

KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE 3 (PRI 3)

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
- pripravljane projektov o poslovanju in trženju v hotelsko-turističnih podjetjih ter uporaba najnovejše tehnologije,
- uporabljanje pridobljenih teoretična in strokovna znanja ter upoštevanje varstva pri delu in sanitarno tehničnih predpisov,
- razvijanje posebnih znanj in spretnosti, potrebnih za zahtevne storitve v gostinstvu in turizmu.

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,
- pripravljane 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">• pozna značilnosti strokovne terminologije za področje gostinstva in turizma v več tujih jezikih;• pozna načine reševanja pritožb;	<ul style="list-style-type: none">• z gosti komunicira v njihovem jeziku ter jim predstavlja gostinsko turistično ponudbo;• rešuje konflikte in pritožbe;
<ul style="list-style-type: none">• pozna razmere na trgu dela v gostinstvu, hotelirstvu in turizmu;• pridobiva nove informacije in znanja s področja gostinstva in turizma;• pozna sodobne trende v gostinstvu in turizmu pri pripravi gostinsko turističnih storitev;• pozna povpraševanja gostov po gostinsko turističnih storitvah;• pozna načine priprave novih turističnih proizvodov;• obvlada analiziranje ponudb in pozna tipične kazalnike uspeha;	<ul style="list-style-type: none">• spremlja stanje na trgu gostinskih, hotelskih in turističnih podjetij;• pripravlja kalkulacije in oblikuje ponudbe, cene;• analizira izvedene naloge, ugotavlja pomanjkljivosti in se jih nauči odpravljati• ugotavlja dejavnike uspešnega dela;• uporablja izkaze uspeha ter izračuna kazalnike, jih razloži in zna uporabiti v praksi;

<ul style="list-style-type: none"> • pozna načine in sisteme organiziranja zahtevnejših delovnih postopkov v hotelskih in drugih gostinsko turističnih podjetjih; • spoznava pomen samostojnosti in odgovornosti za kvalitetno izvedbo delovnih nalog; • pozna sodobno tehnologijo na področju gostinstva in turizma; • pozna značilnosti projektnega menedžmenta in posebnosti pri načrtovanju manj zahtevnih projektov s področja gostinstva, hotelirstva in turizma; • pripravlja, načrtuje, organizira, planira; izračuna ceno in pripravi ponudbo, dogovore z naročniki in izvajalci; • spoznava soodvisnost posameznih enot gostinsko turističnih podjetij; 	<ul style="list-style-type: none"> • opravlja delo na višji zahtevnostni ravni na področju kuharstva, strežbe, recepcije, animacije, trženja; • uporablja znanja iz teorije pri delu v konkretnem delovnem okolju; • opravlja različna, tudi najzahtevnejša dela in naloge v gostinstvu in turizmu; • v praksi uporablja znanja in veščine, pridobljene na predavanjih, vajah in seminarjih posameznih strokovnih predmetov; • uporablja različne poklicne spretnosti; • uporablja sodobno tehnologijo, tehnološke naprave in pripomočke; • načrtuje, izvede in analizira projekt po dogovoru, organizira delo v skupini, sestavi obračun in končno pisno poročilo o izvedbi projekta z vsemi analizami;
<ul style="list-style-type: none"> • pozna predpise iz varnosti pri delu, požarne varnosti in sanitarno tehnične predpise (HACCAP). 	<ul style="list-style-type: none"> • upošteva predpise na področju gostinstva in turizma, sanitarno tehnične predpise in skrbi za varnost pri delu ter požarno varnost.

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur:

Število ur samostojnega dela: 120 (120 ur projektnega dela v šolskem hotelu, izven njega ali podjetju, članu mreže podjetij ta PRI.).

Obvezna prisotnost na praktičnem izobraževanju. Izvedba projekta z zagovorom .in pisno poročilo. Projekti se izvajajo v okviru PRI v šolskih hotelih, restavracijah, agencijah, na terenu v okviru strokovnih predmetov šole.

Pred začetkom opravljanja praktičnega izobraževanja študent opravi obveznosti, potrebne za izvajanje praktičnega izobraževanja:

- uspešno opravljen PRI 1 in PRI 2,
- izpolni soglasje osebe za obveznost prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom,
- poda individualno izjavo o bolezenskih znakih.