

Žádost o akreditaci vzdělávacího programu - FORMULÁŘ A

Název školy:	AHOL – Vyšší odborná škola		
Sídlo školy:	Dušní 1106/8, 703 00 Ostrava-Vítkovice		
RED IZO:	600020592		
Právní forma právnické osoby:	školská právnická osoba	Zřizovatel školy:	JUDr. Josef Holík
Kód a název oboru vzdělávání:	65-42-N/.. Hotelnictví		
Název vzdělávacího programu:	Řízení hotelového provozu		
Zaměření:	NE		
Výpis zaměření:			
Podmínky zdravotní způsobilosti uchazeče vzdělávání:	NE	Zdravotní omezení (nepovinné):	
Počet ročníků:	3	Počet období:	6
Forma vzdělávání:	denní	Vyučovací jazyk:	český
Typ žádosti:	akreditace vzdělávacího programu		
Návrh doby platnosti:	1. 9. 2025 - 31. 8. 2031		
Rozhodnutí o akreditaci vzdělávacího programu:	NE	č.j. / ze dne (nepovinné):	
Stanovisko uznávacího orgánu:	NE	č.j. / ze dne (nepovinné):	
Kontaktní osoba:	Jméno a příjmení:	Ing. Jan Císař	
	Telefon:	702 255 369	
	E-mail:	aholvos@ahol.cz	
Webové stránky školy:	https://vos.ahol.cz/		
Seznam příloh žádosti:	Průvodní dopis		
	Vyjádření profesních sdružení a právnických osob		
Elektronický podpis ředitele školy:			

FORMULÁŘ B

1. Profil absolventa vzdělávacího programu

Charakteristika profilu absolventa:

Absolvent je odborně kvalifikovaným pracovníkem terciární vzdělávací úrovně, který prakticky ovládá ucelené soubory znalostí a dovedností nutných k výkonu kvalifikovaných činností v oblasti hotelových a ubytovacích služeb.

Absolvent je připraven pro činnost v soukromém ziskovém sektoru, státních neziskových institucích, zájmových organizacích, veřejném sektoru. Může založit a vést vlastní firmu. Uplatnění nachází v hotelových, lázeňských, ubytovacích a gastronomických službách.

Absolvent získá potřebné vědomosti, dovednosti, postoje a návyky v rámci povinných, povinně volitelných a volitelných modulů. Poměr těchto modulů je vyvážen a určen požadavky trhu práce, rychlým rozvojem společnosti, především v oblasti hotelnictví.

Vymezení získaných klíčových kompetencí (nepovinné):

Klíčové kompetence jsou obecně použitelné a mají přenositelný charakter. Tyto kompetence (komunikativní, personální, řešit problémy, využívat IT a pracovat s informacemi, aplikovat základní matematické postupy při řešení praktických úkolů) umožňují zvládat obecné nároky jakéhokoliv pracovního uplatnění i osobního života a usnadňují zaměstnatelnost.

Vymezují souhrn způsobilostí, kterými by měl být absolvent vybaven:

Jazykové kompetence – tři jazykové moduly zajistí maximální rozvoj v oblasti anglického jazyka. Odborníci z řad hoteliérů a provozovatelů gastronomických zařízení se shodují na faktu, že pro manažery hotelů a gastronomických zařízení je nezbytnou nutností znát a ovládat anglický jazyk. Průzkum trhu rovněž prokázal zájem ze strany studentů o studování jednoho cizího jazyka s tím, že se jejich znalosti o to více prohloubí a budou jejich dovednosti v anglickém jazyce směřovat k získání minimálně mezinárodního certifikátu FCE. Základní myšlenkou je, že student bude v rámci výuky používat anglický jazyk několik hodin, a to každý den, a tím se dosáhne maximálního rozvoje v oblasti jazykových kompetencí. Z tohoto důvodu jsou moduly jazykových kompetencí zařazeny do všech výukových období vzdělávacího programu, s výjimkou období, kdy jsou studenti na odborné praxi.

K zajištění tohoto cíle vzdělávací program Řízení hotelového provozu nabízí tři jazykové moduly. Anglický jazyk, ve kterém si student rozvíjí všeobecné znalosti anglického jazyka. Anglický jazyk v hotelnictví – tento modul zajišťuje získání znalostí odborné terminologie v oblasti hotelnictví a restaurátérství, ať už komunikaci ve směru k zákazníkům, tak ve směru k zaměstnancům jiných národností. Tento předmět je zároveň absolutorním předmětem. Anglický jazyk – konverzace, cílem modulu je rozšíření slovní zásoby a nácvik pohotové konverzace v běžné i odborné komunikaci, kterou student uplatní v každodenních situacích, na odborné praxi či při výkonu povolání.

Manažerské kompetence – rozvíjí studenty v tolik potřebných schopnostech a dovednostech manažerů hotelového prostředí. Základním modulem v této oblasti je Management hotelnictví; znalosti z tohoto modulu uplatní rovněž u závěrečné zkoušky absolutoria. Dalšími moduly rozvíjející manažerské kompetence jsou Organizační chování, Manažerské a obchodní vyjednávání, Obchodní korespondence, Řízení lidských zdrojů, Právo, Psychologie práce, Absolventský seminář.

1. Profil absolventa vzdělávacího programu

Hotelové kompetence – v této oblasti kompetencí jsou zařazeny moduly Hotelový provoz, Food and Beverage management, Gastronomické služby, Technika obsluhy a služeb, Lázeňství a wellness, Sportovní a animační služby, Odborná praxe. Všechny tyto moduly jsou profilové a rozvíjejí studentovu základní odbornost.

Ekonomické kompetence – zajišťují ekonomický přehled studenta, kterému pak v hotelové praxi napomáhají udržet pozitivní hospodářský výsledek hotelu nebo restauračního zařízení. Jsou zde zařazeny moduly Ekonomie, Ekonomika obchodního závodu, Marketing, Mzdové účetnictví, Účetnictví a daně.

Všeobecné rozvíjející kompetence – moduly Bankovnictví, Systém daní a odvodů v ČR a Multikulturní společnost rozšiřují všeobecný přehled znalostí potřebné pro výkon funkcí v oblasti řízení hotelového provozu.

Vymezení výstupních znalostí, schopností a dovedností absolventa:

Absolvent je připraven pro činnost v soukromém ziskovém sektoru, státních neziskových institucích, zájmových organizacích, veřejném sektoru. Může založit a vést vlastní firmu. Uplatnění nachází v hotelových, lázeňských, bytovacích a gastronomických službách.

Absolvent získá potřebné vědomosti, dovednosti, postoje a návyky v rámci povinných, povinně volitelných a volitelných modulů. Poměr těchto modulů je vyvážen a určen požadavky trhu práce, rychlým rozvojem společnosti, především v oblasti hotelnictví.

a) Předpokládané vědomosti a dovednosti obecného charakteru. Vzdělávání postupně a promyšleně směřuje k tomu, aby po jeho ukončení absolvent:

- disponoval rozvinutými dovednostmi potřebnými pro sebereflexi a sebehodnocení, utvořil si adekvátní sebevědomí, měl pozitivní hodnotovou orientaci odpovídající demokratické společnosti,
- uvědomoval si svou národní a evropskou identitu, svá lidská práva, respektoval práva ostatních lidí, byl připraven k soužití s různými společenskými minoritami, nepodléhal xenofobii, rasismu a intoleranci,
- uvědomoval si význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění, uplatňoval společenskou a řečovou etiketu,
- uměl získávat a podávat potřebné informace, byl schopen vyjadřovat se o odborné problematice výstižně a logicky,
- projevoval smysl pro čestnost, spolupráci a vzájemnou pomoc, byl ohleduplný k ostatním,
- mohl vést kolektiv pracovníků a byl schopen pracovat v týmu, který se pružně přizpůsobuje požadavkům klientů,
- byl motivován k dalšímu vzdělávání v oblasti cizích jazyků a aktivně si osvojoval nové poznatky potřebné pro kvalifikovaný výkon.

b) Předpokládané vědomosti a dovednosti odborného charakteru. Po ukončení přípravy a úspěšném absolvování disponuje absolvent odbornými kompetencemi:

- komunikuje kvalitně v jednom světovém jazyce, jak v obecné rovině, tak v odborné hotelové rovině,
- aktivně využívá znalost ekonomických pojmů a souvislostí, chápe příčiny a důsledky stavu a vývoje ekonomických jevů a procesů,
- ovládá finanční účetnictví, umí vyhodnotit získané informace a využít je pro řízení,
- orientuje se v právním řádu a ustanoveních práva mezinárodního, živnostenského, pracovního,
- vytváří obecné závěry s využitím znalostí dalších ekonomických disciplín (účetnictví, marketing, management, manažerské a obchodní vyjednávání, řízení lidských zdrojů),
- zná nástroje hotelového marketingu a umí je aplikovat v praxi řízení hotelového provozu,
- umí organizovat průzkum trhu a vyhodnotit jeho výsledky,

1. Profil absolventa vzdělávacího programu

- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména obchodního závodu,
- analyzuje daňový systém v České republice, umí vyhotovit daňové přiznání,
- ovládá zásady managementu hotelnictví – organizování činností na pracovišti, řízení kolektivu pracovníků a práci v týmu,
- má dostatečně rozvinuté obecné komunikativní schopnosti a je speciálně připraven na jednání s klientem, na zvládání zátěžových situací,
- je ztotožněn se základními principy kultury chování a jednání v oblasti hotelového a gastronomického provozu, respektuje profesní a hotelovou etiku,
- orientuje se v hlavních směrech vývoje v hotelnictví a gastronomii,
- umí koordinovat činnosti hotelového provozu s využitím informačních systémů,
- získává vědomosti a praktické dovednosti z techniky obsluhy a služeb,
- je schopen využívat základní matematické znalosti a dovednosti při řízení ekonomických operací v hotelnictví a gastronomii,
- je schopen zpracovávat informace do databází, katalogů, příruček a informačních letáků,
- dokáže pracovní činnosti zabezpečit tak, aby nenarušovaly životní prostředí a byly v souladu s trvale udržitelným rozvojem,
- chápe význam integrace ČR do evropských struktur,
- ověří si získané teoretické vědomosti a dovednosti v odborné praxi,
- prokazuje odbornou způsobilost pro řízení hotelového provozu a poskytování hotelových a gastronomických služeb,
- rozlišuje druhy a kategorie ubytovacích a gastronomických služeb,
- prokáže schopnost vytvořit produkt a produktový balíček hotelových a gastronomických služeb a aplikovat ho v reálných podmínkách,
- vyřizuje tuzemskou i cizojazyčnou korespondenci,
- umí sestavit kalkulaci ceny produktů a služeb, smluvně zabezpečit jejich odbyt,
- využívá nástrojů public relations v hotelnictví a gastronomii,
- umí pracovat s rezervačními a distribučními systémy,
- řídí pracovníky rezervačního oddělení, hotelové recepce a stravovacího úseku,
- spolupracuje na vytváření strategie a cenové politiky firmy,
- zabezpečuje školení personálu,
- reprezentuje hotel při obchodních jednáních,
- uzavírá kontrakty a smlouvy na poskytování služeb,
- ovládá operativní řízení hotelového provozu,
- umí řešit reklamace a stížnosti zákazníků,
- kontroluje správnost účtovaných cen za hotelové a gastronomické služby,
- provádí kontroly správnosti pokladních a účetních dokladů,
- zpracovává harmonogram služeb zaměstnanců jednotlivých úseků,
- sleduje úroveň a jakost poskytovaných služeb a spokojenost zákazníků,
- sleduje prodej doplňkového sortimentu, jeho skladové zásoby a evidenci prodeje,
- předkládá návrhy na dosažení vyšší kvality poskytovaných služeb,
- komunikuje se zákazníky v cizím jazyce,
- umí komunikovat s návštěvníky s fyzickým handicapem, je schopen pro ně připravit hotelové a gastronomické služby,
- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění, nebo úrazu a dokáže první pomoc sám poskytnout,
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.

2. Uplatnění absolventa

Charakteristika možností uplatnění absolventa:

Absolvent je odborně kvalifikovaným pracovníkem terciární vzdělávací úrovně, který prakticky ovládá ucelené soubory znalostí a dovedností nutných k výkonu kvalifikovaných činností v oblasti hotelových, ubytovacích a gastronomických služeb.

Absolvent je připraven pro činnost v soukromém ziskovém sektoru, státních neziskových institucích, zájmových organizacích a ve veřejném sektoru. Může založit a vést vlastní firmu. Uplatnění nachází v hotelových, ubytovacích, lázeňských a gastronomických službách.

Absolvent získá potřebné vědomosti, dovednosti, postoje a návyky v rámci povinných, povinně volitelných a volitelných modulů. Poměr těchto modulů je vyvážen a určen požadavky trhu práce, rychlým rozvojem společnosti, především v oblasti hotelnictví a gastronomických služeb.

Po úspěšném vykonání absolutoria se mohou absolventi ucházet o studium na vysokých školách, které mohou v souladu s „Doporučením Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy k přijímání studentů nebo absolventů vzdělávacích programů vyšších odborných škol ke studiu ve studijních programech na vysokých školách“ uznat část kreditů získaných studiem shodných modulů na vyšší odborné škole, a tím jim umožnit zkrácení následného bakalářského studia.

Absolvent vzdělávacího programu Řízení hotelového provozu nachází uplatnění v celé sféře služeb zaměřených na hotelnictví a gastronomii, a to v souladu s profilem absolventa a Integrovaného systému typových pozic.

Výčet profesních činností

Absolvent je připraven pro pracovní činnosti:

- odborné činnosti v hotelových, ubytovacích, lázeňských a gastronomických službách s ohledem na specifika jednotlivých teritorií, národností a zájmových skupin.
- Činnosti hotelového a gastronomického managementu, zpracování nabídky hotelových a gastronomických služeb, ústní a písemná komunikace v cizím jazyce, vedení administrativní a účetní agendy hotelového a gastronomického managementu.
- Využívání integrovaných informačních systémů a dalších informačních technologií při poskytování hotelových a gastronomických služeb.
- Činnosti spojené s tvorbou produktů hotelového a gastronomického provozu, sestavování nabídky pro různé druhy a formy hotelových a gastronomických služeb i pro různé segmenty trhu.
- Řídící činnosti podnikatelských subjektů, včetně činností souvisejících se založením a chodem podnikatelského subjektu.
- Koordinace činností různých podnikatelských subjektů činných v hotelnictví a gastronomii na úrovni města, regionu, státu i v mezinárodním měřítku.
- Plánování činností, sestavování rozpočtů a vyhodnocování dosažených ekonomických výsledků.
- Řízení pracovníků rezervačního oddělení, hotelové recepce a stravovacího úseku.
- Spolupráce na vytváření strategie a cenové politiky firmy.
- Zabezpečování školení personálu.
- Reprezentace hotelu a gastronomického zařízení při obchodních jednáních.
- Uzavírání kontraktů a smluv na poskytování služeb.
- Operativní řízení provozu hotelu a gastronomického zařízení.
- Řešení reklamací a stížností zákazníků.

2. Uplatnění absolventa

- Kontrolování správnosti účtovaných cen za služby.
- Provádění kontroly správnosti pokladních a účetních dokladů.
- Zpracovávání harmonogramu služeb zaměstnanců jednotlivých úseků hotelu.
- Sledování úrovně a jakosti poskytovaných služeb a spokojenosti zákazníků.
- Sledování prodeje doplňkového sortimentu, jeho skladových zásob a evidence prodeje.
- Provádění kontroly dodržování předpisů v oblasti požární ochrany, ochrany a bezpečnosti zdraví při práci.
- Předkládání návrhů na dosažení vyšší kvality poskytovaných služeb.
- Komunikace se zákazníky v cizím jazyce.

Výčet profesí:

Absolventi jsou připraveni na výkon pracovních pozic:

- vedoucí pracovník hotelového provozu a pohostinství,
- vedoucí recepce hotelu,
- vedoucí rezervačního oddělení ubytovacího provozu,
- vedoucí stravovacího úseku ve větší provozní gastronomické jednotce,
- vedoucí pracovník určený pro organizování a řízení přípravných, doplňujících a pomocných prací při zabezpečování stravovacích, hotelových nebo ubytovacích služeb,
- vedoucí pracovník určený pro práce spojené s provozem ubytovacího zařízení,
- vedoucí pracovník určený pro řízení a organizaci pracovníků a činností k zabezpečení plynulého provozu svěřených úseků,
- vedoucí pracovník určený pro organizaci a řízení činnosti pracovníků svěřených úseků v ubytovací oblasti,
- pracovník určený pro výdej klíčů, odemykání a zamykání budovy v souladu s domovním řádem, dozor nad používáním společných prostor budovy,
- pracovník určený pro najímání, školení a dohled nad zaměstnanými pracovníky, organizování práce a rozepisování služeb.

3. Vzdělávací program

Charakteristika vzdělávacího programu:

Obsah modulů odpovídá požadavkům praxe a je v souladu s vývojovými trendy na trhu práce. Vzdělávací program **Řízení hotelového provozu** klade u studenta důraz na získání odborných a teoretických znalostí z oblasti hotelových a gastronomických služeb a na hluboké znalosti jednoho cizího jazyka, jak v obecné rovině, tak i v odborné terminologii. Teoretické znalosti studenta jsou ověřovány v odborné praxi. Obsahem vzdělávacího programu je získání teoretických vědomostí a odborných dovedností, které absolvent uplatní při výkonu typových pozic. Vzdělávání je modulární, kreditní a kombinací konzultací, přednášek, seminářů a cvičení. Vzdělávání je výrazně zaměřeno na požadavky praxe. Mezi jednotlivými moduly existují určitá pravidla provázanosti. Vzdělávací program se tak stává pružným a variabilním. Důraz je kladen na tvořivý přístup studenta, aktivitu, samostatné uvažování, schopnosti analýzy, syntézy, projekce a na samostudium.

V prvním ročníku se obsahy modulů zaměřují na doplnění a vyrovnání rozdílné výstupní úrovně znalostí studentů a na rozšíření teoretických vědomostí na vyšší odborné úrovni. Po celé studium je kladen velký důraz na odborný rozvoj znalostí v oblasti hotelových a gastronomických kompetencí, manažerských kompetencí a jazykových kompetencí. Hlavními obsahovými částmi vzdělávacího programu jsou všeobecná a odborná složka. Všeobecná složka vzdělávacího programu je zaměřena na rozvoj osobních kompetencí studentů, tj. posilování samostatnosti, odpovědnosti, kompetence učit se s důrazem na schopnosti komunikace v českém a anglickém jazyce, práci s informacemi a využívání moderních informačních a komunikačních technologií. Pro osobnostní rozvoj je klíčové posílení sociálních kompetencí studentů a týmové spolupráce.

Odborná složka je zaměřena na rozvoj odborných kompetencí studentů pro výkon kvalifikovaných a řídicích činností v oblasti hotelnictví a gastronomie. Těm, kteří nebudou pokračovat na vysoké škole, studium umožní nalézt uplatnění v praxi, protože absolventi dobře ovládají ICT včetně psaní na klávesnici, znají odborné termíny v cizím jazyce, ovládají ekonomickou a právní problematiku, hotelový provoz, gastronomické služby, techniku obsluhy a služeb, lázeňství a wellness, sportovní a animační aktivity, management hotelnictví a marketing, včetně Food and Beverage managementu.

Vzdělávací program Řízení hotelového provozu je založen na všeobecně vzdělávacím základě ze střední školy, součástí vzdělávacího obsahu je odborné vzdělávání opírající se o obecné ekonomické, sociální, společenskovední disciplíny a klíčové dovednosti vytvářející profil absolventa orientovaného na vyšší odborné vzdělávání v oblasti hotelnictví a gastronomie. Další rovinou vzdělávacího obsahu je specifické vzdělávání pro profesi pracovníka v oblasti hotelového a gastronomického provozu v soukromém ziskovém sektoru, státních neziskových institucích, zájmových organizacích a ve veřejném sektoru. Může založit a vést vlastní firmu. Uplatnění nachází v hotelových, lázeňských a gastronomických službách, v informačních centrech, recepční činnosti a rezervačních systémech regionálních sdružení zabývajících se hotelovým a gastronomickým marketingem. Funkcí učiva ve volitelných předmětech je vytvoření širší vzdělávací nabídky pro studenty, kteří absolvovali různé obory středních škol.

Obsah modulů odpovídá požadavkům praxe a je v souladu se současnými vývojovými trendy. Návaznost jednotlivých modulů vychází z postupu od obecného ke konkrétnímu. Student je veden ke sledování vývoje daného oboru, ke zdravé soutěživosti, je připravován na rizika a nejistoty při nalézání cest svého profesního uplatnění a připravenosti, umí se adaptovat na změny situace na trhu práce a k celoživotnímu učení.

Vzdělávací program Řízení hotelového provozu má povahu mezioborového studia, klade důraz na získání teoretických znalostí z oblasti ekonomických a příbuzných doplňkových disciplín, na osvojení právních předpisů, hotelového provozu a gastronomických služeb, techniky obsluhy a služeb, managementu hotelnictví, marketingu, manažerském a obchodním vyjednávání, obchodní korespondence, řízení lidských zdrojů, psychologie práce, na kvalitní osvojení cizího jazyka a na náročnou praktickou přípravu.

Obsahem vzdělávání je získání teoretických vědomostí a odborných dovedností, které absolvent uplatní při výkonu typových pozic. Vzdělávání je modulární, bude probíhat kombinací konzultací, přednášek, seminářů a cvičení. Důraz je kladen na tvořivý přístup, aktivitu, samostatné uvažování, schopnosti analýzy, syntézy, projekce a na samostudium.

V prvním ročníku se obsahy modulů zaměřují na doplnění a vyrovnání rozdílné vstupní úrovně znalostí studentů a na rozšíření teoretických vědomostí na vyšší odborné úrovni. Následně přibývají povinné, povinně volitelné a volitelné moduly, které jsou zaměřeny na odbornou profilaci studenta. Po celou dobu je zařazena náročná jazyková příprava studenta, která je i součástí absolutoria. Vzdělávání je organizováno jako tříletá denní forma vzdělávání.

Pojetí vzdělávacího programu:

Ve vzdělávacím programu je student připravován pro široké spektrum odborných činností v hotelovém a gastronomickém provozu. Cílem vzdělávacího programu je poskytnout absolventům znalosti, které plynou z profilu absolventa a učebních plánů studia. Absolventi získávají znalosti a dovednosti z oblasti ekonomiky a podnikání v hotelnictví a gastronomii tak, aby byli schopni po absolvování školy samostatně vykonávat rozhodovací, odborné a řídicí funkce v hotelech, lázeňských ubytovacích kapacitách a v gastronomických firmách na regionální úrovni i v rámci Evropské unie. Vzdělávací program připravuje odborné pracovníky pro výkon širokého spektra činností souvisejících s hotelovými, ubytovacími a gastronomickými službami. Hlavní důraz je přitom kladen na praktickou použitelnost získaných poznatků. Zaměření studia vychází z nezbytných teoretických základů a je doplňováno o praktické zkušenosti absolvováním odborné praxe. Odborné znalosti a dovednosti umí absolvent aplikovat při odborné praxi, následně v typových pracovních pozicích.

Student je veden ke sledování vývoje daného vzdělávacího programu a k celoživotnímu učení. Je seznámen a připravován na rizika a nejistoty při nalézání cest svého profesního uplatnění. Obsah modulů odpovídá požadavkům praxe a je v souladu s vývojovými trendy na trhu práce. Vzdělávací program Řízení hotelového provozu klade u studenta důraz na získání odborných a teoretických znalostí z oblasti hotelového provozu a gastronomických služeb hotelů, ubytovacích a stravovacích zařízení, recepční a rezervační činnosti a na hluboké znalosti jednoho cizího jazyka, jak v obecné rovině, tak i v odborné terminologii. Teoretické znalosti studenta jsou ověřovány v odborné praxi. Vzdělávání vede k návykům důsledného respektování zásad bezpečnosti a hygieny práce, protipožární ochrany i tvorby a ochrany životního prostředí včetně péče o kulturnost práce a pracovní prostředí.

Klíčové kompetence jsou obecně použitelné a mají přenositelný charakter. Tyto kompetence umožňují zvládat obecné nároky jakéhokoliv pracovního uplatnění i osobního života a usnadňují zaměstnatelnost. Všeobecné kompetence vymezují široký poznatkový základ potřebný pro uplatnění člověka ve společnosti i v osobním životě a umožňují socializaci a rozvoj osobnosti. Vytvářejí předpoklady pro celoživotní vzdělávání a přispívají i k profesionalizaci a adaptabilitě každého studenta. Prolínají se především všeobecným, ale i odborným obsahem vzdělání. Odborné kompetence zajišťují poznatkový základ potřebný pro získání odborné kvalifikace a pracovního uplatnění člověka. Významně ovlivňují konkurenční schopnost absolventa na trhu práce, přizpůsobovat se jeho změnám a samostatně rozhodovat o své profesní kariéře. Prolínají se odborným, ale částečně i všeobecným obsahem vzdělání.

Vzdělávání je zaměřené spíše na rozvíjení funkčních kompetencí (dovedností) a sociálních kompetencí (chování a postojů), než na pouhé předávání informací ve vzdělávání, tzn. kognitivní kompetence (znalosti). Faktografické znalosti (know-what) a informace budou rozvíjeny o praktické znalosti, nebo – li dovednosti (know-how) a schopnosti provádět určité úkoly (know-why). Velmi důležité je cílené formování postojů, tzn. ustáleného chování a způsobů jednání, které vyjadřují pocity a názory, a jsou nezbytné pro úspěšné uplatnění absolventů a jejich aktivní zapojení do vývoje společnosti.

Vzdělávání je inovativní také v tom, že studenti jsou vedeni k tomu, aby využívali vzdělávacích příležitostí vyhovujících jejich základním učebním potřebám. Klíčem k jejich osobnímu a profesnímu růstu je záměrné učení, jež sami iniciují a řídí. Aby učení bylo příjemným prožitkem, při němž hrozí menší riziko ztráty zájmu, mohou si studenti zvolit metodu učení a prostředí jim nejlépe vyhovující. Kromě školy a rodiny studenti využijí další příležitosti k tzv. neformálnímu učení (televize, internet, pracoviště, komunita), které podporují kritické myšlení a neustále je nutí zdokonalovat schopnost učit se.

Vysoká osobní motivace studentů a jejich schopnost učit se, jim umožní nalézt příslušnou komunitu, v níž dojde k neformálnímu učení, a tím i k rozvoji sociálních kompetencí, neboť ve společnosti roste význam uplatňování nových forem práce a podnikání v těsném vztahu k místním potřebám či konkrétním odvětvím.

Aktivita studentů je v průběhu studia rozvíjena podporováním tvořivosti, schopnosti zavádět inovace, flexibility, schopnosti týmové práce a intelektuální zvědavosti. Vzdělávání a praktická odborná příprava by měly vést k pochopení termínu „podnikavost“ v jeho nejširším smyslu, tj. zájem hledat řešení problémů, odhodlání věnovat čas a úsilí tomu, aby člověk něco dokázal, ochota angažovat se a nést rozumné riziko. Vytváření partnerství školy s podniky a institucemi s cílem zprostředkovat studentům praktické zkušenosti a rozvíjet pracovní návyky v reálném pracovním prostředí přispěje k dosažení vzdělávacích cílů.

Cíle vzdělávacího programu:

Hlavním cílem vzdělávacího programu je připravit mladé lidi pro profese v oblasti řízení hotelového provozu a podporovat je v rozvoji klíčových kompetencí, odborných kompetencí a všeobecných kompetencí, aby se dovedli úspěšně vyrovnat s nároky, které na ně klade společnost založená na informacích, a zároveň dokázali maximálně využít příležitosti, jež jim společnost nabízí. Realizací vzdělávání dojde ke zvýšení kvalifikace absolventů středních škol, kteří pomocí využívání nových informačních a komunikačních technologií budou připraveni aktivně vyhledávat a přenášet nové faktografické poznatky z jednotlivých oborů, a tak se zlepší jejich připravenost pro trh práce a zvýší se tím i jejich profesní mobilita.

Cílem vzdělávacího programu je rozvíjet u studenta:

- logické myšlení,
- nalézání širších mezioborových souvislostí,
- samostatnou i týmovou spolupráci,
- schopnosti rozpoznání problémů a hledání netradičních řešení a postupů.

Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví:

Vzdělávání vede k návykům důsledného respektování zásad bezpečnosti a hygieny práce a protipožární ochrany i tvorby a ochrany životního prostředí, včetně péče o hygienu a kulturu práce i pracovního prostředí. Prostory pro výuku odpovídají požadavkům stanoveným zdravotnickými předpisy a základními požadavky na bezpečnost práce a technických zařízení, splňují také hygienické požadavky na prostory a provoz škol.

Škola zajišťuje takové podmínky, aby vyhověla všem požadavkům týkajících se ochrany zdraví, bezpečnosti, hygieny práce a požární ochrany při práci studenta ve škole, mimoškolních aktivitách a na všech pracovištích při odborné praxi. Studenti jsou poučováni o pravidlech chování člověka za mimořádných situací. Výchova k bezpečné a zdravé neohrožující práci vychází ve výchovně vzdělávacím procesu z požadavků platných právních a ostatních předpisů. Poučení studentů o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci je prokazatelně evidováno.

Na studenty při odborné praxi se vztahují ustanovení zákoníku práce, která upravují pracovní dobu, péči o zaměstnance, pracovní podmínky, bezpečnost a ochranu zdraví při práci.

3. Vzdělávací program

Organizace výuky:

Druh činnosti	Počet týdnů						
	1. ročník		2. ročník		3. ročník		*
	ZO	LO	ZO	LO	ZO	LO	ZO
školní výuka	16	16	16	16	16	14	
z toho praktické vyučování	16	16	16	16	0	14	
z toho odborná praxe na pracovištích FO a PO	0	0	0	0	16	14	
samostatné studium (zkouškové období)	3	3	3	3	3	3	
časová rezerva	1	1	1	1	1	1	
přesah do školních prázdnin	0	0	0	0	0	0	
Celkem	20	20	20	20	20	18	

Druh činnosti	Počet hodin						
	1. ročník		2. ročník		3. ročník		*
	ZO	LO	ZO	LO	ZO	LO	ZO
teoretická příprava	336	336	336	336	0	140	
praktická příprava	80	80	80	80	560	224	
z toho praktické vyučování	80	80	80	80	0	28	
z toho odborná praxe na pracovištích FO a PO	0	0	0	0	560	196	
samostatné studium (zkouškové období)	78	78	78	78	78	78	
přesah do školních prázdnin	0	0	0	0	0	0	
Celkem	494	494	494	494	638	442	

* Uvede se pouze tehdy, je-li vzdělávací program 3,5letý

Vzdělávací program vyšší odborné školy Řízení hotelového provozu je tříletá denní forma vzdělávání. V prvním, druhém a třetím roce denní formy vzdělávání probíhá teoretická výuka a praktické vyučování, odborná praxe na pracovištích FO a PO je zařazena pro denní formu vzdělávání do zimního a letního období třetího ročníku. Samostatnému studiu jsou vyhrazeny tři týdny ve zkouškovém období.

Vzdělávací program je připraven modulově, jednotlivé moduly (předměty) jsou hodnoceny kreditním systémem dle norem a směrnic Evropského systému převoditelných kreditů ECTS. V každém období vzdělávání absolvuje student denní formy 26 hodin týdně v povinných a povinně volitelných modulech (předmětech). Student si může dobrovolně vybrat volitelné moduly. Nabídka a rozsah modulů (předmětů) je určen učebním plánem. Učební plán sleduje návaznost jednotlivých modulů. Vyučovací období u denní formy vzdělávání trvá 16 týdnů, v posledním období trvá vzdělávání 14 týdnů.

Praktická příprava se uskutečňuje formou:

- praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO, a to v rámci modulů Management hotelnictví, Obchodní korespondence, Hotelový provoz, Ekonomika obchodního závodu, Technika obsluhy a služeb, Food and Beverage management, Gastronomické služby, Marketing, Mzdové účetnictví, Účetnictví a daně.

b) odborné praxe – denní forma vzdělávání:

- V zimním období třetího ročníku denní formy vzdělávání je po dobu 16 týdnů realizován modul Odborná praxe v rozsahu 560 hodin. Další tři týdny jsou věnovány k vypracování zprávy z praxe a ke splnění podmínek ukončení modulu Odborná praxe.
- V letním období třetího ročníku denní formy vzdělávání je po dobu 14 týdnů realizován modul Odborná praxe v rozsahu 196 hodin. Další tři týdny jsou věnovány k vypracování zprávy z praxe a ke splnění podmínek ukončení modulu Odborná praxe a dalších modulů.

Vzdělávání je ukončeno absolutoriem z modulů, které jsou v učebním plánu označeny písmenem A. Jedná se o moduly Management hotelnictví, Hotelový provoz, Food and Beverage management, Anglický jazyk v hotelnictví. Součástí absolutoria je také obhajoba absolventské práce.

Každý vyučující modulu je povinen zveřejnit před zahájením vzdělávání tematický plán vyučovaného předmětu, modulu, který obsahuje zejména:

- anotaci vyučovacího modulu,
- požadavky kladené na studenty v průběhu období a u zkoušky, jakož i podmínky stanovené pro udělení zápočtu nebo klasifikovaného zápočtu,
- seznam literatury,
- měsíční přehled probíraného učiva pro dané výukové období.

Hodnocení se provádí formou:

- průběžného hodnocení,
- zápočtu,
- klasifikovaného zápočtu,
- zkoušky.

Předměty (moduly), ve kterých se vyžaduje hodnocení „započteno, započteno s klasifikací, zkouška s klasifikací“, stanoví učební plán.

Průběžné hodnocení studenta se může uskutečňovat v seminářích, ve cvičeních, v praktickém vyučování, v odborné praxi a při exkurzích. Vyučující provádí průběžné hodnocení zejména kontrolními otázkami, zadáváním písemných prací, testy, zadáváním samostatných úkolů, semestrálními pracemi. Výsledky průběžného hodnocení mohou být příslušným způsobem zohledněny při zkoušce, klasifikovaném zápočtu a zápočtu.

Zápočet uděluje vyučující předmětu, modulu, za který se zápočet uděluje. Ve výkaze o studiu (v indexu) se udělení zápočtu zapisuje slovem „započteno“, k čemuž se připojí datum jeho udělení. Neudělení zápočtu se do výkazu o studiu nezapisuje.

Při klasifikovaném zápočtu se hodnocení provádí, jako u zápočtu s připojením hodnocení dle prospěchové stupnice viz dále. Ve studijním výkaze se udělí započteno a připojí se hodnocení a datum. Hodnocení 4 – nevyhověl se do studijního výkazu neuvádí.

Zkouškami se prověřují vědomosti a dovednosti studenta z daného předmětu. Ve studijním výkazu se udělí hodnocení dle stupnice a připojí se datum úspěšného získání zkoušky. Hodnocení 4 – nevyhověl se do studijního výkazu neuvádí.

Prospěch se klasifikuje podle stupnice:

- 1 – výborně
- 2 – velmi dobře
- 3 – dobře
- 4 – nevyhověl/a

Chování studenta se neklasifikuje.

Vyučující daného předmětu vypíše minimálně tři termíny hodnocení. Každý student je povinen využít vypsanych zkušebních termínů ve stanoveném zkušebním období. Studentovi, který se na některý z termínů zapíše a bez omluvy se k němu nedostaví, termín propadá a je posuzován, jako by neprospěl. Jestliže student nevykoná zkoušku úspěšně, pak ji může opakovat dvakrát. 1. opravný termín stanovuje příslušný vyučující vzdělávacího modulu a 2. opravný (komisionální formou) stanovuje ředitel školy na základě písemné žádosti studenta podané na studijní oddělení.

V případě, že nelze studenta hodnotit ze závažných důvodů, určí ředitel školy termín, do kterého má být hodnocení studenta ukončeno. Hodnocení musí být ukončeno nejpozději do konce následujícího období.

Pro postup studenta do dalšího ročníku je nutné splnění všech studijních podmínek povinných a povinně volitelných modulů za daný ročník. Za splnění veškerých podmínek student získává příslušný počet kreditů dle ECTS. U studentů denní formy činí počet ECTS kreditů 60 za jeden ročník, tj. 180 kreditů celkem za denní formu studia. Kredity za volitelné předměty se přičítají k celkovému počtu kreditů získaných za studium a nemohou být náhradou za kredity povinných nebo povinně volitelných modulů. Bližší specifikace kreditového systému v následujícím textu.

Kreditový systém

Kreditový systém je na naší škole využíván u nově akreditovaných vzdělávacích programů. Kreditový systém slouží pro kvantifikované hodnocení průběhu vzdělávání a jeho charakteristické znaky jsou:

- jeden kredit představuje 1/60 průměrné roční zátěže studenta při standardní době studia, tj. celkem 30 kreditů, za období a 60 kreditů za školní rok, a to v povinných, povinně volitelných,
- každému modulu je přiřazen počet kreditů, který vyjadřuje relativní míru zátěže studenta (1 kredit = 25 hodin studijní zátěže) nutnou pro úspěšné ukončení daného modulu,
- absolvováním modulu získá student počet kreditů přiřazený danému modulu,
- kredity získané v rámci vzdělávacího programu se sčítají,
- získaný počet kreditů je nástrojem pro kontrolu studia,
- za daný modul lze v průběhu studia získat kredity pouze jednou.

Pro úspěšné ukončení vzdělávání musí student získat počet kreditů rovný šedesátinásobku počtu roků standardní doby studia (tj. $60 \times 3 \text{ roky} = 180 \text{ kreditů}$), a to ve skladbě určené vzdělávacím programem a učebním plánem.

Kreditový systém je kompatibilní s Evropským systémem převodu kreditů (dále jen "ECTS") umožňující mobilitu studentů v rámci evropských vzdělávacích programů.

Studenti jsou hodnoceni vždy za příslušné období. Student úspěšně zakončí modul, jestliže získá určené bodové hodnocení.

U modulu zakončeného zápočtem musí student získat minimálně 18 z 30 dosažitelných bodů. Zápočet se uděluje za splnění požadavků, které pro jeho získání určuje program modulu.

U modulu zakončeného klasifikovaným zápočtem musí student získat minimálně 51 ze 100 dosažitelných bodů. Při klasifikovaném zápočtu se hodnotí a stejným způsobem jako u zkoušky i klasifikuje to, jak student splnil požadavky zápočtu.

U modulu zakončeného zkouškou musí student získat rovněž minimálně 51 ze 100 dosažitelných bodů. Absolvování modulu je potvrzeno hodnotitelem po vykonání zkoušky.

Výsledek zkoušky se hodnotí bodovým systémem kompatibilním s ECTS přidělením bodů a známky podle národní klasifikační stupnice. Zápis vykonané zkoušky do výkazu o studiu se provádí zápisem bodového hodnocení, slovního

vyjádření pomocí národního klasifikačního stupně a data a podpisu zkoušejícího. Do klasifikačního katalogu se uvádí odpovídající číselné vyjádření národního klasifikačního stupně. Vzájemné přiřazení bodového hodnocení, národních klasifikačních stupňů a klasifikačních stupňů ECTS je dáno podle tabulky.

Bodové hodnocení v intervalu	100-91	90-81	80-71	70-61	60-51	50-0	
Klasifikační stupeň ECTS	A	B	C	D	E	F	
Bodové hodnocení v intervalu	100-86		85-66		65-51		50-
Národní klasifikační stupeň	Výborně		Velmi dobře		Dobře		Nevyhověl
	1		2		3		4

3. Vzdělávací program

Podmínky uznání předchozího vzdělávání:

Ředitel školy uzná ucelené dosažené vzdělání studenta, pokud je doloženo dokladem o tomto vzdělání nebo jiným prokazatelným způsobem.

Částečné vzdělání studenta může ředitel školy uznat, pokud je doloženo o tomto vzdělání nebo jiným prokazatelným způsobem a od doby jeho dosažení neuplynulo více než 10 let nebo pokud student znalosti z tohoto vzdělání prokáže při zkoušce, kterou stanoví ředitel školy (včetně určení obsahu, rozsahu, termínu a kritérií jejího hodnocení.)

Uzná-li ředitel školy dosažené vzdělání studenta, uvolní studenta z části nebo zcela z vyučování a z hodnocení v rozsahu uznaného vzdělání.

Ke vzdělávání na vyšší odborné škole lze přijmout uchazeče, kteří získali střední vzdělání s maturitní zkouškou, a kteří při přijímacím řízení splnili podmínky pro přijetí podle § 93 zákona č. 561/2004 Sb.

Vzdělávací program vyšší odborné školy Řízení hotelového provozu vyžaduje pro přijetí uchazečů zvláštní zdravotní požadavky – nemoci vylučující vydání zdravotního průkazu dle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona č. 561/2004 Sb., v platném znění.

Podmínky přijímání do vyššího ročníku vzdělávání ve vyšší odborné škole:

Ředitel školy může uchazeče přijmout do vyššího než prvního ročníku vzdělávání ve vyšší odborné škole.

V rámci přijímacího řízení může ředitel školy po posouzení dokladů uchazeče o předchozím vzdělávání stanovit jako podmínku přijetí vykonání zkoušky a určit její obsah, termín, formu a kritéria hodnocení, a to v souladu s akreditovaným vzdělávacím programem příslušného oboru vzdělání. V případě, že ředitel školy rozhodne o přijetí uchazeče, určí ročník, do něhož bude uchazeč zařazen.

Podmínky změny oboru vzdělání:

Ředitel školy může studentovi povolit změnu oboru vzdělání.

V případě, že student chce během studia změnit obor vzdělání, předkládá písemnou žádost o změnu oboru vzdělání včetně případných dokladů. V rámci rozhodování o změně oboru vzdělání může ředitel školy stanovit rozdílovou zkoušku a určit její obsah, rozsah, termín a kritéria jejího hodnocení.

Podmínky přestupu z jiné vyšší odborné školy:

O přestupu studenta vyšší odborné školy do jiné vyšší odborné školy rozhoduje ředitel školy, do které se student hlásí. V rámci rozhodování o přestupu studenta, zejména pokud má při přestupu dojít ke změně oboru vzdělání, může ředitel školy stanovit rozdílovou zkoušku a určit její obsah, rozsah, termín a kritéria jejího hodnocení.

Podmínky přerušování vzdělávání:

Ředitel školy může studentovi přerušit vzdělávání, a to na dobu nejvýše 2 let. Po dobu přerušování vzdělávání student není studentem vyšší odborné školy.

Ředitel školy je povinen přerušit vzdělávání studentce z důvodů těhotenství a mateřství, jestliže praktická příprava probíhá na pracovištích nebo ve formě prací zakázaných těhotným ženám a matkám do konce devátého měsíce po porodu, nebo jestliže vyučování podle lékařského posudku ohrožuje těhotenství studentky.

Po uplynutí doby přerušení vzdělávání pokračuje student v tom ročníku, ve kterém bylo vzdělávání přerušeno. Se souhlasem ředitele školy může student pokračovat ve vyšším ročníku, prokáže-li odpovídající znalosti a praktické zkušenosti a způsob jejich získání. Ředitel školy na žádost studenta ukončí přerušení vzdělávání i před uplynutím doby přerušení vzdělávání, nebrání-li tomu závažné důvody.

Od okamžiku ukončení přerušení vzdělávání je student povinen se řádně vzdělávat.

Podmínky pro dělení a slučování studijních skupin:

Ředitel školy může dělit a slučovat studijní skupiny. Při dělení studijních skupin a spojování studijních skupin a podskupin je ředitel školy povinen zohlednit:

- požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví studentů,
- didaktickou a metodickou náročnost předmětu,
- specifika studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a nadaných studentů,
- charakter osvojovaných vědomostí a dovedností,
- požadavky na prostorové zabezpečení výuky,
- požadavky na materiální zabezpečení výuky,
- efektivitu vzdělávacího procesu z hlediska stanovených cílů vzdělávání i z hlediska ekonomického.

Další podmínky (vzdělávání studentů se speciálními vzdělávacími potřebami, konání talentových zkoušek aj.):

Na škole je zřízeno školní poradenské pracoviště, které poskytuje poradenské služby studentům se speciálními vzdělávacími potřebami a studentům nadaným, dále také metodickou podporu pedagogům školy.

Metodik prevence sociálně patologických jevů v oblasti práce se studenty se stará především o:

- poskytování poradenských služeb studentům s rizikem či projevy sociálně patologického chování (šikana, agrese, záškoláctví, užívání návykových látek, nelátkové závislosti atd.), případně zajišťování péče odpovídajícího odborného pracoviště (ve spolupráci s vedoucími vzdělávacích programů),
- spolupráce s vedoucími vzdělávacích programů při zachycování varovných signálů spojených s možností rozvoje sociálně patologických jevů u jednotlivých studentů
- a studijních skupin,
- péče o zdravé vztahy,
- prevence v oblasti zdravého životního stylu,
- prevence v oblasti sexuální, mravní a multikulturní výchovy.

Metodik prevence vytváří Minimální preventivní program a podílí se na jeho realizaci. Koordinuje spolupráci školy s orgány státní správy a samosprávy, které mají v kompetenci problematiku primární prevence. Sleduje zařazení prevence do výuky jednotlivých předmětů a odborně a metodicky učitelům pomáhá. Využívá nabídky osvědčených vzdělávacích agentur a poskytovatelů preventivních programů. Zpracovává podklady k plánování, realizaci a hodnocení primární prevence.

Školní psycholog se stará zejména o studenty se speciálními vzdělávacími potřebami, kterým jsou poskytována podpůrná opatření prvního stupně, zejména pomáhá při sestavování plánu pedagogické podpory a vedení. Pečuje o studenty, kterým jsou poskytována podpůrná opatření druhého až pátého stupně, zejména pomáhá při sestavování individuálního vzdělávacího plánu a vedení. Poskytuje individuální případovou práci se studenty v osobních problémech, zejména konzultace a vedení. Poskytuje krizovou intervenci a zpracování krize pro studenty a pedagogické pracovníky. Podílí se

na prevenci školního neúspěchu studentů, zejména v oblasti nápravy a vedení. Podílí se na kariérovém poradenství u studentů. Poskytuje podporu pro dlouhodobě selhávající studenty ve vzdělávání.

Školní speciální pedagog vykonává činnosti zaměřené na odbornou podporu integrovaných studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a všech ostatních studentů, kteří potřebují speciálně pedagogickou podporu a péči založenou na krátkodobých či dlouhodobých podpůrných opatřeních. O svých činnostech vede písemnou dokumentaci v souladu se zákonem č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů a o změně některých zákonů ve znění pozdějších předpisů. Spolupracuje se specializovanými školskými a dalšími poradenskými zařízeními, zejm. pedagogicko-psychologickými poradnami, dále se zařízeními a institucemi zdravotnickými a sociálními, s orgány státními i nestátními s organizací péče o děti a mládež apod. Školní speciální pedagog vytváří systém včasné identifikace studentů s výukovými obtížemi a vytváří strategii používání ve školách pro prevenci výukových obtíží ve vztahu k reedukaci. Dále se věnuje metodické podpoře učitelů, společně se školním psychologem zajišťuje krizovou intervenci.

Poradenství v obecné rovině je zabezpečováno vedoucími studijních skupin pro jednotlivé ročníky. V oblasti studijních povinností zabezpečuje poradenství vedoucí studijního oddělení.

Odborné poradenství je zabezpečováno ve spolupráci s Pedagogicko-psychologickou poradnou v Ostravě – Zábřehu.

Pro studenty jsou organizovány odborné kurzy a přednášky v oblasti sociálně patologických jevů, zdravotnictví a poradenství v sociálních situacích.

Zvláštní pozornost ze strany vedení školy, vedoucích studijních skupin a vyučujících je věnována poradenství v oblasti chování studentů v krizových, mimořádných situacích. Studenty se speciálními vzdělávacími potřebami plně zapojujeme do vzdělávání a mimoškolních aktivit.

Pro studenty se speciálními vzdělávacími potřebami škola nabízí individuální přístup, konzultace s pedagogy, bezbariérový přístup do areálu školy, bezbariérový pohyb v prostorách školy, stravování respektující dietní program studenta, studijní podpory v elektronické podobě přístupné přes webové stránky, Moodle, MS Teams.

Podmínky pro konání komisionální zkoušky:

Forma komisionální zkoušky se použije vždy v případě konání druhé opravné zkoušky a dále v případech, kdy student požádá ředitele školy o přezkoušení z důvodu pochybnosti o správnosti hodnocení svého vzdělávání.

Termín konání komisionální zkoušky stanoví ředitel školy a oznámí jej studentovi alespoň 7 dní před konáním zkoušky. Student písemně žádá ředitele školy o stanovení termínu zkoušky (žádost se podává na studijní oddělení). Student může v jednom dni skládat pouze jednu komisionální zkoušku.

Konkrétní obsah a rozsah komisionální zkoušky je shodný s obsahem a rozsahem řádné a první opravné zkoušky. Forma konání zkoušky (písemná, ústní, praktická, kombinovaná) je shodná s formou konání řádné a první opravné zkoušky.

Komise pro komisionální zkoušky je tříčlenná. Komisi jmenuje ředitel, tvoří ji předseda, kterým je obvykle ředitel školy nebo jím pověřený učitel, zkoušející učitel, jímž je vyučující studenta daného předmětu a přísedící, kterým je jiný vyučující téhož nebo příbuzného předmětu.

O průběhu komisionální zkoušky vede komise protokol. Výsledek komisionální zkoušky oznámí předseda komise v den konání zkoušky, rozhodnutí komise o klasifikaci je konečné. Student může v jednom dni skládat pouze jednu komisionální zkoušku.

Odstoupí-li student od komisionální zkoušky po jejím zahájení, nedostaví-li se ke zkoušce bez omluvy, jeho omluva nebyla uznána, nebo poruší-li závažným způsobem pravidla zkoušky, posuzuje se, jako by zkoušku vykonal neúspěšně.

Student se může ze závažných důvodů (zdravotních, rodinných a sociálních) od komisionální zkoušky omluvit, avšak nejpozději den před jejím zahájením. V takovém případě ředitel školy stanoví náhradní termín zkoušky. Od náhradního termínu zkoušky se lze omluvit pouze jednou.

Student se může ze závažných (zdravotních, rodinných a sociálních) písemně omluvit i dodatečně, avšak nejpozději do 3 dnů od uplynutí termínu určeného pro vykonání zkoušky. O uznání závažnosti a omluvitelnosti důvodů rozhoduje ředitel školy.

Podmínky pro postup do vyššího ročníku:

Hodnocení výsledků vzdělávání se řídí Školním řádem AHOL – Vyšší odborné školy. Součástí tohoto dokumentu je metodika hodnocení výsledků vzdělávání studentů, uznávání dosaženého vzdělávání, organizace a hodnocení absolutoria, konání opravné a komisionální zkoušky a další.

Do vyššího ročníku postoupí student, který úspěšně splnil podmínky stanovené akreditovaným vzdělávacím programem pro příslušný rok.

Podmínky stanovené akreditovaným vzdělávacím programem pro jednotlivé ročníky, způsob jejich úspěšného splnění jsou uvedeny v požadavcích zveřejněných vyučujícím daného vyučovacího modulu před zahájením vzdělávání v daném období.

Student je povinen úspěšně splnit podmínky stanovené akreditovaným vzdělávacím programem do konce zkouškového období s výjimkou případu, kdy nelze studenta hodnotit ze závažných důvodů (zdravotních, rodinných či sociálních).

V případě, že nelze studenta hodnotit ze závažných důvodů (zdravotních, rodinných či sociálních) za zimní výukové období, vyplní student formulář „Určení termínu ukončení hodnocení“ a předá na studijní oddělení do 31. 1., ředitel určí školy termín, do kterého má být hodnocení studenta ukončeno. Hodnocení musí být ukončeno nejpozději do konce následujícího období.

V případě, že nelze studenta hodnotit ze závažných důvodů (zdravotních, rodinných či sociálních) za letní výukové období, vyplní student formulář „Určení termínu ukončení hodnocení“ a předá na studijní oddělení do 30. 6., ředitel školy určí termín, do kterého má být hodnocení studenta ukončeno. Hodnocení musí být ukončeno nejpozději do konce následujícího období. Do doby hodnocení se student vzdělává ve stejném, resp. vyšším ročníku.

Ředitel školy může studentovi, který nesplnil podmínky stanovené akreditovaným vzdělávacím programem pro příslušný ročník, povolit opakování ročníku po posouzení jeho dosavadních studijních výsledků a důvodů uvedených v žádosti.

Žádost o opakování ročníku může podat pouze ten, kdo je z právního hlediska studentem vyšší odborné školy.

Studentovi budou po schválení žádosti znovu zapsány do výkazu o studiu všechny moduly dané učebním plánem pro příslušný ročník, který opakuje, včetně počtu hodin a jmen vyučujících.

Vymezení forem další práce se studenty:

V průběhu studia studenti absolvují a průběžně si doplňují další vzdělávání v rámci jazykové gramotnosti (zisk certifikátů FCE), počítačových dovedností (testování ECDL), dovedností soft skills (prezentační dovednosti, mezilidská komunikace) apod.

Mezi každoroční akce pořádané školou patří aktivity typu:

- Adaptační kurz
- Praktická výuka v Hotelu Clarion Ostrava
- Baristický kurz pro studenty AHOL – VOŠ
- Bezpečnostní školení pro management firmy
- Exkurze v Imperial Hotel Ostrava, Hotel Freud, Hotel Hilton Prague
- Kariera+ veletrh pracovních příležitostí
- Exkurze Volkswagen Slovakia
- Seminář s Martinem Slaným (hlavním ekonomem investiční skupiny DRFG)
- Exkurze na ČSÚ v Ostravě
- Návštěva předvánoční Vídně
- Návštěva Planetária Ostrava
- Exkurze Marlenka
- Odborná přednáška – Fenomén Oktagon, Jak vybudovat úspěšnou značku
- Návštěva Archivu města Ostravy a Britského centra
- Účast na Knižním festivalu
- Exkurze do Liberty Ostrava a.s.
- Exkurze Hyundai Motor Manufacturing Czech
- Účast na soutěži s názvem “Jak vydělat na cirkulární ekonomice“
- Návštěva města Londýn, Kodaň

Učební plán - Řízení hotelového provozu																						
Typ	Název předmětu	1. ročník						2. ročník						3. ročník						Celkem hodin		
		Zimní období			Letní období			Zimní období			Letní období			Zimní období			Letní období					
		P/C/PV	H	ECTS	P/C/PV	H	ECTS	P/C/PV	H	ECTS	P/C/PV	H	ECTS	P/C/PV	H	ECTS	P/C/PV	H	ECTS			
	JAZYKOVÉ KOMPETENCE																					
	Anglický jazyk	0/3/0	Z	2	0/3/0	Z	2	0/3/0	Z	2	0/3/0	Z	2						12			
	Anglický jazyk v hotelnictví A	0/3/0	ZK	4	0/3/0	ZK	4	0/3/0	ZK	4	0/3/0	ZK	4				0/3/0	ZK	4	15		
	Anglický jazyk - konverzace	0/2/0	Z	2	0/2/0	Z	2	0/2/0	Z	2	0/2/0	Z	2							8		
	MANAŽERSKÉ KOMPETENCE																					
	Management hotelnictví A	1/0/2	ZK	3	2/0/1	ZK	3										2/0/0	ZK	3	8		
	Organizační chování	2/0/0	Z	2	2/0/0	KZ	2													4		
	Manažerské a obchodní vyjednávání				0/2/0	KZ	2													2		
	Obchodní korespondence	0/1/1	KZ	2																2		
	Řízení lidských zdrojů							2/0/0	Z	2	2/0/0	KZ	2							4		
	Právo							2/0/0	ZK	2	2/0/0	ZK	3							4		
	Psychologie práce							2/0/0	Z	2	2/0/0	KZ	2							4		
	Absolventský seminář										1/1/0	Z	2				0/1/0	Z	2	3		
	HOTELOVÉ KOMPETENCE																					
povinné předměty	Hotelový provoz A	1/0/1	ZK	4	1/0/1	ZK	4	1/0/1	ZK	4	1/0/1	ZK	4				1/0/1	ZK	4	10		
	Food and Beverage management A							2/0/1	ZK	4	1/0/1	ZK	4				1/0/1	ZK	3	7		
	Gastronomické služby				1/1/0	ZK	4	1/0/1	ZK	2										4		
	Technika obsluhy a služeb	1/1/0	ZK	4	2/0/1	ZK	4													5		
	Lázeňství a wellness																1/1/0	Z	2	2		
	Sportovní a animační aktivity	0/2/0	Z	2																2		
	Odborná praxe															0/35/0	KZ	30	0/14/0	KZ	12	49
	EKONOMICKÉ KOMPETENCE																					
povinné volitelné	Ekonomie	2/1/0	ZK	3																3		
	Ekonomika obchodního závodu	1/0/1	KZ	2	2/0/2	KZ	3													6		
	Marketing							2/0/1	KZ	3	2/0/1	KZ	2							6		
	Mzdové účetnictví										1/0/2	ZK	3							3		
	Účetnictví a daně							1/0/1	KZ	3										2		
	VŠEOBECNĚ ROZVÍJEJÍCÍ KOMPETENCE																					
volitelné	Bankovnictví	2/0/0	Z	2	2/0/0	Z	2	2/0/0	Z	2										6		
	Systém daní a odvodů v ČR										2/0/0	Z	2							2		
	Multikulturní společnost															2/0/0	Z	2		2		
	Celkem (bez volitelných předmětů)	26	x	30	26	x	30	26	x	30	26	x	30	35	x	30	26	x	30			

3. Vzdělávací program

Poznámky k učebnímu plánu (nepovinné):

Získané kredity z volitelných předmětů, modulů, se nezapočítávají do celkového součtu kreditů za výukové období a za celé studium.

Vysvětlivky:

P – přednáška

C – cvičení

PV – praktické vyučování

H – hodnocení

ECTS – kreditní systém studia

Z – zápočet

KZ – klasifikovaný zápočet

ZK – zkouška

A – předmět absolutoria

Karta předmětu

Název předmětu: Anglický jazyk

Anotace předmětu:

Řečové dovednosti:

- Receptivní:
 - poslech – nacvičovat techniku porozumění mluvenému projevu, zachytit z poslechu specifické informace, téma, odhadnout neznámou slovní zásobu, detailní porozumění,
 - čtení – procvičovat orientaci v textu a selektivní čtení, schopnost získat detailní informace z textu.
- Produktivní:
 - ústní projev – komunikativní aktivity budou cíleně zaměřené na plynulost a správnost ústního projevu, fráze, schopnost spontánně diskutovat na dané téma.

Jazykové prostředky:

- správná výslovnost odborné slovní zásoby, slovní a větní přízvuk, vázanost, rytmus a melodie.
- Slovní zásoba – osvojení nové slovní zásoby z oblasti hotelového provozu a gastronomie, specifická frazeologie a kolokace slov.
- Základní gramatické struktury pro jazyk anglický, správný slovosled v anglické větě, přítomné časy, minulé, budoucí, kondicionály, předložky a předložkové vazby, frázová slovesa, trpné rody.

Tematické okruhy:

1. Přítomné časy (prostý, průběhový)
2. Minulé časy (prostý, průběhový, předminulý čas)
3. Budoucí časy (will, be going to, předbudoucí čas)
4. Předpřítomné časy (prostý, průběhový)
5. Vztažné věty
6. Modální slovesa s minulým infinitivem
7. Stupňování přídavných jmen/příslovců
8. Trpný rod
9. Podmínkové věty
10. Přímá a nepřímá řeč
11. Nepřímé otázky
12. Frázová slovesa
13. Slovesné vazby
14. Idiomy a kolokace
15. Prostředky textové návaznosti

Cíl předmětu:

Cílem modulu je upevnění a prohloubení dosavadních jazykových znalostí ze střední školy jak na obecné, tak i na odborné komunikativní úrovni. Studenti si osvojí jazykové znalosti studovaného program v takovém rozsahu, aby ji mohli využívat při odborné praxi a také při výkonu svého povolání cíleně v oblasti řízení hotelového provozu. Důraz výuky bude kladen na upevnění a rozšíření gramatických struktur vyšší úrovně. Vstupní předpokládaná úroveň je B2 a výstupní předpokládaná úroveň je C1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyk (SERO).

Předpokládané výsledky předmětu:

- student je schopen zachytit téma, sledovat myšlenku a odhadnout smysl neznámých slov z kontextu a z poslechu.
- Student dokáže navázat kontakt s jinou osobou.
- Student umí gramaticky správně formulovat a obhájit své stanovisko.
- Student vysvětluje své požadavky a připomínky.
- Student je schopen posoudit gramatický systém jazyka a jeho využití v mluvení i psaném projevu.
- Student se naučí rozvíjet komunikativní aktivity a správnost ústního projevu.

Rámcový rozpis učiva:**1. ročník, zimní období:**

Gramatické okruhy:

- lekce 1, tvorba otázek a záporů, přehled přítomných časů, přídavná jména a složená přídavná jména,
- lekce 1, pomocná slovesa, přehled minulých časů, porovnávání přídavných jmen,
- lekce 2, předpřítomný čas prostý a průběhový, použití přídavných jmen jako podstatných jmen.

1. ročník, letní období:

Gramatické okruhy:

- lekce 3, předminulý čas a předminulý čas průběhový, so, such, postavení příslovcí a příslovečných frází,
- lekce 4, předpřítomný čas budoucí, předpřítomný čas budoucí průběhový, nultý a první kondicionál, časové věty,
- lekce 4, kondicionály a časové věty, frázová slovesa a kolokace se slovesem take.

2. ročník, zimní období:

Gramatické okruhy:

- lekce 5, nereálné kondicionály, druhý a třetí kondicionál, vyjadřování pocitů pomocí zakončení -ed, -ing,
- lekce 5, struktury s wish, přací věty,
- lekce 6, gerundia a infinitivy,
- slovesné vazby, Idiomy a kolokace.

2. ročník, letní období:

Gramatické okruhy:

- lekce 6, vazby used to, be used to, get used to,
- lekce 7, modální slovesa s minulým infinitivem, vazba would rather,
- lekce 7, slovesa smyslů, gerundia a infinitivy,
- lekce 8, trpné rody pro všechny gramatické časy.

Popis hodnocení ukončení předmětu:**1. ročník, zimní období:** zápočet.

Seminární práce na zadané téma, písemný gramatický test.

1. ročník, letní období: zápočet.

Seminární práce na zadané téma, ústní zkoušení.

2. ročník, zimní období: zápočet.

Seminární práce na zadané téma, písemný gramatický test.

2. ročník, letní období: zápočet.

Seminární práce na zadané téma, ústní zkoušení.

Seznam studijní literatury:

LATHAM-KOENIG, Christina; OXENDEN, Clive a CHOMACKI, Kate. English file: upper-intermediate, with online practice. Fourth edition. Oxford: Oxford University Press, 2020. ISBN 9780194039697.

Latham-Koenig CH., 2014: English File Intermediate Plus, Oxford University Press, ISBN 9780194558099.

Latham-Koenig CH., 2014: English File Upper Intermediate, Oxford University Press, ISBN 9780194558648.

Elsworth S., Powell D., Walker E., 2012: Practice for Upper Intermediate Students, Longman, ISBN 9781405853002.

Hewings M., 2007: English Pronunciation in Use (Advanced), Cambridge University Press, ISBN 9780521693769.

McCarthy M., O'Dell F., 2013: English Vocabulary in Use – Advanced, Cambridge University Press, ISBN 978-1-107-63776-4.

Sandford G., 2011: Cambridge English for Human Resources, Cambridge University Press, ISBN 9780521184694.

Využití moderních informačních technologií:

- Efektivní využití projekce v rámci prezentací statických a dynamických obrazů, jevů.
- Využití LS prostředí prostřednictvím MS TEAMS.

Karta předmětu

Název předmětu: **Anglický jazyk v hotelnictví**

Anotace předmětu:

Řečové dovednosti:

- Receptivní:
 - poslech – technika porozumění mluvenému projevu tzv. listening comprehension – získat z poslechu specifické informace, zachytit téma, sledovat myšlenku a odhadnout smysl neznámých slov z kontextu až po detailní porozumění, rozpoznat postoj mluvčího,
 - čtení – techniky čtení (orientační, selektivní), rychlé čtení, čtení zaměřené na obecné porozumění textu, získání detailních informací z textu.
- Produktivní:
 - ústní projev – komunikativní aktivity budou rozvíjet plynulost a správnost projevu, fráze, monolog, dialog, „role play“, bude rozvíjet schopnost spontánně reagovat, prezentovat a hodnotit svou práci, kultivovaně se vyjadřovat k práci a činnostem ostatních,
 - písemný projev – poznámky, záznamy, dopisy, pozvání, zprávy, resumé.

Jazykové prostředky:

- výslovnost – správná výslovnost slovní zásoby, slovní a větný přízvuk, vázanost, rytmus,
- slovní zásoba – osvojení nové slovní zásoby, frazeologie a odborné terminologie,
- gramatika – pochopení gramatického systému jazyka a jeho využití v mluveném i psaném projevu.

Tematické okruhy:

1. Management hotelu
2. Ubytovací úsek – část příjmu
3. Ubytovací úsek – lůžková část
4. Technický úsek hotelu
5. Kongresový hotel
6. Relax a rekreace v hotelu
7. Hotelový marketing
8. Výběr pracovníků
9. Personální práce a pracovní vztahy
10. Příprava gastronomického provozu a servis
11. Pracovníci v obsluze a Food and Beverage Manager
12. Společenské akce, úsek obsluhy a cateringu
13. Lékařská péče
14. Concierge – informační služba
15. Hotel a cestovní ruch

Cíl předmětu:

Cílem modulu je získání a osvojení si odborných jazykových znalostí v oblasti hotelnictví a pohostinství, a to jak na obecné, tak i na odborné komunikativní úrovni. Studenti si osvojí odbornou terminologii studovaného programu v takovém rozsahu, aby ji mohli využívat při odborné praxi a také při výkonu svého povolání. Vstupní předpokládaná jazyková úroveň je B2 a výstupní předpokládaná úroveň je C1 podle Společného Evropského referenčního rámce pro jazyky (SERO).

Předpokládané výsledky předmětu:

- student dokáže navázat kontakt s odborníkem v oblasti hotelnictví, klást otázky a odpovídat na ně.
- Student umí formulovat a obhájit své stanovisko.
- Student dovede řešit situace v hotelovém provozu.
- Student se naučí analyzovat danou situaci, srovnávat a najít vhodné řešení.
- Student posoudí svůj postoj k dané situaci a umí uvažovat o alternativním řešení.
- Student se orientuje v hotelové dokumentaci, vede komunikaci písemnou i ústní.
- Student umí číst s porozuměním odbornou literaturu.
- Student zná odbornou terminologii a dovede ji aktivně použít.
- Student vysvětluje své požadavky, připomínky týkající se hotelového provozu.

Rámcový rozpis učiva:**1. ročník, zimní období:**

Management hotelu:

- organizační struktura hotelu, pracovní pozice v hotelu,
- povinnosti a náplň práce vedoucích pracovníků, základní manažerské funkce.

Ubytovací úsek – část příjmu:

- přihlášení hosta, placené a neplacené služby,
- sortimentní minimum, hotelová dokumentace, hotelové klíče.

Ubytovací úsek – lůžková část:

- Housekeeping, hotelová hospodyně, druhy úklidů,
- dokumentace v hotelovém pokoji, rezervační portály,
- metody a strategie udržení ceny.

1. ročník, letní období:

Technický úsek hotelu:

- náplň práce vedoucího údržby, ostatní pomocné provozy, ochrana majetku a hostů, požární ochrana hotelu, technické poruchy na pokojích.

Kongresový hotel:

- kongresová turistika a incentivní cestovní ruch, akce MICE, typy kongresů a konferencí v EU, specifika kongresové turistiky.

Relax a rekreace v hotelu:

- volnočasové aktivity, animační program, hotelové sporty, lázeňský hotel a wellness, nabídka služeb a procedur.

2. ročník, zimní období:

Hotelový marketing:

- specifika marketingu služeb, marketingový výzkum, strategický marketing, marketingový mix,
- balíčky služeb, informační technologie, sociální sítě.

Výběr pracovníků:

- průběh přijímacího pohovoru, základní písemnosti,
- vhodné a nevhodné otázky, příprava na pohovor.

Personální práce a pracovní vztahy:

- výčet personálních činností a jejich charakteristika,
- optimální pracovní vztahy a vztahy na pracovišti,
- motivace a motivační faktory.

Příprava gastronomického provozu a servis:

- příprava restauračního provozu, denní plán,
- rezervace, menu, popis pracovních činností obsluhujícího.

2. ročník, letní období:

Pracovníci v obsluze, Food and Beverage Manager:

- požadavky na pracovníky obsluhy, pracovní pozice, pracovní oblečení,
- náplň práce a povinnosti Food and Beverage Managera.

Společenské akce, úsek obsluhy a catering:

- sled MENU a pravidla při jeho sestavování,
- druhy pokrmů, společenské akce a hostiny,
- inventář, příprava pracoviště na provoz.

Lékařská péče:

- zdravotní potíže hostů, úraz a nemoc,
- první pomoc, ošetření hostů, vyplnění formulářů.

Concierge – informační služba:

- obsah a význam ostatních služeb,
- náplň práce v minulosti a dnes.

3. ročník, letní období:

Hotel a cestovní ruch:

- Česká republika, Praha, Ostrava, Karlovy Vary.

Opakování probraných okruhů 1 až 6

Opakování probraných okruhů 7 až 14

Popis hodnocení ukončení předmětu:

1. ročník, zimní období: zkouška.

Prezentace na dané téma, ústní zkoušení.

1. ročník, letní období: zkouška.

Prezentace na dané téma, ústní zkoušení.

2. ročník, zimní období: zkouška.

Seminární práce na zadané téma, ústní zkoušení.

2. ročník, letní období: zkouška.

Seminární práce na zadané téma, ústní zkoušení.

3. ročník, letní období: zkouška.

Prezentace na dané téma, ústní zkoušení.

Seznam studijní literatury:

EVANS, Virginia; DOOLEY, Jenny a GARZA, Veronica. Hotels & catering. Career paths. Newbury, Berkshire: Express Publishing, 2011. ISBN 978-0-85777-608-2.

MORRIS, Catrin E. Flash on English for cooking, catering & reception. Second edition. ESP series. Recanati: ELI, [2016]. ISBN 978-88-536-2212-9.

Mc Carthy M., O'Dell F.,2013: English Vocabulary in Use – Advanced, Cambridge University Press, ISBN 978-1-107-63776-4.

Sandford G.,2011: Cambridge English for Human Resources. Cambridge University Press, ISBN 9780521184694.

Využití moderních informačních technologií:

- Efektivní využití projekce v rámci prezentací statických a dynamických obrazů, jevů.
- Využití LS prostředí prostřednictvím MS TEAMS.

Karta předmětu**Název předmětu: Anglický jazyk – konverzace****Anotace předmětu:**

Řečové dovednosti:

- Receptivní:
 - poslech – nacvičovat techniku porozumění mluvenému projevu, zachytit z poslechu specifické informace, téma, odhadnout neznámou slovní zásobu, detailní porozumění,
 - čtení – procvičovat orientaci v textu a selektivní čtení, schopnost získat detailní informace z textu.
- Produktivní:
 - ústní projev – komunikativní aktivity budou cíleně zaměřené na plynulost a správnost ústního projevu, fráze, schopnost spontánně diskutovat na dané téma.

Jazykové prostředky:

- správná výslovnost odborné slovní zásoby, slovní a větní přízvuk, vázanost, rytmus a melodie,
- slovní zásoba – osvojení nové slovní zásoby z oblasti řízení lidských zdrojů, specifická frazeologie a odborné termíny,
- základní gramatické struktury pro jazyk anglický, správný slovosled v anglické větě, přítomné časy, minulé, budoucí, kondicionály, předložky a předložkové vazby, frázová slovesa, trpné rody.

Obecná konverzační témata:

1. Pravidla psaní životopisu a motivačního dopisu
2. Význam a postavení Assessment centra
3. Druhy výběrového pohovoru
4. Nejčastěji kladené otázky u přijímacího pohovoru
5. Základní společenské fráze, obecná konverzace na zadané téma
6. Domlouvání schůzek
7. Jednání se zákazníky po telefonu
8. Řešení problémů a stížností
9. Rozvoj kariéry
10. Zaměstnanecké benefity a odměny
11. Reklama a reklamní aktivity společnosti
12. Značka a rozvoj výrobku
13. Pracovní vztahy a problémy na pracovišti
14. Příprava prezentace a prezentační techniky
15. Předvedení prezentace, jazyk prezentace

Odborná témata:

1. Personální práce a její význam v organizaci
2. Trh práce
3. Získávání pracovníků
4. Výběr pracovníků
5. Přijímání a adaptace pracovníků
6. Systém nemocenského pojištění v ČR
7. Charakteristika systému státní sociální podpory
8. Systém důchodového pojištění v ČR
9. Plánování kariéry
10. Řízení kariéry

11. Odměňování pracovníků a motivace zaměstnanců
12. Vznik pracovního poměru
13. Skončení pracovního poměru
14. Pracovní podmínky
15. Odpovědnost zaměstnavatele za pracovní úrazy

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je rozšíření a prohloubení slovní zásoby a taktéž i odborné slovní zásoby. Dalším klíčovým cílem je nácvik pohotové konverzace v běžné i odborné komunikaci, kterou student uplatní v každodenních situacích, na odborné praxi i při výkonu povolání.

Předpokládané výsledky předmětu:

- student dokáže navázat kontakt s jinou osobou, klást otázky a odpovídat na ně.
- Student umí formulovat a obhájit své stanovisko.
- Student vysvětluje své požadavky a připomínky.
- Student uvede své důvody jednání a obhájí svůj postoj a názor.
- Student zná odbornou terminologii a umí ji použít.

Rámcový rozpis učiva:**1. ročník, zimní období:**

Obecná konverzační témata:

- pravidla psaní životopisu a motivačního dopisu,
- význam a postavení Assessment centra,
- druhy výběrového pohovoru,
- nejčastěji kladené otázky u přijímacího pohovoru.

Odborná témata:

- personální práce a její význam v organizaci – cíle řízení lidských zdrojů, základní etapy vývoje, základní činnosti personalisty, role personalisty, firemní kultura, zaměstnavatelská pověst,
- trh práce – nezaměstnanost, druhy nezaměstnanosti, vývoj nezaměstnanosti, vlivy působící na nezaměstnanost,
- získávání pracovníků – proces získávání pracovníků, zdroje uchazečů, metody získávání pracovníků,
- výběr pracovníků – obvyklý postup při výběru pracovníků, volba metod pro výběr pracovníků, základní písemnosti, průběh přijímacího pohovoru.

1. ročník, letní období:

Obecná konverzační témata:

- základní společenské fráze, obecná konverzace na zadané téma,
- domlouvání schůzek,
- jednání se zákazníky po telefonu,
- řešení problémů a stížností.

Odborná témata:

- přijímání a adaptace pracovníků – oblasti adaptace, úloha vedoucího a personálního pracovníka,
- systém nemocenského pojištění v ČR – pro koho je systém určen, dávky nemocenského pojištění, instituce, které dávky vyplácí, e-neschopenka,

- charakteristika systému státní sociální podpory – pojmy testovaná a netestovaná sociální dávka, příspěvek a doplatek na bydlení,
- systém důchodového pojištění v ČR – pilíře důchodového pojištění, druhy dávek, dělení invalidity, vdovský a vdovecký důchod.

2. ročník, zimní období:

Obecná konverzační témata:

- rozvoj kariéry,
- zaměstnanecké benefity a odměny,
- reklama a reklamní aktivity společnosti,
- značka a rozvoj výrobku.

Odborná témata:

- plánování kariéry – úspěšná kariéra, kategorie karierových kotev, stupně pracovní kariéry, struktury pracovní kariéry, Individual Development Plan, formy flexibilních pracovních režimů,
- řízení kariéry – nástroje řízení kariéry, rozmísťování pracovníků, formy rozmísťování pracovníků v rámci vnitřní a vnější mobility, nadbytečnost a metody snižování počtu pracovníků, personální činnosti související s řízením kariéry,
- odměňování pracovníků a motivace zaměstnanců – systém odměňování, hodnocení práce, mzdové formy, zaměstnanecké výhody, cafeteria systém,
- vznik pracovního poměru – pracovní smlouva a její náležitosti, pracovní poměr na dobu určitou, zkušební doba, povinnosti zaměstnavatele, dohody o pracích konaných mimo pracovní poměr.

2. ročník, letní období:

Obecná konverzační témata:

- pracovní vztahy a problémy na pracovišti,
- příprava prezentace a prezentační techniky,
- předvedení prezentace, jazyk prezentace.

Odborná témata:

- skončení pracovního poměru – způsoby skončení, výpověď z pracovního poměru, odstupné, povinnosti zaměstnavatele při skončení pracovního poměru,
- pracovní podmínky – pracovní doba a její rozložení, práce přesčas, pracovní pohotovost, přestávky v práci,
- odpovědnost zaměstnavatele za pracovní úrazy – pracovní úraz, plnění pracovních úkolů, odškodnění pracovních úrazů, povinnosti zaměstnavatele při pracovních úrazech.

Popis hodnocení ukončení předmětu:**1. ročník, zimní období:** zápočet.

Ústní zkoušení z probraných konverzačních témat.

1. ročník, letní období: zápočet.

Prezentace na zadané téma, ústní zkoušení z probraných konverzačních témat.

2. ročník, zimní období: zápočet.

Ústní zkoušení z probraných konverzačních témat.

2. ročník, letní období: zápočet.

Prezentace na zadané téma, ústní zkoušení z probraných konverzačních témat.

Seznam studijní literatury:

Studijní konverzace. V Brně: Lingea, 2020. ISBN 978-80-7508-636-5.

CRIBBIN, Lise; BLICKLING, Martina a THIEMANN, Isolde. Anglická konverzace: dialogy, ukázkové věty. Velmi lehce. Praha: Grada, 2013. ISBN 978-80-247-4701-9.

SWAN, Michael. Practical English usage. Fourth edition. Oxford: Oxford University Press, [2017]. ISBN 978-0-19-420243-5.

LATHAM-KOENIG, Christina; OXENDEN, Clive; CHOMACKI, Kate; HUDSON, Jane; LOWY, Anna et al. English file: upper-intermediate. Fourth edition. Oxford: Oxford University Press, 2020. ISBN 978-0-19-403958-1.

RICHEY, Rosemary, HOVORKOVÁ, Martina (ed.). English for customer care: B2. Angličtina v praxi. Plzeň: Fraus, 2009. ISBN 978-80-7238-606-2.

SMITH, David Gordon, HOVORKOVÁ, Martina (ed.). English for telephoning. Angličtina v praxi. Plzeň: Fraus, 2007. ISBN 978-80-7238-613-0.

Využití moderních informačních technologií:

- Efektivní využití projekce v rámci prezentací statických a dynamických obrazů, jevů.
- Využití LS prostředí prostřednictvím MS TEAMS.

Karta předmětu

Název předmětu: Management hotelnictví

Anotace předmětu:

- charakteristika manažera,
- prostředí managementu,
- historický vývoj managementu,
- rozhodování,
- plánování,
- realizace praktické výuky,
- organizování,
- vedení lidí,
- motivování,
- kontrola,
- komunikace,
- time management,
- strategický management,
- získávání pracovníků,
- výběr pracovníků,
- řízení kariéry,
- obchodní dovednosti.

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je rozpoznat a určit manažerské úkoly, které se týkají vnitřního prostředí organizace a její výkonnosti, představit management jako dezintegraci základních funkcí – řízení, plánování, organizování, personalistika, vedení, motivování a kontrolování. Dále pochopit důležitost řízení lidských zdrojů v rámci daného prostředí a potřeb organizace, naučit se prosazovat změny pro udržení konkurenceschopnosti firmy, hospodařit s časem a umět předávat znalosti a dovednosti mezi pracovníky. Rovněž porozumět vlivu efektivního managementu lidských zdrojů na fungování a výkonnost organizace. Praktická příprava se uskutečňuje formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

Předpokládané výsledky předmětu:

- student popíše základní charakteristiky managementu.
- Student srovnává a hodnotí jednotlivé přístupy managementu.
- Student dovede zpracovat vlastní plány.
- Student dovede zvolit optimální podobu vlastní organizace.
- Student umí vhodným způsobem motivovat podřízené.
- Student uvědomuje si význam kontroly.
- Student uplatňuje zásady manažerské komunikace.
- Student stanovuje potřebné kontrolní standardy.
- Student připravuje vlastní prezentaci a analyzuje její přednosti a slabiny.
- Student zná taktiky efektivního obchodního vyjednávání.
- Student je schopen uplatnit získané znalosti obecného managementu v manažerské praxi.

Rámcový rozpis učiva:**1. ročník, zimní období:**

Charakteristika manažera:

- manažerské funkce a dovednosti,
- typy autorit, členění managementu,
- činnosti manažera, úrovně managementu.

Prostředí managementu:

- vnitřní prostředí,
- vnější prostředí přímé,
- vnější prostředí nepřímé.

Historický vývoj managementu:

- klasické období,
- moderní období,
- současné období.

Rozhodování:

- rozhodovací proces,
- metody a techniky na podporu rozhodování.

Plánování:

- dělení plánů,
- postup při plánování, SWOT analýza, metoda SMART.

Realizace praktické výuky:

- formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

1. ročník, letní období:

Organizování:

- dimenze organizačních struktur,
- dělba práce, delegování,
- tvorba a druhy organizačních struktur.

Vedení lidí:

- vůdce, moc, teorie GRID, koučování,
- styly vedení, styly podřízených k nadřízeným.

Motivování:

- teorie potřeb, teorie motivačních procesů,
- pracovní stimuly, Cafeteria systém.

Kontrola:

- smysl a cíle kontroly, typy kontroly (personální audit),
- postup při kontrolování, kontrolní techniky.

Komunikace:

- způsoby komunikace,
- komunikační dovednosti, vyjednávání.

Time management:

- techniky hospodaření s časem.

Realizace praktické výuky:

- formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

3. ročník, letní období:

Strategický management:

- management rizika,
- krizový management,
- management jakosti,
- strategické řízení.

Získávání pracovníků:

- proces získávání pracovníků,
- zdroje uchazečů, metody získávání pracovníků.

Výběr pracovníků:

- obvyklý postup při výběru pracovníků,
- průběh přijímacího pohovoru (vhodné a nevhodné otázky).

Řízení kariéry:

- rozmísťování pracovníků, formy rozmísťování pracovníků v rámci vnitřní a vnější mobility,
- nadbytečnost a metody snižování počtu pracovníků.

Obchodní dovednosti:

- obchodní jednání, vyjednávání, a přesvědčování,
- jednotlivé fáze obchodní schůzky,
- metody a techniky úspěšného prodeje.

Popis hodnocení ukončení předmětu:**1. ročník, zimní období:** zkouška.

Prezentace seminární práce, účast na praktické výuce, ústní zkoušení.

1. ročník, letní období: zkouška.

Prezentace seminární práce, ústní zkoušení

3. ročník, letní období: zkouška.

Prezentace seminární práce, ústní zkoušení.

Seznam studijní literatury:

ZLÁMAL, Jaroslav; BAČÍK, Petr a BELLOVÁ, Jana. Management: základy managementu. Upravené 2. vydání. Prostějov: Computer Media, 2020. ISBN 978-80-7402-421-4.

TERMANN, Stanislav a EISEL, Juraj. Time management. Praktik (Leges). Praha: Leges, 2023. ISBN 978-80-7502-678-1.

BLANCHARD, Kenneth H. a LORBER, Robert. Minutový manažer v praxi. Přeložil Štěpánka COLLINS. Knihy Omega. Praha: Dobrovský, 2018. ISBN 978-80-7390-081-6.

BOČKOVÁ, Kateřina. Jak snadné je být dobrý manažer a vůdce. Jak snadné je.. Uherské Hradiště: Akademie krizového řízení a managementu, 2020. ISBN 978-80-88398-04-2.

BOHOŇKOVÁ, Irma. Manažer koučem: koučovací přístup při vedení lidí. Praha: Portál, 2022. ISBN 978-80-262-1873-9.

JÍLEK, Dušan. Manažer jako druhé řemeslo. Praha: Powerprint, 2023. ISBN 978-80-7568-660-2.

PILAŘOVÁ, Irena. Leadership & management development: role, úlohy a kompetence managerů a lídrů. Praha: Grada, 2016. ISBN 978-80-247-5721-6.

Častorál Z., 2016: Základy moderního managementu. Univerzita Jana Amose Komenského, ISBN 978-80-7452-129-4.

Guinn A., Kratochvíl O., Hashesh I., 2014: Strategický management malých a středních podniků. Evropský polytechnický institut, ISBN 978-80-7314-309-1.

Kirovová I., 2015: Organizační chování. Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava, Ekonomická fakulta, ISBN 978-80-248-3845-8.

Seiwert Lothar J., 2014: Jak si zorganizovat čas. Beta, ISBN 978-80-7306-579-9.

Dušková R., 2016: Bezpečnostní a krizový management v praxi. Vysoká škola evropských a regionálních studií, ISBN 978-80-7556-010-0.

ŠEŤČÍK, Vladimír. Management hotelnictví a cestovního ruchu. Vydání: první. Brno: Akademické nakladatelství CERM, s.r.o, 2015. ISBN 978-80-7204-928-8.

KŘÍŽEK, Felix a NEUFUS, Josef. Moderní hotelový management: 2., aktualizované a rozšířené vydání. Grada, 2014. ISBN 978-80-247-8983-5.

ZUZÁK, Roman. Strategický management. Třetí, rozšířené a doplněné vydání. Edice učebních textů. [Praha]: Vysoká škola ekonomie a managementu, 2022. ISBN 978-80-88330-55-4.

ŠÁLKOVÁ, Daniela. Obchodní dovednosti. Vydání druhé. Vysokoškolská učebnice. [Praha]: Vysoká škola ekonomie a managementu, 2023. ISBN 978-80-88502-34-0.

Využití moderních informačních technologií:

- Efektivní využití projekce v rámci prezentací statických a dynamických obrazů, jevů.
- Využití LS prostředí prostřednictvím MS TEAMS.

Karta předmětu

Název předmětu: Organizační chování

Anotace předmětu:

- management a organizační chování,
- vývoj názorů na organizaci,
- osobnost člověka v organizaci,
- poslání a cíle organizace,
- organizační struktury a pracovní místa,
- organizační kultura,
- dynamika organizačních vztahů,
- skupinová dynamika a skupinová efektivnost,
- motivy pracovní činnosti,
- průběh motivace,
- řízení jakosti v organizacích,
- kariéra v organizaci.

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je poskytnout studentům základní poznatky chování lidí v organizacích i návody, jak těchto znalostí využít k prospěchu organizace. Smyslem je pochopit chování lidí, adekvátně na ně reagovat a případně jej usměrňovat. Předmět se zaměřuje na oblasti organizace a organizačního chování, úlohy osobnosti člověka v organizaci, cílů a poslání organizace, organizační struktury a pracovního místa, organizační kultury, motivace pracovní činnosti, vedení lidí, komunikace v organizaci, řízení jakosti a kariéry v organizaci.

Předpokládané výsledky předmětu:

- student objasňuje fungování organizace.
- Student je schopen orientovat se v problémech a otázkách organizačního chování.
- Student má jasnou představu o úloze osobnosti člověka v organizaci.
- Student klasifikuje projevy chování a jednání lidí v organizačních soustavách a v procesech organizování.
- Student popisuje základní znalosti o cílech, poslání, organizační struktuře a kultuře organizace.
- Student se orientuje v motivaci pracovní činnosti.
- Student využívá své znalosti z oblasti vedení lidí a komunikace v organizaci.
- Student uplatňuje základní poznatky z řízení jakosti a kariéry v organizaci.

Rámcový rozpis učiva:

1. ročník, zimní období:

Management a organizační chování:

- podstata organizačního chování,
- intervence, používané v organizačním chování.

Vývoj názorů na organizaci:

- mechanistický přístup, škola lidských vztahů, humanistický přístup, moderní názory, postmoderní přístup.

Osobnost člověka v organizaci:

- schopnosti, znalosti, dovednosti, zkušenosti, vlastnosti, motivy, potřeby, postoje, hodnoty,
- zvláštní dimenze osobnosti.

Poslání a cíle organizace:

- poslání, vize,
- cíle (typy, sdílení, řízení, stanovení, ukládání).

Organizační struktury a pracovní místa:

- typy organizačních struktur,
- lidé v organizačních strukturách,
- pracovní místa a popisy práce.

Organizační kultura:

- organizační kultura (vytváření, udržování, prvky, typy, transformace).

1. ročník, letní období:**Dynamika organizačních vztahů:**

- role, moc, konflikty,
- organizační politika.

Skupinová dynamika a skupinová efektivnost:

- skupina (typy, funkce, rozvoj, členové, efektivnost),
- spolupráce, důvěra, soudržnost.

Průběh motivace:

- teorie expektance, teorie spravedlnosti,
- modifikace organizačního chování,
- kauzální atribuce 1., kauzální atribuce 2.

Kariéra v organizaci:

- pojetí kariéry,
- kariérový pohyb, kariérové typy,
- kariérové plány.

Řízení jakosti v organizacích:

- základní principy řízení jakosti.

Popis hodnocení ukončení předmětu:**1. ročník, zimní období:** zápočet.

Písemné zkoušení.

1. ročník, letní období: klasifikovaný zápočet.

Prezentace seminární práce, ústní zkoušení.

Seznam studijní literatury:

KIROVOVÁ, Iva. Organizační chování. 2. aktualizované vydání. Ostrava: Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava, Ekonomická fakulta, 2017-. ISBN 978-80-248-4032-1.

HORVÁTHOVÁ, Petra; KLIMSZA, Lucjan a NIEROSTEK, Lech. Moderní leadership: trendy a úspěšná řešení. Teoretik. Praha: Leges, 2022. ISBN 978-80-7502-632-3.

JENKINS-SCOTT, Jackie. 7 tajemství odpovědného vedení lidí. Přeložil Zuzana VESELÁ. Praha: Grada, 2021. ISBN 978-80-271-1711-6.

KOUDELKOVÁ, Petra. Společenská odpovědnost firem a organizací: udržitelně o udržitelnosti. Vydání I. Jesenice: Ekopress, 2022. ISBN 978-80-87865-77-4.

HASTINGS, Reed a MEYER, Erin. Pravidlo žádných pravidel: převratná firemní kultura, díky níž Netflix dobyl svět. Přeložil Petra BADALEC. Žádná velká věda. V Brně: Jan Melvil Publishing, 2020. ISBN 978-80-7555-113-9.

PILAŘOVÁ, Irena. Leadership & management development: role, úlohy a kompetence managerů a lídrů. Praha: Grada, 2016. ISBN 978-80-247-5721-6.

Belbin R. M., 2012: Týmové role v práci. Wolters Kluwer ČR, a. s., ISBN 978-80-7357-892-3.

Využití moderních informačních technologií:

- Efektivní využití projekce v rámci prezentací statických a dynamických obrazů, jevů.
- Využití LS prostředí prostřednictvím MS TEAMS.

Karta předmětu
Název předmětu: Manažerské a obchodní vyjednávání
Anotace předmětu: <ul style="list-style-type: none">• podstata a cíle vyjednávání,• vyjednávací dovednosti,• předpoklady úspěšného vyjednávacího,• řízení obchodní činnosti firmy.
Cíl předmětu: <p>Cílem předmětu je seznámit studenty s poznatky z oblasti vyjednávání i obchodování a naučit je základním vyjednávacím dovednostem. Tyto dovednosti student uplatní v pozici manažera vyjednávacího se zaměstnanci, dodavateli, obchodními partnery, ale i se zákazníky. Předmět se zaměřuje na měkké dovednosti studentů, které jim napomáhají ke zlepšování pracovních vztahů, v řešení konfliktů, zlepšení obchodních výsledků, zvýšení sebevědomí v pracovním i osobním životě.</p>
Předpokládané výsledky předmětu: <ul style="list-style-type: none">• student využívá své znalosti a dovednosti spojené s přípravou, průběhem a ukončením obchodního jednání.• Student ovládá dovednosti spojené s vyjednáváním, argumentací a přesvědčování při obchodování.• Student je schopen využít prodejních taktik, metod a technik, prezentace v obchodování.• Student se orientuje v náročné problematice obchodu, obchodování a obchodních dovedností.• Student uplatňuje znalosti základních systémů a procesů řízení a organizace obchodní činnosti firmy (plánování, organizování, personální zajištění, kontrola).• Student má jasnou představu o činnostech spojených s vyhledáváním zákazníků, budováním vztahů se zákazníky, péčí o zákazníky a správou zákaznického portfolia.• Student prezentuje vlastní názory na současný obchod, obchodování a způsoby vyjednávání.
Rámcový rozpis učiva: <p>1. ročník, letní období: Podstata a cíle vyjednávání:</p> <ul style="list-style-type: none">• druhy cílů vyjednávání,• základní pojmy. <p>Vyjednávací dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none">• obchodní jednání, vyjednávání, a přesvědčování,• jednotlivé fáze obchodní schůzky,• metody a techniky úspěšného prodeje,• argumentace a přesvědčování při obchodování,• prodejní strategie, taktiky, techniky,• prezentační techniky v obchodování a jejich nácvik. <p>Předpoklady úspěšného vyjednávacího:</p> <ul style="list-style-type: none">• osobnost vyjednávacího, znalosti, dovednosti, zvládání zátěže a stresu.

Řízení obchodní činnosti firmy:

- podmínky úspěšného obchodu a obchodování,
- plánování, organizování, personální zajištění, kontrola,
- vyjednávání s obchodními partnery,
- vyjednávání se zaměstnanci,
- vyhledávání se zákazníky, budování vztahů se zákazníky, péče o zákazníky.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

1. ročník, letní období: klasifikovaný zápočet.
Prezentace seminární práce, ústní zkoušení.

Seznam studijní literatury:

CLEGG, Brian. Vyjednávání. V kostce. Brno: CP Books, 2005. ISBN 80-251-0582-2.

GREFF, Günter. 13 účinných strategií pro obchodní vyjednávání: jak dosáhnout souhlasu. Manažer. Praha: Grada, 2006. ISBN 80-247-1312-8.

ŠNÝDROVÁ, Markéta. Manažerské dovednosti. Vysokoškolská učebnice. [Praha]: Vysoká škola ekonomie a managementu, 2022. ISBN 978-80-88330-95-0.

ŠÁLKOVÁ, Daniela. Obchodní dovednosti. Vydání druhé. Vysokoškolská učebnice. [Praha]: Vysoká škola ekonomie a managementu, 2023. ISBN 978-80-88502-34-0.

ŘÍHA DAVID, Rozvoj obchodních a vyjednávacích dovedností, Praha: Grada Publishing a.s, 2021. ISBN 978-80-271-1725-3.

FILIPOVÁ, A. Umění prodávat. 1. vyd. Praha: Grada Publishing a.s, 2011. ISBN 978-80-247-3511-5.

TRACY, B. Jak mnohem lépe prodávat: osvědčené metody a techniky prodeje používané nejlepšími obchodníky. Brno: BizBooks, 2014. ISBN 978-80-2650-035-3.

LIMBECK, M. Velká kniha o prodeji. Nový hardselling Staňte se jedničkou na trhu. Praha: Grada, 2014. ISBN 978-80247-4095-9.

JADERNÁ EVA, VOLFOVÁ HANA, Moderní retail marketing, Praha: Grada Publishing a.s, 2021. ISBN 978-80-271-1384-2.

NECKAŘ PETR, KOLÁŘ DAVID, JANEČEK DAVID, Průvodce úspěšného obchodníka, Praha: Grada Publishing a.s, 2019. ISBN 978-80-271-2218-9.

Využití moderních informačních technologií:

- Efektivní využití projekce v rámci prezentací statických a dynamických obrazů, jevů.
- Využití LS prostředí prostřednictvím MS TEAMS.

Karta předmětu

Název předmětu: **Obchodní korespondence**

Anotace předmětu:

- obchodní korespondence – základní pojmy, náplň,
- ČSN 01 6910,
- oběh písemností ve firmě,
- obecné zásady při tvorbě obchodních písemností,
- obsahová stránka písemností,
- písemnosti při organizaci a řízení firmy,
- personální písemnosti,
- finanční písemnosti a dokumenty platebního styku,
- úprava používaná pro zahraničí,
- písemnosti při nepravidelnostech v obchodním styku,
- písemnosti právního charakteru,
- propagační písemnosti – letáky, inzeráty.

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je seznámit studenty s formální a věcnou stránkou vyhotovování písemností v obchodním styku, styku jednotlivců s institucemi i vyhotovování jednoduchých právních listin. Studenti si osvojí používání formální úpravy, naučí se písemnosti vyhotovovat věcně a stylisticky správně, a tak předcházet následným sporům. Praktická příprava se uskutečňuje formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

Předpokládané výsledky předmětu:

- student využívá možností PC při psaní písemností.
- Student samostatně vyhotovuje základní písemnosti v obchodním styku s ohledem na použití ČSN 01 6910.
- Student ovládá stylistické a věcné vyhotovení písemností.
- Student zná specifikum písemností v cizím jazyce.
- Student aplikuje v praxi získané vědomosti a dovednosti v obchodním styku.
- Student umí vyhotovovat jednoduché právní listiny.

Rámcový rozpis učiva:

1. ročník, zimní období:

Obchodní korespondence:

- základní pojmy, náplň, oběh písemností ve firmě,
- ČSN 01 6910.

Obecné zásady při tvorbě obchodních písemností:

- formální úprava obchodního dopisu,
- adresy, odvolací údaje, doplňující údaje.

Obsahová stránka písemností:

- věcná a stylistická správnost písemností.

Písemnosti při organizaci a řízení firmy:

- příkaz, oběžník, směrnice, pozvánka, zápis z porad a jednání.

Personální písemnosti:

- žádost, motivační dopis, životopis,
- pracovní smlouva, jmenování,
- popis pracovní pozice,
- výpověď pracovní smlouvy.

Propagační písemnosti – letáky, inzeráty:

- samostatné vyhotovení propagačního materiálu.

Realizace praktické výuky:

- formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

1. ročník, zimní období: klasifikovaný zápočet.

Aktivní účast na cvičeních, vypracování písemností.

Seznam studijní literatury:

ČSN 01 6910 – Úprava písemností psaných strojem nebo zpracovaných textovými editory. Praha: Český normalizační institut, c2014.

DRÁBOVÁ, Renáta, Jaroslava LEVOVÁ a Tereza FILINOVÁ. Písemná a elektronická komunikace. Praha: Fragment, 2014. ISBN 978-80-253-1802-7.

KOCOURKOVÁ, Alena a Irena HOCHOVÁ. Písemná a elektronická komunikace pro střední školy, úřady a veřejnost: obchodní, úřední a jiná korespondence. Praha: Eduko, 2016. ISBN 978-80-88057-22-2.

KOČIČKA, Pavel a Filip BLAŽEK. Praktická typografie. 2. vyd. Brno: Computer Press, 2000. ISBN 80-251-0232-7.

ČERVENÁ, Vlasta a kol. Slovník spisovné češtiny pro školu a veřejnost: s Dodatkem Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy České republiky. 4. vyd. Praha: Academia, 2006. ISBN 80-200-1446-2.

Pravidla českého pravopisu. 3. vyd. V Brně: Edika, 2021. ISBN 978-80-266-1604-7.

webové stránky:

<http://prirucka.ujc.cas.cz/>

<http://pravidla.cz/>

<http://www.typo.cz/>

<https://vosmoodle.ahol.cz/>

Využití moderních informačních technologií:

- Efektivní využití projekce v rámci prezentací statických a dynamických obrazů, jevů.
- Využití LS prostředí prostřednictvím MS TEAMS.

Karta předmětu

Název předmětu: Řízení lidských zdrojů

Anotace předmětu:

- personální práce a její úloha v organizaci,
- tvorba a analýza pracovních míst,
- získávání pracovníků,
- výběr pracovníků,
- vzdělávání pracovníků,
- řízení pracovního výkonu,
- hodnocení pracovníků,
- plánování kariéry,
- řízení kariéry.

Cíl předmětu:

Cílem modulu je formovat u studentů vědomosti a dovednosti spojené s řízením lidských zdrojů, které je ve všech průmyslově vyspělých zemích považováno za klíčový prvek, nezbytný pro úspěch firem na trhu. Důraz je položen na znalost principů, metod a organizaci nábory, výběru, rozmístování, hodnocení, vzdělávání, motivování a odměňování zaměstnanců. Studenti se seznámí teoreticky i prakticky (prostřednictvím odborných exkurzí) se strukturou a řízením lidských zdrojů, se způsobem zajišťování personální, sociální a vzdělávací agendy i s řešením pracovněprávních záležitostí zaměstnanců.

Předpokládané výsledky předmětu:

- student chápe principy řízení lidských zdrojů.
- Student rozumí podstatě, cílům, obsahu a organizaci personální práce.
- Student ovládá personální činnosti – vytváření a analyzování pracovních míst, nábor nových zaměstnanců, výběrové řízení, adaptace zaměstnanců, motivace zaměstnanců, organizace práce, bezpečnost a ochrana zdraví při práci, řízení pracovního výkonu a hodnocení pracovníka, vzdělávání a rozvoj zaměstnanců, sociální rozvoj zaměstnanců.
- Student rozumí hodnocení personální práce – intelektuálnímu kapitálu a jeho měření, hodnocení personální práce a personálnímu informačnímu systému.
- Student ovládá management lidských zdrojů ve specifických podmínkách – mezinárodní management lidských zdrojů, personální management v malých firmách, management lidských zdrojů v soukromých neziskových organizacích.

Rámcový rozpis učiva:

2. ročník, zimní období:

Personální práce a její úloha v organizaci:

- cíle řízení lidských zdrojů, základní činnosti personalisty, firemní kultura, zaměstnavatelská pověst.

Tvorba a analýza pracovních míst:

- profil pracovního místa, analýza pracovního místa a její metody, výsledek tvorby pracovního místa, vztah k jiným personálním činnostem, přetížení role a konflikt role.

Získávání pracovníků:

- proces získávání pracovníků, zdroje uchazečů, metody získávání pracovníků.

Výběr pracovníků:

- obvyklý postup při výběru pracovníků, volba metod pro výběr pracovníků, základní písemnosti, průběh přijímacího pohovoru (vhodné a nevhodné otázky).

2. ročník, letní období:**Vzdělávání pracovníků:**

- identifikace vzdělávacích potřeb, metody vzdělávání pracovníků.

Řízení pracovního výkonu:

- pracovní výkon, principy pracovního výkonu, proces řízení pracovního výkonu, formální a neformální řízení pracovního výkonu, faktory ovlivňující pracovní výkon.

Hodnocení pracovníků:

- proces hodnocení pracovníků, metody hodnocení pracovníků, sdělování výsledků hodnocení, problémy a chyby hodnocení pracovníků.

Plánování kariéry:

- úspěšná kariéra, kategorie karierových kotev, stupně pracovní kariéry, struktury pracovní kariéry, Individual Development Plan, formy flexibilních pracovních režimů.

Řízení kariéry:

- nástroje řízení kariéry, rozmísťování pracovníků, formy rozmísťování pracovníků v rámci vnitřní a vnější mobility, nadbytečnost a metody snižování počtu pracovníků, personální činnosti související s řízením kariéry.

Popis hodnocení ukončení předmětu:**2. ročník, zimní období:** zápočet.

Prezentace seminární práce, písemné zkoušení.

2. ročník, letní období: klasifikovaný zápočet.

Prezentace seminární práce, ústní zkoušení.

Seznam studijní literatury:

DEPOO, Lucie; ŠNÝDROVÁ, Markéta; ŠNÝDROVÁ, Ivana; JEŽKOVÁ PETRŮ, Gabriela a PALÍŠKOVÁ, Marcela. Řízení lidských zdrojů. [Praha]: Vysoká škola ekonomie a managementu, 2022. ISBN 978-80-88330-99-8.

Armstrong M., Taylor S., 2015: Řízení lidských zdrojů: moderní pojetí a postupy. Grada Publishing, ISBN 978-80-247-5258-7.

Horváthová P., Bláha J., Čopíková A., 2016: Řízení lidských zdrojů: nové trendy. Management Press, ISBN 978-80-7261-430-1.

Konečná Z., 2015: Řízení lidských zdrojů v mezinárodním prostředí: International human resource management. VUTIUM, ISBN 978-80-214-5194-0.

Němcová I. H. M., Polonský D., Malátek V., 2016: Využití částečných pracovních úvazků v systému řízení lidských zdrojů v Moravskoslezském kraji. Slezská univerzita v Opavě, Obchodně podnikatelská fakulta v Karviné, ISBN 978-80-7510-216-4.

Šlapák Č. T., Štefko M., 2015: Praktický personální marketink: řízení lidských zdrojů v pracovněprávních souvislostech. Ústav státu a práva AV ČR, ISBN 978-80-87439-19-7.

Šafránková J. M., Šikýř M., 2014: Current Trends and Challenges of Modern Management and Human Resource Development: Současné trendy a výzvy moderního řízení a rozvoje lidských zdrojů. Czech Technical University in Prague, Masaryk Institute of Advanced Studies, ISBN 978-80-01-05660-8.

PAULÍK, Karel. Psychologie práce a organizace: vybrané kapitoly. Ostrava: Ostravská univerzita, 2018. ISBN 978-80-7599-031-0.

KOLAŘÍK, Marek. Interakční psychologický výcvik. 2., doplněné a přepracované vydání. Psyché (Grada). Praha: Grada, 2019. ISBN 978-80-271-2193-9.

RŮŽIČKOVÁ, Julie. Bossing na jehlách: o kobrách, kudlankách a jiné havěti v práci. Praha: DK, 2021. ISBN 978-80-907765-7-9.

Ústava ČR.

Zákoník práce.

Využití moderních informačních technologií:

- Efektivní využití projekce v rámci prezentací statických a dynamických obrazů, jevů.
- Využití LS prostředí prostřednictvím MS TEAMS.

Karta předmětu

Název předmětu: Právo

Anotace předmětu:

- závazkové právní vztahy,
- soudní a mimosoudní řešení sporů,
- živnostenské právo,
- právo obchodních společností,
- pracovněprávní vztahy a jejich úprava.

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je poskytnout studentům přehled o fungování českého právního řádu a umožnit jim orientovat se v jednotlivých právních odvětvích. Cílem předmětu je také naučit studenty pracovat s právními předpisy i jinými zdroji právních informací a získané znalosti aplikovat při řešení praktických situací. Student bude vybaven vědomostmi, které mu umožní samostatně řešit běžné právní problémy zejména z oblasti obchodního a pracovního práva, s nimiž se bude nejčastěji setkávat v každodenní praxi.

Předpokládané výsledky předmětu:

- student získá teoretické znalosti nutné k pochopení úlohy a fungování práva ve společnosti.
- Student se dokáže orientovat v právních předpisech a pracovat s nimi.
- Student se orientuje v oblasti závazkových vztahů, ví, jak postupovat při uzavírání smluv a uplatnit odpovídající formu zajištění dluhu.
- Student dokáže posoudit vhodnost soudního či mimosoudního řešení sporu.
- Student umí posoudit výhody a nevýhody jednotlivých právních forem podnikání podle různých kritérií (kapitálová náročnost, složitost založení a řízení, ručení, daňové zatížení).
- Student je schopen samostatně postupovat při získání podnikatelského oprávnění a založení obchodní společnosti.
- Student má osvojeny právní předpisy pro vedení personální agendy.
- Student zná pravidla organizace pracovního procesu, odměňování zaměstnanců.
- Student zná povinnosti zaměstnavatele spojené s ukončením pracovního poměru.
- Student dokáže vyhodnotit odpovídající formu skončení pracovního poměru.

Rámcový rozpis učiva:

2. ročník, zimní období:

Závazkové právní vztahy:

- základní principy právní úpravy závazkových vztahů,
- vznik závazků,
- zajištění závazků,
- zánik závazků.

Soudní a mimosoudní řešení sporů:

- soudní řízení,
- rozhodčí řízení,
- mediace,
- mimosoudní řešení spotřebitelských sporů (ADR).

Živnostenské právo:

- živnostenské a neživnostenské podnikání,
- podmínky provozování živnosti,
- vznik a zrušení živnostenského oprávnění,
- povinnosti podnikatelů.

Právo obchodních společností:

- charakteristika obchodních společností,
- založení a vznik obchodních společností,
- zrušení a zánik obchodních společností,
- veřejná obchodní společnost,
- komanditní společnost,
- společnost s ručením omezeným,
- akciová společnost.

2. ročník, letní období:**Pracovněprávní vztahy a jejich úprava:**

- základní zásady pracovněprávních vztahů,
- účastníci pracovněprávních vztahů,
- vznik pracovního poměru, pracovní smlouva,
- dohody o pracích konaných mimo pracovní poměr,
- změny pracovního poměru,
- skončení pracovního poměru,
- pracovní podmínky,
- odměňování zaměstnanců,
- péče o zaměstnance, BEOZP,
- odpovědnost za škodu v pracovněprávních vztazích,
- pracovní úrazy,
- náhrada škody,
- postavení odborů v pracovněprávních vztazích,
- kolektivní vyjednávání.

Popis hodnocení ukončení předmětu:**2. ročník, zimní období:** zkouška.

Průběžný test, ústní zkouška.

2. ročník, letní období: zkouška.

Průběžný test, ústní zkouška.

Seznam studijní literatury:

ČERNÁ, S. a kol. Právo obchodních korporací. 2. aktualizované a přepracované vydání. Wolters Kluwer. 2021. ISBN 978-80-7598-991-8.

HŮRKA, P. a kol. Pracovní právo. 5. vydání. Aleš Čeněk. 2023, ISBN 978-80-7380-933-1.

JANKŮ, M. a kol.: Základy práva pro posluchače neprávnických fakult. C.H.BECK. 2022, ISBN 978-80-740-0611-1.

ŠTENGLOVÁ, I. a kol. Základy občanského práva hmotného. Leges. 2023. ISBN 978-80-7502-631-6.

TOMŠEJ J. Zákoník práce s výkladem včetně novel pro roky 2023 a 2024. 2023. Grada. ISBN: 978-80-271-3984-2.

TOMŠEJ J. Zákoník práce v praxi. 5. vydání. 2023. Grada. ISBN: 978-80-271-3981-1 ZAHRADNÍKOVÁ R. Civilní právo procesní. Aleš Čeněk. 2018. ISBN 978-80-7380-714-6.

Zákon č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění.

Zákon č. 90 /2012 Sb., o obchodních společnostech a družstvech (zákon o obchodních korporacích), v platném znění.

Zákon č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání, v platném znění Zákon č. 262/2006 Sb., zákoník práce, v platném znění.

Zákon č. 435/2004 Sb., o zaměstnanosti, v platném znění Zákon č. 40/2009 Sb., trestní zákoník, v platném znění.

Zákon č. 99/1963 Sb., občanský soudní řád, v platném znění.

Zákon č. 250/2016 Sb., o odpovědnosti za přestupky a řízení o nich, v platném znění.

Využití moderních informačních technologií:

- On – line komunikace prostřednictvím MS TEAMS.
- Vizualní projekce prezentací.
- Využití internetových vyhledávačů.

Karta předmětu

Název předmětu: Psychologie práce

Anotace předmětu:

- teorie a historie psychologie práce a organizace,
- analýza práce,
- pracovní výkonnost,
- stresory a prostředí,
- osobnost a práce,
- schopnosti a způsobilost k práci,
- teorie pracovní motivace,
- pracovní postoje,
- pracovní spokojenost.

Cíl předmětu:

Cílem je vybavit studenty teoretickými znalostmi i praktickými dovednostmi z psychologických přístupů k práci a pracovním podmínkám, důraz je položen na osobnost vedoucího pracovníka a psychologické problémy řízení pracovního týmu. V rámci výuky se představí výzkumné metody psychologie práce v její praxi. Cílem je uvědomit si sociálně – kognitivní přístup k rozdílům mezi jednotlivými pracovníky, zároveň seznámit se s možnostmi hodnocení pracovníků na pracovišti. V rámci předmětu se objasní způsoby výběru pracovníků, různé přístupy k pracovní motivaci a strukturování pracovního místa. Seznámí se s tématem stresu, jeho zdroji a způsoby minimalizace a řešení dopadů stresu.

Předpokládané výsledky předmětu:

- student se orientuje v problematice psychologie práce.
- Student umí analyzovat práci a předvídat pracovní zátěž.
- Student chápe proces ovlivnění pracovní výkonnosti.
- Student umí navrhnout pracovní výcvik nebo změnu práce.
- Student určí stresory na pracovišti a možnosti práce se stresem.
- Student rozpozná osobnost zaměstnance, odhadne způsobilost k výkonu práce.
- Student umí pracovat s postoji k práci a pracovní spokojeností.

Rámcový rozpis učiva:

2. ročník, zimní období:

Teorie a historie psychologie práce a organizace:

- základní východiska v psychologii práce,
- teorie psychologie práce,
- historie psychologie práce,
- současné oblasti psychologie práce a organizace,
- sociálně-kognitivní přístup v psychologii práce.

Práce a její podmínky:

- materiální a technické podmínky práce,
- sociální podmínky práce,
- organizační podmínky práce,
- subjektivní činitelé.

Analýza práce:

- aspekty práce,
- metody analýzy práce,
- pracovní výkonnost,
- pracovní výcvik,
- pracovní zátěž,
- změny práce, mobilita pracovníků,
- profesiogram.

Pracovní výkonnost:

- determinanty pracovní výkonnosti,
- kritéria posuzování pracovní výkonnosti,
- metody sledování pracovní výkonnosti,
- chyby v posuzování pracovní výkonnosti.

Osobnost a práce:

- typologie osobnosti a práce,
- vlastnosti osobnosti a osobnostní profil,
- možnosti testování osobnosti s ohledem na práci,
- adaptace na práci a pracovní prostředí,
- poruchy osobnosti na pracovišti,
- změny v osobnosti prací.

2. ročník, letní období:**Schopnosti a způsobilost k práci:**

- odborná pracovní způsobilost,
- psychická pracovní způsobilost,
- fyzická pracovní způsobilost,
- morální hodnoty,
- náborové zaměstnanců.

Teorie pracovní motivace:

- teorie motivace k práci,
- motivační proces,
- motivační strategie,
- vnitřní a vnější stimuly k práci.

Pracovní postoje:

- formování postojů k práci,
- možnosti ovlivňování postoje k práci,
- metody zjišťování postoje k práci.

Pracovní spokojenost:

- teorie pracovní spokojenosti,
- faktory ovlivňující spokojenost,
- metody zjišťování spokojenosti.

Stresory a prostředí:

- teorie stresu,
- fyzikální stresory,
- sociální stresory,
- psychické stresory,
- reakce na stres a zvládání stresu,
- parametry prostředí a jeho ovlivňování.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

2. ročník, zimní období: zápočet.

Průběžné plnění úkolů, seminární práce, prezentace, týmová nebo individuální projektová činnost.

2. ročník, letní období: klasifikovaný zápočet.

Průběžné plnění úkolů, písemný test, seminární práce, prezentace, týmová nebo individuální projektová činnost.

Seznam studijní literatury:

Wagnerová I. a kol., 2011: Psychologie práce a organizace. Grada, ISBN: 978-80-247-3701-0.

Calicchio, Stefano. Snadný přístup k psychologii práce: Úvodní příručka pro využití psychologických poznatků v oblasti práce a organizací. N.p., Stefano Calicchio, 2021., ISBN: 979-12-208-4237-2.

Arnold J., 2007: Psychologie práce. Cpress, ISBN: 978-80-251-1518-3.

Hofmann R., 2016: Spokojený zaměstnanec: Váš spojenec. Portál, ISBN: 978-80-7261-283-3.

Bednář V., 2013: Sociální vztahy v organizaci a jejich management. Grada, ISBN: 978-80-247-4211-3.

Klein, Hans-Michael, and Kresse, Albrecht. Psychologie: základ úspěchu v práci. Česko, Grada Publ., 2008. ISBN: 978-80-247-2444-7.

Paulík, Karel. Psychologie práce a organizace: vybrané kapitoly. Česko, Ostravská univerzita, 2018., ISBN: 978-80-759-9031-0.

Martin Seitl, Testové psychodiagnostické metody pro výběr zaměstnanců. N.p., Univerzita Palackého v Olomouci. ISBN: 978-80-244-4513-7.

Kolman, Luděk, et al. Výběr zaměstnanců: metody a postupy. Česko, Česká zemědělská univerzita, Provozně ekonomická fakulta, 2016. ISBN: 978-80-213-2664-4.

Fontana, David, and Zavadilová, Alice. Stres v práci a v životě: jak ho pochopit a zvládat. Česko, Portál, 2016. ISBN: 978-80-262-1033-7.

Nešpor Karel, Sebeovládání: Stres, rizikové emoce a bažení lze zvládat!. Česko, Portál, 2015. ISBN:978-80-262-0827-3.

Hlubinková Z. a kol., 2009: Psychologie a sociologie ekonomického chování. Grada, ISBN: 978-80-247-1593-3.

Mikulaščík M., 2007: Manažerská psychologie. Grada, ISBN: 978-80-247-1349-6.

Navaro J., Karlins M., 2010: Jak prokouknout druhé lidi. Grada, ISBN: 978-80-247-3350-0.

Navaro J., Karlins M., 2011: Jak prokouknout kolegy a obchodní partnery. Grada, ISBN: 978-80-247-3894-9.

Slaměník I., 2011: Emoce a interpersonální vztahy. Grada, ISBN: 978-80-247-331-1.

Využití moderních informačních technologií:

- Práce s interaktivní tabulí.
- Efektivní využití projekce v rámci prezentací statických a dynamických obrazů, jevů.
- Využití LS prostředí prostřednictvím MS TEAMS.

Karta předmětu

Název předmětu: **Absolventský seminář**

Anotace předmětu:

- metodický postup pro psaní absolventské práce,
- práce s odbornou literaturou a odbornými internetovými zdroji,
- vzor zadání absolventské práce, fáze zpracování absolventské práce,
- plánování a realizace projektu absolventské práce,
- příklady metod řešení tvůrčích problémů,
- formulace cílů absolventské práce, volba vhodných metod získávání, realizace, zpracování, a vyhodnocení dat,
- zadání témat absolventských prací,
- konzultace k odborným konceptům jednotlivých absolventských prací,
- praktická příprava na vstup do terénu v kontextu empirické části absolventské práce.

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je seznámit studenty s teoretickými i praktickými vědomostmi a dovednostmi důležitými pro plánování a realizaci projektu absolventské práce, uplatňování metod řešení problémů a zpracování rozsáhlejší práce s využitím odborných zdrojů. Tyto odpovídají požadavkům uplatňovaným v praxi a požadavkům, které jsou kladeny na kompetence studentů terciálního stupně vzdělávání. Studenti budou seznámeni se základními pravidly a normami pro formální úpravu dokumentu s ukázkou bibliografických citací u jednotlivých zdrojů informací. V seminářích pak budou studenti aplikovat odborné znalosti z dosavadního studia a výkonu odborné praxe. Zřetel bude kladen na formální úpravu absolventských a jiných prací, citační etiku a kvalitu empirické části práce s její využitelností v manažerské praxi.

Předpokládané výsledky předmětu:

- student používá metodický komplex tvorby odborné práce.
- Student umí zpracovat rešeršní část teoretické části práce.
- Student formuluje cíle praktické části práce.
- Student vyhodnocuje získaná data.
- Student interpretuje výsledky praktické části práce.
- Student pracuje s odbornou literaturou a odbornými internetovými portály.
- Student ověřuje získané informace z hlediska jejich věrohodnosti.
- Student zná principy využívání odborných zdrojů a dokáže je správně citovat.
- Student dokáže samostatně řešit nestandardní úlohy.
- Student zná a uplatňuje stylistické zásady tvorby odborné práce.
- Student aplikuje dosažené odborné kompetence do empirické části absolventské práce.
- Student je schopen samostatně rozšiřovat své znalosti na základě charakteristik současných informačních technologií a systémů.

Rámcový rozpis učiva:

2. ročník, letní období:

Úvod do absolventského semináře:

- úvodní seznámení se základními požadavky na psaní závěrečných prací.

Metodický postup pro psaní absolventské práce AHOL – VOŠ (metodika):

- výběr témat absolventské práce, formulace názvu absolventské práce,
- formální oslovení vedoucích AP.

Zápočtový úkol č. 1:

- oslovení vedoucího AP, volba obecného tématu/názvu AP,
- samostudium literatury, zdrojů, metodiky psaní AP, minirešerše.

Zadání absolventské práce (správnost zadání, termín odevzdání):

- formální náležitosti absolventské práce (rozsah, obsah, formální úpravy),
- fáze zpracování absolventské práce, tvorba časového harmonogramu absolventské práce.

Zápočtový úkol č. 2:

- předložení zadání AP ke kontrole před jeho finálním odevzdáním na studijní oddělení,
- odevzdání zadání AP na studijní odd. v termínu.

Teoretická část absolventské práce:

- úvod, formulace cíle,
- výběr zdrojů,
- práce se zdroji.

Zápočtový úkol č. 3:

- stanovení cíle práce a odevzdání časového harmonogramu práce na AP,
- prezentace cíle a osnovy absolventské práce.

Zápočtový úkol č. 4:

- předložení první kapitoly teoretické části práce s obsahem (konspektem dalších kapitol/podkapitol).

3. ročník, letní období:

Praktická část absolventské práce:

- metody praktické části,
- závěr.

Kontrola absolventské práce:

- kontrola teoretické části,
- kontrola praktické části,
- kontrola dosaženého cíle.

Zápočtový úkol č. 1:

- odevzdání části absolventské práce.

Zápočtový úkol č. 2:

- inscenace fiktivní obhajoby absolventské práce.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

2. ročník, letní období: zápočet.

Průběžné úkoly v rámci projektu absolventské práce.

3. ročník, letní období: zápočet.

Průběžné úkoly v rámci projektu absolventské práce.

Seznam studijní literatury:

Boldiš, P., 2004: Bibliografické citace dokumentu podle ČSN ISO 690 a ČSN ISO 690-2: část 2 – modely a příklady citací u jednotlivých typů dokumentů.

Bratková E., 2008: Metody citování literatury a strukturování bibliografických záznamů podle mezinárodních norem ISO 690 a ISO 690-2: Metodický materiál pro autory vysokoškolských kvalifikačních prací. Odborná komise pro otázky elektronického zpřístupňování vysokoškolských kvalifikačních prací asociace knihoven vysokých škol české republiky.

ČSN ISO 690 (01 0197), 2011: Informace a dokumentace – pravidla pro bibliografické odkazy a citace informačních zdrojů. Praha: Český normalizační institut.

Chráska, M. Metody pedagogického výzkumu: základy kvantitativního výzkumu. 2., aktualizované vydání. Praha: Grada, 2016. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-5326-3.

Kratochvíl J., Sejk p., Eliášová V., Stehlík M, 2011: Metodika tvorby bibliografických citací. Elportál, Brno, Masarykova univerzita.

Nespěšný, D. Císař, J. Špírková, S. Metodický postup pro psaní absolventské práce [online]. 2. Ostrava: AHOL – Vyšší odborná škola, 2022 [cit. 2023-03-05]. Dostupné z: https://vos.ahol.cz/wp-content/uploads/2022/09/AP22_final.pdf

Synek M., Mikan P., Vávrová H., 2011: Jak psát bakalářské, diplomové, doktorské a jiné písemné práce. ISBN 978-80-245-1819-0.

Švaříček, R. Šedřová, K. Kvalitativní výzkum v pedagogických vědách. Vyd. 2. Praha: Portál, 2014. ISBN 978-80-262-0644-6.

Internetová jazyková příručka Ústavu pro jazyk český AV ČR je dostupná z: <http://prirucka.ujc.cas.cz/>

Využití moderních informačních technologií:

- Efektivní využití projekce v rámci prezentací statických a dynamických obrazů, jevů.
- Využití LS prostředí prostřednictvím TEAMS.

Karta předmětu

Název předmětu: Hotelový provoz

Anotace předmětu:

- komplexní informace o hotelovém provozu a jeho organizaci,
- řízení, organizace hotelového managementu v teorii a praxi,
- rozdělení ubytovacího zařízení,
- kategorizace a kvalifikace ubytovacího zařízení,
- odborná terminologie,
- organizačně a řízení hotelu, vlastnické vztahy, hotelové řetězce, franchising a smlouvy o řízení,
- provozní management, jednotlivé funkce a profese, náplně práce,
- nejnovější poznatky a trendy v řízení hotelů,
- právní úprava v hotelnictví a gastronomii,
- základní hotelové a gastronomické služby,
- materiálně technická základna hotelnictví a gastronomie,
- metody Revenue managementu,
- environmentální přístup v řídicích procesech hotelu,
- moderní technologie v hotelnictví,
- outsourcing, aplikace v hotelu, obecná rizika.

Cíl předmětu:

Cílem modulu je kvalitně a komplexně připravit studenty v oblasti řízení hotelového provozu. Obsahový okruh hotelnictví poskytuje žákům soustavu poznatků o provozu hotelů a zároveň jim umožňuje získat základní dovednosti potřebné k úspěšné práci. Těžiště vzdělávání spočívá v řešení praktických provozních situací. Mimořádná pozornost je věnována dovednosti řešit provozní problémy včetně dovednosti vyjadřovat se odborně a zvládat základní podnikatelské situace. Praktická příprava se uskutečňuje formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

Předpokládané výsledky předmětu:

- student se orientuje se v organizaci hotelnictví, v druzích hotelových a dalších ubytovacích provozů a v jejich klasifikaci v ČR.
- Student zná nástroje a kritéria pro vytváření kvality řízení a poskytování služeb.
- Student se vyzná v relevantním materiálním vybavení hotelových provozů dle jejich kategorizace a je seznámen s požadavky na personální zabezpečení.
- Student zná právní a majetkové postavení hotelů.
- Student se orientuje v organizačních složkách hotelu (úsek ubytovací, personální, technický, ekonomický, stravovací, úsek ředitele) a jejich fungování.
- Student se orientuje ve struktuře hotelových služeb, v jejich náplni, funkci, koordinaci.
- Student dokáže charakterizovat ubytovací, provozní a reklamační řád.
- Student dokáže definovat vhodné nástroje kontroly kvality služeb, poctivosti prodeje, hygieny a bezpečnosti práce.
- Student zná zásady hospodárného využívání energií, vody, materiálu, likvidace odpadu.
- Student dokáže využít znalostí marketingu v hotelovém provozu.
- Student dokáže aplikovat ekonomické znalosti při řízení jednotlivých služeb hotelového provozu.
- Student ovládá základy hotelového managementu.

- Student se orientuje v řízení stravovacího úseku, v jeho provozu, vybavení pro výrobu a odbyt, skladování.
- Student zná základy plánování, organizování, kontroly zásobování.
- Student zná stravovací provoz, koordinuje činnosti ve výrobě a odbytu.

Rámcový rozpis učiva:**1. ročník, zimní období:**

Historie a vývoj hotelnictví:

- základní mezníky v historii hotelnictví, rozvoj informačních technologií,
- vznik asociací hotelů, hotelnictví v ČR před a po roce 1989.

Úvod do hotelového provozu:

- organizace, řízení, management podle druhů hotelu,
- organizační struktura hotelu.

Rozdělení ubytovacích zařízení:

- základní rozdělení hotelů dle velikosti, umístění, doby provozu,
- poptávky, třídy, dle formy řízení, prostředí.

Klasifikace ubytovacích zařízení:

- seznámení s vývojem oficiální jednotné klasifikace,
- vymezení základních pojmů, metodika HOTELSTARS,
- katalog fakultativních znaků.

Hotelové řetězce:

- hotelové skupiny, nezávislé hotely, největší hotelové řetězce,
- globální hotelový průmysl dnešní doby.

Realizace praktické výuky:

- formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

1. ročník, letní období:

Organizační struktura hotelu:

- provozní management – personální složení, náplň práce,
- TOP management – personální složení, náplň práce.

Ubytovací úsek hotelu:

- recepce, desatero správného recepčního, hotelová hala,
- proces Check-in, Check-out, služby spojené s pobytem hosta,
- room service, praní prádla, ubytovací a reklamační řád.

Rezervační oddělení hotelu:

- efektivní využití ubytovací kapacity a nástroje kontroly,
- revenue management, rezervační systémy, PMS.

Housekeeping a hotelový pokoj:

- úklid hotelových pokojů, práce pokojské – postupy jejich práce,
- druhy hotelových pokojů, vybavení hotelového pokoje, pokoje se zvláštním režimem,
- trendy v oblasti hotelového vybavení.

Realizace praktické výuky:

- formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

2. ročník, zimní období:

Moderní formy řízení hotelu:

- outsourcing, franchising, výhody a nevýhody pro hotel a pro hosty.

Základní hotelové služby:

- placené a neplacené služby v hotelu, vybavení a služby prádelny,
- čištění oděvů hosta, informační služba.

Stravovací služby a zařízení v hotelu:

- druhy obytných středisek – restaurace, kavárna, bar,
- speciální akce v hotelových restauracích.

Volnočasové aktivity:

- wellness, hotelové sporty,
- animační služby, animační programy pro hotelové hosty,
- lázně.

MICE:

- předpoklady hotelu pro poskytování kongresových služeb (lokalita, technické vybavení, prostory, personál),
- jednotlivé složky MICE, banketní oddělení,
- obchodní proces, organizace a realizace akce.

Realizace praktické výuky:

- formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

2. ročník, letní období:**Vzdělávání zaměstnanců:**

- seznamování s novými poznatky na úseku recepce, housekeepingu, stravovacích služeb – školení, semináře,
- workshopy připravované profesionálními organizacemi, sommeliérství.

Právní úpravy pro oblast hotelnictví:

- platná právní úprava pro zřízení, řízení a organizaci hotelu,
- platná právní úprava pro ubytovací provoz,
- platná právní úprava pro stravovací úsek,
- zpracování sanitárního řádu hotelu, HACCP.

Moderní hotelový management:

- green management, environmentální přístup v řídicích procesech hotelu,
- sociální sítě, vyspělé technologie v hotelnictví,
- hotelová identita.

Materiálně technická základna hotelnictví a gastronomie:

- vybavení recepce, vybavení restaurace, vybavení pokojů, vybavení skladů,
- čisticí prostředky a jejich použití a skladování, technika a technologie.

Realizace praktické výuky:

- formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

3. ročník, letní období:**Úsek F&B:**

- zpracování výrobního programu – pravidla pro různé druhy jídelních a nápojových lístků,
- psychologie jídelního lístku.

Finanční úsek:

- finanční management hotelu,
- hotelové účetnictví.

Personální plánování:

- hledání a výběr zaměstnanců.

Bezpečnost hostů v ubytovacích zařízeních:

- řešení krádeží, stížností a konfliktních situací,

- úmrtí hosta v hotelu, poškození cizí věci.

Etika a etiketa v hotelu:

- společenské chování zaměstnanců hotelu,
- zahraniční hosté – chování a zvyklosti.

Realizace praktické výuky:

- formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

1. ročník, zimní období: zkouška.

Prezentace seminární práce, účast na praktické výuce, ústní zkoušení.

1. ročník, letní období: zkouška.

Prezentace seminární práce, účast na praktické výuce, ústní zkoušení.

2. ročník, zimní období: zkouška.

Prezentace seminární práce, účast na praktické výuce, ústní zkoušení.

2. ročník, letní období: zkouška.

Prezentace seminární práce, účast na praktické výuce, ústní zkoušení.

3. ročník, letní období: zkouška.

Prezentace seminární práce, účast na praktické výuce, ústní zkoušení.

Seznam studijní literatury:

BASI, J., BLAŽÍČEK, R.: Podnikové informační systémy, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-4307-3.

BERÁNEK, J., KOTEK, P.: Řízení hotelového provozu, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-86724-30-0.

KUBOVÁ, Olga. Hotelový provoz: distanční studijní opora. Brno: Vysoká škola obchodní a hotelová, 2010. ISBN 978-80-87300-12-1.

BRUCKNER, T., VOŘÍŠEK, J., BUCHALCEVOVÁ, A. a kol.: Tvorba informačních systémů, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-4153-6.

KELLEY, Pamela M. Hotel. Red. Praha: Dobrovský, 2023. ISBN 978-80-277-1007-2.

VESELÝ, P.: Projektování hotelového provozu, VŠH Praha, Č.P.: 32-03-03.

SMEJKAL, V., RAIS, K.. Řízení rizik ve firmách a jiných organizacích, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-3051-6.

STOLIČNÝ, K.: Management mediálních procesů, VŠH Praha, Č.P.: 98-07-08.

ŘEPA, V.: Profesionálně řízená organizace, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-4128-4.

KŘÍŽEK, Felix a Josef NEUFUS. Moderní hotelový management: nové trendy a metody v řízení hotelů, aktualizované informace o hotelovém provozu a jeho organizaci, optimalizace provozu s ohledem

na ekologii a etiku, praktické příklady a fotografická příloha. 2., aktualiz. a rozš. vyd. Praha: Grada, 2014. ISBN 978-80-247-4835-1.

ŠNÝDROVÁ, Markéta. Manažerské dovednosti. Vysokoškolská učebnice. [Praha]: Vysoká škola ekonomie a managementu, 2022. ISBN 978-80-88330-95-0.

Využití moderních informačních technologií:

- Efektivní využití projekce v rámci prezentací statických a dynamických obrazů, jevů.
- Využití LS prostředí prostřednictvím TEAMS.

Karta předmětu

Název předmětu: Food and Beverage management

Anotace předmětu:

- pracovníci úseku, organizační struktura,
- základní stravovací služby poskytované hostu,
- spolupráce, výroby, obsluhy ubytovacího úseku,
- kategorie odbytových středisek, druhy, druh poskytnutých služeb,
- marketingové řízení, trh,
- ledování trhu práce,
- úkoly manažera při zajišťování průběhu konferencí, banketů, recepcí, kongresů,
- sestavování JL a NL,
- žádané profese v gastronomii,
- zásobování a skladování,
- zákonné kontroly v gastronomii.

Cíl předmětu:

Seznamuje s celkovou „Strukturou gastronomického zařízení“. Specifikuje osobnost a pracovní náplň Food and beverage managera. Objasňuje pracovní náplň FBM v různých gastronomických zařízeních. Modul seznamuje se základními povinnostmi stravovacího a odbytového úseku. Zaměřuje se na podstatu služeb, plánování akcí, kalkulace a vyúčtování. Marketingový výzkum zaměřen na spotřebitelskou poptávku. Seznamuje studenty s moderními trendy, základními principy, praktickými postupy a problémem při marketingové činnosti. Naučit studenty znát formy prodeje. Vztah a spolupráce mezi jednotlivými středisky. Plánování a organizování jednotlivých slavnostních hostin s praktickými ukázkami. Jednotlivé profesní funkce výrobních a odbytových středisek. Praktická příprava se uskutečňuje formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

Předpokládané výsledky předmětu:

- student dokáže využít specifika stravovacího úseku.
- Student zvládne řídit kolektiv a jejich spolupráci mezi jednotlivými středisky.
- Student dokáže využít specifika stravovacího úseku.
- Student umí využít základní znalosti v řízení odbytových a výrobních středisek.
- Student zvládne vedení lidí a koučování v každodenní praxi.
- Student umí sestavit výrobní plán, rozpočet, sestavit technické organizační opatření.
- Student zvládne zúčtování s hostem pomocí kreditních karet, výpočetní techniky atd.
- Student umí přesně definovat znalosti a povinnosti pracovníků obsluhy.

Rámcový rozpis učiva:

2. ročník, zimní období:

Pracovníci úseku, organizační struktura:

- Food and Beverage management – základní pojmy,
- organizační struktura úseku F&B, klíčové oblasti manažera,
- charakteristika jednotlivých úseků F&B,
- pracovní náplně jednotlivých pracovníků a jejich kompetence.

Základní stravovací služby poskytované hostu:

- odbytové středisko,
- výrobní středisko,
- zásobování a skladování,
- uplatňování nových trendů ve výrobě.

Spolupráce, výroby, obsluhy ubytovacího úseku:

- rozbor jednotlivých úseků,
- popis personálu,
- příklady propojenosti těchto úseků.

Kategorie odbytových středisek, druhy, druh poskytnutých služeb:

- charakteristika jednotlivých středisek,
- základní rozdělení do kategorií, popis jednotlivých zařízení.

Realizace praktické výuky:

- formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

2. ročník, letní období:

Marketingové řízení, trh:

- analýza trhu, trh práce, reklama, podpora prodeje, moderní trendy na trhu,
- systém výběrového řízení, daných pracovníků.

Sledování trhu práce:

- zadávání pracovních nabídek, kompetence F&B, zvláštní požadavky na jednotlivé pracovníky daného odvětví.

Úkoly manažera při zajišťování průběhu konferencí, banketů, recepcí, kongresů:

- prvotní jednání se zákazníkem, nabídka produktů, cenová politika, strategie tvorby ceny, stanovení rozpočtu, plánování výroby, rozpis plán akce a zodpovědností.

Realizace praktické výuky:

- formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

3. ročník, letní období:

Sestavování JL a NL:

- gastronomické pravidla při sestavování JL a NL,
- dodržování pravidel ošetřování nápojů a hygieny, nápojová gastronomie, cenová politika.

Žádané profese v gastronomii:

- barman, barista, someliér apod.,
- základní pravidla barmana, baristy, someliéra.

Zásobování a skladování:

- popis jednotlivých způsobů skladování a zásobování v gastronomii,
- deratizace, dezinfekce, dezinfekce,
- dodržování kritických bodů, HACCAP.

Zákonné kontroly v gastronomii:

- vyjmenování zákonných kontrol v gastronomii,
- požadované dokumenty,
- zodpovědnost daných pracovníků.

Realizace praktické výuky:

- formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

2. ročník, zimní období: zkouška.

Prezentace seminární práce, účast na praktické výuce, ústní zkoušení.

2. ročník, letní období: zkouška.

Prezentace seminární práce, účast na praktické výuce, ústní zkoušení.

3. ročník, letní období: zkouška.

Prezentace seminární práce, účast na praktické výuce, ústní zkoušení.

Seznam studijní literatury:

BASI, J., BLAŽÍČEK, R.: Podnikové informační systémy, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-4307-3.

BERÁNEK, J., KOTEK, P.: Řízení hotelového provozu, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-86724-30-0.

BRANDL, F.: Koktejly – více než 1000 nápojů s alkoholem i bez něj, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-2392-1.

BRUCKNER, T., VOŘÍŠEK, J., BUCHALCEVOVÁ, A. a kol.: Tvorba informačních systémů, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-4153-6.

DYK, V.: Vše o uzení, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-4068-3.

GAHM, B.: Uzení, nakládání a konzervace masa, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-4266-3.

HANŠPACHOVÁ, J., LAPPRAND, M.: Citrusová kuchařka – 123 receptů s vůní slunce, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-3195-7.

Kolektiv autorů: Technologie přípravy jídel, – učebnice 1-5, Praha – Fortuna.

MOSKOWITZ, I., Ch.: Jíme zdravě, 125 veganských receptů nejen pro vegany, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-4002-7.

ŘEPA, V.: Profesionálně řízená organizace, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-4128-4.

SALAČ, G.: Stolničení, Praha 1980.

SMEJKAL, V., RAIS, K.: Řízení rizik ve firmách a jiných organizacích, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-3051-6.

VAŠÁK, J.: První republika u stolu – Na čem si pochutnávaly celebrity a co se jedlo v běžných domácnostech, Computer press 2017.

BERNADR, D.: Food and beverage management, Routledge 2012.

Využití moderních informačních technologií:

- Efektivní využití projekce v rámci prezentací statických a dynamických obrazů, jevů.
- Využití LS prostředí prostřednictvím TEAMS.

Karta předmětu

Název předmětu: Gastronomické služby

Anotace předmětu:

- úkol gastronomie a stravovacího úseku,
- náplň práce jednotlivých profesí – úseku výroby,
- sestavování výrobního a prodejního programu, organizace nákupu,
- sestavování nabídky jídel,
- pochopení významu přípravy jídel pomocí moderních forem stravování a jejich realizace v praxi,
- odpadové hospodářství,
- podpora prodeje, interní marketing, metody zvyšování prodeje,
- product packaging, výstavba vizuální prezentace,
- Česká a zahraniční kuchyně.

Cíl předmětu:

Cílem modulu je kvalitně a kompletně, připravit studenty v oblasti řízení stravovacích úseků a restauraterství. Studenti získávají odborný základ profilu absolventa, seznámí se s praktickými dovednostmi zaměřenými na výrobu, obsluhu, kalkulaci a tvorbu cen, řízení a profese. Obsah výuky je přizpůsoben evropským hygienickým normám. Modul mezipředmětově spolupracuje s moduly Technika obsluhy a služeb, Management hotelnictví, Food and Beverage management. Modul důkladně seznámí studenty s moderními technologickými úpravami potravin: sous vide, úprava v páře, úprava potravin za nízkých teplot, molekulární gastronomie, chemické přeměny, výroba gelů, ale také moderní a oblíbené trendy v gastronomii, a to fast foody atd. Praktická příprava se uskutečňuje formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

Předpokládané výsledky předmětu:

- student dokonale ovládá a umí využít vysoké odborné znalosti.
- Student zná základní terminologii gastronomie.
- Student má přehledné znalosti a gastronomická pravidla zboží.
- Student umí normovat jídla, kalkulovat, tvořit cenu jídel a nápojů, způsob kalkulace cen.
- Student zná plánování a sestavování nabídky jídel dle zvláštní příležitosti.
- Student ovládá sestavování výrobního a prodejního programu.
- Student je schopen vytvořit nabídky gastronomického produktu.
- Student je seznámen se všemi druhy organizačních struktur ve výrobě.
- Student zná a orientuje se v odpadovém hospodářství.
- Student je schopen rozlišit a také plánovat různé druhy gastronomických akcí.
- Student zná práci jednotlivých profesí.
- Student umí aplikovat získané vědomosti a poznatky do praxe.

Rámcový rozpis učiva:

1. ročník, letní období:

Úkol gastronomie a stravovacího úseku:

- výživová hodnota potravin, základní živiny, biologická hodnota potravin, nutriční hodnota potravin,
- alergenů v potravě, hygienická pravidla a normy.

Náplň práce jednotlivých profesí:

- vedoucí FB oddělení a povinnosti vedoucích pracovníků, hospodyně, šéfkuchař, Souchef, chef de partie, Pastrí chef, comi,
- FB manager, asist. FB managera, bartender.

Sestavování výrobního a prodejního program, organizace nákupu:

- Mise en place, předběžná příprava potravin, tepelné opracování potravin, druhy masa a způsob využití, druhy polévek a vývarů a způsobu využití, máčky, přílohy.

Sestavování nabídky jídel:

- efektivní JL, doplnění JL, elektronický JL, pravidla JL.

2. ročník, zimní období:

Pochopení významu přípravy jídel pomocí moderních forem stravování a jejich realizaci v paxi:

- moderní stravovací systémy, příprava a výdej (Cook and Serve), příprava a udržování (Cook and Hold), příprava a šokové zchlazení (Cook and Chill), výhody tohoto systému.

Odpadové hospodářství:

- legislativa odpadového hospodářství, způsob snižování odpadů ve stravovacím úseku,
- dezinfekce – způsoby, srovnání metod, použité prostředky,
- deratizace – způsoby, srovnání metod, použité prostředky,
- dezinsekce – způsoby, srovnání metod, použité prostředky.

Podpora prodeje, interní marketing, metody zvyšování prodeje:

- způsoby kalkulace prodejní ceny, přírážková kalkulace, rozvržení nákladů do konečné ceny.

Product packaging, výstavba vizuální prezentace:

- přizpůsobení – personalizace, Covid- 19 v gastronomii a ovlivnění situace, Konvenience – způsoby použití, význam v gastronomii, zpracování produktů,
- host nebo hostitel – hosté z celého světa, zásady pro obchodní jednání, chyby při obchodním jednání.

Česká a zahraniční kuchyně:

- regionální a krajové kuchyně – Moravskoslezská kuchyně, Valašská, Hanácká, Podkrkonošská ap.,
- zahraniční kuchyně – Evropská, Skandinávská, Americká,
- jejich tradice a zvyky.

Realizace praktické výuky:

- formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

1. ročník, letní období: zkouška.

Prezentace seminární práce, ústní zkoušení.

2. ročník, zimní období: zkouška.

Prezentace seminární práce, účast na praktické výuce, ústní zkoušení.

Seznam studijní literatury:

VESELÝ, P.: Projektování hotelového provozu, VŠH Praha, Č.P.: 32-03-03.

SMEJKAL, V., RAIS, K. Řízení rizik ve firmách a jiných organizacích, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-3051-6.

STOLIČNÝ, K.: Management mediálních procesů, VŠH Praha, Č.P.: 98-07-08.

ŘEPA, V.: Profesionálně řízená organizace, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-4128-4.

BASI, J., BLAŽÍČEK, R.: Podnikové informační systémy, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-4307-3.

BERÁNEK, J., KOTEK, P.: Řízení hotelového provozu, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-86724-30-0.

BRANDL, F.: Koktejly – více než 1000 nápojů s alkoholem i bez něj, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-2392-1.

BRUCKNER, T., VOŘÍŠEK, J., BUCHALCEVOVÁ, A. a kol.: Tvorba informačních systémů, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-4153-6.

FENIX KŘÍŽEK A JOSEF NEUFUS: Moderní hotelový management, Granada 2011

DYK, V.: Vše o uzení, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-4068-3.

GAHM, B.: Uzení, nakládání a konzervace masa, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-4266-3.

HANŠPACHOVÁ, J., LAPPRAND, M.: Citrusová kuchařka – 123 receptů s vůní slunce, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-3195-7.

Kolektiv autorů: Technologie přípravy jídel, – učebnice 1-5, Praha – Fortuna.

LANGE, E.: Dieta jen tak mimochodem, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-4066-9.

MOSKOWITZ, I., Ch.: Jíme zdravě, 125 veganských receptů nejen pro vegany, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-4002-7.

Využití moderních informačních technologií:

- Efektivní využití projekce v rámci prezentací statických a dynamických obrazů, jevů.
- Využití LS prostředí prostřednictvím TEAMS.

Karta předmětu

Název předmětu: Technika obsluhy a služeb

Anotace předmětu:

- společenská výchova, hygiena, estetika a bezpečnost práce,
- přehled služeb obsluhy, formy prodeje v hotelnictví a restaurátérství,
- profesní znalosti a dovednosti, příprava pracoviště, inventář,
- dohotovování pokrmů před hostem,
- pravidla ošetřování nápojů a hygiena,
- speciální propagační praktiky a pomůcky,
- společensko-gastronomické akce (bankety, rauty, Garden party apod.).

Cíl předmětu:

Cílem modulu je kvalitně a komplexně připravit studenty v oblasti techniky obsluhy, formy obsluhy, řízení a odborném názvosloví. Studenti získávají odborný základ profilu absolventa a seznámí se s praktikami techniky obsluhy, povinnosti pracovníků k hostům, řešením krizových situací, nabídce, zúčtování. Obsah výuky je přizpůsoben i evropským normám, požadavkům hotelových řetězců i nezávislých hotelů s restauračním provozem. Propojení teorie s praxí. Cílem je, teoretické a praktické znalosti umět propojit a efektivně využít v daném oboru. Praktická příprava se uskutečňuje formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

Předpokládané výsledky předmětu:

- student ovládá servis nápojů, včetně teplot a hygienických podmínek.
- Student umí vysvětlit podstatu a náročnost obsluhujících pracovníků.
- Student ovládá servis nápojů, včetně teplot, jejich přiřazení.
- Student zná hygienické podmínky podávání pokrmů a nápojů.
- Student umí charakterizovat základní a složitou obsluhu, spolupráci s ostatními úseky.
- Student ovládá formy obsluhy, slavnostní hostiny a další služby spojené s obsluhou.
- Student rozezná druhy obsluhy.
- Student zná přesnou kategorizaci odbytových středisek.
- Student je schopen vytvořit nabídku všech druhů nápojů, rozdělení a doporučení k jednotlivým chodům a jídlům.
- Student ovládá dokonale marketing, řízení, rezervace, objednávkový systém.
- Student zúčtování s hostem (hotovostní i bezhotovostní).
- Student zná organizační strukturu podniku.
- Student ovládá deset zásad spokojeného zákazníka.
- Student zná zásady spokojeného zákazníka.

Rámcový rozpis učiva:

1. ročník, zimní období:

Společenská výchova, hygiena a bezpečnost práce:

- osobnost pracovníků obsluhy, práva, etika, poctivost prodeje,
- BOZP, PO na pracovišti,
- profesní znalosti a dovednosti.

Přehled služeb obsluhy, formy prodeje v hotelnictví a restaurátérství:

- systém obsluhy – rajonový, francouzský apod.,
- ostatní systémy – banketní, rautový, kavárenský,
- jednoduchá a složitá technika obsluhy,
- způsoby nabídky prodeje, placení,
- formy prodeje v hotelnictví a restaurátérství.

Profesní znalosti a dovednosti, příprava pracoviště, inventář:

- gastronomická pravidla,
- marketingové oddělení v hotelu, úkoly, objednávky,
- velký stolová a drobný stolní inventář,
- pomocný inventář,
- pravidla používání inventáře.

Dohotovování pokrmů před hostem:

- definice dohotovování pokrmů před zraky hostů,
- flambování, dranžírování, prezentace jídel,
- praktická ukázka.

1. ročník, letní období:

Pravidla ošetřování nápojů a hygiena:

- nápojová gastronomie,
- pravidla ošetřování nápojů, temperování a hygiena,
- servis nealkoholických nápojů,
- pomůcky barmana,
- pravidla baristy.

Speciální propagační praktiky a pomůcky:

- marketingové oddělení v hotelu, zadávání denních úkolů, objednávky,
- propagace konaných akcí v gastronomii,
- síla sociálních sítí v gastronomii,
- využití moderních technologií při zúčtování s hostem,
- hotelový a restaurační software.

Společensko-gastronomické akce:

- slavnostní hostiny, společenské setkání,
- číše vína, koktejl, party, zahradní slavnost, piknik,
- druhy snídaní, základní snídaně, coffeebreak.

Realizace praktické výuky:

- formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

1. ročník, zimní období: zkouška.

Prezentace seminární práce, ústní zkoušení.

1. ročník, letní období: zkouška.

Prezentace seminární práce, účast na praktické výuce, ústní zkoušení.

Seznam studijní literatury:

L. Špaček., 2021: Etika stolování – O dobrých mravech a gastronomii. Universum, ISBN 978-80-242-7617-5.

Z. Pohlreich., 2016: Lehká kuchyně. Sevruga, ISNB 9788090571082.

M. Černá – Feyfrlíková., 2024: Gastronomie českého středověku. Grada.

M. Šebelová., 2013: Zařízení závodů, učebnice pro odborná učiliště, obor Kuchařské práce. Parta, ISBN 978-80-7320-076-3.

J. Černý., 2022: Nový encyklopedický slovník gastronomie, L-Ž. Ratio, ISBN 978-80-86351-11-7.

BERÁNEK, J., KOTEK, P.: Řízení hotelového provozu, Praha 2012, Grada, ISNB: 978-80-86724-30-0.

BRANDL, F.: Koktejly – více než 1000 nápojů s alkoholem i bez něj, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-2392-1.

BRUCKNER, T., VOŘÍŠEK, J., BUCHALCEVOVÁ, A. a kol.: Tvorba informačních systémů, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-4153-6.

DAŠEK, I., KULIŠ, J.: Gastronomický cestopis, Praha, 1992.

DAŠEK, F., KULIŠ, J.: Gastronomický cestopis, Praha, Merkur 1971.

DYK, V.: Vše o uzení, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-4068-3.

GAHM, B.: Uzení, nakládání a konzervace masa, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-4266-3.

HANŠPACHOVÁ, J., LAPPRAND, M.: Citrusová kuchařka – 123 receptů s vůní slunce, Praha 2012, Grada, ISBN: 978-80-247-3195-7.

Využití moderních informačních technologií:

- Efektivní využití projekce v rámci prezentací statických a dynamických obrazů, jevů.
- Využití LS prostředí prostřednictvím TEAMS.

Karta předmětu

Název předmětu: Lázeňství a wellness

Anotace předmětu:

- význam lázeňství,
- historický vývoj lázeňství,
- lázeňský místopis,
- právní úprava lázeňství,
- přírodní léčebné zdroje,
- materiálně – technická základna lázeňského místa,
- lázeňské služby,
- typy lázeňských pobytů,
- wellness, význam a charakteristika (hotelové, lázeňské beauty),
- wellness zařízení,
- wellness akce a pobyty.

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je vybavit studenty základními znalostmi o lázeňství a jeho postavení v systému zdravotní péče i jako součásti cestovního ruchu. Přednášky poskytují informace o dlouholeté tradici českého lázeňství, představují lázeňství jako prosperující a ziskovou formu cestovního ruchu, do které v poslední době stále více pronikají nové trendy. Studenti jsou obeznámeni s rozdílem mezi tradičním léčeným lázeňstvím a wellness, pozornost je věnována také marketingu v lázeňském cestovním ruchu a managementu lázeňských zařízení. Součástí předmětu je exkurze do lázeňského a wellness zařízení. Předmět integruje s předměty Hotelový provoz, Gastronomické služby.

Předpokládané výsledky předmětu:

- student prokazuje znalosti pojmů z oblasti lázeňství a wellness.
- Student umí charakterizovat význam lázeňství, ekonomické přínosy lázeňství a význam lázeňství pro regionální rozvoj.
- Student se orientuje se v právní úpravě lázeňství.
- Student si uvědomí využívání přírodních léčivých zdrojů v procesu lázeňských a wellness pobytů.
- Student pochopí význam zdravotních pojišťoven ve sféře lázeňství.
- Student umí vyhledat, utřídit a interpretovat informace relevantní pro řešení vymezeného praktického problému, který se týká lázeňství nebo wellness.
- Student se seznámí s provozem lázeňského a wellness zařízení.

Rámcový rozpis učiva:

3. ročník, letní období:

Význam lázeňství:

- lázeňství jako obor zdravotnictví,
- lázeňství jako součást cestovního ruchu,
- ekonomické přínosy lázeňství.

Historický vývoj lázeňství:

- lázeňství od starověku do novověku,
- zlatý věk lázeňství od 2. poloviny 19. století,

- historie lázeňství na našem území,
- současné trendy v lázeňství.

Lázeňský místopis:

- lázeňská místa v České republice,
- evropské lázeňství.

Přírodní léčivé zdroje:

- minerální vody,
- peloidy, zřídelní plyn a léčivé klima.

Typy lázeňských pobytů:

- komplexní lázeňská péče,
- příspěvková lázeňská péče,
- samoplátecká lázeňská péče.

Wellness, význam a charakteristika:

- hotelové, lázeňské a beauty wellness,
- rozdíl mezi lázeňstvím a wellness.

Wellness zařízení:

- druhy wellness zařízení,
- vybavení wellness zařízení,
- certifikace wellness,
- wellness akce a pobyty.

Popis hodnocení ukončení předmětu:**3. ročník, letní období:** zápočet.

Prezentace léčebných lázní, účast na exkurzi do lázeňského a wellness zařízení.

Seznam studijní literatury:

BURACHOVIČ, Stanislav a Stanislav WIESER. Encyklopedie lázní a léčivých pramenů v Čechách, na Moravě a ve Slezsku. Praha: Libri, 2004. ISBN 80-7277-049-7.

DĚDINA, Jiří. Management, organizování a ekonomika lázeňství – vybrané kapitoly. Praha: VŠ CRHL, 2004. ISBN 80-86592-01-4.

JAKUBÍKOVÁ, Dagmar; VILDOVÁ, Eliška; JANEČEK, Petr a TLUČHOŘ, Jan. Lázeňství: management a marketing. Grada, 2019. ISBN 978-80-271-1117-6.

JANDOVÁ, Dobroslava. Balneologie. Praha: Grada, 2009. ISBN 978-80-247-2820-9.

KAJLÍK, Vladimír. České lázně a lázeňství. Praha: MMR ČR, 2007. ISBN 978-80-239-9330-1.

KREJČÍ, Milada a HOŠEK, Václav. Wellness. Praha: Grada, 2016. ISBN 978-80-271-0010-1.

KŘÍŽEK, Vladimír. Obrazy z dějin lázeňství. Praha: Libri, 2002. ISBN 80-7277-092-6.

LESOVÁ, Miluše. Wellness a hotelové sporty. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, 2008. ISBN 978-80-86578-77-4.

SEIFERTO VÁ, V. Marketing v lázeňském cestovním ruchu. Praha: Pragoline, 2003. ISBN 80-86592-00-6.

SCHWARTZHOFFOVÁ, Eva. Lázeňství a wellness. Olomouc: Palackého univerzita, 2016. ISBN 978-80-244-5114-5.

ŠPIČÁK, Ladislav a Zdeněk RUŠAVÝ. Klinická balneologie. Praha: Karolinum, 2010. ISBN 978-80-2461-654-4.

VANÍČEK, Jiří a Monika HILŠEROVÁ. Zdravotní, lázeňský a wellness turismus. Praha: Vysoká škola ekonomická, 2020. ISBN 978-80-245-2396-5.

ZEMAN, Lubomír a ZATLOUKAL, Pavel. Slavné lázně Čech, Moravy a Slezska. Slavné stavby. Praha: Foibos Books, 2014. ISBN 978-80-87073-79-7.

Využití moderních informačních technologií:

- Efektivní využití projekce, interaktivní tabule v rámci prezentací statických a dynamických obrazů, jevů.
- Využití prostředí MS TEAMS. Nástrojů AI.

Karta předmětu

Název předmětu: Sportovní a animační aktivity

Anotace předmětu:

- základy zdravotní péče,
- in-line bruslení,
- míčové sporty,
- aerobní cvičení,
- vytrvalostní cvičení,
- animační aktivity,
- organizační zabezpečení animačních služeb,
- animační program.

Cíl předmětu:

Cílem tělovýchovné činnosti je získání kondice, která určuje základ sportovní výkonnosti, integruje motorickou, fyziologickou a psychologickou stránku studenta. Rozvoj pohybových schopností a osvojení nových pohybových dovedností motivuje k aktivnímu životnímu stylu, ke zdravému způsobu života. Teoretický základ netradičních sportovních disciplín, taktika, strategie a jednání v duchu fair play vede k lepšímu překonávání životních překážek a kreativnímu přístupu v jakékoliv práci. Studenti jsou seznámeni s teorií tvorby a zabezpečení animačních služeb, stejně jako s požadavky na animátory.

Předpokládané výsledky předmětu:

- student ovládá pravidla, taktiku a strategii jednotlivých sportů, organizaci a bezpečnost sportů vyžadujících zvláštní klimatické nebo specifické vybavení.
- Student jedná v duchu fair play.
- Student zná sportovní, rekreační a relaxační aktivity.
- Student zná základy aerobního cvičení.
- Student zná pravidla kolektivních her, dokáže je řídit.
- Student má přehled o činnosti animátora.
- Student umí navrhnout a obhájit animační program.
- Student zvládá práci s lidmi různého věku a zájmové skupiny.
- Student aktivně provádí různorodé aktivity, jako jsou hry, sportovní soutěže, výtvarné činnosti.
- Student ovládá organizační zručnost a schopnost práce v týmu.
- Student dokáže udržovat pozitivní a energickou atmosféru.

Rámcový rozpis učiva:

1. ročník, zimní období:

Základy zdravotní péče:

- základy první pomoci,
- bezvědomí, krvácení, dýchání, resuscitace, zlomeniny, popáleniny, otravy,
- zdravotní pomůcky.

In-line bruslení:

- technika bruslení, technika zastavování.

Míčové sporty:

- basketbal, volejbal, fotbal, florbal, badminton.

Aerobní cvičení:

- chůze, turistika, nordic walking, jogging, tai-chi, běh, cyklistika, plavání,
- další indoorové a outdoorové aktivity a sporty.

Vytrvalostní cvičení:

- rychlostní, krátkodobá, střednědobá a dlouhodobá vytrvalost,
- pěší turistika.

Animační aktivity:

- hra jako základní animační činnost,
- sportovní a pohybové animační činnosti,
- společenské a zábavní animační činnosti,
- tvořivé animační činnosti,
- vzdělávací, poznávací a objevovací animační činnosti,
- dobrodružné animační činnosti,
- meditativní animační činnosti,
- animační činnosti pro děti,
- klubové tance.

Organizační zabezpečení animačních služeb:

- materiálně technické zabezpečení animačních služeb,
- ekonomické zabezpečení animačních služeb.

Animační program:

- příprava animačního programu.

Popis hodnocení ukončení předmětu:**1. ročník, zimní období:** zápočet.

Aktivní účast na sportovních kurzech a sportovních aktivitách, prezentace seminární práce.

Seznam studijní literatury:

KIROVOVÁ, Iva. Organizační chování. 2. aktualizované vydání. Ostrava: Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava, Ekonomická fakulta, 2017-. ISBN 978-80-248-4032-1.

HORVÁTHOVÁ, Petra; KLIMSZA, Lucjan a NIEROSTEK, Lech. Moderní leadership: trendy a úspěšná řešení. Teoretik. Praha: Leges, 2022. ISBN 978-80-7502-632-3.

JENKINS-SCOTT, Jackie. 7 tajemství odpovědného vedení lidí. Přeložil Zuzana VESELÁ. Praha: Grada, 2021. ISBN 978-80-271-1711-6.

KOUDELKOVÁ, Petra. Společenská odpovědnost firem a organizací: udržitelně o udržitelnosti. Vydání I. Jesenice: Ekopress, 2022. ISBN 978-80-87865-77-4.

HASTINGS, Reed a MEYER, Erin. Pravidlo žádných pravidel: převratná firemní kultura, díky níž Netflix dobyl svět. Přeložil Petra BADALEC. Žádná velká věda. V Brně: Jan Melvil Publishing, 2020. ISBN 978-80-7555-113-9.

PILAŘOVÁ, Irena. Leadership & management development: role, úlohy a kompetence managerů a lídrů. Praha: Grada, 2016. ISBN 978-80-247-5721-6.

Belbin R. M., 2012: Týmové role v práci. Wolters Kluwer ČR, a. s., ISBN 978-80-7357-892-3.

Využití moderních informačních technologií:

- Efektivní využití projekce v rámci prezentací statických a dynamických obrazů, jevů.
- Využití LS prostředí prostřednictvím MS TEAMS.

Karta odborné praxe

Název předmětu: **Odborná praxe**

Anotace předmětu:

- seznámení se s nabídkou služeb zařízení
- analýza trhu
- analýza konkurence
- sledování nákladů, výnosů a hospodářského výsledku
- jednání s klienty
- vyhledávání aktuálních informací
- administrativní činnosti
- vypracování podkladů dle individuálních potřeb konkrétního pracoviště
- praktické činnosti spojené s předmětem Management hotelnictví
- praktické činnosti spojené s předmětem Obchodní korespondence
- praktické činnosti spojené s předmětem Hotelový provoz

Cíl předmětu:

Cílem předmětu, modulu je upevnění a prohloubení získaných teoretických vědomostí a dovedností na pracovišti vybrané organizace. Studenti si osvojí praktické návyky potřebné pro výkon zvolené profese. Studenti rovněž získají podklady a data pro zpracování absolventské práce a poznatky o nutnosti dodržování platných hygienických, požárních a bezpečnostních předpisů. Konkretizace obsahu odborné praxe bude prováděna v návaznosti na konkrétní podmínky pracoviště. Cílem modulu je tedy poskytnout studentům ukázky praktických aktivit v návaznosti na výuku odborných modulů zejména Management hotelnictví, Řízení lidských zdrojů, Hotelový provoz, Food and Beverage management a dalších, uvedených v učebním plánu.

Předpokládané výsledky předmětu:

- Student ovládá činnosti související s přípravou pracovního procesu.
- Student ovládá specifické informační systémy daného pracoviště.
- Student zná základní činnosti a funkce pracoviště.
- Student zná organizační strukturu pracoviště.
- Student posuzuje míru svých schopností a praktických dovedností.
- Student vykonává odborné činnosti v konkrétním oddělení.
- Student samostatně řeší jednoduché problémy v pracovním procesu.
- Student ovládá sociální komunikaci na pracovišti.
- Student aplikuje získané teoretické vědomosti v praxi.

Rámcový rozpis odborné praxe:

3. ročník, zimní období:

- seznámení se s nabídkou služeb zařízení
- analýza trhu
- analýza konkurence
- sledování nákladů, výnosů a hospodářského výsledku
- jednání s klienty
- vyhledávání aktuálních informací

- administrativní činnosti
- vypracování podkladů dle individuálních potřeb konkrétního pracoviště
- praktické činnosti spojené s předmětem Management hotelnictví
- praktické činnosti spojené s předmětem Obchodní korespondence
- praktické činnosti spojené s předmětem Hotelový provoz

3. ročník, letní období:

- seznámení se s nabídkou služeb zařízení
- analýza trhu
- analýza konkurence
- sledování nákladů, výnosů a hospodářského výsledku
- jednání s klienty
- vyhledávání aktuálních informací
- administrativní činnosti
- vypracování podkladů dle individuálních potřeb konkrétního pracoviště
- praktické činnosti spojené s předmětem Management hotelnictví
- praktické činnosti spojené s předmětem Obchodní korespondence
- praktické činnosti spojené s předmětem Hotelový provoz

Popis způsobu ukončení odborné praxe:**3. ročník, zimní období:** klasifikovaný zápočet.

Docházka, aktivní účast

Semestrální práce, hodnocení organizace

3. ročník, letní období: klasifikovaný zápočet.

Docházka, aktivní účast

Semestrální práce, hodnocení organizace

Návrh fyzických a právnických osob pro odborné praxe:

- Imperial Hotel Ostrava
- Clarion Congress Hotel Ostrava
- Harmony Club Hotel
- Hotel Nikolas
- Hotel Maria
- Retro Hotel Villa Ostrava
- Hotel city.city
- Zámek Zábřeh
- Hotel Zlatý Orel Ostravice
- Prosper Golf Resort Čeladná
- Hotel Bauer
- Penzion Jurášek
- MIURA hotel s.r.o.

Karta předmětu

Název předmětu: Ekonomie

Anotace předmětu:

- úvod do ekonomie,
- produkt ekonomiky a jeho měření,
- peníze v tržní ekonomice,
- inflace,
- nezaměstnanost,
- centrální banka a vláda v ekonomice,
- makroekonomická úloha státu.

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je přiblížit standardní ekonomická témata, která se váží k fungování tržní ekonomiky. Z hlediska struktury je věnována pozornost zejména oblasti makroekonomie - důraz je kladen na vzájemné vztahy mezi makroekonomickými proměnnými veličinami. Důležité je objasnit místo, které zaujímá ekonomická politika prováděná vládami a centrálními bankami, případně nadnárodními integračními autoritami. Získané poznatky jsou nezbytnou součástí znalostí, potřebné pro pochopení širší souvislosti v oblasti řízení.

Předpokládané výsledky předmětu:

- student zná principy tržního mechanismu.
- Student umí lépe a komplexněji hodnotit ekonomické souvislosti.
- Student umí definovat HDP a další národohospodářské veličiny.
- Student rozlišuje různé druhy inflace a nezaměstnanosti.
- Student umí uspořádat faktory ekonomického růstu z extenzivního a intenzivního hlediska.
- Student umí graficky znázornit restriktivní a expanzivní fiskální a monetární politiku z různých výchozích situací.
- Student umí objasnit podstatu magického čtyřúhelníku.

Rámcový rozpis učiva:

1. ročník, zimní období:

Úvod do ekonomie:

- trh a tržní mechanismus,
- trh výrobních faktorů a tvorba jejich cen.

Produkt ekonomiky a jeho měření:

- metody výpočtu HDP,
- omezení při výpočtu HDP.

Peníze v tržní ekonomice:

- peněžní a reálná ekonomika,
- trh peněz.

Inflace:

- příčina inflace a typy inflace,
- měření inflace.

Nezaměstnanost:

- důsledky a typy nezaměstnanosti,
- měření nezaměstnanosti.

Centrální banka a vláda v ekonomice:

- monetární politika,
- fiskální politika.

Makroekonomická úloha státu:

- magický čtyřúhelník.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

1. ročník, zimní období: zkouška.

Prezentace seminární práce, ústní zkoušení.

Seznam studijní literatury:

REVENDA, Zbyněk; MANDEL, Martin; KODERA, Jan; MUSÍLEK, Petr a DVOŘÁK, Petr. Peněžní ekonomie a bankovníctví. Sedmé přepracované vydání. Jesenice: Ekopress, 2023. ISBN 978-80-87865-84-2.

MACH, Petr. Ekonomie pro bakaláře. Educopress. Praha: Vysoká škola finanční a správní, 2023. ISBN 978-80-7408-266-5.

STARÁ, Dana. Manažerská ekonomie: základní kurz. [Praha]: Vysoká škola ekonomie a managementu, 2023. ISBN 978-80-88502-12-8.

HEISLER, Herbert; VALENČÍK, Radim a WAWROSZ, Petr. Mikroekonomie: základní kurz. Educopress. Praha: Vysoká škola finanční a správní, 2020. ISBN 978-80-7408-212-2.

BRČÁK, Josef; SEKERKA, Bohuslav; SEVEROVÁ, Lucie a SVOBODA, Roman. Mikroekonomie: teorie a aplikace. Plzeň: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, 2020. ISBN 978-80-7380-818-1.

JUREČKA, Václav a MACHÁČEK, Martin. Makroekonomie. 4., aktualizované a rozšířené vydání. Expert (Grada). Praha: Grada Publishing, 2023. ISBN 978-80-271-3635-3.

KUBÁTOVÁ, Květa. Fiskální a monetární politika po velké recesi. Monografie (Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk). Plzeň: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, 2016. ISBN 978-80-7380-605-7.

LIPOVSKÁ, H. Moderní ekonomie: Jednoduše o všem, co byste měli vědět. Praha: Grada, 2017. ISBN 978-80-2710-120-4.

Využití moderních informačních technologií:

- Efektivní využití projekce v rámci prezentací statických a dynamických obrazů, jevů.
- Využití LS prostředí prostřednictvím MS TEAMS.

Karta předmětu

Název předmětu: Ekonomika obchodního závodu

Anotace předmětu:

- podstata a cíle obchodního závodu,
- typologie obchodního závodu,
- majetková a kapitálová výstavba obchodního závodu,
- výsledek činnosti obchodního závodu,
- život obchodního závodu,
- výrobní činnost obchodního závodu,
- nákup,
- odbyt.

Cíl předmětu:

Předmět vymezuje obchodní závod jako základní složku ekonomiky. Zabývá se komplexně všemi stránkami jeho činnosti, nejen stránkou ekonomickou, ale i technickou, organizační a informační. Cílem výuky je naučit studenty využívat ekonomických informací v podnikatelské činnosti a promítnout teoretické poznatky do praktických činností při řízení obchodních závodů. Student získá základní dovednosti, aktivně využívá znalostí vztahů k ostatním subjektům. Praktická příprava se uskutečňuje formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

Předpokládané výsledky předmětu:

- student chápe a používá základní ekonomické pojmy.
- Student chápe souvislost a návaznost jednotlivých hospodářských činností.
- Student dokáže definovat obchodní závod a podnikání vč. platných zákonných ustanovení a vymezit postavení podnikové ekonomiky ve vztahu k ostatním podnikovým procesům.
- Student klasifikuje jednotlivé části majetkové a kapitálové struktury podniku a jejich vazby.
- Student charakterizuje rozdíly mezi jednotlivými druhy majetku a jejich změny v procesu podnikání, chápe význam koloběhu oběžného majetku vč. základních metod řízení zásob a pohledávek.
- Student dokáže rozlišit proces pořízení a udržování majetku a vliv na ekonomiku podniku.
- Student rozlišuje vztah jednotlivých druhů nákladů v procesu podnikání a na konkrétních příkladech demonstruje vliv nákladů na rentabilitu obchodního závodu i jednotlivých výrobků nebo poskytovaných služeb.
- Student využívá jednoduché diagnostické metody k analýze konkrétní ekonomické situace obchodního závodu a k vyjádření vlastních závěrů.
- Student charakterizuje na ekonomických ukazatelích životní etapy obchodního závodu i rozdíly specifických ekonomik dle typů obchodního závodu a podnikání.

Rámcový rozpis učiva:

1. ročník, zimní období:

Podstata a cíle obchodního závodu:

- podnikání a obchodní závod,
- druhy cílů.

Typologie podniků:

- obchodní závody podle právní formy,
- obchodní závody podle sektorů a hospodářských odvětví,
- obchodní závody podle typu výroby.

Majetková a kapitálová výstavba obchodního závodu:

- majetková struktura obchodního závodu,
- kapitálová struktura obchodního závodu.

Výsledek činnosti obchodního závodu:

- náklady,
- výnosy.

Realizace praktické výuky:

- formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

1. ročník, letní období:**Život obchodního závodu:**

- životní fáze obchodního závodu.

Výrobní činnost obchodního závodu:

- pojetí výrobní činnosti obchodního závodu,
- plánování výroby.

Nákup:

- funkce a úkoly útvaru nákupu,
- nákupní marketingový mix,
- aktivity marketingového nákupního procesu.

Odbyt:

- odbyt a marketing,
- obchodní plán.

Financování obchodního závodu:

- druhy financování obchodního závodu,
- řízení cash flow,
- finanční analýza.

Realizace praktické výuky:

- formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

Popis hodnocení ukončení předmětu:**1. ročník, zimní období:** klasifikovaný zápočet.

Zpracování seminární práce, písemné zkoušení.

1. ročník, letní období: klasifikovaný zápočet.

Účast na praktické výuce, písemné zkoušení.

Seznam studijní literatury:

SYNEK, M., KISLINGEROVÁ, E. Podniková ekonomika. 6. přeprac. a dopl. vyd., C. H. Beck, 2015. EAN: 9788074002748.

DLUHOŠOVÁ, Dana. Finanční řízení a rozhodování podniku: analýza, investování, oceňování, riziko, flexibilita, interakce. Čtvrté vydání. Osnice: Ekopress, 2021. ISBN 978-80-87865-71-2.

KOŽENÁ, Marcela. Podniková ekonomika: distanční opora. Vydání páté. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2019. ISBN 978-80-7560-249-7.

TAUŠL PROCHÁZKOVÁ, Petra a JELÍNKOVÁ, Eva. Podniková ekonomika - klíčové oblasti. Expert (Grada). Praha: Grada Publishing, 2018. ISBN 978-80-271-0689-9.

Investice nejen pro bohy: stručný slovník investora. 2. vydání. [Hovorčovice]: Došel karamel, 2022. ISBN 978-80-88465-02-7.

SCHOLLEOVÁ, H. Ekonomické a finanční řízení pro neekonomy. Praha: Grada, 2012. ISBN 978-80-247-4004-1.

SMEJKAL, V., RAIS, K. Řízení rizik ve firmách a jiných organizacích. Praha: Grada, 2013. ISBN 978-80-247-4644-9.

VEBER, J. Podnikání malé a střední firmy. Praha: Grada, 2012. ISBN 978-80-247-4520-6. VOCHOZKA, M., MULAČ, P. a kol. Podniková ekonomika. Grada, 2012. ISBN 978-80-247-4372-1.

ZLÁMAL, J., BELLOVÁ, J. Podniková ekonomie a management: učební texty pro distanční studium. Univerzita Palackého v Olomouci, 2013. ISBN 978-80-244-3756-9.

EISLER, J. Podniková ekonomika I+II. Soukromá vysoká škola ekonomických studií. ISBN 978-80-86744-98-8.

ŠVARCOVÁ, J. Ekonomie. Stručný přehled. Zlín: CEED, 2018. ISBN 978-80-87301-00-5.

VIRGLEROVÁ, Zuzana. Risk management in the segment of SMEs in V4 countries: (significant theoretical and methodological aspects) = Řízení rizik v segmentu malých a středních podniků v zemích Visegrádské skupiny: (významné teoretické a metodologické aspekty): habilitation thesis summary. Zlín: Tomas Bata University in Zlín, 2022. ISBN 978-80-7678-106-1.

Využití moderních informačních technologií:

- Efektivní využití projekce v rámci prezentací statických a dynamických obrazů, jevů.
- Využití LS prostředím prostřednictvím MS TEAMS.

Karta předmětu

Název předmětu: Marketing

Anotace předmětu:

- podstata a význam marketingu,
- marketingový informační systém,
- chování zákazníků,
- trh a tržní prostředí,
- marketingový mix,
- produkt, marketing služeb,
- cenová politika,
- propagace,
- distribuční strategie,
- strategické plánování.

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je umožnit využití moderních poznatků marketingu v podmínkách tržních ekonomik. Naučit studenty teoretické znalosti, aby pochopili úlohu marketingu při volbě podnikatelské strategie, naučili se aplikovat marketingový mix a provádět marketingový výzkum. Dále vybavit studenta znalostmi a praktickými dovednostmi pro uplatňování marketingu v konkrétních podmínkách s ohledem na specifika konkrétní země. Student bude vybaven vědomostmi a dovednostmi, které mu umožní marketing uplatňovat podle individuální potřeby. Praktická příprava se uskutečňuje formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

Předpokládané výsledky předmětu:

- student koncipuje marketingové projekty v souladu se správně určenou strategií, chápe funkci marketingového oddělení.
- Student dokáže analyzovat marketingové prostředí, v němž se obchodní závod nachází.
- Student použije specifické marketingové nástroje a uplatňuje je na konkrétní podmínky obchodního závodu.
- Student je schopen v moderním pohledu aplikovat specifický marketingový mix vhodný pro danou zemi.
- Student zvolí vhodnou formu propagace a prodeje.

Rámcový rozpis učiva:

2. ročník, zimní období:

Podstata a význam marketingu:

- zákazník,
- podnikatelské koncepce.

Marketingový informační systém:

- marketingový výzkum,
- mezinárodní marketingový výzkum,
- řešení společného projektu.

Chování zákazníků:

- chování individuálních kupujících,
- chování domácností,
- chování obchodních závodů.

Trh a tržní prostředí:

- tržní prostředí,
- segmentace zákazníků,
- postup při segmentaci zákazníků.

Realizace praktické výuky:

- formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

2. ročník, letní období:**Marketingový mix:**

- podstata a význam.

Produkt, marketing služeb:

- produktový mix,
- koncepce produktu,
- životní cyklus produktu.

Cenová politika:

- metody stanovení ceny,
- strategie stanovení ceny.

Propagace:

- tradiční formy propagace,
- netradiční formy propagace,
- práce reklamní agentury.

Distribuční strategie:

- distribuční cesty,
- velkoobchod,
- maloobchod.

Strategické plánování:

- postup při strategickém plánování,
- BCG analýza,
- řízení vztahů se zákazníky.

Realizace praktické výuky:

- formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

2. ročník, zimní období: klasifikovaný zápočet.

Prezentace seminární práce, písemné zkoušení.

2. ročník, letní období: klasifikovaný zápočet.

Prezentace seminární práce, ústní zkoušení.

Seznam studijní literatury:

STŘÍTESKÝ, Václav. Marketing management. Beckovy ekonomické učebnice. V Praze: C.H. Beck, 2023. ISBN 978-80-7400-897-9.

MOUDRÝ, Marek. Marketing: základy marketingu. Aktualizované 4. vydání. Prostějov: Computer Media, 2018. ISBN 978-80-7402-359-0.

TAHAL, Radek. Marketingový výzkum: postupy, metody, trendy. 2. vydání. Expert (Grada). Praha: Grada Publishing, 2022. ISBN 978-80-271-3535-6.

MORAVCOVÁ, Lenka. Základy digitálního marketingu. [Praha]: Vysoká škola ekonomie a managementu, 2017. ISBN 978-80-87839-86-7.

JAKUBÍKOVÁ, Dagmar a JANEČEK, Petr. Strategický marketing: strategie a trendy. 3. přepracované a rozšířené vydání. Expert (Grada). Praha: Grada Publishing, 2023. ISBN 978-80-271-3722-0.

BOHÁČEK, Jiří. Mezinárodní marketing. Vydání druhé. [Praha]: Vysoká škola ekonomie a managementu, 2022. ISBN 978-80-88330-57-8.

LEVINSON, Jay Conrad. Guerilla marketing: nejúčinnější a finančně nenáročný marketing. Vyd. 2. Přeložil Lucie SCHÜREROVÁ. Brno: Computer Press, 2011. ISBN 978-80-251-3546-4.

ROSOVÁ, Andrea a BEHÚN, Marcel. Logistika služeb. Ostrava: Vysoká škola Báňská – Technická univerzita Ostrava, 2021. ISBN 978-80-248-4582-1.

JÍLEK, Dušan. Pozor, přichází zákazník: manuál pro správnou komunikaci prodavačů. Praha: Powerprint, 2023. ISBN 978-80-7568-614-5.

ŠTARCHOŇ, Peter a JUŘÍKOVÁ, Martina. Značky a český zákazník. Zlín: Radim Bačuvčík - VerBuM, 2015. ISBN 978-80-87500-76-7.

BLECHARZ, Pavel. Kvalita a zákazník. Praha: Ekopress, 2015. ISBN 978-80-87865-20-0.

Využití moderních informačních technologií:

- Efektivní využití projekce v rámci prezentací statických a dynamických obrazů, jevů.
- Využití LS prostředí prostřednictvím MS TEAMS.

Karta předmětu
Název předmětu: Mzdové účetnictví
Anotace předmětu: <ul style="list-style-type: none">• osobní spis zaměstnance,• hrubá mzda a její výpočet,• daň z příjmů ze závislé činnosti,• sociální pojištění,• zdravotní pojištění,• zákonné pojištění odpovědnosti zaměstnavatele za pracovní úrazy a nemoci z povolání,• srážky ze mzdy.
Cíl předmětu: <p>Cílem předmětu je zvýšit povědomí studentů o právním základu mzdové agendy zaměstnavatele. Student bude umět s oporou legislativy vyřešit problémové situace. Na základě znalosti právních předpisů bude student připraven ve svém budoucím profesním životě reagovat na změny právních předpisů. Cílem předmětu je rovněž vybavit studenty praktickými dovednostmi tak, aby byli schopni participovat na vedení mzdové agendy zaměstnavatele. Praktická příprava se uskutečňuje formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.</p>
Předpokládané výsledky předmětu: <ul style="list-style-type: none">• student zná a aktivně používá pojmy z oblasti mzdového účetnictví.• Student rozumí obsahu a významu dokumentů ve spisu zaměstnance a ve mzdové agendě zaměstnavatele.• Student je schopen na základě evidence docházky vypočítat hrubou mzdu zaměstnancům.• Student umí vyčíslit výši měsíčních odvodových povinností zaměstnavatele.• Student dokáže splnit informační povinnosti zaměstnavatele spojené s vedením mzdové agendy.• Student je schopen připravit podklady pro výpočet daně z příjmů ze závislé činnosti v jednotlivých měsících a rovněž provést roční zúčtování daně z příjmů.• Student dokáže vést mzdovou agendu zaměstnavatele s využitím mzdového software POHODA.
Rámcový rozpis učiva: 2. ročník, letní období: Osobní spis zaměstnance: <ul style="list-style-type: none">• zpracování osobních údajů,• pracovní smlouva, dohoda o provedení práce, dohoda o pracovní činnosti,• mzdový výměr, popis pracovního místa,• karta zaměstnance, mzdový list,• dokumenty o ukončení pracovního poměru,• potvrzení o zaměstnání. Hrubá mzda a její výpočet: <ul style="list-style-type: none">• evidence odpracované doby, výplatní lístek, měsíční přehled mezd,• minimální mzda, zaručená mzda,• základní mzda, příplatky ke mzdě,• náhrady mzdy,

- průměrný výdělek,
- řešení modelových příkladů.

Daň z příjmů ze závislé činnosti:

- daňový rezident, daňový nerezident,
- příjmy ze závislé činnosti,
- příjmy ze závislé činnosti, které nejsou předmětem daně,
- základ daně z příjmů ze závislé činnosti,
- zálohy na daň z příjmů, daň z příjmů vybíraná srážkou,
- slevy na dani, nezdanitelná část základu daně,
- roční zúčtování daně z příjmů,
- dokumentace k daňovým povinnostem zaměstnance a zaměstnavatele,
- řešení modelových příkladů.

Sociální pojištění:

- organizace a provádění sociálního zabezpečení,
- pojistné na sociální zabezpečení,
- důchodové pojištění,
- nemocenské pojištění,
- dokumentace zaměstnavatele a zaměstnance k oblasti sociálního pojištění.

Zdravotní pojištění:

- práva a povinnosti pojištěnců a plátců pojistného,
- pojistné na zdravotní pojištění,
- dokumentace zaměstnavatele a zaměstnance k oblasti zdravotního pojištění.

Zákonné pojištění odpovědnosti zaměstnavatele za pracovní úrazy a nemoci z povolání:

- podmínky pojištění,
- sazby pojistného,
- výpočet pojistného a jeho úhrada,
- příklady výpočtu.

Srážky ze mzdy:

- druhy srážek ze mzdy,
- pravidla pro provádění srážek ze mzdy,
- postup při výpočtu srážek ze mzdy,
- řešení modelových příkladů.

Realizace praktické výuky:

- formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

2. ročník, letní období: zkouška.

Písemné zkoušení.

Seznam studijní literatury:

KOLEKTIV AUTORŮ. Abeceda mzdové účetní 2024. Olomouc: ANAG, 2024. 752 s. ISBN 978-80-7554-404-9.

Příručka pro personální agendu a odměňování zaměstnanců. Dostupná on-line: <https://ppropo.mpsv.cz/#ipracovnepravnivztahyjejichprav>.

Zákon č. 262/2006 Sb., zákoník práce ve znění pozdějších předpisů Zákon č. 586/1992 Sb., o dani z příjmů ve znění pozdějších předpisů.

Zákon č. 582/1991 Sb., o organizaci a provádění sociálního zabezpečení ve znění pozdějších předpisů.

Zákon č. 589/1992 Sb., o pojistném na sociální zabezpečení a příspěvku na státní politiku zaměstnanosti ve znění pozdějších předpisů.

Zákon č. 155/1995 Sb., o důchodovém pojištění ve znění pozdějších předpisů Zákon č. 187/2006 Sb., o nemocenském pojištění ve znění pozdějších předpisů.

Zákon č. 48/1997 Sb., o veřejném zdravotním pojištění ve znění pozdějších předpisů.

Zákon č. 592/1992 Sb., o pojistném na veřejné zdravotní pojištění ve znění pozdějších předpisů Zákon č. 99/1963 Sb., občanský soudní řád ve znění pozdějších předpisů.

Vyhláška ministerstva financí č. 125/1993 Sb., kterou se stanoví podmínky a sazby zákonného pojištění odpovědnosti zaměstnavatele za škodu při pracovním úrazu nebo nemoci z povolání, ve znění pozdějších předpisů.

Využití moderních informačních technologií:

- Účetní program POHODA pro řešení modelových situací a vytváření související dokumentace.
- Efektivní využití projekce v rámci prezentací statických a dynamických obrazů, jevů.
- Využití LS prostředí prostřednictvím MS TEAMS.

Karta předmětu

Název předmětu: **Účetnictví a daně**

Anotace předmětu:

- význam účetnictví,
- zákon o účetnictví,
- účtová osnova, České účetní standardy,
- účtování o majetku a kapitálu,
- účtování o nákladech a výnosech,
- účetní závěrka,
- aktuální systém daní v ČR,
- daňové zákony.

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je poskytnout studentům komplexní přehled o účetní problematice jako odrazový můstek pro případné další a podrobnější studium tohoto zaměření. Předmět povede studenty k hlubšímu porozumění vazby mezi oborem studia (náplní jejich budoucí odborné práce) a účetním systémem, který je nezbytnou součástí chodu každé organizace. Praktická příprava se uskutečňuje formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

Předpokládané výsledky předmětu:

- student aktivně používá odbornou účetní terminologii.
- Student pochopí principy účtování a osvojí si základní účetní dovednosti.
- Student porozumí obsahu účetních operací a naučí se používat účetní informace při řízení chodu organizace.
- Student dokáže splnit registrační a ohlašovací povinnosti organizace vůči finančnímu úřadu.
- Student umí vyčíslit daňové povinnosti organizace na základě obdržených podkladů.
- Student vnímá účetní program jako nástroj ke zpracování účetních dat a jako pomocníka při zpracování daňových přiznání a hlášení.

Rámcový rozpis učiva:

2. ročník, zimní období:

Význam účetnictví:

- význam vedení účetní agendy pro organizaci,
- funkce účetnictví,
- uživatelé účetních informací,
- zveřejňování účetních výkazů a účetní závěrky.

Zákon o účetnictví:

- účetní jednotka, účetní období,
- rozsah vedení účetnictví, účetní knihy, účetní doklady,
- způsoby oceňování,
- inventarizace majetku a závazků,
- úschova účetních záznamů.

Účtová osnova a české účetní standardy:

- účtová osnova a její struktura,
- obsahová náplň účtů,
- druhy účtů, způsob zápisů na jednotlivé účty,
- české účetní standardy.

Účtování o majetku a kapitálu:

- účtování na účtech aktiv – dlouhodobý majetek, zásoby, pohledávky, finanční majetek,
- účtování na účtech pasív – vlastní kapitál, závazky, úvěry,
- účtování modelových příkladů.

Účtování o nákladech a výnosech:

- účtování o provozních nákladech a výnosech,
- účtování o finančních nákladech a výnosech,
- hospodářský výsledek – výpočet, účtování a jeho rozdělení,
- účtování modelových příkladů.

Účetní závěrka:

- postup při provádění účetní závěrky,
- účetní výkazy, příloha k účetní závěrce,
- role auditora,
- konsolidovaná účetní závěrka,
- výroční zpráva.

Aktuální systém daní v ČR:

- platné daňové zákony a jejich charakteristika,
- vybraná ustanovení daňového řádu.

Daňové zákony:

- daně z příjmů,
- DPH,
- spotřební daně,
- daň z nemovitých věcí,
- silniční daň,
- ekologické daně.

Realizace praktické výuky:

- formou praktického vyučování ve škole nebo formou exkurzí na pracovištích FO a PO.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

2. ročník, zimní období: klasifikovaný zápočet.

Písemné zkoušení.

Seznam studijní literatury:

ANDRLÍK, Břetislav. Finanční účetnictví podnikatelského sektoru: pohled teorie a práce. 1. vyd. Praha: Wolters Kluwer, 2022. 238 s. ISBN 978-80-7676-268-8.

BOKŠOVÁ, Jiřina. Účetnictví I.: úlohy a případové studie. 1. vyd. Praha: Oeconomica, 2023. 221 s. ISBN 978-80-245-2492-4.

DUŠEK, Jiří. Podvojně účetnictví nejen pro samouky. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, 2023. 220 s. ISBN 978-80-271-5051-9.

DVOŘÁKOVÁ, Dana. Základy účetnictví. 3. vyd. Praha: Wolters Kluwer, 2021. 275 s. ISBN 978-80-7676-158-2.

SKÁLOVÁ, Jana. Daně v účetnictví. 2. vyd. Praha: Wolters Kluwer, 2022. 201 s. ISBN 978-80-7676-344-9.

STROUHAL, Jiří. Účetní souvztažnosti podnikatelských subjektů. 4. vyd. Praha: Wolters Kluwer, 2022. 259 s. ISBN 978-80-7676-281-7.

České účetní standardy. Dostupné on-line:

chrome-extension://efaidnbnmnnibpcajpcgglefindmkaj/https://mfcr.cz/assets/cs/media/Ucetnictvi_2018_Ceske-ucetni-standardy-pro-500-2002_v02.pdf

Zákon č. 563/1991 Sb., o účetnictví ve znění pozdějších předpisů.

Zákon č. 586/1992 Sb., o daních z příjmů ve znění pozdějších předpisů.

Zákon č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty ve znění pozdějších předpisů.

Zákon č. 353/2003 Sb., o spotřebních daních ve znění pozdějších předpisů.

Zákon č. 338/1992 Sb., o dani z nemovitých věcí ve znění pozdějších předpisů.

Zákon č. 16/1993 Sb., o dani silniční ve znění pozdějších předpisů.

Využití moderních informačních technologií:

- Účetní program POHODA pro řešení modelových situací a vytváření související dokumentace.
- Efektivní využití projekce v rámci prezentací statických a dynamických obrazů, jevů.
- Využití LS prostředí prostřednictvím MS TEAMS.

Karta předmětu

Název předmětu: Bankovníctví

Anotace předmětu:

- vznik, podstata a funkce peněz,
- vznik a úloha bank v tržní ekonomice,
- úloha centrální banky,
- postavení a úloha komerčních bank,
- vznik, podstata a vývoj finančních trhů,
- organizace finančních trhů v ČR, EU a ve světě,
- operace na finančních trzích.

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je umožnit využití moderních poznatků o penězích, bankách a finančních trzích v podmínkách tržních ekonomik. Seznámit studenty s podstatou a funkcemi peněz, úlohou bank a finančních trhů. Dále vybavit studenta znalostmi a praktickými dovednostmi pro komunikaci s bankami a finančními trhy v konkrétních podmínkách dané instituce.

Předpokládané výsledky předmětu:

- student chápe podstatu a základní funkce peněz v tržní ekonomice.
- Student rozumí úloze bank a umí využívat jejich specifických služeb a uplatnit je v konkrétních podmínkách firmy, instituce či organizace.
- Student umí využívat finanční trhy a její segmenty.

Rámcový rozpis učiva:

1. ročník, zimní období:

Podstata a původ peněz:

- emise a oběh peněz,
- poptávka po penězích, nabídka peněz,
- rovnováha na trhu peněz,
- měnová politika a její nástroje.

Stručná historie vzniku bankovníctví:

- banky a bankovní systém (banka jako instituce, bankovní licence, bankovní systém).

Funkce bank:

- banka jako finanční zprostředkovatel, banka jako emitent peněz, banka jako subjekt platebního styku, banka v roli finančního investora),
- přehled nejčastějších typů bank podle předmětu jejich činnosti,
- charakter bankovního systému v ČR.

1. ročník, letní období:

Funkce a úloha centrální banky:

- makroekonomická, mikroekonomická,
- nástroje centrální banky,
- nezávislost centrální banky, Česká národní banka,
- emise a správa oběživa, ochrana měny.

Podstata obchodní banky:

- princip návratnosti, tvorba zisku,
- činnosti obchodní banky (bankovní operace, obchody, produkty),
- členění bankovních operací a obchodů,
- hospodaření obchodní banky.

Úvěrové bankovní produkty:

- vkladové bankovní produkty, platebně zúčtovací bankovní produkty (subjekty a rozdělení platebního styku, hotovostní a bezhotovostní platební styk, šek, platební karty, dokumentární akreditiv, dokumentární inkaso, bankovní záruka).

Elektronické bankovníctví:

- alternativní distribuční kanály (stacionární prodej, mobilní prodej, technický prodej, vývoj distribučních cest v bankách).

2. ročník, zimní období:**Finanční systém a finanční trhy:**

- vznik, podstata a vývoj,
- charakteristika a rozdělení finančních trhů.

Organizace finančních trhů v ČR, EU a ve světě:

- peněžní trh, kapitálový trh,
- trhy s cizími měnami, trhy drahých kovů,
- burzovní trh, pojistný trh a pojišťovnictví.

Mezinárodní měnový systém:

- funkce mezinárodního měnového a finančního systému, měnové kurzy, mezinárodní platební styk,
- mezinárodní měnový fond, Světová banka, Evropská měnová unie.

Popis hodnocení ukončení předmětu:**1. ročník, zimní období:** zápočet.

Písemné zkoušení.

1. ročník, letní období: zápočet.

Písemné zkoušení.

2. ročník, zimní období: zápočet.

Prezentace seminární práce, písemné zkoušení.

Seznam studijní literatury:

REVENDA, Zbyněk; MANDEL, Martin; KODERA, Jan; MUSÍLEK, Petr a DVOŘÁK, Petr. Peněžní ekonomie a bankovníctví. Sedmé přepracované vydání. Jesenice: Ekopress, 2023. ISBN 978-80-87865-84-2.

AMMOUS, Saifedean. Bitcoinový standard: decentralizovaná alternativa k centrálnímu bankovníctví. Přeložil Sandra PAVLÍČKOVÁ, přeložil Tereza WONGOVÁ. Praha: Braiins Publishing, 2022. ISBN 978-9916-697-24-5.

STANFORD, Erica. Kryptoválky: záludný svět kryptoměn: lákavé a nejisté investice, zmizelé miliardy, obří podvody i fingovaná úmrtí. Přeložil Petra ŠMÍDOVÁ. V Brně: Lingea, 2022. ISBN 978-80-7508-813-0.

KALABIS, Z. Základy bankovníctví. Brno: Computer Press, 2012. ISBN 978-80-2650-001-8.

REVERENDA, Z. Centrální bankovníctví. Praha: Management Press, 2011.

Mejstřík, M., PEČENÁ, M., TEPLÝ, P. Bankovníctví v teorii a praxi. Praha: Karolinum, 2015. ISBN 978-80-246-2870-7.

KAŠPAROVSKÁ, V. Řízení obchodních bank. Praha: C. H. Beck, 2015. ISBN 80-7179-381-7.

KANTNEROVÁ, L. Základy bankovníctví – Teorie a praxe. Praha: C. H. Beck, 2016. ISBN 978-80-7400-595-4.

DVOŘÁK, P. Bankovníctví pro bankéře a klienty. Praha: Linde, 2008. ISBN 978-80-7201-515-3.

ROSOVÁ, Andrea a BEHÚN, Marcel. Logistika služeb. Ostrava: Vysoká škola Báňská – Technická univerzita Ostrava, 2021. ISBN 978-80-248-4582-1.

JÍLEK, Dušan. Pozor, přichází zákazník: manuál pro správnou komunikaci prodavačů. Praha: Powerprint, 2023. ISBN 978-80-7568-614-5.

ŠTARCHOŇ, Peter a JUŘÍKOVÁ, Martina. Značky a český zákazník. Zlín: Radim Bačuvčík - VeRBuM, 2015. ISBN 978-80-87500-76-7.

BLECHARZ, Pavel. Kvalita a zákazník. Praha: Ekopress, 2015. ISBN 978-80-87865-20-0.

Využití moderních informačních technologií:

- Efektivní využití projekce v rámci prezentací statických a dynamických obrazů, jevů.
- Využití LS prostředí prostřednictvím MS TEAMS.

Karta předmětu
Název předmětu: System daní a odvodů v ČR
Anotace předmětu: <ul style="list-style-type: none">• úvod do daňové teorie,• zákon o dani z příjmů,• daň z přidané hodnoty,• spotřební a energetické daně,• ostatní daně,• správa daní a poplatků.
Cíl předmětu: <p>Cílem předmětu je seznámit studenta s aktuálním daňovým systémem v České republice, jeho současným legislativním zakotvením a s rozpočtovým určením daní. Student by měl nabýt vědomosti týkající se členění daní a pochopit podstatu jednotlivých daní. Student se bude na základě získaných znalostí orientovat v daňovém systému a daňovém řízení.</p>
Předpokládané výsledky předmětu: <ul style="list-style-type: none">• student zná aktuální daňový systém, který umí aplikovat v praxi finančního řízení obchodního závodu.• Student zná obsah jednotlivých daní.• Student chápe principy daňové politiky státu.• Student objasní a srovná konkrétní ustanovení v jednotlivých předpisech.• Student je schopen připravit daňové přiznání jednotlivých daní.• Student je schopen argumentovat, obhájit názory a oponovat při daňovém řízení.
Rámcový rozpis učiva: <p>2. ročník, letní období: Úvod do daňové teorie:</p> <ul style="list-style-type: none">• historie daní, úloha daní v ekonomice, aktuální daňový systém v ČR, finanční správa v ČR. <p>Zákon o dani z příjmů:</p> <ul style="list-style-type: none">• daň z příjmů fyzických osob,• daň z příjmů právnických osob. <p>Daň z přidané hodnoty:</p> <ul style="list-style-type: none">• předmět daně, plátce daně, registrace plátce, zrušení registrace, základ daně, sazby daně, daňové přiznání, splatnost daně, institut nespolehlivého plátce,• osvobození od daně, režim přenesení daňové povinnosti, vývoz, dovoz, dodání zboží formou třístranného obchodu, kontrolní hlášení, souhrnné hlášení. <p>Spotřební a energetické daně:</p> <ul style="list-style-type: none">• předmět daně, plátce daně, osvobození od daně, základ daně, sazby daně, daňové přiznání, splatnost daně. <p>Ostatní daně:</p> <ul style="list-style-type: none">• zákon o silniční dani,• daň z nemovitých věcí,• daň z hazardních her.

<p>Správa daní a poplatků:</p> <ul style="list-style-type: none"> daňový řád, daňové řízení, účastníci daňového řízení, daňové přiznání, zastupování v daňovém řízení, daňová kontrola, dokazování, opravné a dozorčí prostředky.
<p>Popis hodnocení ukončení předmětu:</p> <p>2. ročník, letní období: zápočet. Prezentace seminární práce.</p>
<p>Seznam studijní literatury:</p> <p>HRUBÁ SMRŽOVÁ, Petra a MRKÝVKA, Petr. Finanční a daňové právo. 3. aktualizované a rozšířené vydání. Plzeň: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, 2020. ISBN 978-80-7380-796-2.</p> <p>Daňový průvodce: zákony 2022 po novelách. Český Těšín: Poradce, [2022]. ISBN 978-80-7365-468-9.</p> <p>Daňové, mzdové a účetní zákony 2021 po novele: DPH, ZDP, ZP, účetnictví. Český Těšín: Poradce, [2021]. ISBN 978-80-7365-455-9.</p> <p>BERAN, V., KRAJČOVÁ, J., KŘELINOVÁ, V., ŠEBESTÍKOVÁ, V. a P. VANDUCHOVÁ. Daňová a sociální optimalizace ve vztahu k nezaměstnanosti v České republice. Ostrava: VŠB-TU Ostrava, 2012. ISBN 978-80-248-2938-8.</p> <p>KRAJČOVÁ, J., M. PALOCHOVÁ, Y. PŠENKOVÁ a kol. Účetní souvztažnosti podnikatelských subjektů. 1. vyd. Praha: Wolters Kluwer ČR, 2014. 352 s. ISBN 978-80-7357-538-0.</p> <p>KUBÁTOVÁ, K. Daňová teorie a politika. 6. vyd. Praha: Wolters Kluwer ČR, 2015. ISBN 978-80-7478-841-3.</p> <p>PELC, V. a P. PELECH. Daně z příjmů s komentářem 2018. 18. vyd. Olomouc: ANAG, 2018. 832 s. ISBN 978-80-7554-144-4.</p> <p>PROCHÁZKOVÁ, J., ENGELMANNOVÁ, V. a M. MIKUŠ. Komentář k majetkovým daním s příklady. 2. vyd. Bohuňovice: Oswald, 2016. 236 s. ISBN 978-80-88128-09-0.</p> <p>VANČUROVÁ, A. a L. LÁCHOVÁ. Daňový systém ČR 2018. 14. vyd. Praha: 1. VOX, 2018. 404 s. ISBN 978-80-87480-63-2.</p> <p>Zákon č. 280/2004 Sb., daňový řád, ve znění pozdějších předpisů. Zákon č. 586/1992 Sb., o daních z příjmů, ve znění pozdějších předpisů.</p> <p>Zákon č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů. Zákon č. 16/1993 Sb., o dani silniční, ve znění pozdějších předpisů.</p> <p>Zákon č. 338/1992 Sb., o dani z nemovitých věcí, ve znění pozdějších předpisů.</p> <p>Zákonné opatření Senátu č. 340/2013 Sb., o dani z nabytí nemovitých věcí, ve znění pozdějších předpisů.</p> <p>Zákon č. 353/2003 Sb., o spotřebních daních, ve znění pozdějších předpisů.</p>

Využití moderních informačních technologií:

- Účetní program POHODA pro řešení modelových situací a vytváření související dokumentace.
- Efektivní využití projekce v rámci prezentací statických a dynamických obrazů, jevů.
- Využití LS prostředí prostřednictvím MS TEAMS.

Karta předmětu
Název předmětu: Multikulturní společnost
Anotace předmětu: <ul style="list-style-type: none">• multikulturní společnost,• související vědecké disciplíny,• interkulturní společnosti,• komparace charakteristik,• problémy akulturace a adaptace,• kulturní, etnická a národnostní identita,• aplikace interkulturní společnosti.
Cíl předmětu: <p>Cílem předmětu je umožnit studentům získat základní znalosti z oblasti multikulturní společnosti a tyto znalosti dále uplatnit v personální, sociální a vzdělávací činnosti při řízení lidských zdrojů v organizacích, firmách a institucích. Důraz je kladen na pochopení hodnot člověka bez ohledu na jeho národnostní, státní či rasový původ.</p>
Předpokládané výsledky předmětu: <ul style="list-style-type: none">• Student pochopí vznik, podstatu a význam multikulturní společnosti.• Student porozumí základním pojmům: majorita, minorita, předsudek, nacionalismus, rasismus, xenofobie.• Student dovede výše zmíněné pojmy používat v praxi personální, sociální a vzdělávací činnosti.• Student umí poznávat, hodnotit a bezpředsudečně pochopit druhé lidi bez ohledu na jejich národnostní, státní či rasový původ.• Student dovede odhadnout způsob reakce, jednání a chování osob jiné národnosti či rasy.• Student ovládá potřebné multikulturní komunikativní a sociální kompetence.
Rámcový rozpis učiva: <p>3. ročník, letní období: Multikulturní společnost:</p> <ul style="list-style-type: none">• vznik, podstata a význam interkulturní – multikulturní společnosti. <p>Související vědecké disciplíny:</p> <ul style="list-style-type: none">• etnologie, etnografie, sociologie, kulturní antropologie, etnolingvistika, sociolingvistika, pragmatika, demografie, historická věda, politologie, mezinárodní právo. <p>Interkulturní společnosti:</p> <ul style="list-style-type: none">• kultura, akulturace, asimilace, etnikum, etnicita, etnické vědomí, národ, národnost, národnostní menšina, nacionalismus, rasy, rasismus, xenofobie, stereotypy a předsudky. <p>Komparace charakteristik:</p> <ul style="list-style-type: none">• kultur, etnik a národů. <p>Problémy akulturace a adaptace:</p> <ul style="list-style-type: none">• předsudky a stereotypy týkající se etnik, národů a ras,• vztahy a konflikty mezi etniky, národy a rasami.

Kulturní, etnická a národnostní identita:

- charakteristika českého etnika,
- jazyk a komunikace v interkulturním aspektu.

Aplikace interkulturní společnosti:

- edukace (rodinná výchova, školní vzdělávání).

Popis hodnocení ukončení předmětu:

3. ročník, letní období: zápočet.

Prezentace seminární práce.

Seznam studijní literatury:

Gillernatová I., Kebza V., Rymeš M. a kol., 2011: Psychologické aspekty změn v české společnosti. Grada, ISBN: 978-80-247-2798-1.

Novotná E., 2010: Sociologie sociálních skupin. Grada, ISBN: 978-80-247-2957-2.

ŠAFRÁNKOVÁ, Jana Marie. Sociologie práce a organizace. Praha: Česká andragogická společnost, 2019.

ISBN 978-80-907809-2-7. Průcha J., 2009: Interkulturní komunikace. Grada, ISBN: 978-80-247-3069-1.

SMOLÍK, Josef. Subkultury mládeže: sociologické, psychologické a pedagogické aspekty. Brno: Mendelova univerzita v Brně, 2017. ISBN 978-80-7509-498-8.

Tollarová B., 2013: Jsme lidé jedné země. Portál, ISBN: 978-80-262-0376-6. Moree D., 2015: Základy interkulturního soužití. Portál, ISBN: 978-80-262-0915-7.

Kusá J., 2014: Multikulturní výchova v procesu literární komunikace. Pedagogická fakulta Olomoucké univerzity Palackého, ISBN: 978-80-244-4412-3.

Využití moderních informačních technologií:

- Efektivní využití projekce v rámci prezentací statických a dynamických obrazů, jevů.
- Využití LS prostředí prostřednictvím MS TEAMS.

Karta učebny*

Typ učebny (učeben): Učebna

Využití: teoretická příprava/praktická příprava

Popis technické úrovně:

1x LCD Optoma 75',
1x notebook pro obsluhu,
1x tabule,
konektivita na Internet,
kapacita 30 studentů.

* Učebnou se rozumí specializovaná učebna, laboratoř, ateliér a další výukové prostory odborných předmětů. V případě počítačové učebny se uvede u kapacity počet samostatných pracovních stanic.

Karta učebny*

Typ učebny (učeben): Počítačová učebna

Využití: teoretická příprava/praktická příprava

Popis technické úrovně:

1x LCD Optoma 75',
1x notebook pro obsluhu,
18x notebook pro studenty,
1x tabule,
konektivita na internet,
audio ozvučení.

* Učebnou se rozumí specializovaná učebna, laboratoř, ateliér a další výukové prostory odborných předmětů. V případě počítačové učebny se uvede u kapacity počet samostatných pracovních stanic.

Souhrn učeben		
Typ učebny	Počet učeben	Kapacita učebny (učeben)
Posluchárna nad 50 osob	1	96
Učebna	3	90
Počítačová učebna	3	54
Jazyková učebna	3	66
Laboratoř		
Ateliér		
Specializovaná učebna		
Jiné (i mimo prostory školy)		
Celkový počet učeben	10	306

Karta knihovny/studovny*
Plocha knihovny: 60 m ²
Kapacita knihovny: 25 studentů
Kapacita studovny*: 25 studentů
<p>Dostupnost knihovny:</p> <p>Pro zkvalitňování vzdělávání, rozvíjení informovanosti a k samostudiu studentů i pedagogů slouží školní knihovna. Fondy knihovny jsou vedeny v elektronické podobě v programu Bakaláři. Studenti mohou knihovnu navštěvovat kdykoliv, mají k dispozici PC s připojením na internet i vnitřní síť intranet, kde si mohou zjistit aktuální stav knih, časopisů, studijní literatury. Knihovnu mohou zároveň využívat i jako studovnu. Soupis dostupné literatury a dalších zdrojů najdou ve svých elektronických indexech.</p>
Celkový počet svazků / z toho počet svazků k uskutečňování vzdělávacího programu (dále „VP“): 638/60
Průměrný roční přírůstek knižních jednotek za poslední 3 roky/ z toho přírůstek k uskutečňování VP: 127/5
Průměrný roční přírůstek titulů za poslední 3 roky/ z toho přírůstek k uskutečňování VP: 5/5
Celkový počet odebíraných časopisů / z toho počet k uskutečňování VP: 5/1
Počet odebíraných zahraničních časopisů / z toho počet k uskutečňování VP: 0/0
Digitální knihovna: ANO/NE (v případě ANO – stručný popis)
<p>Vybavení knihovny výpočetní technikou a možnosti jejího využití:</p> <p>1× LCD 65", PC Dell desktop</p>
<p>Vybavení studovny výpočetní technikou a možnosti jejího využití*:</p>
<p>*V případě, že škola disponuje pouze knihovnou, nevyplňují se údaje ke studovně.</p>
<p>Možnosti využívání lokální počítačové sítě:</p> <p>Škola je připojena k internetu pomocí bezdrátového připojení o rychlosti 100/100 Mb/s a vyšším, uživatelé mají také neomezený přístup. Každý student má k dispozici svůj počítač, popř. notebook, který může využívat pro vlastní vzdělávání, tvorbu seminárních prací a prezentací. Přístup k internetu je garantován všem studentům bezplatně a neomezeně. V celém areálu je také dostupné připojení na internet pomocí Wi-Fi a kabeláže (RJ45).</p>

Záměry školy

Zdůvodnění potřebnosti vzdělávacího programu z pohledu potřeb trhu práce:

Vzdělávací program klade důraz na odbornost. Cílem vzdělávacího programu je poskytnout absolventům znalosti, které vychází z profilu absolventa a učebních vzdělávacích modulů a je výrazně zaměřen na požadavky praxe.

Společenská potřeba vzdělávacího programu Řízení hotelového programu je odůvodněna požadavky trhu práce, kde hotelové, gastronomické a lázeňské služby i další organizace potřebují kvalifikované pracovníky na pozice:

- vedoucí pracovník hotelového provozu a pohostinství,
- vedoucí recepcí hotelu,
- vedoucí rezervačního oddělení ubytovacího provozu,
- vedoucí stravovacího úseku ve větší provozní gastronomické jednotce,
- vedoucí obchodního a kongresového úseku,
- marketér hotelu.

Do pracovního procesu se zapojují absolventi středních odborných škol, ženy po mateřské dovolené a zjišťují, že jejich kvalifikace neodpovídá současným požadavkům zaměstnavatelů, a proto hledají možnosti doplnění vzdělání v denní i dálkové formě vzdělávání a tím posléze i uplatnění na trhu práce. Současná společenská potřeba se odráží ve vzdělávacích programech na vyšší odborné úrovni především v praktické připravenosti, odbornosti, jazykové vybavenosti a zodpovědné přípravě budoucích absolventů vzdělávacího programu Řízení hotelového provozu.

Součástí přílohy žádosti o udělení akreditace je vyjádření od prezidenta Asociace hotelů a restaurací České republiky z. s., Ing. Václava Stárky, dále Sdružení pro rozvoj moravskoslezského kraje a velkého hotelového řetězce (Clarion Congress Hotel Ostrava,) o společenské potřebě vzdělávacího programu Řízení hotelového provozu.

Popis vize školy v následujících pěti letech:

Škola má zavedeny vnitřní řády, lze ji charakterizovat stabilním kvalifikovaným týmem pedagogických pracovníků a nadstandardním technickým zázemím. Kvalita a odbornost poskytovaného vzdělávání je podpořena intenzivní spoluprací s odborníky z praxe. Celá řada institucí se podílí na zajištění odborné stáže studentů a participuje na obohacení výuky o exkurze, stáže a profesně zaměřené besedy. Vyšší odborné vzdělávání je vzděláváním profesním a opírá se nejen o platné právní předpisy, ale také o platné akreditované vzdělávací programy. Nezbytnou součástí školy jsou právě externí pedagogové – odborníci z praxe, poskytující studentům nejen teoretickou část výuky, ale také odbornou praktickou výuku v oborech, v nichž se profesně profilují.

Jedním z dlouhodobých cílů AHOL – Vyšší odborné školy je i aktivní účast k upevnění postavení vyšších odborných škol a k případnému dořešení tzv. profesního bakalariátu, popř. k přímému prostupu absolventů do magisterského stupně vysokoškolského studia (viz dokument Dlouhodobý záměr AHOL – Vyšší odborné školy).

Tento koncepční záměr školy vychází z tvrzení, že kvalitní škola ví, kam chce směřovat a jde úspěšně za svým cílem. Při tvorbě koncepčního záměru školy vycházelo vedení školy ve spolupráci se zřizovatelem

z těchto základních dokumentů: Dlouhodobý záměr vzdělávání a rozvoje vzdělávací soustavy České republiky na období 2023-2027. Strategie vzdělávací politiky ČR do roku 2030+.

Dlouhodobý záměr vzdělávání a rozvoje vzdělávací soustavy Moravskoslezského kraje 2024-2028. Z vnitřní dokumentace se vedení školy opíralo o analytické dokumenty školy, evaluace a jejich vyhodnocení, dokumenty ŠAP, rozhovory se zřizovatelem školy, rozhovory se studenty, interními a externími pedagogy, ale také o současnou situaci ve školství a na ostatních vyšších odborných školách.

Strategické cíle pro rozvoj a jejich naplňování:

V pětiletém období, pro které byl zpracován následující koncepční záměr rozvoje vyšší odborné školy, jsou prioritní vzdělávací cíle:

- Poskytovat a rozvíjet kvalitní profesně zaměřené vzdělání v akreditovaných studijních programech a při veškeré činnosti VOŠ klást důraz na odbornost a kvalitu vzdělávání.
- Udržovat stabilní tým kvalifikovaných pedagogických pracovníků s odbornou praxí v oblasti vyučovaných modulů, prakticky využívajících prostředky technické podpory vzdělávacího procesu. DVPP bude i nadále plánovanou podporou, nikoliv formálním požadavkem, zejména se zaměřením na podporu nadaných studentů (studenti se speciálními vzdělávacími potřebami) a udržení kvality didaktických kompetencí, včetně vedení závěrečných prací.
- Nadále posilovat spolupráci školy se zaměstnavatelskými a profesními organizacemi a rozšiřovat síť organizací spolupracujících na vzdělávání a podílejících se na kariérových startupech absolventů AHOL – Vyšší odborné školy.
- Intenzivně podporovat rozvoj jazykových kompetencí studentů a podněcovat je k zapojení do programu Erasmus +.
- Spolupracovat s jinými vyššími odbornými školami a vysokými školami s obdobným odborným zaměřením za účelem zkvalitnění vzdělávacího procesu, včetně zlepšení procesu organizování odborných praxí studentů a zajištění dostupnosti absolventů do vysokoškolských studijních programů.
- Zvyšovat podporu rozvoje digitálních kompetencí.
- Udržovat, zkvalitňovat a rozšiřovat materiálně – technické podmínky pro studium v AHOL – Vyšší odborné škole.
- Na základě společenských jevů ve společnosti, pružně reagovat a definovat základní pravidla krizového řízení v AHOL – Vyšší odborné škole (viz Krizový plán školy).
- Nad rámec daného vzdělávacího procesu, daného akreditacemi MŠMT, začít vzdělávat studenty v odborných dovednostech (semináře prezentačních dovedností, sociální komunikace, kyberhrozeb, podpory kreativního myšlení).
- Rozvoj školy jako centra celoživotního učení.
- Realizace a rozvoj kariérového poradenství.

Podmínky pro hodnocení a zabezpečení vzdělávacího programu:

Vzdělávací program Řízení hotelového provozu si klade za cíl prohlubovat základní odborné znalosti získané v průběhu středoškolského studia a vytvářet nové teoretické i praktické znalosti. Vzdělávací program je zaměřen nejen na přijímání a reprodukování informací, ale zejména na pochopení získaných vědomostí a na schopnosti aplikovat je v praxi.

Vzdělávací program klade důraz na odbornost. Cílem vzdělávacího programu je poskytnout absolventům znalosti, které vychází z profilu absolventa a učebních vzdělávacích modulů a je výrazně zaměřen na požadavky praxe.

Ve vzdělávacím programu je student připravován pro široké spektrum činností v soukromém ziskovém sektoru, státních neziskových institucích, zájmových organizacích, veřejném sektoru. Může založit a vést vlastní firmu. Uplatnění nachází v hotelových, lázeňských, ubytovacích a gastronomických službách.

Získá potřebné vědomosti, dovednosti, postoje a návyky v rámci povinných, povinně volitelných a volitelných modulů. Poměr těchto modulů je vyvážen a určen požadavky trhu práce, rychlým rozvojem společnosti, především v oblasti hotelnictví.

Obsah modulů odpovídá požadavkům praxe a je v souladu se současnými vývojovými trendy. Absolvent je veden k rozvíjení nutnosti sledovat vývoj v oboru vzdělání a je veden k celoživotnímu učení. V dalším rozvoji vzdělávacího programu Řízení hotelového provozu se zaměříme na tyto cíle:

- obsah modulů průběžně aktualizovat tak, aby odpovídal změnám ve společnosti a legislativě,
- podporovat tvorbu vlastních studijních vzdělávacích opor, tezí a studijních pomůcek,
- využívat pro výuku vzorových absolventských a seminárních prací,
- trvale dbát na kvalitní materiální vybavení školy,
- modernizovat vybavení výpočetní techniky hardwarem i softwarem,
- doplňovat fond knihovny potřebnou studijní literaturou,
- zaměřit se na zvyšování kapacity studovny,
- ve spolupráci s firmami regionu rozvíjet vysokou kvalitu odborné praxe studentů,
- pro nejlepší studenty zajistit praxi v zahraničí,
- podporovat individuální přístup k talentované mládeži,
- předcházet výchovným a vzdělávacím problémům zavedením konzultací se školním psychologem, organizovat specializační kurzy, které povedou k získání dalších kvalifikačních stupňů,
- zaměřit se na získání certifikátů s mezinárodní platností, které přispívají ke zkvalitňování vzdělávacího programu
- podporovat odborný růst učitelů v rámci DVPP,
- soustavně stabilizovat pedagogický sbor,
- rozvíjet činnost předmětových komisí, které se zaměří na zkvalitňování a aktualizaci vzdělávacího programu,
- v teoretické přípravě studentů spolupracovat s vysokoškolskými pedagogy, kteří garantují kvalitní úroveň vzdělávání,
- v profilových modulech vzdělávacího programu zajistit výuku odborníky z praxe,
- využívat evaluačních dotazníků a zpráv k zjišťování úrovně vzdělávání,
- vycházet z těchto zdrojů informací:
 - hospitace,
 - výroční zprávy o činnosti školy v daném školním roce,
 - vlastní hodnocení školy (zpracovává se průběžně za období 3 školních roků),
 - hodnocení studentů při odborné praxi,
 - hodnocení odborné praxe studenty,
 - informace ze studentského parlamentu,
 - zprávy předsedů komisí absolventských zkoušek,
 - statistické informace o uplatnění absolventů na trhu práce, na základě vyhodnocení přijímat opatření ke zkvalitňování vzdělávacího programu.

Údaje o spolupráci a o jejím rozsahu

Charakteristika spolupráce s odbornou praxí:

AHOL – Vyšší odborná škola je členem Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje. Škola se zapojuje do aktivit tohoto sdružení např. v organizování konferencí, kongresů, pracovních setkáních zástupců firem našeho regionu. Aktivně vystupuje s návrhy na zlepšení situace v odborném terciárním školství.

AHOL – Vyšší odborná škola je dále členem Klastru cestovního ruchu, z.s. Cílem Klastru cestovního ruchu je vytvoření konkurence schopného turistického regionu jako výsledek koordinace aktivit v cestovním ruchu, komunikace s veřejným sektorem, spoluprací subjektů v cestovním ruchu a podporou inovací. Pedagogové a studenti školy se podílí na činnosti Klastru cestovního ruchu, z.s. vlastní nabídkou kurzů Delegát a technický průvodce CR, který škola pořádá, účastí na workshopech, exkurzích, konferencích a podobně.

AHOL – Vyšší odborná škola je členem Asociace vyšších odborných škol.

AHOL – Vyšší odborná škola uzavřela dohodu s Ostravskou univerzitou Ostrava o možnosti pro studenty této školy vykonávat pregraduální praxe. AHOL – Vyšší odborná škola spolupracuje s vysokými školami v regionu na přípravě vzdělávacího programu tak, aby byl program kompatibilní se studijním oborem na vysokých školách a tím se otevřela i možnost zkráceného bakalářského programu pro absolventy AHOL – Vyšší odborné školy:

- University college, Praha,
- Moravská vysoká škola Olomouc, o.p.s.,
- Vysoká škola sociálně správní, Havířov o.p.s.,
- Vysoká škola logistiky o.p.s. Přerov,
- Vysoká škola obchodní a hotelová s.r.o. Brno,
- VŠB-TU Ostrava, Hornicko-geologická fakulta, studijní program Geovědní a montánní turismus
- Panevropská univerzita, Ostrava.

Odborná praxe je uskutečňována na základě dohody, kterou uzavírá škola s firmou. V dohodě o odborné praxi jsou blíže specifikovány podmínky odborné praxe (rozsah pracovní činnosti, pracovní doba, způsob odměňování).

Příklady firem, se kterými má škola uzavřené **dohody o odborné praxi**:

- Hotel BEST Ostrava,
- Hotel BRIONI Ostrava,
- Hotel CITY Ostrava,
- Hotel ELMONTEX Ostrava,
- Hotel EXELENT Rýmařov,
- Hotel GONG Štramberk,
- Hotel IBERIA Opava,
- Hotel Imperial Ostrava,
- Hotel JAN MARIA Ostrava,
- Hotel RÁZTOKA Trojanovice,
- Hotel Park Inn Ostrava,
- Clarion Congress Hotel Ostrava,
- Hotel Harmony Ostrava,
- HORSKÝ HOTEL SEPETNÁ Ostravice,
- Hotel a restaurant ROTHSCHILD Palace Ostrava.

Charakteristika spolupráce s vyššími odbornými školami:

Jednou z oblastí spolupráce byla možnost participace na výuce studentů vyšších odborných škol a případném spolupodílení se na zajištění absolutorních zkoušek partnerských škol. Jsme fakultní školou Hornicko-geologické fakulty (HGF) Vysoké školy báňské – Technické univerzity Ostrava (VŠB–TUO) od roku 2018. Další jednání vedla k možné další spolupráci mezi AHOL – Vyšší odbornou školou a vysokými školami v oblasti podávání nových projektů ESF, MŠMT, MPR, MSK apod. Spolupráce mezi školami bude probíhat také na úrovni participace při organizování a účasti na odborných konferencích. Účast studentů při přednáškách významných osobností veřejného a politického života. Spolupráce při tvorbě studijních a výukových podpor, možnost využívání knižního fondu spolupracujících škol. Podporovány budou také další aktivity související s podporou odborných praxí a stáží studentů VOŠ v reakci na potřeby trhu práce.

Charakteristika spolupráce s vysokými školami:

Jednou z oblastí spolupráce byla možnost navazujícího studia absolventů AHOL – Vyšší odborné školy na vysokých školách. Na základě těchto jednání byly porovnány akreditace vzdělávacích programů AHOL – Vyšší odborné školy a daných vysokých škol a následně byly podepsány dohody, které obsahují přesně stanovené podmínky pro navazující studium absolventů. Výběr vysokých škol odpovídal především co nejefektivnější dostupnosti dalšího studia a zároveň reflektoval konkrétní požadavky studentů. Všechna jednání vedla k možné další spolupráci mezi AHOL – Vyšší odbornou školou a vysokými školami v oblasti podávání nových projektů ESF, MŠMT, MPR, MSK apod. Spolupráce mezi školami bude probíhat také na úrovni participace při organizování a účasti na odborných konferencích. Účast studentů při přednáškách významných osobností veřejného a politického života. Spolupráce při tvorbě studijních a výukových podpor, možnost využívání knižního fondu spolupracujících škol. Podporovány budou také další aktivity související s podporou odborných praxí a stáží studentů VOŠ v reakci na potřeby trhu práce.

Charakteristika spolupráce s dalšími právníckými osobami, včetně zahraničních:

V oblasti zahraniční spolupráce byl realizován projekt s VOŠ Berufliche Schule für Wirtschaft v Berlíně Nauen v přípravě a vzdělávání studentů a pedagogů v jazykové oblasti. Projekt nesl název „Němčina jako cizí jazyk“.

AHOL – Vyšší odborná škola realizovala projekt s polským partnerem Beskydskou Wyszszou Szkolou Turystyki v Zywci v rámci programu Interreg III A. Projekt je zaměřen na aktivity firem v přeshraniční oblasti.

Ve spolupráci s partnerskými školami v Polské Wisle, Rakouském Obertrumu byl realizován mezinárodní projekt „Péče o hosty“ v rámci programu EU Sokrates – Comenius.

Údaje o spolupráci a o jejím rozsahu

Seznam vyjádření profesních sdružení a právnických osob:

1. Vyjádření k akreditaci programu Řízení hotelového provozu od prezidenta Asociace hotelů a restaurací České republiky z. s., Ing. Václava Stárka.
2. Vyjádření k akreditaci vzdělávacího programu Řízení hotelového provozu od zástupce hotelu Clarion Congress Hotel Ostrava, Ing. Františka Nowaka.
3. Vyjádření k akreditaci programu Řízení hotelového provozu od prezidenta Sdružení pro rozvoj Moravskoslezského kraje z.s., Ing. Radúze Máchy.

Personální zabezpečení (pro účely zápisu do Rejstříku škol a školských zařízení)**Rámcový popis personálního zabezpečení:**

Předmět	Vyučující
Anglický jazyk	Ing. Alena Bolková
Anglický jazyk v hotelnictví	Ing. Alena Bolková
Anglický jazyk – konverzace	Paul Antony Dodd
Management v hotelnictví	Ing. Marek Vlček
Organizační chování	Ing. Marek Vlček
Manažerské a obchodní vyjednávání	Ing. Marek Vlček
Obchodní korespondence	PaedDr. Karla Vlhová, MSc.
Řízení lidských zdrojů	Ing. Marek Vlček
Právo	JUDr. Zuzana Lokajová
Psychologie práce	Mgr. Stanislav Janoš
Absolventský seminář	Mgr. Stanislava Špírková
Hotelový provoz	Ing. František Nowak
Food and Beverage management	Mgr. Michaela Rosová
Gastronomické služby	Mgr. Michaela Rosová
Technika obsluhy a služeb	Mgr. Michaela Rosová
Lázeňství a wellness	Mgr. Stanislava Špírková
Sportovní a animační aktivity	Mgr. Naděžda Maková
Odborná praxe	Mgr. Dagmar Kučerová
Ekonomie	Ing. Radomír Kaňa, Ph.D.
Ekonomika obchodního závodu	Ing. Radomír Kaňa, Ph.D.
Marketing	Ing. Marek Vlček
Mzdové účetnictví	Ing. Viktorie Janečková, Ph.D.
Účetnictví a daně	Ing. Jiřina Krajčová, Ph.D.
Bankovníctví	Ing. Radomír Kaňa, Ph.D.
Systém daní a odvodů v ČR	Ing. Viktorie Janečková, Ph.D.
Multikulturní společnost	Mgr. Alena Šaročová

Požadované kvalifikace a aproba vyučujících:

Ing. Alena Bolková

Vysoká škola dopravy a spojov v Žilině, Strojnícka a elektrotechnická fakulta – udělen titul Ing.

Ostravská univerzita, Pedagogická fakulta (doplňující pedagogické studium, zaměření učitelství odborných předmětů) – pedagogická způsobilost k vyučování odborných předmětů na středních školách v oboru své vysokoškolské kvalifikace.

Ostravská univerzita, Filozofická fakulta, program celoživotního vzdělávání (rozšiřující studium anglického jazyka a literatury pro střední školy).

Osvědčení o všeobecné státní jazykové zkoušce z anglického jazyka (Jazyková škola Žilina).

Confirmation of Attendance (Oxford university).

Till English Academy, Certificate of Attendance (SPŠ Kratochvílová).

Paul Antony Dodd

University of Kent, se sídlem ve Spojeném království Velké Británie a Severního Irska – udělen titul „Bachelor of Arts“.

Ostravská univerzita, Osvědčení o uznání zahraničního vysokoškolského vzdělání a kvalifikace v České republice.

TEFL course (tefl.org.uk).

Ing. Viktorie Janečková, Ph.D.

Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava, Ekonomická fakulta (magisterské studium ve studijním oboru Podnikatelství a management) – udělen titul Ing.

Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava, Ekonomická fakulta (doktorské studium ve studijním programu Ekonomika a management) – udělen titul Ph.D.

Mgr. Stanislav Janoš

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, Fakulta humanitních studií (magisterské studium v oboru Specializace v pedagogice) – udělen titul Mgr.

Slezská univerzita v Opavě, Fakulta veřejných politik (bakalářské studium v oboru Sociální patologie a prevence) – udělen titul Bc.

KVIC: Studium pedagogiky podle § 22 odst. 1 písm. a) zákona č. 563/2004 Sb. a § 3 vyhlášky č. 317/2005 Sb. (2022).

Vězeňská služba České republiky: Sociálně psychologický výcvik.

SocioFactor: Aktivní psychohygienu.

Institut pro mediaci a pracovní vztahy: Mediace a mediační techniky.

Ing. Radomír Kaňa, Ph.D.

Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava, Fakulta ekonomická (magisterské studium v oboru Ekonomika průmyslu) – udělen titul Ing.

Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava, Fakulta ekonomická (doktorské studium ve studijním programu Ekonomické teorie) – udělen titul Ph.D.

Ing. Jiřina Krajčová, Ph.D.

Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava, Fakulta ekonomická (magisterské studium v oboru Podnikatelství a management) – udělen titul Ing.

Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava, Ekonomická fakulta (doktorské studium v oboru Podniková ekonomika a management) – udělen titul Ph.D.

Mgr. Dagmar Kučerová

Vysoká škola podnikání a práva (bakalářské studium v oboru Podnikání, ve studijním programu Ekonomika a management) – udělen titul Bc.

Panevropská univerzita, a.s., Fakulta Vysoká škola podnikání a práva (magisterské studium ve studijním programu Marketingové komunikace) – udělen titul Mgr.

Ostravská univerzita, Pedagogická fakulta (celoživotní vzdělávání – pedagogické studium, zaměření na učitelství praktického vyučování a odborného výcviku) – pedagogické způsobilost k praktickému vyučování, odbornému výcviku na středních školách v oboru své středoškolské kvalifikace.

JUDr. Zuzana Lokajová

UJEP Brno, Fakulta právnická (rigorózní zkouška v oboru Právo) – udělen titul JUDr. UP, Filozofická fakulta (postgraduální studium v oboru vysokoškolská pedagogika).

Mgr. Naděžda Maková

Univerzita Palackého v Olomouci, Přírodovědecká fakulta (Matematika a teorie vyučování v matematice).

Pedagogická fakulta v Ostravě (magisterské studium v oboru učitelství pro školy I. cyklu – aprobace: matematika a tělesná výchova).

Ostravská univerzita – Doložka k diplomu – oprávnění užívat titul Mgr.

Ing. František Nowak

Vysoká škola hotelová v Praze, magisterský studijní program Gastronomie, hotelnictví a turismus (obor Management hotelnictví a lázeňství).

Mgr. Michaela Rosová

Ostravská univerzita, Pedagogická fakulta (magisterské studium v oboru Učitelství odborných předmětů; ve studijním programu Učitelství pro střední školy) – udělen titul Mgr.

Člen komise pro plánování sociálních služeb Rady města Havířova.

TSM, spol. s.r.o., vzdělávací agentura: Osvědčení: Vybrané problémy zákoníku práce aneb praktické právní minimum pro personalisty.

Zřetel, s.r.o.: Osvědčení: Metodické předpisy v praxi organizace a pracovní náplň pozice metodika.

Asociace poskytovatelů sociálních služeb ČŘ: Osvědčení: Práva a povinnosti poskytovatelů sociálních služeb ve vztahu k médiím; Odměňování zaměstnanců v sociálních službách.

Mgr. Alena Šarochová

Vysoká škola zdravotníctva a sociálnej práce Sv. Alžbety v Bratislave (magisterské studium ve studijním programu Sociálna práca) – udělen titul Mgr.

Mgr. Stanislava Špírková

Pedagogická fakulta v Ostravě, učitelství všeobecně vzdělávacích předmětů (zeměpis, ruský jazyk).

Průvodce cestovního ruchu II. stupně, certifikace Ministerstva pro místní rozvoj České republiky.

Osvědčení – Průvodce cestovního ruchu.

Ing. Marek Vlček

Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava, Ekonomická fakulta (bakalářské studium v oboru Marketing a Management, ve studijním programu Ekonomika a management) – udělen titul Bc.

Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava, Ekonomická fakulta (magisterské studium v oboru Management, ve studijním programu Ekonomika a management) – udělen titul Ing.

Ostravská univerzita, Pedagogická fakulta (celoživotní vzdělávání, pedagogické studium, zaměření učitelství odborných předmětů) – pedagogická způsobilost k vyučování odborným předmětům na středních školách v oboru své vysokoškolské kvalifikace podle § 9 odst. 2 písm. b) zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů.

Osvědčení: Osobnostně sociální rozvoj – Time Management pro pedagogy.

PaedDr. Karla Vlhová, MSc.

Univerzita J. E. Purkyně v Brně, Pedagogická fakulta (kvalifikace v oboru učitelství pro školy I. cyklu – aprobace: ruský jazyk – tělesná výchova).

Univerzita J. E. Purkyně v Brně, Fakulta pedagogická (rigorózní zkouška ve studijním oboru Učitelství všeobecně vzdělávacích předmětů, teorie vyučování tělesné výchově) – udělen titul PaedDr.

Vysoká škola ekonomická v Praze, Fakulta financí a účetnictví (rozšiřující studium zaměřené na učitelství techniky administrativy a obchodní korespondence podle vyhlášky č. 61/1985 Sb. o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků) – pedagogická způsobilost k vyučování předmětům technika administrativy a obchodní korespondence na středních školách.

Nottingham Trent University, Brno International Business School – udělen titul „Master of Science“.

Mendelova Zemědělská a lesnická univerzita v Brně, Osvědčení o uznání vysokoškolského vzdělání.

Předpokládaný počet vyučujících při naplnění kapacity školy:

Při plné naplněnosti kapacity školy předpokládáme **15 vyučujících** zapojených do výuky vzdělávacího programu 65-42-N/04 **Řízení hotelového provozu**.