



## VSTUPNĚ

### Název komplexní školy/projektu

Organizace práce v ubytovacích zařízeních

### Kód školy

65-u-3/AC35

### Využitelnost komplexní školy

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (třetí, EQF úroveň 3)

E (dvoletá, EQF úroveň 2)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Vazba na vzdělávací modul(y)

Organizace práce v ubytovacích a stravovacích zařízeních

#### Árky

Odborná učiliště: Cvrčovice, příspěvková organizace, Cvrčovice

#### Klíčové kompetence

Kompetence k učení

#### Datum vytvoření

11. 06. 2019 22:43

#### Délka/časová náročnost - Odborná vzdělávací

4

#### Délka/časová náročnost - Všeobecná vzdělávací

#### Poznámka k délce školy

#### Ročník(y)

2. ročník

#### Forma školy

individuální

#### Charakteristika/anotace

Komplexní škola je zaměřena na organizaci práce v ubytovacích zařízeních. Školáci se seznámí s charakteristikou a druhy ubytovacích zařízení, klasifikací hotelů a organizační strukturou hotelového provozu.

## JÁDRO ŠKOLY

### Očekávané výsledky učení

Školák:

- charakterizuje a popíše význam ubytovacích zařízení,
- klasifikuje druhy hotelů,
- popisuje organizační strukturu hotelového provozu,
- popisuje management hotelového provozu,
- charakterizuje a rozděluje hotelové služby,
- charakterizuje organizační strukturu hotelového provozu,

- popAÁje pA™Apravu pracoviÁitA v hotelu.

## Specifikace hlavnÁch uÁebnÁch ÁinnostÁ Á%ÁjkÁ/aktivit projektu vÁ. doporuÁenÁ©ho ÁasovÁ©ho rozvrhu

Á½Ájk:

- charakterizuje ubytovacÁ zaA™ÁzenÁ,
- klasifikuje druhy hotelÁ a uvÁdÁ rozdÁly mezi jednotlivÁ½mi skupinami,
- popAÁje organizaÁnÁ strukturu hotelovÁ©ho a restauraÁnÁho provozu,
- popAÁje management hotelovÁ©ho provozu,
- charakterizuje a rozdÁlÁ hotelovÁ© sluÁ¼by,
- charakterizuje organizaÁnÁ strukturu hotelovÁ©ho provozu,
- popAÁje pA™Apravu pracoviÁitA v hotelu,
- na zÁkladÁ prezentace vyplnÁ pracovnÁ listy,
- aktivnÁ se zapojuje do vÁ½uky a zodpovÁdÁj kontrolnÁ otÁizky vyuÁujÁ©ho,
- aktivnÁ se podÁlÁ na vyplnÁnÁ pracovnÁch listÁ.

DoporuÁenÁ½ ÁasovÁ½ rozvrh:

- 1. á©“ 2. vyuÁovacÁ hodina: prezentace
- 3. vyuÁovacÁ hodina: pracovnÁ list
- 4. vyuÁovacÁ hodina: opakovÁjnÁ a upevÁovÁjnÁ uÁiva

## MetodickÁj doporuÁenÁ

KomplexnÁ Áºlohu lze vyuÁÁt v teoretickÁ©m vyuÁovÁjnÁ pA™edmÁtu ZaA™ÁzenÁ zÁvodÁ oboru StravovacÁ a ubytovacÁ sluÁ¼by a PrÁice ve stravovÁjnÁ.

## ZpÁsob realizace

OrganizaÁnÁ forma vÁ½uky á©“ teoretickÁj

ProstÁ™edÁ realizace á©“ uÁebna, odbornÁj uÁebna

## PomÁcky

UÁebnÁ pomÁcky pro Á¼Ájka:

- psacÁ pomÁcky, nÁÁ¼ky, lepidlo
- uÁebnice
- seÁjit

UÁebnÁ pomÁcky pro uÁitele a technickÁ© vybavenÁ:

- poÁÁtaÁ
- dataprojektor
- plÁjtno na promÁtÁjnÁ

# VÁSTUPNÁ ÁÆÁST

## Popis a kvantifikace vÁjch plÁjnovanÁ½ch vÁ½stupÁ

Na zÁkladÁ prezentace Á¼Ájci vypracujÁ pA™AsluÁjnÁ½ pracovnÁ list. PracovnÁ list mohou Á¼Ájci vypracovat samostatnÁ, nebo ve dvojicÁch dle jejich schopnostÁ.

## KritÁ©ria hodnocenÁ

Á½Ájk splnÁ komplexnÁ Áºlohu vypracovÁjnÁm pracovnÁho listu na zÁkladÁ prezentace.

## DoporuÁenÁj literatura

METZ, Reinhold, Hermann GRÆNER a Thomas KESSLER. *Restaurace a host: zÁkladnÁ odbornÁ© vÁ-domosti: restaurace, hotel, kuchynÁ*. Praha: Europa-SobotÁiles, 2008. ISBN 978-80-86706-18-4

Á EBELOVÁ, Marie a JaromÁr HORNÁK. *ZaA™ÁzenÁ zÁvodÁ: uÁebnice pro odbornÁj uÁiliÁjta*: obor kuchaÁ™skÁ© prÁice. 2. vyd. Praha: Parta, 2010. ISBN 978-80-7320-153-1.

## PoznÁjmký

## ObsahovÁ© upA™mesnÁnÁ

OV RVP - OdbornÁ© vzdÁlÁjvÁjnÁ ve vztahu k RVP

## PÁ™Álohy

- [pl\\_organizace-prace-v-ubytovacim-zarizeni.docx](#)
- [pl\\_r\\_organizace-prace-v-ubytovacim-zarizeni.reseni.docx](#)
- [ppt\\_organizace-prace-v-ubytovacim-zarizeni.pptx](#)

MateriÁl vznikl v rÁjmcí projektu Modernizace odbornÁ©ho vzdÁlÁjvÁjnÁ (MOV), kterÁ½ byl spolufinancovÁjn z EvropskÁ½ch strukturÁjlnÁch a investicnÁch fondÁ a jehoÁ¼ realizaci zajiÁÁval NÁjrodnÁ pedagogickÁ½ institut ÁÆeskÁ© republiky. Autorem materiÁjlu a vÁjch jeho ÁÁjstÁ, nenÁ-li uvedeno jinak, je LukÁjÁj KuÁera. [Creative Commons CC BY SA 4.0 á©“](#) UveÁte pÁvod á©“ Zachovejte licenci 4.0 MezinÁjrodnÁ.