## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Organizace práce v ubytovacím a stravovacím zařízení

#### Kód modulu

65-m-2/AI82

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

odborný teoretický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

E (tříleté, EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Komplexní úloha

Organizace práce v ubytovacím zařízení

Organizace práce ve stravovacím zařízení

#### Obory vzdělání - poznámky

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

#### Délka modulu (počet hodin)

16

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul je zaměřen na organizaci práce v ubytovacím a stravovacím zařízení. Žáci se seznámí s charakteristikou a druhy ubytovacích a stravovacích zařízení, klasifikací hotelů, organizační strukturou hotelového a restauračního provozu.

#### Očekávané výsledky učení

Žák:

* charakterizuje a popíše význam ubytovacích zařízení,
* vyjmenuje druhy ubytovacích zařízení,
* popíše organizační strukturu hotelového a restauračního provozu,
* popíše management hotelového provozu,
* charakterizuje pracovní náplň jednotlivých zaměstnanců hotelového a restauračního provozu,
* popíše přípravu pracoviště v hotelu a restauraci,
* popíše úklid pracoviště po ukončení provozu,
* charakterizuje a popíše význam stravovacích zařízení,
* popíše druhy stravovacích zařízení,
* popíše posloupnost prací v restauračním provozu.

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Ubytovací zařízení
   * Charakteristika a význam ubytovacích zařízení
   * Druhy ubytovacích zařízení
2. Organizace práce v hotelu
   * Klasifikace hotelů
   * Organizační struktura hotelového provozu
   * Management hotelového provozu
   * Pracovní náplň jednotlivých zaměstnanců
   * Příprava pracoviště v hotelu
   * Úklid pracoviště po ukončení provozu
3. Stravovací zařízení
   * Charakteristika a význam stravovacích zařízení
   * Druhy stravovacích zařízení
4. Organizace práce v restauraci
   * Organizační struktura restauračního provozu
   * Pracovní náplň jednotlivých zaměstnanců
   * Příprava pracoviště
   * Posloupnost prací a časový harmonogram
   * Úklid pracoviště po ukončení provozu

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Výuky probíhá formou výkladu s využitím prezentací, včetně demonstrativních ukázek. Žáci se zapojují do diskuze, připravují prezentace či referáty k jednotlivým tématům, podílí se o své poznatky a zkušenosti se spolužáky. Pro podporu výuky jsou doporučené exkurze do hotelových či restauračních provozů, návštěvy odborníků z praxe a diskuze s nimi.

Žák:

* charakterizuje ubytovací zařízení,
* klasifikuje druhy hotelů a uvádí rozdíly mezi jednotlivými skupinami,
* popíše organizační strukturu hotelového a restauračního provozu,
* popíše management hotelového provozu,
* charakterizuje pracovní náplň jednotlivých zaměstnanců hotelového a restauračního provozu,
* popíše přípravu pracoviště v hotelu a restauraci,
* popíše úklid pracoviště po ukončení provozu,
* charakterizuje a popíše význam stravovacích zařízení,
* popíše druhy stravovacích zařízení,
* popíše posloupnost prací v restauračním provozu,
* aktivně se zapojuje do výuky, vyhledává informace v učebnici a odborných knihách, odpovídá na průběžné kontrolní otázky vyučujícího, zpracovává a předkládá zadané úkoly,
* pro osvojení učiva pracují žáci ve skupinách nebo individuálně, pravidelně si učivo opakují a uvědomují si souvislosti mezi jednotlivými obsahovými okruhy.

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky žáků jsou ověřovány ústním a písemným zkoušením.

Hodnoceno je využívání odborné terminologie a věcná správnost odpovědí.

Ověřování teoretických znalostí formou písemného nebo elektronického testu s otevřenými i uzavřenými odpověďmi.

Samostatná práce žáků: referát.

Témata pro písemné a ústní zkoušení:

* charakteristika, význam a druhy ubytovacích zařízení,
* klasifikace hotelů,
* management hotelu,
* pracovní náplň jednotlivých zaměstnanců,
* příprava a úklid pracoviště v hotelovém provozu
* charakteristika, význam a druhy stravovacích zařízení,
* organizační struktura restauračního provozu,
* posloupnost prací v restauračním provozu,
* příprava a úklid pracoviště v restauračním provozu.

#### Kritéria hodnocení

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probranými obsahovými okruhy, srozumitelnost, plynulost projevu, úroveň propojení souvislostí příslušného učiva na učivo v dalších odborných předmětech.

Za splněný se považuje modul, pokud žák:

* splní 80% docházku do výuky,
* absolvuje písemné zkoušení,
* absolvuje ústní zkoušení,
* zpracuje referát na zadané téma.

Kritéria při vyhodnocení testů:

100 % - 91 % výborný

90 % - 81 % chvalitebný

80 % - 51 % dobrý

50 % - 31 % dostatečný

30 % - 0 % nedostatečný.

Žák je hodnocen známkou a slovně.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení a individuální přístup k žákovi se specifickými poruchami učení.

#### Doporučená literatura

METZ, Reinhold, Hermann GRÜNER a Thomas KESSLER. *Restaurace a host: základní odborné vědomosti: restaurace, hotel, kuchyně.* Praha: Europa-Sobotáles, 2008. ISBN 978-80-86706-18-4

ŠEBELOVÁ, Marie a Jaromír HORNÍK. *Zařízení závodů: učebnice pro odborná učiliště: obor kuchařské práce.* 2. vyd. Praha: Parta, 2010. ISBN 978-80-7320-153-1.

#### Poznámky

#### Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který byl spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťoval Národní pedagogický institut České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Lukáš Kučera. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.