



Učební plán

65-42-M/01

ŠVP – Hotelnictví a turismus

Pořadí a název předmětu		zkratka	Počet týdenních vyučovacích hodin				
			v ročnících				celkem
			1.	2.	3.	4.	
	Všeobecně vzdělávací předměty						
1	Český jazyk a literatura	ČJL	3	3	4	4	14
2	Anglický jazyk	AJ	4	4	4	5	17
3	Německý/Ruský jazyk	NJ/RJ	3	3	3	4	13
4	Základy společenských věd	ZSV	1	1	1	1	4
5	Dějepis	DEJ	2				2
6	Biologie a ekologie	BIE		1			1
7	Chemie	CHE	1				1
8	Fyzika	FYZ	1				1
9	Matematika	MAT	3	2	2	3	10
10	Tělesná výchova	TEV	2	2	2	2	8
11	Informatika	ITE		2	2		4
	Odborné předměty						
12	Ekonomika	EKO		1	3	2	6
13	Právní nauka	PRN			2		2
14	Účetnictví	UCE			2	2	4
15	Technologie přípravy pokrmů	TPP	4	4			8
16	Stolníčení	STO	3,5	3,5			7
17	Potraviny a výživa	POV	2	2			4
18	Hotelový provoz	HTP		2	3	2	7
19	Zeměpis cestovního ruchu	ZCR	2	2			4
20	Cestovní ruch	CER			2	2	4
21	Obchodní korespondence	OKR	2	1			3
22	Marketing a management	MMG			1	2	3
23	Žákovský projekt	ŽP				1	1
Celkem			33,5	33,5	31	30	128



65 – 42 – M/01

HOTELNICTVÍ

ŠVP - Hotelnictví a turismus

- **studijní obor zakončený maturitní zkouškou (4 roky)**
- během studia si žáci rozšiřují a prohlubují vědomosti a dovednosti získané na základní škole při výuce všeobecně vzdělávacích předmětů, nově se učí odborným předmětům z provozu hotelů a gastronomie (ekonomika, účetnictví, hotelnictví, komunikace ve službách) a z oblasti cestovního ruchu (zeměpis cestovního ruchu) a mnoho dalších
- během výuky cizího jazyka se žák naučí používat cizí jazyk jednak jako prostředek komunikace mezi lidmi různých kultur v rámci Evropy i světa a jednak jako prostředek pro rozvoj své odbornosti
- během odborné praxe projde žák v průběhu studia pracovišti v restauracích, hotelech, lázních a cestovních kancelářích, škola nabízí žákům během studia řadu kurzů – např. barmanský kurz, kurz vyřezávání z ovoce a zeleniny, kurz studené kuchyně, kurz sommeliérský a baristický
- škola nabízí výhodný stipendijní program a pro nejlepší žáky účast na zahraniční praxi v Chorvatsku, Itálii a na Slovensku, kde žáci získávají přehled o gastronomii jiných národů.
- v areálu školy se nachází hlavní budova školy s tělocvičnou, se cvičnými kuchyňkami a učebnami stolničení, moderní jídelna a nově domov mládeže
- absolvent najde uplatnění v oblasti pohostinství a hotelového provozu v restauračních a hotelových střediscích na úrovni středního managementu, v oblasti cestovního ruchu je žák připravován pro práci v cestovních kancelářích nebo agenturách



Obrázek: Barmanská soutěž

Přijímací řízení

U oboru **Hotelnictví a turismus** se koná pouze školní přijímací zkouška z českého jazyka a literatury, dále dle prospěchu ze ZŠ a dalších zveřejněných kritérií na stránkách www.iss-slavkov.eu

Přihlášky

Tiskopis přihlášky ke studiu vydá výchovný poradce ZŠ nebo ho lze získat z webových stránek školy, kde jsou uvedeny i další podmínky pro přijetí na tento maturitní obor.



65 – 42 – M/01

HOTELNICTVÍ

ŠVP - Hotelnictví a turismus

- **studijní obor zakončený maturitní zkouškou (4 roky)**
- během studia si žáci rozšiřují a prohlubují vědomosti a dovednosti získané na základní škole při výuce všeobecně vzdělávacích předmětů, nově se učí odborným předmětům z provozu hotelů a gastronomie (ekonomika, účetnictví, hotelnictví, komunikace ve službách) a z oblasti cestovního ruchu (zeměpis cestovního ruchu) a mnoho dalších
- během výuky cizího jazyka se žák naučí používat cizí jazyk jednak jako prostředek komunikace mezi lidmi různých kultur v rámci Evropy i světa a jednak jako prostředek pro rozvoj své odbornosti
- během odborné praxe projde žák v průběhu studia pracovišti v restauracích, hotelech, lázních a cestovních kancelářích, škola nabízí žákům během studia řadu kurzů – např. barmanský kurz, kurz vyřezávání z ovoce a zeleniny, kurz studené kuchyně, kurz sommeliérský a baristický
- škola nabízí výhodný stipendijní program a pro nejlepší žáky účast na zahraniční praxi v Chorvatsku, Itálii a na Slovensku, kde žáci získávají přehled o gastronomii jiných národů.
- v areálu školy se nachází hlavní budova školy s tělocvičnou, se cvičnými kuchyňkami a učebnami stolničení, moderní jídelna a nově domov mládeže
- absolvent najde uplatnění v oblasti pohostinství a hotelového provozu v restauračních a hotelových střediscích na úrovni středního managementu, v oblasti cestovního ruchu je žák připravován pro práci v cestovních kancelářích nebo agenturách



Obrázek: Barmanská soutěž

Přijímací řízení

U oboru **Hotelnictví a turismus** se koná pouze školní přijímací zkouška z českého jazyka a literatury, dále dle prospěchu ze ZŠ a dalších zveřejněných kritérií na stránkách www.iss-slavkov.eu

Přihlášky

Tiskopis přihlášky ke studiu vydá výchovný poradce ZŠ nebo ho lze získat z webových stránek školy, kde jsou uvedeny i další podmínky pro přijetí na tento maturitní obor.



Učební plán

65-42-M/01

ŠVP – Hotelnictví a turismus

Pořadí a název předmětu		zkratka	Počet týdenních vyučovacích hodin				
			v ročnících				celkem
			1.	2.	3.	4.	
	Všeobecně vzdělávací předměty						
1	Český jazyk a literatura	ČJL	3	3	4	4	14
2	Anglický jazyk	AJ	4	4	4	5	17
3	Německý/Ruský jazyk	NJ/RJ	3	3	3	4	13
4	Základy společenských věd	ZSV	1	1	1	1	4
5	Dějepis	DEJ	2				2
6	Biologie a ekologie	BIE		1			1
7	Chemie	CHE	1				1
8	Fyzika	FYZ	1				1
9	Matematika	MAT	3	2	2	3	10
10	Tělesná výchova	TEV	2	2	2	2	8
11	Informatika	ITE		2	2		4
	Odborné předměty						
12	Ekonomika	EKO		1	3	2	6
13	Právní nauka	PRN			2		1
14	Účetnictví	UCE			2	2	4
15	Technologie přípravy pokrmů	TPP	4	4			8
16	Stolničení	STO	3,5	3,5			7
17	Potraviny a výživa	POV	2	2			4
18	Hotelový provoz	HTP		2	3	2	7
19	Zeměpis cestovního ruchu	ZCR	2	2			4
20	Cestovní ruch	CER			2	2	4
21	Obchodní korespondence	OKR	2	1			3
22	Marketing a management	MMG			1	2	3
23	Žákovský projekt	ŽP				1	1
Celkem			33,5	33,5	31	30	128