

Praktično izobraževanje za program GOSTINSTVO IN TURIZEM

1. **Obseg in vsebina:** 400 ur oz. 10 tednov

2. Kje?

- V delovnih organizacijah s katerimi ima šola pogodbo. To so: hoteli, gostinski obrati, zdravilišča, turistične agencije, TIC-i, Stacionarne turistične kmetije,
- V okviru projektov na Grmu Novo mesto (MIC – medpodjetniški izobraževalni center)
- Če imajo študenti doma turistično kmetijo ali drug gostinski obrat, lahko en del prakse opravljajo doma (potrebna vloga za študijsko komisijo, ki lahko odobri do 100 ur prakse).
- V tujini v okviru Erasmus programa v 1. in 2. letniku (minimalno 2 meseca)

3. Kdaj?

V zimskem obdobju prvega letnika (6. december 2021 ter četrte, petke in sobote od 3. marca 2022 dalje) in v študijskem obdobju drugega letnika (od oktobra 2021 dalje to so srede, petki ter sobote).

4. Posebnosti, priložnosti:

- Projektne naloge, certifikat zaupanja vreden
- Diplomaska naloga
- Izredni študenti

5. Kako do kreditov?

- Potrjene ure v indeksu prakse.
- Seminarska naloga.
- Poročilo o delu.
- Plan prakse.

6. Pomoč in svetovanje.

Z vsakim študentom se pripravi individualni načrt praktičnega izobraževanja in usposabljanja. Vse informacije v zvezi s praktičnim izobraževanjem dobite pri organizatorju praktičnega izobraževanja mag. Sebastjanu Repnik, spec. na tel. 041 767 654 ali se najavite na govornilne ure v prostorih Grma Novo mesto po el .pošti na naslov sebastjan.repnik@gmail.com.

NAČIN IN OBLIKE IZVAJANJA ŠTUDIJA - praktično izobraževanje

Vsak študent mora opraviti 25 dni (200 ur) obveznega dela prakse (po programu).

Cca. 25 dni (cca. 200 ur) prakse (ki jo opravi po programu) pa izbira tako, kot je izbiral module pri teoretičnem delu. Program prakse je določen po delovnih opravilih.

Študentu lahko v okviru praktičnega izobraževanja v 2. letniku izvesti tudi projektno delo, s katerim si pridobi certifikat zaupanja vreden, vendar ne več kot 40 dni (320 ur. V okviru projektne dela lahko opravi tudi diplomsko delo.

Projektno delo je možno opravljati samo na šoli v okviru MIC (Medpodjetniški izobraževalni center).

2. LETNIK PRAKSA

1. OBVEZNI DEL PRAKSE V OBSEGU 200 UR (MEDPODJETNIŠKEGA IZOBRAŽEVALNEGA CENTRA) V ČASU OD OKTOBRA 2020 – 31. 08. 2022 (v INDEKSU PRAKSE se ure evidentirajo pod OBVEZNI DEL)

Praksa se opravi OBVEZNO z naslednjo vsebino:

Organizacija dela na področju strežbe, kuhinje, nabava, skladišče – 192 ur
Organizacija dela na področju marketinga, prodaje in računovodstva - 8 ur

TERMIN ZAČETKA DRUGEGA DELA PRAKSE JE: OKTOBRA 2021 IN TRAJA DO 31. 08. 2022 TER OBSEGA NASLEDNJE MODULE:

PRI 3- modula POSLOVANJE V GOSTINSTVU IN TURIZMU 200 ur) - v INDEKSU PRAKSE se ure evidentirajo pod OBVEZNI DEL s poudarkom na

Poslovanje turistične agencije- 200 ur

Študent se seznani s pripravo različnih ponudb in hkrati sodeluje pri pripravi intinerarjev

Študent se seznani z izdelavo turističnega kataloga in sodeluje pri pripravi kataloga

Se seznani s pristopi prodaje različnih paketov in pri tem aktivno sodeluje

Spozna prodajo preko interneta

Se seznani s kadrovanjem turistične agencije in pri tem aktivno sodeluje

Se seznani s finančno računovodskim poslovanjem

ALI

Poslovanje hotela -200 ur

Spozna kuhinjsko poslovanje in pri tem aktivno sodeluje

Spozna poslovanje strežbe ter pri tem aktivno sodeluje

Spozna recepcijsko poslovanje in pri tem aktivno sodeluje

Spozna poslovanje gospodinjstva in pri tem aktivno sodeluje

Spozna poslovanje marketinga in prodaje, rezervacij in pri tem aktivno sodeluje

Spozna poslovanje nabavne službe in pri tem aktivno sodeluje

Spozna poslovanje kadrovske službe in pri tem aktivno sodeluje

Se seznani s finančno računovodskim poslovanjem

ALI

Poslovanje gostinskega obrata- 200 ur

Spozna nabavo in trženje gostinskega obrata ter pri tem aktivno sodeluje

Spozna kuhinjsko poslovanje in pri tem aktivno sodeluje

Spozna poslovanje strežbe ter pri tem aktivno sodeluje

Spozna kadrovanje in pri tem aktivno sodeluje

Se seznanj s finančno računovodskim poslovanjem

ALI

Poslovanje TIC – 200 ur

Izvedba marketinških, promocijskih in reklamnih aktivnosti

Spozna načine ravnanja s strankami in pri tem aktivno sodeluje

Spozna namen TIC - a

Spozna kadrovanje in pri tem aktivno sodeluje

Spozna pripravo katalogov in sodeluje pri njeni pripravi

ALI

Poslovanje stacionarne turistične kmetije- 200 ur

Spozna kuhinjsko poslovanje in pri tem aktivno sodeluje

Spozna poslovanje strežbe ter pri tem aktivno sodeluje

Spozna nabavo in trženje stacionarne turistične kmetije ter pri tem aktivno sodeluje

ALI

Poslovanje turistične agencije, hotela, gostinskega obrata, zdravilišča, v okviru Erasmus+ programa- 320 UR (80 UR OBVEZNO V OKVIRU MICA)

PRI4 IZBIRNI OBVEZEN (obvezna izbira znotraj IZBRANIH modulov za 2. LETNIK: F&B ali WELLNESS TURIZEM ali PROJEKTI V TURIZMU - 200 ur. - v INDEKSU PRAKSE se ure evidentirajo pod izbirni del)

MODUL F&B – 200 UR – SPOZNA ORGANIZACIJO DELA NA PODROČJU F&B ODDELKA

Delo v strežbi

Študent se seznanj s področjem barmanstva (mešanje pijač) in pri tem aktivno sodeluje

Študent se seznanj z organizacijo dogodkov (rednih in izrednih) na področju strežbe in pri tem aktivno sodeluje

Študent se seznanj s prodajo hrane in pijače in pri tem aktivno sodeluje

Delo v kuhinji

Študent se seznanj z organizacijo dogodkov (rednih in izrednih) na področju kuhinje in pri tem aktivno sodeluje

Delo skupaj z F&B managerjem ali vodjem gostinstva

ALI

MODUL WELLNESS TURIZEM – 200 UR

Delo v zdravilišču na področju Wellnessa – SPOZNA ORGANIZACIJO DELA NA PODROČJU WELLNESS TURIZMA

Študent spozna organizacijsko strukturo wellness oddelka (medicina, masaže, kopališča) – način izvajanja storitev

Študent se seznani s prodajo wellness produktov in pri tem aktivno sodeluje

Študent se seznani s pravilnim načinom prehranjevanja

Študent spozna različne diete, ki jih ponujajo v zdravilišču

Študent spozna metode kalkuliranja in oblikovanja cen za posamezne storitve wellnessa in pri tem aktivno sodeluje

ALI

MODUL PROJEKTI V TURIZMU – 200 UR

Poslovanje hotela - SPOZNA ORGANIZACIJO DELA NA ENEM OD ODDELKOV HOTELA

Spozna poslovanje oddelka roomdevisin in pri tem aktivno sodeluje

Spozna poslovanje marketinga in prodaje, rezervacij in pri tem aktivno sodeluje

Spozna poslovanje nabavne službe in pri tem aktivno sodeluje

Spozna poslovanje kadrovske službe in pri tem aktivno sodeluje

Se seznani s finančno računovodskim poslovanjem

Študent izbere eno od naštetih obratov poslovanja v gostinstvu in turizmu, s katerim ima šola sklenjeno pogodbo.

Da lahko študent pristopi k zagovoru prakse za 2. letnik mora imeti najprej opravljen zagovor prakse za 1. letnik.

3. Obveznosti študenta za uspešno opravljeno praktično izobraževanje

3.1 Podpisane ure o opravljeni praksi v indeksu prakse

Uspešnost in število ur opravljene prakse v indeksu prakse potrdi mentor v delovni organizaciji, s katero ima VSŠ pogodbo.

Za opravljeno nalogo se šteje, ko študent uspešno opravi predvideno število ur in si pridobi podpis mentorja.

Pri času izvajanja pomeni 1 dan 8 ur. Študent se mora prilagajati naravi dela v organizaciji.

3.2 Dnevnik (poročila o delu za 2. letnik), najava praktičnega izobraževanja (za 2. letnik)

Študentje pri izvajanju praktičnega izobraževanja redno vodijo kratek dnevnik (poročilo o delu za vsak dan posebej, poročilo o delu napišejo tudi če gre za ista opravila, vendar morajo navesti drugačen normativ) in najavo praktičnega izobraževanja. Praksa se ne prizna brez najave, ki jo pošljejo organizatorju prakse na mejl en teden pred začetkom opravljanja prakse.

Dnevnik praktičnega izobraževanja in indeks prakse oddajo organizatorju praktičnega izobraževanja en teden pred prijavo na zagovor prakse za 2. letnik

Obrazec za dnevnik in najave praktičnega izobraževanja dobijo v gradivih na spletni strani Višje strokovne šole.

Za zagovor prakse za 2. letnik se je potrebno prijaviti na enak način kot na izpit 5 dni prej in odjaviti 3 dni prej.

Vsa ostala vprašanja in nejasnosti pa se rešujejo na govornih urah pri organizatorju prakse.

4. Program praktičnega izobraževanja glede na lokacijo in čas izvajanja

Praktično izobraževanje se lahko izvaja samo na v delovnih organizacijah, ki so na seznamu in ima Višja strokovna šola z njimi sklenjeno pogodbo oziroma na posestvu šole (MIC). Seznam delovnih organizacij dobijo študenti na spletnih straneh Višje strokovne šole. Študenti se za delovna opravila v delovni organizaciji dogovarjajo sami in sicer s kontaktno osebo, ki je napisana na seznamu delovnih organizacij, kjer lahko opravljajo prakso.

Študenti 2. letnika pa se lahko prijavijo tudi za opravljanje prakse v okviru Erasmus programa. Če so izbrani, imajo možnost opravljanja prakse v tujini (EU) v skladu s pravili Erasmus+ programa. Opravljanje prakse v tujini traja od 2 - 12 mesecev.

Študentje redno pripravljajo najave dela vsaj za en teden vnaprej (na katerih delovnih organizacijah bodo opravljali posamezne delovne naloge v prihodnjem tednu). Najave dela morajo biti napisane po vzorcu obrazca, ki ga študentje dobijo v gradivih spletne strani Višje strokovne šole. Oddati ga morajo po elektronski pošti (na el. naslov organizatorja prakse) organizatorju prakse predvidoma do petka za naslednji teden.

Najave dela lahko študentje pripravijo tudi za daljše obdobje. Študentje pripravijo najave dela na osnovi dogovorov, ki so jih opravili s posameznimi mentorji oziroma nosilci delovnih opravil v delovnih organizacijah. Študentu se prizna skupno max. 160 ur prakse (od 800 ur za 1. in 2. letnik), za katero ni oddal najave dela. Najave je potrebno oddajati ne glede na način izvajanja prakse.

Študentje ki delajo doma (turizem na kmetiji ali gostinski obrat), imajo možnost, da lahko nekatere delovne naloge pri praktičnem izobraževanju opravijo doma. V ta namen morajo oddati vlogo na obrazcu, ki ga dobijo v gradivih na spletnih straneh Višje strokovne šole najkasneje do 15. maja za tekoče leto. Na tej osnovi mu Višja strokovna šola določi, katere delovne naloge v okviru praktičnega izobraževanja lahko opravlja doma.

Študentje lahko opravijo posamezne delovne obveznosti tudi izven uradnega termina za praktično izobraževanje.

5. Varstvo pri delu in poslovna tajnost

Študent mora varovati poslovno tajnost izvajalca praktičnega izobraževanja (delovne organizacije), upoštevati predpise o varstvu pri delu ter uporabljati predpisana zaščitna sredstva. O vsem tem ga seznanijo (in mu po potrebi zagotovi) izvajalec praktičnega izobraževanja –delovna organizacija.

Delovna obveznost študenta na praktičnem usposabljanju ne sme presežati 40 ur tedensko.

8. Ocenjevanje znanja in usposobljenosti

2. letnik:

Ocena je sestavljena iz: pravilno pripravljenega poročila o delu (25 % končne ocene), najave praktičnega izobraževanja (25 % končne ocene), ocena delodajalca (50 % končne ocene) in izpolnjenega indeksa prakse.

Študent dobi pozitivno oceno pri praktičnem izobraževanju, če je pozitivno ocenjen iz poročila o delu, najave praktičnega izobraževanja, ocena delodajalca ter ima s strani mentorjev in organizatorja prakse potrjen indeks z opravljenimi urami prakse (400 ur za drugi letnik).

OPOZORILO: Poročila o delu, pogodbo o praktičnem izobraževanju (drugi delodajalci), je potrebno dostaviti organizatorju prakse v tiskani verziji en teden pred zagovorom prakse. Indeks prakse je potrebno dostaviti fizično. Kasneje oddana dokumentacija se upošteva za naslednji razpisan izpitni rok zagovora prakse.

ZAGOVOR PRAKSE POTEKA V ŠOLSKI STREŽNI UNIFORMI!!!