



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Organizace práce v ubytovacím a stravovacím zařízení

Kód modulu

65-m-2/A182

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 doporučeny 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](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.