

KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA

ORGANIZACIJA GOSTINSKIH DOGODKOV (OGD)

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- samostojno načrtovanje, organiziranje, izvedba in kontrola delovnega procesa gostinskega dogodka,
- povezovanje gostinskih dogodkov s kulturno in zabavno vsebino,
- analiziranje kakovosti in ekonomske uspešnosti poslovanja,
- uporabljanje informacijsko komunikacijske tehnologije.

3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- oblikovanje ponudb za različne gostinske dogodke,
- uporabljanje sodobne metode nabave na področju oskrbe z živili in pijačami,
- vodenje, organiziranje in koordiniranje dela sodelavcev v oddelku ter nadziranje izvajanja dogodka,
- vodenje evidenc in pripravljanje poročil,
- upoštevanje načel racionalnega poslovanja v oddelku jedi in pijač,
- pisno in ustno komuniciranje v tujem jeziku z gosti, poslovnim okoljem,
- poznavanje vseh postopkov priprave jedi in pijač ter spremljanje trendov v kulinariki,
- oblikovanje standardov v F&B oddelku in skrb za kakovost dela, ekonomsko uspešnost in racionalizacijo.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i>	<i>Študent:</i>
<ul style="list-style-type: none">• pozna projektno delo ,načrtovanje, standardizacijo in poslovno dokumentacijo po korakih izvedbe;	<ul style="list-style-type: none">• samostojno načrtuje delo na projektu, oblikuje delovni tim, določi aktivnosti in roke za izvedbo projektnih nalog;
<ul style="list-style-type: none">• seznanjeni se z oblikovanjem pisne ponudbe jedi in pijač za različne priložnosti ob organizaciji izrednih obrokov;• seznanjeni se s spremljanjem ponudbe na trgu z vključevanjem sezonske ponudbe živil in pijač;	<ul style="list-style-type: none">• pripravi katalog ponudbe jedi in pijač za svečane izredne obroke;• spremlja in preučuje ponudbo živil in pijač na trgu;• izbere dobavitelje na osnovi analize trga;
<ul style="list-style-type: none">• spozna sodobne načine organizacije in vodenja gostinskih 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">• pozna delo v oddelku kuhinje, organizacijo in tehnološki proces;	<ul style="list-style-type: none">• načrtuje in planira delo v kuhinji za določen kulinarčni dogodek po sodobnih načelih s pomočjo informacijske tehnologije;
<ul style="list-style-type: none">• seznanjeni se s tehnologijo načrtovanja jedi, delovnimi programi in sodobnimi trendi v	<ul style="list-style-type: none">• sestavi plan ponudbe za različne tipe obratov;

načrtovanju hrane za različne gostinske dogodke;	
<ul style="list-style-type: none">• spozna pomen logistike, oskrbe in nabave za racionalno delo v oddelku.	<ul style="list-style-type: none">• analizira tržišče in izdela poročilo o založenosti, cenovnih variacijah na trgu.

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 72 ur (24 ur predavanj, od tega 15 ur iz področja kuharstva 9 ur iz področja strežbe, 48 ur laboratorijskih vaj in projektnega dela, od tega 32 ur iz področja kuharstva in 16 ur s področja strežbe)

Število ur samostojnega dela: 98 ur (30 ur študij literature, 20 ur priprava na projekt, 20 ur priprava na izpit, 20 ur samostojna praktična vadba, 8 ur strokovna ekskurzija)

Obveznosti študenta so:

- prisotnost na vajah – 80%,
- izdelava in izvedba projektne naloge z zagovorom,
- pisni izpit.