

## Učební plán denní formy vzdělávání ŘHP

UČEBNÍ PLÁN							
Název vzdělávacího programu	Kód a název oboru vzdělání						Forma
<b>Řízení hotelového provozu</b>	<b>65-42-N/.. Hotelnictví</b>						denní
Názvy vyučovacích předmětů	1. ročník		2. ročník		3. ročník		Celkem
	ZO	LO	ZO	LO	ZO	LO	
<b>Jazyková výuka</b>							
<b>Povinné předměty</b>							
Cizí jazyk 1	4 Z	4 Z/ZK	3 Z	3 Z/ZK	4 Z	3 Z/ZK	0 / 21
Cizí jazyk 2	4 Z/ZK	4 Z	3 Z/ZK	3 Z	3 Z	3 Z	0 / 20
<b>Výukové hodiny</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	

Období 1	Vstup do průmyslu služeb cestovního ruchu						
<b>Povinné předměty</b>							
Počítačové aplikace 1	2 Z						0 / 2
Psychologie 1	2 ZK						2 / 0
Služby cestovního ruchu	8 Z/ZK						4 / 4
Komunikativní dovednosti	2 KZ						1 / 1
Společenský protokol	2 Z/ZK						1 / 1
<b>Povinně volitelné předměty</b>							
Technika administrativy	2 Z						0 / 2
Obchodní korespondence	3 Z						1 / 2
Mikroekonomie	3 Z/ZK						2 / 1
<b>Výukové hodiny</b>	<b>24</b>						

Období 2	Základy podnikání ve službách						
<b>Povinné předměty</b>							
Počítačové aplikace 2		2 Z					0 / 2
Psychologie 2		2 Z					0 / 2
Makroekonomie		3 Z/ZK					2 / 1
Podniková ekonomika		4 Z/ZK					3 / 1
Marketing		3 Z/ZK					2 / 1
Právo 1		2 Z					2 / 0
Odborná praxe v ubytovacích zařízeních		Z					2 týdny
Exkurze a zájezdy 1		2 KZ					2 dny
<b>Povinně volitelné předměty</b>							
Gastronomie I		6 Z/ZK					1 / 5
<b>Výukové hodiny</b>		<b>24</b>					

Období 3	Gastronomie						
<b>Povinné předměty</b>							
Počítačové aplikace 3			2 Z				0 / 2
Účetnictví 1			4 Z				2 / 2
Kvalita a bezpečnost nápojů a potravin 1			2 Z				2 / 0
Kvalita a bezpečnost nápojů a potravin 2			2 ZK				2 / 0
Gastronomie 2			8 Z/ZK				2 / 6
Kvalita a bezpečnost nápojů a potravin 3			3 Z/ZK				2 / 1
Exkurze a zájezdy 2			2 KZ				3 dny
<b>Výukové hodiny</b>			<b>23</b>				

Období 4	Provoz a řízení hotelu						
<b>Povinné předměty</b>							
Projektový seminář 1				2 Z			0 / 2
Účetnictví 2				4 Z/ZK			2 / 2
Právo 2				3 Z			2 / 1
Management 1				3 Z/ZK			2 / 1
Provoz hotelu 1				3 Z			2 / 1
Provoz hotelu 2				3 Z/ZK			2 / 1
Provoz hotelu 3				2 ZK			2 / 0
Odborná praxe ve stravovacích zařízeních				Z			2 týdny
<b>Výukové hodiny</b>				<b>20</b>			

Období 5	Odborná praxe						
<b>Povinné předměty</b>							
Projektový seminář 2						3 Z	0 / 3
Management 2						5 Z	3 / 2
Právo 3						5 Z/ZK	3 / 2
Management 3						2 ZK	2 / 0
Souvislá odborná praxe						Z	10 týdnů
<b>Volitelné předměty</b>							
Průvodcovské a animační služby						3 Z	2 / 1
<b>Výukové hodiny</b>						<b>18</b>	
<b>Odborná praxe v ubytovacích zařízeních</b>						<b>10 týdnů</b>	

Období 6	Mezinárodní hotel/Lázeňství						
<b>Povinné předměty</b>							
Projektový seminář 3						2 Z	0 / 2
Management 4						3 Z/ZK	2 / 1
Světové hospodářství a integrační procesy s EU						3 ZK	3 / 0
Exkurze a zájezdy 3						4 KZ	5 dnů
<b>Povinně volitelné předměty A</b>							
Mezinárodní hotel *						2 ZK	2 / 0
Doplňkové služby hotelu*						2 Z	2 / 0
Mezinárodní gastronomie*						2 ZK	2 / 0
<b>Povinně volitelné předměty B</b>							
Lázeňství*						2 ZK	2 / 0
Péče o klienta lázní*						2 Z	1 / 1
Dietní gastronomie*						2 ZK	2 / 0
<b>Výukové hodiny</b>						<b>18</b>	

\* Student si závazně volí předměty dle zájmu v rozsahu 6 hodin.

### Vysvětlivky

■ Předměty k absolutoriu

ZK Zkouška

KZ Klasifikovaný zápočet

Z Zápočet

Volitelný 1. a 2. období - moduly slouží k vyrovnávání vstupních znalostí a dovedností

### **Přehled využití vyučovacích týdnů**

	1/1	1/2	2/1	2/2	3/1	3/2
Teoretická a praktická příprava	16	14	15	14	6	13
Týdny odborné praxe v období	0	2*	1*	2	10	1**
Samostatné studium (k získání hodnocení)	3	3	3	3	3	3
Časová rezerva	1	1	1	1	1	1
<b>CELKEM</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>18</b>
Příprava na absolutorium a konání absolutoria	0	0	0	0	0	2

\*Exkurze a zájezdy v rozsahu 2 dnů v 2. období a 3 dnů ve 3. období jsou součástí odborné praxe

\*\*Exkurze a zájezdy v rozsahu 5 dnů v 6. období jsou součástí odborné praxe

### **Týdenní počet hodin**

Závazné výukové hodiny	24	24	29	26	22	18
z toho: přednášky	8	9	10	12	8	5
cvičení	16	17	19	14	14	13
Volitelné předměty	8	6	0	0	3	6
Počet kreditů	30	30	30	30	30	30
Zkoušky	5	5	4	5	2	5
Celkem	32	32	27	26	25	24

### Počet hodin za celé studium

Počet hodin teoretické přípravy	2 320
Počet konzultačních hodin	180
Počet hodin samostudia (pro samostatné studium a k získání hodnocení)	760
Počet hodin dalších způsobů práce se studenty (např. exkurzí)	96
Podíl interních pedagogů (%)	99,8
Podíl externích pedagogů (%)	0,2

Počet hodin teoretické přípravy vychází z učebního plánu vzdělávacího programu.

Počet hodin jazyků - I. období  $8 \times 16 = 128$ , II. období  $8 \times 16 = 128$ , III. období  $6 \times 16 = 96$ , IV. období  $6 \times 16 = 96$ , V. období  $7 \times 6 = 42$ , VI. období  $6 \times 13 = 78$  CELKEM **568** hodin. Počet hodin odborných předmětů - I. období  $24 \times 16 = 384$ , II. období  $22 \times 16 = 352$ , 3. období  $21 \times 16 = 336$ , 4. období  $20 \times 16 = 320$ , 5. období  $18 \times 6 = 108$ , 6. období  $18 \times 14 = 252$  CELKEM **1 752** hodin.

Počet hodin za průběh vzdělávání celkem **2 320** hodin.

Počet hodin konzultací vychází z personálního zabezpečení výuky.

Konzultační hodiny jsou přidělovány:

- 1) jen učitelům v pracovním poměru,
- 2) dle náročnosti předmětu (přednostně je vykonávají učitelé cizích jazyků a ekonomických předmětů),
- 3) dle aktuální potřeby studijních skupin (zohlednění rozdílné vstupní úrovně studentů).

Průměrně činí počet hodin konzultací 60 za 1 školní rok, za studium 180 hodin.

Počet hodin samostudia vychází z učebního plánu vzdělávacího programu. V každém období jsou uváděny 3 týdny a v 6. období další týden na přípravu k absolutoriu; tzn. celkem 19 týdnů, což představuje při 8 hodinách samostatného studia denně a 5 dnech v týdnu 760 hodin.

Počet hodin dalších způsobů práce vychází z učebního plánu vzdělávacího programu. Exkurze probíhají ve 2., 3. a 6. období, což představuje 96 hodin.

### Poznámky k učebnímu plánu

- Do vyššího ročníku postoupí student, který úspěšně splnil podmínky stanovené akreditovaným vzdělávacím programem Řízení hotelového provozu pro příslušný ročník (§ 99, odst. 2, zákona č. 561/2004 Sb.), tzn. získá všechny zápočty, klasifikované zápočty a zkoušky předepsané učebním plánem.
- Souvislá odborná praxe v rozsahu 10 týdnů se koná v 5. období, počet týdenních hodin odborné praxe odpovídá počtu hodin max. 35 hodin.
- Student si volí téma své absolventské práce nejpozději na počátku letního období druhého ročníku. Volba téma absolventské práce by měla vycházet z reálné praxe.
- Počet hodin za lomítkem uvádí počet hodin cvičení.
- Předměty absolutoria jsou kvalita a bezpečnost nápojů a potravin, provoz hotelu a management.

## Kredity denní formy vzdělávání ŘHP

UČEBNÍ PLÁN							
Název vzdělávacího programu	Kód a název oboru vzdělání						Forma
<b>Řízení hotelového provozu</b>	<b>65-42-N/.. Hotelnictví</b>						denní
Názvy vyučovacích předmětů	1. ročník		2. ročník		3. ročník		Celkem
	ZO	LO	ZO	LO	ZO	LO	
<b>Jazyková výuka</b>							
<b>Povinné předměty</b>							
Cizí jazyk 1	4	4	4	4	4	4	0/24
Cizí jazyk 2	4	4	3	3	3	4	0/21
	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	

Období 1	Vstup do průmyslu služeb cestovního ruchu						
<b>Povinné předměty</b>							
Počítačové aplikace 1	3						0/3
Psychologie 1	2						2/0
Služby cestovního ruchu	4						2/2
Komunikativní dovednosti	2						1/1
Společenský protokol	2						1/1
<b>Povinně volitelné předměty</b>							
Technika administrativy	2						0/2
Obchodní korespondence	3						2/1
Mikroekonomie	4						4/0
	<b>22</b>						

Období 2	Základy podnikání ve službách						
<b>Povinné předměty</b>							
Počítačové aplikace 2		2					0/2
Psychologie 2		2					0/2
Makroekonomie		3					3/0
Podniková ekonomika		3					2/1
Marketing		2					1/1
Právo 1		2					2/0
Odborná praxe v ubytovacích z.		2					0/2
Exkurze a zájezdy 1		2					0/2
<b>Povinně volitelné předměty</b>							
Gastronomie I		4					1/3
		<b>22</b>					

Období 3	Gastronomie						
<b>Povinné předměty</b>							
Počítačové aplikace 3			2				0/2
Účetnictví 1			4				2/2
Kvalita a bezpečnost nápojů a potravin 1			2				2/0
Kvalita a bezpečnost nápojů a potravin 2			2				2/0
Gastronomie 2			6				1/5
Kvalita a bezpečnost nápojů a potravin 3			4				2/2
Exkurze a zájezdy 2			3				0/3
			<b>23</b>				

Období 4	Provoz a řízení hotelu						
<b>Povinné předměty</b>							
Projektový seminář 1				1			0/1
Účetnictví 2				4			2/2
Právo 2				4			4/0
Management 1				3			2/1
Provoz hotelu 1				3			2/1
Provoz hotelu 2				3			2/1
Provoz hotelu 3				3			2/0
Odborná praxe ve stravovacích z.				2			0/2
				<b>23</b>			
Období 5	Odborná praxe						
<b>Povinné předměty</b>							
Projektový seminář 2					3		0 / 3
Management 2					5		3 / 2
Právo 3					4		2 / 2
Management 3					3		3 / 0
Související odborná praxe					5		10 týdnů
<b>Volitelné předměty</b>							
Průvodcovské a animační služby					3		2 / 1
					<b>23</b>		

Období 6	Mezinárodní hotel/lázeňství						
<b>Povinné předměty</b>							
Projektový seminář 3						2	0 / 2
Management 4						3	2 / 1
Světové hospodářství a integrační procesy s EU						3	3 / 0
Exkurze a zájezdy 3						3	5 dnů
<b>Povinně volitelné předměty A</b>							
Mezinárodní hotel*						4	4 / 0
Doplňkové služby hotelu*						3	3 / 0
Mezinárodní gastronomie*						4	4 / 0
<b>Povinně volitelné předměty B</b>							
Lázeňství*						4	4 / 0
Péče o klienta lázní*						3	2 / 1
Dietní gastronomie*						4	4 / 0
						<b>22</b>	
* Student si závazně volí předměty dle zájmu v rozsahu 11 kreditů.							

Počet kreditů celkem za období	30	30	30	30	30	30	180
--------------------------------	----	----	----	----	----	----	-----

Stanovení počtu kreditů vychází ze zásad Evropského kreditního systému (ECTS), tzn. kredity odrážejí množství práce spojené s daným předmětem vzhledem k celkovému objemu práce za školní rok. Jejich počet vychází z celkového výkonu studenta, nejen z hodin přímého kontaktu se školou.