



DODATEK K OSVĚDČENÍ (*)

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ – DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)⁽¹⁾

Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:

65-42-M/01 Hotelnictví (denní studium)

⁽¹⁾ v původním jazyce

2. PŘEKLAD NÁZVU OSVĚDČENÍ⁽²⁾

⁽²⁾ Tento překlad je neoficiální.

3. PROFIL SCHOPNOSTÍ A DOVEDNOSTÍ (KOMPETENCÍ)

Obecné kompetence:

- ovládat různé způsoby učení se, přebírat odpovědnost za rozvoj svého potenciálu v celoživotní perspektivě;
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, uplatňovat varianty řešení, pracovat samostatně i v týmu;
- uplatňovat pokročilou čtenářskou gramotnost k efektivní práci s informacemi a ke kritickému hodnocení textů včetně jejich interpretace;
- komunikovat v jednom cizím jazyce na úrovni B1 a v jednom dalším cizím jazyce na úrovni minimálně A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky, mít motivaci k prohlubování svých jazykových kompetencí;
- aplikovat přírodovědné, technické, informačně technologické a matematické znalosti, dovednosti a postupy v praktických souvislostech a při řešení problémů v různých oblastech života;
- pracovat bezpečně a na pokročilé úrovni s digitálními technologiemi a jejich programovým vybavením, sledovat jejich vývoj;
- vyhledávat, zpracovávat a kriticky hodnotit informace, používat algoritmické myšlení, komunikovat a spolupracovat v online prostředí a vytvářet digitální obsah a modely;
- orientovat se v základních principech fungování informačních systémů, analyzovat strukturu a funkce informačních systémů, navrhovat datové modely, přizpůsobovat rozhraní uživatelským potřebám;
- orientovat se v různých společenských a hodnotových systémech a ve společenských, politických, právních a ekonomických procesech každodenního života, být finančně a mediálně gramotný;
- adaptovat se na měnící se sociální, ekonomické a technologické podmínky, činit odpovědná ekonomická rozhodnutí;
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, služeb a výrobků v souladu s technologickými postupy a standardy kvality;
- vybrat optimální řešení v reálných situacích pracovního i osobního života na základě provázanosti ekologických, ekonomických a sociálních faktorů;
- dodržovat zásady bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci a požární ochrany.

Odborné kompetence:

- vykonávat a organizovat gastronomické činnosti, řídit stravovací provoz;
- ovládat technologické postupy zpracování surovin, přípravy pokrmů a nápojů a kontrolovat jejich kvalitu;
- zajišťovat hygienicko-sanitační činnosti v gastronomickém provozu, dodržovat bezpečnostní předpisy a zásady bezpečnosti a hygieny potravin, systém HACCP;
- 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 v gastronomickém provozu;
- sestavovat nabídkové listy a menu s využitím gastronomických a základních výživových pravidel;
- organizačně i ekonomicky zajišťovat gastronomické akce;
- orientovat se v zahraničních 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 recepcce;
- uplatňovat profesní jednání a komunikaci s klienty v českém i cizím jazyce;
- pracovat s informačními technologiemi při poskytování služeb v ubytovacích zařízeních;
- vykonávat a organizovat odborné činnosti služeb cestovního ruchu: poskytovat služby, prezentovat jejich nabídku pro různé druhy, formy cestovního ruchu a skupiny klientů;
- vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity v hotelnictví a ve službách cestovního ruchu;
- uplatňovat moderní formy nabídky a prodeje výrobků a služeb;
- znát způsob zabezpečení hlavní činnosti oběžným i dlouhodobým majetkem;
- sestavovat kalkulace výrobků a služeb;
- vést agendu ubytovacího a stravovacího zařízení v souladu s platnými právními předpisy, evidovat pohyb majetku, produktů a služeb, zajišťovat přehled o finančním hospodaření podniku;
- využívat ekonomické informace k řízení provozních úseků, znát způsoby vyhodnocování výsledků hospodaření.

4. PROFESNÍ UPLATNĚNÍ DRŽITELE OSVĚDČENÍ

Absolvent se uplatní v oblasti hotelových služeb, gastronomie, cestovního ruchu a v souvisejících odvětvích. Během studia získává znalosti a dovednosti v oblasti hotelového managementu, recepční a ubytovací činnosti, gastronomie, ekonomiky, marketingu a komunikace se zákazníky.

Příklady možných pracovních pozic: recepční, hotelový manažer, vedoucí ubytovacího úseku, manažer hotelové restaurace, pracovník cateringových služeb, organizátor kongresů, firemních akcí a eventů.


5. OFICIÁLNÍ CHARAKTERISTIKA OSVĚDČENÍ

Název a status instituce, která osvědčení vydala
 Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace
 Charbulova 1072/106
 Brno
 618 00
 CZ
 veřejná škola

Název a status národního regionálního úřadu, který osvědčení akreditoval/uznal
 Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy
 Karmelitská 7
 Praha 1, 118 12
 Česká republika

Úroveň osvědčení, resp. získaného vzdělání (národní nebo mezinárodní)	Hodnoticí stupnice / požadavky na splnění (popř. absolvování)	
Střední vzdělání s maturitní zkouškou ISCED 354, EQF 4	Hodnocení společné části procentuálním vyjádřením úspěšnosti Český jazyk a literatura a cizí jazyk: více než 87 % až 100 % výborný - 1 více než 73 % až 87 % chvalitebný - 2 více než 58 % až 73 % dobrý - 3 44 % až 58 % dostatečný - 4 0 % až méně než 44 % nedostatečný - 5 Matematika a Matematika rozšiřující: více než 85 % až 100 % výborný - 1 více než 67 % až 85 % chvalitebný - 2 více než 49 % až 67 % dobrý - 3 33 % až 49 % dostatečný - 4 0 % až méně než 33 % nedostatečný - 5	Požadavky na splnění (popř. absolvování) 1 – výborný 2 – chvalitebný 3 – dobrý 4 – dostatečný 5 – nedostatečný Celkové hodnocení: 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)
Navazující úroveň vzdělávání / odborné přípravy ISCED 655/645/746, EQF 6 a EQF 7 (EQF7 pouze v případě dlouhých programů magisterského studia)	Mezinárodní ujednání	
Právní rámec: Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů 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
škola / centrum odborné přípravy konkrétní pracoviště uznané předchozí učení / praxe	Podíl teoretické a praktické přípravy určuje vzdělavatel, a to s ohledem na charakter konkrétního vzdělávacího programu a ve vztahu k potřebám zaměstnavatelů.	
Celková doba vzdělávání / odborné přípravy vedoucí k získání osvědčení		4 roky / 4 096 hodin
Vstupní požadavky Ukončení povinné školní docházky Doplňující informace Více informací (včetně popisu vzdělávacího systému ČR) je k dispozici na: <u>EQF, EURYDICE, NPI</u> 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 2025/2026

(*)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, 2002-2025 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>