

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><br>Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3<br>U Borského parku 3<br>Plzeň<br>30100<br>CZ<br>veřejná škola   | <b>Název a status národního/regionálního úřadu, který osvědčení akreditoval/uznal</b><br>Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy<br>Karmelitská 7<br>118 12 Praha 1<br>Česká republika  |
| <b>Úroveň osvědčení, resp. získaného vzdělání (národní nebo mezinárodní)</b><br><br>Střední vzdělání s maturitní zkouškou<br><b>ISCED 354, EQF 4</b>  | <b>Hodnoticí stupnice</b><br><b>Hodnocení společné části procentuálním vyjádřením úspěšnosti</b><br><b>Český jazyk a literatura a cizí jazyk:</b><br>více než 87 % až 100 % výborný - 1<br>více než 73 % až 87 % chvalitebný - 2<br>více než 58 % až 73 % dobrý - 3<br>44 % až 58 % dostatečný - 4<br>0 % až méně než 44 % nedostatečný - 5<br><b>Matematika a Matematika rozšiřující:</b><br>více než 85 % až 100 % výborný - 1<br>více než 67 % až 85 % chvalitebný - 2<br>více než 49 % až 67 % dobrý - 3<br>33 % až 49 % dostatečný - 4<br>0 % až méně než 33 % nedostatečný - 5 |
| <b>Navazující úrovně vzdělávání / odborné přípravy</b><br>ISCED 655/645/746, EQF 6 a EQF 7 (EQF7 pouze v případě dlouhých programů magisterského studia)  | <b>Požadavky na splnění (popř. absolvování)</b><br>1 - výborný<br>2 - chvalitebný<br>3 - dobrý<br>4 - dostatečný<br>5 - nedostatečný<br><b>Celkové hodnocení:</b><br>Prospěl s vyznamenáním (celkový průměr zkoušek ≤ 1,5)<br>Prospěl (z jednotlivých zkoušek nemá horší než stupeň 4)<br>Neprospěl (z jedné nebo více zkoušek má stupeň 5)  |
| <b>Mezinárodní ujednání</b><br><br><b>Právní rámec (uvedte příslušný právní předpis nebo jiné oprávnění):</b><br>Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů<br>Vyhláška č. 177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou, ve znění pozdějších předpisů, § 22 a 24. |  |

## 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> </ul> | Podíl teoretické a praktické přípravy určuje vzdělavatel, a to s ohledem na charakter konkrétního vzdělávacího programu a ve vztahu k potřebám zaměstnavatelů. |                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• pracoviště</li> </ul>                       |  |                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• uznané předchozí učení / praxe</li> </ul>   |  |                             |
| Celková doba vzdělávání / odborné přípravy vedoucí k získání osvědčení               |  | <b>4 roky / 4 096 hodin</b> |

**Vstupní požadavky**  
 Ukončení povinné školní docházky  
**Doplňující informace**  
 Více informací (včetně popisu vzdělávacího systému ČR) je k dispozici na:  
 EQF, EURYDICE, NPI

**Národní pedagogický institut České republiky – Národní centrum  
 Europass Česká republika, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1**



razítko a podpis  
**Vydáno v Praze pro školní rok 2023/2024**

**(\*)Vysvětlivka**

Tento dokument je dodatkem ke konkrétnímu vysvědčení/osvědčení (závěrečnému vysvědčení, výučnímu listu, maturitnímu vysvědčení). Poskytuje doplňující informace o kompetencích získaných vzděláváním v daném oboru vzdělání a sám o sobě není právním dokladem. Obsah dodatku vychází z Rozhodnutí Evropského Parlamentu a Rady (EU) 2018/646 ze dne 18. dubna 2018 o společném rámci pro poskytování lepších služeb v oblasti dovedností a kvalifikací (Europass) a o zrušení rozhodnutí č. 2241/2004/ES.

© Evropská unie, 2002-2022 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>