

Profil absolventa

Název školy	AHOL – Vyšší odborná škola
Název vzdělávacího programu	Řízení hotelového provozu
Kód oboru vzdělání	65-42-N/..
Forma vzdělávání	Denní, dálková

Vymezení výstupních znalostí a dovedností:

Absolvent je odborně kvalifikovaným pracovníkem terciární vzdělávací úrovně, který prakticky ovládá ucelené soubory znalostí a dovedností nutných k výkonu kvalifikovaných činností v oblasti hotelových a ubytovacích služeb.

Absolvent je připraven pro činnost v soukromém ziskovém sektoru, státních neziskových institucích, zájmových organizacích, veřejném sektoru. Může založit a vést vlastní firmu. Uplatnění nachází v hotelových, lázeňských, ubytovacích a gastronomických službách.

Absolvent získá potřebné vědomosti, dovednosti, postoje a návyky v rámci povinných, povinně volitelných a volitelných modulů. Poměr těchto modulů je vyvážen a určen požadavky trhu práce, rychlým rozvojem společnosti, především v oblasti hotelnictví.

Předpokládané vědomosti a dovednosti obecného charakteru

Vzdělávání postupně a promyšleně směřuje k tomu, aby po jeho ukončení absolvent:

- disponoval rozvinutými dovednostmi potřebnými pro sebereflexi a sebehodnocení, utvořil si adekvátní sebevědomí, měl pozitivní hodnotovou orientaci odpovídající demokratické společnosti,
- uvědomoval si svou národní a evropskou identitu, svá lidská práva, respektoval práva ostatních lidí, byl připraven k soužití s různými společenskými minoritami, nepodléhal xenofobii, rasismu a intoleranci,
- uvědomoval si význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění, uplatňoval společenskou a řečovou etiketu,
- uměl získávat a podávat potřebné informace, byl schopen vyjadřovat se o odborné problematice výstižně a logicky,
- projevoval smysl pro čestnost, spolupráci a vzájemnou pomoc, byl ohleduplný k ostatním,
- mohl vést kolektiv pracovníků a byl schopen pracovat v týmu, který se pružně přizpůsobuje požadavkům klientů,
- byl motivován k dalšímu vzdělávání v oblasti cizích jazyků a aktivně si osvojoval nové poznatky potřebné pro kvalifikovaný výkon.

Předpokládané vědomosti a dovednosti odborného charakteru

Po ukončení přípravy a úspěšném absolvování disponuje absolvent odbornými kompetencemi:

- komunikuje kvalitně v jednom světovém jazyce, jak v obecné rovině, tak v odborné hotelové rovině,
- aktivně využívá znalost ekonomických pojmů a souvislostí, chápe příčiny a důsledky stavu a vývoje ekonomických jevů a procesů,
- má teoretické znalosti a vědomosti z mikroekonomie a makroekonomie, umí je použít v praxi při analýze ekonomické situace ČR,
- ovládá finanční účetnictví, umí vyhodnotit získané informace a využít je pro řízení,
- orientuje se v právním řádu a ustanoveních práva mezinárodního, obchodního, živnostenského, pracovního a rodinného,
- vytváří obecné závěry s využitím znalostí dalších ekonomických disciplín (účetnictví, marketing, management, řízení lidských zdrojů),

Profil absolventa

- využívá výpočetní techniku jako zdroje informací, a umí je zpracovávat, vyvozovat a závěry aplikovat v praxi,
- zná nástroje hotelového marketingu a umí je aplikovat v praxi řízení hotelového provozu,
- umí organizovat průzkum trhu a vyhodnotit jeho výsledky,
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku,
- analyzuje daňový systém v České republice, umí vyhotovit daňové přiznání,
- ovládá zásady managementu hotelnictví – organizování činností na pracovišti, řízení kolektivu pracovníků a práci v týmu,
- má dostatečně rozvinuté obecné komunikativní schopnosti a je speciálně připraven na jednání s klientem, na zvládnutí zátěžových situací,
- je ztotožněn se základními principy kultury chování a jednání v oblasti hotelového a gastronomického provozu, respektuje profesní a hotelovou etiku,
- orientuje se v hlavních směrech vývoje v hotelnictví a gastronomii,
- umí koordinovat činnosti hotelového provozu s využitím informačních systémů,
- získává vědomosti a praktické dovednosti z techniky obsluhy a služeb,
- je schopen využívat základní matematické znalosti a dovednosti při řízení ekonomických operací v hotelnictví a gastronomii,
- je schopen zpracovávat informace do databází, katalogů, příruček a informačních letáků,
- dokáže pracovní činnosti zabezpečit tak, aby nenarušovaly životní prostředí a byly v souladu s trvale udržitelným rozvojem,
- chápe význam integrace ČR do evropských struktur,
- ověří si získané teoretické vědomosti a dovednosti v odborné praxi,
- prokazuje odbornou způsobilost pro řízení hotelového provozu a poskytování hotelových a gastronomických služeb,
- rozlišuje druhy a kategorie ubytovacích a gastronomických služeb,
- prokáže schopnost vytvořit produkt a produktový balíček hotelových a gastronomických služeb a aplikovat ho v reálných podmínkách,
- vyřizuje tuzemskou i cizojazyčnou korespondenci,
- umí sestavit kalkulaci ceny produktů a služeb, smluvně zabezpečit jejich odbyt,
- využívá nástrojů public relations v hotelnictví a gastronomii,
- umí pracovat s rezervačními a distribučními systémy,
- řídí pracovníky rezervačního oddělení, hotelové recepce a stravovacího úseku,
- spolupracuje na vytváření strategie a cenové politiky firmy,
- zabezpečuje školení personálu,
- reprezentuje hotel při obchodních jednáních,
- uzavírá kontrakty a smlouvy na poskytování služeb,
- ovládá operativní řízení hotelového provozu,
- umí řešit reklamace a stížnosti zákazníků,
- kontroluje správnost účtovaných cen za hotelové a gastronomické služby,
- provádí kontroly správnosti pokladních a účetních dokladů,
- zpracovává harmonogram služeb zaměstnanců jednotlivých úseků,
- sleduje úroveň a jakost poskytovaných služeb a spokojenost zákazníků,
- sleduje prodej doplňkového sortimentu, jeho skladové zásoby a evidenci prodeje,
- předkládá návrhy na dosažení vyšší kvality poskytovaných služeb,
- komunikuje se zákazníky v cizím jazyce,
- umí komunikovat s návštěvníky s fyzickým handicapem, je schopen pro ně připravit hotelové a gastronomické služby,
- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění, nebo úrazu a dokáže první pomoc sám poskytnout,
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.

Profil absolventa

Bakalářské studijní programy v příbuzných oborech vzdělávání, definice rozdílů, možnosti prostupu absolventů:

Vzdělávací programy se zaměřením na hotelnictví a gastronomii lze studovat na veřejných i soukromých vysokých školách v ČR v rámci studijního programu B6503 Gastronomie, hotelnictví a turismu na:

- Filozoficko-přírodovědecké fakultě Slezské univerzity v Opavě,
- Vysoké školy hotelové v Praze obor N6503 Gastronomie, hotelnictví a turismus se zaměřením na Management hotelnictví a lázeňství,
- Vysoké školy obchodní a hotelové v Brně.

Školní vzdělávací programy oboru vzdělání a definice přidané hodnoty absolventa VOŠ:

Na středních odborných školách jak v ČR, tak i v našem regionu jsou hotelnictví a gastronomie v rámci ŠVP vyučovány v oborech vzdělání **65-42-M/01 Hotelnictví a 65-41-L/51 Gastronomie (nástavba)**.

Přidaná hodnota vzdělání absolventa AHOL - VOŠ spočívá v hloubce vědomostí a dovedností a absolvování souvislé studijní praxe:

- obecného charakteru, zejména v disponování rozvinutými dovednostmi potřebnými pro sebereflexi a sebehodnocení, uvědomění si své národní a evropské identity, lidských práv, významu kultury osobního projevu pro společenského a pracovní uplatnění, uplatňování společenského a řečové etikety, umění získávat a podávat potřebné informace, v schopnosti vyjadřovat se o odborné problematice výstižně a logicky, v projevování smyslu pro čestnost, spolupráci a vzájemnou pomoc, v umění vést a řídit kolektiv pracovníků a ve schopnosti pracovat v týmu,
- odborného charakteru, především v odborné komunikaci v jednom světovém jazyce, jak v obecné rovině, tak v odborné hotelové rovině, ve znalosti hotelového provozu, gastronomických služeb, techniky obsluhy a služeb, včetně managementu hotelnictví, hotelového marketingu, Food and Beverage managementu, lázeňství a wellness, řízení lidských zdrojů, práva, ekonomického pojmového aparátu, ve využívání znalostí ekonomických a sociálních jevů a procesů, zejména z ekonomiky hotelu, účetnictví, demografie, etiky a etikety, obchodní korespondence, animační činnosti a souvislé odborné praxe studentů v rozsahu 560 hodin.