

**Evropski
Socialni
Sklad**

VIŠJEŠOLSKI ŠTUDIJSKI PROGRAM GOSTINSTVO IN TURIZEM

SPLOŠNO PODATKI

1. PODATKI O PREDLAGATELJU PROGRAMA

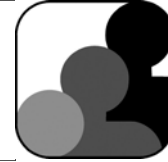
| | |
|------------------|--|
| Predlagatelj | Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled (v imenu konzorcija višjih strokovnih šol za gostinstvo in turizem – Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled, Višje strokovne šole za gostinstvo Maribor in Zaris-a, Višje strokovne šole Ljubljana) |
| Leto ustanovitve | 1996 |
| Naslov | 4260 Bled, Prešernova cesta 32 |
| Kontaktna oseba | Janez Šolar |
| Telefon | 04 575 34 00 |
| Faks | 04 575 34 30 |
| E-naslov | vgs@vgs-bled.si |

2. ŠTUDIJSKI PROGRAM

| | |
|---------------------------|--|
| Študijski program | Gostinstvo in turizem |
| Šifra programa (oznaka) | |
| Naziv strokovne izobrazbe | Organizator / organizatorica poslovanja v gostinstvu in turizmu |
| Okrajšava | Org. posl. gost. tur. |
| Ustrezno označi | <input type="checkbox"/> Študijski program je nov <input checked="" type="checkbox"/> Študijski program je prenovljen in nadomešča študijska programa Gostinstvo in Turizem |

Sprejeto na Strokovnem svetu RS za poklicno in strokovno izobraževanje (datum) 5. oktober 2007

Objavljeno v Uradnem listu RS (št. Ur.I.RS)



**Evropski
Socialni
Skład**

3. POKLICNI STANDARDI, NA PODLAGI KATERIH JE PROGRAM PRIPRAVLJEN

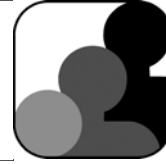
| Poklicni standard | Sprejeto na Strokovnem svetu RS za poklicno in strokovno izobraževanje (datum) | Objavljeno v Uradnem listu RS (št. Ur.l.RS) |
|---|--|---|
| manager/managerka manjšega hotela | 5. oktober 2007 | |
| food & baverage manager/manegerka | 5. oktober 2007 | |
| vodja hotelske recepcije | 5. oktober 2007 | |
| vodja turistične agencije | 5. oktober 2007 | |
| hotelski gospodinjec/hotelska gospodinja | 5. oktober 2007 | |
| organizator/organizatorka kongresnih prireditev | 5. oktober 2007 | |

4. KRATKA UTEMELJITEV PREDLOGA

Turizem je v svetu najhitreje rastoča dejavnost. Povečuje se z največjim odstotkom rasti, od 7 do 10 % letno. Poleg tega ima turizem velik multiplikacijski učinek, saj se posredno povečujejo tudi druge dejavnosti, kot so trgovina, promet, proizvodnja hrane in podobno. Pomemben del turistične dejavnosti je gostinstvo.

Analize kažejo, da je prav izobrazbena raven zaposlenih v turističnem gospodarstvu na dokaj nizki ravni. Poleg drugih so veščine, načini izvajanja storitve, kakovost storitev, pomemben element konkurenčne prednosti turizma.

Preverjanje kompetenčnosti diplomantov v gospodarstvu je pokazalo, da je bil dosednji program dober in da ga je potrebno nadgraditi z dodatnimi elementi. Ti predstavljajo večjo izbirnost in specializacijo ter raznovrstnost in sodobnost znanj in usposobljenosti. Prav tako je preverjanje kompetenčnosti pokazalo, katera področja v programu je potrebno poglobiti in nadgraditi; to so predvsem kompetence na področju komunikacije, tujih jezikov, ekonomije in specifičnih strokovnih področij.

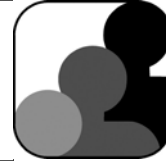


**Evropski
Socialni
Skład**

Ker se dejavnost gostinstva sooča z resnim problemom pomanjkanja kadrov, so prenovljeni programi tudi atraktivno pripravljene, kar bo pripomoglo k promociji turistične dejavnosti in gostinskih poklicev.

Prenovljen program je sestavljen tako, da omogoča izbirnost, ki je vezana tako na splošne potrebe tako gostinstva kot tudi turizma in na specifične potrebe posameznih teritorialno zaokroženih območij. Program je vrednoten po kreditnem sistemu ECTS, ki omogoča uveljavljanje pridobljenih kreditnih točk v nadaljnjem izobraževanju v Sloveniji in tujini.

Višješolski študijski program gostinstvo in turizem je namenjen predvsem tistim študentom, ki se želijo po opravljeni diplomi zaposliti v turističnem gospodarstvu. S tesno povezanostjo z gospodarstvom, predvsem v okviru praktičnega izobraževanja in z izdelavo diplomskih nalog, v katerih diplomanti obravnavajo aktualne naloge v konkretnih situacijah, imajo diplomanti izjemne možnosti hitrega napredovanja na delovnih mestih.



**Evropski
Socialni
Sklad**

A. SPLOŠNI DEL

1. IME ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA

VIŠJEŠOLSKI ŠTUDIJSKI PROGRAM GOSTINSTVO IN TURIZEM

2. NAZIV STROKOVNE IZOBRAZBE IN NJEGOVA OKRAJŠAVA

Organizator / organizatorica poslovanja v gostinstvu in turizmu (org. posl. gost. tur.)

3. TEMELJNI CILJI PROGRAMA IN KOMPETENCE

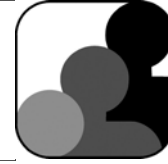
Temeljni cilji programa so:

- izobraziti organizatorje poslovanja v gostinstvu in turizmu s širokim strokovno-teoretičnim in praktično uporabnim znanjem s področja gostinstva in turizma,
- pridobiti generične in poklicno-specifične kompetence strokovnega področja gostinstva in turizma,
- se usposobiti za spremljanje novosti stroke in uporabo strokovne literature,
- oblikovati samozavest in odločnost za poslovne odločitve in za reševanje konkretne strokovne problematike,
- oblikovati odgovoren odnos do zagotavljanja kakovosti pri svojem delu.

Študenti v programu pridobijo:

Generične kompetence:

- imajo pozitiven odnos do oseb iz različnih kulturnih, nacionalnih, družbenih in socialnih okolij,
- uspešno in celovito prenašajo svoje znanje na sodelavce in so hkrati aktivni člani timskega delovnega procesa,

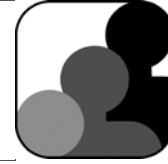


**Evropski
Socialni
Sklad**

- so sposobni samostojnega odločanja v problematičnih situacijah in metodičnega reševanja praktičnih problemov,
- so predani delu, skrbijo za lastni razvoj in se prilagajajo različnim potrebam delovnega procesa,
- kritično razmišljajo, hkrati pa so samostojni, dosledni in načelni v svojih dejanjih in odločitvah,
- motivirajo sodelavce in jih spodbujajo k lastnemu razmišljanju pri delu.

Poklicno-specifične kompetence:

- prenesejo v šoli pridobljena teoretična spoznanja s področja tujih jezikov, ekonomije, vodenja, komuniciranja, prava, informatike, etnologije, ekologije, dopolnilnih turističnih dejavnosti, gastronomije, v reševanje praktičnih primerov,
- samostojno vodijo, načrtujejo, organizirajo in nadzirajo delovne procese in izvajajo delo v timu,
- uporabljajo znanje tujih jezikov za sporazumevanje z gosti in za spremljanje strokovne literature s področja gostinstva in turizma,
- poznajo osnovne ekonomske zakonitosti in pravne predpise o gostinstvu in turizmu, jih smiselno uporabljajo in opredelijo svoje pristojnosti,
- samostojno uporabljajo svoja razširjena in poglobljena ekonomska znanja o ekonomiki, trženju in poslovanju organizacij,
- samostojno uporabljajo računalniška orodja in sodobno programsko opremo v gostinstvu za obdelavo podatkov, potrebnih za analizo poslovanja in načrtovanje delovnih procesov,
- zavedajo se pomembnosti varovanja naravnega in kulturnega okolja in ga vključujejo v gostinsko-turistično ponudbo,
- kreativno in samostojno uporabljajo spretnosti iz področja kulinarike in strežbe,
- imajo razvit občutek poslovne diskretnosti in etike poklica,
- samostojno poslovno komunicirajo v gostinstvu in turizmu,
- organizirajo vodenje delovnih procesov v gostinstvu in turizmu,
- spremljajo in ugotavljajo razmere na trgu gostinskih in turističnih podjetij,
- organizirajo enogastronomske dogodke,
- znajo ovrednotiti prostor in kakovost turističnega območja,
- samostojno in ustvarjalno uporabljajo spretnosti s področja vodenja potovanj, organizacije prireditev in animacije gostov,
- zavedajo se pomena dopolnilnih turističnih dejavnosti za oblikovanje pestrejšje ponudbe,
- oblikujejo turistične proizvode in organizirajo dogodke.



**Evropski
Socialni
Sklad**

4. TRAJANJE ŠTUDIJA IN OVREDNOTENJE S KREDITNIMI TOČKAMI

Študij traja dve leti.

Študijski program je ovrednoten s 120 kreditnimi točkami (kt) po sistemu ECTS.

5. POGOJI ZA VPIS

V višješolski študij se lahko vpiše, kdor:

- je opravil splošno ali poklicno maturo, oziroma je končal temu ustrezno izobraževanje po prejšnjih predpisih,
- ali
- ima opravljen mojstrski, delovodski ali poslovodski izpit, tri leta delovnih izkušenj in je opravil preizkus znanja iz splošnoizobraževalnih predmetov v obsegu, ki je določen za poklicno maturo v srednjem strokovnem izobraževanju.

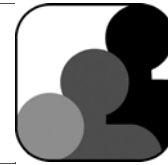
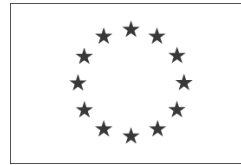
6. MERILA ZA IZBIRO V PRIMERU OMEJITVE VPISA

V primeru omejitve vpisa bodo upoštevana naslednja merila za izbiro:

Pri kandidatih, ki so končali gimnazijo ali drug program za pridobitev srednje strokovne izobrazbe (tudi petletni program, nadaljevalni program srednjega izobraževanja ali program poklicno-tehniškega izobraževanja) oziroma poklicni tečaj, bo upoštevan seštevek:

- s faktorjem 2 pomnožene ocene splošnega uspeha pri maturi, poklicni maturi ali zaključnem izpitu (izraženega v točkah in pretvorjenega v ocenjevalno lestvico od 2 do 5) ter
- ocen splošnega uspeha v 3. in 4. letniku oziroma zadnjih dveh letnikih srednje šole.

Pri kandidatih, ki so opravili mojstrski ali delovodski oziroma poslovodski izpit, bo upoštevan seštevek:

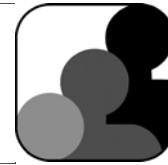


**Evropski
Socialni
Sklad**

- s faktorjem 2 pomnožene ocene povprečnega uspeha pri mojstrskem ali delovodskem oziroma poslovodskem izpitu (izraženega v točkah in pretvorjenega v ocenjevalno lestvico od 2 do 5) ter
- ocen pri preizkusu znanja iz slovenskega jezika s književnostjo in matematike ali tujega jezika.

7. OBVEZNI NAČINI OCENJEVANJA ZNANJA

| Predmet/ druga sestavina | Ustno | Pisno | Izdelek oz. storitev z zagovorom |
|--|--------------|--------------|---|
| Strokovna terminologija v tujem jeziku 1 | X | X | |
| Poslovno sporazumevanje in vodenje | X | X | |
| Ekonomika podjetja | | X | |
| Ekonomika turizma | | X | |
| Pravni predpisi | | X | |
| Poslovna informatika s statistiko | | X | |
| Osnove gastronomije | | X | |
| Turistična geografija in kulturna dediščina | X | X | |
| Kuharstvo z organizacijo dela 1 | | X | X |
| Strežba z organizacijo dela 1 | | X | X |
| Osnove kuharstva | | X | X |
| Osnove strežbe | | X | X |
| Osnove projektnega menedžmenta | | X | |
| Trženje v turizmu | | X | |
| Strokovna terminologija v tujem jeziku 2 | X | X | |
| Poslovanje prehrabnenih in prenočitvenih obratov | | X | |
| Poslovanje hotelov in turističnih agencij | | X | |
| Gastronomija | | X | X |
| Kuharstvo z organizacijo dela 2 | | X | X |
| Strežba z organizacijo dela 2 | | X | X |
| Hrana in pijače | | X | |
| Organizacija gostinskih dogodkov | | X | X |



**Evropski
Socialni
Skład**

| | | | |
|--|---|---|---|
| Barmanstvo | | X | X |
| Harmonija okusov | | X | X |
| Strokovna terminologija v tujem jeziku 3 | X | X | |
| Dopolnilne turistične dejavnosti | | X | X |
| Osnove kongresne dejavnosti | | X | |
| Tehnični standardi v kongresnem turizmu | | X | |
| Organizacija kongresov | | X | X |
| Wellness turizem | | X | |
| Kulinarika za vitalnost | | X | X |
| Praktično izobraževanje | | | X |
| Diplomski izpit | | X | X |

8. NAČIN IN OBLIKA IZVAJANJA ŠTUDIJA

Študijski program se izvaja v šoli in pri delodajalcih.

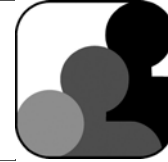
Študijsko leto obsega v prvem in drugem letniku po 34 tednov izobraževalnega dela, od tega 24 tednov predavanj, seminarских in laboratorijskih vaj v šoli in 10 tednov praktičnega izobraževanja pri delodajalcih oziroma v medpodjetniških izobraževalnih centrih (šolskih hotelih, restavracijah, agencijah).

9. POGOJI ZA NAPREDOVANJE PO PROGRAMU IN DOKONČANJE ŠTUDIJA

Pogoji za napredovanje

V 2. letnik lahko napreduje študent/ka, če je uspešno opravil/a obveznosti iz modulov, predmetov in praktičnega izobraževanja (vključno z vajami, seminarскими nalogami, projekti, izpiti) 1. letnika v obsegu najmanj 45 KT, pri tem mora v celoti opraviti obveznosti iz vaj in praktičnega izobraževanja.

Študent/ka lahko ponavlja letnik, če opravi študijske obveznosti in praktično izobraževanje istega letnika v obsegu najmanj 20 kreditnih točk, pri tem mora v celoti opraviti obveznosti iz praktičnega



**Evropski
Socialni
Sklad**

izobraževanja. Ponavljanje odobri študijska komisija višje strokovne šole na podlagi pisne vloge študenta/ke.

Pogoji za dokončanje študija

Za dokončanje študijskega programa in pridobitev izobrazbe mora študent/ka opraviti vse študijske obveznosti programa (izpite, vaje, seminarske naloge), in sicer:

1. vse obvezne module v obsegu 67 kreditnih točk:
 - I. komunikacija 15 kt
 - II. ekonomika in poslovanje 15 kt
 - III. varovanje okolja 12 kt
 - VI. trženje 15 kt
 - VII. poslovanje v gostinstvu in turizmu 10 kt

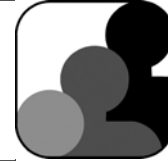
2. naslednje izbirne module/predmete v obsegu 43 kreditnih točk:
 - IV. kulinarične in strežne veščine ali
 - V. osnove gostinstva 18 kt
 - VIII. projekti v gostinstvu ali
 - IX. F & B ali
 - X. projekti v turizmu ali 25 kt
 - XI. kongresni turizem ali
 - XII. wellness turizem

3. prostoizbirni predmet (5 kreditnih točk)

4. diplomsko delo (5 kreditnih točk).

Diplomsko delo je sestavljeno iz diplomske naloge in zagovora.

Temo diplomskega dela določita mentor v organizaciji, kjer se študent praktično izobražuje, in predavatelj višje strokovne šole. Za diplomsko delo lahko študent pripravi in izvede tudi projekt ali izdelek oz. storitev.



**Evropski
Socialni
Sklad**

10. POGOJI ZA PREHAJANJE MED PROGRAMI

V 2. letnik se lahko vpiše študent/ka, ki je kočal/la 1. letnik ali višji letnik v drugih višješolskih in visokošolskih programih, če se z individualnim študijskim programom ugotovi, da manjkajočih obveznosti za 1. letnik ni več kot za 20 kreditnih točk. Če je teh obveznosti več, prehajanje med programi ni mogoče.

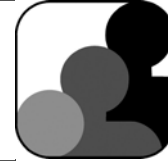
11. POGOJI ZA DOKONČANJE POSAMEZNIH DELOV PROGRAMA

Nacionalnih poklicnih kvalifikacij ni možno pridobiti z dokončanjem posameznih delov programa.

12. PODATKI O MEDNARODNI PRIMERLJIVOSTI

Primerjajo se z dvoletnimi študijskimi programi – kratkimi terciarnimi programi.

| | | | |
|---------------------------|---|---|--|
| Ime inštitucije in država | The Danish Business Academy Randers, Danska | VATEL International Business School, Francija | Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled |
| Ime programa | Programme in Hospitality and Tourism (Program gostinstva in turizma) | Programme Hotel and Tourism Management | Gostinstvo, turizem |
| Strokovni naziv | Bachelor | Bachelor | Organizator poslovanja v gostinstvu, turizmu |
| Trajanje študija | 2-letni študij, ovrednoten s 120 kt. | 2-letni študij, ovrednoten s 120 kt. | 2-letni študij, ovrednoten s 120 kt. |
| Koncept in oblika študija | Program Danske poslovne akademije je pripravljen v skladu z navodili danske državne odredbe št. 641 z dne 30.06.2000 za višješolske programe v gostinstvu in turizmu. | Program Hotelirski in turistični menedžment je sestavljen iz dveh akademijskih semestrov in 2 plačanih delovnih praks. Študijski program sestavlja ustaljen kurikulum z | Program je zasnovan na sodelovanju z gospodarstvom, obseg praktičnega izobraževanja v podjetjih je 17 |



**Evropski
Socialni
Sklad**

Vsebine programa so primerljive, vendar je večji poudarek dan ekonomskim vsebinam oz. temeljnim strokovnim vsebinam, specializacijske vsebine s področja turizma, hotelirstva in storitev so omejene na skupaj 15 ECTS. Delovna praksa v podjetjih obsega 5 ECTS in zaključni projekt 10 ECTS.

Študij se izvaja kot redni in izredni.

zahtevanimi vsebinami. Študentje lahko pridobijo dva naziva: diplomant hotelirskega in turističnega menedžmenta (odobren s strani Akademije Montpellier) in licenco hotelirskega in turističnega menedžmenta (državna diploma, Univerzitetna konvencija 2001). Kreditni transfer: 120 kt.

tednov oz. 680 ur oz. 21 kt. Z izbirnim modulom je možno doseči pogoje za pridobitev nacionalne poklicne kvalifikacije. Skupni obseg je ovrednoten s 120 kt.

Vsebinska
strukturira-
nost
programa

Program sestavljajo obvezni moduli in izbirni modul. Izbirni modul sestoji iz specializiranega modula in zaključnega izpitnega projekta. Obvezni moduli predstavljajo 90 ECTS, izbirni pa 30 ECTS. Specializirani modul je sestavljen iz obveznega dela in več izbirnih predmetov. Zunanja izbirnost ni predvidena. Semestralne teme težijo k povezovanju posameznih modulov in dajejo študentom splošen pregled nad programom. Zaporedje tem zagotavlja predmetne povezave in metodološko nadgradnjo v programu.

Strokovne šole, ki ponujajo program, poučujejo naslednje specializirane module:

| | |
|-------------|---------|
| Hotelirstvo | 15 ECTS |
| Turizem | 15 ECTS |
| Storitve | 15 ECTS |

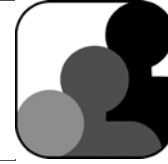
Specializirani modul sestavljata obvezni del znotraj zaporedja specializiranega modula in izbirni specializirani modul.

Posamezna strokovna šola določi število izbirnih predmetov znotraj vsakega specializiranega modula. Študenti morajo izbrati 2 izbirna predmeta, ki sta povezana z izbranim specializiranim modulom.

V prvem študijskem letu je predmetnik sestavljen iz francoskega jezika, uvoda v francosko kulturo, uvoda v turizem in gostinstvo, temeljev restavracijskih storitev, kuharstva, gospodinjstva, študijske prakse storitev hrane in pijač, nutricionizma in higijene, vina in pijač, informacijskega sistema I, strokovnega razvoja, osnov ekonomije in računovodstva ter 5-mesečne delovne prakse.

V drugem študijskem letu študentje poslušajo menedžment hrane in pijač, študijsko prakso priprave hrane in pijač, menedžment recepcije (front office), informacijski sistem II, menedžment gospodinjstva, menedžment priprave hrane, strokovni razvoj, marketing in prodajne aktivnosti, menedžment človeških virov, računovodstvo, mednarodni potovalni turizem, ekonomijo in opravijo 5-mesečno delovno prakso.

Program je sestavljen iz modulov, ki se izvajajo v 4 semestrih. Načeloma se vsebine modulov povezujejo s praktičnim izobraževanjem v podjetjih. Program omogoča doseganje kompetenc, ki so potrebne za neposredno vključevanje diplomantov v delovno okolje in na delovna mesta na nivoju srednjega menedžmenta



**Evropski
Socialni
Sklad**

| | | | |
|----------------------|---|---|--|
| Obveznosti študentov | Študijske dejavnosti in obveznosti študentov so vsebinsko in časovno natančno določene s študijskim in izpitnim redom. Izpiti se opravljajo v naprej določenih terminih. Pogoji za pristop k izpitu so določeni interno. | Obveznosti študentov so vsebinsko in časovno natančno določene in si zaporedno sledijo. | Študijske obveznosti so predpisane s programom in določene v izpitnem redu. |
| Zaključek študija | Študij se konča z zaključnim izpitnim projektom, ki se nanaša na podjetje, v katerem je študent opravljal delovno prakso. Če študent želi, se lahko projekt nanaša tudi na celotno panogo in bo specializirani modul sestavni del študentovega zaključnega projekta. Zaključni izpitni projekt ustreza 10 ECTS in 5 ECTS za delovno prakso, kar je skupaj 15 ECTS. | Študij se konča z zaključno delovno prakso in diplomo. | Študij se zaključi z diplomskim izpitom, ki ga sestavljata diplomsko delo in zagovor. Tema je vezana na praktično izobraževanje. Diplomski izpit je lahko sestavljen tudi iz praktične storitve. |
| Opombe | Za ta program je značilen kratek cikel in možnost nadaljnega izobraževanja. Program je modularno oblikovan in kreditno ovrednoten. Danski program je že prilagojen bolonjski reformi. Trajanje delovne prakse je 3 mesece in pomeni splošen uvod v različne funkcije in naloge v podjetju. Cilj delovne prakse je, da študent pridobi praktična znanja (kompetence) za svoje specializirano področje. Akademija prevzema vso odgovornost za zagotovitev delovne prakse, ki bo zadovoljila pogoje programa in zato akademija vnaprej potrdi učna podjetja. Delovna praksa se izvaja med 2. in 3. semestrom. S tem se zagotovi optimalno povezovanje teorije in prakse ter omogoči pridobivanje informacij in formulacija problema za zaključni izpitni projekt. Program se vključuje v mednarodno sodelovanje v okviru programa Sokrates/Erasmus ter | Za ta program je značilna usmerjenost v mednarodno priznanje. Vatel je ena izmed najprestižnejših hotelirskih in turističnih šol, z mrežo šol po vsem svetu. Možnost pridobitve strokovnega magisterija v hotelirstvu in turizmu. | Program omogoča takojšnjo zaposlitev, pridobitev nacionalnih poklicnih kvalifikacij in nadaljevanje študija. |



**Evropski
Socialni
Sklad**

bilateralnih pogodb med
univerzami.

Viri: www.ddea.dk; www.vatel.fr; www.vgs.si

B. POSEBNI DEL PROGRAMA

1. PREDMETNIK

z ovrednotenjem študijskih obveznosti po evropskem prenosno-nabirnem kreditnem sistemu ECTS

| št. | ime modula/predmeta/druga sestavina | obvezno / izbirno | letnik | št. kontaktnih ur | | | skupaj št. ur študentov ega dela | kreditne točke | |
|------------|---|----------------------|--------|-------------------|----|----|---|-------------------|--------------|
| | | | | PR | SV | LV | | | |
| M 1 | Komunikacija | obvezno | | | | | | 15 kt | |
| P 1 | Strokovna terminologija v tujem jeziku 1 (STJ 1) | obvezno | 1 | 36 | | 48 | 84 | 180 | 6 kt |
| P 2 | Poslovno sporazumevanje in vodenje (PSV) | obvezno | 1 | 48 | | 36 | 84 | 180 | 6 kt |
| D 1 | Praktično izobraževanje 1 (PRI 1) | obvezno | 1 | | | | | 80 | 3 kt |
| M 2 | Ekonomika in poslovanje | obvezno | | | | | | | 15 kt |
| P 3 | Ekonomika podjetja (EKP) | obvezno | 1 | 24 | | 12 | 36 | 90 | 3 kt |
| P 4 | Ekonomika turizma (EKT) | obvezno | 1 | 36 | | 24 | 60 | 120 | 4 kt |
| P 5 | Pravni predpisi (PPR) | obvezno | 1 | 48 | | 12 | 60 | 120 | 4 kt |
| P 6 | Poslovna informatika s statistiko (PIS) | obvezno | 1 | 36 | | 24 | 60 | 120 | 4 kt |
| M 3 | Varovanje okolja | obvezno | | | | | | | 12 kt |
| P 7 | Osnove gastronomije (OGS) | obvezno | 1 | 48 | | 12 | 60 | 120 | 4 kt |
| P 8 | Turistična geografija in kulturna dediščina (TGK) | obvezno | 1 | 72 | 24 | 24 | 120 | 240 | 8 kt |
| M 4 | Kulinarične in strežne veščine | izbirno | | | | | | | 18 kt |
| P 9 | Kuharstvo z organizacijo dela 1 | obvezno | 1 | 12 | | 48 | 60 | 110 | 4 kt |



**Evropski
Socialni
Sklad**

(KOD 1)

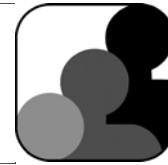
| | | | | | | | | |
|------------|--|----------------|---|----|----|-----|-----|--------------|
| P 10 | Strežba z organizacijo dela 1 (SOD 1) | obvezno | 1 | 12 | 48 | 60 | 110 | 4 kt |
| D 2 | Praktično izobraževanje 2 (PRI 2) | obvezno | 1 | | | | 320 | 10 kt |
| M 5 | Osnove gostinstva | izbirno | | | | | | 18 kt |
| P 11 | Osnove kuharstva (OKU) | obvezno | 1 | 12 | 48 | 60 | 110 | 4 kt |
| P 12 | Osnove strežbe (OST) | obvezno | 1 | 12 | 48 | 60 | 110 | 4 kt |
| D 2 | Praktično izobraževanje 2 (PRI 2) | obvezno | 1 | | | | 320 | 10 kt |
| M 6 | Trženje | obvezno | | | | | | 15 kt |
| P 13 | Osnove projektnega menedžmenta (OPM) | obvezno | 2 | 24 | 12 | 36 | 90 | 3 kt |
| P 14 | Trženje v turizmu (TTU) | obvezno | 2 | 48 | 12 | 60 | 120 | 4 kt |
| P 15 | Strokovna terminologija v tujem jeziku 2 (STJ 2) | obvezno | 2 | 60 | 60 | 120 | 240 | 8 kt |
| M 7 | Poslovanje v gostinstvu in turizmu | obvezno | | | | | | 10 kt |
| P 16 | Poslovanje prenočitvenih in prehrabnenih obratov (PPO) | izbirno | 2 | 60 | 24 | 84 | 180 | 6 kt |
| P 17 | Poslovanje hotelov in turističnih agencij (PHT) | izbirno | 2 | 60 | 24 | 84 | 180 | 6 kt |
| D 3 | Praktično izobraževanje 3 (PRI 3) | obvezno | 2 | | | | 120 | 4 kt |
| M 8 | Projekti v gostinstvu | izbirno | | | | | | 25 kt |
| P 18 | Gastronomija (GAS) | obvezno | 2 | 60 | 24 | 84 | 170 | 6 kt |
| P 19 | Kuharstvo z organizacijo dela 2 (KOD 2) | obvezno | 2 | 48 | 48 | 96 | 200 | 7 kt |
| P 20 | Strežba z organizacijo dela 2 (SOD 2) | obvezno | 2 | | 48 | 48 | 110 | 4 kt |
| D 4 | Praktično izobraževanje 4 (PRI 4) | obvezno | 2 | | | | 280 | 8 kt |
| M 9 | F & B | izbirno | | | | | | 25 kt |
| P 21 | Hrana in pijače (HIP) | obvezno | 2 | 48 | 12 | 60 | 110 | 4 kt |
| P 22 | Organizacija gostinskih dogodkov (OGD) | obvezno | 2 | 24 | 48 | 72 | 170 | 6 kt |



**Evropski
Socialni
Sklad**

| | | | | | | | | | |
|-------------|--|----------------|---|------------|-----------|------------|-------------|--------------|------------|
| P 23 | Barmanstvo (BAR) | izbirno | 2 | 36 | 60 | 96 | 200 | 7 kt | |
| P 24 | Harmonija okusov (HOK) | izbirno | 2 | 36 | 60 | 96 | 200 | 7 kt | |
| D 4 | Praktično izobraževanje 4 (PRI 4) | obvezno | 2 | | | | 280 | 8 kt | |
| M 10 | Projekti v turizmu | izbirno | | | | | | 25 kt | |
| P 25 | Strokovna terminologija v tujem jeziku 3 (STJ 3) | obvezno | 2 | 60 | 60 | 120 | 240 | 8 kt | |
| P 26 | Dopolnilne turistične dejavnosti (DTD) | obvezno | 2 | 48 | 60 | 108 | 240 | 9 kt | |
| D 4 | Praktično izobraževanje 4 (PRI 4) | obvezno | | | | | 280 | 8 kt | |
| M 11 | Kongresni turizem | izbirno | | | | | | 25 kt | |
| P 25 | Strokovna terminologija v tujem jeziku 3 (STJ 3) | obvezno | 2 | 60 | 60 | 120 | 240 | 8 kt | |
| P 27 | Osnove kongresne dejavnosti (OKD) | obvezno | 2 | 24 | 12 | 36 | 80 | 3 kt | |
| P 28 | Tehnični standardi v kongresnem turizmu (TSK) | obvezno | 2 | 12 | 24 | 36 | 80 | 3 kt | |
| P 29 | Organizacija kongresov (OKO) | obvezno | 2 | 12 | 24 | 36 | 80 | 3 kt | |
| D 4 | Praktično izobraževanje 4 (PRI 4) | obvezno | 2 | | | | 280 | 8 kt | |
| M 12 | Wellness turizem | izbirno | | | | | | 25 kt | |
| P 25 | Strokovna terminologija v tujem jeziku 3 (STJ 3) | obvezno | 2 | 60 | 60 | 120 | 240 | 8 kt | |
| P 30 | Wellness turizem (WEL) | obvezno | 2 | 24 | 36 | 60 | 130 | 5 kt | |
| P 31 | Kulinarika za vitalnost (KZV) | obvezno | 2 | 24 | 24 | 48 | 110 | 4 kt | |
| D 4 | Praktično izobraževanje 4 (PRI 4) | obvezno | 2 | | | | 280 | 8 kt | |
| | Diplomski izpit | | | | | | | 5 kt | |
| D 5 | Diplomsko delo (DID) | obvezno | 2 | | | | 150 | 5 kt | |
| | Ostalo | | | | | | | 5 kt | |
| P 32 | Prostoizbirni predmet (PIZ) | izbirno | 2 | | | | 150 | 5 kt | |
| | Skupaj | | | 672 | 24 | 516 | 1212 | 3600 | 120 |

* študent dodatnih 5 KT doseže v okviru praktičnega izobraževanja

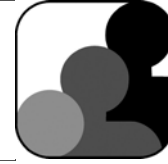


**Evropski
Socialni
Skład**

2. KATALOGI ZNANJA

Oblikovani so katalogi znanja za naslednje predmete/druge sestavine:

| Št. | Ime predmeta/druge sestavine |
|------|--|
| P 1 | Strokovna terminologija v tujem jeziku 1 |
| P 2 | Poslovno sporazumevanje in vodenje |
| P 3 | Ekonomika podjetja |
| P 4 | Ekonomika turizma |
| P 5 | Pravni predpisi |
| P 6 | Poslovna informatika s statistiko |
| P 7 | Osnove gastronomije |
| P 8 | Turistična geografija in kulturna dediščina |
| P 9 | Kuharstvo z organizacijo dela 1 |
| P 10 | Strežba z organizacijo dela 1 |
| P 11 | Osnove kuharstva |
| P 12 | Osnove strežbe |
| P 13 | Osnove projektnega menedžmenta |
| P 14 | Trženje v turizmu |
| P 15 | Strokovna terminologija v tujem jeziku 2 |
| P 16 | Poslovanje prenočitvenih in prehrabnenih obratov |
| P 17 | Poslovanje hotelov in turističnih agencij |
| P 18 | Gastronomija |
| P 19 | Kuharstvo z organizacijo dela 2 |
| P 20 | Strežba z organizacijo dela 2 |
| P 21 | Hrana in pijače |
| P 22 | Organizacija gostinskih dogodkov |
| P 23 | Barmanstvo |



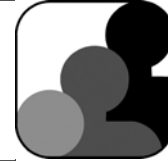
**Evropski
Socialni
Skład**

- P 24 Harmonija okusov
- P 25 Strokovna terminologija v tujem jeziku 3
- P 26 Dopolnilne turistične dejavnosti
- P 27 Osnove kongresne dejavnosti
- P 28 Tehnični standardi v kongresnem turizmu
- P 29 Organizacija kongresov
- P 30 Wellness turizem
- P 31 Kulinarika za vitalnost
- D 1 – Praktično izobraževanje
- D 4

Katalogi znanja so v prilogi.

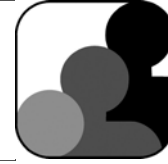
3. ZNANJE, KI GA MORAJO IMETI IZVAJALCI PREDMETOV

| ŠT. | IME PREDMETA | ZNANJA |
|------------|--|--|
| P 1 | Strokovna terminologija v tujem jeziku 1 | Predavatelj: tuj jezik ustrezne smeri |
| P 2 | Poslovno sporazumevanje in vodenje | Predavatelj: komunikologija, psihologija, ekonomija, menedžment, organizacija dela |
| P 3 | Ekonomika podjetja | Predavatelj: ekonomija, menedžment, organizacija dela |
| P 4 | Ekonomika turizma | Predavatelj: ekonomija, hotelirstvo, turizem |
| P 5 | Pravni predpisi | Predavatelj: pravo |
| P 6 | Poslovna informatika s statistiko | Predavatelj: ekonomija, hotelirstvo, turizem, informatika, računalništvo, menedžment |
| P 7 | Osnove gastronomije | Predavatelj: živilstvo, prehrana, hotelirstvo, turizem, biologija, gospodinjstvo, agronomija Laborant: turizem, gostinstvo, hotelirstvo |



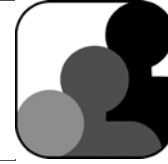
**Evropski
Socialni
Sklad**

- P 8 Turistična geografija in kulturna dediščina
Predavatelj: geografija, etnologija, kulturna antropologija, umetnostna zgodovina, zgodovina
- P 9 Kuharstvo z organizacijo dela 1
Predavatelj: hotelirstvo, turizem, prehrana, živilska tehnologija
Predavatelj: je lahko tudi, kdor je končal visokošolski študij turizma ali hotelirstva ali kdor je po prejšnjih predpisih končal višješolski študij hotelirstva in turizma ali gostinstva in turizma.
Laborant: turizem, gostinstvo, hotelirstvo
- P 10 Strežba z organizacijo dela 1
Predavatelj: hotelirstvo, turizem, menedžment, ekonomija, organizacija dela, živilstvo
Predavatelj: je lahko tudi, kdor je končal visokošolski študij turizma ali hotelirstva ali kdor je po prejšnjih predpisih končal višješolski študij hotelirstva in turizma ali gostinstva in turizma.
Laborant: turizem, gostinstvo, hotelirstvo
- P 11 Osnove kuharstva
Predavatelj: hotelirstvo, turizem, prehrana, živilska tehnologija
Predavatelj: je lahko tudi, kdor je končal visokošolski študij turizma ali hotelirstva ali kdor je po prejšnjih predpisih končal višješolski študij hotelirstva in turizma ali gostinstva in turizma.
Laborant: turizem, gostinstvo, hotelirstvo
- P 12 Osnove strežbe
Predavatelj: hotelirstvo, turizem, ekonomija, živilstvo, agronomija
Predavatelj: je lahko tudi, kdor je končal visokošolski študij turizma ali hotelirstva ali kdor je po prejšnjih predpisih končal višješolski študij hotelirstva in turizma ali gostinstva in turizma.
Laborant: turizem, gostinstvo, hotelirstvo
- P 13 Osnove projektnega menedžmenta
Predavatelj: ekonomija, hotelirstvo, turizem, menedžment, organizacija dela
- P 14 Trženje v turizmu
Predavatelj: ekonomija, hotelirstvo, turizem, menedžment



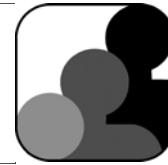
**Evropski
Socialni
Sklad**

| | | |
|------|--|---|
| P 15 | Strokovna terminologija v tujem jeziku 2 | Predavatelj: tuj jezik ustrezne smeri |
| P 16 | Poslovanje prenočitvenih in prehrabnenih obratov | Predavatelj: ekonomija, hotelirstvo, turizem, menedžment |
| P 17 | Poslovanje hotelov in turističnih agencij | Predavatelj: ekonomija, hotelirstvo, turizem, menedžment |
| P 18 | Gastronomija | Predavatelj: živilstvo, prehrana, hotelirstvo Laborant: turizem, gostinstvo, hotelirstvo |
| P 19 | Kuharstvo z organizacijo dela 2 | Predavatelj: hotelirstvo, turizem, živilska tehnologija Predavatelj: <u>je lahko tudi, kdor je končal visokošolski študij turizma ali hotelirstva ali kdor je po prejšnjih predpisih končal višješolski študij hotelirstva in turizma ali gostinstva in turizma.</u> Laborant: turizem, gostinstvo, hotelirstvo |
| P 20 | Strežba z organizacijo dela 2 | Predavatelj: hotelirstvo, turizem, menedžment, organizacija dela Predavatelj: <u>je lahko tudi, kdor je končal visokošolski študij turizma ali hotelirstva ali kdor je po prejšnjih predpisih končal višješolski študij hotelirstva in turizma ali gostinstva in turizma.</u> Laborant: turizem, gostinstvo, hotelirstvo |
| P 21 | Hrana in pijače | Predavatelj: hotelirstvo, turizem, prehrana, živilska tehnologija Laborant: turizem, gostinstvo, hotelirstvo |
| P 22 | Organizacija gostinskih dogodkov | Predavatelj: hotelirstvo, turizem, živilska tehnologija, menedžment, organizacija dela Predavatelj: <u>je lahko tudi, kdor je končal visokošolski študij turizma ali hotelirstva ali kdor je po prejšnjih predpisih končal višješolski študij hotelirstva in turizma ali gostinstva in turizma.</u> Laborant: turizem, gostinstvo, hotelirstvo |
| P 23 | Barmanstvo | Predavatelj: hotelirstvo, turizem Predavatelj: <u>je lahko tudi, kdor je končal visokošolski študij turizma ali hotelirstva ali kdor je po prejšnjih predpisih končal višješolski</u> |



**Evropski
Socialni
Sklad**

| | | |
|--------------|--|---|
| | | <u>študij hotelirstva in turizma ali gostinstva in turizma.</u> |
| | | Laborant: turizem, gostinstvo, hotelirstvo |
| P 24 | Harmonija okusov | Predavatelj: živilstvo, hotelirstvo, turizem, gastronomija |
| | | Predavatelj: <u>je lahko tudi, kdor je končal visokošolski študij turizma ali hotelirstva ali kdor je po prejšnjih predpisih končal višješolski študij hotelirstva in turizma ali gostinstva in turizma.</u> |
| | | Laborant: turizem, gostinstvo, hotelirstvo |
| P 25 | Strokovna terminologija v tujem jeziku 3 | Predavatelj: tuj jezik ustrezne smeri |
| P 26 | Dopolnilne turistične dejavnosti | Predavatelj: hotelirstvo, turizem, ekonomija, menedžment, šport, kulturna antropologija, zgodovina, etnologija, geografija |
| | | Laborant: turizem, gostinstvo, hotelirstvo |
| P 27 | Osnove kongresne dejavnosti | Predavatelj: hotelirstvo, turizem, ekonomija, menedžment, organizacija dela, |
| P 28 | Tehnični standardi v kongresnem turizmu | Predavatelj: hotelirstvo, turizem, ekonomija, menedžment, organizacija dela, |
| P 29 | Organizacija kongresov | Predavatelj: hotelirstvo, turizem, ekonomija, menedžment, organizacija dela, |
| P 30 | Wellness turizem | Predavatelj: zgodovina, hotelirstvo, turizem, ekonomija, menedžment, zdravstvo, psihologija, psihoterapija šport |
| P 31 | Kulinarika za vitalnost | Predavatelj: hotelirstvo, turizem, živilska tehnologija, ekonomija, menedžment |
| | | Predavatelj: <u>je lahko tudi, kdor je končal visokošolski študij turizma ali hotelirstva ali kdor je po prejšnjih predpisih končal višješolski študij hotelirstva in turizma ali gostinstva in turizma.</u> |
| | | Laborant: turizem, gostinstvo, hotelirstvo |
| D 1 – D 4 | Praktično izobraževanje | Predavatelj: katerega koli predmeta, opredeljenega v programu |



**Evropski
Socialni
Sklad**

4. AVTORJI PROGRAMA

Avtorji splošnega dela:

Janez Šolar,
mag. Helena Cvikl,
mag. Emira Premrov,
Darja Osvald,
mag. Peter Markič,
Jana Špec,
mag. Tanja Lešnik Štuhec

5. AVTORJI KATALOGOV

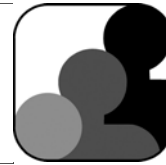
| Št. | Ime predmeta/druge sestavine | Avtorji (ime in priimek) |
|-----|---|--|
| P 1 | Strokovna terminologija v tujem jeziku 1 | Jana Vidic Strnad, Mojca Peteršič, mag. Emira Premrov, Andreja Zver, Silva Gomzi Praprotnik, mag. Gordana Banjanin |
| P 2 | Poslovno sporazumevanje in vodenje | mag. Peter Markič, Jasna Markuš |
| P 3 | Ekonomika podjetja | mag. Darja Radić, Darja Osvald |
| P 4 | Ekonomika turizma | Jana Špec, mag. Helena Cvikl |
| P 5 | Pravni predpisi | Jasmina Topalovič, mag. Darko Kovač |
| P 6 | Poslovna informatika s statistiko | Francka Gregorc, mag. Andrej Tomšič |
| P 7 | Osnove gastronomije | Gordana Vulić, Alenka Hmeljak Gorenjak, Blanka Vombergar, Zdenko Rajhar, Marlena Skvarča |
| P 8 | Turistična geografija in kulturna dediščina | Davorin Urih, dr. Maja Godina, Aleš Arih, mag. Milan Krišelj, Marjetka |



**Evropski
Socialni
Sklad**

Keršič Svetel

| | | |
|------|--|---|
| P 9 | Kuharstvo z organizacijo dela 1 | Mojca Polak Zupan, Jože Zalar, Nikica Zorč |
| P 10 | Strežba z organizacijo dela 1 | Peter Mihelčič, Gorazd Halič, Marijan Lebar |
| P 11 | Osnove kuharstva | Mojca Polak Zupan, Jože Zalar, Nikica Zorč |
| P 12 | Osnove strežbe | Peter Mihelčič, Gorazd Halič, Marijan Lebar |
| P 13 | Osnove projektnega menedžmenta | mag. Darja Radić, Darja Osvald |
| P 14 | Trženje v turizmu | mag. Tadeja Krašna, mag. Tanja Lešnik Štuhec |
| P 15 | Strokovna terminologija v tujem jeziku 2 | Jana Vidic Strnad, Mojca Peteršič, mag. Emira Premrov, Andreja Zver, Silva Gomzi Praprotnik |
| P 16 | Poslovanje prenočitvenih in prehrabnih obratov | mag. Tadeja Krašna, mag. Tanja Lešnik Štuhec |
| P 17 | Poslovanje hotelov in turističnih agencij | mag. Tadeja Krašna, mag. Tanja Lešnik Štuhec |
| P 18 | Gastronomija | Gordana Vulić, Alenka Hmeljak Gorenjak, Blanka Vombergar, Zdenko Rajhar, Marlena Skvarča |
| P 19 | Kuharstvo z organizacijo dela 2 | Mojca Polak Zupan, Jože Zalar, Nikica Zorč |
| P 20 | Strežba z organizacijo dela 2 | Peter Mihelčič, Gorazd Halič, Marijan Lebar |
| P 21 | Hrana in pijače | Gordana Vulić, Alenka Hmeljak Gorenjak, Blanka Vombergar, Zdenko Rajhar, Marlena Skvarča |
| P 22 | Organizacija gostinskih dogodkov | Mojca Polak Zupan, Jože Zalar, Nikica Zorč |
| P 23 | Barmanstvo | Peter Mihelčič |



**Evropski
Socialni
Sklad**

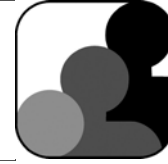
| | | |
|--------------|--|--|
| P 24 | Harmonija okusov | Mojca Polak Zupan, Gorazd Halič |
| P 25 | Strokovna terminologija v tujem jeziku 3 | Jana Vidic Strnad, Mojca Peteršič, mag. Emira Premrov, Andreja Zver, Silva Gomzi Praprotnik |
| P 26 | Dopolnilne turistične dejavnosti | Janez Šolar |
| P 27 | Osnove kongresne dejavnosti | mag. Tadeja Krašna |
| P 28 | Tehnični standardi v kongresnem turizmu | mag. Tadeja Krašna |
| P 29 | Organizacija kongresov | mag. Tadeja Krašna |
| P 30 | Wellness turizem | mag. Slavka Gojčič |
| P 31 | Kulinarika za vitalnost | Mojca Polak Zupan |
| D 1 – D 4 | Praktično izobraževanje | Rožica Slavica Ferjančič, Darja Osvald, Tanja Lešnik Štuhec |

Višješolski študijski program:
gostinstvo in turizem

KATALOGI ZNANJA

PREDMET

STROKOVNA TERMINOLOGIJA V TUJEM JEZIKU 1



**Evropski
Socialni
Sklad**

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- razvijati osnovne jezikovne spretnosti: govor, poslušanje, pisanje in branje,
- pragmatično uporabljati novo usvojeno strokovo terminologijo v tujem jeziku,
- spremljati novosti stroke v tujem jeziku,
- razvijati pozitiven odnos do drugačnosti in sprejemanja ljudi iz različnih družbenih, narodnostnih in kulturnih okolij.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- samostojno in kreativno komuniciranje v tujem jeziku v različnih zahtevnejših strokovnih in vsakodnevni situacijah in okoliščinah,
- vodenje pisne korespondence turistične in gostinske stroke v tujem jeziku,
- sestavljanje jedilnih listov, menijev in kuharskih receptov v tujem jeziku,
- samostojna uporaba različnih virov (internet, brošure, vodniki), obdelovanje in razumevanje podatkov v tujem jeziku.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

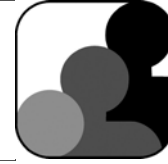
Študent:

- pozna pravilno komunikacijo v tujem jeziku v različnih zahtevnejših splošnih in strokovnih situacijah: rezervacija sob v različnih namestitvenih obratih, sprejem, prijava in odjava gosta /skupine gostov, rezervacija mize v različnih gostinskih obratih, priporočanje, svetovanje in opisovanje jedi in pijač, sprejem gosta /skupine gostov in naročil, informiranje in usmerjanje gostov, izdaja računa, pritožba gosta, menjava sobe, menjava denarja, izposoja avtomobila, podajanje informacij na letališču in železniški postaji in izdaja vozovnic, podajanje splošnih in turističnih informacij, svetovanje v potovalni agenciji, prodaja turističnih aranžmajev, turistično vodenje, podajanje splošnih informacij,

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- pravilno reagira v tujem jeziku v različnih zahtevnejših strokovnih in vsakodnevni situacijah in okoliščinah;
- upošteva navade in pravila komuniciranja tuje govorečih gostov;



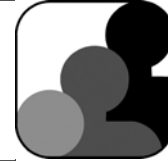
**Evropski
Socialni
Sklad**

itd.;

- pozna civilizacijske in komunikacijske navade tuje govorečih gostov;
- spozna oblike pisne korespondence turistične stroke v tujem jeziku:
 - povpraševanje in ponudba,
 - potrditev rezervacije, sprememba in stornacija rezervacije,
 - odgovor na pisno pritožbo gostov,
 - vabila in čestitke,
 - vlogo za razpisano prosto delovno mesto,
 - življenjepis;
- spozna različne vrste prenočitvenih obratov in gostinskih obratov, njihovo lego, ponudbo in posebnosti;
- spozna osebje in poklice prenočitvenih obratov in njihove delovne naloge;
- spozna različne kuharske recepte v tujem jeziku;
- pozna slovenske in tuje jedi in vina v tujem jeziku;
- spozna različna jezikovna sredstva, potrebna za izdelovanje jedilnih listov in menijev v tujem jeziku;
- spozna jezikovna sredstva, potrebna za organizacijo in izvedbo seminarjev, konferenc, kongresov in zborovanj za tuje naročnike;
- spozna turistične aranžmaje organizatorjev potovanj in različne turistične ponudbe v tujem jeziku;
- pozna strokovne informacije s področja:
 - turistične geografije
 - zgodovine
 - naravne in kulturne dediščine;
- pozna civilizacijske in komunikacijske navade tuje govorečih gostov;
- pozna različne načine denarnega poslovanja in jih zna opisati v tujem jeziku.
- v tujem jeziku opravlja pisno korespondenco turistične in gostinske stroke;
- v tujem jeziku opisuje prenočitvene obrate in gostinske obrate in informira gosta o njihovih storitvah;
- razume in je zmožen uporabljati tudi zahtevnejše kuharske recepte v tujem jeziku;
- samostojno in strokovno predstavi in priporoča slovenske in tuje jedi in vina v tujem jeziku;
- sestavlja jedilne liste in menije v tujem jeziku;
- v tujem jeziku samostojno in strokovno komunicira s tujim naročnikom seminarjev in konferenc;
- razume in posreduje različne turistične aranžmaje v tujem jeziku in jih zna v tujem jeziku tudi oblikovati;
- v tujem jeziku samostojno in strokovno informira gosta / turista o znamenitostih mesta / kraja / pokrajine / države;
- upošteva navade in pravila komuniciranja tuje govorečih gostov;
- samostojno in strokovno opravlja denarno poslovanje s tujim gostom.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 84 (36 ur predavanj, 48 ur vaj)



**Evropski
Socialni
Sklad**

Število ur samostojnega dela: 96 (86 ur študija literature, primerov; 10 ur izdelave pisnega izdelka).

Obveznosti študenta:

- prisotnost na vajah – 80%,
- pisni in ustni izpit.

PREDMET

POSLOVNO SPORAZUMEVANJE IN VODENJE (PSV)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- usposobiti študenta za vodenje sodelavcev na zahtevnejšem nivoju,
- samostojno poslovno komunicirati v gostinstvu v slovenskem, angleškem, nemškem ali kakem drugem jeziku,
- obvladati komunikacijo z gosti v strežbi in na recepciji.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- ljubezen do dela z ljudmi,
- obvladovanje metode vodenja na nivoju srednjih vodilnih delovnih mest,
- razvijanje občutka poslovne diskretnosti in etike poklica,
- sproščenost, jasnost in prepričljivost v komunikaciji s sodelavci in z gosti,
- obvladovanje komuniciranja na poslovnem področju.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

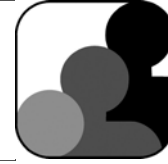
Študent:

- spozna različne načine in modele vodenja;
- prepozna vloge in lastnosti vodij v gostinstvu in turizmu na različnih nivojih;

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- uporablja sodobna načela vodenja in ravnanja z ljudmi;



**Evropski
Socialni
Sklad**

- spozna postopek poverjanja nalog in vodenje skupine in tima;
- se seznani z načini motiviranja sodelavcev za kakovostno delo v gostinstvu in turizmu;
- zave se pomena etike in morale pri vodenju in pri delu z gosti;
- spozna vlogo in pomen internega komuniciranja v gostinstvu in turizmu;
- spozna učinkovit način komuniciranja z gosti;
- spozna potek in vrste poslovnih razgovorov (telefoniranje, sestanki, pisno komuniciranje, predstavitve);
- razume prednosti in slabosti posameznih oblik poslovnega komuniciranja.
- uporablja principe in orodja timskega dela in poverjanja nalog;
- uporabi različne načine motiviranja in nagrajevanja sodelavcev s ciljem večje kakovosti;
- išče primere etičnega in neetičnega ravnanja s sodelavci in z gosti iz izkušenj;
- uporablja načela etičnega poslovanja;
- pripravi načrt za pravočasno in korektno obveščanje v podjetju;
- razvije občutek do potreb različnih tipov gostov in je usposobljen za sporazumevanje in dogovarjanje z njimi;
- izvede pogovor z gostom na recepciji in pri naročanju jedi in pijače;
- pripravi in izvede sestanek, telefonski pogovor, zaposlitveni intervju, predstavitev sebe in podjetja.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 84 (48 ur predavanj, 36 ur vaj)

Število ur samostojnega dela: 96 (86 ur študija literature, primerov; 10 ur priprava situacijske vaje).

Obveznosti študenta:

- obvezna prisotnost na vajah – 80%,
- pisni in ustni izpit.

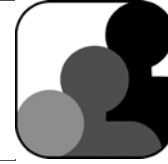
PREDMET

EKONOMIKA PODJETJA (EKP)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- pridobivati temeljna znanja o gospodarjenju v podjetju s poudarkom na razumevanju reprodukcijskega procesa, glavnih poslovnih prvin, sredstev ter njihovih virov in ekonomskega



**Evropski
Socialni
Sklad**

vrednotenja poslovnih dogodkov z namenom ugotavljanja uspeha in uspešnosti poslovanja podjetja ter

- seznanjati študenta s temeljnimi kategorijami ekonomike podjetja kot podlage za razumevanje vsebin in aplikacijo pridobljenih znanj pri poslovno-organizacijskih in strokovnih predmetih s področja gostinstva.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- analiziranje ekonomskih zakonitosti,
- obvladovanje temeljnih značilnosti podjetništva, ekonomike in finančnega poslovanja podjetja,
- primerjanje ponudb in povpraševanja na trgu in dejavnikov trga,
- branje, analiziranje in vrednotenje izkazov poslovanja in drugih poročil za poslovno odločanje,
- oblikovanje in sprejemanje poslovnih odločitev.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

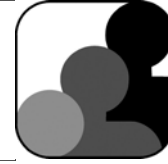
Študent:

- spozna ekonomski problem in ekonomska vprašanja, reprodukcijski proces, prvine poslovnega procesa, sredstva in vire sredstev podjetja in razume medsebojno povezanost ekonomskih kategorij v poslovnem procesu;
- se seznanja z vrstami stroškov in razume njihov pomen za uspešno poslovanje podjetja, spozna uporabo metode obvladovanja stroškov v podjetju, metode za oblikovanje lastne cene ter na podlagi poznavanja zakonitosti ponudbe in povpraševanja ter struktur trga spozna uporabo metode za oblikovanje prodajne cene proizvodov/storitev;
- spozna vsebino, obliko in namen priprave izkazov poslovanja podjetja in način analiziranja poslovanja podjetja z metodo izračuna kazalnikov uspešnosti poslovanja podjetja;
- spozna temeljne faze procesa investiranja ter statične in dinamične metode ocenjevanja uspešnosti investicij.

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- samostojno sprejema poslovne odločitve v njegovem poklicu;
- prikaže in izračuna posamezne stroške, prag rentabilnosti v podjetju, izbere in izračuna ustrezno kalkulacijo lastne cene ter na podlagi analiziranja dejavnikov ponudbe in povpraševanja in strukture trga izbere in izračuna ustrezno kalkulacijo prodajne cene;
- bere, ovrednoti in analizira izkaze poslovanja podjetja in druga poslovna poročila ter jih uporabi za poslovno odločanje. Izračuna in analizira kazalce uspešnosti poslovanja; sodeluje pri pripravi in izvedbi investicij v podjetju. Izračuna statične in dinamične kazalce za ocenjevanje uspešnosti investicije in na tej podlagi presoja o



**Evropski
Socialni
Skład**

ekonomski upravičenosti oz. uspešnosti
določene investicije.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 36 (24 ur predavanj, 12 ur vaj)

Število ur samostojnega dela: 54 (54 ur študija literature in priprave na izpit).

Obveznosti študenta:

- prisotnost na vajah - 80%
- pisni izpit.

PREDMET

EKONOMIKA TURIZMA (EKT)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

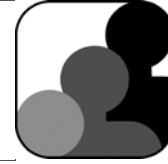
- poznati osnovne ekonomske zakonitosti in upoštevati pravne predpise,
- razumeti turizem kot raznovrstno gospodarsko dejavnost.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- analiziranje turističnega povpraševanja in turistične ponudbe,
- oblikovanje integralnih turističnih proizvodov,
- spremljanje uresničevanja strategije razvoja turizma in novih trendov,
- ugotavljanje ekonomske učinkovitosti turistične dejavnosti.

OPERATIVNI CILJI



**Evropski
Socialni
Sklad**

INFORMATIVNI CILJI

Študent:

- spozna pojme in definicije turizma;
- spozna razvoj turizma v svetu in Sloveniji,
- razume pogoje za razvoj turizma;

- spozna ekonomske zakonitosti na turističnem trgu, razume značilnosti, dejavnike in vplive turističnega povpraševanja, spozna pomen primarne in sekundarne turistične ponudbe;
- spozna metodologijo analize turističnega povpraševanja in turistične ponudbe;
- se seznanja z oblikovanjem turističnih proizvodov, razume delovanje turističnega trga, razume pomen trajnostnega razvoja turizma;

- spozna ekonomske funkcije turizma;
- razume vplive turizma kot gospodarske dejavnosti na nacionalni dohodek;
- spozna strategijo države na področju turizma, spozna organiziranost turizma,
- razume identiteto slovenske turistične ponudbe, razume kakovost v turizmu in njen pomen.

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- poišče podatke o razvoju turističnega prometa, jih prikaže in analizira;
- analizira pogoje za razvoj turizma po posameznih turističnih področjih v Sloveniji in vrste turizma;
- poišče podatke o številu gostov in nočitev v posameznih obdobjih in po turističnih področjih v Sloveniji, prikaže in analizira trende gibanja turističnega prometa, izračuna strukturo gostov in nočitev, izračuna in primerja povprečno dobo bivanja gostov, izračuna in analizira povprečno letno zasedenost nastanitvenih zmogljivosti;
- analizira elemente primarne in sekundarne turistične ponudbe, ugotavlja prednosti in slabosti, priložnosti in nevarnosti turistične ponudbe turističnih destinacij;
- spremlja in pridobiva informacije o turistični ponudbi na tujih trgih;
- analizira parcialne turistične proizvode in jih sestavlja v integralne turistične proizvode;

- analizira ekonomske učinke turizma na narodno gospodarstvo;
- analizira uresničevanje nacionalne turistične strategije, ugotavlja in primerja nove trende v turizmu, analizira kakovost turistične ponudbe in njen vpliv na konkurenčnost.

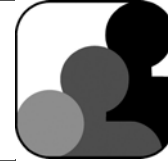
OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 60 (36 ur predavanj, 24 ur vaj, od tega 8 ur za ekskurzije)

Število ur samostojnega dela: 60 (45 ur študija literature, vaj; 15 ur študija primerov).

Obveznosti študenta:

- obvezna prisotnost na vajah in ekskurzijah -80 %,
- pisni izpit.



**Evropski
Socialni
Skład**

PREDMET

PRAVNI PREDPISI (PPR)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- seznanjati s temeljnimi pravnimi pojmi, spoznavati pravno - organizacijske različice gospodarskih družb v dejavnosti in širše ter uporabnosti posameznih oblik,
- spoznavati osnove delovno-pravne zakonodaje,
- razumevati vlogo prava v gostinskem in turističnem poslovanju,
- spoznavati osnove pogodbenih razmerij in seznanjanje z vrstami gospodarskih pogodb ter pogodb v turizmu,
- obvladovati zakonodajo na področju gostinstva in turizma,
- krepiti podjetniško naravnost.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- pravilna uporaba osnovnih pravnih pojmov,
- sposobnost odločanja za ustrezno obliko gospodarskega subjekta in aktivno sodelovanje pri njegovem ustanavljanju in razumevanje sistemov upravljanja gospodarskih družb,
- obvladovanje osnov delovnega prava,
- sposobnost samostojnega sklepanja veljavnih pogodb s področja gostinstva in turizma,
- učinkovita in uspešna uporaba veljavne zakonodaje,
- razvijanje lastnih podjetniških kompetenc.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

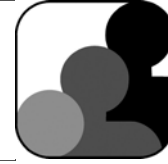
Študent:

- spozna osnovne pravne pojme;
- spozna osnove gospodarsko-statusnega prava;

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- po potrebi poišče in uporablja pravna pravila;
- obvlada razlage pravnih pravil;
- zna uporabljati zakone in ostale pravne predpise v konkretnih situacijah;
- samostojno ustanovi s.p.;
- načrtuje pravilno izbiro gospodarskega subjekta;
- primerja dobre in slabe strani posameznih oblik gospodarskih družb;



**Evropski
Socialni
Sklad**

- spozna vsebino delovnega prava;
- spozna osnove obligacijskega prava – splošni del in:
 - zna razložiti pogoje veljavne pogodbe.
 - primerja sredstva za zagotavljanje pogodbene discipline.
 - v konkretni situaciji zna uporabljati pravne vidike are, poročila, zastavne pravice.
 - pozna elemente za nastanek odškodninske obveznosti.
- spozna osnove obligacijskega prava – poseben del tako, da:
 - pozna vsebino prodajne pogodbe.
 - obvlada pogodbe v gostinstvu in turizmu.
 - pozna zakonodajo s področja gostinstva in turizma
- spozna osnove podjetništva in dejavnike, ki vplivajo na razvoj podjetništva
- zna aktivno sodelovati v postopku ustanovitve gospodarskih subjektov;
- prepozna sisteme upravljanja gospodarskih družb;
- upošteva firmo pravo pri določitvi imena pravnemu subjektu in pojasni varstvo firme
- primerja zastopnike in pooblaščenca;
- pravilno uporablja pridobljeno znanje pri sklepanju pogodbe o delu;
- obvlada sistem pravic in obveznosti iz delovnega razmerja;
- prepozna nepravilnosti, zaradi katerih je pogodba nična;
- pri sklepanju pogodb zna izbrati ustrezno sredstvo za zagotavljanje pogodbene discipline;
- sklepa varne pogodbe z uporabo sredstev za utrjevanje pogodbenih obveznosti;
- rešuje oz. uveljavlja zahteve na podlagi stvarnih in pravnih napak;
- samostojno se pogaja in sklepa pogodbe;
- uspešno izvaja pogodbe v gostinstvu in turizmu;
- sledi spremembam zakonodaje in si jih zna razložiti
- razvije svoje podjetniške kompetence;
- krepi podjetniško naravnost;
- prepozna kreativna okolja.

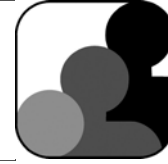
OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 60 (48 ur predavanj, 12 ur vaj).

Število ur samostojnega dela: 60 (45 ur študija literature, 15 ur študija primerov).

Obveznost študenta:

- obvezna prisotnost na vajah - 80 %,
- pisni izpit.



**Evropski
Socialni
Sklad**

PREDMET

POSLOVNA INFORMATIKA S STATISTIKO (PIS)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- samostojno pridobivati podatke za pripravo poslovnih informacij za poslovne odločitve in analizo doseženih rezultatov,
- uporabljati sodobne medije pri pripravi poslovnih informacij,
- povezovati znanja z različnih področij, ki se uporabljajo pri novih projektih (poslovnih načrtih).

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- sposobnost iskanja in pridobivanja podatkov iz obstoječih statističnih publikacij, letopisa, poročil,
- izdelava statističnih poročil, presoja izdelanih analiz in predstavitev z uporabo sodobnih medijev (računalnik),
- povezovanje statističnega znanja (teorije) z drugimi predmeti, zlasti ekonomskimi,
- poznavanje pomena statistike za življenje in delo v podjetju,
- uporaba statističnih metod za raziskovanje pojavov v praksi,
- spremljanje novih trendov, razvoja stroke, novih poslovno-informacijskih sistemov in nove računalniške tehnologije,
- natančno, ažurno vodenje statističnih evidenc, ki so osnova za dobre poslovne odločitve, ter za izdelavo poslovnih načrtov.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

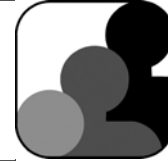
Študent:

- spozna osnovne pojme, statistične publikacije, metode in statistične analize;
- razume pojme in jih zna uporabljati pri reševanju praktičnih primerov v gostinstvu in turizmu;
- spozna pomen načrtovanja, metode statističnega opazovanja, načine obdelave in prikazovanja z uporabo sodobne računalniške tehnike;
- razvije pozitiven odnos do novosti

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- razloži pojme teoretično in na primerih pridobiva podatke samostojno iz različnih statističnih publikacij in jih pojasnjuje;
- iz množice izbira koristne podatke in jih sistematično, natančno in ažurno spreminja v informacije
- razvija natančnost, odgovornost, čut za estetiko, obliko prikazanih podatkov (tabel, graf);
- interpretira prikazane podatke in izračunane parametre;



**Evropski
Socialni
Skład**

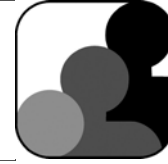
(uporabe računalnika).

- spozna vrste relativnih števil, postopke izračunavanja, uporabnost posameznih vrst;
- samostojno izbira pravilno relativno število na primerih;
- spozna računanje in grafično prikazovanje z računalnikom;
- spozna teorijo, postopke izračunavanja, pomen in razlike med različnimi srednjimi vrednostmi;
- razlikuje, kdaj je primerno uporabiti posamezno srednjo vrednost;
- spozna oblikovanje, frekvenčne porazdelitve, značilnosti in grafično prikazovanje;
- spozna pomen in način oblikovanja ranžirnih vrst;
- spozna prednosti uporabe sodobnega medija pri sestavi ranžirnih vrst po več kriterijih;
- spozna mere variabilnosti, razlike, prednosti, slabosti in postopke računanja.
- spozna normalno porazdelitev (Gaussovo krivuljo) in zakonitosti;
- spozna dejavnike sprememb, metode določanja in računanja parametrov;
- spozna grafično prikazovanje z računalnikom in prednosti sodobnih medijev.
- izdelava tabel in grafic z uporabo računalnika;
- pridobi spretnost pri delu z računalnikom (program Excel);
- primerja statistične podatke;
- izračuna relativna števila na primerih z uporabo računalnika in jih prikaže v tabeli in ustreznem grafu;
- komentira rezultate;
- samostojno izračuna srednje vrednosti iz različnih podatkov z uporabo računalnika in programa Excel, razloži rezultate in jih analizira;
- izbere ustrezno sredino glede na podatke in namen analize;
- sestavi poročilo z razlago rezultatov in grafičnim prikazom;
- primerja različne rezultate;
- samostojno opredeli razrede in skupine, določi ustrezno število in širino razredov in razvršča podatke;
- uporablja sodobne medije za prikazovanje;
- izračuna in razloži frekvence, relativne frekvence in kumulative;
- z računalnikom oblikuje histogram in poligon (grafa);
- z računalnikom sestavi različne ranžirne vrste;
- na primerih iz prakse izračuna (Excel) mere variabilnosti, primerja dobljene rezultate in razloži razlike; rezultate grafično oblikuje;
- izračuna in v grafu prikaže trend, sezonska nihanja;
- interpretira dobljene rezultate.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 60 (36ur predavanj, 24 ur vaj na računalniku)

Število ur samostojnega dela: 60 (10 ur iskanje podatkov, 30 ur priprava na vaje, 20 ur študij literature za izpit)



**Evropski
Socialni
Sklad**

Obveznost študenta:

- obvezna prisotnost na vajah - 80%
- pisni izpit.

PREDMET

OSNOVE GASTRONOMIJE (OGS)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- seznanjati se z osnovami uživanja hrane, sistematike in sestave živil (hrane in pijač) ter z načrtovanjem prehrane za različne skupine prebivalstva,
- uporabljati zakonske predpise, ocenjevati zdravstveno ustreznost in kakovost živil (hrane in pijač) in se usposabljeni za izvajanje ukrepov pri zagotavljanje kakovosti hrane in pijač,
- razvijati zavedanje o kulinarčni dediščini in željo po promoviranju le te.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- načrtovanje, izvajanje in kontroliranje lastnega dela, komuniciranje ter načrtovanje dela s sodelavci,
- analiziranje fizioloških, psiholoških in zdravstvenih dejavnikov pri uživanju hrane in pijače in izvajanje ukrepov za zagotavljanje zdravstvene ustreznosti hrane in pijač,
- izbiranje primernih živil glede na sestavo živil (hrane in pijač), razdelitev živil (hrane in pijač) po izvoru, energijski in hranilni vrednosti in varovanje zdravja z vidika živil,
- promoviranje slovenske kulinarike in lokalnih produktov ter slovenskih vin,
- uporaba zakonskih predpisov za zagotavljanje varne hrane in pijače.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

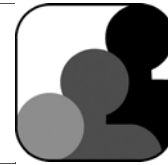
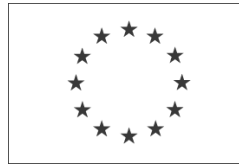
Študent:

- pozna opredelitev in pomen gastronomije, zgodovinski razvoj prehranjevanja in principe in načela sodobne gastronomije;

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- analizira odnos do jedi in pijač in prehranske navade skozi čas



**Evropski
Socialni
Sklad**

- pozna sistematiko razdelitve živil (hrane in pijač) njihovo prehransko in tržno vrednost;
- pozna sestavo živil (hrane in pijač), pomen hranilnih snovi in vode;
- pozna zakonske predpise in načine zagotavljanja varne hrane in pijače;
- pozna mikrobe in njihove učinke v živilih, pozna zastrupitve z živili in načine preprečevanja zastrupitev;
- pozna izvore kontaminacij in načine zagotavljanja higiene;
- pozna fiziološke osnove uživanja hrane, režime prehranjevanja in bolezenska stanja, ki nastanejo zaradi nepravilne prehrane;
- pozna osnove (senzorične) kakovosti hrane;
- pozna načrtovanje jedilnikov;
- pozna najpomembnejše nacionalne kuhinje sveta in njihove trende;
- pozna slovensko kulinariko ter posebnosti regionalnih kuhinj, pozna narodne prepoznavne jedi, dediščino in sedanost;
- pozna lokalne in zaščitene pridelke;
- spozna kulturo pitja vina.
- določi hranilno vrednost in kakovost posameznega živila ter opredeli pomen živila v obroku, oceni razmerje med kakovostjo in ceno živila.
- uporabi predpise o ustreznosti živil, izloči neakovostna in zdravju oporečna živila, izvaja ukrepe za preprečevanje mikrobiološke, kemijske in fizikalne kontaminacije živil;
- izvaja enostavne senzorične in mikrobiološke analize za ugotavljanje zdravstvene neoporečnosti živil;
- uporablja gastronomsko-kulinarična načela in načela varne hrane kot izhodišče pri planiranju jedilnikov za različne naročnike;
- predlaga kombiniranje jedi/živil v obroku in kombiniranje jedi in vina v obrokih
- predstavi jedi in promovira slovensko kulinariko in vina.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 60 (48 ur predavanj, 12 ur vaj v računalniški učilnici in laboratoriju)

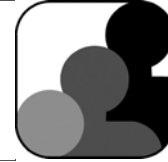
Število ur samostojnega dela: 60 (40 ur študija literature, 20 ur samostojnega dela na računalniku)

Obveznost študenta:

- obvezna prisotnost na vajah - 80%,
- pisni izpit.

PREDMET

TURISTIČNA GEOGRAFIJA IN KULTURNA DEDIŠČINA (TGK)



**Evropski
Socialni
Sklad**

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- poznati osnovne geografske značilnosti na nacionalni, evropski in globalni ravni, ki so pomembne za turizem,
- poznavati in razumeti pomen naravnih vrednot in kulturne dediščine kot osnove za oblikovanje integralnih turističnih izdelkov,
- poznati in upoštevati smernice in omejitve, ki jih pri razvoju turizma postavlja varstvo okolja, naravnih vrednot in kulturne dediščine.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- analiziranje in opredelitev pomena naravne in kulturne dediščine za turizem,
- zavedanje pomembnosti naravnega in družbenega (antropogenega) okolja in upoštevanje načel trajnostnega razvoja pri vključevanju v turistične programe,
- spremljanje usklajenosti nacionalne strategije razvoja turizma in novih trendov v turizmu ter njihovo prilagajanje zahtevam trajnostnega razvoja,
- oblikovanje integralnih turističnih proizvodov ob upoštevanju sonaravnega razvoja,
- ugotavljanje ekonomske upravičenosti posegov v prostor zaradi turistične dejavnosti.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

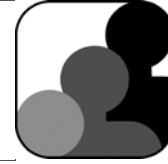
Študent:

- spozna pojme in definicije, povezane s turistično geografijo ter naravno in kulturno dediščino;
- spozna pojme in definicije, povezane s sonaravnim razvojem: trajnostni razvoj, ekologija;
- spozna geografske značilnosti ožjih in širših območij, njihove posebnosti, prednosti, pomen in vlogo,
- se nauči geografsko razmišljati in Slovenijo dojemati v okviru Evrope in globalno.
- pozna kulturno dediščino ožjega in širšega območja in pomen naravnih vrednot za deželo;
- se seznanja s pojmom turističnega spominka in s spreminjajočo vlogo letnega; nauči se oceniti primernost spominkov za posamezne lokacije in

FORMATIVNI CILJI

Študent:

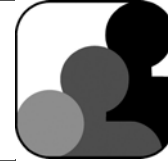
- prikaže in analizira podatke o vplivu turizma na okolje;
- analizira naravne pogoje za razvoj turizma po posameznih turističnih področjih v Sloveniji;
- samostojno in celovito obravnava prostorska vprašanja.
- vključuje elemente kulturne dediščine in naravne vrednote v oblikovanje integralnih turističnih proizvodov;
- kreativno razmišlja o turističnih spominkih, povezanih z naravno in kulturno dediščino in upošteva zakonodajo, povezano s CITES



**Evropski
Socialni
Sklad**

destinacije;

- spozna mednarodne pravne predpise, ki prepovedujejo trgovanje z redkimi in ogroženimi rastlinskimi in živalskimi vrstami;
- spozna pomen primarne turistične ponudbe, spozna metodologijo analize turističnega povpraševanja in turistične ponudbe, se seznani z oblikovanjem turističnih proizvodov, razume pomen trajnostnega razvoja turizma;
- seznani se z interpretacijo naravne in kulturne dediščine kot komunikacijske oblike in vzvoda za ustvarjanje dodane vrednosti produktov in storitev;
- spozna ekoturizem kot specifično obliko turizma, ki ima posebno vlogo pri uravnoteženem regionalnem razvoju in specifične lastnosti glede vlaganj, infrastrukture in vloge pri ohranjanju dediščine, nauči se presojati, kaj sodi v to zvrst turizma in kaj ne;
- spozna nove trende pri vključevanju muzejev, galerij in zbirk v turistične produkte, zave se potrebe po sodelovanju med turističnimi in muzejskimi delavci pri usklajevanju ponudbe;
- spozna nematerialno (živo) kulturno dediščino in njene temeljne prvine;
- spozna vlogo dediščine v vsakdanjem življenju, spozna načine in oblike vključevanja dediščine v turistične produkte, uči se kritično presojati kriterije kakovosti pri tem vključevanju;
- spozna značilnosti ljudske prehranske kulture Slovenije, seznani se s historično kulinariko, spozna možnosti vključevanja prehranske kulture v celovito turistično doživetje;
- spozna strategijo države na področju skrbi za okolje in na osnovi tega strategijo razvoja turizma, razume posebnosti slovenske turistične ponudbe;
- analizira elemente primarne turistične ponudbe, glede na naravne vrednote in kulturno dediščino ugotavlja prednosti in slabosti, priložnosti in nevarnosti turistične ponudbe turističnih destinacij;
- spremlja in pridobiva informacije o turistični ponudbi na tujih trgih, predvsem tistih, ki dajejo velik poudarek ohranjanju narave;
- analizira vključevanje kulturne dediščine in naravnih vrednot v posamezne turistične proizvode in jih zna sestavljati v integralne turistične proizvode;.
- analizira negativne in pozitivne ekonomske učinke turizma na narodno gospodarstvo v povezavi s skrbjo za ohranjanje narave; samostojno oblikuje ekoturistične programe;
- analizira uresničevanje nacionalne turistične strategije v povezavi s predpisi, ki urejajo varstvo narave, ugotavlja in primerja nove trende v turizmu na tistih območjih, kjer posebno skrbijo za ohranjanje narave;



**Evropski
Socialni
Sklad**

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 120 (72 ur predavanj, 24 ur seminarских vaj in 24 ur laboratorijskih vaj - ekskurzij, terenskega dela).

Število ur samostojnega dela: 120 (80 ur študija literature, 20 ur študija primerov, 20 ur priprave poročila o terenskem delu).

Obveznost študenta:

- obvezna prisotnost na vajah in pri terenskem delu - 80 %; pri terenskem delu študentje spoznavajo geografsko kompleksnost in elemente naravne in kulturne dediščine na izbranih primerih in izdelajo poročilo o terenskem delu,.
- pisni in ustni izpit.

PREDMET

KUHARSTVO Z ORGANIZACIJO DELA 1 (KOD 1)

SPLOŠNI CILJI

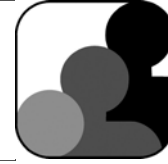
Splošni cilj predmeta je:

- uporabljati sodobno tehnologijo v delovnem procesu,
- upoštevati trende sodobne kulinarike in izvajati kakovostne kulinarčne in gastronomske storitve,
- oblikovati samostojno delo v timu, motivirati sebe in sodelavcev in razvijati nove ideje,
- povezovati znanja z različnih področij in njihovo uspešno nadgrajevati v praksi,
- usposobiti se za pripravo domačih in mednarodnih jedi,
- usposobiti se za ekonomično in racionalno uporabo živil in materialov za doseg kakovosti storitev.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- upoštevanje načel ergonomičnega, higieničnega, okoljevarstvenega ter gospodarnega dela (higiena dela),



**Evropski
Socialni
Sklad**

- ustrezno vključevanje in obvladovanje uporabe sodobne tehnologije in opreme,
- izbiranje živil glede na kakovost in hranilno vrednost, pravilno skladiščenje in spremljanje v procesu dela,
- ocenjevanje kulinarčne kakovosti in senzoričnega vrednotenja jedi,
- oblikovanje dekorativnih kulinarčnih elementov glede na gostinski ambient, priložnost in obliko ponudbe,
- priporočanje in pripravljane jedi za različne ciljne skupine in zahtevnost gostov.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

Študent:

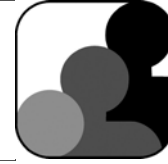
-
- spozna kompletno kuhinjsko dokumentacijo za spremljanje postopkov od nabave do prodaje storitev;
- seznanen se z razvojem kulinarike doma in v svetu ter z vodilnimi evropskimi in svetovnimi kuhinjami;
- spozna klasična in sodobna načela ter tehnike priprave hrane, harmonijo hrane in vina v sodobni gastronomiji;
- seznanen se s sodobnimi trendi oblikovanja in porcioniranja jedi;
- pozna značilnosti kulinarčnega oblikovanja jedi, harmonijo barv in okusov, materialov ter kompozicije;
- pozna senzorično ocenjevanje izdelkov, analizira porabo dela in materiala ter oceni kakovost izdelka.

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- sestavi lastno delovno skupino- tim, organizira delo znotraj delovne skupine,
- načrtuje, izvaja in razvija aktivnosti v skladu s predpisi, varovanjem zdravja in okolja;
- spremlja porabo in prodajo po normiranih količinah, ugotavlja napake in jih primerja s standardi podjetja;
- pri svojem delu uporablja informacijsko - komunikacijsko tehnologijo (IKT);
- izbere ustrezno ponudbo glede na kulinarčni profil gosta;
- kakovostno pripravlja jedi iz evropske in svetovne kulinarike;
- uporablja sodobno tehnologijo pri pripravi jedi v kuhinjah ter racionalizira uporabo sodobnih tehnoloških naprav;
- oblikuje ponudbo in vključuje lokalna, domača in tuja vina v harmonično celoto;
- pri garniranju uporablja sodobne trende oblikovanja krožnikov in plošč;
- obiskuje mednarodne razstave in kulinarčne dogodke;
- izdelava ustrezne dekorativne elemente za oblikovanje izdelkov po estetskih načelih;
- uporablja tehnike oblikovanja ponudbe glede na vsebino in tip obrata;
- kritično oceni izdelek in ugotavlja napake, ter pripravi predloge izboljšav.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI



**Evropski
Socialni
Sklad**

Število kontaktnih ur: 60 (12 ur predavanj, 48 ur vaj)

Število ur samostojnega dela: 50 (15 ur študija literature, 5 ur priprava na izpit, 14 ur študij primerov, 8 ur priprave na vajo, 8 ur priprave izdelka).

Obveznosti študenta so:

- prisotnost na vajah in strokovnih ekskurzijah - 80%,
- izdelava izdelka z zagovorom
- pisni izpit.

PREDMET

STREŽBA Z ORGANIZACIJO DELA 1 (SOD 1)

SPLOŠNI CILJI

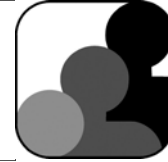
Splošni cilj predmeta je:

- usposobiti se za nadstandardno ponudbo kakovosti storitev in dobro počutje gostov,
- poglobljeno osvojiti različne metode, tehnike in načine strežbe jedi in pijač

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- zavedanje vrednot kakovostne strežbe za dobro počutje gostov,
- komuniciranje v tujem jeziku z gosti, poslovnim okoljem in drugo javnostjo,
- spremljanje novih trendov glede pričakovanj in potreb gostov,
- spremljanje vpliva novih tehnologij na izbiro in nabavo strežnega inventarja,
- uporaba osnovnih metod in ciljev načrtovanja gostinskega ambientsa z vidika zagotavljanja ergonomije delovnih mest in varstva delavcev ter dobrega počutja gostov,
- dopolnjevanje znanja iz prostorske in namizne floristike,
- analiziranje kontrole in nadzora standardov kakovosti v strežbi,
- poglobljanje znanja o strežbi z vidika priprave oz. dokončevanja jedi pred gostom;
- komuniciranje z gosti pri mizi in spoznavanje pomena aktivne prodaje.



**Evropski
Socialni
Sklad**

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

Študent:

- spozna najvišjo raven kakovosti storitev v strežbi;
- pozna opremo gostinskih obratov in nove tehnologije;
- zna oblikovati negovano delovno okolje, ki je prijetno za goste;
- pozna aktivno predstavitev gostinskih storitev;
- razume rezultate kontrole in nadzora standardov kakovosti v strežbi;
- obvlada poglobljena znanja s področja priprave in dokončevanja jedi pred gostom.

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- upošteva kodeks obnašanja;
- načrtuje delovno okolje, ki je prijetno za goste in zaposlene;
- naredi koncept izgradnje novega gostinskega oddelka ter izdelava predloge za notranjo opremo;
- analizira ponudbo dobaviteljev gostinske opreme;
- planira in izvede dekoracijo prostora; pripravi dekoracije omizij za različne priložnosti;
- izvede dodatne in izredne ukrepe za boljšo prodajo ali uvedbo novega proizvoda;
- pripravi demonstracijo postrežbe jedi in pijač ter komunicira z gosti;
- razvija nove vrste ponudb s področja postrežbe jedi in pijač;
- pripravi katalog ponudbe jedi in pijač za izredne obroke in sezonske ponudbe;
- ugotavlja in beleži kakovost pripravljanih del v oddelkih, pisnih ponudb in komunikacije z gosti;
- načrtuje in izvaja demonstracijo priprave in dokončanja jedi pred gostom (flambiranje, rezanje, filiranje, mariniranje, razkosavanje).

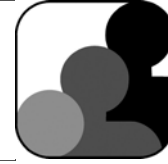
OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 60 ur (12 ur predavanj in 48 ur laboratorijskih vaj, od tega 8 ur za strokovne ekskurzije).

Število ur samostojnega dela: 50 ur (20 ur študij literature, 15 ur priprava storitve, 10 ur priprava na pisni izpit, 5 ur samostojna praktična vadba).

Obveznosti študenta so:

- prisotnost na vajah in ekskurzijah – 80%,
- izdelava storitve z zagovorom,
- pisni izpit.



**Evropski
Socialni
Sklad**

PREDMET

OSNOVE KUCHARSTVA (OKU)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- seznaniti se z gostinskimi poklici in teoretičnimi vsebinami pri delu v kuhinji,
- osnovna gastronomska in kulinarčna priprava različnih jedi posameznih skupin.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- poznavanje značilnosti kuharskega poklica v gostinstvu ter seznanjanje z osnovnimi metodami dela v gostinskih kuhinjah,
- komuniciranje z gosti,
- planiranje in načrtovanje obrokov za različne skupine gostov glede na njihove prehranske navade,
- poznavanje osnovnega kuharskega inventarja, strojev in naprav,
- upoštevanje varstva pri delu in uporaba higienskih predpisov v gostinstvu,
- uporaba živil glede na sestavo in hranilno vrednost,
- poznavanje osnove nabave in vodenja zalog,
- uporaba pravilno določenih tehnoloških postopkov za pripravo jedi,
- spremljanje kakovosti gostinskih storitev,
- analiziranje svojega dela in načrtovanje dela drugih,
- uporaba receptov in normativov za pripravo in izračun nabavne in prodajne cene,
- priprava posameznih slovenskih in mednarodnih jedi,
- zagotavljanje in evidentiranje kakovosti pripravljenih jedi,
- skrb za varovanje zdravja in okolja.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

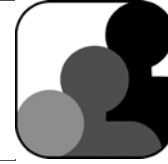
Študent:

- razume in pozna odgovornost kuharskega poklica v gostinstvu in različna dela v kuhinji;

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- pozna kuhinje in njihovo razporeditev v gostinskih obratih;
- našteje in opiše dela v kuharski skupini in



**Evropski
Socialni
Sklad**

- pozna opremo, stroje in naprave po različnih oddelkih kuhinje,
 - pozna živila po skupinah, jih uporablja pri pripravi jedi, se seznanja z metodami predelave živil ter zna ravnati z recepturami in normativi pri pripravi jedi;
 - pozna faze delovnega procesa v kuhinji;
 - pozna kulinarčno ponudbo v gostinskih obratih;
 - razume pomen sodelovanja kuhinje s strežbo v gostinskih obratih;
 - seznanjen je s pripravo jedi za izredne obroke;
 - zna sodelovati v njihovi pripravi in kakovostno oceniti storitev;
 - pozna specifičnosti slovenske kuhinje ter slovenskih narodnih jedi, jedi tujih kuhinj in pomen kulinarike pri celotni prepoznavnosti turistične destinacije;
 - seznanjen je z osnovnimi načeli varovalne, alternativne in dietne prehrane;
 - razume pomen varovanja zdravja in okolja;
 - pozna sestavo jedilnikov in sodeluje ter komunicira z F&B managerjem, s prodajno službo ter strežnim osebjem.
- brigadi;
 - pravilno uporablja opremo, stroje in naprave ter je seznanjen z varstvom pri delu;
 - pravilno uporablja posamezna živila;
 - mehansko in toplotno obdelava živila;
 - uporablja recepte in sestavlja zahteve na podlagi receptov in normativov, izračuna porabo in nabavno ter prodajano ceno jedi;
 - obvlada postopke dela pri pripravi jedi;
 - pripravlja mise-en place;
 - pri delu uporablja ustrezno strokovno terminologijo;
 - pri svojem delu izbira ustrezni kuhinjski inventar ter tehniko dela;
 - dogovarja se s strežnim osebjem o načinu dela za določeno storitev;
 - predlaga, organizira, koordinira pripravo jedi za izredne obroke;
 - uporablja pravilen način garniranja in dekoriranja jedi;
 - pripravlja jedi in jih vključuje v ponudbo izrednih obrokov;
 - sestavlja jedilnike z vključitvijo mednarodnih jedi;
 - sestavi in pripravi ponudbo jedilnikov varovalne prehrane kot popestritev ponudbe za določeno strukturo gostov;
 - dela v skladu s predpisi o varnosti in zdravju pri delu;
 - upošteva predpise na področju gostinstva;
 - sodeluje pri sestavljanju jedilnikov za različne strukture gostov;
 - analizira pestrost kulinarčne ponudbe v obratih.

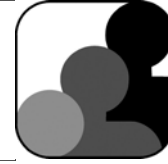
OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 60 (12 ur predavanj, 48 ur laboratorijskih vaj)

Število ur samostojnega dela: 50 (20 ur študij literature, 15 ur priprava storitve, 10 ur priprava na izpit, 5 ur samostojna praktična vadba)

Obveznosti študenta so:

- prisotnost na vajah 80%,
- izdelava izdelka z zagovorom
- pisni izpit.



**Evropski
Socialni
Sklad**

PREDMET

OSNOVE STREŽBE (OST)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- pridobiti osnovna znanja o strežbi in organizaciji dela,
- spoznati zakonitosti strežbe in osnovna pravila v strežbi,
- spoznati različne možnosti oblikovanja ponudbe v gostinskih obratih,
- spoznati različne jedi in pijače in postrežbo le teh.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- razumevanje pomena strežbe, organizacije dela v strežbi in načinov aktivne prodaje,
- poznavanje gostinskih obratov in poklicev v strežbi,
- spoznavanje zakonitosti strežbe,
- osvajanje poklicne spretnosti pri delu v strežbi,
- poznavanje različnih možnosti oblikovanja ponudbe v gostinstvu,
- spoznavanje in razumevanje organizacije izrednih obrokov,
- spoznavanje priprave in dokončevanja jedi pred gostom,
- strokovna priprava mešanih pijač,
- komuniciranje z gosti in zagotavljanje kakovosti pri strežbi gostov,
- animiranje gostov.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

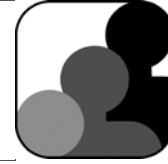
Študent:

- razume pomen strežbe in organizacije dela v gostinstvu;
- spozna definicijo storitev strežbe in organizacije dela;
- seznanen se z različnimi gostinskimi poklici v strežbi;
- pozna opremo, inventar in se seznanen z

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- analizira gostinske obrate glede na vrsto in namembnost;
- našteje karakteristike, prepozna različne poklice, ki so v F&B sektorju;
- analizira kakovost inventarja v strežbi;



**Evropski
Socialni
Sklad**

interierom v strežbi;

- pozna zakonitosti predpriprave dela v strežbi;
 - pozna zakonitosti strežbe;
 - seznanjeni se z dokončevanjem jedi pred gostom;
 - spozna organizacijo svečanih prireditev in izrednih obrokov;
 - zna oblikovati gostinsko ponudbo;
 - pozna tehnike in pripravo mešanih pijač;
 - zna komunicirati z gosti in sodelavci.
- pripravi ideje in predloge za opremljanje gostinskih obratov;
 - pripravi in dekorira prostor glede na namembnost prireditve;
 - pripravlja različne tipe pogrinjkov;
 - pripravi in dekorira bifejsko mizo in banketno omizje;
 - izvaja strežbo na različne načine;
 - dokončuje jedi pred gostom;
 - načrtuje in sodeluje pri pripravi svečane prireditve;
 - sodeluje pri nabavi živil in pijač;
 - izračuna kalkulacijo jedi in pijač;
 - pripravi in oblikuje različne tipe ponudb;
 - analizira gostinsko ponudbo s pomočjo interneta;
 - pripravi mešane pijače;
 - našteje blagovne znamke, osnovne sestavine in osnovne proizvode pri alkoholnih in brezalkoholnih pijačah;
 - komunicira z gosti.

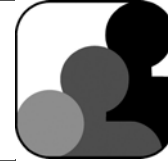
OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 60 (12 ur predavanj, 48 ur laboratorijskih vaj – od tega 8 ur za strokovne ekskurzije)

Število ur samostojnega dela: 50 (12 ur študij literature, 20 ur priprave storitev, 10 ur priprave na izpit, 8 ur samostojne praktične vadbe)

Obveznosti študenta so:

- prisotnost na vajah in strokovni ekskurziji – 80%,
- izvedba storitve z zagovorom,
- pisni izpit.



**Evropski
Socialni
Sklad**

PREDMET

OSNOVE PROJEKTNEGA MENEDŽMENTA (OPM)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- pridobiti osnovna teoretična in praktična znanja s področja projektne dela in možnosti vključevanja projektov v poslovne sisteme,
- pridobiti znanja o metodah, tehnikah in orodjih za načrtovanje in vodenje projektov kot podlage za razumevanje vsebin in aplikacijo pridobljenih znanj pri poslovno - organizacijskih in strokovnih predmetih s področja gostinstva in turizma.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- načrtovanje, organiziranje, izvajanje in kontroliranje izvajanja projektov,
- ugotavljanje ustreznih oblik organizacije in vodenja projektov,
- razvijanje sposobnosti sodelovanja v projektnih timih na vseh nivojih,
- obvladovanje in vodenje manj zahtevnih projektov,
- logično reševanje poslovnih problemov.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

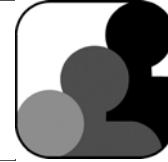
Študent:

- spozna opredelitev projekta in njegovo vsebino, projektni menedžment, projektni tim in vloge članov projektnega tima ter razume pomembnost projektnega pristopa za doseganje ciljev;
- spozna faze projekta, metode in tehnike načrtovanja, organiziranja, vodenja, izvajanja, optimiziranja in nadzorovanja projekta;
- spozna metode obvladovanja tveganj za uspešno izvedbo projekta.

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- uporablja metode in tehnike projektne menedžmenta pri doseganju določenih ciljev;
- oblikuje in vodi projektni tim, opredeli, organizira, izvaja in nadzira projekt ter pripravlja poročila za strateški menedžment;
- uporablja metode obvladovanja tveganj za uspešno izvedbo projekta in je sposoben prevzemati odgovornost za svoje odločitve.



**Evropski
Socialni
Sklad**

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 36 (24 ur predavanj, 12 ur vaj)

Število ur samostojnega dela: 54 (54 ur študija literature, priprave projekta in priprave na izpit)

Obveznosti študenta:

- v timu z razdeljenimi vlogami pripravi manj zahteven projekt in ga predstavi na vajah.
- obvezna prisotnost na vajah 80 %,
- pisni izpit.

PREDMETA

TRŽENJE V TURIZMU (TTU)

SPLOŠNI CILJI

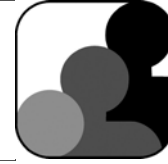
Splošni cilj predmeta je:

- spoznati osnovne pojme o trženju v turizmu,
- usposobiti se za sodelovanje pri trženju turističnih proizvodov,
- pridobiti sposobnost zagotavljanja kakovosti turističnih proizvodov,
- izdelati trženjski načrt.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- sodelovanje pri trženju turističnih proizvodov,
- analiziranje trženjskega okolja,
- raziskovanje trga,
- vzpostavitev trženjskega informacijskega sistema,
- izbiranje ciljnih trgov,
- izbiranje ustrezne trženjske strategije,
- zagotavljanje konkurenčne prednosti,
- oblikovanje trženjskega spleta,
- uporaba trženjskih orodij,
- zagotavljanje kakovosti,
- izdelava trženjskega načrta.



**Evropski
Socialni
Sklad**

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

Študent:

- pozna celovitost in širino trženja in ga razume kot proces menjave, poslovno filozofijo ter upravljalški in družbeni proces;
- razume pomen ekonomskega in socialnega okolja v povezavi s trženjem ter pozna proces nakupnega vedenja;
- razlikuje med trženjem materialnih proizvodov in trženjem storitev;
- razume pomen in vlogo trženja v turizmu;

- pozna in razume vlogo in sestavo TIS kot vira za odločanje;
- pozna pomen, proces in postopke trženjskega raziskovanja trga;
- razlikuje med metodami trženjskega raziskovanja;

- pozna osnove trženjske strategije;
- razlikuje med tržnimi strategijami;
- razume pomen segmentiranja trga in izbora ciljnih trgov;
- razume pomen in proces pozicioniranja ter pomen konkurenčne prednosti;

- pozna dejavnosti trženjskega spleta in razume njihovo vlogo;

- razlikuje med posameznimi trženjskimi orodji;
- razlikuje med konvencionalnim trženjem in trženjem, temelječem na odnosih;
- razume pomen pripadnosti gostov, pozna koncept kakovosti turističnih storitev;
- razume pomen internega trženja za kakovost turističnih storitev;
- pozna in razume postopke izdelave trženjskega načrta;
- pozna namen nadzora in razume postopke nadziranja in ukrepanja v primeru potrebe.

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- dojema trženje kot način razmišljanja;
- uporablja strokovne izraze;
- prepoznava dejavnike nakupnega vedenja in analizira vedenje gostov in turistov;
- pri trženju upošteva posebnosti gostinskih in turističnih storitev;

- opredeli potrebne informacije za odločanje za uspešen nastop na trgu;
- obvlada vzpostavitev trženjskega informacijskega sistema;
- načrtuje trženjsko raziskovanje na osnovi prepoznanega problema;
- izvede trženjsko raziskavo (sestavi anketni vprašalnik, izvede anketiranje, interpretira rezultate in jih uporabi);

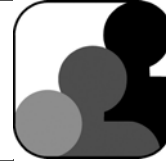
- izbira strategije, primerne okoliščinam;
- izbere ciljni trg;
- analizira pozicioniranje ponudnikov;
- prepozna konkurenčno prednost in oblikuje pozicijsko geslo;

- oblikuje trženjski splet v skladu s trženjskimi cilji podjetja, ciljnimi skupinami in pozicioniranjem;

- uporabi situaciji primerna trženjska orodja;

- se usposobi za izgradnjo partnerskih odnosov s turisti oziroma gosti;
- razvija kakovost turističnih storitev, načrtuje in uporablja interni storitveni trženjski splet;

- izdelava trženjski načrt.



**Evropski
Socialni
Sklad**

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 60 (48 ur predavanj, 12 ur vaj)

Število ur samostojnega dela: 60 (40 ur študij literature, primerov, 20 ur projektno delo)

Obveznosti študenta so:

- obvezna prisotnost na vajah in pri projektnem delu 80 %,
- pisni izpit.

PREDMET

STROKOVNA TERMINOLOGIJA V TUJEM JEZIKU 2

SPLOŠNI CILJI

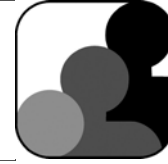
Splošni cilj predmeta je:

- razvijati osnovne jezikovne spretnosti: govor, poslušanje, pisanje in branje,
- pragmatično uporabljati novo usvojeno strokovno terminologijo v tujem jeziku,
- spremljati novosti stroke v tujem jeziku,
- razvijati pozitiven odnos do drugačnosti in sprejemanja ljudi iz različnih družbenih, narodnostnih in kulturnih okolij.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- samostojno in kreativno komuniciranje v tujem jeziku v različnih srednje zahtevnih strokovnih in vsakodnevnih situacijah in okoliščinah,
- vodenje pisne korespondence turistične stroke in gostinske stroke v tujem jeziku,
- v tujem jeziku sestavljanje jedilnih listov in menijev,



**Evropski
Socialni
Sklad**

- razumevanje tudi srednje zahtevnih kuharskih receptov v tujem jeziku,
- uporabljanje različnih virov, (internet, brošure, vodniki.) obdelovanje in razumevanje podatkov v tujem jeziku.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

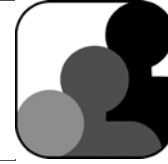
Študent:

- pozna pravilno komunikacijo v tujem jeziku v različnih zahtevnejših splošnih in strokovnih situacijah: rezervacija sob v različnih namestitvenih obratih, sprejem, prijava in odjava gosta /skupine gostov, rezervacija mize v različnih gostinskih obratih, priporočanje, svetovanje in opisovanje jedi in pijač, sprejem gosta /skupine gostov in naročil, informiranje in usmerjanje gostov, izdaja računa, pritožba gosta, menjava sobe, menjava denarja, izposoja avtomobila, podajanje informacij na letališču in železniški postaji in izdaja vozovnic, podajanje splošnih in turističnih informacij, svetovanje v potovalni agenciji, prodaja turističnih aranžmajev, turistično vodenje, podajanje splošnih informacij, itd.;
- pozna civilizacijske in komunikacijske navade tuje govorečih gostov;
- spozna oblike pisne korespondence turistične stroke v tujem jeziku:
 - povpraševanje in ponudba,
 - potrditev rezervacije, sprememba in stornacija rezervacije,
 - odgovor na pisno pritožbo gostov,
 - vabila in čestitke,
 - vloga za razpisano prosto delovno mesto,
 - življenjepis;
- spozna različne vrste prenočitvenih obratov in gostinskih obratov, njihovo lego, ponudbo in posebnosti;
- spozna osebje in poklice prenočitvenih obratov in njihove delovne naloge;
- spozna različne kuharske recepte v tujem jeziku;
- pozna slovenske in tuje jedi in vina v

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- pravilno reagira v tujem jeziku v različnih zahtevnejših strokovnih in vsakodnevnih situacijah in okoliščinah;
- upošteva navade in pravila komuniciranja tuje govorečih gostov;
- v tujem jeziku opravlja pisno korespondenco turistične in gostinske stroke;
- v tujem jeziku opisuje prenočitvene obrate in gostinske obrate in informira gosta o njihovih storitvah;
- razume tudi zahtevnejše kuharske recepte in jih je zmožen uporabljati v tujem jeziku;
- predstavi in priporoča slovenske in tuje



**Evropski
Socialni
Sklad**

tujem jeziku;

- spozna jezikovna sredstva, potrebna za izdelovanje jedilnih listov in menijev v tujem jeziku;
- spozna jezikovna sredstva, potrebna za organizacijo in izvedbo seminarjev, konferenc, kongresov in zborovanj za tuje naročnike;
- spozna turistične aranžmaje organizatorjev potovanj in različne turistične ponudbe v tujem jeziku;
- pozna strokovne informacije s področja:
 - turistične geografije
 - zgodovine
 - naravne in kulturne dediščine;
- pozna civilizacijske in komunikacijske navade tuje govorečih gostov;
- pozna različne načine denarnega poslovanja in jih zna opisati v tujem jeziku.

jedi in vina v tujem jeziku;

- sestavlja preproste jedilne liste in menije v tujem jeziku;
- v tujem jeziku komunicira s tujim naročnikom seminarjev in konferenc;
- razume in posreduje različne turistične aranžmaje v tujem jeziku in jih zna v tujem jeziku tudi oblikovati;
- v tujem jeziku informira gosta / turista o znamenitostih mesta / kraja / pokrajine / države;
- upošteva navade in pravila komuniciranja tuje govorečih gostov;
- strokovno opravlja denarno poslovanje s tujim gostom.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 120 (60 ur predavanj, 60 ur vaj)

Število ur samostojnega dela: 120 (študij literature, primerov; izdelava pisnega izdelka).

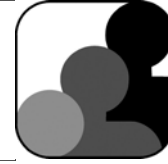
Obveznosti študenta so:

- obvezna prisotnost na vajah – 80%,
- pisni in ustni izpit.

PREDMET

POSLOVANJE PRENOČITVENIH IN PREHRAMBENIH OBRATOV (PPO)

SPLOŠNI CILJI



**Evropski
Socialni
Sklad**

Splošni cilj predmeta je:

- spoznati značilnosti poslovanja in organiziranja dela v prenočitvenih in prehrabnenih obratih,
- se usposobiti za samostojno delo na posameznih oddelkih prenočitvenih in prehrabnenih obratov,
- analizirati uspešnost poslovanja prenočitvenih in prehrabnenih obratov.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- spremljanje in ugotavljanje razmer na trgu turističnih podjetij,
- sodelovanje pri pogajanjih, pripravljanje 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

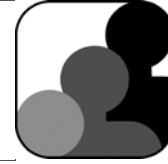
Študent:

- razume strukturo turističnega gospodarstva in spozna vlogo in pomen posameznih vrst turističnih podjetij (potovalne agencije, hotelska podjetja, kongresni centri, igralnice in drugi turistični ponudniki);
- pozna različne opredelitve gostinstva in zna opisati osnovne značilnosti gostinskih podjetij;
- pozna sklope aktivnosti, ki sestavljajo dejavnost gostinskih podjetij;
- spozna vrste gostinskih podjetij;
- zna opredeliti pojem in naštetih vrste prenočitvenih obratov ter njihove značilnosti;
- pozna razlike med različnimi lastniškimi in upravljavskimi strukturami hotela kot najznačilnejšega prenočitvenega obrata;
- razume različne organizacijske strukture hotela in zna presoditi z njimi povezane pojme (kategorizacija, kakovost, specializacija, oddelčenje, pooblašcanje, kontrolni razpon,

FORMATIVNI CILJI

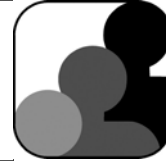
Študent:

- spremlja stanje na trgu turističnih podjetij, pridobiva informacije in ugotavlja nove trende;
- spremlja poslovanje turističnih podjetij in se zna odzivati na njihovo povpraševanje;
- zbira in analizira poslovne informacije o številu gostinskih obratov, njihovi zasedenosti, konkurenčnih prednostih;
- obvlada postavitev ustrezne organizacijske strukture hotela;
- spremlja razvoj in je usposobljen za oblikovanje različnih sklopov aktivnosti v podjetju;
- obvlada poslovanje posameznih oddelkov prenočitvenega obrata ter vzpostavi sodelovanje med njimi;
- oblikuje hotelski proizvod in sodeluje s



**Evropski
Socialni
Sklad**

- koordinacija, nivoji managementa);
- pozna in razume vlogo nastanitvenega oddelka, prehrabnega oddelka, recepcijskega poslovanja in gospodinjstva;
- razume pomen sodelovanja med hotelskimi oddelki;
- razlikuje med različnimi vrstami prehrabnih obratov;
- pozna in razume ekonomske značilnosti poslovanja prehrabnih obratov;
- pozna ekonomiko poslovanja, vrste stroškov, metode kalkuliranja in načine oblikovanja cene in se usposobi za oblikovanje cen;
- zna sestaviti prodajne analize za jedi in pijače;
- spozna izkaze uspešnosti in jih zna brati;
- zna izračunati kazalnike uspešnosti in jih uporabljati pri sprejemanju poslovnih odločitev;
- zna načrtovati, organizirati, izpeljati in ugotoviti uspešnost gastronomskega dogodka;
- zna samostojno izdelati analizo poslovanja za konkretni prenočitveni in prehrabni obrat.
- ponudniki v destinaciji;
- sprejema in potrjuje individualne in skupinske rezervacije ter napoveduje razpoložljive zmogljivosti, uporablja računalniške rezervacijske sisteme;
- sprejme in prijavi gosta, gosta informira o ponudbi;
- rešuje pritožbe;
- obračunava storitve in odjavlja gosta;
- vodi blagajniške posle in arhiv gostov;
- pripravlja evidence za vodstvo;
- izračuna ceno prenočitve, povprečno dolžino bivanja gostov v hotelu, povprečno letno zasedenost ter obvlada oblikovanje cen za različna časovna obdobja in ciljne skupine gostov;
- vodi poslovanje oddelka hotelskega gospodinjstva in evidenc;
- obvlada postavitev ustrezne organizacijske strukture prehrabnega obrata;
- upošteva ekonomske značilnosti poslovanja prehrabnih obratov;
- sestavlja ponudbo prehrabnega obrata;
- 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;
- obvlada poslovanje oddelkov v prehrabnem obratu;
- pripravlja delovne razporede podrejenih, načrtuje in vodi timsko delo v oddelku;
- izračuna stroške in oblikuje ceno za jedi in pijače;
- prodaja, obračunava in analizira prehrabne storitve;
- uporablja izkaze uspešnosti za sprejem poslovnih odločitev, izračunava in spremlja kazalnike uspešnosti in jih zna razložiti in uporabiti;
- načrtuje, izvede in analizira projekt.



**Evropski
Socialni
Sklad**

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 84 (60 ur predavanj, 24 ur laboratorijskih vaj, od tega 12 ur projektnega dela)

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

Obveznosti študenta so:

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

PREDMET

POSLOVANJE HOTELOV IN TURISTIČNIH AGENCIJ (PHT)

SPLOŠNI CILJI

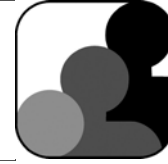
Splošni cilj predmeta je:

- spoznati značilnosti hotelskega poslovanja in poslovanja potovalnih agencij,
- usposobiti se za samostojno delo na posameznih oddelkih hotela in v potovalni agenciji.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- spremljanje in ugotavljanje razmer na trgu turističnih podjetij,
- sodelovanje pri pogajanjih, pripravljane osnov za odločanje in sprejemanje odločitve za organizacijo različnih aktivnosti,
- izvajanje predprodajne in poprodajne aktivnosti ter vzdrževanje odnosov s kupci, dobavitelji in sodelavci,
- oblikovanje turističnih proizvodov, kalkuliranje stroškov ter oblikovanje prodajne cene,



**Evropski
Socialni
Sklad**

- organiziranje dela v timu, analiziranje problemov in ugotavljanje uspešnosti poslovanja.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

Študent:

- razume strukturo turističnega gospodarstva in spozna vlogo in pomen posameznih vrst turističnih podjetij;
- spozna različne opredelitve gostinstva in zna opisati osnovne značilnosti gostinskih podjetij;
- spozna sklope aktivnosti, ki sestavljajo dejavnost gostinskih podjetij;
- pozna opredelitev pojma prenočitvenih obratov ter pozna njihove značilnosti;

- spozna razlike med različnimi lastniškimi in upravljavskimi strukturami hotela kot najznačilnejšega prenočitvenega obrata;
- razume različne organizacijske strukture hotela in zna presoditi z njimi povezane pojme (specializacija, oddelčenje, pooblaščenje, kontrolni razpon, koordinacija, nivoji managementa);
- pozna in razume vlogo nastanitvenega oddelka, prehrabnega oddelka, recepcijskega poslovanja in gospodinjstva ter razume pomen sodelovanja med njimi;

- spozna prihodkovni management in razume njegovo uporabo;
- pozna metode kalkuliranja in oblikovanja cen za prenočitve, zna izračunati prag rentabilnosti;
- spozna izkaze uspešnosti in jih zna brati;
- spozna način izračunavanja kazalnikov uspešnosti in jih uporabljati pri sprejemanju poslovnih odločitev;
- pozna način priprave analize poslovanja za konkretni prenočitveni

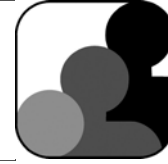
FORMATIVNI CILJI

Študent:

- spremlja stanje na trgu turističnih podjetij, pridobiva informacije in ugotavlja nove trende;
- spremlja poslovanje turističnih podjetij in se zna odzivati na njihovo povpraševanje;
- zbira in analizira poslovne informacije o številu gostinskih obratov, njihovi zasedenosti, konkurenčnih prednostih;

- postavi organizacijsko strukturo hotela;
- obvlada poslovanje posameznih oddelkov prenočitvenega obrata ter vzpostavi sodelovanje med njimi;
- oblikuje hotelski proizvod in sodeluje s ponudniki v destinaciji;
- sprejema in potrjuje individualne in skupinske rezervacije ter napoveduje razpoložljive zmogljivosti, uporablja računalniške rezervacijske sisteme;
- sprejme in prijavi gosta, gosta informira o ponudbi, rešuje pritožbe, obračunava storitve in odjavlja gosta, vodi blagajniške posle in arhiv gostov, pripravlja evidence za vodstvo;
- razume poslovanje oddelka hotelskega gospodinjstva in evidenc;
- spremlja poslovanje prehrabnega oddelka;
- obvlada sistem prihodkovnega managementa;
- izračuna ceno prenočitve, povprečno dolžino bivanja gostov v hotelu, povprečno letno zasedenost ter obvlada oblikovanje cen za različna časovna obdobja in ciljne skupine gostov;
- uporablja izkaze uspešnosti za sprejem poslovnih odločitev, izračunava in spremlja kazalnike uspešnosti in jih zna razložiti in uporabiti;

- načrtuje, izvede in analizira projekt;



**Evropski
Socialni
Sklad**

obrat;

- spozna osnovne pojme, povezane s potovalno agencijo (organizator turističnih potovanj, turistični posrednik, podagent);
- pozna načrtovanje, organiziranje, prodajo in obračun pavšalnega proizvoda;
- pozna sestavo pavšalnega proizvoda (pozna oblikovanje itinerarija turističnega proizvoda za prepoznano ciljno skupino gostov);
- pozna način poslovanja z delnimi turističnimi ponudniki ter sestavljanja pogodb zanje in za končne potrošnike;
- pozna zastopniške posle in se usposobi za prodajo turističnega proizvoda;
- zbira in analizira poslovne informacije o številu potovalnih agencij, njihovem poslovanju in specializaciji, konkurenčnih prednostih;
- zbira in analizira poslovne informacije o različnih potencialnih poslovnih partnerjih v destinaciji in v širšem poslovnem okolju;
- obvlada poslovanje posameznih oddelkov potovalne agencije ter zna vzpostaviti sodelovanje med njimi;
- raziskuje trg in zna sprejeti osnovne odločitve o potovanju (izbira cilj in čas potovanja, prevozno sredstvo, vrsto nastanitvenega obrata, sestavi itinerarij);
- zna se pogajati s partnerji, sklepa pogodbe, kalkulira in oblikuje prodajno ceno;
- načrtuje, izvaja in analizira poslovanje s turističnimi prevozniki, namestitvenimi ter prehrabnimi obrati in raznimi dopolnilnimi turističnimi ponudniki;
- promovira in prodaja turistični proizvod;
- rezervira in izdaja dokumente ter obvlada crs;
- izračuna stroške in oblikuje ceno pavšalnega proizvoda;
- izračuna minimalno število potnikov in prag rentabilnosti za posamezno potovanje in verigo potovanj;
- ugotavlja uspešnost poslovanja potovalne agencije.
- spozna metode kalkuliranja in oblikovanja cen za prenočitve, zna izračunati prag rentabilnosti;
- pozna način ugotavljanja uspešnosti poslovanja potovalne agencije;
- seznanjeni se s pripravo finančne analize uspešnosti pavšalnega proizvoda.

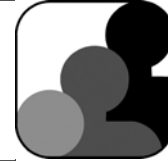
OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 84 (60 ur predavanj, 24 ur laboratorijskih vaj, od tega 12 ur vaj projektnega dela)

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

Obveznosti študenta so:

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



**Evropski
Socialni
Sklad**

PREDMET

GASTRONOMIJA (GAS)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- oceniti ustreznost obrokov s prehranskega vidika in vidika senzoričnih lastnosti,
- znati načrtovati standardne, alternativne in dietne jedilnike za različne skupine ljudi,
- razvijati znanja o pravilni izbiri in pripravi živil, o ravnanju z živili in jedmi, ter zavedanje o pomenu higiene, načel dobre proizvodne prakse in HACCP sistema.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- ocenjevanje ustreznosti obrokov s prehranskega vidika in postavljanje kriterijev za oceno senzoričnih lastnosti hrane,
- izbiranje živil in načrtovanje jedilnikov za pripravo standardne, alternativne in dietne prehrane,
- estetsko ponujanje hrane, kombiniranje hrane in pijač in ustvarjanje kulinarčnih dogodkov v prostoru in času,
- sodločanje o ustreznosti živil živalskega in rastlinskega izvora, izbiranje primernih živil in uporaba sodobne tehnike in tehnologije priprave hrane in pijače,
- izbiranje ustreznih postopkov toplotne obdelave, konzerviranja, pakiranja, skladiščenja,
- ravnanje po načelih dobre proizvodne prakse in HACCP sistema, zagotavljanje in izvajanje ukrepov za ustrezno osebno higieno, higieno opreme in obratov.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

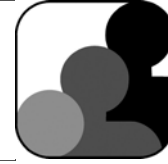
Študent:

- razloži razdelitev živil glede na izvor, hranilno sestavo in pomen ter uporabo določene skupine živil in izdelkov živalskega izvora: meso in ribe, mleko, jajca, med in drugo v naši prehrani;
- sistematično spozna določene skupine živil in izdelkov rastlinskega izvora: žita, sadje, zelenjava, poživila, sladkor in drugo ter sistematično spozna vse vrste

FORMATIVNI CILJI

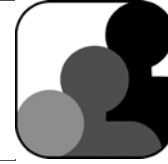
Študent:

- izbira živila, jih ustrezno dopolnjuje po hranilni vrednosti in vključuje v polnovreden, zdravju koristen obrok,
- pravilno določi načine obdelave živil;
- oceni ustreznost posameznih živil pri prehrani različnih skupin prebivalstva;
- analizira pomen živil v zdravi prehrani;



**Evropski
Socialni
Sklad**

- brezalkoholnih in alkoholnih pijač;
- opiše tehnologijo skladiščenja, pakiranja, konzerviranja hrane;
- razloži posamezne toplotne postopke obdelave živil ter njihove vplive na živila;
- pojasni HACCP načrt, osnove dobre proizvodne prakse in našteje ukrepe za izvajanje osebne higiene, higiene opreme in obratov;
- razloži zgradbo prebavil, prebavo in presnovo hrane;
- pojasni hranilno in energijsko vrednost hrane;
- pozna energijske in hranilne potrebe človeka ter izvede načrtovanje obrokov z načeli zdrave prehrane;
- upošteva gastronomsko-kulinarična načela načrtovanja jedilnikov;
- opiše senzorične lastnosti posameznih živil, pijač, jedi in obrokov in pozna pogoje, metode in načine senzoričnega ocenjevanja;
- opiše senzorične lastnosti vina;
- pojasni alternativne načine prehranjevanja in planiranje obrokov z načeli zdrave prehrane;
- opiše načine prehranjevanja za različne skupine prebivalstva (otroci in mladostniki, odrasli, starostniki, športniki) in pri različnih fizioloških stanjih (nosečnice, otročnice);
- pojasni tehnologijo priprave, distribucije in porcioniranja gotovih jedi s poudarkom na sodobnih tehnologijah, varnosti in jedilni kakovosti obrokov;
- izbere pogoje skladiščenja, načine pakiranja in konzerviranja živil;
- skrbi za ohranjanje kakovosti živil med skladiščenjem, pakiranjem, konzerviranjem in pripravo živil in zna pravilno oceniti spremembe živil med skladiščenjem in konzerviranjem in po njem;
- uporabi toplotne postopke obdelave živil glede na spremembe, ki se dogajajo med toplotno obdelavo;
- izvede HACCP načrt v praksi;
- izvaja ukrepe dobre proizvodne prakse;
- skrbi za izvajanje osebne higiene delavcev, higiene opreme in obratov;
- analizira povezavo med pravilno sestavljeno prehrano in potrebami organizma po hranilnih snoveh;
- izračuna energijsko in hranilno vrednost obrokov in načrtuje primerne obroke glede na potrebe posameznika ali skupine prebivalstva;
- načrtuje senzorično in estetsko sprejemljive jedilnike po načelih zdrave prehrane;
- določi kriterije senzoričnega ocenjevanja hrane in pijače za vrednotenje gastronomske kakovosti;
- oceni senzorične lastnosti vina in jih vključuje v kulinarično ponudbo;
- izbere funkcionalna in dietna živila pri sestavljanju izrednih obrokov in zna podati predloge za kombiniranje jedi/živil v obroku;
- uporablja sodobna priporočila za prehrano različnih skupin prebivalstva ter pozna značilnosti prehrane pri različnih starostih, obremenitvah in fizioloških stanjih;
- načrtuje obroke za prehranjevanje različnih skupin prebivalcev;
- upošteva funkcionalne in tehnološke lastnosti živil in izdela smernice za tehnološke postopke in oblikovanje značilnih jedi;
- analizira novosti na področju varne priprave jedi in opredeli dejavnike tveganja s kritičnimi točkami;
- združuje tehnološka znanja in oblikovalske spretnosti pri postavitvi jedi ter daje poudarek izraznosti jedi;
- izvede ustrezne načine serviranja in



**Evropski
Socialni
Sklad**

- razloži načela dietne prehrane, pozna posamezne diete in zahteve za sestavljanje obrokov;
- opiše različne izločitvene režime prehrane, ki so vezani na sestavo živil (celiakija in podobno).
- postrežbe hrane in pijače;
- izdelava zdravju koristen jedilnik z upoštevanjem normativov in kriterijev;
- izdelava jedilnik za različne prilagojene režime prehrane: redukcijski, obogatitveni, izločitveni.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 84 (60 ur predavanj, 24 ur vaj v laboratorijih, v okviru laboratorijskih vaj se izvedejo vaje na terenu)

Število ur samostojnega dela: 86 (50 ur študija literature, 15 ur priprava poročila o vajah, 21 ur priprave različnih jedilnikov)

Obveznosti študenta so:

- obvezna prisotnost na vajah 80%,
- poročilo z zagovorom,
- pisni izpit)

PREDMET

KUHARSTVO Z ORGANIZACIJO DELA 2 (KOD 2)

SPLOŠNI CILJI

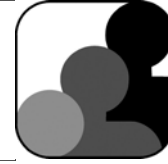
Splošni cilj predmeta je:

- uporabiti moderne pristope pri planiranju, organizaciji, izvajanju in kontroliranju kakovosti izdelkov in storitev,
- povezovati znanja z različnih področij in jih uspešno nadgrajevanje v praksi,
- reševati probleme sodobne tehnologije in komunikacije v delovnem procesu,
- usposabiti se za ekonomično in racionalno poslovanje v gostinstvu,

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- planiranje in organiziranje dela v gostinstvu,



**Evropski
Socialni
Sklad**

- uporaba načel ergonomičnega, higienskega, okoljevarstvenega ter gospodarnega dela (higiena dela),
- ustrezno vključevanje in obvladovanje uporabe sodobne tehnologije in opreme,
- razvijanje in oblikovanje predlogov ponudbe za različne tematske prireditve,
- izbiranje živil glede na kakovost in hranilno vrednost, pravilno skladiščenje in spremljanje v procesu dela,
- ocenjevanje kulinarične kakovosti in senzoričnega vrednotenja jedi,
- samostojno organiziranje in izpeljava različnih projektov v gostinskih obratih ter ugotavljanje kakovosti in uspešnosti izvedbe,
- koordiniranje vodenja in upravljanja v kuhinji,
- samostojno izvajanje prodajne aktivnosti s kupci in dobavitelji.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

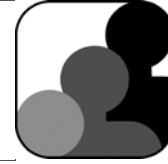
Študent:

- seznanen se z elementi projektnega dela, organizacijo in izvedbo projektov;
- pozna organizacijsko vodenje, modele in strukturo organizacije;
- spozna projektno dokumentacijo in pravila njene priprave in vodenja;
- spozna različne tipe kuhinj in sisteme organizacije delovnih procesov;
- seznanen se z modernimi metodami nabave, racionalno oskrbo in poslovno dokumentacijo vodenja zaloga;
- spozna različne oblike načrtovanja in planiranja rednih in izrednih obrokov;
- pozna informacijsko - komunikacijsko tehnologijo za načrtovanje, planiranje in spremljanje dela s pomočjo statistike in informatike.

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- samostojno oblikuje delovno skupino za izvedbo projektne naloge in koordinira delo na različnih ravneh;
- organizira delo znotraj delovne skupine ter koordinira in vodi manjše projekte v svojem delovnem okolju;
- načrtuje in razvija aktivnosti v skladu s predpisi in načeli sodobnega menedžmenta;
- analizira in kritično oceni prednosti in slabosti obstoječega obrata;
- izdelava načrt kuhinje in predlaga izboljšave v procesu dela;
- nadzira izvajanje HACCP sistema v praksi in varnosti pri delu;
- spremlja ponudbo živil na trgu, cene, novosti na trgu ponudbe in izbere najugodnejšega ponudnika;
- preveri količino, kakovost in ceno živil,
- samostojno oblikuje tržno zanimivo ponudbo z vključenimi kakovostnimi lokalnimi pridelki ter jih povezuje s kulturno in kulinarično dediščino;
- izdelava načrt ponudbe in tehnološke priprave ter vodi, uvaja, prikazuje in razlaga tehnike priprave jedi;
- izvaja demonstracijo treninga s študenti v oddelku;
- pri svojem delu uporablja informacijsko komunikacijsko tehnologijo (IKT);
- izdelava projektna poročila in poročila o planiranih in dejanskih dosežkih v okviru



**Evropski
Socialni
Sklad**

projektne naloge.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 96 (48 ur predavanj, 48 ur vaj v kuhinji; 16 ur ekskurzij)

Število ur samostojnega dela: 104 (30 ur študij literature, 8 ur izdelava projektne naloge, 48 ur samostojne praktične vaje, 6 ur konzultacije, 6 ur sodelovanje z dobavitelji, 6 ur sodelovanje s podjetji)

Obveznosti študenta so:

- prisotnost na vajah, ekskurzijah in projektnem delu 80%,
- opravljene obveznosti iz predmeta KOD 1,
- izdelava in izvedba projektne naloge z zagovorom,
- pisni izpit.

PREDMET

STREŽBA Z ORGANIZACIJO DELA 2 (SOD 2)

SPLOŠNI CILJI

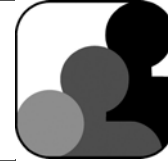
Splošni cilj predmeta je:

- usposabiti se za samostojno organiziranje nekega dogodka v gostinskem obratu in izven njega,
- obvladovati kakovost izvedbe storitve.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- oblikovanje ponudbe za različne gastronomske priložnosti,
- vodenje in organiziranje dela sodelavcev v oddelku ter usklajevanje izvajanja projektov,
- uporaba znanja iz podjetništva,
- vodenje evidenc in izdelava kalkulacij za gastronomsko prireditev,
- uporaba znanja s področja menedžmenta pijač,



**Evropski
Socialni
Sklad**

- sodelovanje, planiranje, organiziranje in izvajanje organizacije večjih prireditev v gostinskem obratu in izven njega,
- uporaba protokolarnih pojmov in upoštevanje poslovnih navad v svetu ter pravil strežbe,
- upoštevanje načel racionalnega poslovanja v oddelku jedi in pijač,
- pisno in ustno komuniciranje v tujem jeziku z gosti, s poslovnim okoljem in drugo javnostjo.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

Študent:

- se seznani z oblikovanjem pisne ponudbe jedi in pijač za različne priložnosti ob organizaciji izrednih obrokov;
- spozna sodobne načine vodenja in organizacije dela v enoti/oddelku ter izvajanje poslovnih dogodkov;
- razume pomen načrtna priprave gastronomskega dogodka;

obvlada organiziranje in izvajanje večjih prireditev v gostinskem obratu in izven njega;

obvlada osnovna in poglobljena znanja o menedžmentu pijač;
se seznani z načeli racionalnega poslovanja v oddelku jedi in pijač;

- pozna načine pisnega in ustnega komuniciranja z gosti, s poslovnim okoljem in drugo javnostjo;
- pozna protokolarne pojme.

FORMATIVNI CILJI

Študent:

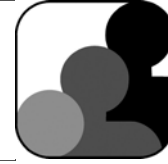
- pripravi katalog ponudbe jedi in pijač za svečane izredne obroke;
- pripravi idejno zasnovo prireditve;
- načrtuje potrebe in zadolžitve po delavcih pri izvedbi večjih gastronomskih prireditev;
- naredi rokovnik nalog za izvedbo projekta;
- naredi in analizira kalkulacijo stroškov projekta;
- načrtuje izvedbo poteka projekta in koordinira dela na različnih ravneh;
- vodi in spremlja prireditev z vidika kakovosti strežbe;
- načrtuje ponudbo pijač gostinskega obrata;
- izdelava standarde za postrežbo pijač;
- analizira odstopanja od načrta in pojasni razloge;
- sestavi obračun odhodkov in prihodkov;
- napiše predloge za izboljšave.
- obvlada pravila in različne načine pisnega in ustnega komuniciranja z gosti, dobavitelji, novinarji;
- pripravi vabila, sedežni red, scenarij poteka prireditve in upošteva različne kulture.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 48 (48 ur vaj v restavraciji, od tega 16 ur za strokovno ekskurzijo)

Število ur samostojnega dela: 62 (12 ur študij literature, 25 ur priprava na projekt, 15 ur priprava na izpit, 10 ur samostojna praktična vadba)

Obveznosti študenta so:



**Evropski
Socialni
Sklad**

- prisotnost na vajah in na strokovni ekskurziji – 80%,
- opravljene obveznosti iz predmeta SOD 1,
- izdelava in izvedba projektne naloge z zagovorom,
- pisni izpit.

PREDMET

HRANA IN PIJAČE (HIP)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- ocenjevati ustreznost obrokov s prehranskega vidika in postavljati kriterije za ocenjevanje senzoričnih lastnosti hrane,
- načrtovati standardne, alternativne in dietne jedilnike za različne skupine ljudi,
- razvijati znanja o pravilni izbiri in pripravi živil, o ravnanju z živili in jedmi ter zavedanje o pomenu higiene, načelih dobre proizvodne prakse in HACCP sistema.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- ocenjevanje ustreznosti obrokov s prehranskega vidika in postavljanje kriterijev za oceno senzoričnih lastnosti hrane,
- načrtovanje standardnih, alternativnih in dietnih jedilnikov za različne skupine ljudi,
- pravilna izbira in priprava živil, pravilno ravnanje z živili in jedmi, zavedanje o pomenu higiene, načel dobre proizvodne prakse in HACCP sistema.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

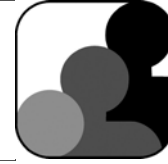
Študent:

- razloži razdelitev živil glede na izvor, hranilno sestavo in pomen ter uporabo določene skupine živil in izdelkov živalskega izvora: meso in ribe, mleko, jajca, med in drugo v naši prehrani;

FORMATIVNI CILJI

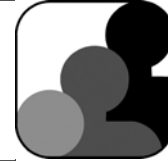
Študent:

- izbira živila, jih ustrezno dopolnjuje po hranilni vrednosti in vključuje v polnovreden, zdravju koristen obrok;
- pravilno določi načine obdelave živil;
- oceni ustreznost posameznih živil pri



**Evropski
Socialni
Sklad**

- sistematično spozna določene skupine živil in izdelkov rastlinskega izvora: žita, sadje, zelenjavo, poživila, sladkor in drugo ter sistematično spozna vse vrste brezalkoholnih in alkoholnih pijač
- opiše tehnologijo skladiščenja, pakiranja in konzerviranja hrane;
- razloži posamezne toplotne postopke obdelave živil ter njihove vplive na živila;
- pojasni HACCP načrt, osnove dobre proizvodne prakse in našteje ukrepe za izvajanje osebne higiene, higiene opreme in obratov;
- razloži zgradbo prebavil, prebavo in presnovo hrane;
- pojasni hranilno in energijsko vrednosti hrane;
- pojasni energijske in hranilne potrebe človeka ter izvede načrtovanje obrokov z načeli zdrave prehrane;
- upošteva gastronomsko - kulinarična načela pri načrtovanju jedilnikov;
- opiše senzorične lastnosti posameznih živil, pijač, jedi in obrokov in pozna pogoje, metode in načine senzoričnega ocenjevanja;
- Opiše senzorične lastnosti vina;
- pojasni alternativne načine prehranjevanja ter planiranje obrokov z upoštevanjem načel zdrave prehrane;
- opiše načine prehranjevanja za različne skupine prebivalstva (otroci in mladostniki, odrasli, starostniki, športniki) in pri različnih fizioloških stanjih (nosečnice, otročnice);
- pojasni tehnologijo priprave, distribucije in porcioniranja gotovih jedi s poudarkom na sodobnih tehnologijah, varnosti in jedilni kakovosti obrokov;
- prehrani različnih skupin prebivalstva;
- analizira pomen živil v zdravi prehrani;
- izbere pogoje skladiščenja, načine pakiranja in konzerviranja živil;
- skrbi za ohranjanje kakovosti živil med skladiščenjem, pakiranjem, konzerviranjem in pripravo živil in pravilno oceni spremembe živil med skladiščenjem in konzerviranjem in po njem;
- uporabi toplotne postopke obdelave živil glede na spremembe, ki se dogajajo med toplotno obdelavo;
- izvede HACCP načrt v praksi in se zaveda pomena HACCP načrta;
- izvaja ukrepe dobre proizvodne prakse;
- skrbi za izvajanje osebne higiene delavcev, higiene opreme in obratov;
- analizira povezavo med pravilno sestavljeno prehrano in potrebami organizma po hranilnih snoveh;
- izračuna energijsko in hranilno vrednost obrokov in načrtuje primerne obroke glede na potrebe posameznika ali skupine prebivalstva;
- načrtuje senzorično in estetsko sprejemljive jedilnike po načelih zdrave prehrane;
- določi kriterije senzoričnega ocenjevanja hrane in pijače za vrednotenje gastronomske kakovosti;
- oceni senzorične lastnosti vina in jih vključi v kulinarično ponudbo;
- izbere funkcionalna in dietna živila pri sestavljanju izrednih obrokov in zna podati predloge za kombiniranje jedi/živil v obroku;
- uporablja sodobna priporočila za prehrano različnih skupin prebivalstva in pozna značilnosti prehrane pri različnih starostih, obremenitvah in fizioloških stanjih;
- načrtuje obroke za prehranjevanje različnih skupin prebivalcev;
- upošteva funkcionalne in tehnološke lastnosti živil in izdela smernice za tehnološke postopke in oblikovanje značilnih jedi;
- analizira novosti na področju varne priprave jedi in opredeli dejavnike tveganja



**Evropski
Socialni
Skład**

- razloži načela dietne prehrane, pozna posamezne diete in zahteve za sestavljanje obrokov;
- opiše različne izločitvene režime prehrane, ki so vezani na sestavo živil (celiakija in podobno).
- s kritičnimi točkami;
- združuje tehnološka znanja in oblikovalske spretnosti pri postavitvi jedi in daje poudarek izraznosti jedi;
- izvede ustrezne načine serviranja in postrežbe hrane in pijače;
- izdelava zdravju koristen jedilnik z upoštevanjem normativov in kriterijev;
- izdelava jedilnik za različne prilagojene režime prehrane: redukcijski, obogatitveni, izločitveni.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 60 (48 ur predavanj, 12 ur laboratorijskih vaj).

Število ur samostojnega dela: 50 (30 ur študija literature, 10 ur priprava pisnega poročila, 10 ur priprave različnih jedilnikov)

Obveznosti študenta so:

- obvezna prisotnost na vajah 80%
- pisni izpit.

PREDMET

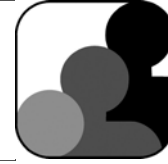
ORGANIZACIJA GOSTINSKIH DOGODKOV (OGD)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- samostojno načrtovati, organizirati, izvesti in kontrolirati delovni proces gostinskega dogodka,
- povezovati gostinski dogodek s kulturno in zabavno vsebino,
- analizirati kakovosti in ekonomsko uspešnosti poslovanja,
- uporabljati informacijsko - komunikacijsko tehnologijo.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE



**Evropski
Socialni
Sklad**

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- oblikovanje ponudb za različne gostinske dogodke,
- uporaba sodobne metode nabave na področju oskrbe z živili in pijačami,
- vodenje, organiziranje in koordiniranje dela sodelavcev v oddelku ter nadziranje izvajanja dogodka,
- vodenje evidenc in pripravljanje poročil,
- upoštevanje načel racionalnega poslovanja v oddelku jedi in pijač,
- pisno in ustno komuniciranje v tujem jeziku z gosti, s poslovnim okoljem,
- poznavanje vseh postopkov priprave jedi in pijač ter spremljanje trendov v kulinariki,
- oblikovanje standardov v F&B oddelku in skrb za kakovost dela, ekonomsko uspešnost in racionalizacijo.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

Študent:

- pozna projektno delo, načrtovanje, standardizacijo in poslovno dokumentacijo po korakih izvedbe;
- seznanen se z oblikovanjem pisne ponudbe jedi in pijač za različne priložnosti ob organizaciji izrednih obrokov;
- seznanen se s spremljanjem ponudbe na trgu in z vključevanjem sezonske ponudbe živili in pijač;
- spozna sodobne načine organizacije in vodenja gostinskih dogodkov;
- pozna delo v oddelku kuhinje, organizacijo in tehnološki proces;
- seznanen se s tehnologijo načrtovanja jedi, delovnimi programi in sodobnimi trendi v načrtovanju hrane za različne gostinske dogodke;
- spozna pomen logistike, oskrbe in nabave za racionalno delo v oddelku.

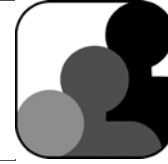
FORMATIVNI CILJI

Študent:

- samostojno načrtuje delo na projektu, oblikuje delovni tim, določi aktivnosti in roke za izvedbo projektnih nalog;
- pripravi katalog ponudbe jedi in pijač za svečane izredne obroke;
- spremlja in preučuje ponudbo živili in pijač na trgu;
- izbere dobavitelje na osnovi analize trga;
- pripravi idejno zasnovo prireditve;
- načrtuje potrebe in zadolžitve po delavcih pri izvedbi večjih gastronomskih prireditev;
- načrtuje in planira delo v kuhinji za določen kulinarčni dogodek po sodobnih načelih s pomočjo informacijske tehnologije;
- sestavi plan ponudbe za različne tipe obratov;
- analizira tržišče in izdela poročilo o založenosti in cenovnih variacijah na trgu.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 72 (24 ur predavanj, od tega 15 ur s področja kuharstva, 9 ur s področja strežbe, 48 ur laboratorijskih vaj in projektnega dela, od tega 32 ur s področja kuharstva in 16 ur s področja strežbe)



**Evropski
Socialni
Sklad**

Število ur samostojnega dela: 98 (30 ur študij literature, 20 ur priprava na projekt, 20 ur priprava na izpit, 20 ur samostojna praktična vadba, 8 ur strokovna ekskurzija)

Obveznosti študenta so:

- prisotnost na vajah – 80%,
- izdelava in izvedba projektne naloge z zagovorom,
- pisni izpit.

PREDMET

BARMANSTVO (BAR)

SPLOŠNI CILJI

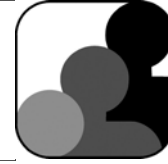
Splošni cilj predmeta je:

- osvajati znanja in spretnosti, ki so potrebni za opravljanje samostojnih opravil v baru,
- usposabljanje se za področje poznavanja, priprave in mešanja pijač,
- obvladati postrežbo vseh vrst pijač in prigrizkov,
- obvladati poslovanje v barih in komunikacijo z gosti.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- uporaba poglobljenih znanj o pijačah, ki se strežejo v barih,
- pripravljane in postrežba mešanih pijač,
- postrežba pijač, napitkov in prigrizkov,
- komuniciranje in svetovanje gostom v slovenskem in tujem jeziku,
- izdelava barske ponudbe
- nabava, nadzor in poznavanje kalkulacije pijač,
- znanja o posledicah in delovanju alkohola na gosta.



**Evropski
Socialni
Skład**

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

Študent:

- pozna različne skupine pijač, ki se uporabljajo v baru;
- seznanjeni se z blagovnimi znamkami;
- razume pomen priprave in urejenost delovnega mesta in pripomočkov;

- spozna pripravo in postrežbo mešanih barskih pijač, vin, žganih pijač, likerjev, piva, brezalkoholnih pijač in ostalih napitkov;

- seznanjeni se z načinom svetovanja gostom pri izbiri pijač in napitkov;

- spozna načine strežbe prigrizkov in sladic;
- pozna tehnike aktivne prodaje v baru;

- pridobi znanja o menedžmentu pijač;

- seznanjeni se s sodobnimi trendi storitev v barih.

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- prepozna pijače po organoleptičnih lastnostih;
- planira in organizira lastno delo in delo skupine;
- pripravi delovno mesto in pripomočke;
- pripravi »mise en place« za mešanje;
- izbere osnovne sestavine posameznih pijač glede na izbrano recepturo ali normativ in pripravi ustrezno dekoracijo;
- meša pijače z uporabo različnih načinov mešanja;
- postreže mešane barske pijače, žgane pijače in likerje, vina, aromatizirana vina in peneča vina, piva, brezalkoholne pijače, tople in hladne napitke;
- svetuje gostom pri izbiri pijač in napitkov;
- aktivno prodaja in priporoča mešane pijače ter ostale pijače in napitke;
- komunicira z gosti;
- pripravi ponudbo prigrizkov in sladic za cocktail party;
- razvija nove vrste ponudb s področja postrežbe pijač;
- oblikuje in izdelava barske karte;
- vodi evidence;
- pripravi kalkulacijo;
- načrtuje ponudbo pijač v barih;
- izdelava standarde za postrežbo pijač;
- spremlja trende in aktualne novice.

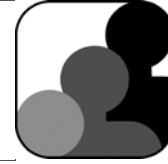
OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 96 (36 ur predavanj, 60 ur vaj, od tega 8 ur za strokovne ekskurzije)

Število ur samostojnega dela: 104 (30 ur študij literature, 34 ur samostojne praktične vadbe, 30 ur izdelava seminarske naloge ali izdelka-storitve z zagovorom, 10 ur priprava na izpit)

Obveznosti študenta so:

- obvezna prisotnost na vajah, na strokovni ekskurziji - 80%,



**Evropski
Socialni
Sklad**

- izdelek z zagovorom,
- pisni izpit.

PREDMET

HARMONIJA OKUSOV (HOK)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- poznati zahtevnejše in tradicionalne kombinacije med hrano in vinom,
- organizirati vinske degustacije in ocenjevanja,
- poznati sodobne trende v enogastronomiji,
- poznati opisno terminologijo pri predstavitvi hrane in pijač,
- znati svetovati pri izbiri vina in ostalih pijač k izbranim jedem,
- pridobiti temeljna znanja o pridelavi vina in spoznati različne tipe vina v Sloveniji in v svetu.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- razvijanje znanja o pravilni izbiri in pripravi živil ter ravnanju z živili in jedmi,
- poznavanje in načrtovanje senzoričnih lastnosti živil in jedi,
- širjenje vinske kulture in pospeševanje prodaje vin,
- izvajanje vinske degustacije in ocenjevanja vin,
- izbiranje in predstavitev vin,
- harmonično izbiranje ostalih pijač iz vina z jedmi.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

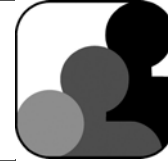
Študent:

- pozna značilnosti slovenskih vin in njihov vpliv v kulinariki;
- seznanjeni se z napakami vina;
- spozna pravilen postopek degustiranja

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- opiše značilnosti slovenskih vin;
- strokovno izbira slovenska vina in jih vključuje v kulinariko;
- prepozna osnovne napake vina;
- zna pravilno degustirati vina in opisati



**Evropski
Socialni
Sklad**

vin in opisno terminologijo;

- spozna ustrezno zaporedje vina Slovenije pri degustaciji ali ocenjevanju;
- spozna kriterije in dejavnike za optimalno izvedbo degustiranja ali ocenjevanja vina;
- spozna metode ocenjevanja vina;
- spozna vpliv vina na zdravje;
- pozna vpliv vina na človeški organizem;
- pozna nekaj svetovnih vin in njihovih značilnosti;
- spozna ostale pijače, ki izvirajo iz vina in možnosti njihovega povezovanja z jedmi;
- spozna se s sensoriko v enogastronomiji;
- spozna pravila izbire vina k jedem;
- pozna slovenske enogastronomske dvojice;
- pozna svetovno znane in moderne kombinacije vina in hrane;
- spozna kombinacije mladih vin na sezonske ponudbe jedi;
- spozna moderne trende v enogastronomiji;
- pozna oblikovanje enogastronomskih vsebin.

njihov karakter;

- pravilno izbere kozarce in drugi inventar;
- upošteva značilnosti vin in pravilno oblikuje sezname za degustacije ali ocenjevanje;
- degustacijo ali ocenjevanje izvede tako, da upošteva določene kriterije in dejavnike;
- zna sestaviti ocenjevalno tabelo za ocenjevalne metode;
- pravilno uvršča ocenjena vina;
- opiše znana svetovna vina, njihov izvor in temeljne značilnosti;
- zna dopolnjevati druge pijače iz vina s posameznimi jedmi (čokolada, sir idr.);
- prepozna arome in okuse, ki vplivajo na ujemanje vina in hrane in to uporabi pri druženju;
- harmonično družijo jedi z vini;
- slovenske enogastronomske dvojice vključuje v ponudbo in širi njihov obseg;
- opiše osnovne kombinacije med vinom in hrano v svetovni enogastronomiji;
- pravilno izbira mlada vina k sezonski prehrani;
- sam oblikuje nove kombinacije med vinom in hrano;
- oblikuje enogastronomske vsebine glede na vrsto dogodka in tip obrata.

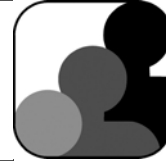
OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 96 (36 ur predavanj, 60 ur vaj, od tega 10 ur projektno delo, 15 ur ekskurzij)

Število ur samostojnega dela: 104 (34 ur študija literature, 10 ur seminarske naloge, 50 ur samostojne praktične vadbe, 10 ur sodelovanja z dobavitelji (vinarji))

Obveznosti študenta so:

- obvezna prisotnost na vajah 80 %,
- izdelek in zagovor
- pisni izpit.



**Evropski
Socialni
Sklad**

PREDMETA

STROKOVNA TERMINOLOGIJA V TUJEM JEZIKU 3

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- razvijati osnovne jezikovne spretnosti: govor, poslušanje, pisanje in branje,
- pragmatično uporabljati novo usvojeno strokovno terminologijo v tujem jeziku,
- spremljati novosti stroke v tujem jeziku,
- razvijati pozitiven odnos do drugačnosti in sprejemanja ljudi iz različnih družbenih, narodnostnih in kulturnih okolij.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- komuniciranje v tujem jeziku v različnih osnovnih strokovnih in vsakodnevnih situacijah in okoliščinah,
- razumevanje osnovne pisne korespondence turistične stroke v tujem jeziku,
- uporaba različnih virov (internet, brošure, vodniki), obdelovanje in razumevanje podatkov v tujem jeziku.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

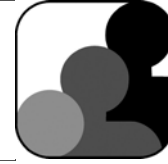
Študent:

- pozna pravilno komunikacijo v tujem jeziku v različnih zahtevnejših splošnih in strokovnih situacijah: rezervacija sob v različnih namestitvenih obratih, sprejem, prijava in odjava gosta /skupine gostov, rezervacija mize v različnih gostinskih obratih, priporočanje, svetovanje in opisovanje jedi in pijač, sprejem gosta /skupine gostov in naročil, informiranje in usmerjanje gostov, izdaja računa, pritožba gosta, menjava sobe, menjava denarja, izposoja avtomobila, podajanje informacij na letališču in železniški postaji in izdaja vozovnic, podajanje splošnih in turističnih informacij,

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- pravilno reagira v tujem jeziku v različnih zahtevnejših strokovnih in vsakodnevnih situacijah in okoliščinah;



**Evropski
Socialni
Sklad**

svetovanje v potovalni agenciji, prodaja turističnih aranžmajev, turistično vodenje, podajanje splošnih informacij, itd.;

- spozna različne vrste prenočitvenih obratov in gostinskih obratov, njihovo lego, ponudbo in posebnosti;
- spozna osebje in poklice prenočitvenih obratov in njihove delovne naloge;
- spozna osnovne turistične ponudbe v tujem jeziku;
- pozna strokovne informacije s področja: turistične geografije
zgodovine naravne in kulturne dediščine;
 - pozna civilizacijske in komunikacijske navade tuje govorečih gostov;
- pozna različne načine denarnega poslovanja in jih zna opisati v tujem jeziku.
- v tujem jeziku opisuje prenočitvene obrate in gostinske obrate in informira goste o njihovih storitvah;
- razume in posreduje različne turistične aranžmaje v tujem jeziku;
- v tujem jeziku informira gosta / turista o znamenitostih mesta / kraja / pokrajine / države;
- upošteva navade in pravila komuniciranja tuje govorečih gostov;
- samostojno in strokovno opravlja denarno poslovanje s tujim gostom v manj zahtevnih situacijah

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 120 (60 ur predavanj, 60 ur vaj)

Število ur samostojnega dela: 120 (študij literature, primerov; govorne vaje)

Obveznosti študenta so:

- obvezna prisotnost na vajah – 80%,
- pisni in ustni izpit.

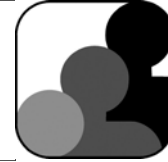
PREDMET

DOPOLNILNE TURISTIČNE DEJAVNOSTI (DTD)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- spoznati značilne vrste dopolnilnih turističnih dejavnosti,
- oblikovati integralni turistični proizvod za določeno turistično območje in načrtovati, pripraviti in izvesti delo z uporabo timskega dela in projektnega vodenja,
- oblikovati, organizirati in izvesti posamezne vrste dopolnilnih turističnih dejavnosti,



**Evropski
Socialni
Sklad**

- zavedati se pomena etike pri delu v poslovnem okolju.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- pridobivanje informacij o ponudbi določenega turističnega območja ter povezovanje ponudnikov posameznih dopolnilnih turističnih dejavnosti za oblikovanje integralnih turističnih proizvodov, namenjenih specifičnim ciljnim skupinam gostov,
- spoznavanje pomena vseh vrst dopolnilnih turističnih dejavnosti: organizacije potovanj in turističnega vodenja, turistične animacije, zdraviliškega turizma, wellness turizma, športnega turizma, kongresnega turizma, kulturnega turizma, igralniškega turizma,
- načrtovanje, priprava, izvedba in kontrola lastnega dela, racionalna raba energije, materiala in časa ter obenem varovanje zdravja in okolja,
- spoznavanje z osnovami dobrega poslovnega komuniciranja – tako v materinem kot tudi v tujem jeziku,
- poznavanje in razumevanje psihološkega aspekta obnašanja ljudi (uspešno vodenje, sprejemanje odločitev, presojanje dosežkov).

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

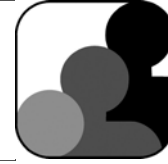
Študent:

- spozna strukturo turističnega gospodarstva in pozna vlogo ter pomen dopolnilnih turističnih dejavnosti v turističnem območju za oblikovanje inovativnih integralnih turističnih proizvodov, namenjenih specifičnim ciljnim skupinam gostov;
- spozna pomen povezovanja ponudnikov v turističnem območju;
- spozna tehniko oblikovanja tematskih poti in vodenj v turističnem območju (kraj, mesto);
- razume pomen predstavitve turističnih zanimivosti s strani avtohtonih govorcev – rezidentov;
- spozna kodeks obnašanja turističnega vodnika in tehnike turističnega vodenja v turističnem območju;

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- spremlja stanje na turističnem trgu in pridobiva informacije ter ugotavlja nove trende na področju dopolnilnih turističnih dejavnosti v turističnem območju (turistično vodenje in organizacija potovanj, igralniški turizem, zdraviliški turizem, wellness turizem, kongresni in kulturni turizem, športni turizem, animacija in organizacija prostega časa itd.);
- opredeli ponudnike izbranega turističnega območja in prepozna sinergijske učinke povezovanja;
- opredeli koncept turističnega območja, produktne tržne kombinacije ter dobaviteljske verige zanje;
- oblikuje tematska vodenja za specifične ciljne skupine gostov;
- izdelava kalkulacijo in časovni načrt ter plan nalog za projektno skupino;
- poišče avtohtonega govorca, katerega zgodba pritegne gosta;
- obvladuje kodeks in ga dosledno upošteva pri svojem delu, obvlada tehnike vodenja;



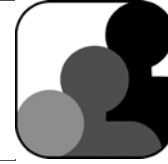
**Evropski
Socialni
Skład**

- spozna osnove za pridobivanje vodniške literature in osvoji znanje uporabe zemljevidov;
- spozna osnovne zgodovinske in geografske podatke o turističnem območju, etnološke značilnosti ter aktualne situacije;
- spozna osnove sprejema gostov ter pomen verbalne in neverbalne komunikacije pri turističnem vodenju;
- spozna potek organiziranja naročenega turističnega vodenja;
- spozna značilnosti igralniškega turizma;
- spozna načela kakovostnega življenja in wellnessa;
- spozna značilnosti slovenskih zdravilišč in loči med splošnim in zdraviliškim wellnesom;
- spozna značilnosti kongresnega turizma;
- spozna značilnosti kulturnega turizma;
- spozna značilnosti športnega turizma;
- spozna osnovne definicije animacije in organizacije prostega časa;
- spozna osnove in načine animacijskega dela ter organizacijsko strukturo izrednih dogodkov, prireditvev, ipd.;
- pozna načrtovanje, izvedbo in analiziranje projekta.
- oblikuje gradiva za vodenje turistov;
- oblikuje vodniške zapiske s pomočjo pridobljenih znanj;
- sprejme goste, jim predstavi ponudbo in ostale značilnosti turističnega območja (v obliki lokalnega turističnega vodenja).
- pripravi kalkulacijo, izvede turistično vodenje ter napiše poročilo o izvedenem dogodku;
- obvlada osnovne aktivnosti izvajanja igralniškega turizma;
- svetuje gostom v različnih wellness centrih.
- spremlja ponudbo slovenskih zdravilišč in različnih oblik wellness centrov;
- obvlada osnovne aktivnosti izvajanja kongresnega turizma;
- obvlada osnovne aktivnosti izvajanja kulturnega turizma;
- obvlada osnovne aktivnosti izvajanja športnega turizma;
- pripravi idejni osnutek programa, dogodka; prouči možnosti in zmožnosti animacije v aktualnem okolju;
- organizira izredni dogodek ter sodeluje pri dokončni pripravi scenarijev programov;
- izbere cilje, vsebino animacijskega programa, opredeli sposobnosti posameznega izvajalca, skupine in oceni materialne pogoje;
- pripravi prostor, priskrbi materiale, kostume, pripomočke;
- koordinira delo na različnih ravneh organizacijske strukture ter učinkovito delo v timu ali projektni skupini.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 108 (48 ur predavanj, 60 ur laboratorijskih vaj – prikazi vodenja, animacijska vadba, turistično vodenje).

Število ur samostojnega dela: 132 (32 ur študija literature, 50 ur priprava izdelka, 50 ur priprave vodenja in organizacije).



**Evropski
Socialni
Sklad**

Obveznosti študenta so:

- obvezna prisotnost na vajah, ekskurzijah in pri projektne delu 80%,
- storitev z zagovorom (turistično vodenje turističnega območja, priprava in izvedba turističnih programov za turistično območje),
- pisni izpit.

PREDMET

OSNOVE KONGRESNE DEJAVNOSTI (OKD)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- spoznavati osnovne pojme o kongresni dejavnosti, značilnosti ponudbe in povpraševanja na trgu kongresov,
- poznati mesto in vlogo kongresov, ekonomski pomen in učinke kongresnega turizma,
- samostojno pripraviti ponudbo kongresno-turističnih storitev in pridobivati naročnike kongresov,
- usposobiti se za samostojno pripravo in izvedbo enostavnejših dogodkov.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- razumevanje zgodovinskega razvoja in trenutnega stanja kongresne dejavnosti,
- spremljanje razmer na trgu kongresne dejavnosti,
- pripravljanje kongresno turistične ponudbe,
- organiziranje in izvedba manjših kongresov.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

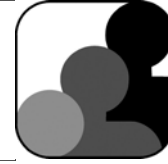
Študent:

- spozna osnovne pojme in opredelitve,

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- uporablja strokovne izraze;



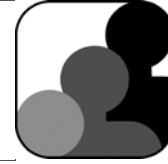
**Evropski
Socialni
Sklad**

ki se nanašajo na kongresno dejavnost;

- spozna in razume značilnosti domačega in mednarodnega trga kongresne dejavnosti;
 - spozna in razume mesto in vlogo kongresov v sodobnem gospodarskem in družbenem življenju;
 - razlikuje vrste srečanj in sestankov;
 - spozna vrste pobudnikov in naročnikov kongresnih storitev;
 - spozna kongresno turistično ponudbo in njeno organiziranost;
- spozna in razume vlogo kongresnega urada;
- razume ekonomski pomen kongresnega turizma;
 - razume neposredne in posredne učinke kongresnega turizma;
 - spozna različne načine pridobivanja naročnikov kongresov;
 - spozna trženje in promoviranje kongresov;
 - seznaneni se s pripravljanjem kandidature za kongrese;
 - seznaneni se z vrstami zaposlenih v kongresni dejavnosti;
 - spozna lastnosti in naloge profesionalnega kongresnega organizatorja (PCO);
 - spozna in razume pomen in vlogo kakovosti storitev v kongresni dejavnosti;
 - seznaneni se z oblikovanjem proračuna za kongres;
 - seznaneni se s pripravo in izvedbo enostavnejših dogodkov.
- upošteva posebnosti kongresne dejavnosti;
 - dojema kongresno dejavnost kot zvrst turizma;
 - analizira strukturo trga kongresne dejavnosti;
 - zbira in analizira informacije o pobudnikih in naročnikih kongresnih storitev;
 - upošteva različne vrste udeležencev in njihove spremljevalce;
 - prepozna specifične potrebe in želje udeležencev;
 - oblikuje ponudbo in strokovno svetuje stranki;
 - posreduje osnovne informacije o kongresni dejavnosti in organizaciji kongresov;
 - obvlada oblikovanje osnovne, nezahtevne kongresne turistične ponudbe za nek dogodek;
 - sodeluje s kongresno storitvenimi službami (operativni servisi);
 - sodeluje s kongresnim uradom;
- pri sestavi ponudbe upošteva izdatke udeležencev in njihovih spremljevalcev;
 - upošteva strukturo potrošnje udeležencev;
 - se usposobi za trženje kongresov;
 - se usposobi za uporabo različnih načinov promocije;
 - pripravlja kandidature za kongrese;
- spremlja delovanje zaposlenih v kongresni dejavnosti;
 - obvlada dela in naloge profesionalnega kongresnega organizatorja;
- razvija in preverja kakovost proizvodov v kongresni dejavnosti;
- sestavi proračun za kongres;
 - organizira enostavnejši, nezahtevni dogodek.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 36 (24 ur predavanj, 12 ur vaj)



**Evropski
Socialni
Sklad**

Število ur samostojnega dela: 44 (20 ur študija literature, 14 ur delo na terenu, 10 priprava projekta).

Obveznosti študenta so:

- obvezna prisotnost na vajah – 80%
- pisni izpit.

PREDMET

TEHNIČNI STANDARDI V KONGRESNEM TURIZMU (TSK)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

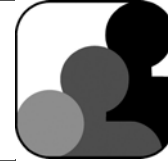
- spoznati tehnične standarde za kongresne dvorane, njihovo tehnično opremljenost in pomen predprostorov,
- usposobiti se za strokovno svetovanje pri izbiri kongresne destinacije in vrste dvorane,
- usposobiti se za pripravo ponudbe kongresnoturističnih storitev, pridobitev naročnika kongresov, pripravo in izvedbo kompleksnih dogodkov/kongresov.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- razumevanje standardov v kongresni dejavnosti,
- poznavanje opremljenosti kongresnih dvoran,
- obvladovanje strokovnega svetovanja stranki,
- obvladovanje priprave kongresne turistične ponudbe,
- razumevanje pomena dodatne turistične ponudbe,
- poznavanje protokola in pravnih predpisov,
- sposobnost komuniciranja s kupci in dobavitelji.

OPERATIVNI CILJI



**Evropski
Socialni
Sklad**

INFORMATIVNI CILJI

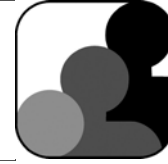
Študent:

- spozna in razlikuje kraje dogodkov (venues), vrste dogodkov in njihove posebnosti;
- razume pojem dostop do kraja dogodka, spozna načine prevoza udeležencev, parkiranja in usmerjanje udeležencev;
- pozna osnovne zahteve (standarde) za kongresne dvorane;
- razlikuje vrste dvoran glede na njihovo velikost in zmogljivost;
- pozna postavitve odra in dvorane;
- razume pomen predprostorov pred kongresnimi dvoranami;
- razlikuje dekoracije dvoran in predprostorov za različne priložnosti;
- spozna osnovno tehnično opremljenost kongresnih dvoran (ozvočenje, luči, projekcije);
- pozna delovanje tehnične opreme v dvoranh;
- spozna različne vrste tolmačenj (simultano, konsektivno, šepetajoče) in opremo, ki je potrebna za tolmačenje;
- seznanjeni se z opremo prostorov za novinarje;
 - pozna gostinske storitve;
- razume pomen kulturnih in zabavnih programov ter dodatkov in njihovih posebnosti;
- razume pomen varnosti kraja dogodka (venue) in udeležencev;

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- obvlada izbiro ustreznega kraja dogodka;
- upošteva vrsto dogodka in njegove posebnosti;
- načrtuje način prevoza udeležencev kongresa;
- obvlada usmerjanje udeležencev kongresa;
- svetuje pri izbiri kongresne dvorane in postavitvi odra;
- naroči dekoracijo dvorane;
- predlaga razporeditev sedežev;
- preverja primernost razsvetljave in klimatskih naprav;
- organizira dostavo tehnične opreme in skrbi za njeno delovanje;
- daje navodila za delo v recepciji in garderobi;
- organizira odmore;
- organizira razstave;
- osebam s posebnimi potrebami omogoča spremljanje kongresa;
- obvlada različne načine ozvočenja dvoran (mikrofoni: fiksni, prenosni, govorniški, diskusijski, pevsko ali govorniško ozvočenje);
- WiFi v dvoranh in drugih prostorih;
- zna uporabljati različne vrste luči (reflektorji, registracijska luč, dvoranske luči, odrske luči);
- obvlada različne načine projekcij (video, računalniška, dia, grafoskopi, projekcijska platna);
- organizira neposredno snemanje s profesionalno »broadcast« kamero, projekcijo govornikov na platna/plazme, prenos slike in tona v druge prostore;
- obvlada najem tolmačev (združenja ali samostojni poklici);
- zna priskrbeti kabino in opremo za tolmače;
- pripravi prostor za novinarje, preveri opremo in organizira tiskovne konference;
- načrtuje gostinske storitve za različne priložnosti;
- načrtuje in organizira spremljajočo ponudbo turističnih proizvodov;
- poskrbi za varnost kraja dogodka in udeležencev;
- upošteva protokol.



**Evropski
Socialni
Sklad**

- pozna protokol.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 36 (12 ur predavanj, 24 ur terenskih vaj)

Število ur samostojnega dela: 44 (30 ur študija literature, 14 ur priprava terenskih vaj)

Obveznosti študenta so:

- obvezna prisotnost na vajah – 80%,
- pisni izpit.

PREDMET

ORGANIZACIJA KONGRESOV (OKO)

SPLOŠNI CILJI

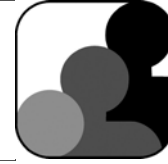
Splošni cilj predmeta je:

- spoznati in razumeti organizacijo kongresa,
- spremljati razmere na trgu kongresne dejavnosti,
- pridobiti sposobnost vodenja projekta,
- pridobiti sposobnost komuniciranja z naročniki,
- upoštevati pravne predpise.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- usposabljanje za načrtovanje kongresa, pripravljane kandidature, sklepanje pogodbe in pripravo proračuna,
- sposobnost organizacije zahtevnejšega mednarodnega srečanja,
- sodelovanje v skupini, sprejemanje povratnih informacij, vrednotenje ter analiziranje svojega dela,
- upoštevanje racionalne uporabe razpoložljivih sredstev,
- občutek pripadnosti v delovnem okolju ter pozitiven odnos do delovnih obveznosti in poklicne odgovornosti,
- upoštevanje etičnosti, zaupnosti, molčečnosti, varovanja podatkov ter principov varnosti pri delu, spoštovanja kulture, vrednot in pravil ustanove, institucije, kjer izvaja svoje delo,



**Evropski
Socialni
Sklad**

- obvladovanje informacij in uporabe predpisov ter vodenja dokumentacij glede na konkretne delovne okoliščine.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

Študent:

- spozna kulturo komuniciranja z naročniki, podizvajalci in udeleženci;
- razume pripravo kandidatur za kongrese in prezentacije;
- seznaneni se s projektnim managementom: razume 5-fazni model planiranja (osnovno planiranje, organizacijsko planiranje, priprava, izvedba in zaključna dela);
- spozna izdelavo finančnega plana in proračuna kongresa (stroškovnik, kalkulacije, plan financiranja, davčno svetovanje, kontrola stroškov in dohodkov, finančno tveganje);
- seznaneni se z organizacijsko - tehnično dokumentacijo;
- spozna tehnično pripravo in izvedbo zahtevnejšega mednarodnega srečanja
- pozna pripravo kongresnih informacij in gradiva.

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- pripravlja kandidature za kongrese in prezentacije,
- obvlada komuniciranje z naročniki;
- svetuje naročnikom,
- pripravlja ponudbe,
- sklepa pogodbe z naročniki in podizvajalci;
- načrtuje, izvede in analizira projekt,
- vodi organizacijske priprave,
- koordinira izvajanje storitev,
- nadzoruje zaključna dela projekta,
- analizira uspešnost projekta;
- pripravi predračun in proračun za kongres,
- načrtuje prihodke in stroške,
- kalkulira in oblikuje ceno,
- določa kotizacijo,
- oceni finančno tveganje,
- pripravi obračun kongresa;
- pripravi dokumentacijo, ki je potrebna za pripravo in izvedbo kongresa (predračuni, pogodbe, obračuni, pogodbe s podizvajalci, navodila podizvajalcem;);
- zna organizirati kongres kot projekt (od pridobivanja do tehnične priprave in izvedbe kongresov po pravilu: od svetovalca do profesionalnega kongresnega organizatorja (PCO)).

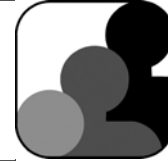
OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 36 (12 ur predavanj, 24 ur laboratorijskih vaj – od tega 12 ur terenskega dela)

Število ur samostojnega dela: 44 (30 ur študija literature, 14 ur priprave projekta).

Obveznosti študenta so:

- obvezna prisotnost na vajah – 80%,
- storitev z zagovorom,
- pisni izpit.



**Evropski
Socialni
Skład**

PREDMET

WELLNESS TURIZEM (WEL)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- pridobiti naklonjenosti do wellnesa kot lastnega načina zdravega življenjskega sloga,
- spremljati novosti na področju posameznih elementov wellnesa (zdrava prehrana, telesne aktivnosti, duševne aktivnosti ter sprostitev),
- spremljati novosti in trende na področju wellness turizma (telesna in lepotna nega, medical wellness, integrativna medicina),
- obvladovati poslovanje posameznih oddelkov turističnega objekta za wellness ter vzpostaviti sodelovanje med njimi,
- analizirati strukturo trga (segmentiranje) turističnega objekta za wellness po posameznih ciljnih skupinah.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- oblikovanje integralnih produktov wellnesa za ciljne skupine in sodelovanje s ponudniki v destinaciji,
- pozicioniranje integralnih produktov wellnesa v primerjavi s konkurenčnimi,
- izračunavanje kazalnikov uspešnosti po posameznih področjih dejavnosti v turističnem objektu wellnesa in uporaba le teh pri sprejemanju poslovnih odločitev,
- obvladovanje menedžmenta kakovosti storitev wellnesa.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

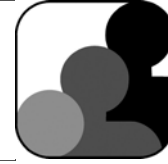
Študent:

- pozna wellness kot zdrav način življenja;
- razume temeljne pojme wellnesa in jih zna opisati;

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- pridobi afiniteto do wellnesa kot lastnega načina zdravega življenjskega sloga;
- vključuje novosti v posamezne elemente wellnesa;



**Evropski
Socialni
Sklad**

- razume temeljne pojme s področja wellness turizma in jih zna opisati;
- pozna organizacijsko strukturo turističnega objekta za wellness;
- pozna osnovne storitve vseh šestih temeljnih stebrov wellnessa v turizmu;
- pozna prihodkovni management v wellness turizmu in razume njegovo uporabo;
- pozna principe ciljnega trženja v wellness turizmu;
- pozna metode kalkuliranja in oblikovanja cen za posamezne storitve wellnessa;
- pozna sestavine integralnega produkta wellnessa in tega zna prilagoditi ciljni skupini;
- pozna ciljne skupine wellness gostov.
- upošteva novosti na področju wellness turizma;
- obvlada poslovanje posameznih oddelkov turističnega objekta za wellness ter zna vzpostaviti sodelovanje med njimi;
- analizira strukturo trga (segmentira) turističnega objekta za wellness po posameznih ciljnih skupinah in jih opredeli.
- oblikuje integralni wellness produkt skladno s potrebami in željami ciljne skupine in sodeluje s ponudniki v destinaciji;
- pozicionira integralni wellness produkt v primerjavi s konkurenčnimi;
- izračuna kazalnike uspešnosti po posameznih področjih dejavnosti v turističnem objektu wellnessa in jih uporablja pri sprejemanju poslovnih odločitev;

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 60 (24 ur predavanj, 36 ur vaj)

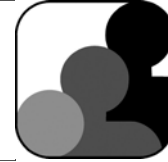
Število ur samostojnega dela: 70 (30 ur študija literature, primerov; 20 ur izdelave projektov, 20 ur študija primerov).

Obveznosti študenta so:

- obvezna prisotnost na vajah in ekskurzijah– 80%,
- storitev z zagovorom,
- pisni izpit.

PREDMET

KULINARIKA ZA VITALNOST (KZV)



**Evropski
Socialni
Sklad**

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- poglobljati strokovna znanja o alternativnih oblikah prehrane,
- upoštevati načela zdrave prehrane pri planiranju in izvedbi obrokov,
- uporabljati kuharske tehnike, ki dvigajo prehransko vrednost jedi,
- vključevati alternativne oblike prehrane v različne oblike gostinske ponudbe,
- vključevati različne oblike vegetarijanske prehrane v ponudbo,

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- planiranje obrokov in priprava jedi po načelih zdrave prehrane,
- priprava jedi nekaterih alternativnih kuhinj s poudarkom na vključevanju lokalnih živil,
- izbiranje ustreznih dobaviteljev ekoloških pridelkov ter drugih živil ustrezne kakovosti (varovalna živila in živila višje kakovosti).

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

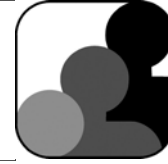
Študent:

- pozna wellness kot zdrav način življenja;
- razume pomen prehrane v integralnem produktu wellnessa in njen pomen za zdravo življenje;
- seznanen se z razlikami med tradicionalno in alternativno pridelavo hrane;
- pozna principe zdrave prehrane, vitalne kuhinje, priprave jedi po ekoloških načelih;
- seznanen se s posebnostmi priprave hrane za različne diete.
- seznanen se s posebnostmi planiranja

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- zna zagovarjati načela zdrave prehrane in argumentirati njihov pomen
- uporablja ustrezno terminologijo;
- izbira živila ustreznega izvora in kakovosti glede na program dela,
- uporablja eksotična živila
- spremlja ponudbo na trgu alternativnih živil in izbira najugodnejše ponudnike;
- pripravlja jedi po načelih ayurvede;
- pripravlja jedi po makrobiotičnem načelu;
- pripravlja jedi po ločevalnih dietah;
- pripravlja jedi različnih oblik vegetarijanske prehrane;
- pripravlja diete po predpisanih recepturah;
- pripravlja jedi po ekoloških zahtevah;
- harmonično dopolnjuje ponudbo jedi z ustreznimi pijačami;
- vključuje v ponudbo zelišča, zdravilne rastline in nekultivirane rastline;
- planira obroke glede na različne socialne



**Evropski
Socialni
Sklad**

- prehrane za različne tipe gostov
- seznanjeni se z načeli planiranja varovalne prehrane.
- skupine (starejši, otroci, mladostniki ipd.); planira različne obroke hrane po načelih varovalne prehrane.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 48 (24 ur predavanj, 24 ur vaj)

Število ur samostojnega dela: 62 (40 ur študija literature, primerov; 22 ur izdelave projektne naloge).

Obveznosti študenta so:

- obvezna prisotnost na vajah – 80%,
- izdelek z zagovorom,
- pisni izpit.

DRUGA SESTAVINA

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE 1 (PRI 1)

SPLOŠNI CILJI

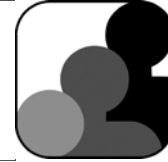
Cilj praktičnega izobraževanja so:

- ugotavljati 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,
- uporabiti pridobljena teoretična in strokovna znanj 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.



**Evropski
Socialni
Sklad**

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

Študent:

- pozna vsa dela in delovne postopke v hotelskih in drugih gostinsko - turističnih podjetjih;
- spozna delo na višji zahtevnostni ravni na področju kuharstva, strežbe, recepcije, animacije, trženja in druga dela gostinsko-turističnega podjetja;
- spozna možne napake v delovnih postopkih in načine odpravljanja le teh;
- spozna soodvisnost posameznih enot gostinsko - turističnih podjetij;

- pozna predpise iz varstva pri delu, požarne varnosti, sanitarno - tehnične (HACCAP) in druge predpise;
- spozna možne napake pri delu zaradi neupoštevanja predpisov in načine odpravljanja;
- spozna zakonitosti in načine sestavljanja ter oblikovanja gostinske in turistične ponudbe;
- 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.

FORMATIVNI CILJI

Študent:

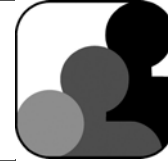
- uporablja dogovorjene delovne postopke pri delu, ki ga opravlja samostojno in odgovorno;
- opravlja različna strokovna dela v posameznih enotah podjetja;
- dela opravlja v strežbi, kuhinji, recepciji, na področju animacije, v trženju; (kuha, streže, komunicira, svetuje, obračunava, sprejema, animira 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;
- upošteva predpise iz varnosti pri delu, požarne varnosti in sanitarno - tehnične predpise;
- ugotavlja pomanjkljivosti sodelavcev pri upoštevanju predpisov;

- na osnovi pridobljenih podatkov uporablja, sestavlja in oblikuje različne ponudbe gostinsko - turističnih proizvodov;
- 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).



**Evropski
Socialni
Sklad**

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 potrebni 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 za obveznost prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom,
- poda individualno izjavo o bolezenskih znakih.

DRUGA SESTAVINA

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE 2 (PRI 2)

SPLOŠNI CILJI

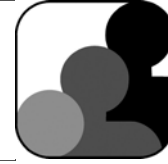
Splošni cilj predmeta je:

- opravljati delo na višji zahtevnostni ravni z občutkom za timsko delo,
- racionalno uporabljati surovine, druga sredstva in čas pri izvedbi storitev,
- pripravljati projekte o poslovanju in trženju hotelsko-turističnih podjetij z uporabo najnovejše tehnologije,
- uporabljati pridobljena teoretična in strokovna znana in upoštevati varstvo pri delu ter sanitarno - tehnične predpise.

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.



**Evropski
Socialni
Sklad**

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

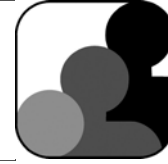
Študent:

- 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
- 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;
- 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 v 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;
- pozna predpise iz varstva pri delu, požarne varnosti in sanitarno - tehnične predpise (HACCAP) in možne napake zaradi kršenja le teh;
- spozna pravila projektne dela
- pozna značilnosti manj zahtevnih projektov s področja gostinstva, hotelirstva in turizma;

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- 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
- 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;
- samostojno opravlja zahtevnejše individualne storitve s področja 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 ter seminarjih;
- uporablja znanja iz teorije v konkretnem delovnem okolju;
- pridobiva nove informacije in praktične izkušnje;
- upošteva predpise varstva pri delu, požarne varnosti in sanitarno - tehnične predpise;
- načrtuje in izvaja manj zahtevne projekte, pri tem upošteva pravila projektne dela
- pripravi manjši samostojen projekt;
- izvaja različna dela oz. naloge v okviru



**Evropski
Socialni
Sklad**

- zna načrtovati, izvesti in analizirati manj zahtevne projekte s področja gostinstva, hotelirstva in turizma;
- spoznava pomen pripadnosti kolektivu.
- gostinsko - turističnih projektov;
- upošteva zakonitosti dela v skupini, timu.

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

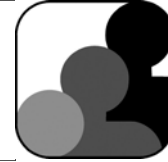
DRUGA SESTAVINA

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE 3 (PRI 3)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- samostojno opraviti delo na višji zahtevnostni ravni z občutkom za timsko delo,
- načrtovati in izvesti različne gostinsko - turistične projekte,
- pripraviti projekte o poslovanju in trženju v hotelsko - turističnih podjetjih ter uporabiti najnovejšo tehnologijo,
- uporabiti pridobljena teoretična in strokovna znanja ter upoštevati varstvo pri delu in sanitarno - tehnične predpise,
- razvijati posebna znanja in spretnosti, potrebnih za zahtevne storitve v gostinstvu in turizmu.

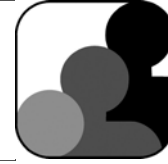


**Evropski
Socialni
Sklad**

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,
- pripravljanje 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.



**Evropski
Socialni
Sklad**

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

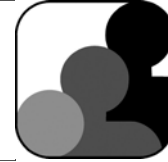
Študent:

- pozna značilnosti strokovne terminologije za področje gostinstva in turizma v več tujih jezikih;
- pozna načine reševanja pritožb;
- pozna razmere na trgu dela v gostinstvu, hotelirstvu in turizmu;
- pridobiva nove informacije in znanja s področja gostinstva in turizma;
- pozna sodobne trende v gostinstvu in turizmu pri pripravi gostinsko - turističnih storitev;
- pozna povpraševanja gostov po gostinsko - turističnih storitvah;
- pozna načine priprave novih turističnih proizvodov;
- obvlada analiziranje ponudb in pozna tipične kazalnike uspeha;
- pozna načine in sisteme organiziranja zahtevnejših delovnih postopkov v hotelskih in drugih gostinsko - turističnih podjetjih;
- spoznava pomen samostojnosti in odgovornosti za kvalitetno izvedbo delovnih nalog;
- pozna sodobno tehnologijo na področju gostinstva in turizma;
- pozna značilnosti projektnega menedžmenta in posebnosti pri načrtovanju manj zahtevnih projektov s področja gostinstva, hotelirstva in turizma;
- pripravlja, načrtuje, organizira, planira; izračuna ceno in pripravi ponudbo, dogovore z naročniki in izvajalci;
- spoznava soodvisnost posameznih enot gostinsko - turističnih podjetij;
- pozna predpise iz varnosti pri delu, požarne varnosti in sanitarno tehnične predpise (HACCAP).

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- z gosti komunicira v njihovem jeziku ter jim predstavlja gostinsko - turistično ponudbo;
- rešuje konflikte in pritožbe;
- spremlja stanje na trgu gostinskih, hotelskih in turističnih podjetij;
- pripravlja kalkulacije in oblikuje ponudbe, cene;
- analizira izvedene naloge, ugotavlja pomanjkljivosti in se jih nauči odpravljati
- ugotavlja dejavnike uspešnega dela;
- uporablja izkaze uspeha ter izračuna kazalnike, jih razloži in zna uporabiti v praksi;
- opravlja delo na višji zahtevnostni ravni na področju kuharstva, strežbe, recepcije, animacije, trženja;
- uporablja znanja iz teorije pri delu v konkretnem delovnem okolju;
- opravlja različna, tudi najzahtevnejša dela in naloge v gostinstvu in turizmu;
- v praksi uporablja znanja in veščine, pridobljene na predavanjih, vajah in seminarjih posameznih strokovnih predmetov;
- uporablja različne poklicne spretnosti;
- uporablja sodobno tehnologijo, tehnološke naprave in pripomočke;
- načrtuje, izvede in analizira projekt po dogovoru, organizira delo v skupini, sestavi obračun in končno pisno poročilo o izvedbi projekta z vsemi analizami;
- upošteva predpise na področju gostinstva in turizma, sanitarno - tehnične predpise in skrbi za varnost pri delu in požarno varnost.



**Evropski
Socialni
Sklad**

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur:

Število ur samostojnega dela: 120 (120 ur projektnega dela v šolskem hotelu, izven njega ali v podjetju, članu mreže podjetij za 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 opravljeno PRI 1 in PRI 2,
- izpolnjeno soglasje osebe za obveznost prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom,
- individualna izjava o bolezenskih znakih.

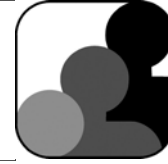
DRUGA SESTAVINA

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE 4 (PRI 4)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- samostojno opravljati delo na višji zahtevnostni ravni z občutkom za timsko delo,
- načrtovati in izvajati različne gostinsko - turistične projekte,
- pripravljati projekte o poslovanju in trženju hotelsko-turističnih podjetij ter uporaba najnovejše tehnologije,
- uporabljati pridobljena teoretičnih in strokovna znanja ter upoštevanje varstvo pri delu in sanitarno - tehnične predpise,
- razvijati sposobnosti vrednotenja dela, učinkovitosti, načrtovanja, organizacije in vodenja delovnih procesov.



**Evropski
Socialni
Sklad**

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.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI

Študent:

- pozna komunikacijo z gosti in sodelavci
- pozna sisteme komuniciranja v podjetju

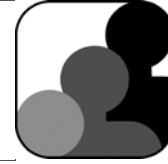
- pozna razmere v gostinstvu, hotelirstvu in turizmu;
- spoznava uporabnost teorije v konkretnem delovnem okolju;
- pridobiva nove informacije in praktične izkušnje;
- pozna značilnosti zahtev posameznih ciljnih skupin gostov;
- se nauči sistematične in kvalitetne priprave ponudb;
- pozna kalkulacije in oblikovanje ponudb, cene;
- pozna načine oblikovanja gostinsko - turistične ponudbe;
- pozna sistem evidenc;
- pozna načela organiziranosti, motivacije in vodenja sodelavcev;
- spoznava in razume vse dejavnike uspešnega dela;

FORMATIVNI CILJI

Študent:

- komunicira z gosti in upošteva njihove potrebe in želje;
- komunicira pisno in ustno v več jezikih
- spremlja stanje v gostinstvu, hotelirstvu in v turističnih podjetjih;

- sodeluje z vodstvom podjetja;
- analizira izvedene naloge, ugotavlja pomanjkljivosti in jih odpravlja;
- uporablja izkaze uspeha ter izračuna kazalnike, jih razloži in zna uporabiti v praksi;
- sestavlja kadrovske, terminske in stroškovne načrte;
- organizira, motivira in vodi sodelavce;



**Evropski
Socialni
Sklad**

- pozna načrtovanje, izvajanje in analiziranje zahtevnejših projektov s področja gostinstva, hotelirstva in turizma;
- pozna delo na višji zahtevnostni ravni na področju kuharstva, strežbe, recepcije, animacije, trženja;
- pozna sodobno tehnologijo na področju gostinstva in turizma
- pozna pomen samostojnosti in odgovornosti za kvalitetno izvedbo dela;
- pozna soodvisnost posameznih enot gostinsko - turističnih podjetij;
- pozna predpise iz varnosti pri delu, požarne varnosti in sanitarno tehnične predpise (HACCAP).
- opravlja storitve na visoki zahtevnostni ravni v timu;
- pripravlja, organizira in izvaja projekte na višji zahtevnostni ravni na področju kuharstva, strežbe, recepcije, animacije, trženja.
- organizira zahtevnejše delovne postopke v hotelskih in drugih gostinsko - turističnih podjetjih;
- opravlja različna gostinsko - turistična dela in naloge ob uporabi sodobne tehnologije in se pri tem usposablja za najzahtevnejša dela v gostinstvu in turizmu;
- analizira izvedbo projektov z organizacijskega, strokovnega in finančnega stališča.
- upošteva organiziranost podjetji pri izvajanju načrtovanega dela;
- upošteva predpise, ki vplivajo na dejavnost v gostinstvu in turizmu;
- skrbi za varnost pri delu.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur:

Število ur samostojnega dela: 280 (280 ur v šolskem hotelu, izven njega ali v podjetju, članu mreže podjetij ta PRI.).

Obvezna prisotnost na praktičnem izobraževanju. Izvedba projekta ali storitve z zagovorom .in pisnim poročilom. Praktično izobraževanje je povezano s pridobivanjem podatkov za izdelavo diplomske naloge.

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

- uspešno opravljeno PRI 1, PRI 2 in PRI 3,
- izpolnjeno soglasje osebe za obveznost prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom,
- individualno izjavo o bolezenskih znakih.