



## KATALOG ZNANJ

### P22 ORGANIZACIJA GOSTINSKIH DOGODKOV (OGD)

#### SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- samostojno načrtovanje, organiziranje, izvedba in kontrola delovnega procesa gostinskega dogodka,
- povezovanje gostinskih dogodkov s kulturno in zabavno vsebino,
- analiziranje kakovosti in ekonomske uspešnosti poslovanja,
- uporabljanje informacijsko komunikacijske tehnologije.

#### PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- oblikovanje ponudb za različne gostinske dogodke,
- uporabljanje sodobne metode nabave na področju oskrbe z živili in pijačami,
- vodenje, organiziranje in koordiniranje dela sodelavcev v oddelku ter nadziranje izvajanja dogodka,
- vodenje evidenc in pripravljanje poročil,
- upoštevanje načel racionalnega poslovanja v oddelku jedi in pijač,
- pisno in ustno komuniciranje v tujem jeziku z gosti, poslovnim okoljem,
- poznavanje vseh postopkov priprave jedi in pijač ter spremljanje trendov v kulinariki,
- oblikovanje standardov v F&B oddelku in skrb za kakovost dela, ekonomsko uspešnost in racionalizacijo.

#### OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i>	<i>Študent:</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>• pozna projektno delo ,načrtovanje, standardizacijo in poslovno dokumentacijo po korakih izvedbe;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• samostojno načrtuje delo na projektu, oblikuje delovni tim, določi aktivnosti in roke za izvedbo projektne naloge;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• seznanjeni se z oblikovanjem pisne</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• pripravi katalog ponudbe jedi in pijač za</li></ul>

<p>ponudbe jedi in pijač za različne priložnosti ob organizaciji izrednih obrokov;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• seznaneni se s spremljanjem ponudbe na trgu z vključevanjem sezonske ponudbe živil in pijač;</li> </ul>	<p>svečane izredne obroke;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• spremlja in preučuje ponudbo živil in pijač na trgu;</li> <li>• izbere dobavitelje na osnovi analize trga;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• spozna sodobne načine organizacije in vodenja gostinskih dogodkov;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pripravi idejno zasnovo prireditve;</li> <li>• načrtuje potrebe in zadolžitve po delavcih pri izvedbi večjih gastronomskih prireditvah;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna delo v oddelku kuhinje, organizacijo in tehnološki proces;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• načrtuje in planira delo v kuhinji za določen kulinarični dogodek po sodobnih načelih s pomočjo informacijske tehnologije;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• seznaneni se s tehnologijo načrtovanja jedi, delovnimi programi in sodobnimi trendi v načrtovanju hrane za različne gostinske dogodke;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sestavi plan ponudbe za različne tipe obratov;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• spozna pomen logistike, oskrbe in nabave za racionalno delo v oddelku.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• analizira tržišče in izdela poročilo o založenosti, cenovnih variacijah na trgu.</li> </ul>

## OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

**Število kontaktnih ur: 72 ur** (24 ur predavanj, od tega 15 ur iz področja kuharstva 9 ur iz področja strežbe, 48 ur laboratorijskih vaj in projektnega dela, od tega 32 ur iz področja kuharstva in 16 ur s področja strežbe)

**Število ur samostojnega dela: 98 ur** (30 ur študij literature, 20 ur priprava na projekt, 20 ur priprava na izpit, 20 ur samostojna praktična vadba, 8 ur strokovna ekskurzija)

### Obveznosti študenta so:

- prisotnost na vajah – 80%,
- izdelava in izvedba projektne naloge z zagovorom,
- pisni izpit.