

## KATALOG ZNANJA

### 1. IME PREDMETA

POSLOVANJE NASTANITVENIH IN PREHRAMBNIH OBRATOV

### 2. SPLOŠNI CILJI PREDMETA

Splošni cilji predmeta so:

- upoštevati načela trajnostnega razvoja pri poslovanju gostinskih obratov;
- razviti odgovornost za samostojno delo v posameznih oddelkih v nastanitvenih in prehrambnih obratih;
- nadgraditi spretnosti za sodelovalno delo v skupini ali timu;
- razviti sposobnosti za sprejemanje odločitev v poslovanju.

Specifično strokovno usmerjeni cilji so:

- spremljati razmere na trgu nastanitvenih in prehrambnih obratov;
- skrbeti za uspešnost poslovanja nastanitvenih in prehrambnih obratov;
- kalkulirati in oblikovati cene storitev v nastanitvenih in prehrambnih obratih;
- vključevati standarde za zagotavljanje kakovosti v nastanitvenih in prehrambnih obratih;
- uporabljati IKT za optimizacijo poslovanja.

### 3. PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE PREDMETA

Pri predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

1. načrtovanje poslovanja prehrambnih obratov;
2. upravljanje nastanitvenih obratov;
3. upoštevanje ekonomike poslovanja nastanitvenih in prehrambnih obratov;
4. zagotavljanje kakovosti v nastanitvenih in prehrambnih obratih;
5. oblikovanje in trženje ponudbe v nastanitvenih in prehrambnih obratih;
6. vključevanje IKT v poslovanje nastanitvenih in prehrambnih obratov.

#### 4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Študent:	Študent:
<b>1. Načrtovanje poslovanja prehrabnih obratov:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>opiše vlogo in pomen prehrabnih obratov v turističnem gospodarstvu;</li> <li>spremlja razvoj trga prehrabnega gostinstva;</li> <li>navede značilnosti ponudnikov prehrabnega gostinstva;</li> <li>razloži strukture komercialnega prehrabnega gostinstva;</li> <li>razvrsti obrate kolektivnega prehrabnega gostinstva;</li> <li>prikaže različne organizacijske strukture v prehrabnih obratih;</li> <li>utemelji pomen kadrovanja v prehrabnih obratih.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>oceni stanje na trgu prehrabnega gostinstva, pridobiva informacije o številu gostinskih obratov, njihovih konkurenčnih prednostih in ugotavlja nove trende;</li> <li>analizira in primerja poslovanje ponudnikov komercialnega prehrabnega gostinstva;</li> <li>upoštevata posebnosti poslovanja v obratih kolektivnega prehrabnega gostinstva;</li> <li>vzpostavi organizacijsko strukturo v prehrabnem obratu;</li> <li>načrtuje potrebne kadre in uporablja sodobna načela vodenja in motiviranja zaposlenih.</li> </ul>
<b>2. Upravljanje nastanitvenih obratov:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>pojasni pojem nastanitvenih obratov, jih razvrsti in ugotovi njihove značilnosti;</li> <li>opiše različne vrste gostov nastanitvenih obratov;</li> <li>razlikuje oblike nastanitvenih obratov (enovito podjetje, hotelske verige, prostovoljna združenja, skupna vlaganja, prevzemi in združitve);</li> <li>razlikuje ravni menedžmenta in razišče njegove funkcije;</li> <li>pojasni različne organizacijske strukture nastanitvenih obratov;</li> <li>opiše oddelke v nastanitvenem obratu in utemelji pomen sodelovanja med njimi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>spremlja stanje na trgu nastanitvenih obratov in ugotavlja nove trende;</li> <li>določi ciljne skupine gostov in se odziva na njihovo povpraševanje;</li> <li>načrtuje obliko nastanitvenega obrata;</li> <li>razčleni naloge različnih ravni managementa;</li> <li>vzpostavi organizacijsko strukturo in predlaga spremembe;</li> <li>načrtuje poslovanje posameznega oddelka in vzpostavi sodelovanje z drugimi oddelki.</li> </ul>

<b>3. Upoštevanje ekonomike poslovanja nastanitvenih in prehrabnih obratov:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>● razloži poslovne procese v nastanitvenih in prehrabnih obratih;</li><li>● utemelji pomen povezovanja med različnimi oddelki nastanitvenega in prehrabnega obrata;</li><li>● razišče nabavni trg;</li><li>● prepozna pomen vodenja zalog živil in neživil;</li><li>● analizira vrste stroškov;</li><li>● prikaže metode kalkuliranja in načine oblikovanja cene (jedi, pijače, dogodki, nastanitve ipd.);</li><li>● razloži pomen praga rentabilnosti;</li><li>● izkaže poznavanje kazalnikov uspešnosti poslovanja nastanitvenih in prehrabnih obratov;</li><li>● pregleda prodajne analize v nastanitvenih in prehrabnih obratih;</li><li>● prikaže izkaze uspeha poslovanja;</li><li>● razloži koncept prihodkovnega menedžmenta.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● obvladuje poslovne procese v nastanitvenih in prehrabnih obratih;</li><li>● vzpostavi sodelovanje med različnimi oddelki v nastanitvenih in prehrabnih obratih;</li><li>● zbira in analizira podatke o potencialnih dobaviteljih, se odloča o dobaviteljih,</li><li>● vodi in spremlja zaloge, spremlja kakovost blaga, komunicira z zunanjimi in notranjimi sodelavci ter naredi inventuro;</li><li>● izračuna stroške glede na obseg poslovanja in glede na točnost ugotavljanja;</li><li>● izračuna lastno ceno, oblikuje prodajno ceno za jedi, pijače, dogodke, prenočitve idr.;</li><li>● izračuna in utemelji prag rentabilnosti;</li><li>● izvede prodajne analize;</li><li>● sprejme odločitve na podlagi izkazov uspeha poslovanja;</li><li>● uporablja koncept prihodkovnega managementa.</li></ul>
<b>4. Zagotavljanje kakovosti v nastanitvenih in prehrabnih obratih:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>● razlikuje kakovost z vidika gosta in gostitelja;</li><li>● primerja metode merjenja kakovosti v nastanitvenih in prehrabnih obratih;</li><li>● razišče nacionalne in panožne standarde na področju prehrabnega gostinstva;</li><li>● spremlja kategorizacijo nastanitvenih obratov in utemelji uporabo standardov kakovosti;</li><li>● razloži vlogo in pomen standardov za delovno učinkovitost poslovanja;</li><li>● utemelji pomen upoštevanja trajnostnega razvoja v nastanitvenih in prehrabnih obratih.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● prepozna pričakovanja gostov in določi standarde kakovosti ponudbe;</li><li>● oceni primernost različnih metod merjenja kakovosti;</li><li>● prilagodi poslovanje prehrabnega obrata nacionalnim in panožnim standardom;</li><li>● kategorizira nastanitveni obrat;</li><li>● v poslovanje nastanitvenega in prehrabnega obrata vključi standarde kakovosti;</li><li>● upošteva načela trajnostnega razvoja pri poslovanju: uporaba sezonskih, lokalnih surovin, učinkovita raba energije, virov in surovin za</li></ul>

	zmanjševanje ogljičnega odtisa, krožno gospodarstvo, družbena odgovornost ...«.
<b>5. Oblikovanje in trženje ponudbe v nastanitvenih in prehrabnih obratih:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● izkaže poznavanje ponudbe in povpraševanja na turističnem trgu;</li> <li>● razlikuje vrste dogodkov v nastanitvenih in prehrabnih obratih;</li> <li>● opiše načrtovanje, organiziranje, izpeljavo dogodka;</li> <li>● prouči različne načine trženja dogodkov;</li> <li>● analizira kriterije za uspešnost dogodka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● oblikuje ponudbo v nastanitvenem in prehrabnem obratu, pri čemer sodeluje s ponudniki v destinaciji;</li> <li>● načrtuje in izvede različne vrste dogodkov;</li> <li>● izbere ustrezni trženjski pristop glede na vrsto dogodka;</li> <li>● ugotovi uspešnost dogodka.</li> </ul>
<b>6. Vključevanje IKT v poslovanje nastanitvenih in prehrabnih obratov:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● razišče možnosti vključevanja IKT za optimizacijo poslovanja;</li> <li>● prikaže različne vrste IKT podpore v nastanitvenih in prehrabnih obratih.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● v proces poslovanja vključuje IKT;</li> <li>● izvede simulacijo poslovanja nastanitvenega in prehrabnega obrata.</li> </ul>

## 5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 72 (36 ur predavanj in 36 ur vaj)

Število ur samostojnega dela študenta: 78 (študij literature in gradiv, študij primerov reševanje praktičnih nalog, problemov ...).