

Ba - Návrh vzdělávacího programu - profil absolventa

Název školy	Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu, o.p.s.
Název vzdělávacího programu	Gastronomie a hotelnictví
Kód oboru vzdělání	65-42-N/..
Forma vzdělávání	denní

Vymezení výstupních znalostí a dovedností:

Profil absolventa

Absolvent zná problematiku pohostinství a hotelového provozu z pozice řídící i výkonné. Umí připravit, organizovat a technicky zajistit ubytovací, stravovací a k nim doplňkové služby i jejich kombinace. Je připraven jednat s obchodními partnery domácími i zahraničními, uzavírat kontrakty. Ovládá skladové hospodářství, kalkulace cen poskytovaných služeb, jejich nabídku i prodej. Je připraven poskytovat poradenské a informační služby včetně vyřizování reklamací.

Absolvent zná problematiku účetnictví a daňové evidence. Umí vést provozní pracovní evidenci. Orientuje se v zásadách tržní ekonomiky, v problematice bankovníctví a směnárství. Je schopen prakticky využívat znalosti a dovednosti získané v oblasti, práva, managementu a marketingu.

Absolvent ovládá práci s výpočetní technikou, umí pracovat s rezervačními systémy. Je schopen komunikovat ve dvou cizích jazycích, a to v profesní i soukromé rovině. Má znalosti o technickém a technologickém vybavení gastronomických středisek. Zná specifika zdravé výživy a akceptuje moderní trendy ve stravování.

Cílem vzdělávacího programu je také připravit absolventy pro práci v podnikatelských subjektech na úrovni nižšího nebo středního stupně řízení nebo pro samostatné podnikání.

Konkrétní znalosti a dovednosti diplomovaného specialisty oboru Gastronomie a hotelnictví

- Umí komunikovat ve dvou světových jazycích, má základní znalost reálií příslušné jazykové oblasti, zejména obecně geografické údaje a údaje o cestovním ruchu.
- Má komunikační kompetence pro výkon činností v oblasti hotelnictví a gastronomie, zná zásady asertivní komunikace, vedení porad a týmové práce.
- Má schopnost samostatného rozhodování a umí jasně formulovat argumentačně podpořit vlastní názory.
- Ovládá základní technologické úpravy pokrmů a zná zásady racionální stravy.
- Zná náplň práce na jednotlivých pracovních pozicích v hotelových provozech.
- Zná hygienické normy pro přípravu a skladovou evidenci a způsoby skladování potravin.
- Zná historii gastronomie a hotelnictví i jejich současné trendy.
- Zná systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů HACCP a umí tak předcházet rizikům ohrožujících bezpečnost a kvalitu potravin.

Ba - Návrh vzdělávacího programu - profil absolventa

- Má přehled o úrovni služeb v zahraničí, o celosvětových trendech v oblasti hotelnictví, veřejného stravování.
- Má osvojeny správné návyky při zpracování potravin s důrazem na hygienu.
- Má znalosti o typických znacích příslušných národních gastronomií.
- Dokáže analyzovat strukturu ubytovacího zařízení.
- Zná daňovou soustavu ČR.
- Zná základní ekonomické subjekty, jejich cíle, omezení a rozhodování.
- Má základní orientaci v makroekonomické politice a ve vybraných problémech soudobé světové ekonomiky.
- Dovede uplatnit ekonomické principy a marketingové zásady ve službách.
- Pochopí chování ekonomiky jako celku a základní makroekonomické ukazatele.
- Umí popsat rozhodování tržních subjektů a zná jejich ekonomické cíle.
- Má osvojeny základní pojmy a kategorie tržní ekonomiky.
- Zná metody řízení podniku v gastronomii a hotelnictví.
- Ovládá zásady daňové politiky a cenové tvorby s jejich využitím v praxi.
- Zná zásady podnikového managementu a psychologie styku s veřejností i jejich aplikaci v podnikové praxi s akcentem na hotový provoz.
- Zná zásady etického jednání manažera a firemní kultury.
- Má dovednosti a návyky potřebné při výpočtech finančního charakteru.
- Umí provést marketingový průzkum s využitím vhodných metod a následně interpretovat získané výsledky.
- Zná základní marketingové strategie ve službách.
- Umí specifikovat jednotlivé manažerské funkce: asistenty TOP manažerů hotelů střední úrovně – FB manažer, vedoucí úseku ubytování, technický manažer, restaurant a bar manažer.
- Umí používat databáze, zpracovávat pomocí výpočetní techniky přehledy a statistické údaje.
- Implementuje účetní informace pro rozhodování ve firmě.
- Ovládá základy psychologie a pravidla společenského chování a jejich aplikaci v oboru.
- Zná zátěžové situace a má osvojeny techniky zachování duševního zdraví.
- Umí pracovat se základními právními předpisy.
- Zná náležitosti jednotlivých smluvních typů.
- Má osvojeny principy fungování českého právního řádu a osvojeno právní povědomí ve vztahu k danému oboru.
- Zná základní činnosti v oblasti řízení lidských zdrojů.

Činnosti, pro které je absolvent připravován:

- Použití správných technologických úprav a postupů při zpracování potravin a jejich ekonomické využití.
- Servis pokrmů a nápojů.
- Sestaví a připraví různé druhy menu pro slavnostní příležitost s využitím gastronomických pravidel.
- Vedení správní a ekonomické agendy.
- Provádění ekonomických rozborů, volby optimální varianty řešení, navrhování účinných ekonomických a organizačních opatření.
- Získávání, analyzování a využívání informací získaných z webových zdrojů a databází potřebné pro svou činnost.
- Využívá ekonomických informací k obchodně podnikatelské činnosti.
- Využívá prostředků výpočetní techniky a jejich programového vybavení se zaměřením na hotelový provoz.
- Navrhuje využití hardwarových prostředků a možnosti softwarových produktů v návaznosti na potřeby oboru.
- Řídit firmu.
- Využívá nástroje marketingového mixu služeb.
- Umí se kultivovaně písemně vyjadřovat v hotelové korespondenci, a to na úrovni osobního i společenského styku.
- Umí připravovat studené i teplé pokrmy na základě receptur nebo vlastních kalkulací.
- Využívá ekonomických informací k obchodně podnikatelské činnosti.

Možnosti uplatnění absolventa:

Absolventi najdou uplatnění v technicko-hospodářských funkcích v hotelových službách - stravovacích, ubytovacích, informačních. Absolvent je připraven pro výkon služeb v gastronomických a hotelových zařízeních a to na pozici středního a vyššího managementu.

Cc1 - Informace o vzdělávacím programu - obsah uspořádaný do modulů a vzorový učební plán

Název školy	Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu, o.p.s.
Název vzdělávacího programu	Gastronomie a hotelnictví
Kód oboru vzdělání	65-42-N/..
Forma vzdělávání	Denní
Zaměření vzdělávacího programu	

UČEBNÍ PLÁN

Název vzdělávacího programu		Kód a název oboru vzdělávání												Forma	
Gastronomie a hotelnictví		65-42-N/.. Gastronomie a hotelnictví												denní	
kód	Názvy vyučovacích modulů	1. ročník				2. ročník				3. ročník				Celkem	
		zimní obd.	kredit	letní obd.	kredit	zimní obd.	kredit	letní obd.	kredit	zimní obd.	kredit	letní obd.	kredit		
Povinné moduly – standardní															
	První cizí jazyk ¹	0/4 Kz	3	0/4 Zk	3	0/6 Zk	3			0/4 Kz	3	0/4 Zk	3	0/22	A
	Druhý cizí jazyk ²	0/3 z	2	0/3 Kz	3	0/3 Kz	3			0/3z	2	0/3 Kz	3	0/15	
IKT	Informační a komunikační technologie	0/2 z	2	0/2 z	2					0/2 Kz	2			0/6	
EKO	Ekonomie	2/1 Zk	3	2/1 Zk	3	2/1 Zk	3			2/1 Zk	3	1/1 Zk	2	9/5	A
EKS	Ekonomika služeb											2/1 Zk	3	2/1	
UCE	Účetnictví					1/2 Zk	3			1/2 Kz	3			2/4	
DAE	Daňová evidence											0/2 Kz	2	0/2	
MAN	Management	2/0 z	2	1/1 Zk	2									3/1	
MCR	Marketing	2/1 Zk	3											2/1	
FIM	Finanční matematika	0/2 z	2	0/2 Kz	2									0/4	
SPR	Etika a etiketa	1/1 Zk	2											1/1	
APP	Základy psychologie					1/1 Zk	2							1/1	
PRA	Právo									2/0 z	2			2/0	
NAZ	Nauka o výživě			3/0 Zk	3									3/0	
TPP	Technologie přípravy pokrmů	2/2 Kz	3	2/2 Kz	3									4/4	
TOS	Technika obsluhy a služeb	0/3 Kz	3	0/3 Kz	3									0/6	
HOP	Hotelový provoz					2/0 Zk	3			2/0 Zk	3	2/2 Zk	3	6/2	A
MGH	Marketing služeb GH					2/1 Zk	3			2/1 Zk	3	2/0 Zk	3	6/2	A

Cc1 - Informace o vzdělávacím programu - obsah uspořádaný do modulů a vzorový učební plán

ZAP	Zařízení provozoven	1/1Kz	3	1/1 Kz	3									2/2
ZBZ	Zbožíznalství					2/1 Kz	3							2/1
DEM	Destinační management										1/1 z	2		1/1
PEM	Personální management										2/0 z	2		2/0
SAP	Seminář k absolventské práci					0/2 z	1			0/1 z	2			0/3
OPR	Odborná praxe					2týdny/z	3	16týdnů/z	24	2týdny/z	3			20t
OMU	Ochrana člověka za MU ³	z	1	z	1	z	1			z	1	z	1	18hod
	Celkem týdně	30	29	28	28	27	28	0	24	23	27	24	24	

Povinně volitelné moduly - min. jeden:

Kód	Názvy vyučovacích modulů	1. ročník		2. ročník		3. ročník		Celkem				
		zimní obd.	letní obd.	zimní obd.	letní obd.	zimní obd.	letní obd.					
LAZ	Lázeňství a wellness			1/1 Kz	3	1/1 Kz	3	2/2				
PES	Peněžní služby v CR			1/1 Kz	2	1/1 Kz	2	2/2				
ZLG	Základy logistiky			1/1 Kz	2	1/1 Kz	2	2/2				
OBK	Obchodní korespondence			0/2 Kz	2	0/2 Kz	2	0/4				
Volitelné moduly:												
	Třetí cizí jazyk ⁴	0/2 z	2	0/2 z	2	0/2 z	2	0/6				
BAR	Barmanský kurz		týden/z	7				1t				
BRS	Kurz Barista			týden/z	7			1t				
PRX	Odborná exkurze		týden/z	7	týden/z	7		2t				
OPR	Odborná praxe		2týdny/z	3		2týdny/z	3	2t				
MAS	Matematický seminář	0/2 z	2	0/2 z	2	0/2 z	2	0/10				
ACR	Animace v CR	0/2 z	2	0/2 z	2	0/2 z	2	0/8				
	Celkem týdně	6	6	6	23	14	29	3	12	13	2	2

¹ Student si volí – AJ, NJ, RJ, FJ.

² Student si volí – AJ, NJ, RJ, FJ.

³ Blokově v průběhu období v rozsahu 6 hodin ročně.

⁴ Student si volí – AJ, NJ, RJ, FJ.

Cc1 - Informace o vzdělávacím programu - obsah uspořádaný do modulů a vzorový učební plán

Moduly absolutoria: První cizí jazyk, Ekonomie, Hotelový provoz, Marketing služeb GH.