

## KATALOG PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA

### 1. TEMELJNI CILJI PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA

Temeljni cilji praktičnega izobraževanja so:

- privzeti temeljne vrednote v gostinstvu in turizmu ter primeren poslovni odnos do sodelavcev, gostov in ostalih poslovnih partnerjev;
- razviti mehke veščine, kot so vljudnost in gostoljubnost, odgovornost, samoiniciativnost, profesionalnost, natančnost in vestnost;
- razviti veščine poslovnega besednega in nebesednega sporazumevanja v slovenskem in še vsaj dveh tujih jezikih;
- samostojno spremljati razvoj stroke in implementirati spoznanja v prakso;
- pridobiti praktična znanja in izkušnje za timsko delo na področju gostinstva in turizma;
- uriti medosebno, motivacijsko in informacijsko vodstveno vlogo ter prepoznavati primerne načine vodenja v realnem okolju;
- strokovno in kakovostno reševati konkretne delovne probleme v podjetju;
- tvorno prispevati k organizacijski kulturi podjetja;
- odgovorno upoštevati ekološke, tehnične in varnostne predpise ter sistem celovite kakovosti;
- razviti sposobnosti za samostojno uporabo informacijskih virov in informacijsko-komunikacijske tehnologije na področju gostinstva in turizma;
- sistematsko in odgovorno pristopiti k izdelavi projektne naloge.

### 2. POKLICNO-SPECIFIČNE IN GENERIČNE KOMPETENCE

Na praktičnem izobraževanju študent razvija naslednje poklicno-specifične in generične kompetence:

- reševanje praktičnih problemov na področju gostinstva in turizma z uporabo digitalizacije in ob upoštevanju trajnostnega razvoja;
- komuniciranje z gosti, s sodelavci in poslovnimi partnerji ob upoštevanju poslovnega bontona;
- načrtovanje in izvajanje različnih delovnih nalog na področju hrane in pijač;
- sodelovanje z različnimi deležniki destinacije za namen oblikovanja integralnih turističnih produktov;
- organiziranje gastronomskih dogodkov ob upoštevanju sodobnih trendov;

- organiziranje turističnih doživetij, poslovnih srečanj in dogodkov v skladu s principi projektnega menedžmenta;
- razvijanje poklicne identitete, strokovne odgovornosti in profesionalnosti;
- varovanje zdravja in okolja;
- prevzemanje odgovornosti za kakovostno in trajnostno naravnano načrtovanje in izvajanje poslovnih procesov.

### 3. PRIČAKOVANI UČNI IZIDI

Študent se usposobi za izvajanje naslednjih delovnih procesov:

Moduli		Zap. št.	Učni izidi
Delovni procesi			
<b>1. letnik</b>			
<b>OBVEZNI DEL</b>			
<b>Modul 1 – Komunikacija in informatika</b>			
DP1	Strokovna in poslovna komunikacija v slovenskem in tujih jezikih	1	pri komunikaciji z različnimi deležniki uporabi ustrezno strokovno terminologijo, v slovenskem in vsaj dveh tujih jezikih, ustno in pisno;
		2	izvaja metode in tehnike za krepitev vodstvenih veščin, motivacije zaposlenih in premagovanja stresa pri delu;
		3	razvije osebne kompetence v timskem delu;
		4	prepozna medkulturne in druge specifikke pri posameznih domačih in tujih gostih ter poslovnih partnerjih;
		5	vzpostavi stike s sodelavci, gosti in poslovnimi partnerji v delovnem okolju;
		6	razvije poslovno etiko in vrednote poštenega sodelovanja, zavaruje podatke v skladu s poslovnim kodeksom oz. pravili in organizacijsko kulturo podjetja.
DP2	Uporaba sodobnih informacijsko-	7	samostojno uporabi informacijske vire in IKT za reševanje konkretnih problemov pri delodajalcu;
		8	spremlja poslovanje in pripravi poročila s statističnimi analizami.

Moduli		Zap. št.	Učni izidi
Delovni procesi			
	komunikacijskih tehnologij		
DP3	Upoštevanje pravnih podlag delodajalca v delovnem procesu	9	prepozna elemente veljavne pogodbe;
		10	upošteva veljavna pogodbeno določila, sklenjena s poslovnimi partnerji;
		11	sledi spremembam zakonodaje v gostinstvu in turizmu in jih uveljavlja;
		12	zagotavlja in nadzoruje izvajanje dela v skladu s predpisi o varnosti in zdravju pri delu, požarnem varstvu in varstvu okolja.
<b>Modul 2 – Trajnostno upravljanje destinacije</b>			
DP4	Načrtovanje in organiziranje poslovnega procesa	13	načrtuje in razporedi sredstva za organizacijo poslovnega procesa;
		14	spremlja in analizira stroške in prihodke iz poslovanja;
		15	izračuna lastno ceno in oblikuje prodajno ceno.
DP5	Oblikovanje trajnostnih turističnih produktov na destinaciji	16	sledi aktualnim trendom v turizmu, željam in potrebam turistov pri načrtovanju in razvoju turistične ponudbe;
		17	svetuje pri interpretaciji in pravilnem vključevanju naravne in kulturne dediščine v sodobno trajnostno turistično ponudbo;
		18	oblikuje integralne turistične produkte;
		19	poveže lokalne turistične ponudnike z namenom skupnega razvoja in promocije turistične destinacije.
<b>Modul 3 – Menedžment v gostinstvu</b>			
DP6	Oblikovanje in izvajanje gostinske ponudbe	20	oblikuje inovativno gostinsko ponudbo glede na vrsto gostinskega obrata ob upoštevanju sodobnih trendov (sezonsko, lokalno, ekonomično in trajnostno);
		21	nabavi, prevzame, shrani živila in pijačo ter ravna z njimi v skladu s sistemom HACCP;
		22	uporabi sodobne tehnike in pristope pri pripravi gastronomske ponudbe slovenske in svetovne kulinarične dediščine;

Moduli		Zap. št.	Učni izidi
Delovni procesi			
		23	izvede različne načine strežbe glede na vrsto obroka v specifičnem delovnem okolju;
		24	uskladi pripravo, izvedbo in zaključek delovnega procesa v kuhinji in strežbi.
<b>2. letnik</b>			
<b>OBVEZNI DEL</b>			
<b>Modul 4 – Trženje in poslovanje v gostinstvu in turizmu</b>			
DP7	Trženje gostinskih in turističnih storitev ter produktov	25	razišče poslovno okolje in izbere ustrezno trženjsko strategijo (segmentacijo trga in pozicioniranje) glede na nakupno vedenje potrošnikov;
		26	pripravi akcijski načrt trženja in promocije v skladu s strategijo tržne znamke podjetja;
		27	vzpostavi partnerske odnose z vsemi deležniki;
		28	skrbi za kakovost storitev v svojem delovnem okolju;
		29	načrtuje, vodi, koordinira in ovrednoti izvedbo projektov v gostinstvu in turizmu.
<b>IZBIRNI DEL</b>			
<b>Modul 5 – Projekti v gostinstvu</b>			
DP8	Nadgrajevanje strokovnega znanja v kuharstvu in strežbi	30	poišče inovativne načine predstavitve gastronomske ponudbe in pri interpretaciji vključi elemente zgodbarjenja;
		31	upoštevata elemente trajnosti, spremlja kakovost blaga in gospodarno ravna z zalogami v skladu z načeli krožnega gospodarstva;
		32	modificira jedi slovenske in svetovne gastronomsko-kulinarične dediščine;
		33	prepozna različna pričakovanja gostov in jih s svojim odnosom poskuša preseči;
		34	kritično ovrednoti svoje delo in delo skupine ter udejanji izboljšave pri nadaljnjem delu.
<b>Modul 6 – Gostinstvo in barmanstvo</b>			

Moduli		Zap. št.	Učni izidi
Delovni procesi			
DP9	Organiziranje gostinskega dogodka z mešanjem pijač	35	pripravi načrt idejne zasnove in izvedbe gostinskega dogodka z oceno tveganja v skladu z zakonitostmi menedžmenta prirediteljev;
		36	izvede celoten gostinski dogodek po načrtu;
		37	izbere pijače, živila in inventar glede na izbrano recepturo ali normativ in izdelava ustrezno dekoracijo;
		38	pripravi, postreže in predstavi mešane barske pijače glede na značilnost gostinskega dogodka ter pričakovanja gostov;
		39	kritično ovrednoti izvedbo gostinskega dogodka ter predlaga izboljšave.
<b>Modul 7 – Gostinstvo in harmonija okusov</b>			
DP10	Organiziranje gostinskega dogodka ob upoštevanju harmonije okusov	40	pripravi načrt idejne zasnove in izvedbe gostinskega dogodka z oceno tveganja v skladu z zakonitostmi menedžmenta prirediteljev;
		41	izvede celoten gostinski dogodek po načrtu;
		42	organoleptično prepozna okuse hrane in pijač ter jih poveže v harmonično celoto;
		43	izvede predstavitev hrane in pijače ter njihovih značilnosti;
		44	kritično ovrednoti izvedbo gostinskega dogodka ter predlaga izboljšave.
<b>Modul 8 – Kreativni načini priprave hrane</b>			
DP11	Priprava alternativne in dietne prehrane	45	presodi prehransko in gastronomsko kakovost posameznega živila (hrana in pijače) ter obrokov;
		46	upoštevata zahteve medicinsko predpisanih diet za posamezne ciljne skupine;
		47	upoštevata alternativne načine prehranjevanja različnih ciljnih skupin gostov;
		48	izdelava kreativni jedilnik za različne načine prehrane in ciljne skupine;
		49	izvede pripravo jedi glede na zahteve alternativnega ali dietnega jedilnika.
<b>Modul 9 – Projekti v turizmu</b>			

Moduli		Zap. št.	Učni izidi
Delovni procesi			
DP12	Oblikovanje integralnih turističnih produktov ob upoštevanju različnih vrst tematskega turizma	50	pridobi informacije o ponudbi na področju tematskega turizma določene turistične destinacije;
		51	poveže ponudnike z namenom oblikovanja integralnih turističnih produktov za specifično ciljno skupino turistov;
		52	pripravi načrt idejne zasnove in izvedbe integralnega turističnega produkta;
		53	izvede delovne naloge v potovalni agenciji oz. nastanitvenem obratu v skladu z načrtom;
		54	kritično ovrednoti izvedbo turistične storitve ter predlaga izboljšave.
<b>Modul 5 – Doživetja v turizmu</b>			
DP13	Oblikovanje integralnih turističnih produktov z vključevanjem turističnega vodenja in animacije	55	pridobi informacije o ponudbi na področju tematskega turizma določene turistične destinacije;
		56	poveže ponudnike z namenom oblikovanja integralnih turističnih produktov za različne ciljne skupine turistov;
		57	oblikuje in izvede tematsko turistično vodenje za specifično ciljno skupino gostov;
		58	izdela in organizira program turistične animacije;
		59	kritično ovrednoti izvedbo turistične storitve ter predlaga izboljšave.
<b>Modul 5 – Poslovna srečanja in dogodki</b>			
DP14	Organiziranje različnih poslovnih srečanj in dogodkov	60	načrtuje elemente, potrebne za uspešno izvedbo poslovnega srečanja oz. dogodka (kraj dogodka, organizacija prostora, tehnične zahteve, posebne zahteve gostov, gostinske storitve, časovni raspored prireditve, spremljajoča ponudba, prenočišča, varnost, program po naročnikovi meri);
		61	sodeluje v timu pri operativni organizaciji poslovnih srečanj in dogodkov;
		62	upoštevata poslovni protokol in bonton na prireditvah;
		63	komunicira z različnimi podizvajalci in drugimi deležniki v procesu izvedbe prireditev;

Moduli		Zap. št.	Učni izidi
Delovni procesi			
		64	kritično ovrednoti izvedbo poslovnega srečanja oz. dogodka ter predlaga izboljšave.

**Opombe:**

1. Delovne procese in učne izide za modul odprtega kurikula M12 določi šola.
2. V 2. letniku študent izbere enega izmed izbirnih modulov M5 – Projekti v gostinstvu, M6 – F&B-barmanstvo, M7 – F&B-harmonija okusov, M8 – F&B-kreativna prehrana, M9 – Projekti v turizmu, M10 – Doživetja v turizmu, M11 – Poslovna srečanja in dogodki.

## **4. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI**

### **1. letnik**

Število kontaktnih ur: 400

Oceno izpita sestavljata:

- ocena praktičnega dela pri delodajalcu,
- ocena pisnega izdelka z zagovorom.

### **2. letnik**

Število kontaktnih ur: 400

Oceno izpita sestavljata:

- ocena praktičnega dela pri delodajalcu;
- ocena pisnega izdelka z zagovorom.