

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

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

- 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.