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.

JÁDRO ÚLOHY

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 upevňování 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 GRUNER 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_organzace-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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*