



## **OKRUHY K ABSOLUTORIU – ODBORNÁ ČÁST**

Vzdělávací program: Řízení hotelového provozu, denní vzdělávání  
školní rok: 2025/2026

1. Kategorizace a klasifikace ubytovacích zařízení v České republice a v zahraničí, základní kategorizační znaky, klasifikace, standardizace, certifikace Hotelstars
2. Způsoby provozování ubytovacích zařízení, charakteristika hotelových skupin
3. Organizační struktura hotelu, náplň práce jednotlivých pracovníků, požadavky na pracovníky
4. Služby recepce a housekeepingu, rozdělení ubytovacího zařízení na jednotlivé pracovní úseky a střediska, jejich charakteristika a poskytované služby
5. Doplnkové služby hotelu, jejich charakteristika, význam a členění
6. Informační a hotelové systémy, rezervační systémy, využití internetu pro nabídku a prodej hotelových kapacit a služeb
7. Bezpečnostní zajištění hotelu, možnosti zajištění objektu, hostů a jejich majetku, zákonná evidence
8. Kontrolní orgány a legislativa ovlivňující podnikání v oboru
9. Ekologie v oblasti hotelnictví a gastronomie, ekologické trendy v hotelovém provozu, zelený hotel
10. Dispoziční řešení ubytovacích a stravovacích zařízení, jejich technické a technologické vybavení
11. Cenová tvorba a kalkulace v oboru, faktory ovlivňující finální cenu produktu, typy cen, kalkulační list
12. Organizace práce ve stravovacím úseku, faktory předpovědi tržeb, operativní evidence
13. Anatomie a fyziologie trávicí a vylučovací soustavy
14. Moderní trendy v gastronomii, gastronomické fenomény v evropských zemích
15. Potraviny živočišného původu, složení a význam konzumace, členění a bourání jatečných mas
16. Alimentární nákazy a toxiny v potravě
17. Zdravý životní styl, základní pojmy stravitelnost, využitelnost, pyramida zdravé výživy, metabolismus a spotřební koš, problémy trávicího traktu a poruchy příjmu potravy
18. Pravidla pro sestavování jídelního a nápojového lístku, koncepce vinného lístku
19. Charakteristické znaky české kuchyně a její význam, historický vývoj, suroviny a technologické postupy, regionální gastronomie
20. Charakteristika, kvalita a servis ušlechtilých destilátů, piva a vína

V Opavě dne 26. února 2026

Zpracoval: Ing. Marcel Jedlička, vedoucí vzdělávacího programu ŘHP

Schválil: Mgr. Martin Ruský, ředitel školy