



KATALOG ZNANJ

D1 PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE 1 (PRI 1)

SPLOŠNI CILJI

Cilj praktičnega izobraževanja so:

- ugotavljanje usposobljenosti, znanj in spretnosti študentov, pridobljenih v predhodnem izobraževanju,
- opravljati delo na višji zahtevnostni ravni z občutkom za timsko delo v konkretnem delovnem okolju,
- spoznavati poslovanje in trženje hotelsko-turističnih podjetij z uporabo najnovejše tehnologije,
- uporabljati pridobljena teoretična in strokovna znanja na praktičnih primerih ob upoštevanju varstva pri delu in sanitarno tehničnih predpisov.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- zbiranje in analiziranje poslovnih informacij,
- obvladovanje delovnih postopkov in poslovanja gostinskih in hotelskih podjetij ali njihovih oddelkov (kuhinja, strežba, F&B, nabava, skladišče, recepcija, prodaja),
- komuniciranje na različnih nivojih z uporabo strokovne terminologije v več jezikih,
- izvajanje manj zahtevnih projektov v timu,
- vzdrževanje dobrih medsebojnih odnosov.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i>	<i>Študent:</i>
<ul style="list-style-type: none">• pozna vsa dela in delovne postopke v hotelskih in drugih gostinsko turističnih podjetjih;• spozna delo na višji zahtevnostni ravni na področju kuharstva, strežbe,	<ul style="list-style-type: none">• uporablja dogovorjene delovne postopke pri delu, ki ga opravlja samostojno in odgovorno;• opravlja različna strokovna dela v posameznih enotah podjetja;

receptije, animacije, trženja in druga dela gostinsko-turističnega podjetja; <ul style="list-style-type: none"> • spozna možne napake v delovnih postopkih in način odpravljanja; • spozna soodvisnost posameznih enot gostinsko turističnih podjetij; 	<ul style="list-style-type: none"> • dela opravlja v strežbi, kuhinji, v recepciji, na področju animacije, v trženju; (kuha, streže, komunicira, svetuje, obračunava, sprejema, animira in opravlja druga dela gostinsko-turističnega podjetja); • uporablja pridobljene informacije; • uporablja pridobljena poklicna znanja in spretnosti • odpravlja ugotovljene pomanjkljivosti v znanju in pridobljene napake • izvaja naloge v skupini in timu;
<ul style="list-style-type: none"> • pozna predpise iz varstva pri delu, požarne varnosti, sanitarno tehnične (HACCAP) in druge predpise; • spozna možne napake pri delu zaradi neupoštevanja predpisov in način odpravljanja; 	<ul style="list-style-type: none"> • upošteva predpise iz varnosti pri delu, požarne varnosti in sanitarno tehnične predpise; • ugotavlja pomanjkljivosti sodelavcev pri upoštevanju predpisov;
<ul style="list-style-type: none"> • spozna zakonitosti in načine sestavljanja ter oblikovanja gostinske in turistične ponudbe; 	<ul style="list-style-type: none"> • na osnovi pridobljenih podatkov uporablja, sestavlja in oblikuje različne ponudbe gostinsko turističnih proizvodov;
<ul style="list-style-type: none"> • spozna pravila in načine komuniciranja v ustni in pisni obliki in v različnih jezikih in tako razvija komunikacijske spretnosti; • spozna načine komuniciranja z gosti; • spozna sisteme komuniciranja z nadrejenimi in podrejenimi sodelavci. 	<ul style="list-style-type: none"> • pisno in ustno komunicira z gosti v različnih jezikih, • komunicira in sodeluje z nadrejenimi in podrejenimi sodelavci.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur:

Število ur samostojnega dela: 80 (80 ur samostojnega dela pod nadzorom mentorjev).

Študent opravlja obveznosti iz praktičnega izobraževanja med študijskem letom v šolskih hotelih, šolskih restavracijah, drugih šolskih objektih ali v enem od gostinsko turističnih podjetij, ki so člani mreže podjetij za praktično izobraževanje. Delo opravlja v vseh oddelkih hotela ali podjetja in tako preizkuša in dopolnjuje stopnjo obvladovanja vseh znanj in spretnosti, ki so potrebna za nadaljevanje praktičnega izobraževanja.

Obvezna prisotnost na praktičnem izobraževanju. Izvedba storitve z zagovorom.

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

- preizkus teoretične usposobljenosti za varno delo in požarno varnost v gostinstvu in turizmu,
- izpolni soglasje osebe za obveznost prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom,
- poda individualno izjavo o bolezenskih znakih.

