

<i>Názov odboru/kvalifikácie</i>	<b>6336 M informačné technológie a informačné služby v cestovnom ruchu</b>	<i>úroveň EQF (ak dostupná)</i>	<b>4</b>
<i>Kód a názov vzdelávacej jednotky</i>	<b>ET LMU - 1: Vybrané rezervačné a reštauračné systémy v ubytovacích zariadeniach</b>		
<i>Očakávané učebné výsledky</i>			
<i>Vedomosti</i>	<i>Zručnosti</i>	<i>Kompetencie</i>	
Študent pozná: <ul style="list-style-type: none"> <li>- spôsob práce so softvérom rezervačného a reštauračného systému v ubytovacích zariadeniach</li> <li>- základnú legislatívu klasifikácie ubytovacích zariadení (Vyhl. 277/2008)</li> <li>- základné informácie o ponuke ubytovacích a stravovacích služieb vrátane informácií o cenách poskytovaných služieb</li> <li>- celkovú ponuku ubytovacieho zariadenia</li> <li>- spôsob evidencie hostí a sortiment poskytovaných služieb</li> <li>- pozná podklady pre účtovníctvo</li> <li>- pozná zásady komunikácie s hosťami</li> <li>- pozná zásady ústnej aj písomnej komunikácie</li> <li>- pravidlá nastavovania cien a predávania izieb za daných podmienok</li> </ul>	Študent vie: <ul style="list-style-type: none"> <li>- využívať potrebné nástroje rezervačného a reštauračného systému</li> <li>- aktualizovať databázu hostí a vkladať faktúry do účtovného systému</li> <li>- dodržiavať hygienu práce a BOZP</li> <li>- pohotovo reagovať, samostatne myslieť a riešiť vzniknuté situácie</li> <li>- vie zabezpečovať oficiálnu korešpondenciu a pracovať s rezerváciami</li> </ul>	Študent je schopný: <ul style="list-style-type: none"> <li>- zistiť stav objednávky (rezervácie, obsadenosť izieb pomocou rezervačného systému)</li> <li>- vykonávať krátkodobé zmeny objednávok, plánovať efektívne chod recepcie</li> <li>- spolupracovať s regionálnymi prevádzkovateľmi alebo turistickými zariadeniami, ktoré ponúkajú svoje služby ubytovaciemu zariadeniu,</li> <li>- vybavovať požiadavky, sťažnosti a reklamácie zákazníkov</li> </ul>	

### Popis učebných výsledkov:

#### Študent si počas mobility osvojí nasledujúce doplňujúce znalosti a schopnosti:

- spozná odlišnosť kultúrneho prostredia a zvyklostí
- osvojí si schopnosť pracovať v medzinárodnom tíme
- posilní si ďalšie kompetencie (schopnosť pracovať s iným rezervačným a reštauračným systémom, schopnosť porovnania s doma používaným softvérom v oblasti užívateľského prostredia, v oblasti počtu využiteľných nástrojov, efektivity práce a pod.)

#### 1. Teoretická príprava

Študent si osvojí nevyhnutný teoretický základ a získa informácie vo vyššie uvedenej oblasti.

#### 2. Praktické cvičenia v odbornej učebni – ukážka a precvičovanie práce s vybraným softvérom

Študent je schopný pod vedením a supervíziou učiteľa odborného predmetu aplikačné softvérové produkty zvládnuť:

- požadované nástroje (rezervácie, ubytovne jednotlivcov a skupín, služby, vyúčtovanie, nastavenia systému, kalkulácie, pohyby tovaru, pokladňa...) vybraného rezervačného a reštauračného systému HORES a FOOD 600
- praktickú aplikáciu horeuvedených nástrojov
- kategorizáciu ubytovacích zariadení v SR a štáte, z ktorého pochádza študent podľa platnej legislatívy v danom štáte
- porovnanie rezervačných a reštauračných systémov najčastejšie používaných v daných dvoch štátoch.

#### Očakávaná dĺžka:

Spolu 60 hodín (10 dní)-  
teoretická príprava – 10 hod., praktické cvičenie – 50 hod., overenie získaných vedomostí, zručností a kompetencií

*Poznámka: Navrhnutý počet hodín a dní má indikatívny charakter. Hostielská škola si môže časový harmonogram prispôbiť aktuálnym potrebám študentov a možnostiam školy.*

### 3. Praktický výcvik v zmluvných zariadeniach školy

Študent si v praxi overí získané vedomosti a zručnosti v niektorom zariadení cestovného ruchu, s ktorým má škola zmluvný vzťah

#### Overenie učebných výsledkov

- Praktická úloha - 4 hodiny  
Študent samostatne zvládne úlohy v prostredí rezervačného a reštauračného systému, ktoré mu vyberie supervízor.
- Teoretická časť – formou testu – 30 minút  
Študent preukáže zodpovedaním otázok v teste, že si osvojil potrebné teoretické vedomosti uvedené vo výstupoch vzdelávacej jednotky.  
**Otázky pre test budú tvoriť prílohu vzdelávacej jednotky.**
- Hodnotenie a sebahodnotenie – 1 hodina  
Študent získa spätnou väzbou a hodnotením informáciu o svojich dosiahnutých vedomostiach, zručnostiach a kompetenciách.  
Hodnotenie bude zaznamenané do špeciálneho hodnotiaceho formulára, ktorý bude rešpektovať informácie uvedené v časti venovanej výstupom vzdelávacej jednotky.

**Hodnotiaci formulár je prílohou vzdelávacej jednotky.**

**Túto vzdelávaciu jednotku pripravili Mgr. Eva Hrdá a Ing. Jana Kosírová zo Súkromnej strednej odbornej školy HOST, Riazanská 75, Bratislava**, v spolupráci s neziskovou organizáciou EDUcentrum o.s. a partnermi projektu ECVET Tour II.