

## KATALOG ZNANJA

### 1. IME PREDMETA

ORGANIZACIJA GOSTINSKIH DOGODKOV

### 2. SPLOŠNI CILJI PREDMETA

Splošni cilji predmeta so:

- izboljšati poznavanje menedžmenta prireditvev;
- samostojno načrtovati, organizirati, izvesti gostinski dogodek in kontrolirati delovni proces;
- izboljšati usposobljenost za analiziranje kakovosti in ekonomske uspešnosti poslovanja,
- nadgraditi spretnosti za uporabo informacijsko-komunikacijske tehnologije pri organizaciji dogodkov.

Specifično strokovno usmerjeni cilji so:

- pripraviti koncept za organizacijo gostinskega dogodka;
- komunicirati z različnimi deležniki pri organizaciji gostinskih dogodkov;
- uporabljati protokolarna načela pri gostinskem dogodku;
- upoštevati načela trajnostne in družbeno odgovorne organizacije dogodka;
- prepoznati tveganja pri organizaciji in izvedbi dogodka;
- organizirati in voditi delo v skladu s principi projektne dela v oddelku hrane in pijač;
- evalvirati izvedbo dogodka.

### 3. PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE PREDMETA

Pri predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

1. pripravljanje modela za organizacijo gostinskega dogodka z upoštevanjem protokolarnih načel;
2. komuniciranje z različnimi deležniki pri organizaciji gostinskih dogodkov;
3. upoštevanje načel trajnostne in družbeno odgovorne organizacije dogodka;
4. obvladovanje tveganj pri organizaciji in izvedbi dogodka;
5. organiziranje in vodenje dela v skladu s principi projektne dela v oddelku hrane in pijač;
6. evalviranje izvedbe dogodka.

## 4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Študent:	Študent:
<b>1. Pripravljanje modela za organizacijo gostinskega dogodka z upoštevanjem protokolarnih načel:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• prepozna funkcije in zakonitosti menedžmenta prireditve;</li> <li>• prikaže različne oblike pogostitve;</li> <li>• utemelji ključne aktivnosti organizacije gostinskega dogodka;</li> <li>• pojasni protokolarna načela.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pripravi načrt idejne zasnove prireditve;</li> <li>• izvaja načrtovanje, organiziranje, vodenje in kontroliranje procesa;</li> <li>• izdelava kalkulacijo dogodka;</li> <li>• izdelava ponudbo v pisni in digitalni obliki;</li> <li>• izvaja izbrani tip pogostitve;</li> <li>• upošteva protokolarna načela.</li> </ul>
<b>2. Komuniciranje z različnimi deležniki pri organizaciji gostinskih dogodkov:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• analizira načine strateškega komuniciranja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• komunicira z naročnikom, mediji, gospodarskim in javnim sektorjem ter drugimi deležniki;</li> <li>• uporablja IKT orodja za učinkovito komuniciranje.</li> </ul>
<b>3. Upoštevanje načel trajnostne in družbeno odgovorne organizacije dogodka:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• utemelji vlogo in pomen trajnosti pri organizaciji gostinskega dogodka;</li> <li>• razloži pomen vključevanja vseh deležnikov krožnega gospodarstva;</li> <li>• navede ključne aktivnosti na področju varovanja okolja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vključuje načela trajnosti v pripravo, vsebino in izvedbo gostinskega dogodka;</li> <li>• izbira lokalne jedi in pijače;</li> <li>• deluje po načelih krožnega gospodarstva;</li> <li>• izdelava načrt za ravnanje z odpadki na gostinskem dogodku.</li> </ul>
<b>4. Obvladovanje tveganj pri organizaciji in izvedbi dogodka:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• razlikuje različne vrste tveganj;</li> <li>• spremlja proces obvladovanja tveganj;</li> <li>• opiše dejavnike tveganja pri izvedbi gostinskega dogodka;</li> <li>• razišče možnosti omejitve tveganj.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• analizira tehnična, operativna, infrastrukturna in druga tveganja;</li> <li>• izdelava načrt za obvladovanje tveganj na gostinskem dogodku.</li> </ul>

<b>5. Organiziranje in vodenje dela v skladu s principi projektnega dela v oddelku hrane in pijač:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• opiše sodobne načine organizacije gostinskih dogodkov na področju hrane in pijač;</li><li>• utemelji pomen logistike, oskrbe in nabave za racionalno delo v oddelkih hrane in pijač;</li><li>• analizira sodobne načine organiziranja in vodenja dela.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• pripravi idejno zasnovo prireditve v obliki projektne naloge;</li><li>• pripravi standardiziran katalog ponudbe jedi in pijač;</li><li>• spremlja in preučuje ponudbo živil in pijač na trgu;</li><li>• izbere dobavitelje na podlagi analize trga;</li><li>• načrtuje potrebe po delavcih in njihove zadolžitve v oddelku hrane in pijač;</li><li>• vodi, organizira in izvaja aktivnosti v okviru celotnega gostinskega dogodka.</li></ul>
<b>6. Evalviranje izvedbe dogodka:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• utemelji pomen evalvacije gostinskega dogodka;</li><li>• razišče možnosti izvedbe evalvacije glede na različne vrste gostinskih dogodkov.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• kritično ovrednoti izvedbo gostinskega dogodka;</li><li>• predlaga spremembe in izboljšave na podlagi izvedene evalvacije gostinskega dogodka;</li><li>• materialno, finančno in kadrovske ovrednoti gostinski dogodek.</li></ul>

## 5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 72 (12 ur predavanj, 50 ur laboratorijskih vaj)

Število ur samostojnega dela študenta: 78 (študij literature in gradiv, študij primerov, priprava na praktično storitev, priprava na pisni izpit).