

Obor vzdělání: **65–42-M/01 Hotelnictví**

Název ŠVP: **Hotelový provoz a gastronomie**

Vstupní předpoklady: Úspěšné splnění povinné školní docházky, zdravotní způsobilost uchazeče, úspěšné absolvování přijímacího řízení dle platných předpisů.

Délka studia: 4 roky

Způsob ukončení a certifikace: Maturitní zkouška, vysvědčení o maturitní zkoušce

Dosažený stupeň vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Školní vzdělávací program poskytuje absolventům po 4 letech střední vzdělání s maturitní zkouškou a jeho cílem je příprava pracovníků managementu hotelů a cestovního ruchu. Získají znalosti fungování trhu EU a způsoby podnikání v EU. Orientují se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti, ovládají technologické postupy zpracování surovin, přípravy pokrmů a nápojů. Ovládají techniku odbytu, systémy a způsoby obsluhy. Orientují se v cizích kuchyních a v zážitkové gastronomii. Organizačně i ekonomicky se naučí zajišťovat gastronomické akce a reagovat na nové trendy ve stravování. Absolventi najdou uplatnění ve službách stravovacích, ubytovacích, informačních a dalších službách cestovního ruchu, budou vykonávat odborné činnosti provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele a podnikatele.

Část absolventů může pokračovat ve studiu na vyšších odborných nebo vysokých školách.



Obor vzdělání: **65–42-M/01 Hotelnictví**

Název ŠVP: **Hotelový provoz a gastronomie**

Vstupní předpoklady: Úspěšné splnění povinné školní docházky, zdravotní způsobilost uchazeče, úspěšné absolvování přijímacího řízení dle platných předpisů.

Délka studia: 4 roky

Způsob ukončení a certifikace: Maturitní zkouška, vysvědčení o maturitní zkoušce

Dosažený stupeň vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Školní vzdělávací program poskytuje absolventům po 4 letech střední vzdělání s maturitní zkouškou a jeho cílem je příprava pracovníků managementu hotelů a cestovního ruchu. Získají znalosti fungování trhu EU a způsoby podnikání v EU. Orientují se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti, ovládají technologické postupy zpracování surovin, přípravy pokrmů a nápojů. Ovládají techniku odbytu, systémy a způsoby obsluhy. Orientují se v cizích kuchyních a v zážitkové gastronomii. Organizačně i ekonomicky se naučí zajišťovat gastronomické akce a reagovat na nové trendy ve stravování. Absolventi najdou uplatnění ve službách stravovacích, ubytovacích, informačních a dalších službách cestovního ruchu, budou vykonávat odborné činnosti provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele a podnikatele.

Část absolventů může pokračovat ve studiu na vyšších odborných nebo vysokých školách.

Učební plán

Předmět / ročník	Týdenní počet vyučovacích hodin			
	I.	II.	III.	IV.
Český jazyk	✓	✓	✓	✓
Anglický jazyk	✓	✓	✓	✓
Německý jazyk	✓	✓	✓	✓
Ruský jazyk	✓	✓	✓	✓
Společenskovední nauka	✓	✓	✓	✓
Dějepis	✓	✓	✓	✓
Základy přírodních věd	✓	✓	✓	✓
Matematika	✓	✓	✓	✓
Literatura a kultura	✓	✓	✓	✓
Tělesná výchova	✓	✓	✓	✓
Zdravotní tělesná výchova	✓	✓	✓	✓
Informační a komunikační technologie	✓	✓	✓	✓
Ekonomika	✓	✓	✓	✓
Účetnictví	✓	✓	✓	✓
Technologie přípravy pokrmů	✓	✓	✓	✓
Výživa	✓	✓	✓	✓
Hotelový provoz	✓	✓	✓	✓
Technika obsluhy a služeb	✓	✓	✓	✓
Zeměpis cestovního ruchu	✓	✓	✓	✓
Cestovní ruch	✓	✓	✓	✓
Písemná komunikace	✓	✓	✓	✓
Praxe	✓	✓	✓	✓

Další vybrané aktivity v průběhu studia:

- souvislá prázdninová praxe ve 3. ročníku
- barmanský a baristický kurz, kurz studené kuchyně
- zájmové útvary vyřezávání ovoce a zeleniny, sommeliérství, sportovní hry apod.
- zahraniční stáže a odborné exkurze
- účast v odborných soutěžích
- zapojení v žákovské samosprávě a v redakční radě školního časopisu

Nabídka školských služeb:

- ubytování na domově mládeže
- školní stravování
- školní bufet

Motivační odměna:

- pro žáky 1. ročníku 300,- Kč měsíčně při splnění kritérií

E-mail : sekretariat@hotelovkafren.cz
WWW: <http://www.hotelovkafren.cz>

Telefon: 556 836 551-2

Učební plán

Předmět / ročník	Týdenní počet vyučovacích hodin			
	I.	II.	III.	IV.
Český jazyk	✓	✓	✓	✓
Anglický jazyk	✓	✓	✓	✓
Německý jazyk	✓	✓	✓	✓
Ruský jazyk	✓	✓	✓	✓
Společenskovední nauka	✓	✓	✓	✓
Dějepis	✓	✓	✓	✓
Základy přírodních věd	✓	✓	✓	✓
Matematika	✓	✓	✓	✓
Literatura a kultura	✓	✓	✓	✓
Tělesná výchova	✓	✓	✓	✓
Zdravotní tělesná výchova	✓	✓	✓	✓
Informační a komunikační technologie	✓	✓	✓	✓
Ekonomika	✓	✓	✓	✓
Účetnictví	✓	✓	✓	✓
Technologie přípravy pokrmů	✓	✓	✓	✓
Výživa	✓	✓	✓	✓
Hotelový provoz	✓	✓	✓	✓
Technika obsluhy a služeb	✓	✓	✓	✓
Zeměpis cestovního ruchu	✓	✓	✓	✓
Cestovní ruch	✓	✓	✓	✓
Písemná komunikace	✓	✓	✓	✓
Praxe	✓	✓	✓	✓

Další vybrané aktivity v průběhu studia:

- souvislá prázdninová praxe ve 3. ročníku
- barmanský a baristický kurz, kurz studené kuchyně
- zájmové útvary vyřezávání ovoce a zeleniny, sommeliérství, sportovní hry apod.
- zahraniční stáže a odborné exkurze
- účast v odborných soutěžích
- zapojení v žákovské samosprávě a v redakční radě školního časopisu

Nabídka školských služeb:

- ubytování na domově mládeže
- školní stravování
- školní bufet

Motivační odměna:

- pro žáky 1. ročníku 300,- Kč měsíčně při splnění kritérií

E-mail : sekretariat@hotelovkafren.cz
WWW: <http://www.hotelovkafren.cz>

Telefon: 556 836 551-2