



VIŠJEŠOLSKI ŠTUDIJSKI PROGRAM  
GOSTINSTVO IN TURIZEM

## KATALOG ZNANJA

### IME PREDMETA: HOTELSKO GOSPODINJSTVO

### SPLOŠNI PODATKI

#### 1. PODATKI O PREDLAGATELJU IZBIRNEGA MODULA

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	<a href="mailto:vgs@vgs-bled.si">vgs@vgs-bled.si</a>

#### 2. ŠTUDIJSKI PROGRAM

Študijski program	Gostinstvo in turizem
Izbirni modul	Hotelsko gospodinjstvo
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

	<b>X</b> 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.l.RS)		

### **3. POKLICNI STANDARDI, NA PODLAGI KATERIH JE IZBIRNI MODUL PRIPRAVLJEN**

Poklicni standard	Sprejeto na Strokovnem svetu RS za poklicno in strokovno izobraževanje (datum)	Objavljeno v Uradnem listu RS (št. 17/2008 Ur.l.RS)
hotelski gospodinjec/hotelska gospodinja	5. oktober 2007	19. februar 2008

### **4. KRATKA UTEMELJITEV PREDLOGA**

Ta modul je razvit s ciljem združevanja dveh temeljnih komponent teoretičnega znanja in praktične aplikacije. Osnovni namen izbirnega modula je izobraziti in usposobiti študente za uspešno organiziranje dela v hotelskem gospodinjstvu.

Preverjanje kompetenčnosti je pokazalo potrebe po teh strokovno-teoretičnih znanjih in praktičnih veščinah. Izkazalo se je, da je potrebno določana znanja iz specifičnega strokovnega področja kot je hotelsko gospodinjstvo poglobiti, razširiti in nadgraditi v obliki izbirnega modula. Vsebine in teme programa dajejo znanja, s katerimi lahko diplomant uspešno upravlja hotelsko gospodinjstvo.

Modul je vrednoten po kreditnem sistemu ECTS, ki omogoča uveljavljanje pridobljenih kreditnih točk v nadaljnjem izobraževanju v Sloveniji in tujini. Namenjen je predvsem tistim študentom, ki se želijo po opravljenem študiju zaposliti v nastanitvenih obratih različnih vrst in velikosti. Iz omenjenih navedb izhajajo ugotovitve, da obstajajo potrebe po združevanju znanj s področja hotelskega gospodinjstva, dejstvo pa je tudi, da v Sloveniji takšnega modula še nimamo.

## **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. IME IZBIRNEGA MODULA**

Hotelsko gospodinjstvo

### **4. TEMELJNI CILJI IZBIRNEGA MODULA IN KOMPETENCE**

#### **Temeljni cilji programa so:**

- izobraziti hotelske gospodinje / hotelske gospodinjce s širokim strokovno-teoretičnim in praktično uporabnim znanjem s področja hotelskega gospodinjstva,
- pridobiti generične in poklicno-specifične kompetence strokovnega področja hotelskega gospodinjstva,
- se usposobiti za načrtovanje, organiziranje, izvajanje in analiziranje hotelskega gospodinjstva,
- oblikovati odgovoren odnos do zagotavljanja kakovosti pri svojem delu.

Študenti v programu pridobijo:

#### **Generične kompetence:**

- uspešno in celovito prenašajo svoje znanje na sodelavce in so hkrati aktivni člani timskega delovnega procesa,
- so sposobni samostojnega odločanja v problematičnih situacijah in metodičnega reševanja praktičnih problemov,
- 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:**

- načrtujejo, pripravijo in kontrolirajo lastno delo in delo drugih
- skrbijo za racionalno uporabo energije, materiala in časa

- zagotavljajo delovno varnost in upoštevajo okoljevarstvena načela ter skrbijo za varno in zdravo bivanje gostov
- zagotavljajo kakovost in uspešnost dela v delovnem okolju v skladu s standardi,
- komunicirajo z gosti, s sodelavci, strokovnjaki in poslovnimi partnerji
- uporabljajo sodobno informacijsko-komunikacijsko tehnologijo
- programirajo delo na oddelku hotelskega gospodinjstva
- načrtujejo in organizirajo delo zaposlenih ter zagotavljajo optimalno razporeditev glede na potrebe delovnega procesa in optimalno stroškovno učinkovitost poslovanja
- upravljajo kadrovske zadeve v hotelskem gospodinjstvu
- učinkovito vodijo sodelavce in nadzira kakovost in učinkovitost dela v hotelskem gospodinjstvu v skladu s standardi
- opravljajo storitve za goste
- organizirajo in spremlja delovni proces v hotelskem gospodinjstvu ter skrbi za urejenost in udoben videz prenočitvenega obrata.

## 5. TRAJANJE ŠTUDIJA IN OVREDNOTENJE S KREDITNIMI TOČKAMI

Študij traja dve leti.

Izbirni modul hotelsko gospodinjstvo je ovrednoten s 25 kreditnimi točkami (kt) po sistemu ECTS.

## 6. POGOJI ZA VPIS

Pogoji za vpis so enaki kot za vpis v študijski program gostinstvo in turizem.

## 7. MERILA ZA IZBIRO V PRIMERU OMEJITVE VPISA

Merila za izbiro v primeru omejitve vpisa so enaka kot za študijski program gostinstvo in turizem.

## 8. OBVEZNI NAČINI OCENJEVANJA ZNANJA

Predmet/ druga sestavina	Ustno	Pisno	Izdelek oz. storitev z zagovorom
Osnove hotelskega gospodinjstva		X	
Ekonomika in menedžment hotelskega gospodinjstva		X	

Kultura bivalnega prostora		X	
Strokovna terminologija v tujem jeziku 3	X	X	

## 9. 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 v 24 tednov predavanj, seminarskih in laboratorijskih vaj v šoli in 10 tednov praktičnega izobraževanja pri delodajalcih oziroma v medpodjetniških izobraževalnih centrih (šolskih hotelih, restavracijah, agencijah).

## 10. POGOJI ZA NAPREDOVANJE PO PROGRAMU IN DOKONČANJE ŠTUDIJA

### Pogoji za napredovanje

Pogoji za napredovanje po programu so enaki kot za študijski program gostinstvo in turizem.

### Pogoji za dokončanje študija

Za končanje 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	
XI.	kongresni turizem ali	25 kt
XII.	wellness turizem	
XIII.	hotelsko gospodinjstvo (dodatni izbirni modul)	

3. prostoizbirni predmet (5 kreditnih točk)

4. diplomsko delo ( 5 kreditnih točk).

Diplomsko delo je sestavljeno iz diplomskega 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.

## 11. 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.

## 12. POGOJI ZA DOKONČANJE POSAMEZNIH DELOV PROGRAMA

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

## 13. PODATKI O MEDNARODNI PRIMERLJIVOSTI

Vsebine izbirnega modula hotelsko gospodinjstvo so podobne vsebinami predmetov, ki se izvajajo na naslednjih študijskih programih:

<b>Ime inštitucije in država</b>	Ecole hôtelière de Lausanne, Švica	The international Hotel School, Wandsbeck, Južna Afrika	Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled, Slovenija
<b>Ime programa</b>	The International Hospitality Management Programme	Higher Diploma in Hospitality Management	gostinstvo, turizem
<b>Strokovni naziv</b>	Bachelor of Science Degree in International Hospitality Management	Diploma in Hospitality Management	organizator/ka poslovanja v gostinstvu in turizmu
<b>Trajanje študija</b>	3 letni študij (dodatno pripravljeno leto)	3 letni študij	2 leti, ovrednoten s 120 kt

	ovrednoten s 180 kt		
<b>Koncept in oblika študija</b>	<p>Študijski program je akreditiran s strani New England Association of Schools and Colleges (NEASC), Commission on Institutions of Higher Education in the Economiste d'entreprise HES en hôtellerie et professions de l'accueil of the HES-SO, the University of Applied Sciences of Western Switzerland.</p> <p>Študijski program sestavlja ustaljen kurikulum z zahtevanimi vsebinami.</p>	<p>Študijski program je registriran s strani the Department of Education in akreditiran s strani Council on Higher Education, South African Department of Education (certificate No 00BH05) ter South African Qualifications Authority (SAQA).</p> <p>Študij se izvaja kot redni in izredni. Študijski program sestavlja ustaljen kurikulum z zahtevanimi vsebinami. Po končanem študiju pridobijo študenti dve diplomi: AH&amp;LA EI Hospitality Management Diploma in I H S Diploma in Hospitality</p>	<p>Program je zasnovan na sodelovanju z gospodarstvom, obseg praktičnega izobraževanja v podjetjih je 17 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.</p>
<b>Vsebinska strukturiranost modula</b>	<p>Program vsebuje modul osnove namestitvenega menedžmenta, ki je sestavljen med ostalim iz predmetov: tehnike hotelskega gospodinjstva, izvedba hotelskega gospodinjstva, prihodkovni menedžment.</p> <p>Vsebine predmetov modula osnove namestitvenega menedžmenta so primerljive z vsebinami</p>	<p>The international Hotel School ponuja specialistični program hotelskega gospodinjstva, ki je lahko sestavni del študijskega programa AH&amp;LA EI Hospitality Management Diploma.</p> <p>Predmetnik specialističnega programa hotelskega gospodinjstva je sestavljen iz naslednjih predmetov: osnove urejevanja prostora, cvetlične dekoracije, osebna urejenost in predpisi vedenja, management, finance, novosti stroke, osnove računalništva, HACCP in okolje. Predmetnik je primerljiv s predlaganim predmetnikom,</p>	<p>Vsebine izbirnega modula hotelsko gospodinjstvo se povezujejo s praktičnim izobraževanjem v podjetjih. Izbirni modul je sestavljen iz osnov hotelskega gospodinjstva, ekonomike in menedžmenta hotelskega gospodinjstva, kulture bivalnega prostora in strokovne terminologija v tujem jeziku 3. Modul omogoča</p>

	predmetov predlaganega modula, vendar je večji poudarek dan ekonomskim vsebinam oz. temeljnim strokovnim vsebinam.	ker zajema isto snov in enaka tematska področja, ki pa so nekoliko drugače razporejena.	doseganje kompetenc, ki so potrebne za neposredno vključevanje diplomantov v delovno okolje in na delovna mesta na nivoju srednjega menedžmenta.
<b>Obveznosti študentov</b>	Študijske dejavnosti in obveznosti študentov so vsebinsko in časovno natančno določene.	Obveznosti študentov so vsebinsko in časovno natančno določene in si sledijo zaporedno.	Študijske obveznosti so predpisane s programom in določene v izpitnem redu.
<b>Zaključek študija</b>	Študij se konča z diplomsko nalogo.	Po uspešno zaključenem tretje študijskem letu pridobijo študenti dve diplomi AH&LA EI Hospitality Management Diploma in I H S Diploma in Hospitality.	Študij se zaključi z diplomskim izpitom, ki ga sestavlja diplomsko delo in zagovor. Tema je vezana na praktično izobraževanje. Diplomski izpit je lahko sestavljen tudi iz praktične storitve.
<b>Opombe</b>	Program omogoča v tretjem letniku specializacijo iz različnih področij. Je kreditno ovrednoten. Praktično izobraževanje študentov traja 36 tednov in poteka v uvodnem (pripravljalnem) in drugem letniku študija	Za ta program je značilna pridobitev diplom dveh učnih ustanov: ameriške - The American Hotel and Lodging Association Educational Institute (AH&LA EI) in južnoafriške - The International Hotel School.	Program omogoča takojšnjo zaposlitev, pridobitev nacionalnih poklicnih kvalifikacij in nadaljevanje študija.

Vir: <http://www.hotelschool.co>, <http://www.ehl.ch>



## B. POSEBNI DEL IZBIRNEGA MODULA

### 1. PREDMETNIK

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

št.	ime modula/predmeta/druge sestavine	obvezno / izbirno	letnik	št. kontaktnih ur				skupaj število ur študentovega dela	kreditne točke
				PR	SV	LV	skupaj		
<b>M 13</b>	<b>Hotelsko gospodinjstvo</b>	<b>izbirno</b>							<b>25 kt</b>
P 25	Strokovna terminologija v tujem jeziku 3 (STJ 3)	obvezno	2	60		60	120	240	8 kt
P 33	Osnove hotelskega gospodinjstva (OHG)	obvezno	2	24		12	36	72	3 kt
P 34	Ekonomika in menedžment hotelskega gospodinjstva (EMG)	obvezno	2	24		12	36	72	3 kt
P 35	Kultura bivalnega okolja (KBO)	obvezno	2	24		12	36	72	3 kt
D 4	Praktično izobraževanje 4 (PRI 4)	obvezno						280	8 kt
	<b>Skupaj</b>			<b>132</b>		<b>96</b>	<b>228</b>	<b>736</b>	<b>25 kt</b>

\* študent dodatnih 5 KT doseže v okviru praktičnega izobraževanja

### 2. KATALOGI ZNANJA

Oblikovani so katalogi znanja za sledeče predmete/druge sestavine:

Št.	Ime predmeta/druge sestavine
P 25	Strokovna terminologija v tujem jeziku 3 (STJ 3)
P 33	Osnove hotelskega gospodinjstva (OHG)
P 34	Ekonomika in menedžment hotelskega gospodinjstva (EMG)
P 35	Kultura bivalnega okolja (KBO)

D 4	Praktično izobraževanje (PRI 4)
-----	---------------------------------

Katalogi znanja so podani v prilogi.

### 3. ZNANJE, KI GA MORAJO IMETI IZVAJALCI PREDMETOV

ŠT.	IME PREDMETA/DRUGE SESTAVINE	ZNANJA
P 25	Strokovna terminologija v tujem jeziku 3	nemški jezik, angleški jezik, italijanski jezik
P 33	Osnove hotelskega gospodinjstva (OHG)	hotelirstvo, turizem, ekonomija, menedžment, organizacija dela
P 34	Ekonomika in menedžment hotelskega gospodinjstva (EMG)	hotelirstvo, turizem, ekonomija, menedžment, organizacija dela
P 35	Kultura bivalnega okolja (KBO)	hotelirstvo, turizem, ekonomija, menedžment, organizacija dela
D 4	Praktično izobraževanje (PRI 4)	katerega koli predmeta, opredeljenega v programu

### 4. AVTORJI IZBIRNEGA MODULA

<b>Avtorji izbirnega modula:</b>
mag. Tadeja Krašna, mag. Emira Premrov

### 5. AVTORJI KATALOGOV

Št.	Ime predmeta/druga sestavine	Avtorji (ime in priimek)
P 25	Strokovna terminologija v tujem jeziku 3	Jana Vidic Strnad, Mojca Peteršič, mag. Emira Premrov, mag. Andreja Zver, Silva Gomzi Praprotnik
P 33	Osnove hotelskega gospodinjstva (OHG)	mag. Tadeja Krašna, mag. Emira Premrov, Antonija Zvonka Kopina
P 34	Ekonomika in menedžment hotelskega gospodinjstva (EMG)	mag. Tadeja Krašna, mag. Emira Premrov, Antonija Zvonka Kopina
P 35	Kultura bivalnega okolja (KBO)	mag. Tadeja Krašna, mag. Emira Premrov, Antonija Zvonka Kopina
D 4	Praktično izobraževanje (PRI 4)	Rožica Slavica Ferjančič, Darja Osvald,

Višješolski študijski program:

**gostinstvo in turizem**

\*\*\* \*\* \*\*\* \*\* \*\*\* \*\* \*\*\*

## KATALOG ZNANJA

### 1 IME PREDMETA: **STROKOVNA TERMINOLOGIJA V TUJEM JEZIKU 3**

#### 2 SPLOŠNI CILJI

- razvijanje osnovnih jezikovnih spretnosti: govor, poslušanje, pisanje in branje,
- pragmatična uporaba novo usvojene strokovne terminologije v tujem jeziku,
- spremljanje novosti stroke v tujem jeziku,
- razvijanje pozitivnega odnos do drugačnosti in sprejemanja ljudi iz različnih družbenih, narodnostnih in kulturnih okolij.

#### 3 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,
- razume osnovno pisno korespondenco turistične stroke v tujem jeziku,
- uporablja različne vire (internet, brošure, vodnike) obdelovanje in razumevanje podatkov v tujem jeziku.

#### 4 OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI Študent:	FORMATIVNI CILJI Študent:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna pravilno komunikacijo v tujem jeziku v različnih 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pravilno reagira v tujem jeziku v različnih strokovnih in vsakodnevnih situacijah in okoliščinah;</li> </ul>

postaji in izdaja vozovnic, podajanje splošnih in turističnih informacij, svetovanje v potovalni agenciji, prodaja turističnih aranžmajev, turistično vodenje, podajanje splošnih informacij, itd.;	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• spozna različne vrste prenočitvenih obratov in gostinskih obratov, njihovo logo, ponudbo in posebnosti;</li> <li>• spozna osebje in poklice prenočitvenih obratov in njihove delovne naloge;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• v tujem jeziku opisuje prenočitvene obrate in gostinske obrate in informira gosta o njihovih storitvah;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• spozna osnovno turistične ponudbe v tujem jeziku;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• razume in posreduje različne turistične aranžmaje v tujem jeziku;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna strokovne informacije s področja:</li> <li>• turistične geografije</li> <li>• zgodovine</li> <li>• naravne in kulturne dediščine;</li> <li>• pozna civilizacijske in komunikacijske navade tuje govorečih gostov;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• v tujem jeziku informira gosta / turista o znamenitostih mesta / kraja / pokrajine / države;</li> <li>• upošteva navade in pravila komuniciranja tuje govorečih gostov;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna različne načine denarnega poslovanja in jih zna opisati v tujem jeziku.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• samostojno in strokovno opravlja denarno poslovanje s tujim gostom v manj zahtevnih situacijah</li> </ul>

## 5 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.

\*\*\* \*\* \*\*\* \*\* \*\*\* \*\* \*\*\*

# KATALOG ZNANJA

## 1 IME PREDMETA: OSNOVE HOTELSKEGA GOSPODINJSTVA (OHG)

### 2 SPLOŠNI CILJI

- seznaniti se s poklicem gospodinje in teoretičnimi vsebinami pri delu v hotelskem gospodinjstvu,

- osvajati znanja in spretnosti potrebne za opravljanje samostojnih opravil v hotelskem gospodinjstvu,
- uporabiti pridobljena teoretična in strokovna znanja ob upoštevanju varstva pri delu in sanitarno- tehničnih predpisov.

### 3 PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- planiranje in organiziranje dela v hotelskem gospodinjstvu,
- komuniciranje z drugimi oddelki in sodelovanje pri projektne delu
- uporaba načel ergonomičnega, higieničnega ter gospodarnega dela,
- oblikovanje standardov v oddelku hotelskega gospodinjstva,
- upoštevanje smernic dobre higienske prakse.

### 4 OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI Študent:	FORMATIVNI CILJI Študent:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• razume in pozna vlogo in naloge hotelskega gospodinjstva ter njegovo vpetost v poslovanje hotela;</li> <li>• spozna organizacijo oddelka gospodinjstva;</li> <li>• pozna načrtovanje dela in prostorsko razdelitev odgovornosti;</li> <li>• spozna menedžerske funkcije gospodinje (opis delovnega mesta);</li> <li>• seznanen se z osebnim in strokovnim profilom gospodinje;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sestavi delovno skupino, organizira delo znotraj delovne skupine;</li> <li>• načrtuje delovno okolje, ki je prijetno za goste in zaposlene;</li> <li>• načrtuje, izvaja in razvija aktivnosti v skladu s predpisi, varovanjem zdravja in okolja;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• razume pomen nadzora sob, VIP sob ter hitrega nadzora;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• predlaga, organizira, koordinira nadzor sob;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• spozna pomen in načine sodelovanja ter komunikacije z drugimi oddelki;</li> <li>• seznanen se s pripravo prostorov za prireditve;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• komunicira in sodeluje z nadrejenimi in podrejenimi sodelavci in sodelavci z drugih oddelkov;</li> <li>• sodeluje pri projektne delu;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna opremo, inventar in se seznanen z interierom v hotelskem gospodinjstvu;</li> <li>• seznanen se s čiščenjem in vzdrževanjem bazenov, saven, solarijev, wellness centra ipd.;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• analizira kakovost inventarja;</li> <li>• pripravi ideje in predloge za opremljanje;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna postopke dela, zaporedje čiščenja sob in javnih prostorov, ergonomijo dela in varnost pri delu;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uporablja pravilno zaporedje čiščenje sob in javnih prostorov;</li> <li>• dela v skladu s predpisi o varnosti in zdravju pri delu;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• seznanen se z normativi za delo zaposlenih v hotelskem gospodinjstvu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uporablja sodobna načela vodenja in ravnanja z ljudmi.</li> </ul>

### 5 OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

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

Število ur samostojnega dela: 44 (30 ur študija literature, 10 ur samostojne vaje in priprave na izpit, 4 ure projektne dela)

Obveznosti študenta so:

- obvezna prisotnost na vajah – 80%
- pisni izpit

\*\*\* \*\* \*\*\* \*\* \*\*\* \*\* \*\*\*

## KATALOG ZNANJA

### 1 IME PREDMETA: **EKONOMIKA IN MENEDŽMENT HOTELSKEGA GOSPODINJSTVA (EMG)**

#### 2 SPLOŠNI CILJI

- spoznati značilnosti poslovanja in organiziranja dela v hotelskem gospodinjstvu,
- analizirati uspešnost poslovanja hotelskega gospodinjstva,
- poznati osnovne ekonomske zakonitosti, pravila stroke in etike,
- zagotavljati delovno varnost, upoštevati okoljevarstvena načela in skrb za varno in zdravo bivanje gostov.

#### 3 PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- načrtovanje in organiziranje dela zaposlenih ter zagotavljanje optimalne razporeditve glede na potrebe delovnega procesa in optimalne stroškovne učinkovitosti poslovanja,
- učinkovito vodenje sodelavcev in nadziranje kakovosti in učinkovitosti dela v hotelskem gospodinjstvu v skladu s standardi,
- skrb za racionalno uporabo energije, materiala in časa,
- uporaba sodobne informacijsko-komunikacijske tehnologije.

#### 4 OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI Študent:	FORMATIVNI CILJI Študent:
<ul style="list-style-type: none"><li>• pozna metode dela z zaposlenimi (rekrutiranje, selekcija, najemanje, treniranje, usposabljanje sodelavcev, motiviranje, ocenjevanje, nadzor, izobraževanje, stili vodenja, delovni razporedi, delovne obleke in osebna urejenost);</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• načrtuje kadrovske potrebe in sodeluje pri izbiri kadrov;</li><li>• nadzoruje in izvaja uvajanje novih zaposlenih;</li><li>• vodi delo v timu in projektno delo;</li><li>• skrbi za stalno strokovno izobraževanje in usposabljanje podrejenih – načrtuje strokovno kariero zaposlenih; skrbi za lastno urejenost in urejenost</li></ul>

	zaposlenih;
<ul style="list-style-type: none"> <li>• seznanjeni se z osnovami komuniciranja;</li> <li>• zna reševati probleme pri organizaciji in izvajanju posameznih nalog skupaj s sodelavci;</li> <li>• spozna delo z gosti;</li> <li>• pozna načela poslovnega bontona, komuniciranja in retorike;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• izbere primeren način komuniciranja pri reševanju problemov, organizaciji dela in izvajanju posameznih nalog;</li> <li>• uporablja načine obvladovanja konfliktov in reševanja pritožb gostov</li> <li>• ima razvit občutek diskretnosti, zagotavlja varovanje osebnih podatkov gostov in zna upoštevati medkulturne razlike;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• seznanjeni se z načrtovanjem proračuna (delo, inventar, investicija);</li> <li>• seznanjeni se s kontrolingom in metodami za povečanje učinkovitosti poslovanja;</li> <li>• spozna sodobne načine vodenja zalog, evidenc (podatki o inventarju);</li> <li>• spozna vodenje administracije;</li> <li>• seznanjeni se z načini izbora poslovnih partnerjev;</li> <li>• pozna dokumentacijo za spremljanje postopkov naročil, izdaje in prevzema blaga;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sestavi proračun za oddelek hotelskega gospodinjstva in izvaja kontroling;</li> <li>• spremlja ponudbo, cene in novosti na trgu in izbira med ponudniki;</li> <li>• natančno vodi evidenco zalog inventarja;</li> <li>• uporablja dokumentacijo za naročila, izdajo in prevzem blaga;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna pravne predpise z vidika škode, kraje, izgubljenih in najdenih predmetov, bolezni in smrti;</li> <li>• spozna delo z računalnikom.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zna se ravnati po zakonih in ostalih pravnih predpisih v konkretnih situacijah;</li> <li>• uporablja informacijsko-komunikacijsko tehnologijo.</li> </ul>

## 5 OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

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

Število ur samostojnega dela: 44 (30 ur študija literature, 14 ur samostojne vaje in priprave na izpit)

Obveznosti študenta so:

- obvezna prisotnost na vajah – 80%
- pisni izpit

\*\*\* \*\* \*\*\* \*\* \*\*\* \*\* \*\*\*

# KATALOG ZNANJA

## 1 IME PREDMETA: **KULTURA BIVALNEGA OKOLJA (KBO)**

## 2 SPLOŠNI CILJI

- seznaniti se z vlogo estetike pri urejanju prostora,
- osvajati znanja in spretnosti, ki so potrebni za poznavanje in vzdrževanje hotela in hotelskega inventarja,
- poskrbeti za celotno podobo hotelske hiše in optimalno udobje gostov.

## 3 PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- poznavanje opremljenost hotelskih prostorov v skladu z javno veljavnimi standardi,
- obvladovanje osnov hotelskega interiera, poznavanje različnih vrst materialov in tekstilij ter spremljanje novosti stroke,
- pravilna uporaba čistil in kemičnih sredstev za čiščenje,
- skrb za urejenost, oblikovanje in načrtovanje ambienta, ki omogoča prijetno počutje gostov,
- organiziranje in vodenje dela v hotelski pralnici.

## 4 OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI Študent:	FORMATIVNI CILJI Študent:
<ul style="list-style-type: none"><li>• spozna javno veljavno kategorizacijo nastanitvenih obratov;</li><li>• spozna različne vrste hotelskega interiera (vrste pohištva);</li><li>• pozna različne vrste tkanin in njihovo vzdrževanje;</li><li>• seznaneni se z vrstami talnih površin;</li><li>• pozna načine vzdrževanja in nege inventarja;</li><li>• seznaneni se z osnovami kemije;</li><li>• pozna uporabo čistil;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• upošteva predpisane standarde opremljenosti hotelskih prostorov;</li><li>• analizira kakovost opreme hotelske sobe;</li><li>• pripravi ideje in predloge za opremljanje hotelskih sob;</li><li>• skrbi za izvajanje higiene opreme in upošteva sanitarno- tehnične predpise;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• seznaneni se z vodenjem pralnice;</li><li>• seznaneni se s storitvami pralnice za hotelsko in gostovo perilo;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• organizira in vodi delo v pralnici;</li><li>• vodi in organizira oddajo osebnega perila gostov v pranje, čiščenje ali likanje</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• seznaneni se s storitvijo valejev;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• organizira opravljanje težjih del;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• pozna osnove deratizacije, dezinfekcije in dekontaminacije;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• izvaja ukrepe za preprečevanje mikrobiološke, kemijske in fizikalne kontaminacije;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• zna oblikovati negovano okolje, ki je prijetno za goste (vloga estetike pri urejanju prostorov);</li><li>• zna izbrati priložnosti primerno dekoracijo prostora.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• razvija natančnost, odgovornost in čut za estetiko;</li><li>• pripravi in dekorira prostor glede na namembnost prireditve.</li></ul>

## 5 OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

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

Število ur samostojnega dela: 44 (30 ur študija literature, 14 ur samostojne vaje in priprave na izpit)



Obveznosti študenta so:

- obvezna prisotnost na vajah – 80%
- pisni izpit

\*\*\* \*\* \*\*\* \*\* \*\*\* \*\* \*\*\*

## KATALOG ZNANJA

### 1 IME PREDMETA - DRUGA SESTAVINA: **PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE 4 (PRI 4)**

#### 2 SPLOŠNI CILJI

- samostojno opravljanje dela na višji zahtevnostni ravni z občutkom za timsko delo,
- načrtovanje in izvajanje različnih gostinsko turističnih projektov,
- pripravljane projektov o poslovanju in trženju hotelsko-turističnih podjetij ter uporaba najnovejše tehnologije,
- uporabljanje pridobljenih teoretičnih in strokovnih znanj ter upoštevanje varstva pri delu in sanitarno tehničnih predpisov,
- razvijanje sposobnosti vrednotenja dela, učinkovitosti, načrtovanja, organizacije in vodenja delovnih procesov.

#### 3 PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- zbiranje in analiziranje poslovnih informacij,
- obvladovanje procesov in poslovanja gostinskih in hotelskih podjetij ali njihovih oddelkov (kuhinja, strežba, F&B, nabava, skladišče, recepcija, prodaja),
- organiziranje in vodenje dela na posameznem področju gostinskega-turističnega podjetja ali hotela,
- pripravljane informacij za odločanje na višjem nivoju,
- komuniciranje na različnih nivojih z uporabo strokovne terminologije v več jezikih,
- izvajanje manj zahtevnih projektov v timu,
- vzdrževanje dobrih medsebojnih odnosov.

#### 4 OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI Študent:	FORMATIVNI CILJI Študent:
<ul style="list-style-type: none"><li>• pozna komunikacijo z gosti in sodelavci;</li><li>• pozna sisteme komuniciranja v podjetju;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• komunicira z gosti in upošteva njihove potrebe in želje;</li><li>• komunicira pisno in ustno, v več jezikih;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• pozna razmere v gostinstvu, hotelirstvu in turizmu;</li><li>• spoznava uporabnost teorije v konkretnem delovnem okolju;</li><li>• pridobiva nove informacije in praktične izkušnje;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• spremlja stanje v gostinstvu, hotelirstvu in v turističnih podjetjih;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• pozna značilnosti zahtev</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• sodeluje z vodstvom podjetja;</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• posameznih ciljnih skupin gostov;</li> <li>• se nauči sistematične in kvalitetne priprave ponudb;</li> <li>• pozna kalkulacije in oblikovanje ponudb, cene;</li> <li>• pozna načine oblikovanja gostinsko turistične ponudbe;</li> <li>• pozna sistem evidenc;</li> <li>• pozna načela organiziranosti, motivacije in vodenja sodelavcev;</li> <li>• spoznava in razume vse dejavnike uspešnega dela;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• analizira izvedene naloge, ugotavlja pomanjkljivosti in jih odpravlja;</li> <li>• uporablja izkaze uspeha ter izračuna kazalnike, jih razloži in zna uporabiti v praksi;</li> <li>• sestavlja kadrovske, terminske in stroškovne načrte;</li> <li>• organizira, motivira in vodi sodelavce;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna načrtovanje, izvajanje in analiziranje zahtevnejših projektov s področja gostinstva, hotelirstva in turizma;</li> <li>• pozna delo na višji zahtevnostni ravni na področju kuharstva, strežbe, recepcije, animacije, trženja;</li> <li>• pozna sodobno tehnologijo na področju gostinstva in turizma</li> <li>• pozna pomen samostojnosti in odgovornosti za kvalitetno izvedbo dela;</li> <li>• pozna soodvisnost posameznih enot gostinsko turističnih podjetij;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• opravlja storitve na visoki zahtevnostni ravni v timu;</li> <li>• pripravlja , organizira in izvaja projekte na višji zahtevnostni ravni na področju kuharstva, strežbe, recepcije, animacije, trženja.</li> <li>• organizira zahtevnejše delovne postopke v hotelskih in drugih gostinsko turističnih podjetjih;</li> <li>• opravlja različna gostinsko turistična dela in naloge ob uporabi sodobne tehnologije in se pri tem usposablja za najzahtevnejša dela v gostinstvu in turizmu;</li> <li>• analizira izvedbo projektov z organizacijskega, strokovnega in finančnega stališča.</li> <li>• upošteva organiziranost podjetji pri izvajanju načrtovanega dela;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pozna predpise iz varnosti pri delu, požarne varnosti in sanitarno tehnične predpise (HACCAP).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• upošteva predpise, ki vplivajo na dejavnost v gostinstvu in turizmu;</li> <li>• skrbi za varnost pri delu.</li> </ul>

## 5 OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur:

Število ur samostojnega dela: 280 (280 ur v šolskem hotelu, izven njega ali 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 opravljen PRI 1, PRI 2 in PRI 3,
- izpolni soglasje osebe za obveznost prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom,
- poda individualno izjavo o bolezenskih znakih.



Projekt **Impletum**

Uvajanje novih izobraževalnih programov na področju višjega strokovnega izobraževanja v obdobju 2008–11

Konzorcijski partnerji:



Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo RS za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007–2013, razvojne prioritete 'Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja' in prednostne usmeritve 'Izboljšanje kakovosti in učinkovitosti sistemov izobraževanja in usposabljanja'.