

## KATALOG ZNANJA

### 1. IME PREDMETA

#### PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE 4 (PRI 4)

### 2. 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,
- pripravljanje 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.

### 3. 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,
- pripravljanje 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.

### 4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i>	<i>Študent:</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>• pozna komunikacijo z gosti in sodelavci</li><li>• pozna sisteme komuniciranja v podjetju</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• komunicira z gosti in upošteva njihove potrebe in želje;</li><li>• komunicira pisno in ustno, v več jezikih</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• pozna razmere v gostinstvu, hotelirstvu in turizmu;</li><li>• spoznava uporabnost teorije v konkretnem delovnem okolju;</li><li>• pridobiva nove informacije in praktične izkušnje;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• spremlja stanje v gostinstvu, hotelirstvu in v turističnih podjetjih;</li></ul>

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

## 5. 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.