

Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

U Borského parku 3, 301 00 Plzeň



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM GASTRONOMIE





Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

OBSAH

1	Úvodní identifikační údaje	5
2	Profil absolventa.....	6
2.1	Profesní uplatnění absolventa	6
2.2	Obecné kompetence absolventa	6
2.3	Odborné kompetence absolventa	7
2.4	Způsob ukončení vzdělávání a stupeň dosaženého vzdělání.....	8
3	Charakteristika školního vzdělávacího programu.....	8
3.1	Úvodní identifikační údaje.....	8
3.2	Délka a forma vzdělávání	8
3.3	Stupeň poskytovaného vzdělání	8
3.4	Celkové pojetí vzdělávání	8
3.5	Realizace klíčových kompetencí a průřezových témat	9
3.6	Organizace výuky	10
3.7	Přehled využití týdnů v období září - červen školního roku.....	11
3.8	Způsob hodnocení žáků	11
3.9	Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, žáků nadaných a se sociálním znevýhodněním.....	12
3.9.1	Postup pro zařazení žáka k poskytnutí PO	12
3.9.2	Podpůrná opatření 1. stupně PO/PLPP	12
3.9.3	Individuální vzdělávací plán a PO st. 2, 3*	13
3.9.4	Vzdělávání žáků nadaných	14
3.9.5	Realizace podpory NŽ.....	14
3.9.6	Kontrola realizace	15
3.9.7	Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním.....	15
3.10	Realizace bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence	15
3.11	Podmínky přijímání ke vzdělávání	15
3.12	Zdravotní způsobilost	16
3.13	Způsob ukončení vzdělávání.....	16
3.14	Pojetí maturitní zkoušky	17
4	Učební plán	18
5	Učební osnovy.....	19
5.1	Jazykové vzdělávání a komunikace a estetické vzdělávání	19
5.1.1	Český jazyk a literatura	19



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

5.1.2	Anglický jazyk.....	32
5.2	Společenskovední vzdělávání	42
5.2.1	Základy společenských věd	42
5.2.2	Právo.....	47
5.2.3	Dějepis	53
5.3	Matematické vzdělávání	57
5.3.1	Matematika.....	57
5.4	Vzdělávání pro zdraví	64
5.4.1	Tělesná výchova	64
5.5	Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	71
5.5.1	Informatika	71
5.5.2	Obchodní komunikace	79
5.6	Odborné vzdělávání – ekonomika a podnikání	83
5.6.1	Ekonomika	83
5.6.2	Účetnictví	91
5.6.3	Management a marketing.....	99
5.7	Odborné vzdělávání	105
5.7.1	Výroba a odbyt v gastronomii.....	105
5.7.2	Hotelový provoz	112
5.8	Učební a odborná praxe	121
5.8.1	Speciální gastronomie.....	121
5.8.2	Odborná praxe	127
5.9	Kurzy	131
5.9.1	Lyžařský kurz	131
6	Personální a materiální podmínky realizace ŠVP	134
7	Materiální podmínky realizace ŠVP	134
8	Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci daného ŠVP.....	135

1 Úvodní identifikační údaje

Název a adresa školy:	Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3 U Borského parku 3 Plzeň 301 00
Zřizovatel:	Plzeňský kraj Škroupova 18 Plzeň 306 13
Název školního vzdělávacího programu:	Gastronomie
Kód a název oboru vzdělání:	65 – 41 – L/51 Gastronomie
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Kvalifikační úroveň vzdělání:	EQF 4
Délka a forma vzdělávání:	2 roky v denní formě vzdělávání
Jméno ředitele školy:	Mgr. Miroslav Široký
Kontakt na školu:	 377 372 016 e-mail: m.siroky@hsplzen.cz www.hsplzen.cz
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2025

2 Profil absolventa

Kód a název oboru vzdělání:	65 – 41 – L/51 Gastronomie
Délka a forma vzdělání:	2 roky v denní formě vzdělávání
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

2.1 Profesní uplatnění absolventa

Absolventi se uplatní ve středních technickohospodářských pozicích v gastronomickém odvětví. Jedná se zejména o stravovací zařízení různého typu - restaurace, jídelny a další provozovny společného stravování. Uplatnění najdou absolventi též jako samostatní kuchaři nebo číšníci a po získání nezbytné praxe v oboru se mohou uplatnit ve vedoucích pozicích jako provozní, šéfkuchaři, vrchní číšníci.

Jsou připraveni vykonávat odborné gastronomické činnosti v pozici zaměstnance, zaměstnavatele nebo podnikatele v gastronomii.

Příklady možných pracovních pozic: pracovník pohostinství a hotelového provozu, provozní restaurace, vrchní číšník, pracovník středního managementu hotelu, vedoucí obsluhy, vedoucí jídelny.

2.2 Obecné kompetence absolventa

Absolvent byl veden tak, aby byl připraven:

- prokazovat všeobecný přehled o kultuře, historii a současnosti svého národa v souvislostech evropských i světových, aktivně se podílet na věcech veřejných;
- uplatňovat kulturu osobního projevu při pracovní i společenské komunikaci;
- formulovat své názory a postoje ústně a 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 a využívat informační a komunikační prostředky a technologie;
- orientovat se v problematice peněz a cen, vést pracovní i rodinný rozpočet;
- aplikovat znalost práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů, aktivně vyhledávat pracovní příležitosti;
- jednat ekologicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje;
- používat v praxi zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany a požární prevence.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

2.3 Odborné kompetence absolventa

Absolvent byl veden tak, aby byl připraven:

- koordinovat činnost pracovních týmů při výrobě a odbytu, řešit problémové situace;
- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a konání gastronomických akcí;
- zabezpečovat zásobování a správné skladování surovin;
- uplatňovat zásady racionální výživy a alternativních způsobů stravování;
- ovládat systémy a způsoby obsluhy hostů;
- reagovat na nové trendy v gastronomii, orientovat se v zahraničních kuchyních, moderní a zážitkové gastronomii;
- podnikat na trhu EU, orientovat se v obchodně-podnikatelských aktivitách hotelů a dalších gastronomických podniků;
- orientovat se v moderních formách nabídky a prodeje výrobků a služeb;
- využívat marketingových nástrojů k prezentaci stravovacího zařízení nebo nabídky služeb;
- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb s využitím PC;
- dodržovat hygienu HACCP;
- dodržovat právní předpisy BOZP při práci, rozpoznat nebezpečí úrazu, zajistit odstranění závad a možných rizik;
- poskytnout první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu;
- komunikovat v různých situacích při obsluze i ve standardních společenských situacích;
- vystupovat jako reprezentant profese, dodržovat profesní etiku;
- sestavovat jídelní lístek, nápojový lístek a nabídkový lístek podle gastronomických pravidel, sestavit slavnostní menu a menu pro různé příležitosti;
- kalkulovat ceny výrobků;
- provádět vyúčtování s hostem, objednavatelem;
- vést evidenci o pohybu zboží, vyúčtovat tržby;
- mít základní znalosti o vedení účetní agendy, řízení a marketingu pro podnikání;
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- vyhotovovat hospodářské písemnosti;
- sestavit podnikatelský projekt;
- posoudit hospodaření podniku;
- nakládat s materiály, energiemi a odpady ekonomicky a ekologicky.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

2.4 Způsob ukončení vzdělávání a stupeň dosaženého vzdělání

Vzdělání je ukončeno maturitní zkouškou. Obsah a organizace maturitní zkoušky se řídí školským zákonem a příslušným platným prováděcím předpisem. Dokladem o dosažení středního vzdělání s maturitní zkouškou je maturitní vysvědčení.

3 Charakteristika školního vzdělávacího programu

3.1 Úvodní identifikační údaje

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

Platnost ŠVP: od 1. září 2025

3.2 Délka a forma vzdělávání

- studium je koncipováno jako denní v délce trvání 2 roky

3.3 Stupeň poskytovaného vzdělání

- střední vzdělání s maturitní zkouškou

3.4 Celkové pojetí vzdělávání

Škola vychovává středoškolsky vzdělané absolventy s odbornými i obecnými kompetencemi, specifikovanými v profilu absolventa. Pozornost je věnována komplexnímu působení na osobnost žáka, aby byl připraven na samostatný osobní, občanský i pracovní život. Vzhledem k budoucí profesi žáků klade škola důraz na jejich zodpovědnost, čestnost, důslednost, pracovitost, kvalitu práce, soustavnost, schopnost týmové práce, a podnikavost. Cílevědomě je připravuje na týmovou práci a na vytváření dobrých mezilidských vztahů a na uplatnění na trhu práce v ČR i v zemích EU.

Odborné vzdělávání je včleněno do předmětů výroba a odbyt v gastronomii, hotelový provoz, speciální gastronomie (učební praxe), ekonomika, účetnictví, management a marketing. Velký důraz je při studiu na naší škole kladen na oblast jazykového vzdělávání, a to jak v předmětu český jazyk a literatura, tak především ve výuce anglického jazyka. Hodinová dotace vytváří dostatečný prostor pro zvládnutí cizího jazyka na úrovni odpovídající požadavkům společné části maturitní zkoušky a mezinárodní klasifikaci jazyků dle Evropského referenčního rámce B1. Vzdělávání pro zdraví je realizováno tělesnou výchovou a lyžařským sportovním kurzem, který mohou žáci během studia absolvovat.

Vzdělávací strategie školy je založena na těsném propojení teoretické výuky s učební a odbornou praxí. Učební a odborná praxe mají pro rozvoj žáků velký význam. Umožňují jim poznat reálné pracovní prostředí, prakticky aplikovat a procvičit učivo teoretických a odborných předmětů, zároveň si průběžně osvojovat a upevňovat nové dovednosti



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

spojené s příslušnými pracovními pozicemi. Učební praxe je realizována 1x týdně v rozsahu 4 hodin v 1. ročníku studia ve školní kuchyni a restauraci v rámci předmětu speciální gastronomie. Cílem učební praxe je ověření a prohloubení praktických znalostí a dovedností získaných na již ukončených oborech vzdělání s výučním listem Kuchař nebo Číšník. Praktická činnost žáků se zaměřuje na manuální činnosti ve výrobním středisku při přípravě pokrmů, práce v odbytovém středisku se zaměřuje na vyšší formy jednoduché a složité obsluhy. Součástí učební praxe je příprava rautů, banketů a cateringové služby pro sociální partnery školy.

Odborná praxe probíhá v souvislém desetidenním bloku ve 2. ročníku studia v období prosince. Odbornou praxi absolvují žáci po volbě tématu maturitní práce s obhajobou. Žáci získají na odborné praxi konkrétní výstupy pro maturitní práci. Odborná praxe probíhá vždy na základě dohody o zajištění odborné praxe, schválené ředitelem školy a podnikatelským subjektem, kde žák odbornou praxi vykonává.

3.5 Realizace klíčových kompetencí a průřezových témat

V rámci pedagogického procesu učitelé považují žáka za partnera, kterého chtějí získat ke spolupráci, motivovat jej k aktivitám a ke vztahu k oboru, předat mu své zkušenosti a pomoci mu zvládnout studijní požadavky. Pro realizaci vzdělávacích cílů a rozvoj kompetencí, které jsou specifikovány ve školním vzdělávacím programu, se při výuce preferují metody, které vedou k rozvoji klíčových, občanských a odborných kompetencí, k realizaci průřezových témat a k respektování individuálních potřeb žáků. Průřezová témata a mezipředmětové vztahy jsou konkretizovány v učebních osnovách jednotlivých předmětů a posilovány projektovým vyučováním. Ve výuce převažují aktivizující moderní metody výuky, kterými je žák nucen při získávání vědomostí a dovedností vyvinout vlastní úsilí - práce na projektech, kooperativní vyučování, problémové vyučování, aktivní učení, samostatná práce.

Vyučující připravují pravidelně tzv. projektové dny (v rámci anglického jazyka, českého jazyka, odborných předmětů gastronomických i ekonomických i v rámci společenskovedního vzdělávání) pro jednotlivé třídy či přihlášené žáky. V rámci projektových dnů dochází k propojování znalostí a dovedností z jednotlivých předmětů, prověřování schopnosti týmové spolupráce, realizaci průřezových témat Člověk a životní prostředí, Občan v demokratické společnosti. Každoročně jsou připravovány projekty k posílení kompetencí k pracovnímu uplatnění, úspěšnému prosazení se na trhu práce i v životě. V rámci těchto projektů si žáci ověřují své odborné dovednosti, kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám, posilují občanské kompetence. Zahraniční exkurze jsou tréninkem praktického užití cizího jazyka především v německy mluvících zemích, ale také v Anglii. Žáci mají možnost se účastnit jednodenních i vícedenních zájezdů do evropských zemí. Tyto exkurze jsou prostředkem k prověření komunikativních kompetencí žáků. Škola je iniciativně zapojena do projektu Recyklohraní od jeho vyhlášení v roce 2008. Projekt je součástí naplňování průřezového tématu Člověk a životní prostředí. Zároveň je environmentální oblast vzdělávání zařazena do jednotlivých předmětů a sportovních kurzů. Vychováváme žáky k třídění odpadu, ochraně životního prostředí, estetickému vnímání okolí, aktivnímu podílení se na řešení environmentálních problémů a k odpovědnosti za vlastní zdraví.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Během školního roku probíhají odborné kurzy pro zvýšení uplatnění absolventů na trhu práce. Žáci mohou během studia absolvovat základní barmanský kurz, kurz flair bartendingu, kurz studené kuchyně, výroby čokoládových bonbonů, baristický kurz, vyřezávání z ovoce a zeleniny. Škola spolupracuje s profesionálními lektory a uznávanými odborníky v gastronomii.

Žáci mají možnost reprezentovat školu na známých gastronomických, barmanských, baristických a sommeliérských soutěžích. Škola byla oceněna zlatou medailí M. D. Rettigové za spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů České republiky. Soutěže prověřují především odborné kompetence žáků.

Škola pořádá gastronomickou soutěž regionálního charakteru, ve spolupráci s Plzeňským Prazdrojem „PLZEŇSKÝ KORBEL“, soutěž o nejlepšího výčepního. Akce v praxi ověřuje personální, sociální a odborné kompetence žáků. Zároveň je naplňováno průřezové téma Občan v demokratické společnosti. Každoročně v období listopad - leden probíhá Den otevřených dveří Hotelové školy, Plzeň, U Borského parku 3, který organizačně zajišťují žáci společně s učiteli. Všechny tyto aktivity napomáhají vytváření demokratického klimatu školy.

Žáci školy se během školního roku podílí na přípravě a organizaci rautů a občerstvení při slavnostech a oslavách pořádaných Plzeňským krajem a organizacemi zřizovanými Plzeňským krajem. Organizátory jednotlivých akcí a soutěží jsou sami žáci pod odborným vedením garantů – učitelů odborných předmětů.

Žáci školy se pravidelně účastní sportovních soutěží pořádaných Asociací školních sportovních klubů i jinými organizacemi, jedná se o soutěže na úrovni městské, krajské i celorepublikové. Každoročně z těchto soutěží přivážejí velmi dobrá umístění. Sekce tělesné výchovy dále pořádá celoškolní sportovní turnaje v nohejbalu, florbalu a futsalu. V rámci těchto sportovních aktivit se rozvíjí zejména personální a sociální kompetence žáků

Metodička prevence zpracovává každoročně Školní strategii předcházení nežádoucím sociálně patologickým jevům. Mezi aktivity k realizaci plánu patří projekty a besedy pořádané ve spolupráci s pracovníky Zdravotnické záchranné služby, Občanské poradny, dále pak besedy s Policií ČR, pracovníky různých o.p.s. a charitativních organizací zabývajících se pomocí v krizových situacích.

Při naplňování ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu ŠVP jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v gastronomických provozovnách v regionu.

3.6 Organizace výuky

- teoretické vyučování zajišťují učitelé teoretického vyučování, probíhá dle platného rozvrhu v hlavní budově školy;
- výuka je realizována z velké části v rámci systému vyučovacích hodin;
- učební praxe naplňovaná formou předmětu speciální gastronomie je náročná na osvojení praktických poznatků a je vyučována ve skupinách formou laboratorních



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

cvičení, výuka tohoto předmětu probíhá v odborných učebnách vybavených potřebným zařízením a technikou;

- odborná praxe probíhá souvisle v rozsahu 2 týdnů ve 2. ročníku v konkrétních gastronomických firmách a provozovnách a je navázána na maturitní práci s obhajobou;
- praktickou výuku systematicky doplňuje účast žáků na různých soutěžích, odborných kurzech a prezentacích školy na veřejnosti.

Výuka probíhá denní formou studia, a to:

- moderními didaktickými metodami;
- formou besed s odborníky z praxe;
- formou účasti na výstavách, odborných i všeobecných soutěžích, v odborných kurzech;
- formou exkurzí do hotelů, gastronomických provozoven všech typů a velikostí;
- formou zařazení do pracovního procesu ve vybraných gastronomických provozovnách;
- do vyučování jsou začleněny další organizační formy - projektové dny;
- v rámci tělesné výchovy je zařazen lyžařský výcvikový kurz, sportovní soutěže;
- oblast estetické výchovy je doplněna návštěvami divadelních představení;
- součástí výuky odborných předmětů jsou odborné exkurze;
- pro vybrané předměty jsou žáci děleni na menší skupiny (jazyky, speciální gastronomie, informatika).

3.7 Přehled využití týdnů v období září - červen školního roku

Činnost	1. ročník	2. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	32	28
Lyžařský výcvikový kurz*	1	-
Odborná praxe	-	2
Maturitní zkouška	-	5
Časová rezerva	7	5
Celkem týdnů	40	40

* naplnění LVK probíhá výběrem žáků ze všech oborů školy.

3.8 Způsob hodnocení žáků

- hodnocení žáků je stanoveno školním řádem, který vychází z § 69 školského zákona a §3 a §4 vyhlášky MŠMT č. 13/2005 Sb. o středním vzdělávání v platném znění;
- v hodnocení výsledků vzdělávání žáků se uplatňuje známkování i slovní hodnocení výsledků práce;
- důraz je kladen na formativní hodnocení;
- hodnotí se aktivita žáka při plnění úkolů, míra aktivního přístupu žáka k předmětu;
- hodnocení je zpětnou vazbou pro učitele, žáka a jeho rodiče, důraz je kladen na jasné stanovení kritérií hodnocení a vhodnou formulaci hodnocení;



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- učitelé přistupují k průběžnému hodnocení vzdělávacích činností žáků s vědomím motivační funkce hodnocení a jeho formativního a podporujícího významu;
- hodnocení je veřejné a učitel hodnocení vždy zdůvodní, žáci mají právo se ke klasifikaci vyjádřit;
- žáci jsou vedeni k sebehodnocení i vzájemnému hodnocení;
- při klasifikaci žáků se specifickými vývojovými poruchami (dyslexie, dysgrafie, dyskalkulie, dysortografie) klade učitel důraz na ten druh projevu žáka, ve kterém má předpoklady podat lepší výkon, při klasifikaci nevychází učitel z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl;
- hodnocení klíčových kompetencí je součástí hodnocení ve všech předmětech a představuje komplexní posouzení toho, jak žák vystupuje, komunikuje, jedná, spolupracuje při řešení problémů, přijímá a plní svěřené úkoly.

3.9 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, žáků nadaných a se sociálním znevýhodněním

Žáci se SVP jsou vzděláváni s využitím podpůrných opatření, která mají kompenzovat jejich speciální vzdělávací potřeby a vyrovnávat jejich obtíže ve vzdělávání.

Těmito potřebami se rozumí nezbytné úpravy ve vzdělávání, které odpovídají jednotlivým speciálním vzdělávacím potřebám žáků.

3.9.1 Postup pro zařazení žáka k poskytnutí PO

1. Třídní učitel, učitelé a výchovný poradce vytipují žáky se SVP nebo se na školu obrátí jejich zákonný zástupce.
2. Výchovný poradce zařadí žáka se souhlasem žáka nebo zákonného zástupce podle doporučení nebo vyjádření odborného pracoviště (PPP, SPC, odborný lékař).
3. VP podepíše se žákem (ZZ) PLPP, PO nebo IVP a dá TU vypracovat plán pedagogické podpory nebo individuální vzdělávací plán.
4. TU si ověří z doporučení, čeho se potíže žáka týkají, a vypracuje PLPP, PO nebo IVP, dá podepsat všem učitelům předmětů, kterých se PLPP, PO nebo IVP týká (bez uvedení diagnózy).
5. TU konzultuje v průběhu roku s výchovným poradcem, zdali PLPP, PO nebo IVP funguje pro žáka se SVP.
6. VP konzultuje PLPP nebo IVP se žákem (ZZ) 1x za 3 měsíce a IVP 1x ročně s PPP, SPC.

3.9.2 Podpůrná opatření 1. stupně PO/PLPP

- poskytuje škola sama v součinnosti se žákem (ZZ).
- 1 = přímá podpora – individualizace k žákovi
- 2 = vytvoření PLPP

PO/PLPP představují zejména:

a) úpravy v organizaci práce se žákem



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- doučování žáka v době konzultačních hodin učitelů
- střídání forem a činností během výuky
- individuální projekty
- vložení relaxační přestávky během hodiny
- je-li nutné, snížení procenta docházky do školy (domácí příprava)
- vytvoření příjemného klimatu ve třídě

b) v metodách výuky

- individualizace výuky
- respektování odlišných stylů učení
- respektování pracovního tempa
- metody a formy práce, které umožní častější kontrolu, a poskytování zpětné vazby žákovi
- důraz na logickou provázanost

c) ve způsobech hodnocení žáka

- zavedení různých forem hodnocení
- průběžná klasifikace, ověřování znalostí po částech – krácení hodnoceného
- využívání slovního hodnocení k motivaci žáků
- umožnění oprav (druhá šance) při zkoušení

d) v poskytování pomůcek pro vzdělávání žáků, které nevyžaduje další finanční prostředky

- využití názorných pomůcek
- využití odborných časopisů a knih
- možnost nahrání výukových programů na domácí PC žáka
- zapůjčení odborných knih nebo vytvořených postupů k domácí přípravě

3.9.3 Individuální vzdělávací plán a PO st. 2, 3*

* navržené na doporučení ŠPZ a žádosti ZZ/zletilého žáka

- je jedno z podpůrných opatření pro žáka se SVP.

1. IVP zpracovává škola od 2. stupně PO na základě doporučení ŠPZ a žádosti zletilého žáka nebo ZZ.
2. IVP vychází ze ŠVP, je součástí dokumentace žáka ve školní matrice.
3. IVP sestaví TU s dohledem VP.
4. IVP vyhodnocuje ŠPZ ve spolupráci se školou 1x ročně.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

3.9.4 Vzdělávání žáků nadaných

Škola vyhledává a rozvíjí talent nadaných žáků, jde však o dlouhodobý a velice náročný proces, kde TU, VP, U pozorují žáka při školní práci, rozebírají jeho studijní výsledky, vyhodnocují testy, úkoly, hovoří se žákem, se ZZ i s trenéry.

Je velice náročné jednoznačně stanovit, zda se jedná o NŽ nebo o žáka se zrychleným vývojem, který se v průběhu studia může pohybovat v pásmu lepšího průměru.

Škola rozlišuje:

- 1) nadaný žák (NŽ)
- 2) nadaný žák se sportovním zaměřením

Specifika:

1) NŽ

- žák svými znalostmi přesahuje stanovené požadavky
- má sklon k perfekcionismu a s tím související způsob komunikace se žáky i učiteli
- rychlé, vlastní pracovní tempo
- kreativní vlastní postup při řešení úloh
- rychlá orientace v učebních postupech
- záliba v řešení problémových úloh
- rozšiřování základního učiva do hloubky
- potřeba projevení a uplatnění svých znalostí na veřejnosti

2) NŽ se sportovním zaměřením

- člen vrcholového střediska sportu
- žák se speciálním tréninkovým plánem, který zasahuje do výuky ve škole

3.9.5 Realizace podpory NŽ

1) NŽ

- zadávání specifických úkolů nad rámec výuky
- zapojení do rozsáhlejších projektů, soutěží
- doplňující a rozšiřující úlohy v rámci jednotlivých předmětů
- rozšíření schopností a dovedností při školních soutěžích, internetových soutěžích
- účast v olympiádách
- zapojení do náročnějších studijních metod (problémové vyučování, samostudium z odborných časopisů nebo odborné literatury)

2) NŽ se sportovním zaměřením

- úlevy v procentu docházky do školy, pokud to tréninkový plán vyžaduje
- uvolňování z výuky na sportovní akce



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- spolupráce se ZZ a s trenéry
- možnost plánovaného zkoušení

3.9.6 Kontrola realizace

- Vždy TU s VP každé čtvrtletí

Vzdělávání MNŽ se může uskutečňovat podle IVP, který vychází ze ŠVP, nebo závěrů školského poradenského zařízení.

IVP musí obsahovat veškeré náležitosti podle § 28 vyhl. 27/2016 Sb.

3.9.7 Vzdelávání žáků se sociálním znevýhodněním

Vzdělávání těchto žáků je podporováno zapůjčením školní sady učebnic po dobu studia a úzkou spoluprací TU – výchovná poradkyně – žák – zákonní zástupci.

3.10 Realizace bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence

- problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany je neoddělitelnou součástí teoretického vyučování;
- výchova k bezpečné a zdravé neohrožující práci vychází z požadavků právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů, nařízení vlády, technických předpisů a českých technických norem) platných v době výuky;
- požadavky, které se vztahují k výkonu konkrétních činností v teoretické výuce a na odborné a učební praxi, jsou doplněny o informace o rizicích možných ohrožení života a zdraví, kterým jsou žáci při teoretickém vyučování vystaveni, včetně informací o opatřeních na ochranu před působením těchto rizik;
- nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví poskytuje škola žákům prostřednictvím školního řádu a provozních řádů odborných učeben;
- s dokumenty jsou žáci na začátku roku a v průběhu roku prokazatelně seznamováni;
- třídní učitelé zapisují poučení o aktuálních bezpečnostních rizicích do třídní knihy.

3.11 Podmínky přijímání ke vzdělávání

- ukončení vzdělání s výučním listem dle RVP Kuchař - Číšník;
- splnění kritérií přijímacího řízení pro daný školní rok, vydaných ředitelem školy a zveřejněných v souladu se Školským zákonem č. 561/2004 Sb. v platném znění a vyhláškou o přijímacím řízení č. 671/2004 Sb. v platném znění;
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti;
- pro přijetí do vyššího ročníku musí žák splnit podmínky zákona č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

3.12 Zdravotní způsobilost

- dle nařízení vlády o soustavě vzdělávacích oborů posoudí zdravotní způsobilost uchazeče o studium příslušný registrující praktický lékař žáka a potvrdí v přihlášce ke studiu;
- po přijetí ke studiu se žák prokáže platným zdravotním průkazem.

3.13 Způsob ukončení vzdělávání

- vzdělání je ukončeno maturitní zkouškou;
- potvrzením o ukončení vzdělání je vysvědčení o maturitní zkoušce (osvědčení) a může být i europass - dodatek k osvědčení, který usnadňuje pochopení významu osvědčení v cizí zemi;
- maturitní zkouška se skládá ze společné a profilové části;
- žák získá střední vzdělání s maturitní zkouškou, jestliže úspěšně vykoná obě části zkoušky;
- společná část maturitní zkoušky se řídí platným zněním školského zákona a vyhlášky o ukončování studia na středních školách;
- profilová část obsahuje 4 - 5 povinných zkoušek;
- formu, témata a termín profilové části MZ stanovuje ředitel školy.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

3.14 Pojetí maturitní zkoušky

SPOLEČNÁ ČÁST MATURITNÍ ZKOUŠKY			
1.	ČESKÝ JAZYK	DIDAKTICKÝ TEST	
2.	ANGLICKÝ JAZYK (nebo MAT)	DIDAKTICKÝ TEST	
2.	MATEMATIKA (nebo CJ)	DIDAKTICKÝ TEST	
PROFILOVÁ ČÁST MATURITNÍ ZKOUŠKY			
1.	ČESKÝ JAZYK	PÍSEMNÁ PRÁCE	ÚSTNÍ ZKOUŠKA
2.	ANGLICKÝ JAZYK	PÍSEMNÁ PRÁCE	ÚSTNÍ ZKOUŠKA
3.	HOTELOVÝ PROVOZ	MATURITNÍ PRÁCE S OBHAJOBOU	
4.	EKONOMIKA A PODNIKÁNÍ	ÚSTNÍ ZKOUŠKA	
5.	VÝROBA A ODBYT V GASTRONOMII	ÚSTNÍ ZKOUŠKA	
6.	NEPOVINNÁ ZKOUŠKA – MATEMATIKA	ÚSTNÍ ZKOUŠKA	
7.	NEPOVINNÁ ZKOUŠKA - ANGLICKÝ JAZYK	ÚSTNÍ ZKOUŠKA	

1. **povinná profilová zkouška** – maturitní práce s obhajobou z oblasti odborného vzdělávání na témata stanovená ředitelem školy, z nichž si žák 1 téma zvolí
2. **povinná profilová zkouška** - ústní zkouška z oblasti odborného vzdělávání - zodpovězení otázek vylosovaného maturitního okruhu z předmětů ekonomika, účetnictví, management a marketing
3. **povinná profilová zkouška** - ústní zkouška z oblasti odborného vzdělávání, z předmětu výroba a obbyt v gastronomii - zodpovězení otázek vylosovaného maturitního okruhu



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

4 Učební plán

Kód a název oboru vzdělání: 65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání: 2 roky v denní formě vzdělávání
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost učebního plánu od 1. 9. 2025.

P. č. předmětu	Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin		
	Povinné vyučovací předměty	1. ročník	2. ročník	celkem
1	Český jazyk a literatura	5	5	10
2	Anglický jazyk	5	5	10
3	Základy společenských věd	0	1	1
4	Právo	0	1	1
5	Dějepis	1	0	1
6	Matematika	5	5	10
7	Tělesná výchova	2	2	4
8	Informatika	0	2	2
9	Obchodní komunikace	0	1	1
10	Ekonomika	2	3	5
11	Účetnictví	2	2	4
12	Management a marketing	1	0	1
13	Výroba a odbyt v gastronomii	2	2	4
14	Hotelový provoz	2	2	4
15	Speciální gastronomie	4	0	4
Počet vyučovacích hodin týdně		31	31	62

5 Učební osnovy

5.1 Jazykové vzdělávání a komunikace a estetické vzdělávání

Učební osnova předmětu

5.1.1 Český jazyk a literatura

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma vzdělání:	2 roky v denní formě vzdělávání
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Celková hodinová dotace :	5 - 5
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Předmět český jazyk a literatura je základem rozvoje většiny klíčových kompetencí, kterými by měl být žák vybaven pro zvládnutí všech vyučovacích předmětů. Ovlivňuje jeho začleňování do společnosti a jeho další profesní i osobní život. Kultivuje jeho jazykový projev a rozvíjí jeho komunikační schopnosti a dovednosti, formuje utváření jeho hodnotové orientace v oblasti umělecké, kulturní i společenské. Směřuje k tomu, aby žák využíval jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, srozumitelně formuloval a obhajoval své názory, chápal význam kultury osobního projevu. Jazykové vzdělávání v mateřském jazyce spolu s literární výchovou se podílí na rozvoji duchovního života žáka, přispívá k jeho estetickému vzdělávání.

Charakteristika učiva:

Učební osnova předmětu vychází z oblastí RVP – jazykové vzdělávání a komunikace a estetické vzdělávání.

Předmět se skládá ze dvou oblastí, které se vzájemně doplňují a podporují.

1. oblast tvoří jazykové vzdělávání a komunikační výchova. Podstatou vyučování je aktivní rozvíjení komunikačních schopností a dovedností žáka, které se opírá o stylistické poznatky a výcvik a je úzce vázáno na poučení o systému a normách jazyka. Základní činností je práce s různými typy textů, která vede k porozumění a zhodnocení textu z hlediska obsahového, formálního a stylistického.
2. oblast tvoří estetické vzdělávání (literární výchova). Těžiště literární výchovy spočívá v práci s literárními texty, v jejich analýze a interpretaci. Vychovává žáka nejen ke čtenářství, ale vede ho i k vytvoření celkového přehledu o literatuře a k získávání přehledu o kulturním dění. Poznání textu slouží k vytváření rozmanitých komunikačních situací. Literatura souvisí úzce s jazykovým



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

vzděláváním v mateřském jazyce, prohlubuje jazykové znalosti a kultivuje jazykový projev žáka.

Pojetí výuky:

- převažuje práce s texty – četba s porozuměním, analýza textu, interpretace;
- důraz je kladen na samostatnou četbu žáka, vyhledávání informací z různých zdrojů;
- uplatňují se i klasické metody vyučování – výklad učitele, řízený rozhovor, procvičování učiva aj.;
- zpracování projektových úkolů a jejich prezentace je zpravidla realizováno ve skupinách;
- v prvním ročníku je zařazen projekt „Nejlepší vypravěči v české literatuře“, v druhém pak projekt „Humor a satira v české literatuře“;
- kontrolní slohové práce se připravují soustavou cvičných prací;
- uplatňuje se samostatná práce žáků, práce ve skupinách;
- výuka je doplněna odbornou exkurzí, návštěvou divadelního představení, filmovou projekcí a dramatickými literárními pásmy z nabídky Knihovny města Plzně.

Hodnocení výsledků žáků:

Hodnocení výsledků žáka je vyjádřeno klasifikací, jejímiž dílčími částmi jsou:

- testování po ukončení tematického celku;
- verbální zkoušení;
- stylistická cvičení a kontrolní slohové práce;
- písemné práce (diktáty, pravopisná cvičení aj.);
- analýza literárního textu, prezentace výsledků;
- vypracování projektu a jeho prezentace.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

Kompetence k učení:

Žák:

- uplatňuje různé způsoby práce s textem;
- efektivně vyhledává a zpracovává informace, rozvíjí čtenářskou gramotnost;
- poslouchá s porozuměním mluvené projevy;
- pořizuje si poznámky;
- využívá různé informační zdroje.

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- porozumí zadání úkolu, získá informace potřebné k řešení problému, navrhne způsob řešení a zdůvodní jej, vyhodnotí dosažené výsledky;



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi.

Komunikativní kompetence

Žák:

- vyjadřuje se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentuje;
- formuluje své myšlenky a názory souvisle a srozumitelně, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- obhajuje své názory a postoje;
- účastní se aktivně diskusí;
- zpracovává administrativní písemnosti i souvislé texty na běžná a odborná témata;
- dodržuje jazykové a stylistické normy;
- vystupuje a vyjadřuje se v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence

Žák:

- rozhoduje se a jedná na základě svých schopností a vlastností;
- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a svého způsobu jednání ze strany jiných lidí;
- přijímá radu a kritiku;
- rozvíjí schopnost spolupráce.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák:

- uvědomuje si multikulturní soužití a zároveň i svou vlastní kulturní, národní a osobní identitu;
- vystupuje proti nesnášenlivosti, diskriminaci;
- uznává tradice a hodnoty svého národa;
- chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporuje hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a má k nim pozitivní vztah.

Digitální kompetence

Žák:

- pracuje s dostupnými nástroji digitálních technologií (DT) včetně mobilních aplikací a AI, využívá je v souladu s pokyny vyučujícího, pomocí těchto nástrojů zkvalitňuje své kompetence v rámci mluveného i psaného projevu
- získává informace z různých zdrojů, porovnává je a dokáže je sdílet s ohledem na příjemce
- využívá DT k vytváření či vylepšení vlastního obsahu v různých formátech



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- je schopen rozlišit funkce formátování v jednotlivých komunikačních situacích
- komunikuje prostřednictvím DT na různých úrovních s ohledem na komunikační situaci
- porovnává digitálně vytvořený obsah a hodnotí ho podle obecně platných estetických kritérií
- využívá DT bezpečně s ohledem na sebe i s respektem k druhým

Aplikace průřezových témat

Ve vyučovacím předmětu český jazyk a literatura jsou realizována zejména tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
 - při práci s texty, při prezentaci projektů a referátů, při čtenářských a kulturních besedách;
 - při praktickém slohovém výcviku;
 - při řečových cvičeních;
- historický vývoj
 - při poznávání dějin literatury;
- společnost (multikulturní společnost, kultura, náboženství, morálka - úcta k druhým, svoboda, tolerance, odpovědnost, solidarita)
 - při práci s texty a literárními díly;
 - při poznávání životních osudů vybraných autorů.

Člověk a životní prostředí

- ekologie člověka, životní prostředí, ochrana přírody, prostředí a krajiny
 - při praktickém slohovém výcviku;
 - při práci s texty.

Člověk a digitální svět

- využití smysluplných nástrojů DT k formulaci a obhajobě svých názorů, např. k tvorbě prezentací, referátů a mluvních cvičení
- využití DT ke korektuře vlastních textů, využití internetových jazykových příruček a slovníků k tvorbě vlastních textů
- vyhledávání informací k literární teorii, historii, porovnávání různých zdrojů a práce s výsledky hledání umělé inteligence
- využívání vhodného formátování a důvěryhodných zdrojů



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: český jazyk a literatura/český jazyk

Ročník studia: první

Celková hodinová dotace: 5 hodin týdně/2,5 h týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, slang, argot, dialekty a stylově příznakové jevy a ve svém projevu volí prostředky odpovídající komunikační situaci; - vysvětlí zákonitosti vývoje češtiny; - specifikuje soustavu jazyků; - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu; - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka; - řídí se zásadami správné výslovnosti; - určí slovně druhovou platnost a tvar slova; - identifikuje v daném kontextu morfologicky chybný tvar slova a opraví ho; - orientuje se ve výstavbě textu; - ovládá větněčlenský rozbor věty; - nalezne nedostatky a chyby ve výstavbě	1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností - <u>Slovní zásoba, sémantika</u> - národní jazyk a jeho útvary - charakteristika odborné terminologie oboru - obohacování slovní zásoby, tvoření slov - jazyková kultura - postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky, rozdělení indoevropských jazyků, slovanské jazyky, čeština - vývojové tendence spisovné češtiny - <u>Hlavní principy českého pravopisu</u> - <u>Zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka</u> - <u>Tvarosloví</u> - slovní druhy a jejich mluvnické kategorie a tvary - <u>Větná skladba</u> - druhy vět z gramatického a komunikačního



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

věty a souvětí, vytvoří vhodnou opravu; - provede syntaktickou analýzu souvětí;	hlediska - stavba věty jednoduché, pořádek slov - věta dvoučlenná a jednočlenná - větné členy - využití řeči přímé a nepřímé - základní principy výstavby souvětí - věty vedlejší - souvětí podřadné a souřadné, významové vztahy mezi větami - interpunkce
- vhodně se prezentuje, argumentuje a obhájí svá stanoviska; - ovládá techniku mluveného slova, vhodně formuluje otázky a odpovědi; - využívá emocionální a emotivní stránky mluveného slova; - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní, negativní; - přednese krátký projev; - napíše jednoduché zpravodajské a informační útvary (zprávu, pozvánku apod.); - vyjadřuje se věcně, správně, jasně a srozumitelně; - sestaví základní útvary administrativního stylu, zejména životopis; - komunikuje s institucemi, vhodně se prezentuje, obhájí své argumenty; - vytvoří vlastní text na dané téma, zejména útvary využívané v oboru (popis pracovního postupu, návod, odborný popis, charakteristiku a popis osobnosti pracující v jeho profesní sféře); - odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru;	2. Komunikační a slohová výchova - slohotvorní činitelé objektivní a subjektivní - vyjadřování přímé a zprostředkované technickými prostředky, neformální i formální, připravené i nepřipravené - komunikační situace a strategie - dialog a monolog - projevy prostě sdělovací, jejich základní znaky, postupy a prostředky (krátké informační útvary, osobní dopisy, zprávy aj.) - vypravování ve formě mluvené i psané - projevy administrativní a prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky (žádost, životopis, zápis, inzerát aj.) - popis, charakteristika
- samostatně pracuje s normativními příručkami, vyhledává informace; - prokáže základní přehled o denním tisku, časopisech vzhledem k profesní orientaci; - vysvětlí organizaci knihoven;	3. Práce s textem a získávání informací - metody racionálního studia, jazykové příručky a slovníky - <u>Informatická výchova</u> – knihovny, noviny, časopisy, internet



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- prokáže porozumění textu; - rozezná charakter textu; - přiřadí k uměleckému textu příslušný literární druh a žánr; - analyzuje výstavbu textu; - posoudí text vyprávění z hlediska naratologických kategorií (typ promluv, vyprávěcí způsoby, rozliší monolog a dialog, identifikuje námět, motiv, téma, rozliší autora, vypravěče, postavy).	- techniky a druhy čtení, orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu - druhy a žánry textu
---	--

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: český jazyk a literatura/literatura

Ročník studia: první

Celková hodinová dotace: 5 hodiny týdně/2,5 hodiny týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl; - samostatně vyhledává informace v této oblasti; - literární texty klasifikuje podle základních druhů a žánrů; - analyzuje výstavbu uměleckého textu; - určí v textu námět, téma a motiv; - zařadí díla do jednotlivých uměleckých směrů a příslušných historických období; - zhodnotí význam daných děl pro dobu, kdy vznikla, i pro další generace; - zařadí typická díla do uměleckých směrů a příslušných historických období; - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl i z četby; - samostatně vyhledává informace z této	1. Literatura a ostatní druhy umění - <u>Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého v tradiční i mediální podobě</u> - význam umění pro člověka, aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového v tradiční i netradiční podobě - literatura jako druh umění, její funkce, žánry, tematika, jazykové prostředky - <u>Vývoj české a světové literatury v kulturních a historických souvislostech</u> • <u>Nejstarší literatury světa, umělecké památky</u> - Epos o Gilgamešovi - Homérské eposy - řecká lyrika, epika a drama



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

oblasti; - prokáže základní přehled o vývojovém kontextu české a světové literatury;	- římské písemnictví - Bible a její vliv na vývoj literatury a umění - <u>Středověká literatura, umělecké památky</u> - počátky našeho písemnictví, legendy, písně - zrod kronikářství - středověký epos, lyrika a satira - literatura doby husitské – J. Hus • <u>Humanismus a renesance, baroko</u> - renesanční poezie, zrod novodobé povídky a románu - novodobé drama – W. Shakespeare - nauková a vzdělávací literatura • <u>Baroko</u> - dramatické napětí – J. A. Komenský • <u>Klasicismus, osvícenství, preromantismus</u> - umělecké památky a osobnosti • <u>České národní obrození</u> - význam novin, divadla a českého kulturního života - generace Dobrovského a Jungmanna • <u>Romantický postoj ke světu a stylizace romantického hrdiny</u> - romantismus ve světové literatuře – Byron, Puškin, Hugo aj. - pojetí romantismu v díle Máchy, Erbena aj. • <u>Předpoklady vzniku umělecké zásady realismu a naturalismu</u>
---	--



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

	- kritický realismus ve světové literatuře – Balzac, Dickens aj. - naturalismus v literatuře – Zola aj. - počátky realismu v české literatuře – Němcová, Havlíček • <u>Umění v Čechách v 2. polovině 19. století</u> - májovci, almanach Máj – Neruda aj. - ruchovci a lumírovci, škola národní a kosmopolitní - realismus a naturalismus v české literatuře 80. a 90. let 19. století – Jirásek, Mrštíkové aj.
- text interpretuje a debatuje o něm; - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi; - rozliší autora, vypravěče, postavy; - identifikuje v textu námět, motiv, téma; - konkrétní literární dílo klasifikuje podle základních druhů a žánrů; - uplatňuje znalosti z literární teorie; - analyzuje výstavbu textu (obecná čeština, dialekt, knižní a expresivní jazykové prostředky aj.);	2. Práce s literárním textem - četba a interpretace literárního textu z děl české a světové literatury (od starověku do konce 19. století) - literární druhy a žánry - tvořivé činnosti
- charakterizuje základní útvary lidové tvorby; - popíše vhodné společenské oblečení pro danou příležitost; - prakticky prokáže uplatnění společenských norem při návštěvě divadla, kina a dalších společenských akcí.	3. Kultura - lidové umění - ústní lidová slovesnost - kultura bydlení, odívání - společenská kultura – principy a normy kulturního chování, společenská výchova



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: český jazyk a literatura/český jazyk

Ročník studia: druhý

Celková hodinová dotace: 5 hodin týdně/2,5 hodiny týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - odhadne význam pojmenování v daném kontextu i mimo něj; - posoudí vhodnost užití pojmenování v daném kontextu; - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky; - nahradí cizí slovo českým ekvivalentem a naopak; - uplatňuje znalosti zásad českého pravopisu, tvarosloví a slovotvorných principů českého jazyka; - ovládá rozbor a tvorbu složitých souvětí; - rozpozná syntaktické zvláštnosti; - odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky; - analyzuje výstavbu textu; - posoudí textovou návaznost; - doplní podle smyslu vynechané části textu, odhadne pokračování nebo předcházející část, odvodí název textu; - uspořádá části textu v souladu s textovou návazností; - uplatňuje znalosti skladby při logickém vyjadřování; - používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie;	1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností - <u>Gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce</u> - skloňování, časování, stupňování - slovesné třídy a vzory - pravopis spojený s tvaroslovím - slova přejatá, užívání, skloňování, pravopis - <u>Větná skladba</u> - stavba, tvorba složitých souvětí, interpunkce - polovětné konstrukce - stavba a tvorba komunikátu - koherence, členění textu, vzájemné vztahy



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- ovládá techniku mluveného slova, umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi; - vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdílů mezi nimi; - rozpozná funkční styly, slohový postup, slohový útvar; - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu; - vhodně používá jednotlivé slohové postupy a útvary; - prokáže přehled o slohových postupech uměleckého stylu; - odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového; - nalezne v textu požadované informace - napíše jednoduché zpravodajské útvary; - formuluje své názory a podpoří je vhodnými argumenty;	2. Komunikační a slohová výchova - <u>Rétorika</u> - řeč, chování, komunikace, druhy řečnických projevů - grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů - umělecká literatura - <u>Projevy prakticky odborné</u>, jejich základní znaky, postupy a prostředky (prakticky odborný styl, styl formulářů, návodů, testy) - <u>Publicistický styl</u> – základní žánry a útvary mluvené a psané žurnalistiky, mediální svět, reklama - úvaha, kritika - literatura faktu
- zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky; - používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů; - samostatně zpracovává informace; - pořizuje z textů poznámky, výpisky, výtah, osnovu; - zaznamenává bibliografické údaje;	3. Práce s textem a získávání informací - získávání a zpracovávání informací z textů různého charakteru - zpětná reprodukce textu



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- popíše na ukázkách základní žánry; - aktivně pracuje s jazykovými příručkami, novinami, časopisy a internetem.	- druhy a žánry textu - práce s příručkami, slovníky, tiskovinami, internet
--	---

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: český jazyk a literatura/literatura

Ročník studia: druhý

Celková hodinová dotace: 5 hodin týdně/2,5 hodiny týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl; - zařadí typická díla do uměleckých směrů a příslušných historických období; - zhodnotí význam autora i díla pro dobu, v níž tvořil, pro příslušný umělecký směr i pro další generace; - samostatně vyhledává informace o kultuře a umění i o významných uměleckých osobnostech; - vyjádří vlastní prožitky z přečtených literárních děl;	1. Literatura a ostatní druhy umění - <u>Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého v tradiční i mediální podobě</u> - <u>Vývoj české a světové literatury v kulturních a historických souvislostech</u> • <u>Umění na přelomu 19. a 20. století ve světové kultuře i u nás</u> - moderní umělecké směry – impresionismus, symbolismus, dekadence aj. - literatura 90. let 19. století a přelomu století – „prokletí básníci“, Česká moderna, buřiči • <u>Odras 1. světové války v umění, především v literatuře</u> - Remarque, Rolland, Hemingway, Hašek aj. • <u>Umění v době mezi světovými válkami</u> - světová próza, poezie a drama - tematická rozmanitost české prózy – Čapek, Vančura aj. - proletářská poezie, poetismus, surrealismus



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- vyjádří vlastní prožitky ze zhlédnutých děl české i světové kinematografie;	- v české poezii – Wolker, Nezval, Seifert aj. - z dějin českého divadla 1. pol. 20. stol. • <u>Kultura a umění za 2. světové války, odraz války v literatuře</u> - válka jako trauma ve světové literatuře – Remarque, Styron - 2. světová válka v české poezii a próze • <u>Vývoj světového umění po 2. světové válce</u> - umělecké směry a skupiny • <u>Světové poezie, próza a drama 2. poloviny 20. století</u> • <u>Česká literatura 2. poloviny 20. století I</u> - česká kultura a umění v letech 1945 - 48 - literatura po roce 48 - kultura, umění a literatura v 60. letech - oficiální literatura v 70. a 80. letech - samizdatová a exilová literatura - současná tvorba • <u>Filmové umění, významné osobnosti české kinematografie</u>
- interpretuje text a debatuje o něm; - klasifikuje konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů; - rozezná umělecký text od neuměleckého; - rozpozná specifické prostředky básnického jazyka;	2. Práce s literárním textem - četba a interpretace textů z vybraných literárních děl přelomu 19. a 20. století, meziválečného období, z poezie, prózy a dramatu 2. poloviny 20. století a ze současné tvorby - základy literární vědy



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- analyzuje výstavbu textu; - při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie;	- literární druhy a žánry - tvořivé činnosti
- rozpoznává prvky manipulace, podbízivosti apod.; - orientuje se v nabídce kulturních institucí; - porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území; - prokáže v praxi vhodné společenské chování v dané situaci.	3. Kultura - funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl - kulturní instituce v ČR a v regionu - kultura národností na našem území - ochrana a využívání kulturních hodnot - společenská kultura – principy a normy kulturního chování, společenská výchova

Učební osnova předmětu

5.1.2 Anglický jazyk

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma vzdělání:	2 roky v denní formě vzdělávání
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Celková hodinová dotace :	5 - 5
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu:

Vzdělávací oblast – vzdělávání a komunikace v cizím jazyce

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Jazykové vzdělávání směřuje k tomu, aby žák:

- komunikoval v anglickém jazyce v běžných situacích osobního i profesního života, v oblasti gastronomie, hotelového provozu a cestovního ruchu;
- komunikoval na všeobecná i odborná témata;
- pracoval s anglickým textem, včetně odborného, dokázal jej využít jako zdroje poznání i jako prostředku ke zkvalitnění svých jazykových znalostí a dovedností;



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- získal informace o světě, zvláště o anglicky mluvících zemích a o České republice (demografické, hospodářské, politické a kulturní faktory dané jazykové oblasti) a získané informace využíval ke komunikaci;
- pracoval s informačními zdroji a technologiemi, včetně internetu;
- chápal a respektoval tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů.

Charakteristika učiva:

Vzdělávání v prvním cizím jazyce navazuje na učivo tříletého středního vzdělání s výučním listem a vychází ze vzdělávací oblasti RVP – vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Absolvent oboru má dosáhnout úrovně A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

V závěru nástavbového studia žák složí maturitní zkoušku na jazykové úrovni B1.

Výběr učiva vychází:

- z běžných životních témat, se kterými se žák setkává ve škole, ve volném čase, v rodině, ve společnosti a životě kolem nás;
- z témat souvisejících se studijním oborem Gastronomie a jejich uplatněním v dalším profesním životě;
- z informací o světě, zvláště o anglicky mluvících zemích a o České republice;
- z práce s informačními zdroji a technologiemi, včetně internetu.

Učivo je přehledně rozděleno a zároveň hodnoceno v rámci poslechu, čtení, ústního a písemného projevu.

Poslech:

Žák

- porozumí souvislým projevům a diskusím v anglické jazykové oblasti a dokáže se zapojit do hovoru;
- porozumí smyslu rozhlasových a televizních programů týkajících se současných událostí nebo událostí souvisejících s oblastí osobního a profesního zájmu;
- porozumí projevům prostě sdělovacím, publicistickým i populárně naučným, orientačním pokynům, upozorněním, veřejným hlášením, oznámením, přehledům zpráv, rozhovorům a tyto projevy dokáže analyzovat.

Čtení:

Žák

- porozumí textům obsahujícím běžnou slovní zásobu nebo pojmy z profesní a odborné slovní zásoby;
- používá texty, jejichž zdrojem jsou časopisy, reklamní a propagační materiály, recepty, programy, dopisy.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Ústní projev:

Žák

- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry, dokáže popsat zážitky, události, přání, sny, naděje, vypráví příběhy, vysloví své názory, popíše cestu;
- dokáže se vyjádřit k běžným situacím profesního života, ovládá názvy pokrmů a nápojů, sestaví jídelní, nápojový a kavárenský lístek, používá pojmy související s činnostmi v kuchyni, restauraci, recepci a v oblasti cestovního ruchu.

Interaktivní řečové dovednosti a strategie:

Ústní interakce žáka:

- komunikuje srozumitelně a správně ve známých kontextech, využívá základní pravidla výstavby textu, vhodné jazykové prostředky a jazykové funkce;
- užívá jasně artikulovaný spisovný jazyk, dovede pohotově reagovat;
- dovede zjistit, přidat, ověřit si a potvrdit informace;
- udílí orientační pokyny;
- vede rozhovor na téma běžného a profesního života;
- rozvíjí argumentaci;
- řeší problémy;
- zodpovídá běžné dotazy.

Písemný projev žáka:

- píše jednoduché souvislé texty, obchodní a osobní dopisy popisující zážitky a dojmy.

Pojetí výuky:

- zařazuje se do vzdělávací oblasti jazykové vzdělávání a komunikace v anglickém jazyce;
- rozsah výuky jako prvního jazyka je 5 hodin týdně během celého studia;
- osvojení řečových dovedností úrovně B1 podle Společného evropského referenčního rámce;
- jazykové vzdělávání směřuje k úspěšnému zapojení na trhu práce v oblasti gastronomie či cestovního ruchu;
- vzdělávání v anglickém jazyce je součástí základu pro profilovou složku školního vzdělávacího programu;
- kombinace metody komunikativní a gramaticko-překladové s důrazem a zaměřením na komunikativní dovednosti v živém jazyce;
- autodidaktické metody, motivace k dalšímu samostudiu (CD-ROM, internet);
- dialogické metody při nácviku komunikativních dovedností;
- skupinové týmové práce, volná i řízená diskuse;
- projektová práce ukončená prezentací;



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- návaznost jazykové výuky na výuku odborných předmětů (hotelový provoz, výroba a odbyt v gastronomii, speciální gastronomie);
- podporováno vědomí vícejazyčnosti;
- možnost rozšíření komunikativní kompetence při účasti na odborných exkurzích především do anglické jazykové oblasti (Velké Británie);
- kladen důraz na konverzační dovednosti žáků, zapojení do jazykových a konverzačních soutěží;
- spolupráce s Britskou knihovnou a Americkým centrem v Plzni – pravidelné exkurze;
- výuka doplněna audiovizuálními jazykovými programy (video, DVD, počítače).

Hodnocení výsledků žáků:

- pravidelné hodnocení ústního, písemného projevu a poslechu se zaměřením na komunikační schopnosti žáka;
- sebekontrola žáků formou cvičného ověření svých znalostí a dovedností na úkolech;
- ústní zkoušení – formou konverzace na dané téma;
- samostatné práce, prezentace projektů, výsledky skupinové práce hodnoceny ústně;
- písemné testy – po ukončení tematického celku, lekce;
- 2 strukturované práce ročně – příprava na maturitní zkoušku;
- při celkovém hodnocení je kladen důraz na dovednost komunikovat, poslouchat a rozumět hovoru, reagovat na otázky (rozhovor s učitelem, reakce na určitou situaci ve dvojicích či skupině);
- sebehodnocení;
- je významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce AJ.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

Kompetence k celoživotnímu učení

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:

- prokáže dosaženou úroveň svých jazykových a komunikativních dovedností v rámci tematických okruhů týkajících se mezilidských vztahů nejen v angloamerickém prostředí, životního prostředí se zaměřením na národní parky USA, Velké Británie, Kanady, Austrálie a Nového Zélandu, sociokulturních aspektů anglicky mluvících zemí i specifických témat souvisejících se zaměřením na profesní orientaci (gastronomie);
- uplatňuje různé způsoby práce s anglickým textem a jinými audiovizuálními materiály, které souvisí s angloamerickým životem a jeho specifiky;



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- dosáhne jazykové úrovně, která mu umožní běžnou každodenní komunikaci v anglickém jazyce a dostatečné porozumění základním anglickým textovým a zvukovým materiálům;
- zná možnosti dalšího vzdělávání;
- ovládne různé metody učení;
- sleduje a hodnotí pokrok při dosažení cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků od jiných lidí.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikání

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:

- získá odpovědný postoj k vlastní profesní kariéře;
- umí aktivně jednat při hledání zaměstnání (inzerát, žádost o místo, životopis, sjednání schůzky se zaměstnavatelem, pracovní pohovor).

Personální a sociální kompetence

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:

- odhaduje důsledky svého jednání a chování v určitých situacích, reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování;
- přijímá radu i kritiku;
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních i jiných činností;
- je vybaven takovými jazykovými dovednostmi, aby se uplatnil na trhu práce v oblasti gastronomie.

Digitální kompetence

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:

- je schopen využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi;
- získává informace z otevřených zdrojů, využívá celosvětovou síť Internet, především anglické výukové stránky;
- pracuje s informacemi z různých zdrojů, např. z médií včetně anglických a amerických novin a rádií;
- si uvědomuje nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a k informačním zdrojům přistupuje jako mediálně gramotný.

Kompetence k řešení problémů

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:

- porozumí zadání úkolu, zná či získá informace nutné k jeho řešení, navrhne způsob řešení, zdůvodní jej a dosažené výsledky zhodnotí;
- spolupracuje při řešení problémů se spolužáky i pracovníky odborných institucí.

Komunikativní kompetence

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- vyjadřuje se přiměřeně v anglických projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje;
- komunikuje v anglickém jazyce v projevech mluvených, písemných, dokáže zpracovávat jednoduché texty na běžná i odborná témata, má potřebu se dále vzdělávat;
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhájí své názory a postoje, respektuje názory druhých;
- zpracovává jednoduché texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály;
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:

- si uvědomuje vlastní kulturní, národní i osobní identitu a přistupuje tolerantně k identitě ostatních národů;
- uznává tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v kontextu evropském, světovém i angloamerickém;
- podporuje kulturní hodnoty angloamerických národů a má k nim pozitivní vztah;
- vyjadřuje se v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

Aplikace průřezových témat:

- průběžně během celého vzdělávání v anglickém jazyce:

Občan v demokratické společnosti

- rozvoj komunikace, schopnost řešit problém v anglickém jazyce;
- vytváření vstřícných mezilidských vztahů, kladný přístup k hodnotám vytvářeným lidskou společností, angloamerické hodnoty;
- hledání kompromisu;
- vyhledávání a ověřování informací;
- angažování se ve prospěch lidí i v jiných zemích;
- tolerance a respektování tradic, odlišných sociálních a kulturních hodnot jiných národů (přistěhovalci, afroameričané);
- odborné jazykové exkurze do anglicky mluvících zemí.

Člověk a životní prostředí

- život ve městě (New York, Los Angeles, Londýn, Melbourne);
- ochrana zdraví, zdravý životní styl, zdravotní rizika se zaměřením na angloamerickou společnost;



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- problematika drog v různých obdobích vývoje společnosti současného a minulého století, především v Americe a Velké Británii;
- ochrana přírody, národní parky USA, Velké Británie, Kanady, Austrálie a Nového Zélandu;
- globální problémy světa, možnosti a způsoby řešení problémů.

Člověk a digitální svět:

- využívání aktuálních, dostupných a vhodných DT pro zlepšování písemného i mluveného projevu;
- programy pro výuku anglického jazyka;
- smysluplné využívání AI k vlastnímu jazykovému vzdělávání a osobnímu rozvoji.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: anglický jazyk

Ročník studia: první

Celková hodinová dotace: 5 hodin týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - rozumí přiměřeným souvislým projevům pronášeným v pomalejším tempu; - porozumí školním a pracovním pokynům; - pronese jednoduše formulovaný monolog před publikem; - požádá o upřesnění nebo zopakování sdělené informace, pokud přesně nezachytí její význam; - rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím pronášeným ve standardním tempu; - rozpozná význam obecných sdělení a hlášení; - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu; - sdělí a zdůvodní svůj názor; - vypráví jednoduché příběhy; - vyměňuje si informace běžné pro neformální hovor; - vyřeší většinu běžných denních situací, které	1) Řečové dovednosti - receptivní řečová dovednost - sluchová=poslech s porozuměním jednoduchých a složitějších monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost - zraková=čtení a práce s textem - produktivní řečová dovednost ústní=mluvení zaměřené situačně - interakce ústní - interaktivní řečové dovednosti=střídání receptivních a produktivních činností - produktivní řečová dovednost - písemná=zpracování jednoduchého textu v podobě výpisků, osnovy



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- se mohou odehrát v cizojazyčném prostředí; - zaznamená písemně podstatné myšlenky a informace z textu; - vyjádří písemně svůj názor na text, napíše si výpisky z textu; - používá slovníky i el. digit. technologie a AI pro práci s cizojazyčným textem a přeloží jednoduchý angl. text); - rozlišuje základní zvukové prostředky anglického jazyka; - dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu; - koriguje odlišnosti zvukové podoby anglického jazyka; - uplatňuje základní způsoby tvoření slov v anglickém jazyce; - domluví se v běžných situacích; - vyjadřuje se ústně i písemně k tématům osobního života; - zahájí, vede a ukončí rozhovor; - vyjadřuje se ústně a písemně k daným tématům; - získá i poskytne informace; - stylisticky vhodně vyjádří žádost a prosbu.	- jednoduchý překlad 2) Jazykové prostředky - výslovnost (odlišnosti od češtiny) - slovní zásoba (odborná – kuchyně, restaurace, menu) - gramatika (přítomné a předpřítomné časy, předložky, časové věty, podmínky) - grafická podoba jazyka a pravopis (e-mail, dotazník, formální dopis) 3) Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - osobní údaje, dům a domov, každodenní život - obraty při zahájení a ukončení rozhovoru - volný čas, jídlo a nápoje, zábava, služby - cestování, mezilidské vztahy, péče o tělo a zdraví - vyjádření žádosti, prosby
--	---



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: anglický jazyk

Ročník studia: druhý

Celková hodinová dotace: 5 hodin týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášeným ve standardním tempu; - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření; - čte s porozuměním odborně i jazykově přiměřené i jazykově složitější texty, orientuje se v textu; - sdělí a do detailů zdůvodní svůj názor, vypráví i složitější příběhy; - vyjadřuje se téměř bezchybně v běžných, předvídaných situacích; - zapojí se do hovoru, odborné debaty či argumentace; - používá slovníky i elektronické, digitální technologie a AI pro práci s cizojazyčnými materiály a přeloží složitý angl.. text - písemně analyzuje text, zformuluje vlastní myšlenky, vytvoří text o událostech v podobě popisu, dopisu a odpovědi na dopis; - písemně volně reprodukuje receptivně získané informace; - vyhledá, zformuluje a zaznamená informace nebo fakta, které se týkají studovaného oboru; - písemně vyjádří své nejnějnější pocity; - napíše vyprávění; - vyslovuje srozumitelně co nejbližší přirozené výslovnosti;	1) Řečové dovednosti - receptivní řečová dovednost sluchová=poslech s porozuměním složitějších a odborných monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost zraková=čtení a práce se složitějším textem - produktivní řečová dovednost ústní=mluvení zaměřené situačně i tematicky - složitý překlad - interakce písemná - produktivní řečová dovednost písemná=zpracování složitějšího textu formou osnovy a přesné reprodukce 2) Jazykové prostředky



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib; - používá vhodně základní slovní zásobu z oboru gastronomie a turismu; - ovládá cizojazyčnou terminologii běžně užívanou ve službách cestovního ruchu; - jazykově správně komunikuje se zákazníkem, spolupracovníky a obchodními partnery; - řeší pohotově a vhodně standardní řečové situace týkající se nakupování, zaměstnání, vzdělávání, počasí; - vyjadřuje se ústně a písemně k tématům z oblasti gastronomie, turismu; - vyjmenuje a popíše základní geografické pojmy týkající se České republiky, Velké Británie a USA; - sjedná si schůzku i telefonicky, přijme či odmítne pozvání; - řeší pohotově a vhodně standardní řečové situace týkající se gastronomie a turismu; - vyjmenuje a popíše základní geografické pojmy týkající se Austrálie, Kanady; - objedná si služby v hotelu a v restauraci; - popíše přesně své pocity v určitých situacích; - prokazuje faktické znalosti o geografických, demografických, politických a kulturních faktorech v České republice, Velké Británii a v USA; - uplatňuje v komunikaci vhodně vybraná sociokulturní specifika v České republice,	- výslovnost (IPA) - slovní zásoba (odborná – hotel, cestovní ruch) - gramatika (trpný rod, způsobová slovesa, will, předminulý čas, vztažné věty, přehled časů a podmínek, přímá a nepřímá řeč) - grafická podoba jazyka a pravopis (hotelová korespondence, telefonování, email, popis, vyprávění, příběh) - profesní vystupování a komunikace 3) Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - nakupování, vzdělávání, zaměstnání, počasí, Česká republika - země anglofonní jazykové oblasti - gastronomie, turismus - získávání a předávání informací, sjednání schůzky, vyřízení vzkazu - pozvání, odmítnutí - objednávka služeb - vyjádření zklamání, naděje a dalších pocitů 4) Poznátky o zemích - vybrané poznatky všeobecného i odborného
--	--



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Velké Británii, USA, Austrálii, Kanadě.	charakteru k poznání zemí anglofonní jazykové oblasti, kultury, umění, historie a literatury, tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociokulturního prostředí v kontextu znalostí o České republice
---	--

5.2 Společenskovední vzdělávání

Učební osnova předmětu

5.2.1 Základy společenských věd

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma vzdělání:	2 roky v denní formě vzdělávání
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Celková hodinová dotace :	0 - 1
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Hlavním obecným cílem předmětu je příprava žáků na aktivní praktický život v demokratické společnosti a na další sebevzdělávání, a to na základě získaných vědomostí a dovedností, které si žáci během studia osvojí.

Vzdělávání ve vyučovacím předmětu směřuje:

- k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby se stali aktivními občany demokratické společnosti;
- k uvědomování si negativních jevů ve společnosti, vlastní identity a respektování identity druhých a k nutnosti nenechat sebou manipulovat;
- ke kritickému myšlení;
- k seznámení se společenskými, politickými a právními aspekty soudního života;
- k osvojení a respektování mravních, etických a právních norem tak, aby žáci jednali uvážlivě a odpovědně vůči sobě i společnosti a přijímali odpovědnost za své rozhodnutí a činy;
- k potřebě klást si v běžném životě praktické filozofické otázky a hledat na ně odpovědi.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Charakteristika učiva:

Vyučovací předmět vychází ze vzdělávací oblasti RVP společenskovední vzdělávání. Učivo vyučovacího předmětu je rozčleněno do jednotlivých tematických celků. Systematicky navazuje, doplňuje a rozšiřuje se vzdělání, které žáci získali ve vzdělávání oborů středního vzdělání s výučním listem tak, aby byli schopni zvládnout požadavky maturitní zkoušky z občanského základu.

Výuka probíhá:

2. ročník – 1 hodina týdně

Vyučovací předmět základy společenských věd vytváří úzké mezipředmětové vztahy zejména s předměty: český jazyk a literatura, ekonomika, dějepis, právo, informatika.

Pojetí výuky:

Vychází z hlavního obecného cíle předmětu – schopnosti řešení otázek praktického a osobního života. Metody a formy práce jsou zvoleny tak, aby výuka předmětu byla pro žáky nejen vzdělávací a nauková, ale i zajímavá a stimulační.

Výuka probíhá formou těchto metod:

- frontální vyučování;
- skupinové práce;
- projektové vyučování;
- dialogické metody;
- exkurze;
- besedy;
- využívání digitálních prostředků.

Převažují metody slovního projevu (výklad, diskuze). Důležitou součástí je vyhledávání a využití informací, vypracování samostatných prací, práce s denním tiskem.

Hodnocení výsledků žáků:

Žák je hodnocen na základě získaných vědomostí:

- dílčím písemným zkoušením;
- souhrnným písemným zkoušením;
- ústním zkoušením;
- žák je hodnocen i podle hloubky porozumění, orientace v aktuálním společenském dění;
- dále je hodnocen podle zapojení do vyučovacích aktivit, schopnosti kriticky myslet, diskutovat, a to s důrazem na kultivovaný jazykový projev;
- kromě obvyklé klasifikace je hodnocení vyjádřeno i ústní formou, a to nejen učitelem, ale i ostatními žáky, nebo sebehodnocením.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

Kompetence k učení

Žák:

- vyhledává a zpracovává informace;
- formuluje pojmově správně a srozumitelně své názory na politické, sociální, ekonomické a mravní otázky;
- uplatňuje získané znalosti dovedností v praktickém životě.

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- navrhne řešení problémové situace;
- navrhuje různé možnosti řešení, přemýšlí o nich, dokáže se samostatně rozhodovat a zároveň respektuje principy týmové spolupráce.

Komunikativní kompetence

Žák:

- se seznamuje s různými formami komunikace (verbální, psané i mluvené, nonverbální), dokáže je využít v konkrétních situacích;
- kultivovaně obhájí své názory a postoje;
- přijímá kritiku a názory druhých;
- vyjadřuje se v souladu se zásadami kultury projevu a společenského chování;
- formuluje své názory na sociální, politické a praktické etické otázky, debatuje o nich.

Personální a sociální kompetence

Žák:

- domýšlí následky svého jednání a chování;
- chápe svoji roli v různých sociálních skupinách;
- cítí odpovědnost za svůj spokojený a úspěšný život.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák:

- uznává tradice svého národa;
- vystupuje proti nesnášenlivosti a diskriminaci;
- respektuje principy multikulturního soužití a zároveň ctí vlastní identitu.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Digitální kompetence

Žák :

- využívá online nástroje jako další formu komunikace;
- vyhledá příležitosti k zapojení se do občanského života prostřednictvím vhodných DT, např. při komunikaci s občany;
- chápe význam DT pro sociální začleňování, pro kvalitu života, pro osoby s handicapem;
- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti AI, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák:

- si uvědomuje důležitost vzdělání pro své pracovní uplatnění;
- zajímá se o možnost dalšího sebevzdělávání;
- seznamuje se s organizacemi a institucemi, které se zabývají situací na trhu práce, orientuje se v nich a komunikuje s nimi.

Aplikace průřezových témat:

Ve vyučovacím předmětu základy společenských věd jsou realizována tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti:

- vhodná míra sebevědomí, odpovědnosti, schopnosti morálního úsudku;
- společnost (její členové, společenské skupiny, vztahy, kultura);
- náboženství (svoboda, morálka, tolerance, solidarita);
- komunikace, řešení konfliktů, mezilidské vztahy.

Člověk a životní prostředí:

- globální a regionální environmentální problematika;
- ochrana životního prostředí;
- ochrana zdraví člověka;
- principy udržitelného rozvoje.

Člověk a digitální svět:

- využití DT při nejrozličnějších činnostech, při řešení nejrozličnějších problémů;
- využití DT k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji, k formulaci a obhajobě svých názorů;
- při interakcích v digitálním prostředí respektovat pravidla chování a etického jednání
- vnímání postavení a vlivu DT a práce s nimi v historickém, politickém, právním a sociálním kontextu.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: **Základy společenských věd**

Ročník studia: **druhý**

Celková hodinová dotace: **1 hodina týdně**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - srovná jednotlivé civilizace současného světa (velké kulturní okruhy); - popíše současnou politiku velmocí a vyspělých států; - charakterizuje konflikty a místa napětí v současném světě; - debatuje o globálních problémech; - popíše globalizaci, její dopad na státy i život lidí; - vysvětlí zapojení ČR do mezinárodních struktur; - charakterizuje českou společnost na počátku 21. století; - debatuje o obyvatelstvu ČR na počátku 21. století, o prognózách jeho vývoje, o multikulturním soužití v Evropě a v ČR; - analyzuje vybraný problém české společnosti z hlediska médií a jiných zdrojů.	1. Soudobý svět a česká společnost na prahu 21. století - velké civilizační okruhy současného světa - velmoci a vyspělé země současného světa - bezpečnost lidí, napětí a konflikty současného světa - globální problémy - globalizace a současné státy, vliv na život lidí - zapojení ČR do mezinárodních struktur - integrace a dezintegrace ve světě - obyvatelstvo ČR – současný stav, prognózy, multikulturní soužití
- charakterizuje ideologie, které se uplatnily ve 20. století.	2. Svět, československá a česká společnost ve 20. století - staré a nové ideologie (liberalismus, konzervatismus, komunismus, socialismus, nacionalismus, feminismus, environmentalismus)
- vysvětlí, jaké otázky řeší filozofie; - dovede používat vybraný pojmový aparát	3. Praktická filozofie a filozofická antropologie - lidské myšlení v předfilozofickém období,



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

filozofie, tj. ten, který byl součástí učiva; - dovede pracovat s jemu obsahově a formálně dostupným filozofickým textem; - debatuje o praktických filozofických a etických otázkách, a to s využitím textů z děl významných představitelů filozoficko-etického a antropologického myšlení; - srovná různé názory na otázky praktické etiky a zaujme k nim vlastní stanovisko opřené o argumenty; - vysvětlí, proč jsou lidé za své názory, postoje a jednání odpovědní jiným lidem.	mýtus - vznik filozofie a základní filozofické problémy - hlavní filozofické disciplíny - význam filozofie a etiky v životě člověka, smysl filozofie a etiky pro řešení životních situací - hledání smyslu života, spokojenosti a štěstí, stárnutí a smrt - čest, úcta, svědomí - jazyk a dorozumívání - člověk, národ, vlast, etnické náboženství, sociální skupiny a komunity, význam komunitní spolupráce, prosociální jednání - svoboda, odpovědnost, pravda - vina, trest a smíření - ženy a muži, genderová rovnost - vesnice a města, problémy urbanizace - výchova a vzdělání
---	--

Učební osnova předmětu

5.2.2 Právo

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma vzdělání:	2 roky v denní formě vzdělávání
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Celková hodinová dotace :	0 - 1
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Hlavním obecným cílem předmětu je kladen důraz nejen na souhrn získaných teoretických poznatků, ale také na přípravu pro praktický život a celoživotní vzdělávání.

Vzdělávání ve vyučovacím předmětu směřuje:

- k vytváření právního vědomí;
- k osvojení základů právního myšlení;



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- k orientaci v oblasti základních právních pojmů;
- k rozvoji základních kompetencí získaných výukou předmětu základy společenských věd;
- schopnosti aplikovat získané poznatky v praktickém životě.

Charakteristika učiva:

Vyučovací předmět vychází ze vzdělávací oblasti RVP společenskovední vzdělávání.

Učivo vyučovacího předmětu je systematicky rozčleněno do tematických celků tak, aby žáci získali základní kompetence z ústavního práva, občanského práva, trestního práva, správního práva, rodinného práva a pracovního práva a orientovali se v právních vztazích.

Výuka probíhá : 2. ročník - 1 hodina týdně

Vyučovací předmět právo vytváří úzké mezipředmětové vztahy zejména s předměty:

- základy společenských věd;
- ekonomika,
- obchodní komunikace,
- český jazyk a literatura,
- informatika.

Pojetí výuky:

Vychází z hlavních cílů předmětu – vytváření právního vědomí žáků a jejich schopnosti aplikovat získané poznatky v praktickém životě.

Výuka probíhá formou těchto metod:

- frontálního vyučování,
- skupinového vyučování,
- projektového vyučování,
- diskuze,
- exkurze,
- využívání digitálních prostředků.

Převažují metody slovního projevu, např. výklad, diskuze, práce s odbornými texty(právními předpisy podle jednotlivých právních odvětví), nácvik aktivního čtení. Žáci jsou vedeni k samostatnosti, odpovědnosti a kultuře osobního projevu, zejména při řešení právních situací, využívání informačních a komunikačních technologií, pravidelné práci s denním tiskem, vypracování referátů.

Hodnocení výsledků žáků:

1. Žáci jsou hodnoceni na základě získaných vědomostí:
 - testováním po ukončení tematického celku;



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- dílčím písemným zkoušením;
- ústním zkoušením.

2. Žáci jsou hodnoceni i podle:

- orientace v právních předpisech;
- aplikace právních předpisů na konkrétní situace;
- zapojení do vyučovacích aktivit;
- schopnosti kriticky myslet, diskutovat s důrazem na kultivovaný projev.

Hodnocení žáků je kromě obvyklé klasifikace vyjádřeno i ústní formou, a to nejen učitelem, ale i ostatními žáky nebo sebehodnocením, tj. žákem samým.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

Kompetence občanské

Žák:

- se chová a jedná zodpovědně, samostatně, v praktickém životě je aktivní;
- dodržuje právní normy, pravidla chování a jedná v souladu s morálními principy;
- orientuje se v politickém dění v ČR i ve světě.

Kompetence komunikativní

Žák:

- formuluje a vyjadřuje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně, zaznamenává sdělované informace;
- aktivně se účastní diskuzí, obhájí své názory a postoje, přijímá a respektuje odlišné názory;
- přijímá hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany ostatních, odpovídajícím způsobem na ně reaguje, přijímá kritiku i radu;
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a společenského chování.

Kompetence sociální a personální

Žák:

- stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných činností;
- přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly;
- přispívá k vytváření pozitivních mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhá předsudkům.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Kompetence k učení

Žák:

- porozumí zadání úkolu, určí jádro problému, získá informace potřebné k jeho řešení, navrhne způsob řešení a zdůvodní jej;
- využívá zkušenosti a vědomosti nabyté dříve.

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žák:

- využije získané znalosti v praktickém životě při řešení občanských, pracovních, rodinných problémů;
- uplatní se na trhu práce (zná své odborné a osobní možnosti, práva a povinnosti).

Digitální kompetence

Žák :

- vyhledává na PC zadání úkoly s právní tematikou;
- komunikuje elektronickou poštou a získává informace z Internetu;
- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb včetně nástrojů z oblasti AI, využívá je ve školním i pracovním prostředí a při zapojení se do veřejného života.

Aplikace průřezových témat:

Ve vyučovacím předmětu právo jsou realizována tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti:

- vhodná míra sebevědomí, odpovědnosti, schopnosti morálního úsudku;
- společnost (její členové, společenské skupiny, vztahy, kultura);
- náboženství (svoboda, morálka, tolerance, solidarita);
- komunikace, řešení konfliktů, mezilidské vztahy.

Člověk a životní prostředí:

- ochrana životního prostředí, přírody, krajiny;
- ochrana zdraví člověka.

Člověk a digitální svět:

- využití DT při nejrůznějších činnostech, při řešení nejrůznějších problémů;
- vnímání vlivu DT a práce s nimi v politickém, právním a ekonomickém kontextu;
- uplatnění právních norem v digitálním prostředí včetně norem týkajících se ochrany citlivých a osobních údajů, duševního vlastnictví a kybernetické bezpečnosti.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: právo

Ročník studia: druhý

Celková hodinová dotace: 1 hodina týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - vysvětlí vznik práva; - rozliší jednotlivé právní předpisy a vysvětlí jejich smysl; - vysvětlí obsah a předmět právního vztahu; - popíše a rozdělí způsobilost subjektů právních vztahů; - orientuje se v právních vztazích.	1. Právo - právo - právní vztahy
- objasní ústavu ČR jako nejvyšší zákon státu a charakterizuje její obsah; - popíše funkci parlamentu, vlády, prezidenta, soudů, ústavního soudu, ČNB, NKÚ a územní samosprávy;	2. Ústavní právo - Ústava ČR
- popíše základní pojmy a prameny trestního práva; - rozdělí trestné činy; - argumentuje, kdo je pachatelem trestného činu; - popíše podmínky trestní odpovědnosti; - pojmenuje tresty a ochranná opatření; - popíše základní zásady trestního práva procesního; - vysvětlí průběh trestního řízení a charakterizuje jednotlivé fáze;	3. Trestní právo - trestní právo hmotné (trestní odpovědnost, trestní čin, tresty a ochranná opatření) - trestní právo procesní
- popíše rozdíl mezi státní správou a samosprávou; - definuje správní řízení a popíše jeho průběh;	4. Správní právo - veřejná správa - správní řízení



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- charakterizuje subjekty občansko-právních vztahů; - uvede příklady věcí hmotných a nehmotných; - obhájí svou osobnost; - vysvětlí pojmy vlastnické právo, vlastnictví, spoluvlastnictví; - rozliší způsoby nabývání majetku; - specifikuje pojmy věcné břemeno, zástavní právo, závazkové právo, zadržovací právo; - pojmenuje jednotlivé druhy smluv a jejich náležitosti; - popíše bezdůvodné obohacení; - dovede hájit své spotřebitelské zájmy; - určí předpoklady odpovědnosti za škodu a za vady; - určí příslušnost soudu; - popíše řízení před soudem 1. stupně; - pojmenuje jednotlivé důkazní prostředky; - charakterizuje opravné prostředky; - vysvětlí, co je výkon rozhodnutí a popíše jeho způsoby; - popíše postup insolventního řízení;	5. Občanské právo - občansko-právní vztahy, právní osobnost - hmotné a nehmotné věci - ochrana osobnosti, duševní vlastnictví - absolutní majetková práva - relativní majetková práva - rozhodnutí soudu - opravné prostředky - výkon rozhodnutí - insolvence
- uvede zásady a prameny rodinného práva; - popíše vznik a zánik manželství; - vysvětlí zásady společného jmění manželů - rozdělí rodinné vztahy; - popíše rodičovskou zodpovědnost; - vysvětlí náhradní rodinnou výchovu a orientuje se v sociálně-právní ochraně dětí;	6. Rodinné právo - manželství - vztahy v rodině - náhradní rodinná péče
- definuje pojem pracovní právo a jeho prameny; - vysvětlí vztah práva na zaměstnání a zaměstnanosti; - popíše vznik, změnu a zánik pracovního poměru;	7. Pracovní právo - právo na zaměstnání - zaměstnanost - pracovní poměr - povinnosti zaměstnance a



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- vyjmenuje podstatné náležitosti pracovní smlouvy; - odliší pracovní smlouvu od dohod konaných mimo pracovní poměr; - orientuje se v právech a povinnostech zaměstnance i zaměstnavatele; - popíše zvláštní pracovní podmínky mladistvých, žen a osob zdravotně znevýhodněných; - vysvětlí rozdělení náhrady škody a odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance i zaměstnavatele; - orientuje se v pracovní době, dokáže popsat jednotlivé přestávky v práci; - rozliší rozdíl mezi mzdou a platem, popíše jejich jednotlivé složky; - definuje postup při uplatňování nároku na dovolenou; - vysvětlí bezpečnost práce jako součást péče o zdraví.	- zaměstnavatele - kolektivní vyjednávání - práce žen a mladistvých - dohody konané mimo pracovní poměr - pracovní doba - dovolená na zotavenou - mzda, plat - BOZP, péče o zaměstnance
---	---

Učební osnova předmětu

5.2.3 Dějepis

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma vzdělání:	2 roky v denní formě vzdělávání
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Celková hodinová dotace :	1 - 0
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Dějepis je součástí společenskovedního vzdělávání, rozvíjí především občanské kompetence žáků, které směřují k uvědomování vlastní kulturní a národní identity, k hrdosti na tradice a hodnoty svého národa a jejich chápání v evropském kontextu. Důraz není kladem na sumu poznatků, ale na přípravu pro praktický život a celoživotní vzdělávání. K tomu je však třeba vybraných vědomostí a dovedností, které jsou prostředkem k získání historického vědomí, a to především v oblasti dějin 20. století. Dějepis má významnou úlohu také při utváření politického, sociálního, právního



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

a ekonomického vědomí žáka, který na základě poznání minulosti může hlouběji porozumět své současnosti.

Charakteristika učiva:

Předmět vychází ze vzdělávací oblasti RVP společenskovední vzdělávání, je zařazen do prvního ročníku v rozsahu 1 hodiny týdně. Předmět je úzce propojen s výukou českého jazyka a literatury, základu společenských věd, práva a odborných předmětů. Učivo tvoří dějiny 20. století, zahrnuje i dějiny kultury (umění) a stručné seznámení s dějinami oboru. Důraz je kladen na zařazení událostí a jevů do širších souvislostí, zaujímání názorů a postojů k minulosti.

Pojetí výuky:

- výuka je vedena formou výkladu, dialogu, práce ve skupinách i samostatné práce žáků;
- využívá se názorných pomůcek (mapy, grafy, obrazový materiál, audiovizuální pomůcky), práce s uměleckým i odborným textem, didaktické hry;
- uplatňuje se i zpracování projektových úkolů a prezentace projektu;
- nedílnou součástí výuky jsou dějepisné exkurze.

Hodnocení výsledků žáků:

Žák je hodnocen zejména na základě hloubky porozumění dějinným událostem a aktivnímu přístupu k výuce, schopnosti kriticky myslet a diskutovat o dějinách a jejich variabilním výkladu.

Hodnocení výsledků žáka je vyjádřeno klasifikací, jejímiž dílčími částmi jsou:

- testování po ukončení tematického celku;
- verbální zkoušení;
- zpracování referátu nebo projektu a jeho prezentace;
- aktivita ve výuce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- porozumí zadání úkolu, získá informace potřebné k řešení problému, navrhne způsob řešení a zdůvodní jej, vyhodnotí dosažené výsledky;
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení);
- volí prostředky a způsoby (studijní literaturu, pomůcky, metody a techniky) vhodné pro plnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Komunikativní kompetence

Žák:

- se vyjadřuje přiměřeně komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje;
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, přehledně a jazykově správně;
- účastní se aktivně diskusí, obhajuje své názory a postoje, respektuje názory druhých;
- zpracovává jednoduché texty na odborná témata, dodržuje jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- písemně zaznamenává podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí;
- vystupuje a vyjadřuje se v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence

Žák:

- si ověřuje získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí;
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných činností, přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly;
- podněcuje práci týmu vlastními návrhy, nezaujatě zvažuje návrhy druhých;
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhá předsudkům a stereotypu k přístupu druhým.

Občanské kompetence a kulturní podvědomí

Žák:

- si uvědomuje vlastní kulturní, národní a osobní identitu, je tolerantní k identitě druhých, vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
- aktivně se zajímá o politické a společenské dění u nás i ve světě;
- uznává tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském i světovém kontextu;
- podporuje hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a má k nim vytvořen pozitivní stav.

Digitální kompetence

Žák:

- pracuje s informacemi z různých zdrojů médií (tištěných, digitálních a audiovizuálních);
- uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů, kriticky je hodnotí;
- ovládá potřebnou sadu digitálních služeb a aplikací, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence.
-

Aplikace průřezových témat:

Ve vyučovacím předmětu dějepis je realizováno zejména průřezové téma:



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Občan v demokratické společnosti:

- komunikace, řešení konfliktů
 - v průběhu celého studia historie;
- společnost (její členové, společenské skupiny, kultura a umění, náboženství)
 - charakteristika v jednotlivých historických obdobích;
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita
 - prostupuje celou výukou předmětu;
 - poučení z jednotlivých historických událostí i celého historického vývoje.

Dějepis okrajově realizuje i průřezová témata:

Člověk a životní prostředí:

- životní prostředí člověka
 - prostupuje celými dějinami;
- ekologie člověka, ochrana přírody, prostředí a krajiny
 - především dějiny 19. a 20. století.

Člověk a digitální svět:

- získávání dat a informací z různých zdrojů v digitálním prostředí;
- používání různých strategií při vyhledávání;
- kritické hodnocení, posuzování úplnosti a věrohodnosti dat;
- vnímání role a vlivu digitálních technologií (DT) v historickém kontextu.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: **dějepis**

Ročník studia: **první**

Celková hodinová dotace: **1 hodina týdně**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - charakterizuje tři velké války 20. století, popíše jejich důsledky pro svět, Evropu, čs. stát; - vysvětlí vývoj české a čs. Společnosti a státu ve 20. století, zhodnotí význam významných osobností; - uvede příklady dopadu totalitních režimů na život lidí; - vysvětlí rozpad koloniální soustavy v tzv.	1. Svět, československá a česká společnost ve 20. století - tři světové války – první, druhá a válka studená, důsledky válek - svět po první a druhé světové válce - vývoj a zápas československé demokracie – osobnosti, politické systémy, vláda a moc, problémy a úspěchy - dopad válek a totalitních systémů na život lidí a stát



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

třetím světě a debatuje o jeho problémech a úspěších.	- třetí svět ve 20. století, třetí svět a světové války, krize kolonializmu, problémy a úspěchy třetího světa na konci 20. století
---	--

5.3 Matematické vzdělávání

Učební osnova předmětu

5.3.1 Matematika

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma vzdělání:	2 roky v denní formě vzdělávání
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Celková hodinová dotace :	5 - 5
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který využije matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, v budoucím zaměstnání, ve volném čase apod.). Vyučovací předmět matematika se podílí na formování osobnosti, významně se podílí na rozvoji intelektuálních schopností, rozvíjí paměť, logické a tvořivé myšlení, vede k vytvoření aktivního a samostatného přístupu k práci, k předvídavosti, přesnosti a snaze po úplnosti, k vytváření úsudků a schopnosti abstrakce. Obecným cílem matematiky je dosažení takové úrovně matematické gramotnosti, aby žáci/žákyně splnili požadavky pro úspěšné složení volitelné maturitní zkoušky.

Charakteristika učiva:

Obsah učiva vychází ze vzdělávací oblasti RVP - matematické vzdělávání. Rozvíjí matematické kompetence absolventa a odpovídá požadavkům na středoškolsky vzdělaného člověka s možností dále studovat. Matematika je předmětem všeobecně vzdělávacím, ale zároveň průpravným pro další vzdělávání. Obsah výuky navazuje na výuku matematiky ve tříletém oboru. Učivo je rozvrženo do dvou ročníků a je chronologicky řazeno. Zahrnuje následující tematické celky: operace s čísly a výrazy, funkce, řešení rovnic a nerovnic, planimetrie a stereometrie, analytická geometrie



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

v rovině, posloupnosti, kombinatorika a statistika. Získané matematické kompetence jsou využívány při výuce ekonomiky, účetnictví apod.

Pojetí výuky:

Výuka je realizována převážně klasickou metodou formou opakování a frontálního procvičování učiva na příkladech v lavici a u tabule. Pro splnění výukových cílů v pasážích nově probíraného učiva je zařazen výklad. Při řešení obtížnějších úloh bude též zařazeno skupinové vyučování. Je nutné zohlednit individuální vzdělávací potřeby žáků/žákyně a také jejich intelektuální úroveň. Pravidelně je věnován čas rozboru chyb jako důležitého zdroje poučení pro příští nalezení správných řešení, což umožňuje další rozvíjení matematických kompetencí žáka.

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni v souladu s klasifikačním řádem školy. Při ověřování znalostí se uplatňuje písemná i ústní forma zkoušení, včetně didaktických testů. Hodnotí se správnost, přesnost a pečlivost při řešení matematických úloh, schopnost samostatného úsudku, schopnost výstižné formulace s využitím odborné terminologie. V hodnocení se přihlíží ke hloubce porozumění a ke schopnosti aplikovat učivo při řešení konkrétních úloh. Též se hodnotí aktivní zapojení při řešení úloh. Kontrolní písemné zkoušky, čtvrtletní a testové úlohy žáků jsou hodnoceny klasickou pětistupňovou klasifikací, ústní zkoušení je navíc komentováno slovně. Při celkovém hodnocení žáka se posuzují jeho dílčí výsledky a zohledňuje se celkový projev, samostatnost při řešení úkolů a aktivní přístup při vyučování.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

Kompetence k učení

Žák:

- s porozuměním sleduje výklad nové látky a účastní se řízeného rozhovoru
- uplatňuje různé způsoby práce, využívá ke svému učení různé informační zdroje (odborná literatura, internet atd.);
- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení.

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- dokáže porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému;
- navrhne způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodní je;
- uplatňuje při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace;



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- využívá vědomostí a zkušeností nabytých dříve;
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi.

Komunikativní kompetence

Žák:

- dodržuje jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- užívá při řešení matematických problémů osvojené základní matematické pojmy;
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastní se řízeného rozhovoru, obhájí své návrhy řešení.

Personální a sociální kompetence

Žák:

- reaguje adekvátně na hodnocení své práce ze strany druhých, umí přijímat radu i kritiku;
- posuzuje reálně své možnosti a stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností;
- přijímá a odpovědně plní své povinnosti;
- pracuje v týmu, respektuje práci druhých.

Matematické kompetence

Žák:

- správně používá a převádí běžné jednotky;
- používá pojmy kvantifikujícího charakteru;
- provádí reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- nachází vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úloh, umí je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení;
- čte a vytváří různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
- aplikuje znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru;
- efektivně aplikuje matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích, využívá při výpočtech kalkulačku.

Digitální kompetence

Žák:

- vyhledává informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím sítě Internet;
- pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- vytváří v různých aplikacích prezentace;
- využívá různé aplikace AI, uvědomuje si výhody a nevýhody AI, ověřuje si informace, umí zadávat prompty.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Aplikace průřezových témat:

V předmětu matematika jsou začleněna průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

- podpora demokratického klima ve třídě
- snaha žáků získat nové znalosti a dovednosti
- dobrá morálka a prosociální chování žáků

Člověk a životní prostředí

- zařazení matematických příkladů s environmentální tematikou

Člověk a digitální svět:

- práce s internetem a AI při přípravě referátů z přírodovědné oblasti, při doplňování a rozšiřování učiva ze základů přírodních věd, vytváření prezentací;
- práce s informacemi a komunikačními prostředky průběžně v celé výuce předmětu základy přírodních věd.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: **matematika**

Ročník studia: **první**

Celková hodinová dotace: **5 hodin týdně**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák.; - používá různé zápisy reálného čísla; - používá absolutní hodnotu, chápe její geometrický význam. - provádí operace s mocninami a odmocninami - při řešení úloh používá účelně digitální technologie a zdroje informací	1. Operace s čísly a výrazy - reálná čísla a jejich vlastnosti - absolutní hodnota reálného čísla - intervaly jako číselné množiny - mocniny – s exponentem přirozeným, celým a racionálním - odmocniny
- používá pojem člen, koeficient, stupeň členu, stupeň mnohočlenu, - provádí operace s mnohočleny, lomenými výrazy, výrazy obsahující mocniny a odmocniny, - rozkládá mnohočleny na součin, - určí definiční obor výrazu - sestaví výraz na základě zadání, - provádí umocnění dvojčlenu pomocí vzorců,	2. Číselné a algebraické výrazy - číselné výrazy - algebraické výrazy - mnohočleny, lomené výrazy, výrazy s odmocninami a mocninami - definiční obor algebraického výrazu - slovní úlohy.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazu, hlavně v oboru vzdělání, - interpretuje výraz s proměnnými, zejména v oboru vzdělání, - při řešení úloh používá účelně digitální technologie a zdroje informací	
- rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, sestrojí jejich grafy, určí vlastnosti včetně monotonie a extrémů, - pracuje s matematickým modelem a výsledek vyhodnotí vzhledem k realitě, - aplikuje v úlohách poznatky o funkcích při úpravách výrazů a rovnic, - určí průsečíky grafu s osami, - určí hodnoty proměnné pro dané funkční hodnoty, - přiřadí předpis ke grafu a naopak, - sestrojí graf funkce dané předpisem pro zadané hodnoty, - řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí vzhledem k oboru, - při řešení úloh používá účelně digitální technologie a zdroje informací	3. Funkce - vlastnosti funkce - lineární lomená funkce - exponenciální funkce - logaritmická funkce - logaritmus a jeho užití - věty o logaritmech - úprava výrazů obsahující funkce - slovní úlohy
- používá ekvivalentní a neekvivalentní úpravy rovnic, - stanoví definiční obor rovnic a nerovnic, - řeší lineární rovnice, nerovnice a jejich soustavy včetně grafického znázornění, - řeší kvadratické rovnice, nerovnice včetně grafického znázornění, - řeší rovnice s neznámou ve jmenovateli, - řeší rovnice v součinném a podílovém tvaru, - užívá vztahy mezi koeficienty kvadratické rovnice a jejich kořeny, - řeší jednoduché logaritmické rovnice, - řeší jednoduché exponenciální rovnice, - vyjádří neznámou ze vzorce, - řeší slovní úlohy, - užívá rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných situací ve svém oboru, - při řešení úloh používá účelně digitální technologie a zdroje informací	4. Řešení rovnic a nerovnic - úpravy rovnic - lineární rovnice - rovnice s jednou neznámou ve jmenovateli - lineární nerovnice s jednou neznámou - soustavy lineárních rovnic a nerovnic - rovnice v součinném a podílovém tvaru - kvadratické rovnice a nerovnice - vztahy mezi kořeny a koeficienty kvadratické rovnice - exponenciální rovnice - logaritmická rovnice - grafické řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav - vyjádření neznámé ze vzorce - slovní úlohy
- používá pojmy orientovaný úhel, velikost úhlu,	5. Goniometrie a trigonometrie - orientovaný úhel



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- určí velikost úhlu ve stupních a v obloukové míře, - graficky znázorní goniometrické funkce v oboru reálných čísel, - určí definiční obor a obor hodnot goniometrických funkcí, určí jejich vlastnosti a to včetně monotonie a extrémů, - používá vlastností a základních vztahů mezi goniometrickými funkcemi, - řeší goniometrické rovnice, - určí s použitím goniometrických funkcí délky stran a velikosti úhlů v trojúhelníku, používá goniometrické funkce při řešení metrických vlastností rovinných i prostorových útvarů, - při řešení úloh využívá digitální technologie a zdroje informací.	- goniometrické funkce - úprava výrazů obsahující goniometrické funkce - goniometrické rovnice - sinová a kosinová věta - využití goniometrických funkcí k určení stran a úhlů v trojúhelníku
- řeší úlohy na polohové a metrické vlastnosti rovinných útvarů a zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání, - užívá věty o shodnosti a podobnosti trojúhelníků v početních úlohách, - využívá poznatky o množinách bodů dané vlastnosti v konstrukčních úlohách, - při řešení úloh využívá digitální technologie a zdroje informací	6. Planimetrie - Pythagorova věta a Euklidovy věty, - trojúhelníky, - čtyřúhelníky, - množiny bodů dané vlastnosti, - podobná a shodná zobrazení v rovině a jejich uplatnění,

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: matematika

Ročník studia: druhý

Celková hodinová dotace: 5 hodin týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
- určí vzdálenost dvou bodů a souřadnice středu úsečky, - užívá pojmy: vektor a jeho umístění, souřadnice bodu, vektoru a velikost vektoru, - provádí operace s vektory (součet, rozdíl, násobení vektoru reálným číslem, skalární součin), - užije grafickou interpretaci operací s vektory,	1. Analytická geometrie v rovině - souřadnice bodu - souřadnice vektoru - střed úsečky - vzdálenost bodů - operace s vektory - přímka v rovině - polohové vlastnosti bodů a přímek v rovině



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- určí velikost úhlu dvou vektorů, - užije vlastnosti kolmých a kolineárních vektorů, - určí parametrické a obecné vyjádření přímky, směrnicový tvar, - určí polohové vlastnosti bodů a přímk a aplikuje je v úlohách, - určí metrické vlastnosti bodů a přímk a aplikuje je v úlohách, - při řešení úloh využívá digitální technologie a zdroje informací	- metrické vlastnosti bodů a přímk v rovině
- vysvětlí pojem posloupnost jako zvláštní případ funkce, - určí posloupnost vzorcem pro n-tý člen, výčtem prvků a graficky, - pozná aritmetickou posloupnost a určí její vlastnosti, - pozná geometrickou posloupnost a určí její vlastnosti, - užívá poznatky o posloupnostech v reálných situacích, - používá pojmy finanční matematiky, - provádí výpočty finančních záležitostí, - při řešení úloh využívá digitální technologie a zdroje informací	2. Posloupnosti a finanční matematika - poznatky o posloupnostech, - aritmetická posloupnost, - geometrická posloupnost, - využití posloupností v řešení reálných situací, - finanční matematika, - slovní úlohy
- řeší jednoduché kombinatorické úlohy úvahou, používá kombinatorická pravidla - užívá vztahy pro výpočet permutací, variací a kombinací, - počítá s faktoriály a kombinačními čísly, - užívá poznatků při řešení reálných situací, - při řešení úloh využívá digitální technologie a zdroje informací	3. Kombinatorika - faktoriál, počítání s faktoriály - variace, permutace bez opakování, - kombinace bez opakování - variace s opakováním, - počítání s kombinačními čísly, - slovní úlohy
- užívá pojmy množina náhodného pokusu, nezávislost jevů, - určí pravděpodobnost náhodného jevu, - při řešení úloh využívá digitální technologie a zdroje informací	4. Pravděpodobnost v praktických úlohách - množina výsledků náhodného pokusu, nezávislost jevů - výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu, - aplikační úlohy
- užívá základní pojmy: statistický soubor, statistická jednotka, rozsah souboru, statistický znak kvalitativní a kvantitativní, hodnota znaku, - sestaví tabulku četností, - graficky znázorní rozdělení četností, - určí charakteristiky polohy: aritmetický průměr, medián, modus, percentil,	5. Statistika v praktických úlohách - statistický soubor a jeho charakteristika - charakteristiky polohy, - charakteristika variability, - statistická data v grafech a tabulkách,



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- určí charakteristiky polohy: rozptyl, směrodatná odchylka, - při řešení úloh využívá digitální technologie a zdroje informací - čte a vyhodnotí statistické údaje v tabulkách a grafech a diagramech.	- aplikační úlohy
---	---

5.4 Vzdělávání pro zdraví

Učební osnova předmětu

5.4.1 Tělesná výchova

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma vzdělání:	2 roky v denní formě vzdělávání
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Celková hodinová dotace :	2 - 2
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

- přiměřený rozvoj pohybových schopností a dovedností, hlavně v souvislosti s budoucím využitím ve volném čase,
- navození kladného vztahu k pohybovým činnostem, zejména aerobního a prožitkového charakteru,
- výbava žáků teoretickými i praktickými znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost.

Charakteristika učiva

Tělesná výchova patří do oblasti vzdělávání pro zdraví, je povinná pro všechny žáky, s výjimkou krátkodobých nebo dlouhodobých uvolnění ze zdravotních důvodů. Předmět je zařazen do školního vzdělávacího plánu od prvního do druhého ročníku v rozsahu dvě hodiny týdně.

Tělesná výchova je v oblasti vzdělávání specifickým předmětem, ve kterém se rozvíjí především fyzické stránky žáka. Obsah učiva je rozdělen do tematických celků, které jsou ovlivněny prostředím a podmínkami, ve kterých jsou prováděny. Výuka je zaměřena na rozvoj teoretických a pohybových dovedností v těchto oblastech: teoretické poznatky o svalové, kosterní, kardiovaskulární a dýchací soustavě, regenerace po sportovním a psychickém výkonu, racionální výživa, úrazová prevence, zásady první pomoci, rizikové faktory při sportování, kondiční cvičení, sportovní a pohybové hry, atletika, základy



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

gymnastiky a sportů v přírodě. Během roku se žáci mohou přihlásit na výběrové kurzy se zaměřením na: lyžování a snowboarding, turistiku, cykloturistiku a vodní turistiku.

Pojetí výuky

Výuka je realizovaná skupinovou formou – dle pohlaví, výkonnosti a individuálních zájmů žáků. V podzimních a jarních měsících probíhá převážně v přírodě (Borský park) a v komplexu sportovišť (Škoda park). V zimním období v tělocvičně a fitcentru školy. Praktická část je doplněna účastí na sportovních soutěžích mezi středními školami města Plzně, Plzeňského kraje a České republiky (fotbal, futsal, volejbal, florbal, atletický pohár, silový víceboj) a pohybové zájezdy (lyžařský a snowboardingový, turistický a cykloturistický, vodácký). Sportovní soutěže jsou pravidelně pořádány také v rámci školy. Na závěr školního roku se koná sportovní den. Uvolnění žáci z tělesné výchovy se nezúčastňují TEV a žáci s částečným zdravotním omezením mají v hodinách tělesné výchovy stanovenou fyzickou aktivitu odpovídající jejich zdravotním potížím, což vyplývá z rámcově vzdělávacího plánu pro studijní obor Gastronomie, tzn., že jejich zdravotní tělesná výchova probíhá v hodinách s ostatními žáky. Pro výuku úpolů nemáme na naší škole materiální vybavení, proto ji neprovádíme. Část výuky je věnována teoretické přípravě, která vychází z oblasti vzdělávání pro zdraví:

- zdravý životní styl;
- anatomie lidského těla;
- základy první pomoci;
- aerobní a anaerobní systém;
- životní prostředí;
- regenerace a kompenzace neuropsychické a fyzické zátěže;
- racionální výživa;
- fázické a posturální svaly a jejich dysbalance;
- využití mobilních aplikací a internetových informací na cestě ke zdravému životnímu stylu.

Hodnocení výsledků žáků

Žák je hodnocen v souladu se školním klasifikačním řádem, na základě:

- kontrolních měření výkonnosti s přihlédnutím k individuálním zvláštostem každého žáka;
- porovnání předešlých výkonů;
- aktivního přístupu a zájmu o předmět;
- docházky (70% aktivní účast na výuce);
- teoretické znalosti.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí

Rozsah učiva přispívá k rozvoji široké palety klíčových kompetencí:

- Kompetence k učení: Žák samostatně vyhledává a zpracovává informace z oblasti herních řádů a sportovních dovedností, uvádí je do souvislostí a prakticky využívá v míčových hrách, atletických disciplínách a školních turnajích.
- Kompetence k řešení problémů: Žák analyzuje různé situace a nachází vhodné způsoby jejich řešení jak ve fyzické, tak v psychické činnosti.
- Kompetence komunikativní: Žák používá jasné a stručné vyjadřování v herních situacích, vhodně komunikuje s učitelem, se spoluhráči, s rozhodčím na hřišti a při vedení družstva. Žák rozvíjí vztahy se sportovci z jiných škol.
- Kompetence sociální a personální: Žák uplatňuje chování v duchu tolerance a fair play, žák respektuje individualitu druhých lidí (vytváří vstřícné mezilidské vztahy).
- Kompetence k pracovnímu uplatnění: Žák aplikuje a dodržuje zásady bezpečnosti při pohybové aktivitě, dokáže zorganizovat přípravu sportoviště před různými druhy cvičení a uklidit ho po skončení činnosti.
- Kompetence občanské: Žák si dokáže stanovit krátkodobé i dlouhodobé cíle v rámci získávání pohybových dovedností a rozvíjení pohybových schopností ve volném čase, žák zná zásady zdravého životního stylu a uplatňuje je při péči o své zdraví.

Aplikace průřezových témat

Průřezová témata jsou do výuky začleňována průběžně, zejména:

Občan v demokratické společnosti.

- při kolektivních hrách aplikuje schopnost: komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů, učí se toleranci, odpovědnosti, morálce.

Člověk a životní prostředí.

- pohybovými hrami v přírodě a výběrovými kurzy si žák upevňuje vztah k přírodě a učí se ochraně přírody a životního prostředí.

Člověk a digitální svět:

- aktivní využívání mobilních aplikací zaměřených především na cvičení, zdravou výživu, stravování, BMI a metabolismus, záchranu života a orientaci v terénu;
- získávání informací k fyzickému rozvoji na internetu, jejich analýza a porovnávání;
- sdílení informací a sportovních aktivit pro motivaci ostatních.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: tělesná výchova

Ročník studia: první

Celková hodinová dotace: 2 hodiny týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - objasní stavbu kostí, svalů; - popíše funkci kardiovaskulární a dýchací soustavy; - pozná rozdíl mezi fyzickou a neuropsychickou zátěží; - objasní rozdíly mezi zátěžemi a navrhne vhodné kompenzační cvičení; - popíše druhy pozátěžové regenerace a objasní jejich úlohu při fyzické činnosti; - vysvětlí význam racionální výživy ve zdravém životním stylu; - zhodnotí zdravé potraviny a jejich vliv na člověka; - vypracuje vhodný jídelníček pro fyzicky pracujícího člověka a duševně pracujícího člověka; - objasní rozdíly ve skladbě jídelníčku; - charakterizuje vliv pobytu v přírodě a pohybové aktivity na zdraví člověka; - navrhne skladbu a program pohybových kurzů (cyklistický, vodácký, lyžařský); - zdokonaluje dovednosti jízdy na kole v terénu, orientaci v mapě a práci s GPS navigací; - učí se dovednostem jízdy na vodě, sjíždění jezů a orientaci na vodním toku; - rozšiřuje dovednosti jízdy na lyžích nebo snowboardu; - zdokonaluje techniku a vylepšuje výkonnost v atletických disciplínách; - rozvíjí pohybové dovednosti v míčových hrách;	1. Zdravý životní styl - teoretické poznatky o kosterní, svalové, kardiovaskulární a dýchací soustavě - kompenzace neuropsychické a fyzické zátěže - pozátěžová regenerace - racionální výživa - turistika a pobyt v přírodě (dle přihlášení žáka na zájezd – cyklistický, vodácký, lyžařský) - pohybové aktivity (atletika, sportovní hry) - testování tělesné zdatnosti



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- aplikuje znalosti základních pravidel a organizuje hru; - rozšiřuje znalost rehabilitačních a nápravných cvičení a jejich vliv na fázické a posturální svaly; - popíše rozdíly ve správném a špatném provádění cviků; - zdokonaluje základní akrobatické prvky a gymnastické řady; - předvede vybraná cvičení a pohybové činnosti z oblasti: atletiky, posilování a pohybových her; - vypracuje test z teoretické oblasti vzdělávání	
- rozpozná rozdíly a specifiky v mimořádných událostech (živelná pohroma, havárie); - popíše základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace);	2. Bezpečí člověka - zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí
- odliší běžné fyzické aktivity od cvičení vhodných ve zdravotní tělesné výchově; - pochopí vliv nápravných cvičení na funkci organismu a stabilizaci opěrného aparátu; - popíše vliv špatného držení těla na funkci útrobních orgánů a kloubní soustavy; - rozšiřuje zásobník cviků;	3. Zdravotní tělesná výchova - pohybové aktivity prospěšné zdravému tělesnému rozvoji
- charakterizuje jednotlivé odlišnosti v chování lidí vůči sobě při vzájemné komunikaci; - objasní vliv komunikace na soužití lidí; - aplikuje asertivní chování v krizových situacích sportovních her.	4. Kvalita mezilidských vztahů - asertivní chování v jednání mezi lidmi - komunikace



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: tělesná výchova

Ročník studia: druhý

Celková hodinová dotace: 2 hodiny týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - objasní základní principy zvyšování svalové síly a rozvoje rychlostních schopností člověka; - popíše cílené zvyšování svalové síly a rychlosti; - využívá znalostí fyziologie člověka v rozvoji vybraných dovedností; - vysvětlí rozdíl a specifiky rozvoje vytrvalostních schopností u různých věkových kategorií; - vysvětlí nevhodnost hypermobility a hypomobility; - vysvětlí rozdíl mezi postizometrickým a proprioreceptivně-neuromuskulárním protahováním; - předvede protahovací cvičení na jednotlivé svalové skupiny; - využívá znalostí protahování v základní části hodiny – rozcvičení a v závěrečné části - protahování po výkonu; - využívá koordinačních cvičení na rozvoj koordinace a rovnováhy; - využívá k nácviku balanční pomůcky; - rozpozná vliv životního prostředí na organizmus člověka; - zvládá aktivní ochranu životního prostředí během pohybových zájezdů; - vypracuje program a podrobný itinerář vybraného pohybového zájezdu (cyklistický, vodácký, lyžařský); - ověří a vysvětlí možná nebezpečí pobytu v přírodě, čekající na účastníky zájezdu; - předvede jízdu na kole v terénu, orientaci	1. Zdravý životní styl - teoretické poznatky o svalové síle, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti, koordinaci pohybů, kloubním rozsahu, rovnováze - pohybové aktivity (atletika, sportovní hry) - turistika a pobyt v přírodě (dle přihlášení žáka na zájezd – cyklistický, vodácký, lyžařský) - životní prostředí - testování tělesné zdatnosti



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- v mapě a práci s GPS navigací; - zdokonaluje dovednosti jízdy na vodě, sjíždění jezů a orientaci na vodním toku; - rozšiřuje dovednosti jízdy na lyžích nebo snowboardu; - zdokonaluje techniku a vylepšuje výkonnost v atletických disciplínách a využívá znalosti tréninku a protahování; - rozvíjí pohybové dovednosti v míčových hrách a vysvětlí patologický vliv na svalový a pohybový aparát; - zdokonaluje základní akrobatické prvky a gymnastické řady; - předvede vybraná cvičení a pohybové činnosti z oblasti: atletiky, posilování a pohybových her; - vypracuje test z teoretické oblasti vzdělávání;	
- rozpozná rizikové faktory pohybových aktivit ve volné přírodě i v tělocvičně; - vypracuje úrazový preventivní program pohybových aktivit se zohledněním specifík jejich provádění; - poskytuje první pomoc sobě i jiným; - definuje teoretické i praktické znalosti první pomoci, právní dopady při neposkytnuté první pomoci;	2. Bezpečí člověka - rizikové faktory - úrazová prevence - první pomoc
- popíše svalové dysbalance a jejich vliv na organismus; - předvede cvičení na odstraňování jednotlivých svalových dysbalancí formou protahovacích a následně posilovacích cvičení; - vysvětlí důležitost balančních cvičení podpurný svalový korzet páteře; - aktivně vyhledává nové trendy korekce patologických jevů lidského těla; - vysvětlí vliv nevhodných (kontraindikovaných) sportovních aktivit na jednotlivé kloubní poruchy a patologické postavení páteře a určí vhodnější	3. Zdravotní tělesná výchova - speciální korektivní cvičení podle druhů oslabení - kontraindikované pohybové aktivity



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

pohybovou aktivitu;	
- spolupracuje při sportovních hrách se spoluhráči v týmu v proměnlivých situacích; - řeší vzniklé problémy a provádí rozhodnutí.	4. Kvalita mezilidských vztahů - sociální soudržnost

5.5 Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích

Učební osnova předmětu

5.5.1 Informatika

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma vzdělání:	2 roky v denní formě vzdělávání
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Celková hodinová dotace :	0 – 2
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle vyučovacího předmětu

Předmět Informatika je povinným všeobecně vzdělávacím předmětem. Je průpravou k porozumění počítači a jeho principům, na kterých počítač funguje. Tím rozvíjí uživatelské dovednosti žáka a usnadňuje využití digitálních technologií ve všech ostatních předmětech. Učivo navazuje na poznatky na 3letém oboru vzdělání s výučním listem a dále je rozvíjí a prohlubuje. Žák se učí využívat poznatky z informatiky k porozumění a uvažování o přirozených i umělých systémech a procesech, schopnosti řešit nejrůznější pracovní a životní situace, cílevědomě a systematicky volit a uplatňovat optimální postupy. Při práci s internetem a umělou inteligencí je ovlivňována i jeho hodnotová orientace, učí se dodržovat zásady etiky a legislativy. Práce s informacemi ho učí uvědomovat si různou věrohodnost informačních zdrojů, kriticky k nim přistupovat, ověřovat si je. Tak získává i obranné schopnosti proti snadné manipulaci a intoleranci a také poznání potřeby se v oboru celoživotně vzdělávat.

Získané vědomosti a dovednosti umožňují žákům samostatně a efektivně ovládat počítač ve své profesní praxi, v dalším studiu, v osobním životě a podle potřeby je dále rozšiřovat.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Charakteristika učiva:

Obsah učiva vychází z RVP z oblasti informatické vzdělávání. Podstatnou část vzdělávání představuje práce s výpočetní technikou v odborných učebnách, kde jsou třídy rozděleny do skupin. Žáci se postupně na uživatelské úrovni učí pracovat s operačním systémem, s textovými, tabulkovými a prezentačními programy, s dalším aplikačním programovým vybavením, ovládat i přídatná zařízení. Učí se používat komunikační prostředky – internet, elektronickou poštu. Informace z internetové sítě má žák umět efektivně vyhledávat, třídit i ověřovat. Osvojuje si k otevřený i kritický postoj k využívání digitálních technologií. Seznamuje se se základní strukturou počítače a periferií. Používá algoritmický způsob myšlení při řešení problémů, vytváření a formulování postupů a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji. Svě dovednosti procvičuje na různých robotických stavebnicích nebo v aplikacích zaměřených na tvorbu algoritmu.

Pojetí výuky:

Výuka probíhá převážně ve specializované učebně, každý žák má k dispozici vlastní počítač s potřebným hardwarovým a softwarovým vybavením. Při výuce je přímo propojen výklad s praktickou činností. V hodinách se využívá dataprojektor a práce se sítí. Dataprojektor využívají i žáci při prezentaci výsledků své práce. Některé úkoly plní žáci samostatně, některé ve skupinách. Důraz se klade na řešení takových úkolů, kde se prakticky uplatňují mezipředmětové vztahy. Samostatné úkoly jsou zadávány se zaměřením na obor studia – tvorba jídelních a nápojových lístků, reklamních letáků na gastronomické akce, vytvoření menu, nabídky služeb pomocí hromadné korespondence, vyplňování formulářů, výpočty cen za poskytnuté služby, vytvoření pracovních postupů.

Hodnocení výsledků žáka:

Hodnocení žáka je vyjádřeno klasifikací v souladu s klasifikačním řádem školy. K ověřování dosažené úrovně vědomostí a dovedností slouží samostatné práce žáků, řešené projekty, testy. Žák je vytváří podle zadaných pravidel a požadavků. Hodnotí se celková úroveň samostatné práce, aktivní přístup při jejím vypracovávání, schopnost rozvrhnout si celou práci na dílčí úkoly, využití efektivních postupů, jazyková správnost, dodržování odborné terminologie. Během školního roku žák vytvoří jednu rozsáhlejší práci s obsahem navazující přímo na studijní obor, kterou prezentuje před třídou.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí: Kompetence k učení

Žák:

- pro zadaný úkol volí vhodný software;
- samostatně řeší postupně obtížnější úkoly;
- vhodně využívá internet a AI k získávání informací;
- získává další motivaci řešením vhodných příkladů z praxe.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- porozumí úkolu a v závislosti na softwarovém vybavení si samostatně rozvrhne řešení;
- volí efektivní postup řešení podle svých vědomostí a dovedností;
- předem odhaduje výsledky svého postupu;
- vyhodnocuje dosažené výsledky své práce.

Komunikativní kompetence

Žák:

- vhodně prezentuje výsledky své práce;
- vhodně formuluje a obhajuje své názory;
- správně používá odbornou terminologii.

Personální a sociální kompetence

Žák:

- hodnotí nejen sám sebe a ostatní, ale umí hodnocení i přijímat a adekvátně na ně reagovat;
- odhaduje výsledky svého chování a jednání v různých situacích;
- v pracovním týmu se odpovědně podílí na realizaci společného cíle;
- pečuje o své fyzické a duševní zdraví dodržováním zásad pro práci s digitálními technologiemi;
- dodržuje zásady bezpečnosti a provozní řády v odborných učebnách ICT.

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žák:

- na internetu vyhledává informace o možnostech uplatnění na trhu práce;
- získává reálné představy o pracovních a platových podmínkách v oboru.

Digitální kompetence

Žák:

- efektivně a bezpečně ovládá běžně používaná digitální zařízení, aplikace a služby;
- získává a bezpečně pracuje s informacemi z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet a AI;
- uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím;
- chrání svou identitu ve virtuálním světě, propojuje bezpečně účty, sdílí bezpečně data;
- pomocí rozvinutého inženýrského přemýšlení řeší konkrétní postupy, úlohy;
- využívá digitální zařízení, internet a AI k svému dalšímu rozvoji.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Aplikace průřezových témat:

Ve vyučovacím předmětu Informatika jsou realizována zejména tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti:

- komunikace, kritika a sebekritika:
 - při skupinové práci;
 - při prezentaci výsledků samostatných prací;
 - při použití elektronické pošty
 - při chatování;
- multikulturní soužití, tolerance;
 - při skupinové práci;
- zodpovědnost při plnění pracovních postupů;
- dodržování etických a právních norem.

Člověk a životní prostředí:

- ekologie pracovního prostředí při práci s digitálními technologiemi;
- vliv digitálních technologií na životní prostředí;
- šetření energií a materiálu při práci s digitální technikou;
- recyklace použitých počítačů a dalšího vybavení.

Člověk a svět práce:

- využití internetu pro:
 - získávání přehledu o možnostech uplatnění na trhu práce;
 - vyhledávání internetových stránek institucí, které se zabývají problematikou pracovního uplatnění;
 - vyhledávání internetových stránek úřadů a institucí, které poskytují informace o právech a povinnostech zaměstnance a zaměstnavatele;
 - vyhledávání a kritické hodnocení kariérových informací;
 - získávání informací o mzdových možnostech.

Člověk a digitální svět:

- se prolíná celou výukou předmětu;
- používání sad digitálních zařízení, aplikací a služeb při školní práci;
- získávání, posuzování, spravování a sdílení dat, informací a digitálního obsahu v různých formátech;
- vytváření, vylepšování a propojování digitálního obsahu v různých formátech;
- komunikace a sdílení dat v digitálním prostředí s respektováním právních norem;
- respektování pravidel a zásad bezpečnosti digitálních zařízení a dat.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: informatika
Ročník studia: druhý
Celková hodinová dotace: 2 hodiny týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - zná kritéria vytvoření a uložení bezpečného hesla - používá základní pravidla ochrany digitálních zařízení, digitálního obsahu i osobních údajů v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; - reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost;	Digitální technologie Bezpečnost v digitálním prostředí - sociotechnické metody útoku na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např.: práce s hesly, vícefaktorová autentizace, zálohování dat); - digitální stopa – vědomá a nevědomá, metadata, cookies, narušení soukromí při využívání.
- identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru, zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano; - rozumí fungování hardwaru a periférií natolik, aby jej mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový; - popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly; - rozpozná různé druhy paměťových úložišť a popíše jejich základní principy, nastavuje sdílení a zálohování dat; - na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí; - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle; - zpracuje rozsáhlou ročníkovou práci s využitím vhodných aplikací pomocí vyhledání a ověření informací na internetu a AI. - vytváří a prezentuje před skupinou	Digitální technologie Hardware a Software - zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost; - současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty; - připojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory; - souborový systém a paměťová úložiště; - operační systémy; - aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (textový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software); - zařízení s vestavěnými systémy (tiskárna, skenr, mobilní telefon)



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

prezentace - získané poznatky samostatně aplikuje např. při tvorbě jídelních lístků, pozvánek na společenské akce, reklamy na ubytovací nebo stravovací zařízení;	
- porovná jednotlivé způsoby propojení digitálních zařízení, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna; - umí v praxi použít znalosti o různých zapojeních sítí - rozlišuje typy sítí, bezpečně pracuje v lokální síti, bezpečně zapojuje a používá technická zařízení v síti - identifikuje a řeší technické problémy; poradí druhým při řešení typických závad	Digitální technologie Počítačové sítě a síťové služby - internet a počítačové sítě, přenos dat, komunikační protokol a adresování v síti; - typy, vlastnosti různých sítí, internet věcí; - fyzická a logická infrastruktura sítě, typy síťových zařízení, servery a datová centra; - cloudové a sdílené služby v síti, virtualizace; - webové aplikace a služby, hypertextový formát dat, URL adresa a doména;
- chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost; - s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa vytváří, spravuje a chrání jednu či více digitálních identit; - kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám nebo někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně; - v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovací systémů. - posuzuje pomocí kritického myšlení přínosy a nevýhody používání internetu a sociálních sítí, zamýšlí se nad důsledky různých forem chování na sítích, zná legislativu a etiku chování na sítích	Digitální technologie Bezpečnost v digitálním prostředí - způsoby útoků na technologie, základní prvky ochrany (např.: aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování); - digitální stopa – vědomá a nevědomá, logy, metadata, cookies a narušení soukromí při využívání technologií; - sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy. - digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy;



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- na základě analýzy problému specifikuje zadání pro tvorbu programu, skriptu, nebo webové aplikace; - rozdělí zadání nebo problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; - navrhne algoritmy a datové struktury podle specifikace zadání a zapíše je vhodnou formou; - ve vztahu k charakteru a velikosti vstupu hodnotí algoritmy a datové struktury podle různých hledisek, porovná a vybere pro řešený problém ty nejvhodnější; vylepší algoritmus podle daného hlediska; - testuje spustitelný program, skript nebo webovou aplikaci; najde, specifikuje a opraví případnou chybu; - vytvoří jednoduchý spustitelný program, skript, nebo webovou aplikaci; - spolupracuje při tvorbě programu s další osobou, popisuje strukturu programu další osobě;	Tvorba, testování a provoz software Požadavky a analýza - specifikace a popis řešeného problému, požadavky na řešení; - analýza a dekompozice (rozložení) problému; Tvorba a vývoj - základní koncepce tvorby programů (např.: proměnná a datový typ, řídicí příkazy, cykly); - návrh algoritmů a datových struktur; - zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokového schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací, programovací j.) - využívání hotových komponent Testování - rozlišení druhů chyb, chybové hlášky, neočekávané ukončení a zamrznutí; - způsoby a druhy testování software; - spotřeba výpočetních a jiných zdrojů; Běh a provoz - verze programu, instalace a aktualizace programu; - hlášení a evidence závad, logování a sledování provozu; - náповěda a licence programu.
- interpretuje data (získá z dat informace), posuzuje množství informace v datech, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvědomuje si omezení použitých modelů; - odhaluje chyby v datech; - porovná různé příklady kódování dat a jejich použití; vysvětlí proces digitalizace a jeho úskalí; - aktivně a s porozuměním používá různé datové formáty, ovládá konverzi mezi různými formáty téhož obsahu; - formuluje problém a požadavky na jeho řešení; získává potřebné informace, posuzuje jejich	Data, informace a modelování - data a informace, interpretace dat; - informace a množství informace v datech; - chyby v datech a kontrola dat; - kódování informací a dat; - záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě; - základní seznámení s datovými formáty, kódováním různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video); - zápis informace pomocí kódovací tabulky, nebo kódovacího jazyka; - model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa);



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému; používá systémový přístup k řešení problémů; pro řešení problému sestaví model; - převede data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na kvalitu řešení daného problému; - zvažuje přínosy a limity statistického zpracování dat a strojového učení v oblasti umělé inteligence;	- vlastnosti, vazby a závislosti modelu dat; - statistické zpracování dat, odhad a předpovědi; - strojové učení na základě dat, jeho limity, přínosy a rizika.
- analyzuje a hodnotí informační systémy dle zadaných hledisek; - pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému vyhledává specifické informace dle zadání; - vyhledává a zpracovává data pomocí vhodných nástrojů pro dotazování; používá při vyhledávání vazby mezi entitami, číselníky a identifikátory; - identifikuje zdroje záznamů v informačním systému a určuje jejich umístění, validitu a míru zabezpečení; provede hromadný import nebo export dat; - navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů; - navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení dat; navrhuje číselníky a identifikátory dat; - třídí a řadí data, která následně vizualizuje, nebo zpracuje do obvyklého formátu v daném kontextu a oboru; - navrhne způsob využití informačního systému k řešení problému ve svém oboru, otestuje jej se skupinou uživatelů a vyhodnotí případné chyby, chybové stavy a jejich příčiny;	Informační systémy - účel a charakteristika informačního systému nebo služby; - veřejné nebo oborové informační systémy a služby; - uživatelská rozhraní (např.: navigace, přístupnost, jazykové mutace); - uživatelské účty, role, oprávnění a bezpečnost v informačních systémech; - datový záznam, entita, atribut a vazba, číselníky a identifikátory; - definice procesů, činností a konfigurace informačního systému; - zdroje záznamů v informačním systému (např.: databáze, souborový systém, síťové služby); - vyhledávání a vizualizace dat (např.: třídění, řazení a filtrování, rozpoznávání vzorů a trendů); hromadné zpracování dat, export a import. - hromadné zpracování dat, export a import.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Učební osnova předmětu

5.5.2 Obchodní komunikace

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma vzdělání:	dvouleté denní studium
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Celková hodinová dotace:	0 - 1
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Vzdělávání v předmětu obchodní komunikace směřuje k výchově člověka, který umí využívat komunikativní dovednosti v různých životních situacích, a to jak v odborné složce vzdělávání, tak v běžném osobním životě a v budoucím zaměstnání.

Charakteristika učiva:

Obsah učiva vychází ze vzdělávací oblasti RVP – komunikace ve službách. Předmět aktivně rozvíjí komunikativní kompetence žáků v oblasti elektronického a písemného styku. Základní činností je vyhotovování obchodních, administrativních a pracovních dokumentů.

Pojetí výuky:

Výuka probíhá v učebnách vybavených interaktivní tabulí a počítači se základním a aplikačním programovým vybavením a s připojením na internet, počet počítačů odpovídá počtu žáků. Uplatňují se klasické metody vyučování v kombinaci se samostatnou a týmovou prací žáků s učebnicí či jiným textovým materiálem a počítačem.

Hodnocení výsledků žáků:

Zpracování dokumentů je hodnoceno učitelem, vzájemně žáky, využíváno je sebehodnocení. Důraz je kladen na pečlivost při zpracovávání dokumentů, na věcnou a formální správnost a na dodržování jazykových a stylistických norem. Je zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

Kompetence k učení

Žák :

- uplatňuje různé způsoby práce s textem, je čtenářsky gramotný;



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí ;
- s porozuměním sleduje názorný výklad a účastní se řízeného rozhovoru;
- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení.

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- rozumí zadání úkolu, získá informace potřebné k řešení problému;
- volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- vyřeší úkol, vyhodnotí dosažené výsledky;
- spolupracuje při řešení problémů se spolužáky.

Komunikativní kompetence

Žák:

- se vyjadřuje přiměřeně účelu komunikační situace v projevech mluvených i psaných;
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě jazykově správně;
- zpracovává obchodní a administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty;
- dodržuje jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii.

Personální a sociální kompetence

Žák:

- přijímá a odpovědně plní své povinnosti;
- pracuje v týmu, podílí se na realizaci společných pracovních činností;
- reaguje adekvátně na hodnocení své práce ze strany druhých, umí přijímat radu i kritiku.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák:

- jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu;
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák:

- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání;
- vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli, prezentuje svůj odborný potenciál a své profesní cíle.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Digitální kompetence

Žák:

- pracuje s digitálními technologiemi v oblasti obchodní a pracovní komunikace;
- získává informace z různých zdrojů a vyhodnocuje je;
- informace předává a prezentuje s posouzením komunikační situace..

Odborné kompetence

Vykonávat ubytovací služby, gastronomické činnosti a služby cestovního ruchu

Žák:

- vyhotovuje a upravuje písemnosti z oblasti gastronomie, hotelnictví a cestovního ruchu

Vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity v hotelnictví a ve službách cestovního ruchu

Žák:

- vyplňuje tiskopisy související s hotovostním a bezhotovostním platebním stykem;
- zpracovává podklady a písemnosti při sjednávání a ukončování pracovního poměru.

Aplikace průřezových témat

V předmětu obchodní korespondence jsou začleněna průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

Při výuce je podporováno demokratické klima ve skupině a snaha žáků získat nové znalosti a dovednosti, je kladně hodnocena dobrá morálka a prosociální chování žáků. Rozvíjí se komunikativní kompetence žáků.

Člověk a životní prostředí

V hodinách jsou dodržovány základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí.

Člověk a svět práce

Při výuce se uplatňuje práce s informacemi a je kladen důraz na správnou stylizaci a úpravu vypracovávaných dokumentů. S průřezovým tématem úzce souvisí probírané téma personální dokumentace, ke kterým patří žádosti o zaměstnání, formy životopisů a motivačních dopisů, apod.

Člověk a digitální svět:

Žáci jsou vedeni k využívání digitálních technologií ve styku s obchodními partnery. Při obchodní a pracovní komunikaci používají vhodné nástroje se zapojením svých digitálních dovedností.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: obchodní komunikace

Ročník studia: druhý

Celková hodinová dotace: 1 hodina týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - píše na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti; - ovládá formátování ve Wordu;	Opakování úprav textu - úprava textu - základy hmatové metody
- vzory adres, napíše adresu známých; - vzory dopisů s použitím šablon v textovém editoru (dopisní papíry s předtiskem nebo hlavičkový papír), upraví dopis podle vzoru; - vysvětlí náležitosti psaní adres, emailů, specifikuje předmět emailu, vloží přílohu;	Normalizovaná úprava obchodních a úředních dopisů - adresy, email a jeho části a součásti - úprava obchodních a úředních dopisů - stylizace a pravopis, části obchodního dopisu - datové schránky - elektronický podpis
- přepíše ukázkou obchodní smlouvy a dopisu v požadované úpravě, vypracuje obchodní dopis podle zadání;	Komunikace v obchodním styku - obchodní smlouva a písemnosti při uzavírání obchodních smluv - písemnosti při plnění obchodních smluv - písemnosti při nepravdivém plnění obchodních smluv
- ovládá komunikaci používanou při organizaci a řízení podniku;	Písemnosti při organizaci a řízení podniku - forma a jazyková stránka písemností při organizaci a řízení podniku - jednotlivé písemnosti při organizaci a řízení podniku
- stylizuje, vypracuje a zformátuje vlastní motivační dopis, sestaví svůj životopis podle doporučeného obsahu; - vyplní předtisk pracovní smlouvy podle vzoru, napíše výpověď;	Personální písemnosti - motivační dopis, životopis - pracovní smlouva, skončení pracovního poměru



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- vyplní podle ukázky příkaz k úhradě; - orientuje se v demoverzi internetového bankovníctví;	Styk s peněžními ústavy - Internetové bankovníctví
- napíše právní písemnost podle vzoru; - vypracuje žádost podle zadání;	Jednoduché právní písemnosti a dopisy občanů organizacím - plná moc, odvolání, dlužní úpis, potvrzenka, obchodní žaloba - žádosti
- vyhotoví osobní dopis v doporučené úpravě;	Osobní dopisy - dopisy společenského styku a pracovní - úprava a stylizace osobních dopisů
- rozliší činnosti při manipulaci s dokumenty.	Manipulace s dokumenty - příjem, vyřizování, odesílání, ukládání a vyřazování dokumentů - elektronická a fyzická archivace dokumentů

5.6 Odborné vzdělávání – ekonomika a podnikání

Učební osnova předmětu

5.6.1 Ekonomika

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma vzdělání:	2 roky v denní formě vzdělávání
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Celková hodinová dotace :	2 - 3
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Obecným cílem ve vyučovacím předmětu ekonomika je seznámení žáků se základními ekonomickými pojmy a tržním mechanismem nejen v ČR, ale i v EU. Žáci si osvojí základy ekonomického myšlení a obchodně podnikatelské aktivity. Pochopí pojem podnik, základní rozdělení podniku a funkce podniku. Dokáží začlenit podnik do systému národního hospodářství a pochopí jeho vztahy s vnějším okolím.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Žáci si prohlubují a rozšiřují vědomosti o světě, který je obklopuje a využívají toto na trhu práce při začlenění do výrobního procesu.

Výuka se dále zaměřuje na aplikaci poznatků v praxi, využívá těsné mezipředmětové vazby s předměty:

- Informatika
- Obchodní komunikace
- Účetnictví
- Management a marketing
- Právo

Charakteristika učiva:

Žáci se zde seznamují s celou řadou abstraktních pojmů, které používají v průběhu celého studia. Předmět zprostředkovává žákům základy ekonomického myšlení a obchodně-podnikatelských aktivit, umožňuje žákům orientovat se v ekonomických jevech a procesech tržního hospodářství.

Pojetí výuky:

Metody a formy výuky vychází z nutnosti využívat nové aktuální informace a reagovat na objevující se problémy v oblasti makroekonomie a mikroekonomie. Využívány jsou především tyto metody:

- frontální vyučování;
- skupinové vyučování (sociálně-komunikativní učení);
- individuální příprava – referáty, diskuze;
- problémové vyučování;
- projektová výuka;
- vyhledávání na internetu;
- aktivní naslouchání a studijní čtení.

Hodnocení výsledků žáka:

Hodnocení výsledků žáka vychází z klasifikačního řádu školy, jehož dílčími částmi jsou:

- ústní zkoušení;
- testování po ukončení tematického celku;
- analýza odborného textu a jeho prezentace žákem;
- ročníková práce (hodnocení správnosti obsahu a formy);
- používání odborné terminologie;
- hodnocení samostatnosti žáka při řešení zadaných úkolů;
- sebehodnocení.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

Rozsah učiva přispívá k rozvoji široké palety klíčových a odborných kompetencí:

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení

Žák:

- uplatňuje různé způsoby práce s textem, uměli efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, formulovali myšlenky;
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy, pořizuje si poznámky;
- využívá ke svému učení různé informační zdroje, uvádí vědomosti do souvislosti;
- rozlišuje možnosti svého dalšího vzdělávání, propojuje je do širších celků.

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- porozumí zadání úkolu, získali informace potřebné k řešení problému;
- navrhne způsob řešení a zdůvodní jej a vyhodnotí;
- spolupracuje při řešení problémů (týmová práce);
- nenechá se odradit případným neúspěchem.

Komunikační kompetence

Žák:

- vyjadřuje se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených psaných, vhodně se prezentuje;
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle;
- účastní se aktivně diskusí, obhajovali své názory a postoje;
- vystupuje a vyjadřovali se v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné klasifikace.

Personální a sociální kompetence

Žák:

- odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných žáků a učitele, přijme radu i kritiku;
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňuje.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák:

- si uvědomuje vlastní národní a osobní identitu, přistupuje tolerantně k identitě druhých;
- uznává tradice a hodnoty svého národa, chápe minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- jedná v souladu s morálními principy, přispívá k uplatnění hodnot demokracie.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák:

- zaujímá odpovědný postoj k vlastní profesi a vzdělání;
- pracuje s informacemi o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách ve svém oboru;
- vyhodnocuje informace o vzdělávacích příležitostech, využívá zprostředkovatelské služby, vhodně komunikovali a prezentovali svůj obor;
- vyjmenuje obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a zaměstnanců;
- definuje podstatu a principy podnikání, uznává etické aspekty soukromého podnikání, orientuje se v tržním prostředí.

Digitální kompetence

Žák:

- pracuje s prostředky DT;
- získává informace, hodnotí je a ověřuje z více zdrojů;
- využívá DT ke zpracování ekonomických údajů;
- využívá technologie pro komunikaci se státními institucemi, bankami, obchodními partnery;
- využívá AI pro vypracování referátů na zadaná ekonomická témata.

Odborné kompetence

Vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity v hotelnictví a ve službách cestovního ruchu

Žák:

- vyjmenuje základy fungování trhu v EU a způsoby podnikání v EU;
- orientuje se v obchodně-podnikatelských aktivitách hotelů a dalších podniků a institucí cestovního ruchu;
- organizuje průzkum trhu, výsledky vyhodnocuje
- orientuje se v moderních formách nabídky a prodeje výrobků a služeb;
- využívá marketinkových nástrojů k prezentaci hotelu, cestovního ruchu;
- organizuje a eviduje zásobovací činnost, majetek;



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- kalkuluje ceny výrobků a služeb;
- zajišťuje základní operace personálního řízení, pracovní smlouvy;
- vede finanční toky, eviduje pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb;
- využívá ekonomické informace k řízení provozních úseků a vyhodnocuje výsledek hospodaření .

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Žák:

- specifikuje význam, účel a užitečnost vykonané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti v pracovním procesu i v běžném životě;
- zvažuje náklady, výnosy a zisk s ohledem na životní prostředí a sociální dopady
- efektivně hospodaří s finančními prostředky;
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami s ohledem životní na prostředí.

Aplikace průřezových témat:

Ve vyučovacím předmětu ekonomika jsou dominantní tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti:

- seznámení se s právními normami společnosti a s principem fungování státní správy;
- komunikace při práci s odbornými texty, prezentaci projektů, prezentaci referátů
- sledování historického vývoje: - neustálá aktualizace ekonomického dění, změna zákonů a norem;
- poznání společnosti (společenské skupiny, svoboda, morálka, odpovědnost, solidarita).

Člověk a životní prostředí:

- problémy v trvalém bydlišti žáka - ekologie člověka, ovlivňování životního prostředí;
- ochrana přírody před zásahem člověka a po něm.

Člověk a svět práce:

- seznámení se s činností Úřadu práce, sféry bankovníctví a podnikatelských subjektů;
- při jednání s institucemi;
- při úředním jednání;
- orientace v právních normách;
- odborná orientace ve zvoleném zaměření.

Člověk a digitální svět:



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- používání DT průběžně v jednotlivých kapitolách dle jejich zaměření;
- práce s DT při přípravě referátů, prezentací, ročníkových prací;
- využívání digitálních nástrojů k ekonomickým výpočtům, zpracování ekonomických údajů;
- používání dostupných aplikací k ekonomickým a pracovním účelům (daňové povinnosti, mzdy, fakturace);
- zná a uplatňuje právní normy v digitálním prostředí včetně GDPR a autorského práva.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: ekonomika

Ročník studia: první

Celková hodinová dotace: 2 hodiny týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - vysvětlí historii a pojem slova ekonomie; - vysvětlí lidské potřeby a jejich uspokojování; - orientuje se ve výrobním procesu, uvede vztahy mezi výrobními faktory; - definuje hospodářský proces; - vysvětlí životní úroveň a její složky;	1. Základní ekonomické pojmy - ekonomie – pojem, historie - potřeby, statky, služby, omezenost, vzácnost, užitečnost - výroby, výrobní faktory, hospodářský cyklus - životní úroveň
- orientuje se v metodách řešení základních ekonomických otázek; - popíše ekonomické systémy; - objasní subjekty trhu, výrobní faktory a orientuje se na trhu zboží a služeb; - vysvětlí podstatu fungování tržního mechanismu; - definuje nabídku a poptávku a objasní optimální cenu trhu; - vysvětlí základní principy konkurence, monopolu a nekalé soutěže;	2. Trh - podstata trhu, tržní subjekt - poptávka, nabídka – definice, graf, rozdělení, faktory - fungování tržního mechanismu - nabídka a poptávka na jednotlivých trzích – trh práce, půdy, kapitálu - konkurence - nekalá soutěž
- objasní podstatu podnikání; - vysvětlí základní znaky podniku, založení podniku a s tím spojené právní náležitosti; - pracuje s legislativními normami; - stručně charakterizuje a rozčlení podniky	3. Podnik, podnikání - právní formy v podnikání - způsob podnikání v ČR - základní ustanovení zákona o obchodních korporacích



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

(státní podniky, družstva, obchodní společnosti a ostatní formy podnikání); - definuje cíl, hospodaření, výkony, náklady a výnosy podniku; - vyčíslí hospodářský výsledek a řeší kalkulaci ceny v podniku; - objasní příčiny zániku podniku; - uvede základní povinnosti podnikatele vůči státu;	- vznik podniku - zrušení podniku - zánik podnikání - hospodaření a cíl podnikání - náklad, výnos a hospodářský výsledek - kalkulace ceny
- popíše činnosti podniku; - analyzuje výrobní činitele u jednotlivých výrobních subjektů; - objasní fungování, členění a oceňování majetku podniku, pořízení, opotřebení; - vypočítá odpisy dlouhodobého majetku; - používá v podnikání efektivnost investic z hlediska výnosnosti a návratnosti; - vypočítá optimální zásoby, obrat zásob včetně skladování; - objasní hlavní činnosti podniku; - vysvětlí podmínky pro odměňování a personální činnost; - uvede možnosti získávání zaměstnanců a způsoby jejich výběru; - orientuje se v právech a povinnostech zaměstnance a zaměstnavatele; - provádí mzdové výpočty;	4. Podnikové činnosti - majetek podniku - hlavní činnost podniku - zásobovací činnost podniku - investiční činnost podniku - personální činnost podniku v ČR - odměňování v podniku – složky a výpočet mzdy - odbytová činnost podniku
- definuje strukturu národního hospodářství a činitele ovlivňující úroveň NH; - vysvětlí fungování makroekonomického koloběhu; - popíše okolí podniku z různých hledisek; - popíše vztahy podniků k peněžním ústavům; - orientuje se ve formách platebního styku; - začlení podnik do struktury obce, popř. dalším subjektům;	5. Podnik jako součást v NH - struktura NH - činitelé ovlivňující úroveň NH - okolí podniku – banky, pojišťovny, obce, obchodní partneři... - platební styk
- objasní základní daňové pojmy; - definuje daňovou soustavu ČR; - charakterizuje a vypočítá daně přímé	6. Daňová soustava - soustava daní - daně přímé a nepřímé



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

a nepřímé; - vyčíslí DPH, spotřební daň.	- daně z příjmů - DPH
---	--------------------------

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: ekonomika

Ročník studia: druhý

Celková hodinová dotace: 3 hodiny týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - popíše principy finančního rozhodování; - vysvětlí výhody a nevýhody vlastních a cizích zdrojů; - posoudí optimální strukturu zdrojů; - vypočítá efektivnost investic z hlediska návratnosti, výnosnosti a čisté současné hodnoty příjmu;	1. Financování podnikových činností - financování – pojem, druhy - vlastní zdroje financování - cizí zdroje financování - hodnocení investic
- definuje ekonomické systémy; - popíše makroekonomický koloběh; - vysvětlí pojem produkt, hospodářský cyklus, spotřeba a úspora; - posoudí dopad inflace a nezaměstnanosti pro NH a cestovní ruch; - objasní magický čtyřúhelník;	2. Makroekonomie - národní hospodářství a jeho struktura - výkonnost NH – HDP, inflace, nezaměstnanost, platební bilance
- vysvětlí úlohu státu v tržní ekonomice; - definuje cíle a nástroje HP v návaznosti na svůj obor; - orientuje se ve fiskální politice; - popíše význam a postavení centrální banky; - orientuje se v zahraničně-obchodní politice; - vypočítá platební bilance; - vysvětlí opatření protimonopolní politiky; - definuje dopady protimonopolní politiky na hospodářskou politiku; - orientuje se v sociální politice; - orientuje se v základech ekonomické statistiky;	3. Hospodářská politika - pojem, cíle, nástroje - monetární politika - fiskální politika - sociální politika včetně sociálního a zdravotního pojištění - zahraničně-obchodní politika - protimonopolní politika - základy ekonomické statistiky



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- vysvětlí historii peněz, funkci, vlastnosti; - orientuje se v bankovním systému; - uvede princip platebního styku a činnosti bank; - uvede způsoby získávání úvěrů; - rozdělí cenné papíry, způsob obchodování na burzách; - vypočítá úrok; - vysvětlí podstatu fungování finančního trhu (rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN); - vysvětlí pojem pojišťovnictví a z praxe umí začlenit činnost pojišťoven v souvislosti s poskytovanými službami;	4. Finanční trh a peníze - peníze, historie, funkce - peněžní trh - kapitálový trh - bankovní soustava - úroková míra - pojišťovnictví
- definuje ZO; - umí vyjmenovat základní dovozní a vývozní komodity ČR; - zná základní principy EU; - vysvětlí pojem globalizace; - vyjmenuje mezinárodní instituce;	5. Zahraniční obchod - ZO, dovoz, vývoz - komparativní výhoda - EU - Globalizace - Mezinárodní instituce

Učební osnova předmětu

5.6.2 Účetnictví

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma vzdělání:	2 roky v denní formě vzdělávání
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Celková hodinová dotace :	2 - 2
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Cílem předmětu je seznámit žáky s významem účetnictví nejen pro podnikatele v oblasti služeb hotelnictví a cestovního ruchu, ale i jeho významem pro celou ekonomiku národního hospodářství. Pochopit účtování základních účetních případů, se kterými se setkají v hospodářské praxi. Osvojit si základní systém vědomostí a dovedností v oblasti získávání a zpracování ekonomických informací prostřednictvím účetnictví.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Charakteristika učiva:

Učivo obsahuje všeobecný pohled na účetnictví jako součást informačního systému firmy, na účetní dokumentaci, majetek a zdroje jeho financování, rozvahu, účet jako základní prvek účetnictví, účetní techniky. Základem je podchycení hospodářských aktivit v účetnictví. Učivo obsahuje všeobecný pohled na účetnictví jako součást informačního systému firmy, na účetní dokumentaci, majetek a zdroje jeho financování, rozvahu, účet jako základní prvek účetnictví, účetní techniky. Základem je podchycení hospodářských aktivit v účetnictví, účtování v jednotlivých účetních třídách dle platného účtového rozvrhu pro podnikatele, následná účetní uzávěrka a závěrka, její rozbor, vyhodnocení hospodaření firmy, účetní výkazy a přiznání k dani z příjmů. Pozornost je věnována především do oblasti drobného živnostenského podnikání, obsažena je i daňová evidence podnikatele.

Obsah učiva čerpá a navazuje na jednotlivé okruhy RVP, zejména na základy ekonomiky a obchodní korespondence a využívá poznatků právní nauky.

Pojetí výuky:

Výuka probíhá ve 3. a 4. ročníku studia, v každém ročníku je dotace 2 hodiny v týdnu. Vyučující spolupracují s ostatními vyučujícími ekonomických předmětů tak, aby byly zajištěny mezipředmětové vztahy. Žáci jsou vedeni k samostatnosti při řešení problémů, k odbornému postoji, ke stanovení si reálných profesních cílů, k uplatnění morálních principů, k demokratickým hodnotám i kritickému myšlení. Žáci jsou vedeni k poctivosti, svědomitosti a přesnosti, aby nepodléhali korupci a citlivě zacházeli s financemi tak, aby nepoškozovali zaměstnavatele, utvářejí si ekonomické myšlení.

Hodnocení výsledků žáka:

Probíhá v souladu s klasifikačním řádem školy, důraz je kladen na:

- průběžné verbální zkoušení;
- didaktické testy zaměřené na procvičení tematických celků;
- je podporováno sebehodnocení i hodnocení;
- hodnotí se samostatnost, teorie i aplikace na praxi, logické myšlení, pečlivost, přesnost a tvůrčí přístup.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

Kompetence k učení

Žák:

- uplatňuje různé způsoby práce, umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- využívá ke svému učení různých informačních zdrojů včetně zkušeností svých i ostatních;
- s porozuměním sleduje výklad a aktivně se na něm účastní.

Kompetence k řešení problémů



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Žák:

- rozumí zadání úkolu, získává informace nezbytné k úspěšnému vyřešení;
- samostatně volí prostředky a způsoby pro jeho splnění;
- využívá vědomostí, praxe a poznatků z odborných předmětů;
- úkol řeší, vyhodnocuje dosažené výsledky;
- spolupracuje při řešení problému s ostatními.

Komunikativní kompetence

Žák:

- odborně se vyjadřuje;
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle;
- účastní se aktivně diskusí, obhajuje své názory a postoje;
- rozumí odborné terminologii;
- vystupuje a vyjadřuje se v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- respektuje předpisy a zákony

Personální kompetence

Žák:

- přijímá a odpovědně plní své povinnosti;
- pracuje samostatně i v týmu;
- umí přijmout adekvátně hodnocení své práce ze strany druhých, přijímá rady i kritiku.

Občanské kompetence kulturní povědomí

Žák::

- jedná odpovědně, samostatně, přesně a iniciativně ve vlastním zájmu i zájmu zaměstnavatele;
- jedná hospodárně a efektivně v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák:

- má odpovědný postoj k vlastní profesi i k vzdělání;
- vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli i uživateli služeb, prezentuje svůj odborný potenciál a své profesní cíle;
- je svědomitý, pracovitý, přesný a pečlivý.

Digitální kompetence

Žák:

- používá dostupné aplikace ke zpracování účetních informací, a vyhotovování účetních dokumentů a dokladů;



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- využívá digitální nástroje ke komunikaci s finančními a živnostenskými úřady;
- využívá digitální nástroje v rámci daňové povinnosti.

Odborné kompetence

Vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity v hotelnictví a ve službách cestovního ruchu

Žák:

- orientuje se v obchodně-podnikatelských aktivitách hotelů a dalších podniků a institucí cestovního ruchu;
- orientuje se v nákladech a výnosech podniku;
- vyhodnocuje výsledky hospodaření podniku;
- organizuje a eviduje zásobovací činnost, majetek podniku;
- kalkuluje ceny výrobků a služeb;
- vede finanční toky, eviduje pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb;
- využívá ekonomické informace a vyhodnocuje výsledek hospodaření .

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Žák:

- pracuje s informacemi, vyhotovuje základní účetní výkazy;
- zpracovává rozborů na základě vyhotovených výkazů, využívá ekonomických znalostí;
- zpracovává kalkulace.

Aplikace průřezových témat:

Občan v demokratické společnosti:

Při výuce je využívána odpovědnost, samostatný přístup a aktivita, nutnost dodržování zákonů, pravidel chování a jednání v souladu s morálními principy. Žáci jsou vedeni k zájmu o společenské dění, připravují se na řešení svých osobních a sociálních problémů, je rozvíjeno kritické myšlení.

Člověk a životní prostředí:

V hodinách jsou dodržovány základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí.

Člověk a svět práce:

Důraz je kladen na kultivovaný mluvený i psaný projev, na orientaci v právních normách, na odborné zaměření a samozřejmě na praxi.

Člověk a digitální svět:



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Pozornost je věnována aktivnímu využívání dostupných aplikací pro výuku účetnictví. Žáci jsou motivováni k vyhledávání aktuálních informací a jejich ověřování z více zdrojů. Daňové priznání žáci vyhotovují s pomocí DT.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: účetnictví

Ročník studia: první ročník

Celková hodinová dotace: 2 hodiny týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - vysvětlí podstatu účetnictví a jeho úlohu při řízení; - uvědomuje si zásady uplatňované v účetnictví;	1. Účetnictví v tržní ekonomice - způsob vedení evidence - podstata a význam účetnictví - vymezení účetnictví - právní úprava účetnictví - všeobecné účetní zásady
- hodnotí význam účetní dokumentace; - klasifikuje jednotlivé doklady; - vyhotovuje účetní doklady, ověřuje náležitosti, zajišťuje oběh, archivaci; - vyplňuje doklady související s pohybem peněz a evidencí majetku;	2. Účetní dokumentace - podstata a význam dokumentace - účetní doklady – druhy, obsah, náležitosti - vyhotovení, kontrola a oběh dokladů
- člení majetek; - majetek definuje a zatřídí; - klasifikuje zdroje krytí majetku; - hodnotí výsledky kontroly majetku a výsledky inventarizace;	3. Majetek a zdroje jeho financování - charakteristika majetku - složky majetku, aktiva - zdroje financování majetku, pasiva - inventarizace – význam, postup, druhy a lhůty
- definuje daňovou evidenci; - účtuje běžné účetní případy daňové evidence, které zaznamenává do peněžního deníku;	4. Daňová evidence - charakteristika daňové evidence - peněžní deník - účtování běžných účetních případů - evidence pohledávek a závazků - souvislý účetní případ - priznání k dani z příjmu fyzických osob



- sestaví rozvahu; - rozlišuje aktiva a pasiva; - pomocí typických změn vyjádří kontinuitu a pohyb složek rozvahy;	5. Rozvaha - funkce a obsah rozvahy - příklady sestavování rozvahy, hodnocení - typické změny rozvahových položek
- definuje účet jako základ účetnictví; - klasifikuje účty; - aplikuje základní účetní zásadu při účtování; - rozliší základní zásady účtování na jednotlivých druzích účtů;	6. Základy účetnictví - Vymezení účetnictví - účet – podstata a forma účtu - směrná účtová osnova, účtový rozvrh pro podnikatele - rozvahové účty – zásady a postup účtování - podvojný účetní zápis - druhy účtů - nákladové účty – zásady a postup při účtování
- zhodnotí význam formální kontroly účetnictví; - provádí jednotlivé účetní zápisy; - chybné účetní zápisy opraví;	7. Účetní technika a organizace účetnictví - účetní zápisy, účetní knihy - oprava účetních zápisů - syntetická a analytická evidence
- rozlišuje druhy platebního styku; - účtuje na základních finančních účtech běžné účetní případy; - provádí účtování převodů peněz;	8. Účtování na finančních účtech - hotovostní a bezhotovostní platební styk - pokladna, bankovní účet, peníze na cestě - krátkodobé bankovní úvěry
- charakterizuje a klasifikuje zásoby; - popíše postup při pořízení a spotřebě zásob; - uvědomuje si význam DPH a mechanismus fungování daně; - určí jednotlivé způsoby pořízení a oceňování zásob;	9. Účtování zásob - charakteristika a členění zásob, evidence - způsoby pořízení zásob a ocenění - pořízení zásob materiálu a zboží způsobem A - převzetí zásob na sklad - DPH při pořízení – podstata, fungování



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

	- spotřeba materiálu a prodej zboží
- charakterizuje a klasifikuje dlouhodobý majetek; - vysvětlí podstatu opotřebení dlouhodobého majetku; - vypočítá odpisy dlouhodobého majetku; - účtuje o pořízení, opotřebení a vyřazení DM;	10. Účtování dlouhodobého majetku - charakteristika, evidence, pořízení, ocenění - pořízení nákupem - opotřebení DM – výpočty a účtování odpisů - vyřazení DM – odepsaného zčásti i zcela
- orientuje se ve mzdové problematice; - rozlišuje druhy základní mzdy; - provádí výpočet hrubé mzdy, vypočítává čistou mzdu; - vysvětlí daň z příjmu a její význam; - provádí základní účtování mezd;	11. Mzdové účetnictví - mzda – druhy základní mzdy, složky hrubé mzdy - výpočty mezd – odvody SP, ZP, daň z příjmu - nemocenské dávky - účtování mezd
- klasifikuje jednotlivé náklady a výnosy; - zhodnotí základní zásady účtování na výsledkových účtech; - určí výsledek hospodaření;	12. Účtování nákladů a výnosů - Náklady, výnosy - zásady účtování nákladů a výnosů - výsledek hospodaření
- účtuje běžné účetní příklady podle osnovy pro podnikatele; - aplikuje získané poznatky do souhrnného příkladu; - sestaví závěrečnou rozvahu a zjistí výsledek hospodaření.	13. Souhrnný příklad

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: účetnictví
Ročník studia: druhý ročník
Celková hodinová dotace: 2 hodiny týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
---------------------	--------------



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Žák: - aplikuje teoretické poznatky o inventarizaci, včetně výpočtu a zaúčtování inventarizačních rozdílů; - účtuje ceniny; - účtuje běžné účetní případy na finančních účtech;	1. Finanční účty - inventarizační rozdíly v pokladně - ceniny, úvěry, bankovní účty, peníze na cestě
- aplikuje poznatky o inventarizaci zásob do praxe; - zjistí a zaúčtuje inventarizační rozdíly; - rozliší účtování zásob způsobem A i B;	2. Účtování zásob - inventarizační rozdíly (včetně škod) - účtování zásob způsobem A i B
- účtuje dlouhodobý majetek, jeho pořízení, opotřebení i vyřazení; - založí a popíše vedení karty dlouhodobého majetku;	3. Účtování dlouhodobého majetku - pořízení dlouhodobého majetku - účtování odpisů, oprávek - evidence dlouhodobého majetku
- orientuje se v účetní osnově, aktivně ji využívá; - zkontroluje a opraví chybné zaúčtování účetního případu;	4. Účetní technika - směrná účetní osnova, účtový rozvrh - účetní zápisy - přezkoušení správnosti účetních zápisů - opravy účetních zápisů - účetní knihy
- vytváří analytické účty k příslušným syntetickým účtům; - vysvětlí vazbu syntetických a analytických účtů;	5. Účtování na syntetických účtech - účtování materiálu, dlouhodobého majetku, účtování na finančních účtech (prohloubení učiva), analytická evidence
- účtuje běžné účetní případy z oblasti účtování mezd; - účtuje pohledávky a závazky;	6. Zúčtovací vztahy - účtování o zaměstnancích - nemocenské dávky - účtování pohledávek a závazků - účtování daní



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- získá přehled o možnostech nakládání se základním kapitálem; - účtuje o dlouhodobých cizích zdrojích ;	7. Účtování na kapitálových účtech - zahajovací rozvaha - účtování o základním kapitálu - dlouhodobý bankovní úvěr
- uzavírá účty; - zjišťuje účetní výsledek hospodaření; - rozlišuje účetní výsledek hospodaření a daňový základ; - ovládá účetní uzávěrku i závěrku; - zaúčtuje hospodářský výsledek;	8. Účetní uzávěrka a závěrka - účetní uzávěrka – postup - zjištění výsledku hospodaření a transformace na základ daně, výpočet daně - rozdělení výsledku hospodaření - účetní závěrka – výkazy, postup, využití
- si upevňuje vědomosti a znalosti účetnictví při řešení účetních příkladů.	9. Souhrnný příklad - procvičování účtování, výpočtů, používání účtové osnovy, upevňování učiva

Učební osnova předmětu

5.6.3 Management a marketing

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma vzdělání:	2 roky v denní formě vzdělávání
Stupeň vzdělávání :	střední vzdělávání s maturitní zkouškou
Celková hodinová dotace :	1- 0
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Cílem tohoto předmětu je seznámit žáky s významem marketingu v tržní ekonomice, používat nástroje marketingového mixu, umět sestavit jednoduchý marketingový plán pro podnik společného stravování, osvojit si základy managementu.

Charakteristika učiva:

Obsah učiva vychází ze vzdělávací oblasti odborné vzdělávání – Ekonomika a podnikání. Učivo se skládá ze dvou oddílů: marketing a management.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Učivo části marketing se zaměřuje na pochopení podstaty marketingu, jeho potřeby v současné tržní ekonomice, na seznámení s nástroji marketingového mixu, jejich aplikaci v oboru hotelnictví a cestovního ruchu, na tvorbu marketingového plánu a SWOT analýzy.

Učivo části management odhaluje žákům historický vývoj managementu, charakteristiku manažerských funkcí.

Pojetí výuky:

Ve výuce se uplatňují tyto formy výuky:

- frontální výuka;
- skupinová práce při řešení případových studií;
- samostatná práce s texty z odborného tisku;
- individuální a skupinové konzultace s učitelem při tvorbě seminární práce;
- projektové vyučování;
- problémové vyučování;
- praktická cvičení v terénu;
- zpracování ročníkové práce na zadané téma.

Hodnocení výsledků žáka:

Žák je hodnocen v souladu s klasifikačním řádem školy.

Důraz je učitelem kladen zejména na:

- komplexní porozumění učiva, jež je ověřováno průběžným ústním a písemným zkoušením;
- schopnosti aplikace poznatků při tvorbě ročníkové práce;
- schopnosti řešit zadané problémové úlohy jak při samostatné práci tak při skupinové práci;
- prezentaci aktualit a referátů.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

Kompetence k učení

Žák:

- s porozuměním poslouchá mluvený projev a pořizuje si poznámky;
- pracuje s textem, vyhledává a zpracovává informace;
- využívá informačních technologií při získávání informací k zadaným tématům a při jejich zpracovávání.

Kompetence k řešení problému

Žák:

- porozumí zadanému úkolu, získá si informace pro jeho vyřešení, navrhne způsob jeho vyřešení a zdůvodní svůj postup řešení, vyhodnotí dosažené výsledky;
- řeší zadaný problémový úkol sám, nebo spolupracuje při skupinové práci s ostatními spolužáky ve skupině.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Komunikativní kompetence

Žák:

- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle;
- účastní se aktivně diskusí a to v souladu se zásadami kulturního projevu a chování.

Personální a sociální kompetence

Žák:

- se učí pravidla práce v týmu;
- učí se přijímat odlišné názory a respektovat je;
- učí se přijímat kritiku i rady.

Digitální kompetence

Žák:

- používá DT k vyhledávání a zpracování dat v oblasti trhu;
- sleduje média a kriticky vyhodnocuje sdílené informace;
- sdílí, předává a prezentuje informace vhodným způsobem s ohledem na cílenou skupinu (instituce, veřejnost, zaměstnanci);
- při tvořivých činnostech využívá potenciál AI;
- vytváří a upravuje digitální obsah v různých formátech;
- zná a uplatňuje právní normy v digitálním prostředí včetně GDPR a autorského práva.

Matematické kompetence

Žák:

- využívá v daném předmětu statistické metody zpracování dat, vyhodnocuje výsledky a prezentuje výsledky ve formě tabulek a grafů.

Odborné kompetence:

Vykonávat obchodně podnikatelské aktivity v hotelnictví a cestovním ruchu

Žák:

- získává dovednosti a znalosti v oblasti průzkumu trhu;
- získává přehled o marketingových nástrojích a jejich využití v oblasti hotelnictví a cestovního ruchu;
- seznamuje se s metodami stanovení ceny produktu a možnostmi rabatové politiky;
- seznamuje se s plánováním podniku, druhy plánů;
- seznamuje se s organizováním podnikových činností, s druhy organizačních struktur, jejich přednostmi a nevýhodami a sestavuje jednoduchou organizační strukturu fiktivního podniku;
- učí se zásad při vedení lidí, seznamuje se s personální prací manažera.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Aplikace průřezových témat:

Předmětem management a marketing se prolínají tato témata:

Občan v demokratické společnosti:

- komunikace, vyjednávání, přijímání jiných názorů a jejich respektování;
- tolerance, odpovědnost a pravomoci, řešení konfliktů, respektování společenských skupin;
- morálka, svoboda.

Člověk a svět práce:

- orientace v zákoníku práce, pracovní smlouva, znalost práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatele;
- orientace v personálních činnostech- získávání zaměstnanců na trhu práce, jejich odměňování, znalost motivačních nástrojů.

Člověk a životní prostředí:

- ekologické chování člověka;
- životní prostředí, ochrana přírody a krajiny;
- ekologické aspekty pracovní činnosti v podnicích společného stravování.

Člověk a digitální svět:

- využití DT průběžně v jednotlivých kapitolách;
- vytváření a úprava digitálního obsahu v různých formátech;
- vyhledávání a zpracování podkladů pro manažerská rozhodnutí pomocí DT;
- využití DT pro podporu tvůrčí činnosti v marketingu.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: management a marketing

Ročník studia: první

Celková hodinová dotace: 1 hodina týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Část marketing	
Žák: – vysvětlí, co je marketing; – charakterizuje jednotlivé podnikatelské koncepce; – objasní význam marketingu v dnešním tržním prostředí; – charakterizuje vnější a vnitřní prostředí	Pojem marketing – podstata a definice marketingu – podnikatelské koncepce – význam marketingu Marketingové prostředí



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

firmy; – vyhodnocuje silné a slabé stránky podniku u případných konkurentů na příkladech;	– vnější a vnitřní prostředí firmy – analýza SWOT
– objasní, co je to MIS; – charakterizuje zdroje informací; – určí kroky marketingového průzkumu a metody marketingového výzkumu; – zpracuje jednoduchý průzkum trhu;	Marketingový informační systém – pojem MIS – zdroje informací – průzkum trhu
– objasní pojem marketingový plán; – charakterizuje obsah marketingového plánu; – zpracuje jednoduchý marketingový plán;	Marketingový plán – obsah marketingového plánu
– orientuje se v typech nákupního chování; – všímá si vlivů působících na zákazníka a vyhodnocuje chování prodejců;	Chování spotřebitelů – model spotřebního chování – proces nákupního rozhodování
– vyjmenuje nástroje marketingového mixu; – na příkladu ukáže použití nástrojů marketingu v oboru; – definuje pojem produkt v marketingovém pojetí; – charakterizuje jednotlivé fáze životního cyklu produktu; – na konkrétních příkladech produktu stanoví fázi životního cyklu; – orientuje se v metodách stanovení ceny, uvede možnosti rabatové politiky; – na příkladu stanoví vhodnou úroveň ceny; – charakterizuje nástroje komunikace, na určitý produkt vybere vhodný reklamní prostředek a použije nástroje podpory prodeje; – orientuje se v druzích prodejních cest a na příkladu ukáže prodejní cesty;	Marketingový mix – produkt • pojem • životní cyklus produktu – cena • pojem • metody tvorby ceny • faktory ovlivňující cenu • rabatová politika – komunikace a propagace • proces komunikace • nástroje – distribuce • distribuční cesty, mezičlánky
– orientuje se ve specifických rysech tržní ekonomiky služeb cestovního ruchu; – seznamuje se s důležitostí doplňkových nástrojů marketingového mixu, tzn. lidé,	– marketing služeb a marketingový mix • specifika marketingu služeb, aplikace na gastronomické služby • další nástroje marketingového mixu:



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

balíčky služeb, programy a partnerství v cestovním ruchu a gastronomii; – sestaví marketingový mix pro podnik v gastronomii;	people, package, programming, partnership
Část management	
Žák: – vysvětlí pojem management; – orientuje se v historickém vývoji a současných trendech managementu;	Pojem management – vymezení pojmu – vývoj a současné přístupy k managementu
– charakterizuje jednotlivé manažerské funkce; – popíše základní zásady řízení; – zhodnotí využití motivačních nástrojů v oboru; – rozliší druhy organizačních struktur, vytvoří typový příklad organizační struktury podniku společného stravování; – charakterizuje trh ve službách a popíše možnosti získávání pracovníků pro podnik společného stravování; – posoudí vhodnost a účinnost používání motivačních nástrojů; – na příkladu provede kontrolní činnost a vyvodí závěry;	Manažerské funkce - dělení managementu - funkce managementu: - plánování - organizování - personální řízení - komunikace a vedení lidí - kontrola
– vysvětlí proces rozhodování; – charakterizuje rozhodovací metody; – uvede na příkladu rozhodovací metodu.	Rozhodování – rozhodovací proces – rozhodovací metody

5.7 Odborné vzdělávání

Učební osnova předmětu

5.7.1 Výroba a odbyt v gastronomii

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma vzdělání:	2 roky v denní formě vzdělávání
Stupeň vzdělání:	střední vzdělávání s maturitní zkouškou
Celková hodinová dotace:	2 - 2
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Předmět výroba a odbyt v gastronomii poskytuje žákům ucelenou soustavu vědomostí o hygieně, bezpečnosti práce, požární prevenci, vztahu gastronomie a životního prostředí a především o problematice výživy. Žákům jsou poskytnuty znalosti konkrétních legislativních zákonů, jsou seznámeni s praktickou dovedností první pomoci na pracovišti, se zákony týkajícími se ochrany spotřebitele, s nakládáním a tříděním odpadů, škodlivin v potravinách, problematikou zásad zdravé výživy a jejího vlivu na zdraví obyvatel.

Charakteristika učiva:

Učivo navazuje na znalosti z odborných předmětů RVP Kuchař-číšník, propojuje je v souvislostech a s ohledem na kompetence absolventa RVP Gastronomie. Žáci se nejprve seznamují s bezpečností a ochranou zdraví při práci, dále s hygienickými požadavky na zajištění stravovacích služeb, požární prevencí, novými technologiemi pro přípravu pokrmů. Učivo dále pokračuje v pochopení problematiky životního prostředí, od základních pojmů až po druhy odpadů a jejich ekologickou likvidaci. Závěr předmětu vyúsťuje v chápání procesu zdravého stravování, léčebné výživy a problematiku používání BIO potravin. Důraz je zde kladen na vytváření správných stravovacích návyků a jejich uplatňování v osobním i profesním životě. V závěru studia se prohloubí znalosti nápojové gastronomie.

Pojetí výuky:

Formy výuky:

- frontální výuka;
- metoda projektového vyučování, metoda týmové práce;
- referáty žáků k dané problematice;
- dialog;
- užití informačních technologií;



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- použití didaktických pomůcek (nástěnné obrazy, modely, ...) a didaktické techniky;
- exkurze – biofarmy, ekologické skládky, pivovar, pražírna, vinařství;
- projekt – charakteristika vlastního jídelníčku na základě zásad zdravé výživy.

Hodnocení výsledků žáků:

- důraz na komplexní porozumění učiva;
- schopnost aplikace poznatků v praxi;
- samostatnosti při plnění úkolů;
- vstřícný přístup a zájem o předmět;
- průběžné ústní zkoušení;
- písemné testy po probrání tematických celků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

Z hlediska klíčových kompetencí jsou v předmětu rozvíjeny dovednosti řešit problémy a problémové situace v oblasti gastronomie při zajišťování bezpečného a hygienicky nezávadného pracovního prostředí, umění ekologicky likvidovat odpad, rozpoznat riziko škodlivin v potravinách a vyvarovat se jejich používání v gastronomii. Dále si žák uvědomuje celoživotní zodpovědnost za své zdraví, identifikuje rizikové faktory ohrožující zdraví a uznává zdravý životní styl.

Předmět rozvíjí následující klíčové kompetence:

- samostatnost, odpovědnost, aktivitu a iniciativu v jednání;
- schopnost jasně a srozumitelně formulovat svoje myšlenky;
- práce s informacemi;
- dodržování zákonů a pravidel chování;
- schopnost uplatňovat zásady racionální výživy;
- zvládání zásad bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci;
- dodržování hygienických předpisů, norem;
- pochopení vlivu životního prostředí na kvalitu výživy a zdraví člověka;
- další prohlubování teoretických a praktických dovedností formou dalšího vzdělávání.

Aplikace průřezových témat:

- občan v demokratické společnosti – výchova k demokratickému občanství vede u žáků k vytváření a upevňování hodnotové orientace, která je potřebná pro fungování a zdokonalování demokracie;
- člověk a životní prostředí – příprava žáků k myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí;
- člověk a digitální svět – umí pracovat s programy, které jsou používány ve veřejném stravování, posuzuje jejich výhody a nevýhody.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: výroba a odbyt v gastronomii

Ročník studia: první

Celková hodinová dotace: 2 hodiny týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - vysvětlí základní povinnosti a úkoly při dodržování BOZP; - dodržuje předpisy týkající se bezpečnosti, hygieny a ochrany zdraví při práci; - kontroluje dodržování hygienických předpisů v gastronomii při přejímce zboží a skladování, výrobě; - popíše zásady BP při manipulaci s technickým zařízením;	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci - řízení bezpečnosti práce v podmínkách organizace a na pracovišti - zásady hygienické praxe v gastronomickém provozu - pracovně právní problematika BOZP, PO základní povinnosti zaměstnanců - zásady hygienické praxe v gastronomickém provozu
- charakterizuje hygienické požadavky dle legislativních zákonů; - vysvětlí důležitost dodržování hygienických předpisů při manipulaci s potravinami, jejich přepravě, tepelné úpravě; - uplatní hygienické požadavky na uvádění pokrmů do oběhu; - vysvětlí problematiku stanovení kritických bodů HACCP;	2. Hygienické požadavky na zajištění stravovacích služeb <u>Zákon o ochraně veřejného zdraví</u> - zdravotní a odborná způsobilost - provozování stravovacích služeb - nejčastější nedostatky v oblasti hygieny a výživy. <u>Nařízení ES o hygieně potravin</u> - obecné požadavky na potravinářské prostory - přeprava potravin, potravinářské odpadky, zásobování vodou - tepelná úprava potravin, studené pokrmy a cukrářské výrobky - hygienické požadavky na uvádění do oběhu zmrazených a zchlazených pokrmů <u>HACCP</u> - zásady postupu stanovení kritických bodů - mikrobiologické požadavky na pokrmy - epidemiologicky rizikové potraviny
- charakterizuje zásady požární prevence na pracovišti; - aplikuje zásady první pomoci;	3. Požární prevence - zásady požární prevence na pracovišti - zásady první pomoci



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- efektivně volí vhodné techniky, organizuje práci ve výrobním středisku a v cateringových společnostech - orientuje se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti; - uplatňuje základní technologické postupy přípravy pokrmů a nápojů; - organizuje práci ve výrobních střediscích; - popíše organizaci práce výrobního střediska; - sestaví výrobní plán, denní plán – jídelníček - vytvoří nabídku pokrmů vč. dietních a alternativních pokrmů; připravuje pokrmy regionálních kuchyní - využívá moderní technologická zařízení a postupy; - vysvětlí funkci státního odborového dozoru (Česká obchodní inspekce, Krajská hygienická správa); - Sestavuje a připravuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí - Charakterizuje typické pokrmy a nápoje dané regionální gastronomií	4. Proces řízení výroby pokrmů - výrobní středisko - druhy kuchyní - organizace práce ve výrobních střediscích a cateringových společnostech - tepelné a technologické úpravy - výrobní program, výrobní plán, denní výrobní plán - jídelní lístek, sestavení a plánování nabídky - nabídka pokrmů ve zvl. podmínkách - používání centrálně vyrobených polotovarů - výdej jídel – kontrola hmotnosti, teploty - česká (tradiční) a mezinárodní kuchyně - Využití tradičních produktů při přípravě pokrmů a nápojů - nové trendy v gastronomii, zážitková gastronomie - moderní technologická zařízení - regionální gastronomie
- diferencuje odbytová střediska; - vyjmenuje formy obsluhy a jejich použití v praxi; - rozlišuje stravovací návyky ; - řídí práci v různých formách obsluhy; - sestaví jídelní lístek, používá hlavní zásady; - dodržuje gastronomická pravidla; - sleduje nové trendy servisu potravin; - vytvoří složitá menu; - vyjmenuje způsoby podpory prodeje; - stanoví nabídku – prodejní program; - dbá na společenskou etiku a chování; - usiluje o poctivost prodeje; - rozvíjí své odborné znalosti;	5. Proces řízení odbytu - odbytová střediska - formy nabídky - jídelní lístek - hlavní zásady pro sestavování jídelního lístku, řazení pokrmů, hostiny - slavnostní hostiny, složitá menu, slavnostní tabule, zásady - nápojový lístek, menu - dopravní odbytová střediska – letadlo, loď - organizace práce v odbytu a různých formách obsluhy, jednoduchá a složitá obsluha (základní pravidla a techniky obsluhy), technické obsluhy - způsoby odbytu – aktivní, pasivní, skladování pokrmů



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- dbá na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností; - dodržuje hygienu; - charakterizuje možnosti prodeje - Využívá moderní technologie	- podpora prodeje - Způsoby prodeje a interaktivní nabídka s využitím moderních technologií - koordinace výrobního a odbytového střediska - etika a společenská pravidla
- orientuje se při vhodném výběru dodavatelů; - dodržuje podmínky skladování; - stanoví ceny gastronomických výrobků, služeb; - vyzkouší si techniku pokladních systémů; - orientuje se v řízení stravovacího úseku, v jeho provozu, vybavení pro výrobu i skladování; - kontroluje činnost zaměstnanců a kvalitu jejich práce; - zúčastňuje se odborných seminářů a školení.	6. Řízení stravovacího úseku, cenová politika - nákupní a skladovací činnost, výběr dodavatele - skladování zboží - způsob tvorby ceny, kalkulace cen - pokladní systém – vyúčtování s hostem - péče o profesní a odborný rozvoj zaměstnanců - struktura stravovacích služeb

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: výroba a odbyt v gastronomii

Ročník studia: druhý

Celková hodinová dotace: 2 hodiny týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - orientuje se v předpisech na ochranu životního prostředí ve vztahu k podnikání v gastronomii; - vysvětlí zákonitosti vodního hospodářství a potřebu ochrany vody; - charakterizuje vliv chování člověka na životní prostředí; - zhodnotí vliv činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí; - vysvětlí odpovědnost jedince za ochranu životního prostředí; - uvede příklady hospodárného nakládání	1. Životní prostředí - předpisy na ochranu životního prostředí ve vztahu k podnikání v gastronomii - vodní hospodářství, ochrana vody - dopady činnosti člověka na životní prostředí - odpovědnost jedince za ochranu životního prostředí - nástroje společnosti na ochranu životního prostředí - odpady – pojem, druhy, třídění



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- s potravinami, energiemi a pitnou vodou; - uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí; - charakterizuje druhy odpadů; - objasní problematiku třídění odpadů - vysvětlí jak nakládat s odpady a obaly dle předpisů; - orientuje se ve využití bioodpadů; - popíše vliv životního prostředí na zdravotní stav člověka; - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci ve svém městě; - objasní důvody kontaminace potravin škodlivinami; - charakterizuje globální problémy na Zemi; - z konkrétního příkladu z odborné praxe či občanského života navrhne řešení vybraného environmentálního problému; - v rámci projektu uplatní svou kreativitu a osobní názor na zadanou problematiku;	- využití a odstraňování odpadů - bioodpady - globální problémy - vliv životního prostředí na zdraví jedince - škodliviny v potravinách v závislosti na stavu životního prostředí
- charakterizuje zásady racionální výživy; - zásady zdravé výživy uplatňuje v praxi; - uvědomuje si souvislost nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob; - orientuje se ve výživové pyramidě; - rozlišuje a charakterizuje směry ve výživě, včetně jejich kladů a záporů; - popíše jednotlivé alternativní směry ve výživě; - orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje typické suroviny, jejich zpracování a způsob servírování pokrmů; - na příkladu uvede stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin; - sestaví nabídku pokrmů podle jejich tradic a náboženských zvyklostí; - rozlišuje a prakticky aplikuje diferencovanou výživu na jednotlivé skupiny obyvatel;	2. Zásady zdravé výživy, způsoby stravování, BIO potraviny - hlavní zásady racionální výživy - výživová pyramida - druhy stravy - stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin - diferencované stravování - léčebná výživa - změny nutričního chování - obezita jako epidemie 3. tisíciletí - civilizační onemocnění v závislosti na obezitě a nezdravém životním stylu - zhodnocení vlastního jídelníčku, nápravná opatření - ekologické výrobky a BIO potraviny – význam, legislativa



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- uvědomuje si rozdíly v indikaci jednotlivých diet; - rozlišuje jednotlivé změny nutričního chování; - vysvětlí obezitu jako hlavní důvod výskytu civilizačních onemocnění; - v rámci projektu charakterizuje vlastní jídelníček a provede nápravná opatření dle zásad zdravé výživy; - charakterizuje jednotlivé ekologické výrobky; - popíše využití BIO potravin ve výživě a jejich legislativní úpravu ;	
- charakterizuje a rozlišuje jednotlivé druhy pochutin; - popíše jejich složení; - vyjmenuje jejich druhy; - vysvětlí proces výroby jednotlivých pochutin; - rozlišuje tržní druhy jednotlivých pochutin; - orientuje se ve světovém pivovarnictví a druzích zahraničních piv; - orientuje se ve světových vinařských oblastech a charakteristice zahraničních vín; - rozlišuje vybrané druhy alkoholických nápojů; - vysvětlí proces výroby vybraných alkoholických nápojů; - vyjmenuje a specifikuje tržní druhy vybraných druhů alkoholických nápojů.	3. Speciální pochutiny a alkoholické nápoje - káva – druhy, výroba - kávoviny – druhy, výroba - čaj – druhy, výroba - kakao – výroba - čokoláda – druhy, výroba - pivo ve světě - víno ve světě - vodka – tržní druhy, výroba - rum – tržní druhy, výroba - gin – tržní druhy, výroba - whisky – tržní druhy, výroba - cognac – tržní druhy, výroba - tequila – tržní druhy, výroba - ovocné pálenky – tržní druhy, výroba - likéry – tržní druhy, výroba



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Učební osnova předmětu

5.7.2 Hotelový provoz

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma vzdělání:	2 roky v denní formě vzdělávání
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Celková hodinová dotace :	2 - 2
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Cílem předmětu je získání ucelené soustavy vědomostí o hotelovém provozu a dalších ubytovacích zařízeních. Dále pak získání schopnosti využít tyto informace v praxi. Výuka vede žáky k tomu, aby pochopili problematiku hotelového provozu, uměli se orientovat v hotelu, chápali personální stránku hotelu, přijali odpovědnost za práci v hotelovém provozu.

Charakteristika učiva:

Obsah učiva vychází z RVP 65-42-M/01 vzdělávací oblast odborné vzdělávání - hotelnictví. Předmět hotelový provoz se vyučuje ve druhém, třetím a čtvrtém ročníku. V dotaci dvou vyučovacích hodin týdně ve třetím a čtvrtém ročníku a jedné hodiny v ročníku druhém. Žák získává teoretické i praktické znalosti v oboru hotelnictví:

- organizace hotelového provozu;
- hotelový management a marketing;
- vybavení jednotlivých středisek hotelu;
- informační a komunikační technologie v hotelu;
- hotelové sporty, základní a doplňkové služby.

Předmět hotelový provoz velice úzce navazuje na učební a odbornou praxi a ostatní odborné gastronomické i ekonomické předměty.

Pojetí výuky:

Při výuce je používáno několik forem výuky, které by měly napomoci přiblížit problematiku hotelnictví a zároveň vyvolat zájem o obor. Mezi nejpoužívanější formy výuky patří:

- frontální vyučování;
- skupinové vyučování;
- projektové vyučování;
- individuální konzultace;
- odborné exkurze;



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- využívání informačních a komunikačních technologií.

Hodnocení výsledků žáka:

Hodnocení žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Žák píše průběžné písemné testy, je ústně zkoušen, dostává samostatné i kolektivní úkoly, při kterých se rozvíjejí jeho praktické dovednosti. Dále je žák hodnocen na základě zapojení do projektů, dle výstupů z projektů. Hodnocena je především samostatnost, umění přizpůsobovat se, komunikace a získané vědomosti. Dále je hodnocení založeno na schopnosti sebehodnocení a hodnocení ostatních spolužáků. Na závěr studia píše ročníkovou práci, kterou ústně prezentují.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

V předmětu je kladen důraz na rozvíjení těchto klíčových a odborných kompetencí:

Kompetence k učení

Žák:

- využívá k učení internet, odborné publikace, odborné časopisy;
- využívá poznatky z učební a odborné praxe ke svému učení.

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- formuluje své myšlenky a názory, komunikuje a diskutuje o daných tématech

Komunikativní kompetence

Žák:

- chápe výhody znalosti cizích jazyků (odborné výrazy) pro životní i pracovní uplatnění;
- vhodně se vyjadřuje, formuluje a obhájí své myšlenky a názory.

Personální a sociální kompetence

Žák:

- je schopen reálně posoudit své fyzické i duševní možnosti a odhadne důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly;
- dokáže pracovat v týmu.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák:

- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování;
- zajímá se o kulturní akce zajišťované plzeňskými hotely.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák:

- má reálnou představu o platových podmínkách v hotelových službách;
- sleduje uplatnění na trhu práce v regionu, celé ČR i EU;
- specifikuje možnosti a podmínky podnikání v hotelových službách.

Matematické kompetence

Žák:

- reálně odhaduje výsledky řešení úloh v hotelovém provozu;
- vytváří přehledné tabulky a grafy srovnání cen ubytovacích zařízení;
- vhodně aplikuje matematické postupy při řešení praktických úloh hotelového provozu.

Digitální kompetence

Žák:

- orientuje se v hotelovém softwaru, posuzuje jeho výhody a nevýhody;
- uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupuje k informacím, získaným s pomocí DT;
- zpracovává PWP prezentace hotelů a ostatních ubytovacích zařízení;
- porovnává služby ubytovacích zařízení na jejich www stránkách;
- umí rezervovat ubytování z aplikací DT i z pohledu hosta.

Odborné kompetence

Vykonávat a organizovat ubytovací služby, řídit provoz ubytovacích zařízení

Žák:

- nabídne a doporučí služby v ubytovacích zařízeních, popíše služby recepce a ostatních středisek hotelu;
- popíše organizaci a provoz jednotlivých středisek;
- prezentuje a nabídne doplňkové služby ubytovacích zařízení.

Vykonávat a organizovat gastronomické činnosti, řídit stravovací provoz

Žák:

- specifikuje význam dodržování hygienických předpisů;
- orientuje se v sortimentu nápojů a pokrmů;
- sestavuje jídelní a nápojové lístky dle gastronomických pravidel;
- reaguje na nové trendy v gastronomii;
- ovládá techniku odbytu a výroby.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity v hotelnictví a ve službách cestovního ruchu

Žák:

- orientuje se v obchodně podnikatelských aktivitách hotelů a dalších typech ubytovacích zařízení;
- orientuje se v moderních formách nabídky a prodeje výrobků a služeb;
- využívá marketingových nástrojů k prezentaci hotelu.

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

Žák:

- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o své zdraví i zdraví ostatních v jednotlivých střediscích ubytovacích zařízení

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Žák:

- je schopen ekonomicky zajistit gastronomické akce;
- využívá ekonomické znalosti k popisu řízení provozních úseků.

Aplikace průřezových témat:

Ve vyučovacím předmětu jsou realizována tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti:

- žák má vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnosti morálního úsudku;
- dovede jednat s lidmi, diskutovat o odborných otázkách;
- je ochoten se angažovat nejen ve svůj vlastní prospěch, ale i o prospěch lidí kolem sebe.

Člověk a životní prostředí:

- žák porozumí souvislostem mezi environmentálním, ekonomickým a sociálním aspektem ve vztahu k udržitelnému rozvoji
- získá přehled o způsobech ochrany životního prostředí při budování zeleného hotelnictví.

Člověk a svět práce:

- žák je schopen identifikovat a formulovat vlastní priority v oboru hotelnictví a gastronomie;
- umí pracovat s informacemi z oblasti hotelnictví a gastronomie;
- umí se chovat při jednání s hosty a spolupracovníky navzájem.

Člověk a digitální svět:

- žák umí využívat DT, které se uplatňují v hotelnictví a to především na úseku ubytovacím a stravovacím;



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- umí pracovat s programy využívanými hotely a gastronomickými zařízeními;
- vyhodnocuje pozitivní a negativní přínosy AI.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: hotelový provoz

Ročník studia: první

Celková hodinová dotace: 2 hodiny týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - definuje pojem hotel; - rozčlení hotely podle kategorie; - orientuje se v organizaci hotelnictví; - posoudí klasifikaci hotelů v ČR a v ostatních turistických destinacích; - posoudí zabezpečení provozu po personální stránce; - definuje majetkové a právní postavení hotelů;	Organizace hotelnictví - pojem hotel, ubytovací zařízení - druhy hotelů, atypické hotely ve světě - kategorizace ubytovacích zařízení - vybavení hotelových provozů - klasifikace ubytovacích zařízení v ČR - druhy hotelových provozů v hlavních turistických destinacích světa - personální zabezpečení hotelového provozu - právní a majetkové postavení hotelu
- vysvětlí pojem organizační struktura hotelu; - rozčlení jednotlivé úseky hotelu; - charakterizuje obecnou funkci manažera; - navrhne organizaci hotelu; - rozdělí zaměstnance do jednotlivých úseků; - vysvětlí rozdíly ve funkcích;	Organizační struktura hotelu - TOP management - povinnosti vedoucích pracovníků - úsek ubytovací - úsek stravovací - úsek technický - úsek ekonomický a personální - zaměstnanci jednotlivých úseků
- charakterizuje pojem hotelový řetězec; - rozčlení jednotlivé řetězce podle úrovně	Mezinárodní hotelové řetězce - rozdělení hotelových řetězců podle



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

poskytovaných služeb; - vyjmenuje nejznámější, největší hotelové řetězce; - orientuje se v různých formách řízení; - charakterizuje organizace působící v hotelnictví, gastronomii a cestovním ruchu;	daných kritérií - působnost v ČR a v turistických destinacích světa - řízení hotelových řetězců - požadavky na vybavenost řetězců - organizace působící v cestovním ruchu a hotelovém provozu
- charakterizuje pojem frenšízing; - vysvětlí hlavní principy outsorsingu; - sestaví požadavky na zaměstnance; - charakterizuje jednotlivé druhy kontrol; - definuje, co je to státní dozor; - používá vhodné motivační strategie; - zorganizuje a provede průzkum trhu; - představí vhodnou reklamu pro daný podnik; - rozčlení hotelové hosty; - vysvětlí péči věnovanou určitým skupinám hostů; - propaguje vhodné chování ve styku s hostem;	Mezinárodní standardy kvality řízení a poskytování služeb - frenšízing - outsorsing - požadavky na zaměstnance - kontrola, druhy kontrol - státní dozor - obchodní politika hotelu - hotelový marketing - propagace, reklama - péče o hosta
- charakterizuje postavení food beverage managera; - rozčlení moderní formy prodeje; - definuje pojem propagace; - objasní ekologické trendy v hotelovém provozu; - uplatňuje hospodárné využívání energie, vody, materiálu, likvidace odpadů;	Marketing a management - food and beverage manager - moderní formy prodeje - hotelový marketing - propagace, reklama - motivační strategie - green management
- charakterizuje ubytovací úsek; - definuje front office; - rozliší pracovní zařazení jednotlivých zaměstnanců; - navrhne vhodné typy kontroly; - vysvětlí úlohu kontroly v hotelovém	Management ubytovacího úseku - struktura ubytovacích služeb - front office - zaměstnanci - náplň práce jednotlivých



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

provozu; - posoudí úroveň služeb v daném hotelu; - orientuje se v řízení ubytovacího úseku;	zaměstnanců - housekeeping - zaměstnanci - spolupráce s ostatními úseky v hotelu - hotelová prádelna - kontrola úrovně služeb
- uvede rozdíly v ubytovacím řádu; - pracuje s reklamačním řádem; - sestaví reklamaci; - řídí se hygienickými a bezpečnostními předpisy; - charakterizuje poctivost prodeje; - pracuje s rezervačním a registračním systémem; - vede hotelovou administrativu; - volí vhodné nástroje kontroly kvality služeb a dodržování ochrany majetku, poctivosti prodeje, hygieny a bezpečnosti.	Interní předpisy hotelového provozu - ubytovací řád - reklamační řád - provozní řád ubytovacích zařízení - hygienické a bezpečnostní předpisy - dodržování poctivosti prodeje - rezervační a registrační systém

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Vyučovací předmět: hotelový provoz

Ročník studia: druhý

Celková hodinová dotace: 2 hodiny týdně

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - vysvětlí pojem recepce; - rozčlení zaměstnance v recepci; - charakterizuje funkci rezervačních systémů; - vysvětlí funkci magnetické karty; - orientuje se v hotelové evidenci; - vede evidenci ubytovaných hostů	Hotelová administrativa - recepce - rezervační systémy - magnetické karty - registrační systémy - informační technologie v hotelovém provozu



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

v souladu s platnými předpisy;	- hotelová evidence - ostatní služby
- orientuje se ve struktuře hotelových služeb; - charakterizuje náplň hotelových služeb; - uvědomuje si nutnost poskytování hotelových služeb; - rozlišuje služby placené a neplacené; - volí vhodné nástroje kontroly kvality; - orientuje se ve službách hotelu podle příslušné kategorie a třídy; - popíše služby v kongresovém a wellness cestovním ruchu;	Struktura služeb hotelového typu - rozdělení hotelových úseků - hotelové služby – základní a doplňkové - služby placené a neplacené - hotelové sporty - kontrola úrovně služeb - funkce hotelových služeb - služby zaměřené na zákazníka v kongresovém a wellness cestovním ruchu
- uvede rozdíly v ubytovacím řádu; - pracuje s reklamačním řádem; - sestaví reklamaci; - řídí se hygienickými a bezpečnostními předpisy; - charakterizuje poctivost prodeje; - pracuje s rezervačním a registračním systémem; - vede hotelovou administrativu; - volí vhodné nástroje kontroly kvality služeb a dodržování ochrany majetku, poctivosti prodeje, hygieny a bezpečnosti.	Interní předpisy hotelového provozu - ubytovací řád - reklamační řád - provozní řád ubytovacích zařízení - hygienické a bezpečnostní předpisy - dodržování poctivosti prodeje - rezervační a registrační systém
- navrhne vhodné rozvržení služeb pro určitý typ hotelu; - charakterizuje různé formy služeb; - uvede zaměstnance , kteří se podílejí na zajištění služeb; - posoudí kvalitu poskytovaných služeb; - zhodnotí jejich úroveň podle kategorie hotelu; - věnuje pozornost ubytovaným hostům;	Další významné služby hotelů - směnářské služby - kancelářské služby - room servis - kongresové služby - banketové služby - wellness služby - služby pro V.I.P. hosty, pro postižené, pro rodiny s dětmi



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- rozčlení stravovací služby; - charakterizuje sklady, způsoby zásobování; - definuje výrobní středisko, pojmenuje jednotlivé úseky; - zajistí organizaci výrobního a odbytového střediska; - vybere vhodného dodavatele; - podílí se na organizování gastronomických akcí; - diskutuje o nových trendech v gastronomii; - řídí se gastronomickými pravidly; - aplikuje znalosti ze zdravé výživy; - posoudí vhodnost využívání gastronomických akcí v jednotlivých odbytových střediscích; - určí vhodné vybavení ve výrobním středisku; - pracuje dle hygienických předpisů H.A.C.C.P.; - pracuje s informační technologií zaměřenou na tyto úseky; - navrhne formy spolupráce s CK - sestaví JL a NL a MENU - připraví a naplánuje společenskou akci.	Management stravovacího úseku - struktura stravovacích služeb - zásobování, druhy skladů - výrobní střediska - zaměstnanci ve výrobě - odbytová střediska - zaměstnanci v odbytu - dodavatelé - gastronomické akce - spolupráce s CK - gastronomická pravidla - menu - JL a NL - Společenské akce
--	--

5.8 Učební a odborná praxe

Učební osnova předmětu

5.8.1 Speciální gastronomie

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma vzdělání:	2 roky v denní formě vzdělávání
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Celková hodinová dotace :	4 - 0
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu:

Speciální gastronomie navazuje na předchozí studium ŠVP Kuchař – číšník, zejména na okruhy výroby pokrmů, odbytu a obsluhu a profilující okruhy kuchař a číšník. Předmět rozšiřuje teoretické vědomosti a v praktických cvičeních i dovednosti a návyky získané v oboru s výučním listem.

Cílem předmětu je:

- zprostředkovat žákům ucelený přehled a nacvičení správné hygienické a výrobní praxe a její zavedení ve výrobě a odbytu;
- informovat o bezpečnostních předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin a bezpečností práce, včetně předcházení úrazům;
- prakticky v tematických celcích seznámit žáky s novými trendy v kuchyňské přípravě, úpravě syrových potravin a v tepelném zpracování a servisu pokrmů a nápojů;
- v praxi objasňovat techniku správného a efektivního používání strojů, zařízení a speciálních pomůcek používaných v gastronomických provozovnách;
- naučit žáky tvořit kalkulace pokrmů a nápojů pro konkrétní akce, pracovat s odbornou literaturou a s recepturami pokrmů;
- vést žáky k tomu, aby samostatně pracovali a rozhodovali se, využívali znalostí z teorie při přípravě a expedici pokrmů, hospodárně zacházeli s potravinami a získali povědomí o ekologickém chování;
- vést žáky ke správné komunikaci mezi zaměstnanci a zákazníky navzájem..

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Předmět speciální gastronomie vytváří pevný základ aktuálních trendů a odborného vzdělání pro pracovníka výrobního a odbytového střediska.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Charakteristika učiva:

- předmět vychází ze vzdělávací oblasti RVP – odborné vzdělávání - gastronomie

Učivo je rozděleno do tematických celků, které vyměřují procesy řízení a výroby ve výrobním a odbytovém středisku, vybavení a provoz výrobního střediska.

Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v oboru vzdělání s výučním listem- RVP Kuchař – číšník. Získané vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.

- do výuky se prolínají mezipředmětové vztahy – výroba a odbyt v gastronomii, hotelový provoz, ekonomika, management a marketing, informační a komunikační technologie
- výuka předmětu speciální gastronomie probíhá v I. ročníku a je rozdělena na část teoretickou a část praktickou
- **v teoretické části** je žák seznámen s tématem praktického cvičení nebo akce
- chápe způsob zpracování surovin a techniku obsluhy
- sestaví pokyny pro výrobu podle HACCP a bezpečnosti práce
- připraví výrobní plán
- zpracuje podklady pro nákup surovin a vyúčtování
- do výuky je zařazena práce s odbornou literaturou, využívání matematických znalostí a metod při normování a kalkulaci pokrmů
- **praktická část** probíhá v odborné učebně formou laboratorních cvičení nebo přípravou a zajištěním konkrétní gastronomické akce (bankety, slavnostní obědy, rauty aj..)
- žák bude připravovat a využívat suroviny, potraviny, polotovary i hotové výrobky, uplatňovat správnou hygienickou a výrobní praxi, skladování a uchování surovin a bezpečnost práce
- uplatní znalosti technologických postupů přípravy pokrmů a využije dovednosti připravit pokrmy k běžným i slavnostním příležitostem, k přípravě dietních pokrmů a jídel národních i mezinárodních kuchyní
- žák je motivován k prohlubování odbornosti – semináře, besedy s odborníky, školní soutěže, prezentace získaných dovedností při „Dnu otevřených dveří“
- žák samostatně sestavuje a připravuje ucelená menu k různým příležitostem
- uplatňuje znalosti o zásadách řízení a organizace výrobního střediska, ovládá společenské a profesní jednání
 - do hodin praktického vyučování je zahrnuta příprava gastronomických akcí během školního roku pro různé organizace, odbornou veřejnost aj, prezentace školy- den otevřených dveří, společenský oběd pro žáky ZŠ, aj.
 - tyto akce mohou být zajištěny formou projektového vyučování
 - do výuky jsou začleněny odborné exkurze, odborné zájezdy, besedy s odborníky a následné vypracování ročníkové práce
 - vyučovací předmět přispívá k rozvoji profesní hrdosti



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Pojetí výuky:

Výuka předmětu speciální gastronomie probíhá:

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. ročník /1. pololetí | 4 hod týdně se zaměřením na techniku přípravy pokrmů (z toho 2 hod praktické výuky) |
| 1. ročník / 2. pololetí | 4 hod týdně se zaměřením na techniku obsluhy (z toho 2 hod praktické výuky) |

Při výuce je používán:

- výklad, popis, motivační vyprávění a řízená skupinová diskuse, skupinové vyučování
- praktické získávání a využívání poznatků z odborné literatury, vyhledávání aktuálních informací v odborných časopisech a na internetu a využití těchto poznatků při prezentačních akcích školy, projektovém vyučování, žáci předávají získané informace ostatním spolužákům;
- ústní opakování učiva;
- jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou besedy s odborníky, odborné exkurze;
- návštěva pracovišť (školní jídelny, restaurace, hotely, potravinářské výstavy), přednášky a semináře profesních sdružení (hygienické normy);
- jako formy výuky jsou začleňovány projekty;
- praktická cvičení jsou vyučována ve cvičném provozním prostředí učebny, speciálně vybavené pro servis;
- kulinářské technologie se vyučují v laboratorní kuchyni.

Hodnocení výsledků žáků:

Je používáno hodnocení numerické. Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu školy.

K prověřování vědomostí je používáno:

- ústní zkoušení;
- písemné zkoušení dílčí a souhrnné;
- didaktický test;
- ročníková práce na zadané téma, která je nedílnou součástí požadavků na zakončení předmětu.

Pro hodnocení vědomostí, kontrolu spojování dovedností a pracovních návyků se používají metody diagnostické a kontrolní – pozorování, diagnostický rozhovor, dotazy.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí

Občanské kompetence

Při studiu tohoto předmětu si žák upevňuje:

- odpovědné, samostatné, aktivní jednání nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný;
- jednání v souladu s etickými a morálními principy, přispívá k uplatňování hodnot demokracie;
- postoje a vystupování proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
- uvědomuje si v dnešní mnohonárodní společnosti vlastní kulturní, národní a osobnostní; identitu, respektuje odlišnosti jiných lidí;
- vysvětlí význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje;
- je hrdý na tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- přemýšlí kriticky - dokáže zkoumat věrohodnost informací, tvoří si vlastní úsudek a je schopen o něm diskutovat s jinými lidmi.

Klíčové kompetence

Komunikativní kompetence

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:

- se vyjadřuje přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje;
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- rozvíjí schopnosti formulovat odborný text a pracovat s literaturou a dalšími zdroji;
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhájí své názory a postoje, respektuje názory druhých;
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Digitální kompetence

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:

- pracuje s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
- komunikuje elektronickou poštou a využívá další prostředky online a offline komunikace;
- získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet.

Odborné kompetence:

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:

- dovede používat gastronomické a hygienické standardy v provozní praxi;



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- dbá na bezpečnost práce v gastronomii;
- osvojí si dovedností týkající se organizace práce, techniky obsluhy a technologie přípravy pokrmů v jednotlivých gastronomických konceptech;
- ovládá základy gastronomie včetně servisu a teorii přípravy pokrmů;
- získá schopnost připravit výrobní středisko na provoz;
- ovládá techniku přípravy pokrmů;
- zná pravidla sestavování jídelních a nápojových lístků, menu;
- v praxi zavádí získané poznatky při sestavování nabídky, organizaci a řízení provozu v malých gastronomických provozech;
- efektivně používá vybavení výrobních středisek a jejich zařízení ve vztahu k provozním potřebám a ekonomice provozu.

Aplikace průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si utvářeli zdravé sebevědomí, chovali se zodpovědně vůči sobě i okolí a respektovali se;
- ctili morální a etické normy většinové společnosti;
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách;
- dovedli hledat kompromisní řešení.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- poznávali svět a lépe mu rozuměli;
- efektivně pracovali s informacemi (dokázali je vyhledat a kriticky vyhodnotit);
- se naučili šetrně chovat k životnímu prostředí.

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- používali digitální technologie pro uplatnění se v praxi, pro potřeby dalšího vzdělávání;
- pracovali s informacemi a komunikačními prostředky
- využívali AI, uměli posoudit její výhody a nevýhody.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Vyučovací předmět: **speciální gastronomie**

Ročník studia: **první**

Celková hodinová dotace: **4 hodiny týdně**



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - vysvětlí význam a cíle SHVP; - vymezí obecné stavebně technické podmínky pro gastronomické provozy; - na základě SHVP analyzuje rizika a sestaví HACCP pro malý provoz; - vysvětlí způsoby sanitací, vhodné prostředky, sestaví sanitační plán; - vysvětlí a prakticky nacvičí pravidla první pomoci; - shrne možnosti vzdělávání zaměstnanců;	1. Správná hygienická a výrobní praxe - význam a cíle SHVP v gastronomii - definice, obecná charakteristika - stavebně technická část, podmínky a požadavky - správná výrobní praxe v gastro provozech, označení rizikových skupin - sanitace - první pomoc - vzdělávání a rozvoj zaměstnanců
- vysvětlí pracovní zařazení a náplň práce zaměstnanců provozovny, požadavky na kvalitu, tvůrčí činnost; - vytvoří manuál pracovních postupů při směně ve výrobním a odbytovém středisku; - shrne pravidla pro ochranu spotřebitele a jejich kontrolu; - trénuje postupy při řešení pracovních konfliktů; - připraví návrhy zařízení pro specifické provozy; - vytvoří nabídku pokrmů vč. dietních a alternativních pokrmů pro specializované a tematicky zaměřené provozy; - sestaví plán gastronomických akcí a postupy pro realizaci gastronomických akcí;	2. Proces řízení výroby pokrmů a odbytu - personál a organizace práce ve výrobním a odbytovém středisku, příprava na směnu, pracovní náplň - moderní řízení výroby a odbytu a způsoby tréninku, tvorba manuálu pro zaměstnance - ochrana spotřebitele - pracovní konflikty a způsoby řešení - plánování vybavení kuchyně a odbytového střediska moderními technologiemi v různých typech provozoven - praktické sestavování jídelního a nápojového lístku a menu s nápoji pro různé typy provozoven - profesionální realizace gastronomických akcí
- diferencuje potraviny podle sezóny a regionu; - prakticky zajistí uskladnění potravin a nápojů a stanoví kritické body; - zvolí vhodné technologické postupy a servis;	3. Proces výroby a odbytu - zásady přípravy a zpracování sezónních a regionálních potravin, včetně nápojů - ošetření a správné skladování potravin a nápojů v praxi - tepelné postupy, servis, inventář



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- řídí pracovní kroky při výrobě podle SHVP; - ovládá formy obsluhy, jejich použití v praxi; - rozlišuje stravovací návyky různých typů hostů; - v praktických cvičeních trénuje přípravu pokrmů a servis nápojů k různým příležitostem; - sleduje nové trendy servisu pokrmů a nápojů; - dokáže naplánovat zvláštní akce, složitá menu, slavnostní hostiny; - prakticky připravuje různé gastronomické akce; - při realizaci využívá teoretické vědomosti a dodržuje platné předpisy a normy;	- využití v praxi a při speciálních akcích - zásady přípravy a zpracování cizokrajných surovin a nápojů - způsoby zpracování servis a inventář - slavnostní a tematické akce a hostiny, nabídka služeb a složitá menu, řešení výzdoby a slavnostní tabule - etika a společenská pravidla, řešení neobvyklých situací - nápoje, nápojová gastronomie, servis, skladování a ošetření
- vysvětlí proces výroby, uskladnění a ošetření nápojů,; - provádí servis nápojů; - umí připravit různé druhy nápojů; - porovná teoretické znalosti s praxí v různých zařízeních; - připraví a zajistí akci podle zadání objednavatele; - vyúčtuje akci, včetně správné dokumentace.	4. Propojení teorie a praxe - návštěva a porovnání nabídky různých gastronomických zařízení - zajištění aktuálních společenských akcí, plán práce, výroba pokrmů a obsluha - vyúčtování akcí

5.8.2 Odborná praxe

Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma vzdělání:	2 roky v denní formě vzdělávání
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Celková hodinová dotace :	bloková výuka viz učební plán.
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle vyučovacího předmětu:

Odborná praxe ve druhém ročníku probíhá na smluvních pracovištích školy nebo v gastronomických zařízeních, která uzavrou se školou dohodu o zajištění odborné praxe žáka. Výuka odborné praxe probíhá na sjednaných pracovištích, která jsou volena



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

s přihlédnutím k zvolenému tématu maturitní práce s obhajobou a problematice, které se mají v maturitní práci věnovat.

Žáci aplikují své získané odborné a komunikační kompetence v běžném restauračním a hotelovém provozu. Zároveň si průběžně osvojují a upevňují odbornosti nové, spojené s konkrétními pracovními pozicemi.

Na pracovištích se žáci v praxi seznamují s aplikací zásad bezpečnosti práce, hygienických a požárních norem, s účelnou organizací provozu a uplatňováním zásad ekonomického a ekologického provozu. Žáci se učí profesně zvládat mimořádné a problémové situace a sledovat moderní trendy v oboru.

Odborná praxe se organizuje v souladu s platnými právními předpisy.

Organizace odborné praxe směřuje k užšímu sepětí s potřebami hotelů a restaurací a je realizována v provozních podmínkách ve spolupráci se sociálními partnery v regionu. Jsou tak vytvářeny podmínky pro osvojení požadovaných praktických dovedností a činností absolventa.

Přesné termíny konání praxe jsou stanoveny v plánu školy na daný školní rok.

Před zahájením praxe předá žák dohodu s uvedením pracoviště praxe a s potvrzením zaměstnavatele pověřenému učiteli. Pověřený učitel předá dohody k podpisu řediteli školy. Po ukončení praxe vybere pověřený učitel potvrzené dohody zpět a předá ZŘTV spolu se zprávou o konání praxe, již je žák povinen vypracovat. Osnova zprávy z praxe je zveřejněna na [www stránkách školy](http://www.stránkách školy).

Splnění odborné praxe je předpokladem zdárného ukončení daného ročníku vzdělávání.

Komplexní pojetí předmětu odborné praxe vede žáky :

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

Pojetí výuky:

Využívány jsou především tyto metody a formy výuky :



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- skupinová a kolektivní práce na smluvním pracovišti;
- dialog s instruktorem;
- prezentace schopností a dovedností žáka na smluvním pracovišti školy;
- samostatné řešení úkolů;
- evaluace odborné praxe žákem.

Hodnocení žáků

Odborná praxe se hodnotí na základě zaznamenání průběhu praxe žákem a hodnocením instruktora. Záznam o praxi je vyplněn na pracovišti zaměstnavatelem nebo jím pověřenou osobou a potvrzen. Zaměstnavatel posuzuje:

- odborné dovednosti a znalosti;
- aktivní přístup ke svěřeným úkolům;
- společenské vystupování a komunikaci žáka;
- spolehlivost při výkonu praxe;
- jazykové znalosti.

Splnění požadovaného rozsahu praxe je podmínkou zdárného ukončení daného ročníku studia.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí:

V rámci odborné praxe se v reálných podmínkách pracovišť rozvíjejí, aplikují a upevňují klíčové kompetence, které žáci získali ve výuce odborných předmětů. Praxe ověřuje a doplňuje také kompetence osvojované předmětem hotelový provoz, ekonomika, účetnictví a anglický a německý jazyk.

V průběhu praxe se rozvíjejí a komplexně utvářejí osobnostní, komunikativní a odborné kompetence budoucích manažerů, kteří si osvojují kompetence k pracovnímu uplatnění.

Z hlediska klíčových kompetencí se klade důraz zejména na schopnost:

Komunikativní kompetence

Žák:

- profesionálně vystupuje a reprezentuje školu v průběhu odborné praxe na smluvních pracovištích;
- vhodně komunikuje při oficiálním jednání se sociálními partnery;
- komunikuje na své úrovni i v cizím jazyce ;
- využívá kultivovaného slovního projevu;
- vhodně se vyjadřuje, formuluje a obhájí své myšlenky a názory;
- respektuje názory druhých.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Personální a sociální kompetence

Žák:

- řeší samostatně běžné pracovní problémy;
- pracuje samostatně i v týmu, spolupracuje s ostatními;
- podílí se na realizaci společných pracovních činností;
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly.

Odborné kompetence

Vykonávat a organizovat ubytovací služby, řídit provoz ubytovacích zařízení

Žák:

- nabídne a poskytne ubytovací služby;
- vykonává služby recepcce;
- pracuje s digitálními technologiemi v ubytovacích službách;
- koordinuje činnosti v ubytování, úklidu;
- nabízí doplňkové služby.

Vykonávat a organizovat gastronomické činnosti, řídit stravovací provoz

Žák:

- dbá na dodržování zásad HACCP v praxi;
- nabídne a doporučí hostovi pokrmy a nápoje;
- ovládá techniku obsluhy;
- sestaví jídelní lístek;
- organizuje a koordinuje činnosti pracovních týmů ve výrobě a odbytu.

Vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity v hotelnictví

Žák:

- orientuje se v obchodně podnikatelských aktivitách hotelů;
- eviduje zásobovací činnost;
- kalkuluje ceny výrobků a služeb.

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

Žák:

- dbá na dodržování bezpečnosti práce na pracovišti;
- dodržuje zásady požární ochrany a prevence;
- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

Žák:

- dodržuje stanovené normy a kalkulace;
- dbá na zajišťování standardů kvality na pracovišti;



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- efektivně hospodaří s finančními prostředky;
- šetří energií a materiálem na pracovišti;
- nakládá s odpadem dle plánu odpadového hospodářství organizace.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Žák:

- prezentuje své dovednosti na veřejnosti při vykonávání činností ve stravovacích, ubytovacích a dalších službách cestovního ruchu;
- efektivně hospodaří s materiálem, energiemi, odpady, vodou s ohledem na životní prostředí;
- ověří si v provozních podmínkách organizační, ekonomické zajištění, přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí;
- samostatně připraví, organizuje, finančně i technicky zajistí zájezdy a průvodcovskou činnost.

Aplikace průřezových témat

Průřezová témata jsou do výuky začleňována průběžně.

Občan v demokratické společnosti:

- rozvoj komunikativních a personálních kompetencí a kompetencí k řešení problémů

Člověk a životní prostředí:

- uplatňování principů trvale udržitelného rozvoje v pracovní činnosti za udržení kvality životního prostředí a k účtě k životu ve všech jeho formách

Člověk a digitální svět:

- kompetence k práci s informacemi, celoživotní osvojování ICT v oboru

5.9 Kurzy

5.9.1 Lyžařský kurz

Úvodní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma vzdělání:	2 roky v denní formě vzdělávání
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Obecné cíle kurzu:

Vytvoření dostatečných dovedností pro bezpečné sjetí svahu na lyžích nebo na snowboardovém prkně a zvládnutí bezpečného pobytu na horách.



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

Charakteristika kurzu:

Obsah kurzu vychází z okruhu vzdělávání ke zdraví a je zařazen do prvního ročníku. Vzhledem k tomu, že kurz není povinný a nebyl by zcela naplněn jednou třídou, doplňují žáci z ostatních ročníků kurz na plný počet. Výuka probíhá po družstvech, která jsou rozdělena na část snowboardovou a lyžařskou.

Pojetí kurzu:

- **V teoretických hodinách** je žák seznamován:

- s historií lyžování a snowboardingu;
- s bezpečností pobytu na sjezdovce a na horách;
- se zásadami první pomoci;
- s novými trendy v lyžování a snowboardingu;
- s druhy lyžařské a snowboardové výstroje a výzbroje.

- **V praktických hodinách** instruktoři korigují techniku jízdy a učí žáka zvládat jízdu v různých povětrnostních podmínkách a na rozdílném sněhovém povrchu

Žáci jsou vedeni k zájmu o zimní sporty, učí se zvládat zvláštnosti zimní přírody a nástrahy čekající při jízdě na sjezdových tratích.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Kurz: kurz sjezdového lyžování a snowboardingu
Ročník studia: první
Dotace: 7 dní

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - rozpozná hrozící nebezpečí na sjezdových tratích a na horách; - vyjmenuje lyž. a snb. vybavení a použije vhodné vybavení na jízdu; - předvede a vysvětlí základy první pomoci při úrazech a přivolání ZZŠ nebo horské služby;	Teoretická část - historie lyžování a snowboardingu - bezpečnost pobytu na sjezdovce a na horách - zásady první pomoci - nové trendy v lyžování a snowboardingu - druhy lyžařské a snowboardové výstroje a výzbroje



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

- předvede jízdu na lyžích a snb- dlouhý oblouk, střední oblouk, krátký oblouk, carvingový oblouk, alpine skok, freestyle skok; - začátečník předvede zvládnutí základního oblouku a bezpečného zdolání sjezdovky a jízdu na vleku.	Praktická část - pro začátečníky - výukové a metodické řady jízdy na lyžích a snowboardu - pro pokročilé - korekce techniky a jízda v různých podmínkách - činnost probíhá ve družstvech rozdělených podle úrovně jízdy a druhu vybavení
---	---

6 Personální a materiální podmínky realizace ŠVP

Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/51 Gastronomie
Délka a forma vzdělání:	2 roky v denní formě vzdělávání
Stupeň vzdělání :	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025

Personální podmínky realizace ŠVP

- prioritou školy je splnění předepsaných kvalifikačních předpokladů u všech pedagogických pracovníků, jejich další jazykové vzdělávání a rozvoj digitálních kompetencí
- v průběhu každého školního roku absolvují učitelé v systému dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků řadu vzdělávacích akcí, v nichž aktualizují své metodické, pedagogické a odborné kompetence a doplňují si nové poznatky ze svých oborů
- v hlavní budově pracují dva zástupci pro teoretické vzdělávání a jeden zástupce pro praktické vzdělávání, na odloučeném pracovišti je jeden zástupce pro teoretické a praktické vzdělávání
- na škole pracují dvě výchovné poradkyně a dvě školní metodičky prevence, které spolu úzce spolupracují a sestavují Školní preventivní strategii na daný školní rok
- metodička environmentální výchovy zpracovává a organizuje plnění programu environmentálního vzdělávání pro daný školní rok
- ICT správci školy mají na starosti 6 PC učeben, které jsou zasíťované a s přístupem na internet, 4 učebny jsou v hlavní budově a 2 učebny v odloučené budově

7 Materiální podmínky realizace ŠVP

- hlavní budova školy se nachází v blízkosti MHD v Plzni na Borech, U Borského parku 3, je dobře dostupná i pro denně dojíždějící žáky
- hlavní budova školy je rozsáhlá, má vlastní školní kuchyni a jídelnu, domov mládeže, knihovnu, tělocvičnu a posilovnu
- naproti hlavní budově školy je Borský park, který je využíván v letních měsících pro tělocvičné aktivity a projektové dny žáků hotelové školy
- budova školy je neustále modernizována tak, aby odpovídala odborným a hygienickým požadavkům pro výuku
- v hlavní budově školy se nachází 18 kmenových učeben pro teoretickou výuku, 3 odborné učebny pro výuku informatiky, jedna učebna pro výuku jazyků, školní



Hotelová škola, Plzeň,
U Borského parku 3

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM: GASTRONOMIE

cvičná kuchyně, cvičná restaurace a 2 učebny pro výuku odborných gastronomických předmětů

- učebny informatiky slouží i k výuce ostatních předmětů (např. cizích jazyků, zeměpisu, hotelového provozu, atd.), učebny jsou vybaveny dataprojektory a počítači, které jsou neustále modernizovány
- kmenové učebny jsou vybaveny dataprojektory, NTB a reproduktory
- učebny pro výuku odborných předmětů (cvičná kuchyně a restaurace) byly vybaveny moderním technologickým zařízením a potřebným inventářem
- tělocvična hlavní budovy školy je prostorná a v odpoledních hodinách je využívána pro aktivity DM
- ve škole je kvalitně vybavená posilovna
- chodby hlavní budovy školy jsou upraveny pro volný pohyb žáků, jsou na nich umístěny automaty na teplé a studené nápoje a rychlé občerstvení, sedací zóny, knihobudky a edukační panely
- na chodbách jsou instalovány koše na třídění odpadu – plast, papír, použité baterie a drobné elektropřístroje
- stravování žáků je zajištěno ve školní jídelně, kde mají žáci denně výběr ze dvou jídel
- k ubytování dojíždějících žáků je využíván vlastní domov mládeže s celodenním stravováním a zajištěnými volnočasovými aktivitami
- knižní fond v žákovské a učitelské knihovně je obnovován a doplňován i o odbornou literaturu, příručky, odborné časopisy, žáci mají možnost zapůjčení beletrie i poezie známých autorů, rovněž odborné literatury a časopisů

8 Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci daného ŠVP

Spolupráce se sociálními partnery je nedílnou součástí chodu školy. Úzká spolupráce probíhá především se smluvními pracovišti školy, na kterých probíhá odborná praxe žáků.

Důraz při vzdělávání je kladen na rozvoj odborných kompetencí a komunikativních kompetencí žáků v mateřském i cizím jazyce, posilování zodpovědnosti a uplatňování profesních norem chování pracovníků v gastronomii.

Sociální partnery kontaktuje škola při uskutečňování odborných exkurzí a oslovuje je při organizování projektů a soutěží pro žáky.

Kromě potenciálních zaměstnavatelů jsou sociálními partnery školy ostatní školy gastronomického zaměření v kraji, profesní organizace AHR, AKC, Barmanská asociace, Krajský úřad Plzeňského kraje, Úřad práce, Regionální hospodářská komora, Policie ČR, ZČU v Plzni, Krajské centrum vzdělávání a jazyková škola v Plzni a mnoho dalších institucí. Ti všichni pomáhají vytvářet podmínky pro naplňování vzdělávacích cílů školy zprostředkováváním praktických informací a zkušeností žákům i učitelům a zprostředkováním zpětné vazby škole.