

KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE 2 (PRI 2)

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- opravljanje dela na višji zahtevnostni ravni z občutkom za timsko delo,
- racionalno uporabljanje surovin, drugih sredstev in časa pri izvedbi storitev,
- pripravlanje projektov o poslovanju in trženju hotelsko-turističnih podjetij z uporabo najnovejše tehnologije,
- uporabljanje pridobljena teoretična in strokovna znanja in upoštevanje varstva pri delu ter sanitarno tehničnih predpisov.

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),
- samostojno opravljanje zahtevnejših praktičnih storitev,
- 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 pravila in načine komuniciranja na različnih nivojih in v različnih jezikih • pozna pravila komuniciranja z gosti in s sodelavci • pozna pravila pisnega in ustnega komuniciranja in razvija komunikacijske spretnosti 	<ul style="list-style-type: none"> • spremlja stanje na trgu gostinskih, hotelskih in turističnih podjetij. • komunicira s sodelavci • pisno in ustno komunicira z gosti v različnih jezikih in pri tem uporablja strokovno terminologijo
<ul style="list-style-type: none"> • spozna razmere na trgu gostinstva, hotelirstva in turizma; • spozna organizacijo dela;gostinsko turističnega podjetja • pozna, razlikuje in razume delovne postopke v hotelskih in drugih gostinskih podjetjih • spozna pomen analize dela, priprave ponudb; • razume prikazane izkaze uspeha; izračunavanje in interpretacijo kazalnikov; • spozna pomen in vodenje evidenc; 	<ul style="list-style-type: none"> • spremlja stanje na trgu gostinskih, hotelskih in turističnih podjetij. • sistematično pristopa k izvedbi nalog; • analizira izvedene naloge, ugotavlja pomanjkljivosti in se jih nauči odpravljati; • uporablja izkaze uspeha ter izračunava kazalnike, jih razloži in uporablja v praksi • sistematično in kvalitetno pripravlja ponudbe; • pripravlja kalkulacije in oblikuje ponudbe, cene, • sestavlja kadrovske, terminske in stroškovne načrte;

<ul style="list-style-type: none"> • spozna sistem organizacije zahtevnejših delovnih postopkov v hotelskih in drugih gostinsko turističnih podjetjih. • pozna zakonitosti dela na višji zahtevnostni ravni na področju kuharstva, strežbe, recepcije, animacije, trženja in drugih oddelkih gostinsko turističnih podjetij; • spoznava pomen samostojnosti in odgovornosti za kvalitetno izvedbo dela • spoznava uporabnost teorije v konkretnem delovnem okolju • spoznava soodvisnost posameznih enot gostinsko turističnih podjetij; • spoznava pomen samostojnosti in odgovornosti za kvalitetno izvedbo dela; 	<ul style="list-style-type: none"> • samostojno opravlja zahtevnejše individualne storitve iz strežbe, kuharstva, turističnega vodenja, animacije in drugih gostinsko turističnih del; • dela opravlja na višji zahtevnostni ravni; • sodeluje pri načrtovanju, organizaciji in izvedbi zahtevnejših delovnih postopkov; • praktično uporablja znanja in veščine pridobljene na predavanjih in vajah in seminarjih; • analizira izvedene naloge, ugotavlja pomanjkljivosti in se jih uči odpravljati; • uporablja znanja iz teorije v konkretnem delovnem okolju; • pridobiva nove informacije in praktične izkušnje;;
<ul style="list-style-type: none"> • pozna predpise iz varstva pri delu, požarne varnosti in sanitarno tehnične predpise (HACCAP) in možne napake zaradi kršenja le teh; 	<ul style="list-style-type: none"> • upošteva predpise varstva pri delu, požarne varnosti in sanitarno tehnične predpise;
<ul style="list-style-type: none"> • spozna pravila projektne dela • pozna značilnosti manj zahtevnih projektov s področja gostinstva, hotelirstva in turizma; • zna načrtovati, izvesti in analizirati manj zahtevne projekte s področja gostinstva, hotelirstva in turizma; • spoznava pomen pripadnosti kolektivu. 	<ul style="list-style-type: none"> • načrtuje in izvaja manj zahtevne projekte, pri tem upošteva pravila projektne dela • pripravi manjši samostojen projekt; • izvaja različna dela oz. naloge v okviru gostinsko turističnih projektov; • upošteva zakonitosti dela v skupini, timu.

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur:

Število ur samostojnega dela: 320 (320 ur samostojnega dela pod nadzorom mentorjev v šolskem hotelu ali podjetju, članu mreže podjetij ta PRI).

Obvezna prisotnost na praktičnem izobraževanju. Izvedba storitve z zagovorom in pisno poročilo.

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

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