- nápověda, manuál



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty;- používá běžné základní a aplikační programové vybavení;- orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává;- používá běžné základní a aplikační programové vybavení;	12	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením <ul style="list-style-type: none">- textový editor (MS Word)
<ul style="list-style-type: none">- ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, tisk);- rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.).	14	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením <ul style="list-style-type: none">- tabulkový procesor (MS Excel)- databáze
2.ročník Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none">- ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk);- rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.);- ovládá tvorbu maker a používá je k zefektivnění práce s tabulkovým procesorem;	6	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením <ul style="list-style-type: none">- rozšířená práce s tabulkovým procesorem- základy tvorby maker a jejich použití (MS Excel)
<ul style="list-style-type: none">- vytváří jednoduché multimediální dokumenty (tedy dokumenty, v nichž je spojena textová, zvuková a obrazová složka informace) v některém vhodném formátu (HTML dokumenty, dokument textového procesoru, dokument tvořený specializovaným SW pro tvorbu prezentací, atp.);	4	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením <ul style="list-style-type: none">- software pro tvorbu prezentací- spolupráce částí balíku kancelářského software (sdílení



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
 Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
 Délka a forma studia: dvouleté denní studium
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none"> - používá běžné základní a aplikační programové vybavení; - zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje; - používá běžné základní a aplikační programové vybavení; - zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje; - používá běžné základní a aplikační programové vybavení; - zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledávání a využití; 	4	<p>a výměna dat, import a export)</p> <ul style="list-style-type: none"> - MS Power Point <p>Práce s běžným aplikačním programovým vybavením</p> <ul style="list-style-type: none"> - software pro práci s grafikou - grafika (rastrová, vektorová, formáty, komprese, základy práce v SW nástrojích)
<ul style="list-style-type: none"> - vybírá a používá vhodné vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů; 	4	<p>Práce s běžným aplikačním programovým vybavením</p> <ul style="list-style-type: none"> - další aplikační programové vybavení - multimediální aplikace
<ul style="list-style-type: none"> - volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky /metody, způsoby k jejich získávání; - získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě internet, ovládá jejich vyhledávání; - uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému; 	4	<p>Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu</p> <ul style="list-style-type: none"> - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků - e-mail, organizace času a plánování, chat, messenger, videokonference, telefonie, FTP



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
 Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
 Délka a forma studia: dvouleté denní studium
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává; - zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledávání a využití; - samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření; 	6	<p>Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> - informace, práce s informacemi - informační zdroje - Internet - zpracování dat v běžném programovém vybavení
<ul style="list-style-type: none"> - pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy a recepturami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou; - vedle typických národních pokrmů využívá pokrmy jiných kuchyní; 	16	<p>Proces řízení výroby pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - sestavování nabídky pokrmů podle různých hledisek (diety, národní pokrmy, cizí kuchyně, alternativní strava) - tradiční a mezinárodní kuchyně
<ul style="list-style-type: none"> - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy; - stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb (kalkulace nápojů a pokrmů). 	16	<p>Proces řízení odbytu</p> <ul style="list-style-type: none"> - jídelní a nápojové lístky



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Tělesná výchova

NÁZEV PŘEDMĚTU:	TĚLESNÁ VÝCHOVA		
ročník:	I.	II.	celkem
počet hodin:	2	2	4

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- vzdělávání v předmětu tělesná výchova směřuje k tomu, aby žáci dovedli:
- vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot
- rozeznat zásady zdravého životního stylu
- rozpoznat to, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví
- dokázali popsat postupy, jak se chovat v situacích osobního a veřejného ohrožení
- chápat bezprostřední vliv složek životního prostředí na zdraví člověka
- chápat význam tělesné zdatnosti pro život člověka
- pociťovat radost a uspokojení z prováděné tělesné (sportovní) činnosti
- respektovat pravidla sportovních her a zásady fair play
- zodpovědně se chovat v zařízeních tělesné výchovy a sportu
- dosáhnout optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-41-L/51 Gastronomie z okruhu Vzdělávání pro zdraví. Předmět si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými pro zdravý životní styl a pocitem odpovědnosti za své zdraví.

Pojetí výuky

V tělesné výchově je kombinována skupinová výuka s individuální činností převážně formou praxe. Škola nemá vlastní sportoviště venkovní ani vnitřní, proto je výuka ovlivněna podmínkami ze strany pronajímatelů a vybaveností užívaných zařízení. Vliv na výuku má i konkrétní složení skupiny



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

žáků (počet cvičících žáků, poměr hochů a dívek, dosažená výkonnost). Výuka probíhá podle ročního období buď na venkovních sportovištích a travnatých plochách, nebo v pronajatých prostorách, tedy v tělocvičně nebo fitcentru.

Časová dotace jednotlivých bloků může být upravena (především kvůli nepřízní počasí pro venkovní aktivity). Nadaní jedinci mohou být vybráni pro reprezentaci školy v turnajích a na sportovních akcích.

Do hodin je celoročně v obou ročnících průběžně zařazováno učivo: teoretické poznatky, drobné pohybové hry, zdravotní tělesná výchova, gymnastika, při vhodných podmínkách i hra kin-ball.

V rámci tohoto předmětu jsou žáci seznámeni i s učivem týkajícím se první pomoci a jednání v mimořádných situacích.

Lýžování, bruslení a pobyty v přírodě jsou v rámci výuky tělesné výchovy pro školu nerealizovatelné. Mimořádně může být zařazena výuka plavání.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně během klasifikačního období ve vyučovacích hodinách. Součástí klasifikace je nejen výkon, ale i aktivita v hodinách a přístup (snaha) k jednotlivým pohybovým činnostem, dále příprava na vyučování (nošení vhodného cvičebního úboru, vhodné obuvi). Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Vzdělávání směřuje k naplnění následujících klíčových kompetencí na úrovni odpovídající jejich schopnostem a studijním předpokladům žáků:

Kompetence k učení

- budovat kladný vztah k vlastnímu rozvoji svých schopností a dovedností
- dokázat zhodnotit vlastní pokrok v jednotlivých pohybových činnostech

Kompetence k řešení problémů

- zvolit vhodný postup a způsob pro rozvoj vlastních pohybových schopností a dovedností
- spolupracovat s ostatními spolužáky a členy družstva

Komunikativní kompetence

- použít vhodný termín, název pro pohybovou činnost nebo druh náradí a náčiní



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Personální a sociální kompetence

- posuzovat své předpoklady a možnosti v jednotlivých pohybových činnostech a odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- vytvářet odpovědný vztah ke svému zdraví, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- zapojit se do práce v týmu (družstvu, skupině), přijímat a odpovědně plnit zadané úkoly a respektovat nutnost tolerance odlišného názoru a být schopen kompromisu.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- dodržovat zákony a pravidla sportovních her, respektovat práva a osobnost druhých lidí, chovat se v souladu se zásadami fair play



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<p>I. – II. ročník</p> <p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none">- zdůvodní význam zdravého životního stylu a volí vlastní vhodný režim- objasní vliv pohybu na fungování organismu- popíše důsledky nedostatečné míry pohybu pro organismus- dokáže vyhledat potřebné informace v oblasti pohybu a zdraví- osvojí si zásady správného držení těla a chůze- dokáže využít kompenzační a relaxační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil i k nápravě profesního zatížení- volí sportovní vybavení odpovídající příslušné činnosti a podmínkám- komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii- dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží- uplatňuje zásady sportovního tréninku- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a dokáže je aplikovat i na další životní a profesní situace- dokáže provádět záchranu a pomoc tam, kde je to potřeba- dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání- umí zhodnotit kvalitu svého výkonu a možnosti svého rozvoje- dokáže uvědoměle zlepšovat své pohybové schopnosti (sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a kloubní pohyblivost)- dokáže provádět záchranu a pomoc u osvojovaných prvků tam, kde je to potřeba		<p>Teoretické poznatky:</p> <ul style="list-style-type: none">- význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti- poznatky o kosterní, svalové, kardiovaskulární, dýchací aj. soustavě- odborné názvosloví, komunikace- technika a taktika příslušných pohybových aktivit- zásady sportovního tréninku- hygiena a bezpečnost - vhodné oblečení (cvičební úbor a obutí), záchrana a pomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace, prevence úrazů a nemocí- pravidla her, závodů, soutěží- rozhodování- pohybové testy, měření výkonů- zdroje informací



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
 Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
 Délka a forma studia: dvouleté denní studium
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none"> - dokáže je vhodně zařadit i provést - dovede je využít pro rozvoj svých pohybových schopností - jejich prostřednictvím rozvíjí své komunikační dovednosti i pohybové schopnosti - méně pohybově zdatní žáci se stávají plnohodnotnými členy družstva - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil (v souvislosti s budoucím povoláním) a dokáže je vhodně zařadit a vyřadit prvky momentálně nevhodné pro svůj zdravotní stav - dovede gymnastické prvky využít pro rozvoj obratnosti a koordinace - dovede toto cvičení využít pro zvyšování své kondice 		<p>Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> - všestranně rozvíjející, kondiční, kruhový trénink, koordinací, kompenzační, relaxační jako součást všech následujících tematických celků <p>Drobné pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - soutěživé, motivační, pro rozvoj dovedností (badminton, frisbee aj.) jako součást všech následujících tematických celků <p>Kin-ball</p> <ul style="list-style-type: none"> - hra v případě vhodných podmínek (zařazována průběžně) <p>Zdravotní tělesná výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - kompenzační cviky vyplývající z profese (zařazovány průběžně) <p>Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - akrobacie (kotouly, stoje, rovnovážná cvičení) - cvičení se švihadlem (zařazována průběžně)
---	--	---



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<p>I. ročník</p> <ul style="list-style-type: none">- zvládá techniku atletické abecedy a atletických disciplín - žák zhodnotí svůj dosažený výkon a osobní pokrok	<p>16</p>	<p>Plavání</p> <ul style="list-style-type: none">- plavecké způsoby- dopomoc <p>(zařazeno mimořádně)</p> <p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none">- běžecká technika, běžecká abeceda- běžecké starty- sprinty- vytrvalostní běh- štafetový běh- běh v terénu- skok daleký- vrh koulí <p>Měření atletických výkonů:</p> <ul style="list-style-type: none">- běhy- skok daleký- vrh koulí
---	------------------	---



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- zná pravidla her a řídí se jimi- uplatňuje herní činnosti- dokáže se zapojit do hry- dokáže posoudit úroveň své výkonnosti a její změny (zlepšení)- rozhoduje hru	48	<p>Sportovní hry (minimálně dvě)</p> <ul style="list-style-type: none">a) fotbal<ul style="list-style-type: none">- rozestavení hráčů- přihrávky, zpracování míče- vedení míče- střelba- hrab) basketbal<ul style="list-style-type: none">- rozestavení hráčů- přihrávky- driblíng- uvolňování hráče, útok- střelba- hrac) volejbal<ul style="list-style-type: none">- rozestavení hráčů- odbíjení obouruč vrchem a spodem- podání a příjem podání- přihrávka, nahrávka, hrad) florbal<ul style="list-style-type: none">- rozestavení hráčů- vedení míče- přihrávka a nahrávka, střelba- hra
---	-----------	--



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným- zná zásady chování v mimořádných situacích	2	První pomoc <ul style="list-style-type: none">- úrazy a náhlé zdravotní příhody- poranění při hromadném zasažení obyvatelstva- stavy bezprostředně ohrožující život
2. ročník <ul style="list-style-type: none">- rozvíjí své pohybové schopnosti- zdokonaluje svou techniku provádění disciplín- zlepšuje své osobní výkony a umí je zhodnotit	8	Atletika <ul style="list-style-type: none">- opakování a rozvíjení učiva- běžecká technika, běžecká abeceda- běžecké starty- sprinty- vytrvalostní běh- štafetový běh- běh v terénu- skok daleký- vrh koulí Měření atletických výkonů: <ul style="list-style-type: none">- běhy- skok daleký- vrh koulí
<ul style="list-style-type: none">- zná pravidla her a řídí se jimi- uplatňuje herní činnosti a rozvíjí je- dokáže se zapojit do hry, spolupracovat s týmem- dokáže posoudit úroveň své výkonnosti a její změny (zlepšení)- rozhoduje hru	50	Sportovní hry (minimálně dvě) a) fotbal <ul style="list-style-type: none">- zdokonalování učiva 1. ročníku- rozvoj herních činností jednotlivce- rozvoj týmové spolupráce a taktiky



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným- zná zásady chování v mimořádných situacích	2	<ul style="list-style-type: none">b) basketbal<ul style="list-style-type: none">- zdokonalování učiva 1. ročníku- rozvoj herních činností jednotlivce- rozvoj týmové spolupráce a taktikyc) florbal<ul style="list-style-type: none">- zdokonalování učiva 1. ročníku- rozvoj herních činností jednotlivce- rozvoj týmové spolupráce a taktikye) volejbal<ul style="list-style-type: none">- zdokonalování učiva 1. ročníku- rozvoj herních činností jednotlivce- rozvoj týmové spolupráce a taktikyPrvní pomoc<ul style="list-style-type: none">- úrazy a náhlé zdravotní příhody- poranění při hromadném zasažení obyvatelstva- stavy bezprostředně ohrožující život
--	----------	---



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Cvičení z matematiky

NÁZEV PŘEDMĚTU:	CVIČENÍ Z MATEMATIKY		
ročník:	I.	II.	celkem
počet hodin:	0	1	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cvičení z matematiky doplňuje předmět Matematika

Cílem vzdělávání je:

- rozvíjet rovinnou a prostorovou představivost
- studovat vlastnosti a vztahy v rovinných obrazcích a prostorových tělesech

Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- přesně a pečlivě pracovat při rýsování
- orientovat se v matematických tabulkách, podle zadaných údajů zvolit vhodný vzorec a pracovat i se vzorci, které nikdy předtím nepoužívali
- pracovat s porozuměním se vzorci, upravovat je podle potřeby
- používat úpravy rovnic při vyjadřování neznámé ze vzorce

V afektivní oblasti směřuje matematické vzdělávání k tomu, aby žáci získali:

- pozitivní postoj k matematice a zájem o ni a její aplikace;
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání;
- důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-41-L/51 Gastronomie z okruhu Matematické vzdělávání.

Cvičení z matematiky je předmět zařazený do 2. ročníku s hodinovou dotací týdně.

- 2. ročník - Planimetrie
- Stereometrie



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Pojetí výuky

Při výuce jsou využívány následující metody a formy výuky podle charakteru učiva:

- výklad
- frontální práce učitele se žáky
- samostatná práce žáků při procvičování učiva a současně individuální práce s jednotlivými žáky
- skupinová práce žáků
- práce s učebnicí, tabulkami, kalkulátorem, na PC

Učitel:

- klade důraz na srozumitelný, souvislý ústní projev, správné užívání odborné terminologie;
- vede žáky k přehlednému zápisu, preciznímu grafickému projevu zvláště při rýsování;
- podporu sebedůvěry, samostatnost a iniciativu žáků; rozvíjí schopnost sebekontroly a sebehodnocení
- pozitivním hodnocením motivuje žáky;

Hodnocení výsledků žáků

- učitel sleduje a hodnotí práci a aktivitu žáka ve vyučovacích hodinách
- formou písemných a ústních zkoušek ověřuje zvládnutí jednotlivých tematických celků a jejich částí
- žáci jsou hodnoceni také za skupinovou práci
- učitel namátkově kontroluje a hodnotí domácí práce
- v každém čtvrtletí žák vypracuje samostatnou hodinovou písemnou práci, jejíž vypracování je jednou z podmínek uzavření klasifikace

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k celoživotnímu učení

- být motivován k celoživotnímu učení, překonávat překážky a být vytrvalí v zájmu úspěšnosti učení;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení, přijímat hodnocení výsledkového učení od jiných lidí.

Personální a sociální kompetence

- spolupracovat s ostatními lidmi, odpovědně se podílet na realizaci společných pracovních i jiných činností, usilovat o integritu a prosperitu pracovního týmu.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení, volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Matematické kompetence

- aplikovat matematické postupy a znalosti při řešení různých úkolů v běžných situacích včetně pracovních a pro další, zejména odborné vzdělávání;

ROZPIS UČIVA

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
2. ročník Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none">- užívá s porozuměním základní planimetrické pojmy – bod, přímka, rovina, a znázorní je;- užívá věty o shodnosti a podobnosti trojúhelníků- používá znalosti množin bodů dané vlastnosti;- užívá s porozuměním polohové a metrické vztahy mezi geom. útvary v rovině (rovnoběžnost, kolmost a odchylka přímek, délka úsečky a velikost úhlu, vzdálenosti bodů a přímek;- popíše typy trojúhelníků, určí jejich obvod a obsah;- užívá znalosti o stranách, vnitřních úhlech, výškách, těžnicích a středních příčkách v početních úlohách i při konstrukcích;- sestrojí uvedené objekty a opsanou a vepsanou kružnici;- Pythagorovu větu a goniometrické funkce použije k řešení pravoúhlého trojúhelníka;	15	1. <u>Planimetrie</u> Trojúhelník



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- popíše základní druhy čtyřúhelníků a jejich vlastnosti – čtverec, obdélník, kosočtverec, rovnoběžník, lichoběžník – znalost využije v početních i konstrukčních úlohách;- vypočítá obvod a obsah;- popíše pravidelné mnohoúhelníky, používá znalosti o středových a vnitřních úhlech, opsané a vepsané kružnici;- využije znalosti o rovnostranném a rovnoramenném trojúhelníku při výpočtu obvodu a obsahu;- orientuje se v matematických tabulkách, podle zadání zvolí nejvhodnější vzorec;- správně používá základní pojmy – kruh, kružnice, poloměr, průměr, úseč, výseč,- vypočítá obvod a obsah kruhu a jeho částí;- používá matematické tabulky;- popíše vzájemnou polohu bodu a kružnice, přímkou a kružnice;- vypočítá obvod a obsah složených obrazců;		Čtyřúhelník Pravidelné mnohoúhelníky Kruh, kružnice a jejich části
<ul style="list-style-type: none">- určuje vzájemnou polohu dvou přímek, přímkou a roviny, dvou rovin,- určuje povrch a objem základních těles (krychle, kvádr, kolmý hranol, rotační válec, rotační kužel, koule a složená tělesa);- pracuje s porozuměním se vzorci a upravuje podle potřeby;- vyjadřuje neznámé ze vzorce a počítá rozměry těles;- bezpečně převádí obsahové a objemové jednotky;- využívá znalosti trigonometrie; využívá procentový počet;- počítá hmotnost těles; řeší praktické úlohy.	15	2. <u>Stereometrie</u>



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Ekonomika

NÁZEV PŘEDMĚTU:	EKONOMIKA		
ročník:	I.	II.	celkem
počet hodin:	2	3	5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je poskytnout a rozšířit žákům odborné ekonomické poznatky, uvést je do ekonomického myšlení a naučit je chápat ekonomické jevy a procesy v podmínkách tržního hospodářství. Žáci dále získají poznatky o činnostech a hospodaření podniku, naučí se samostatně hodnotit ekonomickou situaci podniku, jsou vedeni k logickému myšlení, ke správnému a přesnému vyjadřování daného problému. U žáků jsou rozvíjeny schopnosti vedoucí k samostatné podnikatelské činnosti, k podnikatelskému myšlení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby si byli vědomi materiálních a duchovních hodnot a dobrého životního prostředí.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-41-L/51 Gastronomie z obsahového okruhu Ekonomika a podnikání. Učivo je zařazeno do 1. a 2. ročníku. Předmět je úzce spjat hlavně s předmětem účetnictví a hotelový provoz.

Pojetí výuky

Expoziční metody: vyprávění, rozhovor, diskuse

Metody osvojování nového učiva: slovní projev, výklad, popis, vysvětlení, rozhovor, diskuse

Metody práce s odborným textem: vyhledávání informací, studium odborné literatury, práce s Internetem

Aktivizující metody: diskuse, situační metody

Fixační metody: ústní opakování, procvičování

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačním řádem školy.

Klasické diagnostické metody: ústní zkoušení, písemné zkoušení dílčí, písemné zkoušení souhrnné, slovní hodnocení.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

a/ Kompetence k celoživotnímu učení

- být motivováni k celoživotnímu učení, překonávat překážky a být vytrvalí v zájmu úspěšnosti učení;
- získávat, zpracovávat a osvojovat si nové znalosti a dovednosti, vyhledávat a využívat dostupné možnosti a prostředky k učení, pomoc a podporu;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, umět systematizovat a aplikovat získané znalosti a zkušenosti v práci i v životě;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí.

b/ Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikání

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní kariéře, být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám a celoživotně se vzdělávat;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, požadavcích na výkon odborné kvalifikace a o základních pracovně-právních vztazích;
- mít přehled o zdrojích informací a poradenských službách týkajících se vzdělávání a trhu práce;
- jednat aktivně při hledání zaměstnání, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat sebe i svoji odbornost;
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání.

c/ Personální a sociální kompetence

- spolupracovat s ostatními lidmi, odpovědně se podílet na realizaci společných pracovních i jiných činností, usilovat o integritu a prosperitu pracovního týmu;
- být připraveni vyrovnávat se stresem v osobním i pracovním životě a uvědomovat si význam zdravého životního stylu.

d/ Kompetence k řešení problémů

- pojmenovat a analyzovat vzniklý problém v celém jeho kontextu.

e/ Matematická a finanční gramotnost

- rozumět matematicky vyjádřeným informacím, umět interpretovat statistické a ekonomické údaje;
- zvládat řešení svých sociálních i ekonomických záležitostí s ohledem na měnící se životní situace, být finančně gramotní;
- orientovat se v problematice peněz a cen, být schopni vést pracovní, rodinný i osobní rozpočet včetně správy finančních aktiv i závazků.

Odborné kompetence

b/Vykonávat obchodně podnikatelské aktivity v hotelnictví a gastronomii, tzn. absolventi :

- znali principy fungování trhu EU a způsoby podnikání v EU;



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

- organizovali průzkum trhu a výsledky vyhodnocovali, využívali marketingových nástrojů k prezentaci stravovacího zařízení, k nabídce služeb;
 - znali způsob zabezpečení hlavní činnosti oběžným i dlouhodobým majetkem;
 - kalkulovali ceny výrobků a služeb;
 - sestavovali operativní i dlouhodobé programy rozvoje podniku;
 - orientovali se v pracovně právní problematice;
 - vedli podnikovou administrativu, evidovali pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb, sledovali finanční toky;
 - využívali ekonomické informace k řízení provozních úseků, znali způsoby vyhodnocování výsledků hospodaření.
- d/ Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb, tzn. aby absolventi :
- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku.
- e/ 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 možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
 - efektivně hospodařit s finančními prostředky;
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1.ročník		
Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none">- umí vysvětlit základní principy fungování tržní ekonomiky;	10	1. Tržní ekonomika <ul style="list-style-type: none">- typy ekonomik- trh, druhy trhu, subjekty trhu- struktura a selhání trhu- hospodářská soutěž- nabídka, poptávka- tržní mechanismus
<ul style="list-style-type: none">- orientuje se v právních formách podnikání v ČR a EU a charakterizuje základní znaky;- konkretizuje vhodné právní formy podnikání ve svém oboru;- sestaví podnikatelský záměr;- uvede základní povinnosti podnikatele vůči státu;- vyhledá potřebné informace v příslušných legislativních normách;- na příkladech uvede způsoby řešení běžných právních situací v oboru;- uvede, jak postupovat při uznávání kvalifikaci občanů EU;	15	2. Podnikání <ul style="list-style-type: none">- podnikání, právní formy- způsob podnikání v EU- základní ustanovení Obchodního, Občanského a živnostenského zákona- uznávání kvalifikace v EU
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje obsah a průběh příslušné hlavní činnosti;- rozliší základní druhy oběžného a dlouhodobého majetku;- uvede postup při pořizování zásob, základní propočty spotřeby a optimalizace zásob a nákupu a správně interpretuje výsledky;- provádí výpočty odpisů, efektivnosti investic;- vysvětlí dodací a platební podmínky;- orientuje se v právní úpravě obchodně- závazkových vztahů;	10	3. Činnost podniku <ul style="list-style-type: none">- hlavní činnost podniku- hospodaření s oběžným a dlouhodobým majetkem- prodejní činnost



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou
Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- uvede možnosti získávání zaměstnanců a jejich výběr;- orientuje se v právech a povinnostech zaměstnance a zaměstnavatele;- vyhledá příslušnou právní úpravu v zákoníku práce;- provádí mzdové výpočty s využitím poznatků o zákonné úpravě mezd a dalších podkladů;- orientuje se v problematice daní z příjmů, sociálního a zdravotního pojištění;	10	4. Pracovně právní vztahy <ul style="list-style-type: none">- zaměstnanci- pracovní právo- odměňování zaměstnanců- složky mzdy- mzdové předpisy, výpočty mezd, benefity- sociální a zdravotní pojištění
<ul style="list-style-type: none">- provede jednoduchý průzkum, zpracuje marketingový plán;- určí fázi životního cyklu u konkrétních produktů;- určí metodu tvorby ceny a stanoví vhodnou úroveň ceny;- na příkladu ukáže prodejní cesty;- vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt;- využívá znalosti psychologie nabídky, všímá si vlivů působících na zákazníka a vyhodnocuje chování prodejců;- seznamuje se s přístupem konkurenčních firem, vyhodnocuje jejich silné a slabé stránky;- sestaví marketingový mix;- použije nástroje podpory prodeje;- orientuje se ve specifických rysech tržní ekonomiky služeb cestovního ruchu;	10	5. Marketing <ul style="list-style-type: none">- marketingový plán, analýza SWOT- průzkum trhu- produkt, cena, tvorba ceny- distribuce – prodejní cesty- propagace – reklama- podpora prodeje, osobní prodej- marketing služeb
<ul style="list-style-type: none">- provádí jednoduché výpočty spojené se snižováním nákladů a zvyšováním tržeb;	11	6. Hospodaření podniku <ul style="list-style-type: none">- náklady, výnosy, výsledek



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
 Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
 Délka a forma studia: dvouleté denní studium
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v možnostech financování činnosti podniku; - vypočte výsledek hospodaření, charakterizuje dopad zisku nebo ztráty na finanční situaci podniku 		<p>hospodaření</p> <ul style="list-style-type: none"> - finanční řízení, finanční analýza - zdroje financování
<p>2.ročník Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede příklad vazby cestovního ruchu na další odvětví národního hospodářství; - vysvětlí význam ukazatelů vývoje NH ve vztahu k oboru; - objasní příčiny a druhy nezaměstnanosti; - posoudí dopady inflace, odhadne vliv na využívání služeb v cestovním ruchu; - na příkladech vysvětlí příjmy a výdaje státního rozpočtu; - uvede vliv jednotného trhu EU na národní hospodářství, zejména z pohledu odstraňování bariér obchodu a služeb 	<p>30</p>	<p>1. Národní hospodářství a EU</p> <ul style="list-style-type: none"> - struktura NH - činitelé ovlivňující úroveň NH - cíle a nástroje hospodářské politiky - vliv EU na rozvoj NH
<ul style="list-style-type: none"> - pracuje se základními daňovými pojmy; - odliší princip přímých a nepřímých daní; - vypočte DPH; - vypočte daň z příjmů FO a PO; 	<p>30</p>	<p>2. Soustava daní</p> <ul style="list-style-type: none"> - soustava daní - přímé a nepřímé daně
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí princip fungování finančního trhu; - komunikuje s bankou pomocí přímého bankovníctví; - vysvětlí úrokové sazby a RPSN; - uvede způsob získávání úvěru; - orientuje se v nabídce pojistných produktů. 	<p>30</p>	<p>3. Finanční trh</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika finančního trhu - peníze, platební styk - banky - kapitálové trhy



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Účetnictví

NÁZEV PŘEDMĚTU:	ÚČETNICTVÍ		
ročník:	I.	II.	celkem
počet hodin:	3	3	6

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je pochopení podstaty účetnictví. Žáci si osvojí základní vědomosti a dovednosti z účetnictví podnikatelských subjektů. Předmět pomáhá rozvíjet logické ekonomické myšlení číselným zobrazováním ekonomických jevů, vztahů a vazeb mezi nimi. Žáci si osvojí dovednosti hlavně v účtování běžných účetních případů a v oblasti účetní dokumentace v návaznosti na daňové doklady, a tím získají ucelený přehled o účetnictví.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-41-L/51 Gastronomie z obsahového okruhu Ekonomika a podnikání. Obsah učiva úzce navazuje na učivo odborného předmětu ekonomika. Učivo je zařazeno do 1. a 2. ročníku ve stejné hodinové dotaci.

Pojetí výuky

Důraz je kladen na pochopení ekonomických vztahů a souvislostí a jejich promítnutí do účetnictví, na pochopení vlivu jednotlivých účetních případů na stav majetku, závazků a na výši výsledku hospodaření. Výuka je zaměřena také na práci s účetními a daňovými doklady, které tvoří základ účetnictví. Řešení praktických příkladů umožňuje žákům osvojení a upevnění vědomostí a dovedností při třídění a seskupování účetních případů podle věcného hlediska a osvojení základní techniky účtování. Žáci jsou vedeni k dodržování všeobecných účetních zásad.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačním řádem školy. Podklady pro hodnocení jsou získávány:

- soustavným sledováním zadaných úkolů;
- aktivitou žáka při vyučování, samostatnost;
- průběžnými testy;
- ústním zkoušením;
- pololetní písemnou prací;
- praktickým cvičením, vyhotovením účetních dokladů.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Z hlediska klíčových kompetencí předmět poskytuje a rozvíjí:

a/ Kompetence k celoživotnímu učení

- využívat ke svému učení různé informační zdroje, umět systematizovat a aplikovat získané znalosti a zkušenosti v práci i v životě.

b/ Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikání

- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání.

c/ Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií.

d/ Matematická a finanční gramotnost

- rozumět matematicky vyjádřeným informacím, umět interpretovat statistické a ekonomické údaje.

Odborné kompetence

b/ Vykonávat obchodně podnikatelské aktivity v hotelnictví a gastronomii, tzn. aby absolventi:

- vedli podnikovou administrativu, evidovali pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb, sledovali finanční toky;

- využívali ekonomické informace k řízení provozních úseků, znali způsoby vyhodnocování výsledků hospodaření.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ročník Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none">- objasní možnosti evidence podnikatelské činnosti;- objasní podstatu, význam a knihy daňové evidence;- charakterizuje podstatu a význam účetnictví;- charakterizuje právní úpravu účetnictví;	12	1. Úvod do účetnictví <ul style="list-style-type: none">- možnosti vedení evidence podniku- vedení daňové evidence- význam a funkce účetnictví- struktura účetnictví- právní úprava účetnictví
<ul style="list-style-type: none">- objasní význam průkaznosti účetnictví;- rozlišuje a vyhotovuje účetní doklady;- charakterizuje oběh účetních dokladů;	7	2. Účetní dokumentace <ul style="list-style-type: none">- význam a druhy účetních dokladů- náležitosti a opravy dokladů- vyhotovení a oběh dokladů
<ul style="list-style-type: none">- objasní pojem rozvaha;- rozlišuje aktiva a pasiva;- charakterizuje hospodářské operace a jejich vliv na rozvahu;- sestaví rozvahu podniku;	15	3. Rozvaha podniku <ul style="list-style-type: none">- rozvaha- aktiva a pasiva- sestavení rozvahy- typické rozvahové změny
<ul style="list-style-type: none">- objasní podstatu a význam účtu;- charakterizuje druhy účtů;- vysvětlí podvojnost a souvztažnost účtů;- zjistí obraty a zůstatky na účtech;- používá účtovou osnovu pro podnikatele;- rozlišuje analytickou a syntetickou evidenci a objasní jejich vazby;	23	4. Účty <ul style="list-style-type: none">- podstata a forma- druhy účtů- obraty a zůstatky na účtech- účtování na rozvahových účtech- účtování na výsledkových účtech



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje jednotlivé druhy zásob;- účtuje účetní případy týkající se zásob;- účtuje inventarizační rozdíly u zásob.	42	<ul style="list-style-type: none">- účtová osnova a rozvrh- syntetické a analytické účty 5. Účtování zásob <ul style="list-style-type: none">- účtování materiálu- účtování zboží- účtování zásob vlastní výroby- inventarizace, inventarizační rozdíly
2. ročník Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none">- účtuje o stavu a pohybu peněžních prostředků v hotovosti a na účtech;- vystavuje pokladní doklady;- rozlišuje a účtuje ceny; - charakterizuje dlouhodobý majetek;- účtuje jeho pořízení, odpisy a vyřazení; - vysvětlí podstatu zúčtovacích vztahů a rozlišuje jejich druhy;- účtuje pohledávky a závazky z obchodního styku;- charakterizuje mzdu, účtuje druhy mezd a srážky ze mzdy;- dovede zaúčtovat daně; - charakterizuje kapitálové účty;- vysvětlí podstatu základního kapitálu;- účtuje zisk a fondy ze zisku;	9 9 15 8	1. Účtování na finančních účtech <ul style="list-style-type: none">- pokladna- ceniny- bankovní účet 2. Účtování dlouhodobého majetku <ul style="list-style-type: none">- pořízení- opotřebení a odpisy- vyřazení 3. Zúčtovací vztahy <ul style="list-style-type: none">- dodavatelé- odběratelé- zaměstnanci- daně 4. Kapitálové účty <ul style="list-style-type: none">- základní kapitál- zisk- fondy ze zisku



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

<ul style="list-style-type: none">- rozlišuje náklady a výnosy podle účetnictví;- vysvětlí zásady účtování na výsledkových účtech;- účtuje náklady a výnosy;- vysvětlí časové rozlišení nákladů a výnosů; - vysvětlí rozdíl mezi účetní uzávěrkou a závěrkou;- umí použít uzávěrkové účty;- vysvětlí jednotlivé etapy účetní uzávěrky;- zpracuje účetní uzávěrku na praktickém příkladu;- objasní obsah účetní závěrky a audit účetní závěrky; - vysvětlí význam účetních zápisů;- provádí opravy účetních zápisů;- charakterizuje účetní knihy a jejich vedení; - vysvětlí význam manažerského účetnictví;- vysvětlí jednotlivé části manažerského účetnictví.	<p>9</p> <p>15</p> <p>4</p> <p>21</p>	<p>5. Účtování nákladů a výnosů</p> <ul style="list-style-type: none">- dělení nákladů a výnosů- účtování nákladů a výnosů- časové rozlišení nákladů a výnosů <p>6. Účetní uzávěrka a závěrka</p> <ul style="list-style-type: none">- účet 701, 702, 710- etapy účetní uzávěrky- příklad účetní uzávěrky- účetní závěrka, audit účetní závěrky <p>7. Účetní technika</p> <ul style="list-style-type: none">- účetní zápisy a jejich opravy- vedení účetních knih <p>8. Manažerské účetnictví</p> <ul style="list-style-type: none">- význam- vnitropodnikové účetnictví- rozpočetnictví- vnitropodniková statistika- operativní evidence- kalkulace
--	---	--



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Výroba a odbyt v gastronomii

NÁZEV PŘEDMĚTU:	VÝROBA A ODBYT V GASTRONOMII		
ročník:	I.	II.	celkem
počet hodin:	2	2	4

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Okruh navazuje na předchozí studium podle RVP Kuchař – číšník – zejména na okruhy výroba pokrmů, odbyt a obsluha a profilující okruhy kuchař a číšník. Ve výuce je třeba dbát na rozšíření poznatků z předchozího studia z oblasti hygieny v gastronomii, výživy, činnosti výrobního a odbytového střediska a organizace práce v nich, na řízení součinnosti úseku odbytu a výroby. Důraz je kladen na uplatňování zásad racionální výživy spojené se zdravým životním stylem a na sledování trendů ve stravování. Žáci si rozšíří poznatky o léčebné výživě a o alternativních způsobech stravování a stravování cizinců podle různých etnik.

Žáci jsou vedeni k ochraně životního prostředí ve smyslu šetrného nakládání s vodou, energiemi, nakládání s odpady, k bezpečnému a šetrnému zacházení se zařízením provozoven i k vytváření příjemného pracovního prostředí. Součástí vzdělávání jsou sociálně psychologické, komunikační, ekonomické, ekologické a etické aspekty provozních činností.

Po absolvování výuky ve vyučovacím předmětu Výroba a odbyt v gastronomii by měli žáci:

- ovládat a v praxi dodržovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci;
- ovládat a v praxi dodržovat zásady HACCP;
- výborně znát a ovládat gastronomická a ubytovací zařízení, inventář na úseku obsluhy;
- ovládat jednoduchou, složitou a slavnostní obsluhu;
- osvojit si poznatky o složení potravin, racionální výživě a zdravém životním stylu a využívali je v gastronomické praxi i v osobním životě;
- odpovědně, bezpečně a ekonomicky nakládat se surovinami a potravinami při práci ve společném stravování;
- osvojit si principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v rámci potravinářské prvovýroby, zpracování potravin a nakládání s odpady.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Charakteristika učiva

Předmět je vyučován v 1. a 2. ročníku. Obsah učiva vychází z RVP 65-41-L/51 Gastronomie z obsahového okruhu Výroba a odbyt v gastronomii. Cílem předmětu je poskytnout žákům přehled o výrobě a odbytu v gastronomii, v restauracích, v lázeňství, v cestovním ruchu, ale i v ubytovacích zařízeních. Žáci se seznamují s technikou jednoduché a složité obsluhy, učí je sestavit jídelní a nápojové lístky, menu pro různé příležitosti a umí sestavit kalkulace na jednotlivé pokrmy a nápoje. Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování trendů v gastronomii, získávají důležité návyky hygieny a bezpečnosti práce.

Dále uplatní znalosti gastronomických pravidel a jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání.

Vyučovací předmět výroba a odbyt v gastronomii je úzce spjat s (mezipředmětové vztahy): ekonomika, účetnictví, obchodní korespondence, hotelový provoz, práce s počítačem, matematika, český jazyk a cizí jazyk. Učivo je strukturováno do následujících tematických celků:

- 1. ročník**
- **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena, požární prevence**
 - **Životní prostředí**
 - **Výživa**
- 2. ročník:**
- **Proces řízení výroby pokrmů**
 - **Proces řízení odbytu**

Pojetí výuky

Expoziční metody:

- motivační vyprávění
- motivační rozhovor
- motivační skupinová diskuze

Metody využívající moderní technické prostředky:

- výuková DVD, CD, videokazety
- výuka podporovaná počítačem
- alternativní metody výuky

Metody osvojování nového učiva:

Metody slovního projevu:

- výklad
- popis
- vysvětlení
- skupinová diskuze



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Metody práce s odborným textem:

- vyhledávání informací
- studium odborné literatury a časopisů

Fixační metody:

- ústní opakování učiva
- procvičování

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačním řádem školy.

Při hodnocení žáků klademe důraz na:

- hloubku porozumění učivu a schopnost využití poznatků z praxe;
- porozumění zásad obsluhy, gastronomických pravidel, inventáře v obsluze.

Klasické diagnostické metody:

- ústní zkoušení
- písemné zkoušení dílčí
- písemné zkoušení souhrnné
- slovní hodnocení
- praktické zkoušky
- metody manipulace s předměty
- metody nácvičku dovedností

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k celoživotnímu učení

- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, umět systematizovat a aplikovat získané znalosti a zkušenosti v práci i v životě;
- být motivováni k celoživotnímu učení, překonávat překážky a být vytrvalí v zájmu úspěšnosti učení.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikání

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní kariéře, být připraveni přizpůsobovat se měnícím pracovním podmínkám a celoživotně se vzdělávat;
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobních a etických aspektech soukromého podnikání.

Personální a sociální kompetence

- spolupracovat s ostatními lidmi, odpovědně se podílet na realizaci společných činností, usilovat o integritu a prosperitu pracovního týmu;
- být připraveni vyrovnat se stresem v osobním i pracovním životě a uvědomovat si význam zdravého životního stylu.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- získávat informace z otevřených zdrojů a dále je zpracovávat.

Kompetence k řešení problémů

- zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek;
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení, volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikační kompetence

- zvládat komunikaci nejméně v jednom v cizím jazyce při běžné komunikaci v cizojazyčném prostředí;
- využívat cizí jazyk pro základní pracovní komunikaci (např. zvládat odbornou terminologii a pracovní pokyny, orientovat se v jednodušším odborném textu).

Matematická a finanční gramotnost

- aplikovat matematické postupy a znalosti při řešení různých úkolů a běžných situací včetně pracovních

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu;
- chápat význam kvalitního životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluzodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- vážit si kulturních hodnot a tradic vlastního národa, Evropy a ostatních světových civilizací.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Odborné kompetence

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

- organizovali a koordinovali činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu;
- organizačně zajišťovali přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí;
- dbali na dodržování hygienických předpisů v gastronomii;
- zabezpečovali zásobování a správné uchovávání a skladování surovin;
- uplatňovali zásady racionální výživy i alternativních způsobů stravování;
- na základě předchozích znalostí technologických postupů zpracování surovin, přípravy pokrmů a nápojů kontrolovali způsob přípravy a výslednou kvalitu;
- orientovali se v zahraničních kuchyních, moderní a zážitkové gastronomii, reagovali na nové trendy ve stravování.

Vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity v hotelnictví a gastronomii, tzn. aby absolventi:

- orientovali se v obchodně-podnikatelských aktivitách hotelů a dalších podniků a institucí cestovního ruchu;
- orientovali se v moderních formách nabídky a prodeje výrobků a služeb, zabezpečovali jejich odbyt;
- kalkulovali ceny výrobků a služeb;
- vedli provozní administrativu, evidenci o pohybu majetku, surovin, výrobků a služeb s využitím PC.

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

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem;
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.

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

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedených na pracovišti.

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

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



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ročník Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none">- vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;- zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce;- uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními i na pracovišti;- určí příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci;- popíše povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu; - vysvětlí předpisy na ochranu životního prostředí ve vztahu k podnikání v gastronomii;- uvede příklady hospodárného nakládání s potravinami, energiemi, pitnou vodou, odpady a obaly;- určí využití biopotravin ve výživě; - objasní podstatu racionální výživy a souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob;- rozlišuje a charakterizuje směry ve výživě včetně alternativních;- charakterizuje stravování vybraných skupin osob;- uvede úlohu stravování při léčbě chorob a uvede hlavní typy diet;	26	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena, požární prevence <ul style="list-style-type: none">- řízení bezpečnosti práce v podmínkách organizace a na pracovišti- pracovněprávní problematika BOZP- bezpečnost technických zařízení- zásady hygienické práce v gastronomickém provozu
	8	2. Životní prostředí <ul style="list-style-type: none">- ochrana životního prostředí- ekologický provoz- ekologické výrobky a bio potraviny
	32	3. Výživa <ul style="list-style-type: none">- zásady zdravé výživy- alternativní způsoby stravování- stravování v různých podmínkách- dietní stravování



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

2. ročník

Žák/žákyně:

- je připraven organizovat práci ve výrobním středisku a v cateringových společnostech;
- vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků ve výrobním středisku;
- pracuje s výživovými technologickými normami, s hygienickými předpisy, s recepturami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou;
- orientuje se v regionálních a zahraničních kuchyních, charakterizuje typické suroviny, jejich zpracování a podávání pokrmů;
- je připraven využívat technologická zařízení a moderní postupy, vyhledává potřebné informace;
- je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb;
- rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení;
- řídí práci v různých formách obsluhy;
- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a příležitosti;
- vysvětlí členění pracovních činností na úseku obsluhy;
- popíše organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku;
- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyúčtování;
- dbá společenského chování a dodržování profesní etiky;
- charakterizuje pomůcky barmana, baristy, sommeliera.

30

1. Proces řízení výroby pokrmů

- výrobní střediska, sklady potravin
- organizace práce ve výrobním středisku a v cateringových společnostech
- tradiční česká a regionální kuchyně
- mezinárodní a zahraniční kuchyně
- trendy v gastronomii, zážitková gastronomie
- moderní technologická zařízení a pracovní postupy

30

2. Proces řízení odbytu

- odbytová střediska
- odbyt výrobků a služeb
- formy a pravidla obsluhy
- jídelní a nápojové lístky, menu
- kategorie pracovníků v obsluze
- koordinace činností výrobního a odbytového střediska
- společenská a profesní pravidla
- zvláštní typy akcí, slavnostní hostiny
- práce barmana, baristy, sommeliera



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Hotelový provoz

NÁZEV PŘEDMĚTU:	HOTELOVÝ PROVOZ		
ročník:	I.	II.	celkem
počet hodin:	2	2	4

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům znalosti z provozu hotelů a dalších ubytovacích zařízení. Žáci se seznámí se strukturou hotelových služeb a jejich poskytováním. Žáci se dále seznámí s vedením hotelu a s jednotlivými činnostmi managementu, se společenským chováním a vystupováním vedoucího pracovníka.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-41-L/51 Gastronomie z obsahového okruhu Hotelový provoz. Předmět je úzce spjat s předmětem ekonomika, výroba a odbyt v gastronomii.

Pojetí výuky

Expoziční metody:

- motivační vyprávění, rozhovor, skupinová diskuse

Metody využívající moderní technické prostředky:

- výuková DVD, CD, videokazety

Metody osvojení nového učiva

Metody slovního projevu:

- výklad, popis, vysvětlení, rozhovor, diskuse

Metody práce s odborným textem:

- vyhledávání informací, studium odborné literatury

Fixační metody:

- ústní opakování, procvičování



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačním řádem školy.

Klasické diagnostické metody:

- ústní zkoušení
- písemné zkoušení dílčí i souhrnné
- slovní hodnocení
- praktické zkoušky

V průběhu 1. ročníku vykonávají žáci odbornou praxi v rozsahu 1 týdne (30 vyučovacích hodin), a to na zařízeních hotelového průmyslu ve funkcích: recepce, výroba, servis a management. Žákům bude vyučujícím sdělen termín a místo výkonu odborné praxe nejpozději 14 dnů před jejím konáním. Každý žák zpracuje seminární práci dle stanovené náplně odborné praxe. Práci odevzdá do 14 dnů po ukončení praxe vyučujícímu předmětu Hotelový provoz a její ohodnocení bude součástí klasifikace předmětu Hotelový provoz. V případě, že žák nevykoná odbornou praxi v řádném termínu, bude mu určen termín náhradní. Pokud nevykoná praxi ani v náhradním termínu nemůže být ve druhém pololetí hodnocen z předmětu hotelový provoz.

Žáci 2. ročníku vykonávají odbornou praxi v rámci předmětu Hotelový provoz, a to zpracováním seminární práce z jednotlivých manažerských akcí, které v průběhu školního roku absolvovali ve funkcích: provozní, vedoucí obsluhy, vedoucí výroby, manažer. Žákům bude vyučujícím sdělen termín a místo výkonu odborné praxe nejpozději 14 dnů před jejím konáním. Rozsah a náplň práce je stanoven takto:

- charakteristika akce,
- personální zabezpečení akce, včetně BOZP,
- materiálně-technické zabezpečení úseku, včetně soupisu inventáře,
- propagace a realizace akce.

Práci odevzdá do 14 dnů po ukončení praxe vyučujícímu předmětu Hotelový provoz a její ohodnocení bude součástí klasifikace předmětu Hotelový provoz. V případě, že žák nevykoná odbornou praxi v řádném termínu, bude mu určen termín náhradní. Pokud nevykoná praxi ani v náhradním termínu nemůže být ve druhém pololetí hodnocen z předmětu hotelový provoz.

Žáci 2. ročníku vypracují maturitní práci. Její rozsah, témata, termíny vyhlášení témat a další náležitosti jsou stanoveny v souladu s právními předpisy vymezujícími pravidla a průběh konání maturitní zkoušky.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

a/ Kompetence k celoživotnímu učení



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání;
- být motivováni k celoživotnímu učení, překonávat překážky a být vytrvalí v zájmu úspěšnosti učení.

b/ Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikání

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní kariéře, být připraveni přizpůsobovat se měnícím pracovním podmínkám a celoživotně se vzdělávat;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, požadavcích na výkon odborné kvalifikace a o základních pracovně-právních vztazích;
- jednat aktivně při hledání zaměstnání, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat sebe i svoji odbornost.

Odborné kompetence

a/ vykonávat a organizovat gastronomické činnosti, řídit stravovací provoz, tzn. aby absolventi:

- organizovali a koordinovali činnosti pracovních týmů ve výrobě a odbytu;
- organizačně zajišťovali přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí;
- dbali na dodržování hygienických předpisů v gastronomii;
- organizovali, řídili a kontrolovali odbyt výrobků a služeb, ovládali systémy a způsoby obsluhy hostů;
- orientovali se v zahraničních kuchyních.

b/ vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity v hotelnictví a gastronomii, tzn. aby absolventi:

- orientovali se v obchodně-podnikatelských aktivitách hotelů a dalších podniků a institucí cestovního ruchu;
- orientovali se v moderních formách nabídky a prodeje výrobků a služeb, zabezpečovali jejich odbyt.

c/ dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolventi:

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků / i dalších osob/.

Náplň odborné praxe

Hotelový provoz:

- seznámení s provozem podniku
- činnosti související s řízením hotelového a restauračního provozu (dodavatelsko-odběratelské vztahy, personalistika, mzdová evidence, stravovací a ubytovací služby, objednávky, reklamace, kalkulace služeb, placené a neplacené služby, způsoby placení, catering)



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

- činnosti vykonávané na hotelovém úseku (front office, housekeeping) včetně administrativy, dokumentace a evidence
- pracovní náplň jednotlivých profesí
- seznámení s postupem, organizací a zajišťováním gastronomických akcí (objednávka, nabídka, vlastní realizace, vyúčtování, služby dle možností organizace)
- room service (objednávka, realizace, vyúčtování)

Ekonomika:

- seznámení s provozem podniku (ekonomické, běžné provozní i společenské úkoly provozu)
- orientace v jednotlivých podnikových činnostech (odběratelsko-dodavatelské vztahy, stravovací a ubytovací služby, objednávky, reklamace, způsoby placení), přehled o organizaci a řízení podniku

Management a marketing:

- poptávka - nejnovější trendy, aplikace na oblast hotelnictví a cestovního ruchu
- význam marketingu pro podnikatele, společnost a zákazníka
- osobnost a činnosti manažera
- pravidla etiky podnikání a společenského chování
- základní styly řízení pro hotel
- techniky přijímání, vedení a motivace pracovníků
- druhy a využití informačních technologií

Žáci vypracují zprávu o své povinné týdenní praxi. V úvodu napíšou, zda si provozovnu, kde jejich praxe probíhala, zvolili sami, a proč právě ji, uvedou cíle a stručný popis zprávy. Na začátku zprávy uvedou základní informace o provozovně – název, umístění, kategorii, třídu, členění, střediska, poskytované služby a další důležité či zajímavé informace. Dále popíšou průběh své praxe – s kým jednali, kterými středisky prošli, co tam zjistili a dělali, jak tam byli dlouho. Pozornost budou věnovat zejména funkci jednotlivých středisek, personálnímu zajištění, spolupráci s ostatním provozem a dokumentaci. Zhodnotí kvalitu středisek, jejich klady a zápory a navrhnou opatření pro zlepšení. V závěru zhodnotí průběh praxe a splnění jejich cílů.

Práci odevzdají vyučujícímu 1x v tištěné podobě a 1x v elektronické (mailem). Práce bude zpracovaná na počítači, v rozsahu 2 - 3 strany textu A4 + přílohy, písmo Times New Roman velikosti 12, citace kurzívou, řádkování 1,5, mezi odstavci 1 volný řádek. Strany číslované v zápatí. Okraje: nahoře a dole 2,5, vlevo 3, vpravo 1,5 cm. Pravidla pro citace a odkazy jsou uvedena v ČSN ISO 690 (k jejich tvorbě lze využít www.citace.com).

Bibliografická citace je souhrn údajů o citované publikaci nebo její části, umožňující její identifikaci. Od bibliografické citace se odlišuje odkaz na citaci, kterým rozumíme odvolání se v textu na citaci uvedenou na jiném místě. Využívání cizích textů je možné pouze s citací.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
<p>1. ročník Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none">- charakterizuje organizaci hotelnictví, druhy hotelových a dalších ubytovacích provozů a jejich klasifikaci v ČR a v hlavních turistických destinacích světa;- popíše materiální vybavení hotelových provozů podle jejich kategorizace, uvede požadavky na personální zabezpečení;- charakterizuje organizační složky hotelu /úsek ubytování, personální, technický, ekonomický, stravovací, úsek ředitele/ a vysvětlí jejich fungování;- uvede nástroje a kritéria pro vytváření kvality řízení a poskytování služeb;	66	<p>1. Organizace hotelnictví</p> <ul style="list-style-type: none">- struktura a klasifikace hotelů a dalších ubytovacích zařízení- právní a majetkové postavení hotelu- mezinárodní hotelové řetězce- trendy v mezinárodním hotelnictví- mezinárodní standardy kvality řízení a poskytování služeb- organizační složky hotelu- úsek ubytovací- úsek personální- úsek technický- úsek ekonomický- úsek stravovací- úsek ředitele- franchising v rámci ČR- účelové stravování- komerční stravování- nástroje řízení- kritéria pro vytváření kvality řízení a poskytování služeb



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

2. ročník

Žák/žákyně:

- popíše strukturu hotelových služeb/základní, doplňkové/ a uvede jejich náplň, funkci, koordinaci;
- vysvětlí práci s rezervačním a registračním systémem a další způsoby využití informačních technologií v hotelovém provozu;
- vysvětlí úlohu ubytovacího, provozního a reklamačního řádu;
- uvede nástroje kontroly kvality služeb a dodržování ochrany majetku poctivosti prodeje;
- popíše další služby hotelů podle příslušné kategorie a třídy ubytovacího zařízení;
- zdůvodní vedení evidence ubytovaných hostů v souladu s platnými předpisy

- vysvětlí části procesu řízení, popíše jejich funkci;
- provede jednoduché propočty při sestavení plánu a kontrole jejich plnění;
- vytvoří typový příklad organizační struktury firmy;
- uvede na příkladu rozhodovací metody;
- hodnotí vhodnost a účinnost motivačních nástrojů;
- na vzorovém příkladu provede kontrolní činnosti a z výsledků vyvodí závěry
- orientuje se v řízení stravovacího úseku, v jeho provozu, vybavení pro výrobu a odbyt, skladování;
- plánuje, organizuje, kontroluje zásobování, stravovací provoz, koordinuje činnosti ve výrobě a odbytu plánuje a kontroluje činnost zaměstnanců a kvalitu jejich práce;
- uvede možnosti podpory zaměstnanců.

33

1. Hotelový provoz

- struktura a náplň služeb hotelového typu
- interní předpisy hotelového provozu
- hotelová administrativa
- další významné služby hotelů

17

2. Management

- plánování
- organizování
- rozhodování
- motivace a vedení lidí
- kontrola

13

3. Řízení stravovacího úseku

- struktura stravovacích služeb
- organizování, plánování
- kontrola úrovně služeb
- péče o odborný a profesní rozvoj zaměstnanců



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Obchodní korespondence

NÁZEV PŘEDMĚTU:	OBCHODNÍ KORESPONDENCE		
ročník:	I.	II.	celkem
počet hodin:	1	0	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Obchodní korespondence připravuje žáky k tomu, aby byli schopni ovládat periférie osobního počítače, vytvářet a vyplňovat formuláře a různé druhy písemností s využitím předností programů kancelářského software a efektivně pracovat s prostředky kancelářské techniky, využívat prostředky komunikačních technologií. Tento předmět rozvíjí samostatné logické uvažování a pěstuje kultivovaný písemný projev nejen z hlediska vhodné odborné stylizace, ale také logické, věcné a především gramatické správnosti.

Po absolvování výuky obchodní korespondence v gastronomii by měli žáci:

- umět manipulovat s dokumenty podle stanovených pravidel;
- zpracovat text s využitím zvýraznění a formátování textu;
- orientovat se v právní úpravě pracovně právních vztahů a závazkových vztahů;
- vyhotovovat podklady a písemnosti při sjednávání a ukončování pracovního poměru;
- orientovat se v kupní smlouvě a dokladech obchodního případu;
- stylizovat na počítači písemnosti při prodeji a realizaci dodávky.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z RVP 65-41-L/51 Gastronomie z obsahového okruhu Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích. Předmět je vyučován v 1. ročníku 1 hodinu týdně.

Učivo je rozděleno do kategorií tak, aby žáci byli schopni samostatně zpracovávat administrativní písemnosti z obchodní korespondence, personální písemnosti při řízení podniku a písemnosti spojené s provozem, a to pomocí standardního, případně speciálního aplikačního programového vybavení. Největší důraz je kladen na to, aby žáci porozuměli významu těchto písemností a dokázali je použít pro svou osobní potřebu nebo tyto znalosti a dovednosti uplatnili ve svém budoucím zaměstnání.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci:

- dbali na ochranu svého zdraví volbou vhodného počítačového pracoviště a dodržování ergonomických zásad;
- jednali samostatně a cílevědomě;
- vyhledávali informace z různých zdrojů, ověřovali jejich věrohodnost;
- vytvářeli, upravovali a uchovávali strukturované dokumenty dle příslušných zásad a norem programy obsažených v kancelářském softwaru;
- písemně komunikovali tak, aby dokázali vhodně prezentovat svou firmu nebo svou soukromou osobu.

Tento vyučovací předmět je v gastronomii úzce spjat s dalšími předměty, jako je: ekonomika, účetnictví, hotelový provoz, práce s počítačem, český jazyk a cizí jazyk.

Učivo je strukturováno do následujících tematických celků:

1. Obsah a forma písemného styku
2. Normalizovaná úprava podnikového dopisu do předtisku
3. Dopisy občanů a drobných podnikatelů
4. Personální písemnosti
5. Jednoduché právní písemnosti
6. Písemnosti při uzavírání kupních smluv

Pojetí výuky

Velký důraz je kladen na samostatné a spolehlivé ovládnutí PC desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání. Žáci vyhotovují písemnosti, při kterých uplatňují znalosti z ekonomického a účetního vzdělávání.

Stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně výpočetní techniky.

Těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů. Při použití metody výkladu bezprostředně následuje praktické procvičení vyloženého učiva. Ve výuce se klade důraz na samostatné vypracování dokladů a písemností spojených s obchodní korespondencí. Je také uplatňován projektový přístup s využitím mezipředmětových vztahů (komplexní praktické úlohy, umožňující aplikaci širokého spektra vědomostí a dovedností žáka i z jiných předmětů). Projekty se realizují jako týmová práce.

Výuka je realizována v odborné učebně výpočetní techniky. Každé PC má dostatečnou kapacitu výpočetního výkonu, operační paměti, úložného prostoru a optickou mechaniku. PC jsou zapojena do počítačové sítě z důvodu sdílení periferních zařízení a přístupu k Internetu s dostatečnou



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

přenosovou rychlostí. Učebna má dostatečné softwarové vybavení (operační systémy na bázi grafického uživatelského rozhraní – Windows, kancelářské systémy MS Office).

Učebna je pro lepší názornost výuky vybavena datovým projektorem.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků se v rámci podávání zpětnovazebních informací o zvládnutí jednotlivých celků učiva uskutečňuje průběžně, a to těmito způsoby:

- a) písemné testy k ověření nezbytných teoretických znalostí daného tematického celku;
- b) samostatné vypracování praktických úkolů pomocí PC - k ověření získaných dovedností;
- c) schopnost teoretické znalosti aplikovat na praktické příklady.

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Důležitým kritériem je úprava písemností. Znalosti žáka jsou ověřovány pravidelně v písemných cvičeních, která jsou zaměřena na přesnost a bezchybnost psaného textu v účetních dokladech. Vyplňování a psaní dokladů se bude realizovat prostřednictvím PC.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Klíčové kompetence

a) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikání

- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o administrativních aspektech soukromého podnikání.

b) Personální a sociální kompetence

- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek

Odborné kompetence

- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb;

- vést provozní administrativu, evidovat pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma studia: dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ročník Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none">- vypracuje písemný test k ověření nezbytných teoretických znalostí;- pracuje s běžnou kancelářskou technikou, ovládá její základní funkce;- píše na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti;- používá různé typy adres, titulů;- vyhotovuje písemnosti spojené s provozem věcně, jazykově a formálně správně v souladu s normalizovanou úpravou;- využívá možností zvýraznění a formátování textu.	3	1. Obsah a forma písemného styku <ul style="list-style-type: none">- klady a zápory písemného styku- druhy písemností- pravidla stylizace dokumentů a odborné názvosloví
	5	2. Normalizovaná úprava podnikového dopisu do předtisku <ul style="list-style-type: none">- psaní adres- tituly- úprava podnikového dopisu do šablony
	5	3. Dopisy občanů a drobných podnikatelů <ul style="list-style-type: none">- stylizace a úprava dopisů občanů a podnikatelů na čistý list bez předtisku
	8	4. Personální písemnosti <ul style="list-style-type: none">- žádost o místo- životopis- pracovní smlouva- dohoda o hmotné odpovědnosti- ukončení pracovního poměru



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

	3	5. Jednoduché právní písemnosti <ul style="list-style-type: none">- plná moc- dlužní úpis- potvrzenka
	9	6. Písemnosti při uzavírání kupních mluv <ul style="list-style-type: none">- poptávka- nabídka- objednávka- kupní smlouva- dodací list- faktura



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Konverzace v německém jazyce

NÁZEV PŘEDMĚTU:	KONVERZACE V NĚMECKÉM JAZYCE		
ročník:	I.	II.	celkem
počet hodin:	1	1	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Předmět je určen pro žáky, kteří si zvolí německý jazyk jako 1. cizí jazyk.

Žáci mají získat větší jistotu ve všech typech úloh státních maturit, především poslechu, čtení a práci s textem a písemném projevu. V oblasti ústní komunikace je důraz kladen rovněž na formu státních ústních maturit, tj. na schopnost odpovídat na dotazy, popsat obrázek, porovnávat, vyprávět, prezentovat, vést rozhovor apod. Žáci si zároveň mají prohloubit svou znalost všeobecných i odborných konverzačních témat.

Charakteristika učiva

Učivo je rozloženo do 2 postupových ročníků s 1hodinovou dotací týdně.

Rozsah procvičovaných a ověřovaných vědomostí a dovedností odpovídá jednotlivým tématům, která žáci probírají v předmětu NĚMECKÝ JAZYK – 1. CIZÍ JAZYK. Tato témata odpovídají katalogu požadavků pro základní úroveň státní maturity z německého jazyka.

Pojetí výuky

Žáci budou pracovat s didaktickými testy z minulých let a testy obsaženými v německém časopise Freundschaft, aby si zvykli na tento způsob ověřování znalostí. Je třeba rozvíjet jejich čtenářskou gramotnost, žáci se musí naučit pozorně číst zadání a porozumět různým formulacím téhož zadání. V oblasti ústní komunikace budou využity dostupné pracovní listy státních maturit, žáci by tak měli získat jistotu v reakci na jednotlivé typy úloh, naučit se efektivně využít časového limitu pro zvládnutí úloh.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Hodnocení výsledků žáků

Vědomosti žáků budou hodnoceny jak ústně, tak formou didaktických testů. Hodnocení didaktických testů odpovídá hodnocení státních maturitních zkoušek.

Prospěch výborný 100% - 87%

Prospěch chvalitebný 87% - 73%

Prospěch dobrý 73% - 58%

Prospěch dostatečný 58% - 44%

Přitom platí, že v případě známky „4 – dostatečný“ se do uvedeného intervalu započítávají obě hranice intervalu, u ostatních známek se dolní hranice intervalů nezapočítává, horní hranice se započítává.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Konverzace v anglickém jazyce

NÁZEV PŘEDMĚTU:	KONVERZACE V ANGLICKÉM JAZYCE		
ročník:	I.	II.	celkem
počet hodin:	1	1	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Předmět je určen pro žáky, kteří si zvolí anglický jazyk jako 1. cizí jazyk.

Žáci mají získat větší jistotu ve všech typech úloh státních maturit, především poslechu, čtení a práci s textem a písemném projevu. V oblasti ústní komunikace je důraz kladen rovněž na formu státních ústních maturit, tj. na schopnost odpovídat na dotazy, popsat obrázek, porovnávat, vyprávět, prezentovat, vést rozhovor apod. Žáci si zároveň mají prohloubit svou znalost všeobecných i odborných konverzačních témat.

Charakteristika učiva

Učivo je rozloženo do 2 postupových ročníků s 1hodinovou dotací týdně.

Rozsah procvičovaných a ověřovaných vědomostí a dovedností odpovídá jednotlivým tématům, která žáci probírají v předmětu ANGLICKÝ JAZYK – 1. CIZÍ JAZYK. Tato témata odpovídají katalogu požadavků pro základní úroveň státní maturity z anglického jazyka.

Pojetí výuky

Žáci budou pracovat s didaktickými testy z minulých let a testy obsaženými v anglických časopisech Gate a Bridge, aby si zvykli na tento způsob ověřování znalostí. Je třeba rozvíjet jejich čtenářskou gramotnost, žáci se musí naučit pozorně číst zadání a porozumět různým formulacím téhož zadání. V oblasti ústní komunikace budou využity dostupné pracovní listy státních maturit, žáci by tak měli získat jistotu v reakci na jednotlivé typy úloh, naučit se efektivně využít časového limitu pro zvládnutí úloh.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

Hodnocení výsledků žáků

Vědomosti žáků budou hodnoceny jak ústně, tak formou didaktických testů. Hodnocení didaktických testů odpovídá hodnocení státních maturitních zkoušek.

Prospěch výborný 100% - 87%

Prospěch chvalitebný 87% - 73%

Prospěch dobrý 73% - 58%

Prospěch dostatečný 58% - 44%

Přitom platí, že v případě známky „4 – dostatečný“ se do uvedeného intervalu započítávají obě hranice intervalu, u ostatních známek se dolní hranice intervalů nezapočítává, horní hranice se započítává.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

1.7 Materiální a personální zabezpečení

Materiální zajištění výuky ve školním vzdělávacím programu

Pro výuku má škola 13 učeben. Jsou vybaveny moderní informační a komunikační technikou (počítači, interaktivními tabulemi nebo dataprojektory), využívá se i připojení k internetu. Máme žákovskou a učitelskou knihovnu a také mnoho odborných DVD a videokazet. V odborných předmětech, ale také např. při fyzice, se využívají názorné učební pomůcky, umožňující lepší pochopení probíraného učiva. Další učebna s kuchyňským vybavením (sporák, konvektomat, stolní robot a další stroje a nástroje) slouží k ukázkám různých speciálních kuchařských postupů a také při výrobě ukázek a pohoštění na Den otevřených dveří.

Pro výuku informačních a komunikačních technologií a administrativy jsou k dispozici dvě počítačové učebny.

Kabinety vyučujících jsou vybaveny počítači a notebooky s připojením k internetu. Počítačové učebny mají vlastní síť se samostatným přístupem k internetu a připojení Wi-Fi. Veškerá výpočetní technika je připojena na síťovou tiskárnu nebo na lokální tiskárny a multifunkční zařízení.

Všechny počítače mají nainstalovány operační systémy Windows posledních verzí, kancelářské balíky MS Office a antivirový program ESET.

Využívá se i další běžný uživatelský software, šířený pod svobodnými licencemi (kancelářský balík Open Office, grafické editory, nástroje pro síťové služby, multimediální přehrávače a editory, vývojové nástroje).

Žáci i pedagogičtí pracovníci mají možnost využívat cloudové prostředí Google s vlastní doménou a diskový prostor pro uložení svých dat.

Přístup k internetu o rychlosti 4 Mbps je zajištěn připojením všech stolních PC k počítačové síti typu klient-server strukturovanou kabeláží a notebooků prostřednictvím Wi-Fi s pokrytím celé budovy školy.

Veškeré programové vybavení je používáno v souladu s licenčními ujednáními.

Vybavení na pracovištích OV i ve škole je průběžně inovováno a doplňováno.

Personální zajištění

Výuka žáků je zajištěna dostatečným počtem zkušených kvalifikovaných pedagogů. Při vyučování využívají nejen osvědčené, ale i nové metody výuky, při nichž využívají moderní techniku. Pro výuku si také připravují vlastní programy. Odborné předměty vyučují pracovníci s dlouhodobou praxí. Všichni sledují nové trendy a tak se žáci při výuce seznamují nejen s pojmy historickými, ale i se současností a perspektivou. O žáky pečují kvalifikovaný výchovný poradce a školní metodik prevence.



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

1.8 Spolupráce se sociálními partnery

1.8.1. Odborná praxe

Nejvýznamnějšími sociálními partnery naší školy jsou především pracoviště, oboru Gastronomie povinnou praxí

V Mariánských Lázních:

Léčebné lázně Mariánské Lázně a.s. (Villa Butterfly, Centrální lázně, Hvězda, Labe, Nové lázně, Pacifik, Svoboda, Vltava)

Agricola, Bohemia, Continental, Cristal, Esplanade, Excelsior, Flora, Parkhotel Golf, Falkensteiner Grand Hotel Marienbad, Monty, Olympia, Paris, Villa Patriot, Villa Regent, Reitenberger, LS Royal, Villa Savoy, Hotel Sun, Westend, Zvon.

Ve Františkových Lázních:

Brussel, Francis Palace, Spa & Kur Hotel Harvey, Sanatorium Klíma, Komorní hůrka, Pyramida, Reza.

Ostatní:

V Chodové Plané hotel U Sládka, Parkhotel v Sokolově, hotel Metternich v Lázních Kynžvart.

1.8.2 Soutěže

Dalšími partnery jsou odborné školy a podniky, kde se naši žáci zúčastňují odborných soutěží

SOU stravování a služeb Karlovy Vary (Lázeňský pohárek),

Střední škola Bor (Borská vařečka),

SOU Domažlice (Soutěž ve stolování),

SOU Domažlice, škola Stod (Hrnečku vař),

Výchovný ústav, dětský domov se školou, ZŠ, SŠ a ŠJ Hostouň (Zámecký rendlík),

Chodovar Chodová Planá (Chodovarské čepování, Chodovar Cup),

Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3(Plzeňský korbel),

SOU a ZŠ Planá (Zdobení velikonočních perníčků),

CBA (Finlandia Cup).

1.8.3 Školy

Základní

- pro žáky ZŠ z okolí pořádáme při tzv. „Manažerských pracích“ ukázky slavnostního stolování
- místních ZŠ předvádějí naši učitelé OV s žáky základy kuchařského umění a správného stolování
- žáci ZŠ se pravidelně účastní Dne žákovských dovedností, kde se seznamují s prací našich žáků; jako publikum sledují kulturní program, který připravují naši žáci; jsou pro ně přichystány drobné soutěže, při kterých si mohou vyzkoušet některé jednoduché dovednosti související s našimi učebními obory

Partnerské

- partnerskou školou v zahraničí je pro nás Staatliche Berufsschule Wiesau; s touto školou a SOU Planá pořádáme střídavě v sídlech škol kulturně-sportovní den; zástupci partnerské školy se každoročně účastní DŽD



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

1.8.4 Ostatní

- organizace a podniky, které každoročně připravují pro naše žáky přednášky, demonstrace a ukázky své práce v rámci branných dnů - Hasičská záchranná stanice Mariánské Lázně, ÚP Cheb, ÚP Tachov, OOP Karlovy Vary, OOP Mariánské Lázně, Apostav Mariánské Lázně, PPP Karlovy Vary, Kotec Mariánské Lázně, Preventivně informační skupina (PIO) Karlovy Vary
- dodavatelé učebnic
- organizace pořádající výstavy „Kam na školu“



Hotelová škola Mariánské Lázně

Školní vzdělávací program: GASTRONOMIE

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/51 Gastronomie

Délka a forma studia: dvouleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou

Datum platnosti vzdělávacího programu: od 1. září 2015 počínaje prvním ročníkem

1.9 Aktualizace a dodatky

Aktualizace k 1. listopadu 2015

Školní vzdělávací program byl aktualizován v těchto bodech:

- 1.3 Charakteristika školního vzdělávacího programu – Organizace výuky: Změna způsobu hodnocení odborné praxe nově jako předmětu Hotelový provoz.
- 1.3 Charakteristika školního vzdělávacího programu – Hodnocení a klasifikace: Upřesnění způsobů klasifikace.
- 1.5 Učební plán: Opravena tabulka využití hodin předepsaných a disponibilních hodin stanovených RVP ve vlastním ŠVP.
- 1.6 Učební osnovy – Hotelový provoz: Upřesněno a doplněno hodnocení výsledků žáků, zejména způsob hodnocení odborné praxe jako součást hodnocení předmětu HP. Doplněna náplň odborné praxe. Stanovení obsahu, rozsahu a formy „Zprávy o odborné praxi“ – seminární práce.