



KATALOG ZNANJ

P20 STREŽBA Z ORGANIZACIJO DELA 2 (SOD 2)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- usposabljanje za samostojno organiziranje nekega dogodka v gostinskem obratu in izven njega,
- obvladovanje kakovosti izvedbe storitve.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- oblikovanje ponudbe za različne gastronomske priložnosti,
- vodenje in organiziranje dela sodelavcev v oddelku, ter usklajevanje izvajanja projektov,
- uporabljanje znanja iz podjetništva,
- vodenje evidenc in izdelava kalkulacij za gastronomsko prireditve,
- uporabljanje znanja iz področja menedžmenta pijač,
- sodelovanje, planiranje, organiziranje in izvajanje organizacije večjih prireditev v gostinskem obratu in izven njega,
- uporabljanje protokolarnih pojmov in upoštevanje poslovnih navad v svetu ter pravil strežbe,
- upoštevanje načel racionalnega poslovanja v oddelku jedi in pijač,
- pisno in ustno komuniciranje v tujem jeziku z gosti, poslovnim okoljem in drugo javnostjo.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i>	<i>Študent:</i>
<ul style="list-style-type: none">• se seznanj z oblikovanjem pisne ponudbe jedi in pijač za različne priložnosti ob organizaciji izrednih obrokov;	<ul style="list-style-type: none">• pripravi katalog ponudbe jedi in pijač za svečane izredne obroke;
<ul style="list-style-type: none">• spozna sodobne načine vodenja in organizacije dela v enoti/oddelku ter	<ul style="list-style-type: none">• pripravi idejno zasnovo prireditve;• načrtuje potrebe in zadolžitve po delavcih

izvajanje poslovnih dogodkov;	pri izvedbi večjih gastronomskih prireditvev;
<ul style="list-style-type: none"> • razume pomen načrtne priprave gastronomskega dogodka; 	<ul style="list-style-type: none"> • naredi rokovnik nalog za izvedbo projekta; • naredi in analizira kalkulacijo stroškov projekta;
obvlada organiziranje in izvajanje večjih prireditvev v gostinskem obratu in izven njega;	<ul style="list-style-type: none"> • načrtuje izvedbo poteka projekta in koordinira dela na različnih ravneh; • vodi in spremlja prireditvev z vidika kakovosti strežbe;
obvlada osnovna in poglobljena znanja o menedžmentu pijač;	<ul style="list-style-type: none"> • načrtuje ponudbo pijač gostinskega obrata; • izdelava standarde za postrežbo pijač;
se seznanja z načeli racionalnega poslovanja v oddelku jedi in pijač;	<ul style="list-style-type: none"> • analizira odstopanja od načrta in pojasni razloge; • sestavi obračun odhodkov in prihodkov; • napiše predloge za izboljšave.
<ul style="list-style-type: none"> • pozna načine pisnega in ustnega komuniciranja z gosti, poslovnim okoljem in drugo javnostjo; • pozna protokolarne pojme. 	<ul style="list-style-type: none"> • obvlada pravila ter različne načine pisnega in ustnega komuniciranja z gosti, dobavitelji, novinarji; • pripravi vabila, sedežni red, scenarij poteka prireditve ter upošteva mednarodne kulture.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: Število kontaktnih ur: 48 ur (48 ur vaj v restavraciji, od tega 16 strokovna ekskurzija)

Število ur samostojnega dela: 62 ur (12 ur študij literature, 25 ur priprava na projekt, 15 ur priprava na izpit, 10 ur samostojna praktična vadba)

Obveznosti študenta so:

- prisotnost na vajah in na strokovni ekskurziji – 80%,
- opravljene obveznosti iz predmeta SOD 1,
- izdelava in izvedba projektne naloge z zagovorom,
- pisni izpit.