

KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA

OSNOVE STREŽBE (OST)

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- pridobivanje osnovnih znanj o strežbi in organizaciji dela,
- spoznavanje zakonitosti strežbe in osnovnih pravil v strežbi,
- spoznavanje različnih možnosti oblikovanja ponudbe v gostinskih obratih, ter spoznavanje različnih jedi in pijač in postrežbo le teh.

3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- razumevanje pomena strežbe, organizacije dela v strežbi in načinov aktivne prodaje,
- poznavanje gostinskih obratov in poklicev v strežbi,
- spoznavanje zakonitosti strežbe,
- osvajanje poklicne spretnosti pri delu v strežbi,
- poznavanje različnih možnosti oblikovanja ponudbe v gostinstvu,
- spoznavanje in razumevanje organizacije izrednih obrokov,
- spoznavanje priprave in dokončevanja jedi pred gostom,
- strokovna priprava mešanih pijač,
- komuniciranje z gosti in zagotavljanje kakovost pri strežbi gostov,
- animiranje gostov.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i>	<i>Študent:</i>
<ul style="list-style-type: none"> • razume pomen strežbe in organizacije dela v gostinstvu; • spozna definicijo storitev-strežbe in organizacije dela; 	<ul style="list-style-type: none"> • analizira gostinske obrate glede na vrsto in namembnost;
<ul style="list-style-type: none"> • seznanjeni se z različnimi gostinskimi poklici v strežbi; 	<ul style="list-style-type: none"> • nšteje karakteristike, prepozna različne poklice, ki so prisotni v F&B sektorju;
<ul style="list-style-type: none"> • pozna opremo, inventar in se seznanjeni z interierom v strežbi; 	<ul style="list-style-type: none"> • analizira kakovost inventarja v strežbi; • pripravi ideje in predloge za opremljanje gostinskih obratov; • pripravi in dekorira prostor glede na namembnost prireditve;
<ul style="list-style-type: none"> • pozna zakonitosti predpriprave dela v strežbi; 	<ul style="list-style-type: none"> • pripravlja različne tipe pogrinjkov; • pripravi in dekorira bifejsko mizo in banketno omizje;
<ul style="list-style-type: none"> • pozna zakonitosti strežbe; 	<ul style="list-style-type: none"> • izvaja strežbo na različne načine;
<ul style="list-style-type: none"> • seznanjeni se z dokončevanjem jedi pred gostom; 	<ul style="list-style-type: none"> • dokončuje jedi pred gostom;
<ul style="list-style-type: none"> • spozna organizacijo svečanih prireditev in 	<ul style="list-style-type: none"> • načrtuje in sodeluje pri pripravi svečane

izrednih obrokov;	prireditve; <ul style="list-style-type: none">• sodeluje pri nabavi živil in pijač;• izračuna kalkulacijo jedi in pijač;
<ul style="list-style-type: none">• zna oblikovati gostinsko ponudbo;	<ul style="list-style-type: none">• pripravi in oblikuje različne tipe ponudb;• analizira gostinsko ponudbo s pomočjo interneta;
<ul style="list-style-type: none">• pozna tehnike in pripravo mešanih pijač;	<ul style="list-style-type: none">• pripravi mešane pijače;• našteje blagovne znamke, osnovne sestavine in osnove proizvode pri alkoholnih in brezalkoholnih pijačah;

- zna komunicirati z gosti in sodelavci.
- komunicira z gosti.

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

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

Število ur samostojnega dela: 50 ur (12 ur študij literature, 20 ur priprave storitev, 10 ur priprave na izpit, 8 ur samostojne praktične vadbe)

Obveznosti študenta so:

- prisotnost na vajah in strokovni ekskurziji – 80%,
- izvedba storitve z zagovorom,
- pisni izpit.