

KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA

STREŽBA Z ORGANIZACIJO DELA 2 (SOD 2)

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

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

3. 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.

4. OPERATIVNI CILJI

| INFORMATIVNI CILJI | FORMATIVNI CILJI |
|---|--|
| <i>Študent:</i> | <i>Študent:</i> |
| <ul style="list-style-type: none"> • se seznani 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 izvajanje poslovnih dogodkov; | <ul style="list-style-type: none"> • pripravi idejno zasnovo prireditve; • načrtuje potrebe in zadolžitve po delavcih pri izvedbi večjih gastronomskih prireditev; |
| <ul style="list-style-type: none"> • razume pomen načrtno priprave gastronomskega dogodka; | <ul style="list-style-type: none"> • naredi rokovnik nalog za izvedbo projekta; • naredi in analizira kalkulacijo stroškov projekta; |
| <p>obvlada organiziranje in izvajanje večjih prireditev v gostinskem obratu in izven njega;</p> | <ul style="list-style-type: none"> • načrtuje izvedbo poteka projekta in koordinira dela na različnih ravneh; • vodi in spremlja prireditve z vidika kakovosti strežbe; |
| <p>obvlada osnovna in poglobljena znanja o menedžmentu pijač;</p> | <ul style="list-style-type: none"> • načrtuje ponudbo pijač gostinskega obrata; • izdelava standarde za postrežbo pijač; |
| <p>se seznani z načeli racionalnega poslovanja v oddelku jedi in pijač;</p> | <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 | <ul style="list-style-type: none"> • obvlada pravila ter različne načine pisnega in |

| | |
|--|--|
| komuniciranja z gosti, poslovnim okoljem in drugo javnostjo; <ul style="list-style-type: none">• pozna protokolarne pojme. | ustnega komuniciranja z gosti, dobavitelji, novinarji; <ul style="list-style-type: none">• pripravi vabila, sedežni red, scenarij poteka prireditve ter upošteva mednarodne kulture. |
|--|--|

5. 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.