



## KATALOG ZNANJ

### P16 POSLOVANJE PRENOČITVENIH IN PREHRAMBENIH OBRATOV (PPO)

#### SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- spoznavati značilnosti poslovanja in organiziranja dela v prenočitvenih in prehrambenih obratih,
- usposobiti za samostojno delo na posameznih oddelkih prenočitvenih in prehrambenih obratov,
- analizirati uspešnosti poslovanja prenočitvenih in prehrambenih obratov.

#### PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- spremljanje in ugotavljanje razmer na trgu turističnih podjetij,
- sodelovanje pri pogajanjih, pripravlanje osnov za odločanje in sprejemanje odločitev za organizacijo različnih aktivnosti,
- izvajanje predprodajne in poprodajne aktivnosti ter vzdrževanje odnosov s kupci, dobavitelji in sodelavci,
- oblikovanje turističnih proizvodov, kalkuliranje stroškov ter oblikovanje prodajnih cen,
- organizacija dela v timu, analiza problemov in ugotavljanje uspešnosti poslovanja.

#### OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• razume strukturo turističnega gospodarstva in spozna vlogo in pomen posameznih vrst turističnih podjetij (potovalne agencije, hotelska podjetja, kongresni centri, igralnice in drugi turistični ponudniki);</li><li>• pozna različne opredelitve gostinstva in zna opisati osnovne značilnosti gostinskih podjetij;</li><li>• pozna sklope aktivnosti, ki sestavljajo dejavnost gostinskih podjetij;</li><li>• spozna vrste gostinskih podjetij;</li><li>• zna opredeliti pojem in naštetih vrste</li></ul>	<i>Študent:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• spremlja stanje na trgu turističnih podjetij, pridobiva informacije in ugotavlja nove trende;</li><li>• spremlja poslovanje turističnih podjetij in se zna odzivati na njihovo povpraševanje;</li><li>• zbira in analizira poslovne informacije o številu gostinskih obratov, njihovi zasedenosti, konkurenčnih prednostih;</li></ul>

<p>prenočitvenih obratov ter njihove značilnosti;</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna razlike med različnimi lastniškimi in upravljavskimi strukturami hotela kot najznačilnejšega prenočitvenega obrata;</li> <li>• razume različne organizacijske strukture hotela in zna presoditi z njimi povezane pojme (kategorizacija, kakovost, specializacija, oddelčenje, pooblaščenje, kontrolni razpon, koordinacija, nivoji managementa);</li> <li>• pozna in razume vlogo nastanitvenega oddelka, prehrabnega oddelka, recepcijskega poslovanja in gospodinjstva;</li> </ul> <p>razume pomen sodelovanja med hotelskimi oddelki;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• obvlada postavitev ustrezne organizacijske strukture hotela;</li> <li>• spremlja razvoj in je usposobljen oblikovati različne sklope aktivnosti v podjetju;</li> <li>• obvlada poslovanje posameznih oddelkov prenočitvenega obrata ter vzpostavi sodelovanje med njimi;</li> <li>• oblikuje hotelski proizvod in sodeluje s ponudniki v destinaciji;</li> <li>• sprejema in potrjuje individualne in skupinske rezervacije ter napoveduje razpoložljive zmogljivosti, uporablja računalniške rezervacijske sisteme;</li> <li>• sprejme in prijavi gosta, gosta informira o ponudbi;</li> <li>• rešuje pritožbe;</li> <li>• obračunava storitve in odjavlja gosta;</li> <li>• vodi blagajniške posle in arhiv gostov;</li> <li>• pripravlja evidence za vodstvo;</li> <li>• izračuna ceno prenočitve, povprečno dolžino bivanja gostov v hotelu, povprečno letno zasedenost ter obvlada oblikovanje cen za različna časovna obdobja in ciljne skupine gostov;</li> <li>• vodi poslovanje oddelka hotelskega gospodinjstva in evidenc;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• razlikuje med različnimi vrstami prehrabnih obratov;</li> <li>• pozna in razume ekonomske značilnosti poslovanja prehrabnih obratov;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• obvlada postavitev ustrezne organizacijske strukture prehrabnega obrata;</li> <li>• upošteva ekonomske značilnosti poslovanja prehrabnih obratov;</li> <li>• sestavlja ponudbo prehrabnega obrata;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna ekonomiko poslovanja, vrste stroškov, metode kalkuliranja in načine oblikovanja cene in se usposobi za oblikovanje cen;</li> <li>• zna sestaviti prodajne analize za jedi in pijače;</li> <li>• spozna izkaze uspešnosti in jih zna brati;</li> <li>• zna izračunati kazalnike uspešnosti in jih uporabljati pri sprejemanju poslovnih odločitev;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vodi ekonomat, zbira in analizira podatke o potencialnih dobaviteljih, pripravlja potrebne podlage za odločitve o dobaviteljih, vodi in spremlja zaloge ter spremlja kakovost blaga, vodi materialno knjigovodstvo, komunicira z zunanjimi in notranjimi sodelavci;</li> <li>• obvlada poslovanje oddelkov v prehrabnem obratu;</li> <li>• pripravlja delovne razporede podrejenih, načrtuje in vodi timsko delo v oddelku;</li> <li>• izračuna stroške in oblikuje ceno za jedi in pijače;</li> <li>• prodaja, obračunava in analizira prehrabne storitve;</li> <li>• uporablja izkaze uspešnosti za sprejem poslovnih odločitev, izračunava in spremlja kazalnike uspešnosti in jih zna razložiti in uporabiti;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zna načrtovati, organizirati, izpeljati in</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• načrtuje, izvede in analizira projekt.</li> </ul>

ugotoviti uspešnost gastronskega dogodka; <ul style="list-style-type: none"><li>• zna samostojno izdelati analizo poslovanja za konkretni prenočitveni in prehrambeni obrat.</li></ul>	
--	--

## **OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI**

**Število kontaktnih ur: 84** (60 ur predavanja: 24 ur, laboratorijskih vaj, od tega 12 ur projektne dela)

**Število ur samostojnega dela: 96** (66 študij literature, primerov: 30 ur, priprava za projektno delo)

### **Obveznosti študenta so:**

- obvezna prisotnost na vajah, ekskurzijah in pri projektne delu – 80%
- pisni izpit.