

KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA

POSLOVANJE PRENOČITVENIH IN PREHRAMBENIH OBRATOV (PPO)

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- spoznavati značilnosti poslovanja in organiziranja dela v prenočitvenih in prehrambenih obratih,
- usposobiti za samostojno delo na posameznih oddelkih prenočitvenih in prehrambenih obratov,
- analizirati uspešnosti poslovanja prenočitvenih in prehrambenih obratov.

3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- spremljanje in ugotavljanje razmer na trgu turističnih podjetij,
- sodelovanje pri pogajanjih, pripravljanje osnov za odločanje in sprejemanje odločitev za organizacijo različnih aktivnosti,
- izvajanje predprodajne in poprodajne aktivnosti ter vzdrževanje odnosov s kupci, dobavitelji in sodelavci,
- oblikovanje turističnih proizvodov, kalkuliranje stroškov ter oblikovanje prodajnih cen,
- organizacija dela v timu, analiza problemov in ugotavljanje uspešnosti poslovanja.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p><i>Študent:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • razume strukturo turističnega gospodarstva in spozna vlogo in pomen posameznih vrst turističnih podjetij (potovalne agencije, hotelska podjetja, kongresni centri, igralnice in drugi turistični ponudniki); • pozna različne opredelitve gostinstva in zna opisati osnovne značilnosti gostinskih podjetij; • pozna sklope aktivnosti, ki sestavljajo dejavnost gostinskih podjetij; • spozna vrste gostinskih podjetij; • zna opredeliti pojem in naštetih vrste prenočitvenih obratov ter njihove značilnosti; 	<p><i>Študent:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • spremlja stanje na trgu turističnih podjetij, pridobiva informacije in ugotavlja nove trende; • spremlja poslovanje turističnih podjetij in se zna odzivati na njihovo povpraševanje; • zbira in analizira poslovne informacije o številu gostinskih obratov, njihovi zasedenosti, konkurenčnih prednostih;
<ul style="list-style-type: none"> • pozna razlike med različnimi lastniškimi in upravljavskimi strukturami hotela kot najznačilnejšega prenočitvenega obrata; • razume različne organizacijske strukture hotela in zna presoditi z njimi povezane pojme (kategorizacija, kakovost, specializacija, oddelčenje, pooblaščenje, kontrolni razpon, koordinacija, nivoji managementa); 	<ul style="list-style-type: none"> • obvlada postavitev ustrezne organizacijske strukture hotela; • spremlja razvoj in je usposobljen oblikovati različne sklope aktivnosti v podjetju; • obvlada poslovanje posameznih oddelkov prenočitvenega obrata ter vzpostavi sodelovanje med njimi; • oblikuje hotelski proizvod in sodeluje s

<ul style="list-style-type: none"> • pozna in razume vlogo nastanitvenega oddelka, prehrabnega oddelka, recepcijskega poslovanja in gospodinjstva; razume pomen sodelovanja med hotelskimi oddelki; 	<p>ponudniki v destinaciji;</p> <ul style="list-style-type: none"> • sprejema in potrjuje individualne in skupinske rezervacije ter napoveduje razpoložljive zmogljivosti, uporablja računalniške rezervacijske sisteme; • sprejme in prijavi gosta, gosta informira o ponudbi; • rešuje pritožbe; • obračunava storitve in odjavlja gosta; • vodi blagajniške posle in arhiv gostov; • pripravlja evidence za vodstvo; • izračuna ceno prenočitve, povprečno dolžino bivanja gostov v hotelu, povprečno letno zasedenost ter obvlada oblikovanje cen za različna časovna obdobja in ciljne skupine gostov; • vodi poslovanje oddelka hotelskega gospodinjstva in evidenc;
<ul style="list-style-type: none"> • razlikuje med različnimi vrstami prehrabnih obratov; • pozna in razume ekonomske značilnosti poslovanja prehrabnih obratov; 	<ul style="list-style-type: none"> • obvlada postavitev ustrezne organizacijske strukture prehrabnega obrata; • upošteva ekonomske značilnosti poslovanja prehrabnih obratov; • sestavlja ponudbo prehrabnega obrata;
<ul style="list-style-type: none"> • pozna ekonomiko poslovanja, vrste stroškov, metode kalkuliranja in načine oblikovanja cene in se usposobi za oblikovanje cen; • zna sestaviti prodajne analize za jedi in pijače; • spozna izkaze uspešnosti in jih zna brati; • zna izračunati kazalnike uspešnosti in jih uporabljati pri sprejemanju poslovnih odločitev; 	<ul style="list-style-type: none"> • vodi ekonomat, zbira in analizira podatke o potencialnih dobaviteljih, pripravlja potrebne podlage za odločitve o dobaviteljih, vodi in spremlja zaloge ter spremlja kakovost blaga, vodi materialno knjigovodstvo, komunicira z zunanji in notranji sodelavci; • obvlada poslovanje oddelkov v prehrabnem obratu; • pripravlja delovne razporede podrejenih, načrtuje in vodi timsko delo v oddelku; • izračuna stroške in oblikuje ceno za jedi in pijače; • prodaja, obračunava in analizira prehrabne storitve; • uporablja izkaze uspešnosti za sprejem poslovnih odločitev, izračunava in spremlja kazalnike uspešnosti in jih zna razložiti in uporabiti;
<ul style="list-style-type: none"> • zna načrtovati, organizirati, izpeljati in ugotoviti uspešnost gastronomskega dogodka; • zna samostojno izdelati analizo poslovanja za konkretni prenočitveni in prehrabni obrat. 	<ul style="list-style-type: none"> • načrtuje, izvede in analizira projekt.

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 84 (60 ur predavanja: 24 ur, laboratorijskih vaj, od tega 12 ur projektne dela)

Število ur samostojnega dela: 96 (66 študij literature, primerov: 30 ur, priprava za projektno delo)

Obveznosti študenta so:

- obvezna prisotnost na vajah, ekskurzijah in pri projektnem delu – 80%
- pisni izpit.