



# VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Organizace práce v ubytovacím zařízení

Kód úlohy

65-u-3/AC35

## Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

E (tříleté, EQF úroveň 3)

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Organizace práce v ubytovacím a stravovacím zařízení

Škola

Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace, Cvrčovice

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Datum vytvoření

11. 06. 2019 22:43

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

4

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

2. ročník

Řešení úlohy

individuální

Charakteristika/anotace

Komplexní úloha je zaměřena na organizaci práce v ubytovacím zařízení. Žáci se seznámí s charakteristikou a druhy ubytovacích zařízení, klasifikací hotelů a organizační strukturou hotelového provozu.

# JADRO ULOHY

## Očekávané výsledky učení

Žák:

- charakterizuje a popíše význam ubytovacích zařízení,
- klasifikuje druhy hotelů,
- popíše organizační strukturu hotelového provozu,
- popíše management hotelového provozu,
- charakterizuje a rozdělí hotelové služby,
- charakterizuje organizační strukturu hotelového provozu,
- popíše přípravu pracoviště v hotelu.

## Specifikace hlavních učebních činností žáků/aktivit projektu vč. doporučeného časového rozvrhu

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 a rozdělí hotelové služby,
- charakterizuje organizační strukturu hotelového provozu,
- popíše přípravu pracoviště v hotelu,
- na základě prezentace vyplní pracovní listy,
- aktivně se zapojuje do výuky a zodpovídá kontrolní otázky vyučujícího,
- aktivně se podílí na vyplnění pracovních listů.

Doporučený časový rozvrh:

- 1. – 2. vyučovací hodina: prezentace
- 3. vyučovací hodina: pracovní list
- 4. vyučovací hodina: opakování a upevnování učiva

## Metodická doporučení

Komplexní úlohu lze využít v teoretickém vyučování předmětu Zařízení závodů oboru Stravovací a ubytovací služby a Práce ve stravování.

## Způsob realizace

Organizační forma výuky – teoretická

Prostředí realizace – učebna, odborná učebna

## Pomůcky

Učební pomůcky pro žáka:

- psací pomůcky, nůžky, lepidlo
- učebnice
- sešit

Učební pomůcky pro učitele a technické vybavení:

- počítač
- dataprojektor
- plátno na promítání

# VÝSTUPNÍ ČÁST

## Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

Na základě prezentace žáci vypracují příslušný pracovní list. Pracovní list mohou žáci vypracovat samostatně nebo ve dvojicích dle jejich schopností.

## Kritéria hodnocení

Žák splní komplexní úlohu vypracováním pracovního listu na základě prezentace.

## 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

## Přílohy

- [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 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](#) – Uvedte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*