

## 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"> <li>• se seznanj z oblikovanjem pisne ponudbe jedi in pijač za različne priložnosti ob organizaciji izrednih obrokov;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pripravi katalog ponudbe jedi in pijač za svečane izredne obroke;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• spozna sodobne načine vodenja in organizacije dela v enoti/oddelku ter izvajanje poslovnih dogodkov;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pripravi idejno zasnovo prireditve;</li> <li>• načrtuje potrebe in zadolžitve po delavcih pri izvedbi večjih gastronomskih prireditev;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• razume pomen načrtno priprave gastronomskega dogodka;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• naredi rokovnik nalog za izvedbo projekta;</li> <li>• naredi in analizira kalkulacijo stroškov projekta;</li> </ul>
<p>obvlada organiziranje in izvajanje večjih prireditev v gostinskem obratu in izven njega;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• načrtuje izvedbo poteka projekta in koordinira dela na različnih ravneh;</li> <li>• vodi in spremlja prireditve z vidika kakovosti strežbe;</li> </ul>
<p>obvlada osnovna in poglobljena znanja o menedžmentu pijač;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• načrtuje ponudbo pijač gostinskega obrata;</li> <li>• izdelava standarde za postrežbo pijač;</li> </ul>
<p>se seznanj z načeli racionalnega poslovanja v oddelku jedi in pijač;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• analizira odstopanja od načrta in pojasni razloge;</li> <li>• sestavi obračun odhodkov in prihodkov;</li> <li>• napiše predloge za izboljšave.</li> </ul>

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

## 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.