



KATALOG ZNANJ

P10 STREŽBA Z ORGANIZACIJO DELA 1 (SOD 1)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- usposobljenost za nadstandardno ponudbo kakovosti storitev in dobro počutje gostov,
- poglobljeno osvojiti različne metode, tehnike in načine strežbe jedi in pijač

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- zavedanje vrednot kakovostne strežbe za dobro počutje gostov,
- komuniciranje v tujem jeziku z gosti, poslovnim okoljem in drugo javnostjo,
- spremljanje novih trendov glede pričakovanj in potreb gostov,
- spremljanje vpliva novih tehnologij na izbiro in nabavo strežnega inventarja,
- uporabljanje osnovnih metod in ciljev načrtovanja gostinskega ambiena z vidika zagotavljanja ergonomije delovnih mest in varstva delavcev ter dobrega počutja gostov,
- dopolnjevanje znanja iz prostorske in namizne floristike,
- analiziranje kontrole in nadzora standardov kakovosti v strežbi,
- poglobljanje znanja o strežbi z vidika priprave oz. dokončevanja jedi pred gostom;
- komuniciranje z gosti pri mizi in spoznavanja pomena aktivne prodaje.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i>	<i>Študent:</i>
<ul style="list-style-type: none">• spozna najvišjo raven kakovosti storitev v strežbi;	<ul style="list-style-type: none">• upošteva kodeks obnašanja;• načrtuje delovno okolje, ki je prijetno za goste in zaposlene;
<ul style="list-style-type: none">• pozna opremo gostinskih obratov in nove tehnologije;	<ul style="list-style-type: none">• naredi koncept izgradnje novega gostinskega oddelka ter izdelava predloge za notranjo opremo;• analizira ponudbo dobaviteljev gostinske opreme;

<ul style="list-style-type: none"> • zna oblikovati negovano delovno okolje, ki je prijetno za goste; 	<ul style="list-style-type: none"> • planira in izvede dekoracijo prostora; pripravi dekoracije omizij za različne priložnosti;
<ul style="list-style-type: none"> • pozna aktivno predstavitev gostinskih storitev; 	<ul style="list-style-type: none"> • izvede dodatne in izredne ukrepe za boljšo prodajo ali uvedbo novega proizvoda; • pripravi demonstracijo postrežbe jedi in pijač ter komunicira z gosti; • razvija nove vrste ponudb s področja postrežbe jedi in pijač;
<ul style="list-style-type: none"> • razume rezultate kontrole in nadzora standardov kakovosti v strežbi; 	<ul style="list-style-type: none"> • pripravi katalog ponudbe jedi in pijač za izredne obroke in sezonske ponudbe; • ugotavlja in beleži kakovost pripravljanih del v oddelkih, pisnih ponudb in komunikacije z gosti;
<ul style="list-style-type: none"> • obvlada poglobljena znanja s področja priprave in dokončevanja jedi pred gostom. 	<ul style="list-style-type: none"> • načrtuje in izvaja demonstracijo priprave in dokončanja jedi pred gostom (flambiranje, rezanje, filiranje, mariniranje, razkosavanje).

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

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

Število ur samostojnega dela: 50 ur (20 ur študij literature, 15 ur priprave storitve, 10 ur priprava na pisni izpit, 5 ur samostojna praktična vadba).

Obveznosti študenta so:

- prisotnost na vajah in ekskurzijah – 80%,
- izdelava storitve z zagovorom,
- pisni izpit.