



KATALOG ZNANJ

D4 PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE 4 (PRI 4)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- samostojno opravljanje dela na višji zahtevnostni ravni z občutkom za timsko delo,
- načrtovanje in izvajanje različnih gostinsko turističnih projektov,
- pripravljane projektov o poslovanju in trženju hotelsko-turističnih podjetij ter uporaba najnovejše tehnologije,
- uporabljanje pridobljenih teoretičnih in strokovnih znanj ter upoštevanje varstva pri delu in sanitarno tehničnih predpisov,
- razvijanje sposobnosti vrednotenja dela, učinkovitosti, načrtovanja, organizacije in vodenja delovnih procesov.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- zbiranje in analiziranje poslovnih informacij,
- obvladovanje procesov in poslovanja gostinskih in hotelskih podjetij ali njihovih oddelkov (kuhinja, strežba, F&B, nabava, skladišče, recepcija, prodaja),
- organiziranje in vodenje dela na posameznem področju gostinskega-turističnega podjetja ali hotela,
- pripravljane informacij za odločanje na višjem nivoju,
- komuniciranje na različnih nivojih z uporabo strokovne terminologije v več jezikih,
- izvajanje manj zahtevnih projektov v timu,
- vzdrževanje dobrih medsebojnih odnosov.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i>	<i>Študent:</i>

<ul style="list-style-type: none"> • pozna komunikacijo z gosti in sodelavci • pozna sisteme komuniciranja v podjetju 	<ul style="list-style-type: none"> • komunicira z gosti in upošteva njihove potrebe in želje; • komunicira pisno in ustno, v več jezikih
<ul style="list-style-type: none"> • pozna razmere v gostinstvu, hotelirstvu in turizmu; • spoznava uporabnost teorije v konkretnem delovnem okolju; • pridobiva nove informacije in praktične izkušnje; 	<ul style="list-style-type: none"> • spremlja stanje v gostinstvu, hotelirstvu in v turističnih podjetjih;
<ul style="list-style-type: none"> • pozna značilnosti zahtev posameznih ciljnih skupin gostov; • se nauči sistematične in kvalitetne priprave ponudb; • pozna kalkulacije in oblikovanje ponudb, cene; • pozna načine oblikovanja gostinsko turistične ponudbe; • pozna sistem evidenc; • pozna načela organiziranosti, motivacije in vodenja sodelavcev; • spoznava in razume vse dejavnike uspešnega dela; 	<ul style="list-style-type: none"> • sodeluje z vodstvom podjetja; • analizira izvedene naloge, ugotavlja pomanjkljivosti in jih odpravlja; • uporablja izkaze uspeha ter izračuna kazalnike, jih razloži in zna uporabiti v praksi; • sestavlja kadrovske, terminske in stroškovne načrte; • organizira, motivira in vodi sodelavce;
<ul style="list-style-type: none"> • pozna načrtovanje, izvajanje in analiziranje zahtevnejših projektov s področja gostinstva, hotelirstva in turizma; • pozna delo na višji zahtevnostni ravni na področju kuharstva, strežbe, recepcije, animacije, trženja; • pozna sodobno tehnologijo na področju gostinstva in turizma • pozna pomen samostojnosti in odgovornosti za kvalitetno izvedbo dela; • pozna soodvisnost posameznih enot gostinsko turističnih podjetij; 	<ul style="list-style-type: none"> • opravlja storitve na visoki zahtevnostni ravni v timu; • pripravlja , organizira in izvaja projekte na višji zahtevnostni ravni na področju kuharstva, strežbe, recepcije, animacije, trženja. • organizira zahtevnejše delovne postopke v hotelskih in drugih gostinsko turističnih podjetjih; • opravlja različna gostinsko turistična dela in naloge ob uporabi sodobne tehnologije in se pri tem usposablja za najzahtevnejša dela v gostinstvu in turizmu; • analizira izvedbo projektov z organizacijskega, strokovnega in finančnega stališča. • upošteva organiziranost podjetji pri izvajanju načrtovanega dela;
<ul style="list-style-type: none"> • pozna predpise iz varnosti pri delu, požarne varnosti in sanitarno tehnične predpise (HACCAP). 	<ul style="list-style-type: none"> • upošteva predpise, ki vplivajo na dejavnost v gostinstvu in turizmu; • skrbi za varnost pri delu.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur:

Število ur samostojnega dela: 280 (280 ur v šolskem hotelu, izven njega ali podjetju, članu mreže podjetij ta PRI.).

Obvezna prisotnost na praktičnem izobraževanju. Izvedba projekta ali storitve z zagovorom .in pisno poročilo. Praktično izobraževanje je povezano s pridobivanjem podatkov za izdelavo diplomske naloge.

Pred začetkom opravljanja praktičnega izobraževanja študent opravi obveznosti, potrebne za izvajanje praktičnega izobraževanja:

- uspešno opravljen PRI 1, PRI 2 in PRI 3,
- izpolni soglasje osebe za obveznost prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom,
- poda individualno izjavo o bolezenskih znakih.