

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ - DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)<sup>(1)</sup>**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:  
65-42-M/01 Hotelnictví (denní studium)**<sup>(1)</sup> v původním jazyce2. PŘEKLAD NÁZVU OSVĚDČENÍ<sup>(2)</sup><sup>(2)</sup> Tento překlad je neoficiální.

## 3. PROFIL SCHOPNOSTÍ A DOVEDNOSTÍ (KOMPETENCÍ)

**Obecné kompetence:**

- ovládat různé způsoby učení se a dobře využívat zdroje informací, být čtenářsky gramotný;
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, uplatňovat varianty řešení, pracovat samostatně i v týmu;
- komunikovat v jednom cizím jazyce minimálně na úrovni B1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky;
- adaptovat se na měnící se sociální a ekonomické podmínky, být finančně gramotný;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce a o vztazích mezi zaměstnavateli a pracovníky, zodpovědně rozhodovat o svém pracovním uplatnění, uvědomovat si význam celoživotního učení;
- aplikovat základní matematické vztahy, fyzikální a chemické zákonitosti při řešení jednoduchých úloh;
- pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií, využívat adekvátní zdroje informací a efektivně pracovat s informacemi;
- jednat ekologicky a v souladu se zásadami udržitelného rozvoje;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury, uznávat hodnotu života;
- uplatňovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany a požární prevence;
- uplatňovat zásady a předpisy normalizace.

**Odborné kompetence:**

- vykonávat a organizovat gastronomické činnosti, řídit stravovací provoz;
- ovládat technologické postupy zpracování surovin, přípravy pokrmů a nápojů a kontrolovat jejich kvalitu;
- dbát na dodržování hygienických předpisů v gastronomii;
- ovládat a uplatňovat zásady racionální výživy i alternativních způsobů stravování;
- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti;
- ovládat techniku odbytu, systémy a způsoby obsluhy;
- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu;
- sestavovat nabídkové lístky podle gastronomických pravidel i jiných hledisek;
- organizačně i ekonomicky zajišťovat gastronomické akce;
- orientovat se v cizích kuchyních a v zážitkové gastronomii, reagovat na nové trendy ve stravování;
- vykonávat a organizovat ubytovací služby, řídit provoz ubytovacích zařízení, nabízet a poskytovat služby v ubytovacích zařízeních, vykonávat služby recepce;
- pracovat s informačními technologiemi při poskytování služeb v ubytovacích zařízeních;
- vykonávat a organizovat odborné činnosti služeb cestovního ruchu - poskytovat služby cestovního ruchu, prezentovat jejich nabídku pro různé druhy, formy cestovního ruchu a skupiny klientů;
- vykonávat obchodně- podnikatelské aktivity v hotelnictví a ve službách cestovního ruchu;
- orientovat se v obchodně-podnikatelských aktivitách hotelů a dalších podniků a institucí cestovního ruchu;
- uplatňovat moderní formy nabídky a prodeje výrobků a služeb;
- znát způsob zabezpečení hlavní činnosti oběžným i dlouhodobým majetkem;
- kalkulovat ceny výrobků a služeb;
- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb;
- využívat ekonomické informace k řízení provozních úseků, znát způsoby vyhodnocování výsledků hospodaření.

## 4. PROFESNÍ UPLATNĚNÍ DRŽITELE OSVĚDČENÍ

Absolvent se uplatní při výkonu povolání v oblasti gastronomie, hotelnictví a cestovního ruchu, při pracovních činnostech souvisejících s obchodně-provozními a technicko-hospodářskými funkcemi ve stravovacích a ubytovacích zařízeních.  
Příklady možných pracovních pozic: pracovník pohostinství a hotelového provozu, recepční, provozář.

## 5. OFICIÁLNÍ CHARAKTERISTIKA OSVĚDČENÍ

<b>Název a status instituce, která osvědčení vydala</b> Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Česká Lípa, 28. října 2707, příspěvková organizace 28. října 2707 Česká Lípa 470 06 CZ veřejná škola	<b>Název a status národního/regionálního úřadu, který osvědčení akreditoval/uznal</b> Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Česká republika
<b>Úroveň osvědčení, resp. získaného vzdělání (národní nebo mezinárodní)</b>  Střední vzdělání s maturitní zkouškou <b>ISCED 354, EQF 4</b>	<b>Hodnoticí stupnice / požadavky na splnění (popř. absolvování)</b> 1 - výborný 2 - chvalitebný 3 - dobrý 4 - dostatečný 5 - nedostatečný <i>Celkové hodnocení:</i> Prospěl s vyznamenáním (celkový průměr zkoušek ≤ 1,5) Prospěl (z jednotlivých zkoušek nemá horší než stupeň 4) Neprospěl (z jedné nebo více zkoušek má stupeň 5)
<b>Navazující úroveň vzdělávání / odborné přípravy</b> ISCED 655/645/746, EQF 6	<b>Mezinárodní ujednání</b>
<b>Právní rámec (uveďte příslušný právní předpis nebo jiné oprávnění):</b> Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů	

## 6. ÚŘEDNĚ UZNÁVANÉ ZPŮSOBY ZÍSKÁNÍ OSVĚDČENÍ

Popis získaného vzdělání a odborné přípravy	Podíl z celkového programu	Délka trvání
<ul style="list-style-type: none"> <li>škola / centrum odborné přípravy</li> <li>pracoviště</li> <li>uznané předchozí učení / praxe</li> </ul>	Podíl teoretické a praktické přípravy konkrétního vzdělávacího programu	závisí na učitel, a to s ohledem na charakter učiva a k potřebám zaměstnavatelů.
Celková doba vzdělávání / odborné přípravy vedoucí ke získání osvědčení		<b>4 roky / 4 096 hodin</b>
<b>Vstupní požadavky</b> Ukončení povinné školní docházky		
<b>Doplňující informace</b> Více informací (včetně popisu vzdělávacího systému) lze získat na: <a href="http://www.nuv.cz">www.nuv.cz</a> a <a href="http://www.eurydice.org">www.eurydice.org</a>		
<b>Národní ústav pro vzdělávání, školské ředitelství a Národní centrum Europass Česká republika</b> Weilova 1271/6 102 00 Praha 10 e-mail: <a href="mailto:info@nuv.cz">info@nuv.cz</a> telefon: +420 224 121 121 fax: +420 224 121 122 webová stránka: <a href="http://www.nuv.cz">www.nuv.cz</a>		
		  razítko a podpis
<b>Vydáno v Praze pro školní rok 2017/2018</b>		

## (\*)Vysvětlivka

Tento dokument je dodatkem ke konkrétnímu vysvědčení/osvědčení. Poskytuje doplňující informace o kompetencích získaných vzděláváním v daném oboru vzdělání a sám o sobě není právním dokladem. Obsah dodatku vychází z těchto dokumentů: Usnesení Rady 93/C 49/1 ze dne 3. prosince 1992 o transparentnosti kvalifikací, Usnesení Rady 96/C 224/04 ze dne 15. července 1996 o transparentnosti certifikátů odborné přípravy, Doporučení Evropského parlamentu a Rady 2001/613/ES ze dne 10. července 2001 o mobilitě pro studenty, osoby absolvující odbornou přípravu, dobrovolníky, učitele a školitele uvnitř Společenství a z Rozhodnutí Evropského parlamentu a Rady 2241/2004/ES ze dne 15. prosince 2004 o jednotném rámci Společenství pro průhlednost v oblasti kvalifikací a schopností (Europass). Více informací k dispozici na: <http://europass.cedefop.europa.eu>, <http://www.europass.cz>