

## KATALOG ZNANJA

### 1. IME PREDMETA

#### STREŽBA Z ORGANIZACIJO DELA 1 (SOD 1)

### 2. 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

### 3. 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 ambience 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.

### 4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i>	<i>Študent:</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• spozna najvišjo raven kakovosti storitev v strežbi;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• upošteva kodeks obnašanja;</li> <li>• načrtuje delovno okolje, ki je prijetno za goste in zaposlene;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna opremo gostinskih obratov in nove tehnologije;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• naredi koncept izgradnje novega gostinskega oddelka ter izdelava predloge za notranjo opremo;</li> <li>• analizira ponudbo dobaviteljev gostinske opreme;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zna oblikovati negovano delovno okolje, ki je prijetno za goste;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• planira in izvede dekoracijo prostora; pripravi dekoracije omizij za različne priložnosti;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna aktivno predstavitev gostinskih storitev;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• izvede dodatne in izredne ukrepe za boljšo prodajo ali uvedbo novega proizvoda;</li> <li>• pripravi demonstracijo postrežbe jedi in pijač ter komunicira z gosti;</li> <li>• razvija nove vrste ponudb s področja postrežbe jedi in pijač;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• razume rezultate kontrole in nadzora standardov kakovosti v strežbi;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pripravi katalog ponudbe jedi in pijač za izredne obroke in sezonske ponudbe;</li> <li>• ugotavlja in beleži kakovost pripravljanih del v oddelkih, pisnih ponudb in komunikacije z</li> </ul>

	gosti;
<ul style="list-style-type: none"><li>• obvlada poglobljena znanja s področja priprave in dokončevanja jedi pred gostom.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• načrtuje in izvaja demonstracijo priprave in dokončanja jedi pred gostom (flambiranje, rezanje, filiranje, mariniranje, razkosavanje).</li></ul>

## 5. 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.