

## KATALOG ZNANJA

### 1. IME PREDMETA

#### PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE 3 (PRI 3)

### 2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- samostojno opravljanje dela na višji zahtevnostni ravni z občutkom za timsko delo,
- načrtovanje in izvajanje različnih gostinsko turističnih projektov
- pripravljane projektov o poslovanju in trženju v hotelsko-turističnih podjetjih ter uporaba najnovejše tehnologije,
- uporabljanje pridobljenih teoretična in strokovna znanja ter upoštevanje varstva pri delu in sanitarno tehničnih predpisov,
- razvijanje posebnih znanj in spretnosti, potrebnih za zahtevne storitve v gostinstvu in turizmu.

### 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),
- organiziranje in vodenje dela na posameznem področju gostinskega-turističnega podjetja ali hotela,
- pripravljane informacij za odločanje na višjem nivoju,
- 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"><li>• pozna značilnosti strokovne terminologije za področje gostinstva in turizma v več tujih jezikih;</li><li>• pozna načine reševanja pritožb;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• z gosti komunicira v njihovem jeziku ter jim predstavlja gostinsko turistično ponudbo;</li><li>• rešuje konflikte in pritožbe;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• pozna razmere na trgu dela v gostinstvu, hotelirstvu in turizmu;</li><li>• pridobiva nove informacije in znanja s področja gostinstva in turizma;</li><li>• pozna sodobne trende v gostinstvu in turizmu pri pripravi gostinsko turističnih storitev;</li><li>• pozna povpraševanja gostov po gostinsko turističnih storitvah;</li><li>• pozna načine priprave novih turističnih proizvodov;</li><li>• obvlada analiziranje ponudb in pozna</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• spremlja stanje na trgu gostinskih, hotelskih in turističnih podjetij;</li><li>• pripravlja kalkulacije in oblikuje ponudbe, cene;</li><li>• analizira izvedene naloge, ugotavlja pomanjkljivosti in se jih nauči odpravljati</li><li>• ugotavlja dejavnike uspešnega dela;</li><li>• uporablja izkaze uspeha ter izračuna kazalnike, jih razloži in zna uporabiti v praksi;</li></ul>

<p>tipične kazalnike uspeha;</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna načine in sisteme organiziranja zahtevnejših delovnih postopkov v hotelskih in drugih gostinsko turističnih podjetjih;</li> <li>• spoznava pomen samostojnosti in odgovornosti za kvalitetno izvedbo delovnih nalog;</li> <li>• pozna sodobno tehnologijo na področju gostinstva in turizma;</li> <li>• pozna značilnosti projektnega menedžmenta in posebnosti pri načrtovanju manj zahtevnih projektov s področja gostinstva, hotelirstva in turizma;</li> <li>• pripravlja, načrtuje, organizira, planira; izračuna ceno in pripravi ponudbo, dogovore z naročniki in izvajalci;</li> <li>• spoznava soodvisnost posameznih enot gostinsko turističnih podjetij;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• opravlja delo na višji zahtevnostni ravni na področju kuharstva, strežbe, recepcije, animacije, trženja;</li> <li>• uporablja znanja iz teorije pri delu v konkretnem delovnem okolju;</li> <li>• opravlja različna, tudi najzahtevnejša dela in naloge v gostinstvu in turizmu;</li> <li>• v praksi uporablja znanja in veščine, pridobljene na predavanjih, vajah in seminarjih posameznih strokovnih predmetov;</li> <li>• uporablja različne poklicne spretnosti;</li> <li>• uporablja sodobno tehnologijo, tehnološke naprave in pripomočke;</li> <li>• načrtuje, izvede in analizira projekt po dogovoru, organizira delo v skupini, sestavi obračun in končno pisno poročilo o izvedbi projekta z vsemi analizami;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna predpise iz varnosti pri delu, požarne varnosti in sanitarno tehnične predpise (HACCAP).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• upošteva predpise na področju gostinstva in turizma, sanitarno tehnične predpise in skrbi za varnost pri delu ter požarno varnost.</li> </ul>

## 5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

### Število kontaktnih ur:

**Število ur samostojnega dela: 120** (120 ur projektnega dela v šolskem hotelu, izven njega ali podjetju, članu mreže podjetij ta PRI.).

Obvezna prisotnost na praktičnem izobraževanju. Izvedba projekta z zagovorom in pisno poročilo. Projekti se izvajajo v okviru PRI v šolskih hotelih, restavracijah, agencijah, na terenu v okviru strokovnih predmetov šole.

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

- uspešno opravljen PRI 1 in PRI 2,
- izpolni soglasje osebe za obveznost prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom,
- poda individualno izjavo o bolezenskih znakih.