



## KATALOG ZNANJ

### P12 OSNOVE STREŽBE (OST)

#### SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- pridobivanje osnovnih znanj o strežbi in organizaciji dela,
- spoznavanje zakonitosti strežbe in osnovnih pravil v strežbi,
- spoznavanje različnih možnosti oblikovanja ponudbe v gostinskih obratih, ter spoznavanje različnih jedi in pijač in postrežbo le teh.

#### PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- razumevanje pomena strežbe, organizacije dela v strežbi in načinov aktivne prodaje,
- poznavanje gostinskih obratov in poklicev v strežbi,
- spoznavanje zakonitosti strežbe,
- osvajanje poklicne spretnosti pri delu v strežbi,
- poznavanje različnih možnosti oblikovanja ponudbe v gostinstvu,
- spoznavanje in razumevanje organizacije izrednih obrokov,
- spoznavanje priprave in dokončevanja jedi pred gostom,
- strokovna priprava mešanih pijač,
- komuniciranje z gosti in zagotavljanje kakovost pri strežbi gostov,
- animiranje gostov.

#### OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i>	<i>Študent:</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>• razume pomen strežbe in organizacije dela v gostinstvu;</li><li>• spozna definicijo storitev-strežbe in organizacije dela;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• analizira gostinske obrate glede na vrsto in namembnost;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• seznanjeni se z različnimi gostinskimi poklici v strežbi;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• nšteje karakteristike, prepozna različne poklice, ki so prisotni v F&amp;B sektorju;</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna opremo, inventar in se seznani z interierom v strežbi;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• analizira kakovost inventarja v strežbi;</li> <li>• pripravi ideje in predloge za opremljanje gostinskih obratov;</li> <li>• pripravi in dekorira prostor glede na namembnost prireditve;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna zakonitosti predpriprave dela v strežbi;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pripravlja različne tipe pogrinjkov;</li> <li>• pripravi in dekorira bifejsko mizo in banketno omizje;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna zakonitosti strežbe;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• izvaja strežbo na različne načine;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• seznani se z dokončevanjem jedi pred gostom;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokončuje jedi pred gostom;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• spozna organizacijo svečanih prireditev in izrednih obrokov;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• načrtuje in sodeluje pri pripravi svečane prireditve;</li> <li>• sodeluje pri nabavi živil in pijač;</li> <li>• izračuna kalkulacijo jedi in pijač;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zna oblikovati gostinsko ponudbo;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pripravi in oblikuje različne tipe ponudb;</li> <li>• analizira gostinsko ponudbo s pomočjo interneta;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna tehnike in pripravo mešanih pijač;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pripravi mešane pijače;</li> <li>• našteje blagovne znamke, osnovne sestavine in osnove proizvode pri alkoholnih in brezalkoholnih pijačah;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zna komunicirati z gosti in sodelavci.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• komunicira z gosti.</li> </ul>

## OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

**Število kontaktnih ur: 60 ur** (12 ur predavanj, 48 ur laboratorijske vaje – od tega 8 ur strokovne ekskurzije)

**Število ur samostojnega dela: 50 ur** (12 ur študij literature, 20 ur priprave storitev, 10 ur priprave na izpit, 8 ur samostojne praktične vadbe)

### Obveznosti študenta so:

- prisotnost na vajah in strokovni ekskurziji – 80%,
- izvedba storitve z zagovorom,
- pisni izpit.