



Predstavitveni zbornik

Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled



VIŠJA STROKOVNA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM BLED

Prešernova 32 • SI - 4260 Bled • SLOVENIJA
tel.: 04 574 21 29 • faks: 04 574 21 30 • E-mail: vgs@vgs-bled.si • <http://www.vgs-bled.si>



Naslov: Predstavitveni zbornik Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled

Izdajatelj: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled

Urednica: mag. Emira Premrov

Leto izdaje: 2011

Četrta prenovljena izdaja

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

377.36:338.48(497.4Bled)(073)
37.091.214:377.36:338.48(497.4Bled)
338.48(073)
640.4(073)

VIŠJA strokovna šola za gostinstvo in turizem (Bled)

Predstavitveni zbornik Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled [Elektronski vir] / urednica Emira Premrov. - 4. prenovljena izd. - El. knjiga. - Bled : Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem, 2011

Način dostopa (URL): http://www.vgs-bled.si/index.php?option=com_content&view=article&id=337&Itemid=176.

ISBN 978-961-6677-14-1
1. Premrov, Emira
259530752



VIŠJA STROKOVNA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM BLED

Prešernova 32 • SI - 4260 Bled • SLOVENIJA
tel.: 04 574 21 29 • faks: 04 574 21 30 • E-mail: vgs@vgs-bled.si • <http://www.vgs-bled.si>



KAZALO

INFORMACIJE O VIŠJI STROKOVNI ŠOLI	6
1. NAZIV IN NASLOV ŠOLE	6
2. VODSTVO ŠOLE	6
3. ECTS KOORDINATOR ŠOLE	6
4. SPLOŠNI OPIS ŠOLE	7
5. SEZNAM ŠTUDIJSKIH PROGRAMOV ŠOLE	8
6. ŠTUDIJSKI KOLEDAR	9
7. VPISNI POSTOPKI	13
8. GLAVNI REGULATIVNI PRAVILNIKI ŠOLE IN ZAKONSKI PREDPISI	13
SPLOŠNE INFORMACIJE ZA ŠTUDENTE	18
1. MOŽNOSTI NASTANITVE, PREHRANJEVANJA IN STROŠKI BIVANJA	18
2. INFRASTRUKTURA ZA ŠTUDENTE S POSEBNIMI POTREBAMI	18
3. ŠTUDIJSKA INFRASTRUKTURA	18
3.1. Knjižnica	19
4. ŠPORTNA INFRASTRUKTURA	20
5. MEDNARODNI PROGRAMI	20
6. ORGANIZIRANOST ŠTUDENTOV	22
7. SODELOVANJE ŠTUDENTOV PRI UPRAVLJANJU ZAVODA	23
8. PRAVICE IN DOLŽNOSTI ŠTUDENTOV	24
9. POHVALE NAGRADE IN DRUGA PRIZNANJA ŠTUDENTOM	26



10. ODGOVORNOSTI ŠTUDENTOV	26
11. VARSTVO PRAVIC ŠTUDENTOV	27
12. KONZULTACIJE PREDAVATELJEV	27
13. INTERNI PEDAGOŠKI PRAVILNIKI	27
14. REFERAT ZA ŠTUDIJSKE IN ŠTUDENTSKE ZADEVE	27
15. TEČAJI JEZIKOV IN DRUGA USPOSABLJANJA	28
16. MOŽNOSTI ŠTIPENDIRANJA	28
17. MOŽNOSTI PREŽIVLJANJA PROSTEGA ČASA	28
18. ZDRAVSTVENO IN NEZGODNO ZAVAROVANJE	28
19. ZDRAVSTVENA OSKRBA	29
INFORMACIJE O ŠTUDIJSKIH PROGRAMIH	30
A SPLOŠNI OPIS ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA GOSTINSTVO IN TURIZEM	30
1. IME IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA	30
2. NAZIV STROKOVNE IZOBRAZBE IN NJEGOVA OKRAJŠAVA	30
3. STOPNJA PRIDOBLENE IZOBRAZBE OB ZAKLJUČKU ŠTUDIJA	30
4. CILJI ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA	30
5. VPISNI POGOJI, OMEJITEV VPISA IN MERILA ZA IZBIRO, POGOJI ZA NAPREDOVANJE IN DOKONČANJE IZOBRAŽEVANJA	31
6. POGOJI ZA NAPREDOVANJE	32
7. POGOJI ZA DOKONČANJE ŠTUDIJA	33
8. POGOJI ZA PREHAJANJE MED PROGRAMI	34
9. MOŽNOSTI NADALJNJEGA ŠTUDIJA	34



10. KATALOG ENOT ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA (KOMPETENC, PREDMETOV, MODULOV) S KREDITNIMI TOČKAMI	35
11. DIPLOMA.....	38
12. IZPITNA PRAVILA	39
13. ECTS KOORDINATOR ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA	49
B OPIS ENOT ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA (KOMPETENC, PREDMETOV, MODULOV)	50
Strokovna terminologija v tujem jeziku 1 – nemškem jeziku 1 (STJ 1).....	50
Strokovna terminologija v tujem jeziku 1 – angleškem jeziku 1 (STJ-1)	53
Poslovno sporazumevanje in vodenje (PSV)	56
Ekonomika podjetja (EKP).....	58
Ekonomika turizma (EKT).....	61
Pravni predpisi (PPR).....	63
Poslovna informatika s statistiko (PIS)	67
Osnove gastronomije (OGS).....	70
Turistična geografija in kulturna dediščina (TGK)	73
Kuharstvo z organizacijo dela 1 (KOD 1)	77
Strežba z organizacijo dela 1 (SOD 1)	80
Osnove kuharstva (OKU).....	84
Osnove strežbe (OST)	87
Osnove projektnega menedžmenta (OPM)	90
Trženje v turizmu (TTU)	93
Strokovna terminologija v tujem jeziku 2 – nemškem jeziku 2 (STJ 2).....	96
Strokovna terminologija v tujem jeziku 2 – angleškem jeziku 2 (STJ 2).....	99



<i>Strokovna terminologija v tujem jeziku 2 – italijanskem jeziku 2 (STJ 2)</i>	102
<i>Poslovanje prenočitvenih in prehrabnenih obratov (PPO)</i>	104
<i>Poslovanje hotelov in turističnih agencij (PHT)</i>	107
<i>Gastronomija (GAS)</i>	110
<i>Kuharstvo z organizacijo dela 2 (KOD 2)</i>	113
<i>Strežba z organizacijo dela 2 (SOD 2)</i>	115
<i>Strokovna terminologija v tujem jeziku 3 – nemškem jeziku 3 (STJ 3)</i>	118
<i>Strokovna terminologija v tujem jeziku 3 – italijanskem jeziku 3 (STJ 3)</i>	120
<i>Dopolnilne turistične dejavnosti (DTD)</i>	123
<i>Praktično izobraževanje 1 (PRI 1)</i>	126
<i>Praktično izobraževanje 2 (PRI 2)</i>	129
<i>Praktično izobraževanje 3 (PRI 3)</i>	131
<i>Praktično izobraževanje 4 (PRI 4)</i>	135
<i>Prostoizbirni predmeti</i>	138
INFORMACIJE O ŠTUDIJSKIH PROGRAMIH	139
C SPLOŠNI OPIS ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA VELNES	139
1. <i>IME IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA</i>	139
2. <i>NAZIV STROKOVNE IZOBRAZBE</i>	139
3. <i>STOPNJA PRIDOBLJENE IZOBRAZBE OB ZAKLJUČKU ŠTUDIJA</i>	139
4. <i>CILJI ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA</i>	139
5. <i>VPISNI POGOJI, OMEJITEV VPISA IN MERILA ZA IZBIRO, POGOJI ZA NAPREDOVANJE IN DOKONČANJE IZOBRAŽEVANJA</i>	140
6. <i>POGOJI ZA NAPREDOVANJE</i>	141



7. POGOJI ZA DOKONČANJE ŠTUDIJA	142
8. POGOJI ZA PREHAJANJE MED PROGRAMI	143
9. MOŽNOSTI NADALJNJEGA ŠTUDIJA	143
10. KATALOG ENOT ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA (KOMPETENC, PREDMETOV, MODULOV) S KREDITNIMI TOČKAMI	143
11. DIPLOMA	146
12. IZPITNA PRAVILA	147
13. ECTS KOORDINATOR ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA	156
D OPIS ENOT ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA (KOMPETENC, PREDMETOV, MODULOV)	157
Poslovno sporazumevanje in vodenje (PSV)	157
Strokovna terminologija v prvem tujem jeziku (angleški jezik) (STJ 1)	160
Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku (nemški jezik) (STJ 2)	162
Ekonomika in podjetništvo (EKIP)	165
Poslovna informatika s statistiko (PIS)	168
Pravni predpisi (PPR)	170
Trženje storitev (TST)	173
Uvod v turizem in destinacijski menedžment (UTDM)	176
Velnes in velneška dejavnost (VVD)	178
Upravljanje in poslovanje velneških centrov (UPVC)	181
Oblikovanje in trženje velneških proizvodov (OTVP)	183
Osnove zdravega prehranjevanja (OZP)	186
Kulinarika za vitalnost (KZV)	188
Osnove gibanja in športne aktivnosti (OGŠA)	191



<i>Športna animacija in osebno trenerstvo (ŠAOT)</i>	193
<i>Praktično izobraževanje: Poslovno sporazumevanje in vodenje (PRI 1)</i>	196
<i>Praktično izobraževanje: Ekonomika in poslovanje (PRI 2)</i>	199
<i>Praktično izobraževanje: Turizem in trženje storitev (PRI 3)</i>	202
<i>Praktično izobraževanje: Velnes (PRI 4)</i>	205
<i>Praktično izobraževanje: Zdrav način življenja in prehranjevanja (PRI 5)</i>	208
<i>Praktično izobraževanje: Zdrav način življenja in gibanja (PRI 6)</i>	211
<i>Prostoizbirni predmeti</i>	215



Drage študentke in študenti!

Turizem je raznovrstna gospodarska dejavnost, ki je tudi sedaj, v času gospodarske recesije dokazala, kakšne priložnosti in izzive nam nudi. Priložnosti in izzive tudi za vas, ki ste se odločili za delo v turizmu, za organizatorko/organizatorja poslovanja v gostinstvu in turizmu ali organizatorko/organizatorja poslovanja v velneški dejavnosti.

Na Višji strokovni šoli za gostinstvo in turizem Bled smo v letu 2011 slavili 15 – letnico našega delovanja. Ponosni smo na naših 1.000 diplomantov, uspešnih delavcev v gostinstvu in turizmu. Naše 15- letne izkušnje, naši uspešni diplomanti, številna priznanja in nagrade tako doma kot v tujini, sodelovanje na številnih velikih turističnih ter športnih prireditvah in dogodkih so jamstvo za kakovostno izobraževanje v edinstvenem blejskem okolju. Izkušeni predavatelji, ki se dodatno usposablajo tako v slovenskem kot mednarodnem okolju, dobri delovni pogoji v šoli in našem šolskem hotelu Astoria, možnosti sodelovanja na mednarodnih tekmovanjih, praktičnem izobraževanju v turističnih podjetjih doma in v tujini, so priložnost, da pridobite ustrezne kompetence za uspešno poklicno kariero. S pridobljenim znanjem,



vašo inovativnostjo in predvsem ljubeznijo do dela v turizmu boste sledili našim diplomantom, ki so danes vodje znanih slovenskih hotelov, turistični agencij, prodajnih in kongresnih oddelkov, clani mednarodne olimpijske kuharske ekipe, F & B managerji in dobitniki številnih nagrad in priznanj ter uspešni samostojni podjetniki. Prepričana sem, da se jim bodo v nekaj letih pridružili tudi strokovnjaki s področja velneške dejavnosti, ki jih bomo pričeli usposabljeni z letošnjim študijskim letom v novem višješolskem programu Velnes. Zaupajte nam in se nam pridružite in postanite del turistične dejavnosti, tega svetovnega fenomena 21. stoletja.

Jana Špec, univ.dipl.ekon.

direktoricaDrage študentke in študenti!



INFORMACIJE O VIŠJI STROKOVNI ŠOLI

1. NAZIV IN NASLOV ŠOLE

Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem

Prešernova 32

SI-4260 Bled

Tel: +386 4 574 21 29

Faks: +386 4 574 21 30

Elektronski naslov: vgs@vgs-bled.si

Spletna stran: <http://www.vgs-bled.si>

2. VODSTVO ŠOLE

Direktorica: Jana Špec, univ.dipl.ekon.

3. ECTS KOORDINATOR ŠOLE

mag. Peter Mihelčič, dipl.org.tur.



4. SPLOŠNI OPIS ŠOLE

Višjo strokovno šolo za gostinstvo in turizem Bled je ustanovila Vlada Republike Slovenije 28. marca 1996. Soustanovitelj je bila Občina Bled. Poudarek pri izobraževanju na Višji strokovni šoli za gostinstvo in turizem Bled je nadgrajevanje srednjega strokovnega izobraževanja in predstavlja najvišjo možno strokovno izobrazbo na področju gostinstva v Sloveniji.

Šola je pričela z delom v študijskem letu 1996/97, ko se je vpisalo 124 študentov in sicer 68 v programu gostinstvo in 56 v programu turizem.

Organizacija izobraževalnega programa je prilagojena značilnostim na področju turizma, ki je predvsem v povečanem obsegu dela v posameznih delih sezone. Del dejavnosti v turizmu (izleti, prireditve, kongresi) pa se izvaja preko celega leta. Temu je prilagojena organizacija študija, ki predvideva opravljanje večino praktičnega dela izobraževanja v sezonskem času.

Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled je inovativna, v prihodnost usmerjena učna ustanova, ki se prilagaja aktualnim potrebam gospodarstva. Aktivno se vključuje v premostitev vrzeli med teorijo in prakso. Dokaz njenega stalnega prilagajanja družbenim razvojnim smernicam je izvajanje novega višješolskega študijskega programa Velnes, ki omogoča študentom pridobitev ne samo široke palete poklicno specifičnih kompetenc, ampak spodbuja s svojim interdisciplinarnim in komplementarnim pristopom kreativnost in razvoj osebnih kompetenc.

S permanentnim prilagajanjem študijske snovi novim poklicnim zahtevam so študenti Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled na najboljši način pripravljeni na trg dela. Sodobne didaktične metode, IK tehnologija, stalna kontrola in zagotovitev kakovosti zagotavljajo izobraževanje na najvišji strokovni ravni.



Z razvijanjem samoiniciativnost in timskega duha se odpirajo našim študentom nove možnosti in perspektive. Velik poudarek na praktičnem izobraževanju predstavlja temelj za uspešno poklicno kariero naših študentov.

Praktični del izobraževanja se izvaja v turističnih in gostinskih podjetjih v Sloveniji. Študentje opravljajo praktično izobraževanje v 215 podjetjih po Sloveniji.

Višji strokovni šoli za gostinstvo in turizem Bled je na razpolago šolski hotel Astoria, v katerem študenti izvajajo vaje iz posebnih strokovnih predmetov ter v njem vsi opravijo del praktičnega izobraževanja. Hotel Astoria je sodobno opremljen hotel v samem središču Bleda, od jezera je oddaljen 300 m. Hotel razpolaga s 150 posteljami, restavracijo, kavarno s teraso, konferenčno sobo s 150 sedeži ter manjšimi prostori za različna srečanja.

Višja strokovna šola se aktivno vključuje v mednarodne povezave, v okviru programa Vseživljenjskega učenja - Erasmus. Kot prva slovenska šola s področja gostinstva in turizma se je vključila v Evropsko zvezo hotelskih in turističnih šol (AEHT), kjer aktivno sodeluje.

5. SEZNAM ŠTUDIJSKIH PROGRAMOV ŠOLE

Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled ponuja naslednje izobraževalne programe:

GOSTINSTVO IN TURIZEM	-	redni in izredni študij
VELNES		redni in izredni študij



6. ŠTUDIJSKI KOLEDAR

Na podlagi 48. člena Zakona o višjem strokovnem izobraževanju (Ur. l. RS, št. 84/2004) je oblikovan študijski koledar za študijsko leto 2011/12. Študijsko leto se začne 1. oktobra in konča 30. septembra. Študentovo delo v posameznem študijskem letu traja od 37 do 42 tednov po 40 ur na teden (redni študij). Študijsko leto ima najmanj 34 tednov organiziranega izobraževalnega dela. Organizirano izobraževalno delo vsebuje: predavanja seminarske in laboratorijske vaje, praktično izobraževanje in strokovne ekskurzije.

Uvodni dnevi (I. letnik):

28. september do 30. septembra 2011

Začetek predavanj:

Konec predavanj:

Jesenski semester:

I. letnik program GT in VEL

28. september 2011

22. december 2011

II. letnik GT

3. oktober 2011

22. december 2011

Pomladanski semester:

I. letnik GT in VEL

9. januar 2012

18. maj 2012

II. letnik GT

9. januar 2012

18. maj 2012



Praktično izobraževanje:

I. letnik GT

80 ur v Hotelu Astoria med letom

320 ur od 19. maj do 15. septembra 2012

II. letnik

120 ur projektnega dela med letom

280 ur od 18. maj do 15. sep. 2012

I. letnik VEL

400 ur od 19. maj do 15. septembra 2012

Zimske – semestralne počitnice

I. letnik GT in VEL

23. december 2011 - 8. januar 2012

II. letnik

23. december 2011 - 8. januar 2012

Redni izpitni roki:

1. rok: 2. do 17. november 2011
2. rok: 1. do 16. februar 2012
3. rok: 3. do 18. maj 2012
4. rok: 1. junij do 15. junij 2012
5. rok: 3. do 14. sep. 2011

Izredni izpitni roki:

v skladu z zakonskimi določili

Diplomski izpiti:

redni izpitni roki:

13. oktober, 8. december, 16. februar,



12. april, 7. junij

Prosti dnevi

Poleg sobot in nedelj bodo še naslednji prosti dnevi:

- 31. oktober - dan reformacije,
- 1. november - dan spomina na mrtve,
- 23. december – sistematični zdravstveni pregledi študentov,
- 26. december - dan samostojnosti,
- 2. januar - novo leto,
- 8. februar - Prešernov dan,
- 8. april 2011 - velikonočni ponedeljek,

(ostali prazniki niso v času pedagoškega procesa)

KOLENDAR POSEBNIH AKTIVNOSTI ŠOLE ZA LETO 2011/12

Uvodni dnevi (I. letnik)	28. 09 do 30.09. 2011
Ekskurzija – projektno delo – Osilnica - II. letnik	14.10 -16.10.2011
Letna skupščina in tekmovanja AEHT 2011 – Haag – sodelovanje št	07. -12.11. 2011
Ekskurzija Julijske Alpe – 2. letnik	21.10.2011
Gostinsko turistični zbor Kranjska Gora – ekskurzija - 1. letnik	12.10. 2011
Ekskurzija Štajerska – 1. letnik	04.11.2011



IGHEO Basel (fakultativno - PG)	19.11. - 20.11.2011
Evropski Božic Azori- sodelovanje študentov	05.12. - 12.12.2011
Informativa	20.-21.01.2011
Dan odprtih vrat	28.01.2012
Ekskurzija Plečnikova Ljubljana – 1. letnik	07.02.2012
Informativni dnevi	10.,11.02.2012
Intergastra Stuttgart (fakultativno TGA, KOD)	11.02. in 12.02 2012
Pust za Lions klub - projekt – 2 .letnik	18.02.2012
Blejski študentski večer – projekt - 2. letnik	02.03.2012
Seminar za mentorje PRI študentov	08.03.2012
ITB Berlin (fakultativno)	08.03.-11.03.2011
Tečaj za lokalne vodnike	Februar-marec 2012
Zaključni projekt študentov 2. letnikov	30.03.2012
G&T Pokal Bled – tekmovanje barmanov (AEHT) - PZI	01. – 03. 04. 2011
Podelitev diplom – projekt - 2 letnik	20.04.2012
Ekskurzija JZ Slovenija – 2. letnik - PG	16.03.2012
Ekskurzija Škofja Loka - 2. letnik PT	06.04.2012
Ekskurzija Bohinj – 2. letnik - PT	13.04.2012



Izlet za člane TD Bled	11.05.2012
Srečanje absolventov	24.05.2012
Seminar za diplomske naloge	01.06.2011

7. VPISNI POSTOPKI

Vpisni pogoji so v skladu s Pravilnikom o vpisu v višje strokovno izobraževanje in vsakoletnim razpisom.

8. GLAVNI REGULATIVNI PRAVILNIKI ŠOLE IN ZAKONSKI PREDPISI

1. Sklep o ustanovitvi javnega izobraževalnega zavoda »Višja šola za gostinstvo in turizem Bled«

http://www.vgs-bled.si/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=50&Itemid=86

2. Zakon o višjem strokovnem izobraževanju

<http://www.uradni-list.si/1/objava.jsp?urlid=200486&stevilka=3840>

3. Zakon o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja

<http://www.uradni-list.si/1/objava.jsp?urlid=200716&stevilka=718>



4. Pravilnik o vpisu v višje strokovno izobraževanje
<http://www.uradni-list.si/1/objava.jsp?urlid=20056&stevilka=144>
5. Pravilnik o spremembah in dopolnitvah Pravilnika o vpisu v višje strokovno izobraževanje
<http://www.uradni-list.si/1/objava.jsp?urlid=20088&stevilka=266>
6. Pravilnik o ocenjevanju znanja v višjih strokovnih šolah
<http://www.uradni-list.si/1/objava.jsp?urlid=200971&stevilka=3152>
7. Navodila k Pravilniku o ocenjevanju znanja v višjih šolah in dodatne postavke Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled
http://www.vgsbled.si/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=50&Itemid=86
8. Pravilnik o javnih listinah, ki jih višje strokovne šole izdajajo študentom
<http://www.uradni-list.si/1/objava.jsp?urlid=200883&stevilka=3640>
9. Zakon o priznavanju in vrednotenju izobraževanja
<http://www.uradni-list.si/1/objava.jsp?urlid=200473&stevilka=3237>
10. Navodila za opravljanje diplomskega izpita in izdelavo diplomskega dela
http://www.vgs-bled.si/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=66&Itemid=86



11. Navodila o prilagajanju izrednega poklicnega in strokovnega izobraževanja
<http://www.uradni-list.si/1/objava.jsp?urlid=20088&stevilka=267>
12. Pravilnik o šolninah in prispevkih v višjem šolstvu
<http://www.uradni-list.si/1/content?id=102742>
13. Pravila prilagajanja študija študentom s posebnimi potrebami
http://www.vgs-bled.si/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=50&Itemid=86
14. Pravila o ECTS kreditnem sistemu študija na Višji strokovni šoli za gostinstvo in turizem Bled
http://www.vgs-bled.si/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=50&Itemid=86
15. Pravilnik o priznavanju predhodno pridobljenega znanja v višjem strokovnem izobraževanju
<http://www.uradni-list.si/1/content?id=96683>
16. Pravila obnašanja (kodeks) za študente pri študiju in v hotelu Astoria
http://www.vgs-bled.si/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=50&Itemid=86
17. Pravilnik o javnih listinah v višjem strokovnem izobraževanju



<http://www.uradni-list.si/1/objava.jsp?urlid=200883&stevilka=3640>

18. Pravilnik o spremembah in dopolnitvah Pravilnika o javnih listinah v višjem strokovnem izobraževanju

<http://www.uradni-list.si/1/objava.jsp?urlid=201030&stevilka=1393>

19. Pravila o disciplinski odgovornosti študentov na Višji strokovni šoli za gostinstvo in turizem Bled

http://www.vgs-bled.si/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=50&Itemid=86

20. Merila in postopek za podeljevanje pohval, priznanj in nagrad študentom Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled

http://www.vgs-bled.si/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=50&Itemid=86

21. Postopek in potek vpisa na prosta vpisna mesta za vpis v 1. letnik višješolskih strokovnih programov Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled

http://www.vgs-bled.si/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=50&Itemid=86

22. Merila in postopki za priznavanje in uveljavljanje formalno in neformalno pridobljenega znanja

http://www.vgs-bled.si/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=50&Itemid=86



23. Pravila o obliki, vsebini in uporabi pečatov Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled

http://www.vgs-bled.si/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=50&Itemid=86



SPLOŠNE INFORMACIJE ZA ŠTUDENTE

1. MOŽNOSTI NASTANITVE, PREHRANJEVANJA IN STROŠKI BIVANJA

Za študente obstajajo naslednje možnosti nastanitve na Bledu: dijaški dom, zasebne sobe in apartmaji. Regresirano prehranjevanje študentov poteka v gostinskih obratih in hotelih na Bledu in Radovljici.

2. INFRASTRUKTURA ZA ŠTUDENTE S POSEBNIMI POTREBAMI

Za študente s posebnimi potrebami (gibalno ovirane) je omogočen dostop v vse šolske prostore in sanitarije.

3. ŠTUDIJSKA INFRASTRUKTURA

Delo na Višji strokovni šoli za gostinstvo in turizem Bled poteka v sodobno opremljenih prostorih. Šola ima 1272 m² koristnih površin. Glavni prostori, uporabni za študijski proces in dodatne dejavnosti so:

- | | | |
|-------------------------------------|---|-------------|
| • Blejska predavalnica | - | 100 sedežev |
| • Jezerska predavalnica | - | 70 sedežev |
| • Plemljeva računalniška učilnica 1 | - | 1-21 mest |



- Triglavska računalniška učilnica 2 - 1-22 mest
- Rikljeva učilnica (1+2) - 32 sedežev
- Grajska učilnica (3+4) - 40 sedežev
- sejna soba
- knjižnica
- internet cafe
- šolski hotel Astoria
 - demonstracijska kuhinja
 - šolska kuhinja
 - učilnica
 - garderoba

Vsi računalniki (83) so s kabelsko povezavo priključeni na internet. Prostori so opremljeni s sodobno IK tehnologijo.

3.1. Knjižnica

Knjižnica Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled je odprtega tipa in so zatorej njene kapacitete dostopne vsem študentom, predavateljem, ostalim zaposlenim in vsem zunanjim obiskovalcem. Obsega približno 120 kvadratnih metrov s knjižnim fondom 6.835 enot gradiva (monografij ter neknjižničnega gradiva) ter 43 naslovov periodike. Ena četrtina je tujejezične literature, ostalo v slovenskem jeziku. Izposoja se vse gradivo, razen arhivskega, serijskih publikacij in diplomskih nalog, ki so dostopni v čitalnici šole. Knjižnični informacijski sistem je vključen v slovenski bibliotečni informacijski sistem COBISS, kar omogoča pregled in poizvedbe o knjižničnem gradivu na daljavo oziroma v stavbi šole. Hkrati poteka preko tega sistema tudi medknjižnična izposoja.

Študijska literatura je dostopna vsem študentom Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled bodisi z nakupom ali izposajo ter on-line. Delovni čas knjižnice je od ponedeljka do četrтка od 09.30 do 14.30 in ob petkih od 09.30 do 16.00.



4. ŠPORTNA INFRASTRUKTURA

Šola nima športne infrastrukture. Za študente je organizirana športno vadba v najetih prostorih.

5. MEDNARODNI PROGRAMI

Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled ne ponuja mednarodnih programov.

Izmenjava študentov oziroma njihovo usposabljanje v tujini poteka v naslednjih hotelskih verigah: ACCOR, Relais & Château, Best Western, Marriot, ipd. Največ oblik mednarodnega sodelovanja poteka v okviru programa Vseživljenjskega učenja – ERASMUS. Le-ta omogoča štipendiranje oziroma sofinanciranje opravljanja praktičnega izobraževanja v državah članicah EU. Program omogoča tudi študij v tujini in izmenjavo predavateljskega osebja.

Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled intenzivno sodeluje s tujimi institucijami, ki izvajajo sorodne višješolske programe in s katerimi ima že sklenjene bilateralne dogovore na podlagi dvostranskih aktov. Le-te so:

- HAAGA - University of Applied Sciences: Haaga Institute School of Hotel, Restaurant and Tourism Management, Helsinski (Finska)
- MODUL Tourismusschulen der Wirtschaftskammer, Dunaj (Avstrija)
- Tourismusschulen Semmering, Semmering (Avstrija).
- Visoka hotelijerska škola, Beograd, (Srbija)



- Olustvere School of Service and Rural Economics, Olustvere (Estonija)
- Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu Poděbrady, (Češka)
- International College of Hospitality Administration »Cesar Ritz«, Brig (Švica),
- Hotelová akadémia Prešov, Prešov, (Slovaška),
- PMF Novi Sad, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Novi Sad (Srbija),
- Visoka turistička škola strukovnih studija, Beograd (Srbija).

Z zgoraj omenjenimi institucijami že poteka sodelovanje v obliki že vzpostavljenih stikov kot so:

- medsebojni obiski predavateljev in študentov,
- izmenjava študentov na praktičnem izobraževanju,
- udeležba predavateljev na strokovnih in znanstvenih konferencah, ki jih organizirajo omenjene institucije,
- izvajanje predmetov s pomočjo gostujočih višješolskih učiteljev (v skladu s pravili o izvajanju predavanj v tujem jeziku),
- predavanja vabljenih gostujočih višješolskih učiteljev.

Šola je odprta za sodelovanje z vsemi sorodnimi zavodi doma in na tujem, predvsem na področju primerjave študijskih pristopov in rezultatov, uporabe metod preverjanja in ocenjevanj znanja, objavljanja primerov dobre prakse ter izmenjave izkušenj.

Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled opravlja mednarodno raziskovalno delo v okviru slovenskih in mednarodnih razpisov in se aktivno pojavlja v mednarodnih asociacijah.



Z izmenjavo študentov in predavateljev, z vgrajevanjem mednarodnih sistemov kakovosti v šolske programe ter s sodelovanjem v programih Evropske unije, namenjenih izobraževanju, usposabljanju in raziskovanju, zagotavlja Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled sodelovanje v evropskem, pa tudi svetovnem prostoru.

Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled je že od leta 1998 članica združenja šol s področja gostinstva in turizma imenovanega AEHT (European Association of Hotel and Tourism Schools) kot prva šola iz Slovenije. Je članica združenja EUHOFA (International Association of Hotel Schools) in EURODIP (The Leading Hotel Schools in Europe).

V prihodnosti načrtujemo članstvo v naslednjih mednarodnih organizacijah:

- EuroCHRIE - European Council on Hotel, Restaurant and Institutional Education, Lausanne, Švica
- HCIMA - Hotel & Catering International Management Association, Sutton, Velika Britanija

6. ORGANIZIRANOST ŠTUDENTOV

V skladu s 45. členom Zakona o višjem strokovnem izobraževanju (Uradni list RS, 89/2004) in 25. členom Sklepa o ustanovitvi javnega izobraževalnega zavoda »Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled« je organiziranost študentov urejena na naslednji način:

- (1) Skupnost študentov sestavljajo študenti vseh programov in letnikov zavoda, ne glede na to ali se izobražujejo redno ali izredno
- (2) Skupnost študentov predstavlja petčlanski študentski svet, ki ga izvolijo študentje na tajnih volitvah. Predsednika študentskega sveta izvolijo člani sveta izmed sebe.
- (3) Skupnost študentov ima naslednje pristojnosti:



- voli in razrešuje študentski svet,
- voli svoje predstavnike v svet zavoda,
- predlaga svoje predstavnike v komisijo za spremljanje in zagotavljanje kakovosti,
- sprejema interna pravila o delovanju in organih skupnosti študentov in opravlja druge - naloge v skladu s predpisi.

(4) Študenti lahko organizirajo študentski svet.

(5) Študentski svet sestavljajo predstavniki študentov prvega in drugega letnika.

Študentski svet je sestavljen iz petih članov, ki se izvolijo na tajnih volitvah. Člani sveta izmed sebe izvolijo predsednika sveta.

(6) Študentski svet ima naslednje pristojnosti:

- daje mnenje o kandidatih za direktorja zavoda v postopku imenovanja,
- daje mnenja o kandidatih za vnovično imenovanje predavatelja višje šole,
- sprejema in izvaja program interesnih dejavnosti za študente,
- daje predloge v zvezi z študijskim delom in upravljanjem organom zavoda in opravlja druge naloge, določene z zakoni in drugimi predpisi ter akti zavoda.

(7) Študentski sveti se lahko povežejo v skupnost študentov, ki je reprezentativen organ študentov na ravni države.

7. SODELOVANJE ŠTUDENTOV PRI UPRAVLJANJU ZAVODA

Študenti VSŠGT Bled sodelujejo pri upravljanju zavoda v skladu z Zakonom o višjem strokovnem izobraževanju (Uradni list RS, 89/2004).

Obvezno članstvo študentov je v naslednjih dveh organih zavoda:



- svetu zavoda in
- komisiji za spremljanje in ugotavljanje kakovosti.

V svetu zavoda in v komisiji za spremljanje in ugotavljanje kakovosti sta v skladu z 8. in 15. členom Zakona o višjem strokovnem izobraževanju (Uradni list RS, 89/2004) dva predstavnika študentov. Naloge in pristojnosti komisije za spremljanje in ugotavljanje kakovosti so opredeljene v 15. členu Zakona o višjem strokovnem izobraževanju (Uradni list RS, 89/2004). Delovanje sveta zavoda pa urejuje Sklep o ustanovitvi javnega izobraževalnega zavoda »Višja šola za gostinstvo in turizem Bled« in Zakon o višjem strokovnem izobraževanju (Uradni list RS, 89/2004).

8. PRAVICE IN DOLŽNOSTI ŠTUDENTOV

Študenti VSŠGT Bled uveljavljajo svoje pravice v postopku in na način, kot je določeno z 39. 40. in 41 členom Zakona o višjem strokovnem izobraževanju (Uradni list RS, 89/2004).

39. člen

(pravice in dolžnosti študentov)

(1) Študenti imajo pravico do vpisa in izobraževanja pod enakimi pogoji, določenimi z zakonom, drugimi predpisi in študijskim programom. Pri tem:

- se ob rednem napredovanju izobražujejo in končajo študij pod pogoji, kot so veljali ob vpisu;
- se lahko vzporedno izobražujejo po več študijskih programih na isti šoli ali na različnih šolah ter študijskih (interdisciplinarnih ali individualnih) programih na visokošolskih zavodih;
- lahko napredujejo in končajo izobraževanje prej kot je predvideno s študijskim programom;



- lahko, če niso izpolnili vseh obveznosti iz študijskega programa, ponavljajo letnik ali zamenjajo študijski program oziroma se prepišejo na drugo višjo strokovno šolo.
- (2) Študenti lahko z izpiti opravljajo manjkajoče obveznosti iz drugega letnika.
- (3) Če se študent vzporedno izobražuje na dveh ali več šolah oziroma visokošolskih zavodih, te z dogovorom uskladijo način izpolnjevanja njegovih obveznosti, povezanih z izobraževanjem.
- (4) O hitrejšem napredovanju študenta odloči študijska komisija šole.
- (5) Če študent želi zamenjati študijski program oziroma se prepisati na drugo šolo, direktor oziroma ravnatelj te šole ugotovi, koliko kreditnih točk si je pridobil v dotedanjem študiju, in določi, katere obveznosti mora opraviti, da bi lahko študij nadaljeval, in roke, v katerih jih mora izpolniti. Pred odločitvijo si mora pridobiti mnenje študijske komisije.

40. člen

(posebne pravice študentov)

Študentom, ki se vzporedno izobražujejo in vrhunskim športnikom ter študentom, ki se pripravljajo na mednarodna tekmovanja v znanju, se na podlagi posebne prošnje prilagodi opravljanje obveznosti iz študijskega programa na način, ki ga določi direktor oziroma ravnatelj.

41. člen

(druge pravice in ugodnosti študentov)

- (1) Študenti imajo ne glede na to, ali se študij izvaja kot redni ali izredni, pravico do zdravstvenega zavarovanja ter drugih ugodnosti in pravic (na primer prehrana, prevozi, štipendiranje) v skladu s posebnimi predpisi, če niso v delovnem razmerju ali prijavljeni kot iskalci zaposlitve.
- (2) Študenti, ki izpolnjujejo predpisane pogoje, lahko bivajo v dijaškem domu.
- (3) Pravice in ugodnosti iz statusa lahko študent uveljavlja največ tri leta.



V skladu s 5. členom Pravilnika o študijskem koledarju v višjih strokovnih šolah (Uradni list RS, št. 54/1996) imajo študenti pravico do prostega dneva za sistematične zdravstvene preglede, ki je objavljen v okviru študijskega koledarja za tekoče študijsko leto na spletni strani VSŠGT Bled (http://www.vgs-bled.si/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=84&Itemid=161).

9. POHVALE NAGRADE IN DRUGA PRIZNANJA ŠTUDENTOM

Kriteriji in način dodeljevanja pohval, priznanj in nagrad študentov VSŠGT Bled so določeni z internim aktom Merila in postopek za podeljevanje pohval, priznanj in nagrad študentom Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled (http://www.vgs-bled.si/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=50&Itemid=86).

10. ODGOVORNOSTI ŠTUDENTOV

Določbe o odgovornosti študentov VSŠGT Bled, postopkih in načinu izrekanja ukrepov ter pravicah in dolžnostih študentov v disciplinskem postopku so določene v Pravilih o disciplinski odgovornosti študentov na Višji strokovni šoli za gostinstvo in turizem Bled (VSŠGT Bled) in v 9. členu Navodil k Pravilniku o ocenjevanju znanja v višjih šolah in dodatne postavke Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled (http://www.vgs-bled.si/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=50&Itemid=86).



11. VARSTVO PRAVIC ŠTUDENTOV

Varstvo pravic študentov VSŠGT Bled se izvaja v skladu z Zakonom o višjem strokovnem izobraževanju (Uradni list RS, 89/2004).

12. KONZULTACIJE PREDAVATELJEV

Ure konzultacij predavateljev in njihovi elektronski naslovi so objavljeni na spletni strani šole http://www.vgs-bled.si/index.php?option=com_usereditcontact&view=liste&layout=viewalle&Itemid=146.

13. INTERNI PEDAGOŠKI PRAVILNIKI

Vsi interni pedagoški pravilniki so javno dostopni in objavljeni na spletni strani Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled (http://www.vgs-bled.si/index.php?option=com_docman&task=cat_view&qid=50&Itemid=86).

14. REFERAT ZA ŠTUDIJSKE IN ŠTUDENTSKE ZADEVE

Referat za študijske in študentske zadeve je odprt vsak dan od 10.00 do 12.00 in ob petkih od 14.00 do 16.00 (za izredne študente).



15. TEČAJI JEZIKOV IN DRUGA USPOSABLJANJA

Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem ponuja različne tečaje tujih jezikov in druga usposabljanja na osnovi naročil in potreb turističnega gospodarstva.

16. MOŽNOSTI ŠTIPENDIRANJA

Šola razpisuje lastne štipendije in predlaga dobitnike štipendij sklada GT.

17. MOŽNOSTI PREŽIVLJANJA PROSTEGA ČASA

Bled kot biser slovenskega turizma ponuja številne možnosti preživljanja prostega časa. Naravne lepote in svež alpski zrak vabijo na sprehode okoli jezera in na planinarjenje po okoliških hribih. Veslanje in deskanje po jezeru, plavanje, vožnja s kajaki in rafting po alpskih rekah, ježa v naravi, kolesarjenje in golf, tenis, smučanje, drsanje, letenje z baloni in jadralnimi padali nudi Bled z okolico.

Preko leta potekajo številne dobro obiskovane kulturne prireditve, kot so Blejski dnevi, Gala novoletni koncert v Festivalni dvorani, Velikonočni koncert, Mednarodni glasbeni festival Bled, Okarina etno festival.

18. ZDRAVSTVENO IN NEZGODNO ZAVAROVANJE

Zdravstveno in nezgodno zavarovanje je urejeno z zakonskimi predpisi. Študenti opravijo v sklopu izobraževanja izpit iz varstva pri delu.



19. ZDRAVSTVENA OSKRBA

Zdravstvena oskrba je urejena z zakonskimi predpisi. V neposredni bližini šole se nahajata zdravstveni dom in lekarna.



INFORMACIJE O ŠTUDIJSKIH PROGRAMIH

A SPLOŠNI OPIS ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA GOSTINSTVO IN TURIZEM

1. IME IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA

Višješolski študijski program Gostinstvo in turizem

2. NAZIV STROKOVNE IZOBRAZBE IN NJEGOVA OKRAJŠAVA

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

3. STOPNJA PRIDOBLENE IZOBRAZBE OB ZAKLJUČKU ŠTUDIJA

Stopnja pridobljene izobrazbe ob zaključku študija je 6/1 po Uredbi o uvedbi in uporabi klasifikacijskega sistema izobraževanja in usposabljanja

4. CILJI ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA

- 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,
- usposobiti se 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.

5. VPISNI POGOJI, OMEJITEV VPISA IN MERILA ZA IZBIRO, POGOJI ZA NAPREDOVANJE IN DOKONČANJE IZOBRAŽEVANJA

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.

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:

- 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.

6. 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, seminarskimi nalogami, projekti in 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 izobraževanja.¹ Ponavljanje odobri študijska komisija višje strokovne šole na podlagi pisne vloge študenta/ke.

¹ V skladu s sklepom predavateljskega zbora z dne 08.03.2010



7. 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.	hotelska gospodinja/hotelski gospodinjec	

prostoizbirni predmet (5 kreditnih točk)

diplomsko delo (5 kreditnih točk)

8. POGOJI ZA PREHAJANJE MED PROGRAMI

V 2. letnik se lahko vpiše študent/ka, ki je končal/a 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.

9. MOŽNOSTI NADALJNJEGA ŠTUDIJA

Možnosti nadaljnjega študija so urejene v skladu z Merili za prehode med študijskimi programi (www.mvst.gov.si/si/zakonodaja_in_dokument)



10. KATALOG ENOT ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA (KOMPETENC, PREDMETOV, MODULOV) S KREDITNIMI TOČKAMI

št.	ime modula/predmeta/druge sestavine	obvezno / izbirno	letnik	št. kontaktnih ur				skupaj število ur študentovega dela	kreditne točke
				PR	SV	LV	skupaj		
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 (KOD 1)	obvezno	1	12		48	60	110	4 kt
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 prehrabmenih 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
P 23	Barmanstvo (BAR)	izbirno	2	36		60	96	200	7 kt
P	Harmonija okusov (HOK)	izbirno	2	36		60	96	200	7 kt



24									
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
M 13	Hotelska gospodinja/hotelski gospodinjec	izbirno							25 kt
P 25	Strokovna terminologija v tujem jeziku 3 (STJ 3)	obvezno	2	60		60	120	240	8 kt
P	Osnove hotelskega gospodinjstva	obvezno	2	24		12	36	80	3 kt



33	(OHG)								
P 34	Ekonomika in management hotelskega gospodarstva (EMG)	obvezno	2	24		12	36	80	3 kt
P 34	Kultura bivalnega okolja (KBO)	obvezno	2	24		12	36	80	3 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	Prosto izbirni predmet (PIZ)	izbirno	2					150	5 kt
	Skupaj			672	24	516	1212	3600	120 kt

* študent doseže dodatnih 5 KT v okviru praktičnega izobraževanja

PR - predavanja

SV – seminarske vaje

LV – laboratorijske vaje

11. DIPLOMA

Diplomski izpit je sestavljen iz:

- diplomske naloge, za katero študent obdela temo na praktičnem izobraževanju,
- praktičnega dela, izdelka ali storitve, nastopa, priprave in izdelave načrta ali storitve ali druge oblike prikaza dela iz strokovnega področja - v nadaljevanju storitev,
- zagovora naloge.



Diplomska naloga je interdisciplinarna, povezana je z delovnimi področji v organizacijah, kjer študent opravlja praktično izobraževanje, ter strokovnimi predmeti Višje šole za gostinstvo in turizem Bled. 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. Zagovor diplomske naloge je javen in poteka pred diplomsko komisijo.

12. IZPITNA PRAVILA

Izvleček iz Pravilnika o ocenjevanju znanja v višjih strokovnih šolah, Uradni list RS, št. 71/2009 z dne 11. 9. 2009

III. Izpiti in druge oblike ocenjevanja znanja

3. člen

(izpitne enote)

Izpitne enote v skladu s študijskim programom so:

- predmeti,
- moduli,
- laboratorijske in seminarske vaje,
- praktično izobraževanje.

4. člen



(oblike ocenjevanja)

Znanje se ocenjuje z zagovorom vaj, seminarskih nalog, lahko pa tudi izdelkov, projektnih del, nastopov in storitev ali drugače, če je tako določeno s študijskim programom, ter z izpiti.

5. člen

(izpiti)

V višjih strokovnih šolah (v nadaljnjem besedilu: šola) se opravljajo predmetni izpiti in diplomski izpit.

Študentu, ki želi med študijem zamenjati študijski program ali prestopiti v drugo šolo, se lahko določijo diferencialni izpiti.

6. člen

(definicije izpitov)

Pri predmetnem izpitu se ocenjuje znanje, določeno s študijskim programom za posamezni predmet. Predmetni izpit se lahko opravlja po delih z delnimi izpiti.

Pri diplomskem izpitu se posebej ocenjuje diplomsko delo in zagovor diplomskega dela.

Pri diferencialnem izpitu se ocenjuje znanje, potrebno za nadaljevanje študija na drugi šoli oziroma v drugem študijskem programu

7. člen

(ocene)

Znanje pri predmetnem izpitu, diplomskem izpitu, vajah in seminarskih nalogah ter pri praktičnem izobraževanju se ocenjuje z ocenami: odlično (10), prav dobro (9 in 8), dobro (7), zadostno (6) in nezadostno (1 do 5). Ocene od 1 do 5 so negativne, druge ocene so pozitivne.



Opravljenе vaje in seminarske naloge oziroma drugi izdelki so s študijskim programom lahko določeni kot pogoj za opravljanje izpita.

Ocene, dosežene pri delnih izpitih, posameznih vajah in seminarskih nalogah, se upoštevajo pri izračunu končne ocene. Če je vsak od delnih izpitov oziroma če so posamezne vaje ali seminarske naloge pozitivno ocenjene, je končna ocena povprečna ocena, izračunana iz posameznih ocen. Če rezultat deljenja ni celo število, se upošteva matematično pravilo zaokroževanja.

Diferencialni izpiti se ocenjujejo z ocenama: opravil(a), ni opravil(a).

Končna ocena diplomskega izpita se določi na podlagi pozitivnih ocen posameznega dela diplomskega izpita. Merila za določitev končne ocene določi na predlog študijske komisije direktor oziroma ravnatelj (v nadaljnjem besedilu: ravnatelj).

Če se študentu prizna ocena, ki jo je dosegel v drugem študijskem programu oziroma na drugi šoli, ali če se mu prizna ocena na podlagi neformalno pridobljenega znanja, se v dokumentacijo vpiše namesto ocene oznaka »priznano«. Priznajo se tudi kreditne točke, ki so predvidene za izpitno enoto.

9. člen

(opravljanje izpitov)

Študent ima v študijskem letu pravico trikrat opravljati predmetni izpit.

Če so s študijskim programom določeni delni izpiti, ravnatelj šole določi pravila za opravljanje teh izpitov.

Študent, ki je predmetni izpit opravil, pa želi izboljšati oceno, ima pravico do enkratnega vnovičnega opravljanja tega izpita. Upošteva se boljša ocena.

10. člen

(ocenjevanje)



Znanje pri predmetnem izpitu, seminarski nalogi in vajah ocenjuje predavatelj šole (v nadaljnjem besedilu: predavatelj), ki je predmet poučeval, če s tem pravilnikom ni drugače določeno. Pri ocenjevanju vaj sodeluje inštruktor, ki je vodil vaje, če je s programom določeno, da vaje izvaja inštruktor.

Diplomski izpiti so javni. Znanje pri diplomskem izpitu ocenjuje komisija za diplomski izpit, ki jo imenuje ravnatelj in jo sestavljajo trije predavatelji.

Znanje pri diferencialnem izpitu ocenjuje predavatelj, ki poučuje predmet, iz katerega se opravlja izpit.

Znanje pri praktičnem izobraževanju ocenjuje predavatelj, ki opravlja naloge organizatorja praktičnega izobraževanja. Pri tem upošteva študentovo poročilo o opravljenem delu in seminarske naloge oziroma druge izdelke, ki jih določa študijski program, z zagovori. Pri ocenjevanju si pridobi tudi pisno mnenje mentorja študenta pri praktičnem izobraževanju in predavateljev tistih modulov, s katerimi se praktično izobraževanje povezuje.

Ravnatelj določi sestavine, ki jih mora obsegi pisno mnenje mentorja in predavateljev iz prejšnjega odstavka.

11. člen

(izpit pred komisijo)

Znanje študenta, ki izpit opravlja tretjič in naslednjič, ocenjuje izpitna komisija, ki jo imenuje ravnatelj in jo sestavljata najmanj dva predavatelja.

12. člen

(priznavanje kreditnih točk)

Kreditne točke za posamezne predmete se študentu priznajo, ko opravi obveznosti za to izpitno enoto. Kreditne točke za modul, ki obsega več predmetov, se študentu priznajo, ko opravi vse obveznosti v okviru modula, vključno s praktičnim izobraževanjem, če je ta sestavni del modula.



Postopek in nosilce naloge pri priznavanju kreditnih točk določi ravnatelj.

IV. IZPITNI ROKI

13. člen

(določitev izpitnih rokov)

Roki in postopek opravljanja izpitov se določijo z letnim delovnim načrtom in v skladu s študijskim programom tako, da študent lahko opravi vse obveznosti za napredovanje v drugi letnik do izteka študijskega leta. Pri tem je treba zagotoviti, da se:

- predmetni izpiti lahko opravljajo najmanj trikrat v študijskem letu, in sicer v 30 dneh po zaključku predavanj v vsakem semestru in avgusta ter septembra,
- predmetni izpiti v okviru določenega letnika študijskega programa ne smejo razpisati na isti dan,
- diplomsko delo opravlja v času praktičnega izobraževanja v drugem letniku,
- diplomski izpiti opravljajo najmanj v dveh rokih do izteka študijskega leta zaključnega letnika in najmanj v enem roku 60 dni po izteku študijskega leta,
- diferencialni izpiti opravljajo najmanj v dveh rokih, in sicer najpozneje junija in od 20. avgusta do poteka roka za vpis.

Če je s študijskim programom določeno, da se predavanja, vaje in seminarji končajo med semestrom, je treba najmanj en rok za opravljanje predmetnega izpita določiti v 30 dneh po zaključku predavanj.

Ravnatelj za študente iz 5. in 40. člena Zakona o višjem strokovnem izobraževanju iz utemeljenih razlogov določi izredne izpitne roke.



V. IZPITNI RED

14. člen

(objava izpitnih rokov)

Če s tem pravilnikom ni določeno drugače, morajo biti roki oziroma datumi za opravljanje izpitov objavljeni najmanj 30 dni, za opravljanje delnih izpitov pa sedem dni vnaprej.

15. člen

(prijava na izpit)

Študent se prijavi k predmetnemu ali diferencialnemu izpitu najkasneje pet dni pred izpitnim rokom, k diplomskemu izpitu pa v roku, ki ga določi ravnatelj.² Študent se lahko odjavi najkasneje tri dni pred začetkom opravljanja izpita.³

² Navodilo študentom Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled:

Študentje se prijavijo z osebnim geslom in vpisno številko, za kar potrebujejo pristop do interneta (<http://www.vgs-bled.si>) in spletni brskalnik (npr.: Internet Explorer). Študentje se prijavijo samo za predmetni, diferencialni izpit ali izpit za popravljanje ocene (za seminarje, vaje in delne izpite se prijavijo s posebno prijavnico, če to zahteva predavatelj).

³ Navodilo študentom Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled:

Študentje se odjavijo z osebnim geslom in vpisno številko, za kar potrebujejo pristop do interneta (<http://www.vgs-bled.si>) in spletni brskalnik (npr.: internet Explorer).



Razpored kandidatov za izpit mora biti objavljen najmanj dva dni pred rokom za opravljanje izpita, razpored kandidatov za ustni del izpita pa hkrati z objavo rezultatov pisnega dela izpita.

Za izpite v izrednih izpitnih rokih določi roke za prijavo in odjavo od izpita ter razpored kandidatov ravnatelj.

Študent je lahko razporejen le k enemu izpitu na dan.

16. člen

(neudeležba na izpitu)

Če se študent pravočasno ne odjavi, iz neupravičenih razlogov ne pride k izpitu ali izpit prekine, je neocenjen. Šteje se, da je izrabil enega od razpisanih rokov za opravljanje tega izpita.

Ravnatelj dovoli študentu, ki iz upravičenih razlogov ne pride k izpitu, da ga vnovič opravlja še v istem, če to ni mogoče, pa v izrednem izpitnem roku, če najkasneje v 30 dneh od dneva izpita, predloži pisno prošnjo in ustrezna dokazila.

O upravičenosti razlogov odloči ravnatelj najkasneje v 24 urah po predložitvi prošnje in dokazil.

17. člen

(trajanje izpita)

Pisni izpit oziroma pisni del izpita traja najmanj 45 in največ 90 minut. Ustni del izpita traja največ 20 minut, če je izpit samo ustnen, lahko traja največ 30 minut.

Študent ima pravico do 15-minutne priprave na ustni izpit oziroma ustni del izpita.

18. člen



(rezultati izpitov)

Rezultati pisnega ali pisnega dela izpita morajo biti objavljeni najkasneje v desetih dneh po njegovem opravljanju, ocena ustnega izpita pa se študentu sporoči takoj po izpitu.

Študent ima pravico do vpogleda popravljenega oziroma ocenjenega pisnega izpitnega izdelka v roku in na način, ki ga določi predavateljski zbor.

19. člen

(ugovor zoper ocene)

Študent lahko v treh dneh po tem, ko je bil seznanjen z oceno pri izpitu, predloži ravnatelju ugovor zoper oceno. Ravnatelj mora v treh dneh od predložitve ugovora imenovati tričlansko komisijo, ki najkasneje v naslednjih treh dneh vnovič oceni študentovo znanje. V komisijo ne sme biti imenovan predavatelj, ki je študentovo znanje prvič ocenil.

Če študentovega znanja ni mogoče oceniti na podlagi dokumentacije, ga komisija vnovič oceni pri izpitu.

Odločitev ravnatelja in ocena komisije sta dokončni.

Izvleček iz Navodila k pravilniku o ocenjevanju znanja v višjih šolah in dodatne postavke višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled in dodatnih postavk za študente Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled

**Izvleček iz Navodil k Pravilniku o ocenjevanju znanja v višjih šolah sprejetih
08.03.2010**



4. člen

(vpogled v izpitne naloge in ugovor)

(na podlagi 18. člena Pravilnika o ocenjevanju znanja v višjih šolah)

Študent ima pravico do vpogleda popravljenega oziroma ocenjenega pisnega izpitnega izdelka na predavateljevih govorilnih urah v roku enega leta od datuma opravljenega pisnega izpita.

5. člen

(priznavanje opravljenega pisnega dela izpita)

Pri predmetih, kjer se izpit opravlja pisno in ustno, se pozitivno ocenjen pisni del izpita prizna za dobo dveh let.

7. člen

(plačilo izpitov)

Redni študenti lahko v študijskem letu tri krat brezplačno opravljajo izpit, vsako nadaljnje opravljanje izpita se zaračuna po ceniku Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled; plačilo izpita mora biti opravljeno najmanj pet dni pred izpitom.

Izredni študenti imajo v študijskem letu dvakratno opravljanje izpita zajeto v plačilu šolnine. Vsako nadaljnje opravljanje izpita se zaračuna po ceniku Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled. Plačilo izpita mora biti opravljeno najmanj pet dni pred izpitom.

V primeru, da študent opravi pozitivno pisni del izpita, a se ne udeleži ustnega dela izpita, se mora v naslednjem roku prijaviti ponovno na izpit. Pozitivno ocenjen pisni del izpita se prizna za dobo dveh let, vendar je potrebno, da študent opravi plačilo izpita po ceniku Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled, če gre za četrto (za redne študent) oziroma za tretjo (za izredne študente) prijavo na izpit iz tega predmeta. Plačilo izpita mora biti opravljeno najmanj 5 dni pred izpitom.



V kolikor študenti izpit plačajo in se v rednem roku, tri dni pred izpitom, odjavijo, se jim plačilo izpita za isti predmet prizna za naslednji rok. Spremembo študent sporoči v računovodstvo.

Diplomski izpit lahko študent brezplačno opravlja v roku dveh let po prenehanju statusa. Opravljanje diplomskega izpita po tem roku in za vse v izrednem študiju se zaračuna po ceniku Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled. Dokončno plačilo mora biti opravljeno tri dni pred zagovorom diplomske naloge.

Diferencialni izpit se zaračuna po ceniku Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled.

Izpit za osebo, ki nikoli ni imela statusa študenta na šoli, se zaračuna po ceniku Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled.

Izpit za izboljšanje ocen (za študente, ki so že diplomirali) se zaračuna po ceniku Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled.

8. člen

(prepoved prijave na izpit)

Študenti, ki so na izpitu dosegli oceno 1 ali 2 nimajo pravice opravljanja izpita v naslednjem roku in jim je onemogočena prijava na ta rok.

9. člen

(izpitni red in kršitve izpitnega reda)

Študent svojo istovetnost izkazuje z osebnim dokumentom, ki ga preveri predavatelj Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled.

Študent, ki pri pisnem izpitu prepisuje ali uporablja nedovoljene pripomočke, se med izpitom pogovarja z drugimi študenti ali na kakršenkoli način moti izvedbo izpita, krši izpitni red. Sankcija za kršitev izpitnega reda je takojšnja. Študent ne sme nadaljevati izpita in njegov izdelek je neocenjen (študent je izkoristil izpitni rok). Predavatelj vpiše v zapisnik o izpitu pod opombo, da je bil kršen izpitni red. Študent ne sme opravljati izpita v naslednjem izpitnem roku.



13. ECTS KOORDINATOR ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA

Peter Mihelčič, dipl.org.tur.



B OPIS ENOT ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA (KOMPETENC, PREDMETOV, MODULOV)

Naziv predmeta

Strokovna terminologija v tujem jeziku 1 – nemškem jeziku 1 (STJ 1)

Koda predmeta

P 1

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni (izbirni med NEJ in ANJ)

Nivo predmeta

Za vključitev v delo oz. za opravljanje študijskih obveznosti iz predmeta Strokovna terminologija v tujem jeziku 1 – nemški jezik, je priporočljivo predznanje splošnega nemškega jezika na stopnji 1. tujega jezika srednjih šol.

Študijsko leto izvajanja predmeta

1.



Število kreditnih točk

6

Cilji predmeta

- razvijati osnovne jezikovne spretnosti: govor, poslušanje, pisanje in branje,
- pragmatična 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 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.

Način izvajanja predmeta

Predavanja in vaje



Načini preverjanja znanja

Pisni in ustni izpit. Pogoji za pristop k ustnemu izpitu je pozitivno opravljen pisni izpit.

Priporočena literatura

- Premrov, E. (2009). Fachterminologie in deutscher Sprache 1. Gastgewerbe und Tourismus: interno študijsko gradivo. Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled
- Premrov, E. (2010). Strokovna terminologija v nemškem jeziku 2. Ljubljana: Zavod IRC. Način dostopa (URL): http://www.impletum.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Strokovna_terminologija_v_nemskem_jeziku_2-Premrov.pdf
- Barberis, P., Bruno, E. (2004). Deutsch im Hotel. Gespräche führen, 1. Auflage. München: Max Hueber Verlag
- Barberis, P., Bruno, E. (2005). Deutsch im Hotel. Korrespondenz, 1. Auflage: München: Max Hueber Verlag
- Eppert, F. (1998). DEUTSCH in Küche + Restaurant, Eine Einführung in die Fachsprache der Gastronomie. Ismaning: Max Hueber Verlag
- Slovníčné knjige, priročniki, enojezični in dvojezični slovarji.

Predavateljica

mag. Emira Premrov, prof. nem.

Jezik poučevanja

Nemški jezik in slovenski jezik



Naziv predmeta

Strokovna terminologija v tujem jeziku 1 – angleškem jeziku 1 (STJ-1)

Koda predmeta

P 1

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni (izbirni med NEJ in ANJ)

Nivo predmeta

Za vključitev v delo oz. za opravljanje študijskih obveznosti iz predmeta Strokovna terminologija v tujem jeziku 1 – angleški jezik, je priporočljivo predznanje splošnega angleškega jezika na stopnji 1. tujega jezika srednjih šol.

Študijsko leto izvajanja predmeta

1.

Število kreditnih točk



6

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 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.

Način izvajanja predmeta

Predavanja in vaje



Načini preverjanja znanja

Pisni in ustni izpit. Pogoji za pristop k ustnemu izpitu je pozitivno opravljen pisni izpit.

Priporočena literatura

- Vidic Strnad, J. (2009). English Professional Terminology for Hospitality and Tourism 1. : interno študijsko gradivo. Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled
- Jones, L., Alexander, R. (2000) New International Business. Cambridge: Cambridge University Press
- Jones, L. (2005). Welcome—English for travel and tourism industry. Cambridge: Cambridge University Press
- Dodgshun G., Peters, M. (2004). Cookery for the Hospitality Industry, 5th Edition. Cambridge: Cambridge University Press
- Slovnične knjige, priročniki, enojezični in dvojezični slovarji.

Predavateljica

Jana Vidic Strnad, prof angl. in fra.

Jezik poučevanja

Angleški jezik in slovenski jezik



Naziv predmeta

Poslovno sporazumevanje in vodenje (PSV)

Koda predmeta

P 2

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni

Študijsko leto izvajanja predmeta

1.

Število kreditnih točk

6

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.

Način izvajanja predmeta

Predavanja in vaje, lahko tudi praktična naloga kot del šolskega projekta ali v okviru praktičnega izobraževanja.

Načini preverjanja znanja

Pisni in ustni izpit. Pogoji za pristop k ustnemu izpitu je pozitivno opravljen pisni izpit.

Priporočena literatura

- Markič, P. (2009). Poslovno sporazumevanje in vodenje. Ljubljana: Zavod IRC. Način dostopa (URL): http://www.zavodirc.si/docs/Skriti_dokumenti/Poslovno_sporazumevanje_in_vodenje-Markic_.pdf
- Možina, S., Kavčič, B., Tavčar, M....[et al] (1994). Management. Radovljica: Didakta
- Možina, S., Tavčar, M., Zupan, N... [et al] (2004). Poslovno komuniciranje.



Maribor: Obzorja, založništvo in izobraževanje.

- Heller, R., Hindle, T. (2001). Veliki poslovni priročnik. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Lipičnik, B. (1998). Ravnanje z ljudmi pri delu. Ljubljana: Gospodarski Vestnik.

Predavatelj

mag. Janez Damjan, univ. dipl. psih.

Jezik poučevanja

Slovenski jezik

Naziv predmeta

Ekonomika podjetja (EKP)

Koda predmeta

P 3

Tip predmeta (obvezni/izbirni)



obvezni

Študijsko leto izvajanja predmeta

1.

Število kreditnih točk

3

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 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.

Način izvajanja predmeta

Predavanja in vaje

Načini preverjanja znanja

Pisni izpit.

Priporočena literatura

- Urlep, M. (2009). Osnove ekonomike podjetja. Ljubljana: Zavod IRC. Način dostopa (URL):
http://www.impletum.zavodirc.si/docs/Skriti_dokumenti/Osnove_ekonomike_podjetja-Urlep.pdf
- Radić, D. (2007). Ekonomika in menedžment podjetja : interno študijsko gradivo. Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled
- Ivankovič, G. (2004). Računovodsko merjenje uspešnosti poslovanja v hotelirstvu, Doktorska disertacija, Ljubljana: Ekonomska fakulteta
- Pučko, D., Rozman R. (2000). Ekonomika in organizacija podjetja. 1. knjiga. Ekonomika podjetja. 6. natis, Ljubljana: Ekonomska fakulteta
- Turk, I. (2003). Uvod v ekonomiko gospodarske družbe. 2. ponatis. 2.izd., Ljubljana: Zveza računovodij, finančnikov in revizorjev Slovenije

Predavateljica



mag. Neda Kovačič, univ.dipl.ekon.

Jezik poučevanja

Slovenski jezik

Naziv predmeta

Ekonomika turizma (EKT)

Koda predmeta

P 4

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni

Študijsko leto izvajanja predmeta

1.

Število kreditnih točk



4

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.

Način izvajanja predmeta

Predavanja, vaje, ekskurzija

Načini preverjanja znanja

Pisni izpit. Pogoj za pristop k izpitu je obvezna prisotnost na ekskurziji. Študent lahko izdelava seminarsko nalogo na razpisano temo in si z uspešnim zagovorom pridobi dodatne točke pri izpitu.



Priporočena literatura

- Špec, J. (2009). Ekonomika turizma: interno študijsko gradivo. Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled
- Planina, J., Mihalič, T. (2002). Ekonomika turizma. Ljubljana: Ekonomska fakulteta
- Planina J., (1995).Uvod v ekonomiko turizma. Ljubljana: Ekonomska fakulteta.
- Planina J., (1995).Ekonomiko turizma I.del. Ljubljana: Ekonomska fakulteta.
- Planina, J., (1995).Ekonomika turizma II.del. Ljubljana: Ekonomska fakulteta.

Predavateljica

Jana Špec, univ. dipl. ekon.

Jezik poučevanja

Slovenski jezik

Naziv predmeta

Pravni predpisi (PPR)

**Koda predmeta**

P 5

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni

Študijsko leto izvajanja predmeta

1.

Število kreditnih točk

4

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 seznaniti se 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.

Način izvajanja predmeta

Predavanja, vaje, seminarska naloga

Načini preverjanja znanja

Pisni izpit. Pogoj za pristop k izpitu je izdelava in predstavitev seminarske naloge.

Priporočena literatura

- Demšar, J. (2011). Pravni predpisi: interno študijsko gradivo. Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled (v pripravi)
- Šinkovec, J., Tratar, B. (2001). Obligacijski zakonik s komentarjem in sodno prakso. Lesce: Založba Oziris, Lesce



Predavatelj

Jakob Demšar, univ.dipl.prav.

Jezik poučevanja

Slovenski jezik



Naziv predmeta

Poslovna informatika s statistiko (PIS)

Koda predmeta

P 6

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni

Študijsko leto izvajanja predmeta

1.

Število kreditnih točk

4

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.

Način izvajanja predmeta

Predavanja in vaje na računalniku.

Načini preverjanja znanja

Pisni izpit (Pisno preverjanje znanja brez uporabe računalnika. Priporočena uporaba kalkulatorja za reševanje nalog.) Pogoji za pristop k izpitu so uspešno opravljene vaje na računalniku.



Priporočena literatura

- Gregorc, F. (2008). Poslovna informatika s statistiko. Ljubljana: Zavod IRC. Način dostopa (URL):
http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Poslovna_informatika_s_statistiko-Gregorc.pdf
- Gregorc, F. (2009). Poslovna informatika s statistiko-vaje: interno gradivo za vaje. Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled
- Štadl, M. (2008) Statistika. Ljubljana: Zavod IRC. Način dostopa (URL):
http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Statistika-Sadl.pdf
- Štadl, M. (2008) Zbirka vaj iz statistike. Ljubljana: Zavod IRC. Način dostopa (URL):
http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Statistika-vaje-Sadl.pdf
- Blejcek, M. (1996). Uvod v statistiko. Ljubljana: Ekonomska fakulteta

Predavateljica

Frančiška Gregorc, univ. dipl. ekon.

Jezik poučevanja

Slovenski jezik



Naziv predmeta

Osnove gastronomije (OGS)

Koda predmeta

P 7

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni

Študijsko leto izvajanja predmeta

1.

Število kreditnih točk

4

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 usposablja za izvajanje ukrepov pri zagotavljanju kakovosti hrane in pijač,



- razvijati zavedanje o kulinarični 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.

Način izvajanja predmeta

Predavanja in vaje

predavanja, laboratorijske vaje (v okviru laboratorijskih vaj se izvedejo vaje na terenu),

vaje v računalniški učilnici

Načini preverjanja znanja

Pisni izpit. Pogoji za pristop k izpitu je uspešno opravljena seminarska naloga s predstavitvijo ter uspešno opravljen izpit iz vaj.

Priporočena literatura

- Suwa Stanojević, M. (2009). Zdrav življenjski slog. Ljubljana: Zavod IRC. Način dostopa (URL):

http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/zp_Zdrav_zivljenjski_slog.pdf



- Suwa Stanojević, M. (2008). Bio-eko turizem. Ljubljana: Zavod IRC. Način dostopa (URL):
http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/zp_Suwa_Bio-eko_turizem.pdf
- Vulić, G. (2008). Osnove gastronomije: interno študijsko gradivo. Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled

Predavateljica

Rožica Slavica Ferjančič, univ. dipl. inž. živ. tehnol.

Jezik poučevanja

Slovenski jezik

Naziv predmeta

Turistična geografija in kulturna dediščina (TGK)

Koda predmeta

P 8



**Tip predmeta (obvezni/izbirni)**

obvezni

Študijsko leto izvajanja predmeta

1.

Število kreditnih točk

8

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, varstvo 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.

Način izvajanja predmeta

Predavanja, seminarska naloge in predstavitve le-teh, terensko delo/strokovne ekskurzije

Načini preverjanja znanja

Pisni in ustni izpit. Pogoji za pristop k izpitu je uspešno opravljena seminarska naloga s predstavitvijo ter udeležba na dveh ekskurzijah. Pogoji za pristop k ustnemu izpitu je pozitivno opravljen pisni izpit.

Priporočena literatura

- Grafenauer Bratož, B. (2009). Turistična geografija in kulturna dediščina. Ljubljana: Zavod IRC. Način dostopa (URL): http://www.impletum.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Turisticna_geografija_in_kulturna_dediscina-Grafenauer_1.pdf
- Boden, M. (2004). Evropa: naša preteklost in sedanjost. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Bogataj, J. (1992). Sto srečanj z dediščino na Slovenskem. Ljubljana: Prešernova družba.
- Gams, I. (1996). Geografske značilnosti Slovenije. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Kmecl, M. (1993). Zakladi Slovenije. Ljubljana: Cankarjeva založba.

**Predavatelj**

dr. Boža Grafenauer

Jezik poučevanja

Slovenski jezik

Naziv predmeta

Kuharstvo z organizacijo dela 1 (KOD 1)

Koda predmeta

P 9

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni v izbirnem modulu M4

Študijsko leto izvajanja predmeta

1.



Število kreditnih točk

4

Splošni cilji

Splošni cilj predmeta je:

- uporabljati sodobno tehnologijo v delovnem procesu,
- upoštevati trende sodobne kulinarike in izvajati kakovostne kulinarične in gastronomske storitve,
- oblikovati samostojno delo v timu, motivirati sebe in sodelavce in razvijati nove ideje,
- povezovati znanja z različnih področij in jih 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, higienskega, okoljevarstvenega ter gospodarnega dela (higiena dela),
- 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 kulinarične kakovosti in senzoričnega vrednotenja jedi,



- oblikovanje dekorativnih kulinaričnih elementov glede na gostinski ambient, priložnost in obliko ponudbe,
- priporočanje in pripravljanje jedi za različne ciljne skupine in zahtevnost gostov.

Način izvajanja predmeta

Predavanja, laboratorijske vaje in strokovna ekskurzija.

Načini preverjanja znanja

Pisni izpit z zagovorom. Pogoji za pristop k izpitu so pozitivno ocenjene vaje in udeležba na strokovni ekskurziji.

Priporočena literatura

- Metz, R., Grüner, H. (2005), ABC kuharstva in prehrane. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije, Ljubljana
- Schmidt, C. (2002). Die große Teubner Küchenpraxis. München: Teubner
- Zalar, J. (2010). Kuharstvo z organizacijo dela 1, Ljubljana, Zavod IRC. Način dostopa (URL): http://www.impletum.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Kuharstvo_z_organizacijo_dela_1-_Zalar.pdf
- Zalar, J. (2009). Kuharstvo z organizacijo dela, strokovne vsebine za 1. in 2. letnik: interno študijsko gradivo. Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled
- Zalar, J., ... [et al], (2008). Kuharstvo : osnove v gostinstvu, tehnologija pripravljanja jedi, recepti. Ljubljana: Državna založba Slovenije

Predavatelj



Jože Zalar, dipl. org. tur.

Jezik poučevanja

Slovenski jezik

Naziv predmeta

Strežba z organizacijo dela 1 (SOD 1)

Koda predmeta

P 10

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni v izbirnem modulu M4

Študijsko leto izvajanja predmeta

1.



Število kreditnih točk

4



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 ambienta 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.

Način izvajanja predmeta

Predavanja, laboratorijske vaje in strokovna ekskurzija.

Načini preverjanja



Pisni izpit. Pogoji za pristop k izpitu je izdelava seminarske naloge ali izdelka-storitve z zagovorom.

Priporočena literatura

- Lebar M. (2011). Strežba z organizacijo dela 1. Ljubljana: Zavod IRC. Način dostopa (URL): http://www.impletum.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Strezba_z_organizacijo_dela_1-Lebar.pdf
- Gutmayer, W., Kamenšek, J., Pertoci, P., Koklič, S. (2006). Strežba z organizacijo dela, Linz: Trauner Verlag.
- Polak A., Frelih J., (1994). Mešanje pijač za poznavalce in ljubitelje, Ljubljana – Mežica: Multimax;
- Frelih J., (2006). Gostinski leksikon, Ljubljana: Društvo barmanov Slovenije.
- Metz R., Grüner H., Kessler T., (2006). ABC kuharstva, strežbe in hotelirstva, Tehniška založba Slovenije.

Predavatelj

Marijan Lebar, ekon. za hot.

Jezik poučevanja

Slovenski jezik



Naziv predmeta

Osnove kuharstva (OKU)

Koda predmeta

P 11

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni v izbirnem modulu M5

Študijsko leto izvajanja predmeta

1.

Število kreditnih točk

4

Splošni cilji

Splošni cilj predmeta je:

- seznaniti se z gostinskimi poklici in teoretičnimi vsebinami pri delu v kuhinji,



- osnovna gastronomska in kulinarična 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. (VGŠ, 2008)

Način izvajanja predmeta



Predavanja, laboratorijske vaje, strokovna ekskurzija

Načini preverjanja znanja

Pisni izpit. Pogoj za pristop k izpitu je izdelava in izvedba projektne naloge s pozitivno oceno in udeležba na strokovni ekskurziji.

Priporočena literatura

- Kopina, A. Z. (2010). Osnove kuharstva. Ljubljana: Zavod IRC. Način dostopa (URL): http://www.impletum.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Osnove_kuharstva-Kopina.pdf
- Adamlje, S. (1995). Slovenska kuhinja. Ljubljana: Mladinska knjiga
- Levstek, P. (2004). Kuharstvo za vsakogar. Ljubljana: Državna založba Slovenije
- Willan, A. (1999). Velika šola kuhanja: sestavine, tehnike, recepti. Ljubljana: Slovenska knjiga
- Zalar, J. [et al], (2008). Kuharstvo : osnove v gostinstvu, tehnologija pripravljanja jedi, recepti. Ljubljana: Državna založba Slovenije

Predavatelj

Zvonka Antonija Motaln, mag. turiz.

Jezik poučevanja

Slovenski jezik



Naziv predmeta

Osnove strežbe (OST)

Koda predmeta

P 12

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni v izbirnem modulu M5

Študijsko leto izvajanja predmeta

1.

Število kreditnih točk

4

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 kakovost pri strežbi gostov,
- animiranje gostov.

Način izvajanja predmeta

Predavanja, laboratorijske vaje in strokovna ekskurzija.

Načini preverjanja

Pisni izpit, izdelava in izvedba projektne naloge oz. storitve. Pogoji za pristop k izpitu je izdelava in izvedba projektne naloge oz. storitve.



Priporočena literatura

- Mihelčič, P. (2009). Osnove strežbe. Ljubljana: Zavod IRC. Način dostopa (URL): http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Osnove_strezbe-Mihelcic.pdf.
- Gutmayer, W., Kamenšek, J., Pertoci, P., Koklič, S. (2006). Strežba z organizacijo dela. Linz: Trauner Verlag.
- Polak A., Frelih J., (1994). Mešanje pijač za poznavalce in ljubitelje. Ljubljana – Mežica: Multimix;
- Polak A., Frelih J., (2003). Strežba. Ljubljana: DZS.

Predavatelj

Peter Mihelčič, dipl.org.tur.

Jezik poučevanja

Slovenski jezik

Naziv predmeta



Osnove projektnega menedžmenta (OPM)

Koda predmeta

P 13

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni

Študijsko leto izvajanja predmeta

2.

Število kreditnih točk

3

Splošni cilji

Splošni cilj predmeta je:

- pridobiti osnovna teoretična in praktična znanja s področja projektnega 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.

Način izvajanja predmeta

Predavanja in vaje

Načini preverjanja znanja

Pisni izpit. Pogoji za pristop k izpitu je izdelava manj zahtevnega projekta v timu in njegova predstavitev.

Priporočena literatura

- Guštin, R. (2010). Obvladovanje projektov. Ljubljana: Zavod IRC. Nacin dostopa (URL):http://www.impletum.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Obvladovanje_projekto_v-Gustin_1.pdf
- Radic, D. (2009). Osnove projektnega managementa: interno studijsko gradivo. Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem
- Hauc, A. (2002). Projektni management. 1.natis. Ljubljana: GV Založba
- Lewis, J.P. (2002). Fundamentals of Project Management. Developing core competencies to help outperform the competition. 2.edition. New York: AMACOM



Predavateljica

mag. Neda Kovačič, univ.dipl.ekon.

Jezik poučevanja

Slovenski jezik



Naziv predmeta

Trženje v turizmu (TTU)

Koda predmeta

P 14

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni

Študijsko leto izvajanja predmeta

2.

Število kreditnih točk

4

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.

Način izvajanja predmeta

Predavanja in vaje

Načini preverjanja znanja

Pisni izpit in obvezne študije primerov.



Priporočena literatura

- Krašna, T. (2002). Trženje v turizmu : interno študijsko gradivo. Bled: VGŠ Bled.
- Kotler, P., Bowen J., Makens, J. (2002). Marketing for hospitality and tourism. 4th. ed. New York: Prentice-Hall
- Middleton, Victor T.C. (2001). Marketing in travel and tourism. 3rd. ed., Oxford: Buterworth-Heineman 2001
- Kotler, P. (2003). Management trženja. Ljubljana: GV založba
- Lovelock, C. in Wright, L. (1999). Principles of Service Marketing and Management. New Jersey: Prentice Hall

Predavateljica

mag. Tadeja Krašna, univ. dipl. ekon.

Jezik poučevanja

Slovenski jezik

Naziv predmeta



Strokovna terminologija v tujem jeziku 2 – nemškem jeziku 2 (STJ 2)

Koda predmeta

P 15

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni (izbirni med NEJ / ANJ / ITJ)

Nivo predmeta

Za vključitev v delo oz. za opravljanje študijskih obveznosti iz predmeta Strokovna terminologija v tujem jeziku 2 – nemški jezik, je priporočljivo predznanje splošnega nemškega jezika na stopnji 2. tujega jezika srednjih šol.

Študijsko leto izvajanja predmeta

2.

Število kreditnih točk

8

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 vsakodnevni situacijah in okoliščinah,
- vodenje pisne korespondence turistične in gostinske stroke v tujem jeziku,
- sestavljanje jedilnih listov in menijev v tujem jeziku,
- razumevanje tudi srednje zahtevnih kuharskih receptov v tujem jeziku,
- uporabljanje različnih virov (internet, brošure, vodniki), obdelovanje in razumevanje podatkov v tujem jeziku.

Način izvajanja predmeta

Predavanja in vaje

Načini preverjanja znanja

Pisni in ustni izpit. Pogoji za pristop k ustnemu izpitu je pozitivno opravljen pisni izpit.

Priporočena literatura



- Premrov, E. (2011). Strokovna terminologija v nemškem jeziku 2. Ljubljana: Zavod IRC. Način dostopa (URL): http://www.impletum.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Strokovna_terminologija_v_nemskem_jeziku_2-Premrov.pdf
- Barberis, P., Bruno, E. (2004). Deutsch im Hotel. Gespräche führen, 1. Auflage. München: Max Hueber Verlag
- Barberis, P., Bruno, E. (2005). Deutsch im Hotel. Korrespondenz, 1. Auflage: München: Max Hueber Verlag
- Eppert, F. (1998). DEUTSCH in Küche + Restaurant, Eine Einführung in die Fachsprache der Gastronomie. Ismaning: Max Hueber Verlag
- Slovníčné knihy, priročniki, enojezični in dvojezični slovarji

Predavateljica

mag. Emira Premrov, prof. nem.

Jezik poučevanja

Nemški jezik in slovenski jezik

Naziv predmeta



Strokovna terminologija v tujem jeziku 2 – angleškem jeziku 2 (STJ 2)

Koda predmeta

P 15

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni (izbirni med NEJ / ANJ / ITJ)

Nivo predmeta

Za vključitev v delo oz. za opravljanje študijskih obveznosti iz predmeta Strokovna terminologija v tujem jeziku 2 – angleški jezik, je priporočljivo predznanje splošnega angleškega jezika na stopnji 2. tujega jezika srednjih šol.

Študijsko leto izvajanja predmeta

2.

Število kreditnih točk

8

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 vsakodnevni situacijah in okoliščinah,
- vodenje pisne korespondence turistične in gostinske stroke v tujem jeziku,
- sestavljanje jedilnih listov in menijev v tujem jeziku,
- razumevanje tudi srednje zahtevnih kuharskih receptov v tujem jeziku,
- uporabljanje različnih virov (internet, brošure, vodniki), obdelovanje in razumevanje podatkov v tujem jeziku.

Način izvajanja predmeta

Predavanja in vaje

Načini preverjanja znanja

Pisni in ustni izpit. Pogoji za pristop k ustnemu izpitu je pozitivno opravljen pisni izpit.

Priporočena literatura



- Vidic Strnad, J. (2009). English Professional Terminology for Hospitality and Tourism 2.: interno študijsko gradivo. Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled
- Jones, L., Alexander, R. (2000) New International Business. Cambridge: Cambridge University Press
- Jones, L. (2005). Welcome—English for travel and tourism industry. Cambridge: Cambridge University Press
- Dodgshun G., Peters, M. (2004). Cookery for the Hospitality Industry, 5th Edition. Cambridge: Cambridge University Press
- Slovnične knjige, priročniki, enojezični in dvojezični slovarji.

Predavateljica

Jana Vidic Strnad, prof ang. in fra.

Jezik poučevanja

Angleški jezik in slovenski jezik

Naziv predmeta



Strokovna terminologija v tujem jeziku 2 – italijanskem jeziku 2 (STJ 2)

Koda predmeta

P 15

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni (izbirni med NEJ / ANJ / ITJ)

Nivo predmeta

Za vključitev v delo oz. za opravljanje študijskih obveznosti iz predmeta Strokovna terminologija v tujem jeziku 2 – italijanski jezik, je priporočljivo predznanje splošnega italijanskega jezika na stopnji 2. tujega jezika srednjih šol.

Študijsko leto izvajanja predmeta

2.

Število kreditnih točk

8

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 in gostinske stroke v tujem jeziku,
- sestavljanje jedilnih listov in menijev v tujem jeziku,
- razumevanje tudi srednje zahtevnih kuharskih receptov v tujem jeziku,
- uporabljanje različnih virov (internet, brošure, vodniki), obdelovanje in razumevanje podatkov v tujem jeziku.

Način izvajanja predmeta

Predavanja in vaje

Načini preverjanja znanja

Pisni in ustni izpit. Pogoji za pristop k ustnemu izpitu je pozitivno opravljen pisni izpit.

Priporočena literatura

- Maričić, M. (2009). Strokovna terminologija v italijanskem jeziku: študijsko gradivo z vajami za 1. in /ali 2. letnik višješolskega programa Gostinstvo in turizem. Maribor: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Maribor



- Gomzi Praprotnik, S. (2008). Manuale grammaticale. Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled
- Ballarin, E., Begotti, P. (1999). Destinazione Italia. Roma: Bonacci editore
- Slovnične knjige, priročniki, enojezični in dvojezični slovarji

Predavateljica

Silva Gomzi Praprotnik, prof. ital. in sl.

Jezik poučevanja

Italijanski jezik in slovenski jezik

Naziv predmeta

Poslovanje prenočitvenih in prehrabnenih obratov (PPO)

Koda predmeta

P 16

**Tip predmeta (obvezni/izbirni)**

izbirni

Študijsko leto izvajanja predmeta

2.

Število kreditnih točk

6

Splošni cilji

Splošni cilj predmeta je:

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

Predmetno-specifične kompetence

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

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

Način izvajanja predmeta

Predavanja, vaje, vaje na računalniku, projektno delo.

Načini preverjanja znanja

Pisni izpit. Pogoji za pristop k izpitu so pozitivno opravljene vaje.

Priporočena literatura

- Krašna, T. (2006). Poslovanje turističnih in gostinskih podjetij : interno študijsko gradivo. Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled
- Baskette, M. (2001). The Chef Manager. New Jersey: Prentice Hall
- Hayes, K. D., Ninemeier D. J. (2004). Hotel Operations Management. New Jersey: Pearson Education
- Walker R. J. (2005). The restaurant: From Concept to Operation, 4th. Ed. New Jersey: Wiley & Sons.
- Stutts, T. A., Wortman, F. J. (2006). Hotel and Lodging Management, 2nd ed. New Jersey: John Wiley & Sons.

Predavateljica

mag. Tadeja Krašna, univ. dipl.ekon.



Jezik poučevanja

Slovenski jezik

Naziv predmeta

Poslovanje hotelov in turističnih agencij (PHT)

Koda predmeta

P 17

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

izbirni

Študijsko leto izvajanja predmeta

2.

Število kreditnih točk

6



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 agencij.

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 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,

Način izvajanja predmeta

Predavanja, vaje, vaje na računalniku, projektno delo.

Načini preverjanja znanja

Pisni izpit. Pogoji za pristop k izpitu so pozitivno opravljene vaje.

Priporočena literatura



- Krašna, T. (2006). Poslovanje turističnih in gostinskih podjetij : interno študijsko gradivo. Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled.
- Hayes, K. D., Ninemeier D. J. (2004). Hotel Operations Management. New Jersey: Pearson Education.
- Rešetar, M. (1996). Turističke agencije. Zagreb: Informator.
- Stutts, T. A., Wortman, F. J. (2006). Hotel and Lodging Management, 2nd ed. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Rutherford, D. G. (2002). Hotel management and operations, 3rd. ed. New York: John Wiley & Sons.

Predavateljica

mag. Tadeja Krašna, univ. dipl.ekon.

Jezik poučevanja

Slovenski jezik



Naziv predmeta

Gastronomija (GAS)

Koda predmeta

P 18

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni v izbirnem modulu M8

Študijsko leto izvajanja predmeta

2.

Število kreditnih točk

6

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,
- soodločanje o ustreznosti živil živalskega in rastlinskega izvora, izbiranje primernih živil, in uporabljanje 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.

Način izvajanja predmeta

Predavanja, laboratorijske vaje (v okviru laboratorijskih vaj se izvedejo vaje na terenu),
vaje v računalniški učilnici

Načini preverjanja znanja

Pisni izpit. Pogoji za pristop k izpitu je uspešno opravljena seminarska naloga s predstavitvijo in uspešno opravljen izpit iz vaj.

Priporočena literatura

- Suwa Stanojević, M. (2008). Prehrana z gastronomijo in kulinariko. Ljubljana: Zavod IRC. Način dostopa (URL):



http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Prehrana_z_gastronomijo_in_kulinariko-Suwa_Stanojevic_NU.pdf

- Suwa Stanojevič, M. (2008). Prehrana in dietetika. Ljubljana: Zavod IRC. Način dostopa (URL):

http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Prehrana_in_dietetika-Suwa_Stanojevic_NU.pdf

- Vulić, G. (2009). Gastronomija : interno študijsko gradivo. Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled
- Pollak, P. (2002). Smernice dobre higienske prakse / HACCP za gostinstvo. Ljubljana: GZS: Obrtna zbornica Slovenije, Ljubljana

Predavateljica

Rožica Slavica Ferjančič, univ. dipl. inž. živ. tehnol.

Jezik poučevanja

Slovenski jezik

Naziv predmeta



Kuharstvo z organizacijo dela 2 (KOD 2)

Koda predmeta

P 19

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni v izbirnem modulu M8

Študijsko leto izvajanja predmeta

2.

Število kreditnih točk

7

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 nadgrajevati v praksi,
- reševati probleme sodobne tehnologije in komunikacije v delovnem procesu,
- usposobiti 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,
- uporaba načel ergonomičnega, higieničnega, okoljevarstvenega ter gospodarnega dela (higiena dela),
- ustrezno vključevanje in obvladanje 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.

Način izvajanja predmeta

Predavanja, laboratorijske vaje, izvedba praktičnih nalog v okviru šolskih projektov, izvedba nalog v sklopu praktičnega izobraževanja v podjetju in strokovna ekskurzija.

Načini preverjanja znanja

Pisni izpit z zagovorom. Pogoj za pristop k izpitu je pozitivno opravljeno projektno delo in udeležba na strokovni ekskurziji.

Priporočena literatura



- Metz, R., Grüner, H., Kessler, T. (2006), ABC kuharstva, strežbe in hotelirstva. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije, Ljubljana
- Schmidt, C. (2002). Die große Teubner Küchenpraxis. München: Teubner
- Zalar, J. (2009). Kuharstvo z organizacijo dela 2: interno študijsko gradivo. Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled
- Zalar, J. (2009). Kuharstvo z organizacijo dela, strokovne vsebine za 1. in 2. letnik: interno študijsko gradivo. Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled

Predavatelj

Jože Zalar, dipl. org. tur.

Jezik poučevanja

Slovenski jezik

Naziv predmeta

Strežba z organizacijo dela 2 (SOD 2)

Koda predmeta

P 20

**Tip predmeta (obvezni/izbirni)**

obvezni v izbirnem modulu M8

Študijsko leto izvajanja predmeta

2.

Število kreditnih točk

4

Splošni cilji

Splošni cilj predmeta je:

- usposobiti se za samostojno organiziranje nekega dogodka v gostinskem obratu in izven njega,
- obvladovati kakovosti 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,



- 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, poslovnim okoljem in drugo javnostjo.

Način izvajanja predmeta

Predavanja, laboratorijske vaje in strokovna ekskurzija.

Načini preverjanja znanja

Pisni izpit, izdelava in izvedba projektne naloge z zagovorom.

Priporočena literatura

- Lebar, M. (2009). Strežba z organizacijo dela 2. interno študijsko gradivo, Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled
- Gutmayer, W., Stickler H., Lenger H., Kalinka W., (2006) Service - Die Meisterklasse, Linz, Trauner Verlag.
- Gutmayer, W., Kamenšek J, Pertoci P., Koklič S., Poznavanje in postrežba pijač, Linz, Trauner Verlag.
- Goerke, T., (2006). Das Bankett, Stuttgart, Matthaes Verlag.

Predavatelj

Marijan Lebar, ekon. za hot.



Jezik poučevanja

Slovenski jezik

Naziv predmeta

Strokovna terminologija v tujem jeziku 3 – nemškem jeziku 3 (STJ 3)

Koda predmeta

P 25

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni (izbirni med NEJ / ITJ) v izbirnih modulih M10, M11, M12, M13

Študijsko leto izvajanja predmeta

2.

Število kreditnih točk

8

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.

Način izvajanja predmeta

Predavanja in vaje

Načini preverjanja znanja

Pisni in ustni izpit. Pogoji za pristop k ustnemu izpitu je pozitivno opravljen pisni izpit.

Priporočena literatura

- Niebisch, D....[et al] (2009). Schritte 1 international: Kursbuch + Arbeitsbuch. Ismaning: Hueber Verlag



- Barberis, P., Bruno, E. (2004). Deutsch im Hotel. Gespräche führen, 1. Auflage. München: Max Hueber Verlag
- Slovnične knjige, priročniki, enojezični in dvojezični slovarji.

Predavateljica

mag. Emira Premrov, prof. nem.

Jezik poučevanja

Nemški jezik in slovenski jezik

Naziv predmeta

Strokovna terminologija v tujem jeziku 3 – italijanskem jeziku 3 (STJ 3)

Koda predmeta

P 25

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni (izbirni med NEJ / ITJ) v izbirnih modulih M10, M11, M12



Študijsko leto izvajanja predmeta

2.

Število kreditnih točk

8

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.



Način izvajanja predmeta

Predavanja in vaje

Načini preverjanja znanja

Pisni in ustni izpit. Pogoji za pristop k ustnemu izpitu je pozitivno opravljen pisni izpit.

Priporočena literatura

- Gomzi Praprotnik, S. (2011). Strokovna terminologija v italijanskem jeziku 3. Ljubljana: Zavod IRC. Način dostopa (URL): http://www.impletum.zavodirc.si/docs/Skriti_dokumenti/Strokovna_terminologija_v_italijanskem_jeziku_3-Gomzi_Praprotnik.pdf
- Gomzi Praprotnik, S. (2008). Manuale grammaticale. Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled
- Ballarin, E., Begotti, P. (1999). Destinazione Italia. Roma: Bonacci editore

Predavateljica

Silva Gomzi Praprotnik, prof. ital. in sl.

Jezik poučevanja

Italijanski jezik in slovenski jezik



Naziv predmeta

Dopolnilne turistične dejavnosti (DTD)

Koda predmeta

P 26

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni v izbirnem modulu 10

Študijsko leto izvajanja predmeta

2.

Število kreditnih točk

9

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,
- 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, 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).

Način izvajanja predmeta

Predavanja, vaje, praktične storitve – strokovne ekskurzije, vodenje prireditev in animacija.

Načini preverjanja znanja



Pisni izpit. Pogoji za pristop k pisnemu izpitu je prisotnost študenta na ekskurzijah, uspešno opravljeno vodenje po Bledu, uspešno opravljena organizacija in vodenje ene ekskurzije, uspešno opravljena organizacija in izvedba ene prireditve in aktivno sodelovanje na vseh navedenih dogodkih.

Priporočena literatura

- Hiti, T., (2010). Dopolnilne turistične dejavnosti. Ljubljana: Zavod IRC. Način dostopa (URL): http://www.impletum.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Dopolnilne_turisticne_dejavnosti-Hiti.pdf
- Gojčič, S. (2005). Wellness: zdrav način življenja: nova zvrst turizma. Ljubljana: GV Založba
- Ravkin, R....[et al] (1999). Animacija u hotelijersko-turističkoj ponudi. Opatija: Hrvatska udruga hotelijera i restoratera

Predavateljica

dr. Boža Grafenauer

Jezik poučevanja

Slovenski jezik



Naziv dodatne sestavine

Praktično izobraževanje 1 (PRI 1)

Koda dodatne sestavine

D 1

Tip dodatne sestavine (obvezna/izbirna)

obvezna

Študijsko leto izvajanja dodatne sestavine

1.

Število kreditnih točk

3

Splošni cilji

Splošni cilj predmeta je:

- 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 znanja na praktičnih primerih ob upoštevanju varstva pri delu in sanitarno-tehničnih predpisov.

Predmetno-specifične kompetence

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

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

Način izvajanja dodatne sestavine

Študent opravlja obveznosti iz praktičnega izobraževanja med študijskem letom (80 ur oz. 10 zaporednih delovnih dni) v šolskem hotelu, šolskih restavracijah in drugih šolskih objektih. V času praktičnega izobraževanja študent opravlja delo samostojno, vendar pod nadzorom mentorjev. Ob zaključku PRI študent izvede tudi storitev.

Pristopni pogoji

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

- preizkus teoretične usposobljenosti za varno delo in požarno varnost v gostinstvu in turizmu,



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

Načini preverjanja znanja

Prisotnost na praktičnem izobraževanju je obvezna. Študenti izvedejo praktično storitev z zagovorom.

Priporočena literatura

- Ferjančič, R. S., Dokumentacija za praktično izobraževanje (za tekoče študijsko leto).
Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled

Predavateljica

Rožica Slavica Ferjančič, univ. dipl. inž. živ. tehnol.

Jezik poučevanja

Slovenski jezik

Naziv dodatne sestavine



Praktično izobraževanje 2 (PRI 2)

Koda dodatne sestavine

D 2

Tip dodatne sestavine (obvezna/izbirna)

obvezna

Študijsko leto izvajanja dodatne sestavine

1.

Število kreditnih točk

10

Splošni cilji

Splošni cilj predmeta je:

- opravljati dela 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 znanja 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.

Način izvajanja dodatne sestavine

Praktično izobraževanje je izvedbeno in vsebinsko prilagojeno kompetencam posameznega modula. Študent opravlja 320 ur samostojnega dela pod nadzorom mentorjev v šolskem hotelu ali podjetju, članu mreže podjetij za praktično izobraževanje.

Pristopni pogoji

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

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



Načini preverjanja znanja

Prisotnost študenta na PRI je obvezna. Študent praktično izvede določeno storitev, jo zagovarja in odda pisno poročilo o opravljenem praktičnem izobraževanju.

Priporočena literatura

- Ferjančič, R. S., Dokumentacija za praktično izobraževanje (za tekoče študijsko leto). Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled

Predavateljica

Rožica Slavica Ferjančič, univ. dipl. inž. živ. tehnol.

Jezik poučevanja

Slovenski jezik

Naziv dodatne sestavine

Praktično izobraževanje 3 (PRI 3)



Koda dodatne sestavine

D 3

Tip dodatne sestavine (obvezna/izbirna)

obvezna

Študijsko leto izvajanja dodatne sestavine

2.

Število kreditnih točk

4

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 podjetij 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.



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.

Način izvajanja dodatne sestavine

Praktično izobraževanje je izvedbeno in vsebinsko prilagojeno kompetencam posameznega modula. Študent opravlja 120 ur projektne dela. Projekti se izvajajo v okviru PRI v šolskem hotelu, podjetju – članu mreže podjetij za PRI, oz. v drugih restavracijah, agencijah ali na terenu v okviru strokovnih predmetov šole.

Pristopni pogoji

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

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



Načini preverjanja znanja

Prisotnost študenta na PRI je obvezna. Študent praktično izvede določeno storitev, jo zagovarja in odda pisno poročilo o opravljenem praktičnem izobraževanju.

Priporočena literatura

- Ferjančič, R. S., Dokumentacija za praktično izobraževanje (za tekoče študijsko leto). Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled
- strokovna literatura različnih strokovnih področij (odvisno od teme projekta)

Predavateljica

Rožica Slavica Ferjančič, univ. dipl. inž. živ. tehnol.

Jezik poučevanja

Slovenski jezik



Naziv dodatne sestavine

Praktično izobraževanje 4 (PRI 4)

Koda dodatne sestavine

D 4

Tip dodatne sestavine (obvezna/izbirna)

obvezna

Študijsko leto izvajanja dodatne sestavine

2.

Število kreditnih točk

8

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 teoretična in strokovna znanja ter upoštevati varstvo pri delu in sanitarno-tehnične predpise,
- razvijati sposobnosti vrednotenja dela, učinkovitosti, načrtovanja, organizacije in vodenja delovnih procesov.

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.

Način izvajanja dodatne sestavine

Praktično izobraževanje je izvedbeno in vsebinsko prilagojeno kompetencam posameznega modula. Študent opravlja 280 ur samostojnega dela. Praktično izobraževanje opravljajo študenti v šolskem hotelu ali v podjetju – članu mreže podjetij za PRI. PRI je povezano s pridobivanjem podatkov za izdelavo diplomske naloge.



Pristopni pogoji

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

- uspešno opravljeni 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.

Načini preverjanja znanja

Prisotnost študenta na PRI je obvezna. Študent praktično izvede določeno storitev, jo zagovarja in odda pisno poročilo o opravljenem praktičnem izobraževanju.

Priporočena literatura

- Ferjančič, R. S., Dokumentacija za praktično izobraževanje (za tekoče študijsko leto). Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled
- strokovna literatura različnih strokovnih področij (odvisno od teme diplomske naloge)

Predavateljica

Rožica Slavica Ferjančič, univ. dipl. inž. živ. tehnol.

Jezik poučevanja

Slovenski jezik



Prostoizbirni predmeti

Nabor izbranih prostoizbirnih predmetov je objavljen na spletni strani šole.



INFORMACIJE O ŠTUDIJSKIH PROGRAMIH

C SPLOŠNI OPIS ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA VELNES

1. IME IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA

Višješolski študijski program Velnes

2. NAZIV STROKOVNE IZOBRAZBE

Organizator/organizatorka poslovanja v velneški dejavnosti

3. STOPNJA PRIDOBLJENE IZOBRAZBE OB ZAKLJUČKU ŠTUDIJA

Stopnja pridobljene izobrazbe ob zaključku študija je 6/1 po Uredbi o uvedbi in uporabi klasifikacijskega sistema izobraževanja in usposabljanja

4. CILJI ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA

- izobraziti organizatorje poslovanja v velneški dejavnosti s širokim strokovno teoretičnim in praktično uporabnim znanjem za delo na področju velneške dejavnosti;



- pridobiti generične in poklicno-specifične kompetence s strokovnega področja velneške dejavnosti s poudarkom znanj menedžmenta, organizacije, poslovanja in vodenja s področja storitev telesnega gibanja in rekreacije, s področja storitev zdravega prehranjevanja, s področja storitev duševnih aktivnosti; s področja storitev za sprostitev in s področja storitev za lepoto in telesno nego;
- pridobiti sposobnost za uporabo znanstvenih metod pri reševanju strokovnih problemov;
- pridobiti sposobnost aplikacije teoretičnega znanja, metodologij in modelov v praksi;
- se usposobiti za spremljanje stroke in uporabo strokovne literature;
- zmožnost spremljanja razvoja, trendov na področju velneške dejavnosti, še posebej v povezavi z varovanjem okolja in s trajnostnim razvojem;
- oblikovati samozavest in odločnost za poslovne odločitve in za reševanje konkretne strokovne problematike;
- oblikovati odgovoren odnos do zagotavljanja kakovosti pri svojem delu;
- oblikovati poklicno identiteto in etični kodeks, strokovno odgovornost in profesionalnost;
- razvijati avtonomnost pri svojem strokovnem delu.

5. VPISNI POGOJI, OMEJITEV VPISA IN MERILA ZA IZBIRO, POGOJI ZA NAPREDOVANJE IN DOKONČANJE IZOBRAŽEVANJA

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.

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:

- 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.

6. 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, seminarskimi nalogami, projekti in 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 izobraževanja.⁴ Ponavljanje odobri študijska komisija višje strokovne šole na podlagi pisne vloge študenta/ke.

7. POGOJI ZA DOKONČANJE ŠTUDIJA

Za končanje študijskega programa in pridobitev izobrazbe je potrebno izpolniti naslednje pogoje:

1. Vsi obvezni moduli in predmeti v obsegu 76 kreditnih točk (KT):

- komunikacija (15 KT)
- ekonomika in poslovanje (20 KT)
- trženje in turizem (20 KT)
- velnes (21 KT)

2. Eden izmed izbirnih modulov v obsegu 27 kreditnih točk (KT):

- zdravo prehranjevanje (27 KT) ali
- gibanje, telesne aktivnosti (27 KT) ali
- duševni velnes (27 KT) ali
- lepota in telesna nega (27 KT) ali

⁴ V skladu s sklepom predavateljskega zbora z dne 08.03.2010



3. Prosto izbirni predmet (5 KT)
4. Diplomsko delo (5 KT)

8. POGOJI ZA PREHAJANJE MED PROGRAMI

V 2. letnik se lahko vpiše študent/ka, ki je končal/a 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.

9. MOŽNOSTI NADALJNJEGA ŠTUDIJA

Možnosti nadaljnega študija so urejene v skladu z Merili za prehode med študijskimi programi (www.mvst.gov.si/si/zakonodaja_in_dokumenti)

10. KATALOG ENOT ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA (KOMPETENC, PREDMETOV, MODULOV) S KREDITNIMI TOČKAMI

št.	Ime modula/predmeta/druge sestavine	Obvezno / izbirno	Letnik	Št. kontaktnih ur				Št. ur prakse	Skupno število ur študentovega dela	Kreditne točke
				PR	SV	LV	Skupaj			
M1	KOMUNIKACIJA								460	15
P1	Poslovno sporazumevanje in vodenje	obvezno	prvi	36	24	0	60	0	120	4



P2	Strokovna terminologija v prvem tujem jeziku (ang., nem.)	obvezno	prvi	24	36	0	60	0	120	4
P3	Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku (ita., ang., nem., fr.)	obvezno	prvi	24	36	0	60	0	120	4
D1	Praktično izobraževanje: Poslovno sporazumevanje in vodenje	obvezno	prvi	0	0	0	0	100	100	3
M2	EKONOMIKA IN POSLOVANJE						0		600	20
P4	Ekonomika in podjetništvo	obvezno	prvi	36	0	24	60	0	150	5
P5	Poslovna informatika s statistiko	obvezno	prvi	48	0	24	72	0	150	5
P6	Pravni predpisi	obvezno	prvi	48	12	0	60	0	150	5
D2	Praktično izobraževanje: Ekonomika in poslovanje	obvezno	prvi	0	0	0	0	150	150	5
M3	TRŽENJE IN TURIZEM						0		600	20
P7	Trženje storitev	obvezno	prvi	48	0	24	72	0	210	7
P8	Uvod v turizem in destinacijski menedžment	obvezno	prvi	60	0	24	84	0	240	8
D3	Praktično izobraževanje: Turizem in trženje storitev	obvezno	prvi	0	0	0	0	150	150	5
M4	VELNES						0		850	28
P9	Velnes in velneška dejavnost	obvezno	drugi	48	0	60	108	0	210	7
P10	Upravljanje in poslovanje velneških centrov	obvezno	drugi	48	0	60	108	0	210	7
P11	Oblikovanje in trženje velneških proizvodov	obvezno	drugi	48	0	72	120	0	240	8
D4	Praktično izobraževanje: Velnes	obvezno	drugi	0	0	0	0	190	190	6
M5	ZDRAVO PREHRANJEVANJE	izbirno					0		810	27



P12	Osnove zdravega prehranjevanja	obvezno	drugi	66	0	66	132	0	300	10
P13	Kulinarika za vitalnost	obvezno	drugi	54	0	78	132	0	300	10
D5	Praktično izobraževanje: Zdrav način življenja in prehranjevanja	obvezno	drugi	0	0	0	0	210	210	7
M6	GIBANJE, TELESNE AKTIVNOSTI	izbirno					0		810	27
P14	Osnove gibanja in športne aktivnosti	obvezno	drugi	66	0	66	132	0	300	10
P15	Športna animacija in osebno trenerstvo	obvezno	drugi	54	0	78	132	0	300	10
D6	Praktično izobraževanje: Zdrav način življenja in gibanja	obvezno	drugi	0	0	0	0	210	210	7
M7	DUŠEVNI VELNES	izbirno					0		810	27
P16	Čustvena inteligenca in osebnostni razvoj	obvezno	drugi	66	0	66	132	0	300	10
P17	Menedžment stresa in metode sproščanja	obvezno	drugi	54	0	78	132	0	300	10
D7	Praktično izobraževanje: Zdrav način življenja in osebnostna rast	obvezno	drugi	0	0	0	0	210	210	7
M8	LEPOTNA IN TELESNA NEGA	izbirno					0		810	27
P18	Principi lepote in telesne nege ter higijene	obvezno	drugi	66	0	66	132	0	300	10
P19	Stilno svetovanje in pravila vedenja	obvezno	drugi	54	0	78	132	0	300	10
D8	Praktično izobraževanje: Lepotna in telesna nega	obvezno	drugi	0	0	0	0	210	210	7
P20	Prosto izbirni predmet	izbirno	prvi	36	0	36	72	0	150	5
	Diplomska naloga	obvezno	drugi	0	0	0	0	0	150	5



Skupaj			624	108	468	1200	650	3320	120
--------	--	--	-----	-----	-----	------	-----	------	-----

PR - predavanja

SV – seminarske vaje

LV – laboratorijske vaje

M – modul

P – predmet

D – druga sestavina študijskega programa (praktično izobraževanje, diplomsko delo)

11. DIPLOMA

Diplomski izpit je sestavljen iz:

- diplomske naloge, za katero študent obdela temo na praktičnem izobraževanju,
- praktičnega dela, izdelka ali storitve, nastopa, priprave in izdelave načrta ali storitve ali druge oblike prikaza dela iz strokovnega področja - v nadaljevanju storitev,
- zagovora naloge.

Diplomska naloga je interdisciplinarna, povezana je z delovnimi področji v organizacijah, kjer študent opravlja praktično izobraževanje, ter strokovnimi predmeti Višje šole za gostinstvo in turizem Bled. 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. Zagovor diplomske naloge je javen in poteka pred diplomsko komisijo.



12. IZPITNA PRAVILA

Izveček iz Pravilnika o ocenjevanju znanja v višjih strokovnih šolah, Uradni list RS, št. 71/2009 z dne 11. 9. 2009

III. Izpiti in druge oblike ocenjevanja znanja

3. člen

(izpitne enote)

Izpitne enote v skladu s študijskim programom so:

- predmeti,
- moduli,
- laboratorijske in seminarske vaje,
- praktično izobraževanje.

4. člen

(oblike ocenjevanja)

Znanje se ocenjuje z zagovorom vaj, seminarskih nalog, lahko pa tudi izdelkov, projektnih del, nastopov in storitev ali drugače, če je tako določeno s študijskim programom, ter z izpiti.

5. člen

(izpiti)



V višjih strokovnih šolah (v nadaljnjem besedilu: šola) se opravljajo predmetni izpiti in diplomski izpit.

Študentu, ki želi med študijem zamenjati študijski program ali prestopiti v drugo šolo, se lahko določijo diferencialni izpiti.

6. člen

(definicije izpitov)

Pri predmetnem izpitu se ocenjuje znanje, določeno s študijskim programom za posamezni predmet. Predmetni izpit se lahko opravlja po delih z delnimi izpiti.

Pri diplomskem izpitu se posebej ocenjuje diplomsko delo in zagovor diplomskega dela.

Pri diferencialnem izpitu se ocenjuje znanje, potrebno za nadaljevanje študija na drugi šoli oziroma v drugem študijskem programu

7. člen

(ocene)

Znanje pri predmetnem izpitu, diplomskem izpitu, vajah in seminarskih nalogah ter pri praktičnem izobraževanju se ocenjuje z ocenami: odlično (10), prav dobro (9 in 8), dobro (7), zadostno (6) in nezadostno (1 do 5). Ocene od 1 do 5 so negativne, druge ocene so pozitivne.

Opravljene vaje in seminarske naloge oziroma drugi izdelki so s študijskim programom lahko določeni kot pogoj za opravljanje izpita.

Ocene, dosežene pri delnih izpitih, posameznih vajah in seminarskih nalogah, se upoštevajo pri izračunu končne ocene. Če je vsak od delnih izpitov oziroma če so posamezne vaje ali seminarske naloge pozitivno ocenjene, je končna ocena povprečna ocena, izračunana iz posameznih ocen. Če rezultat deljenja ni celo število, se upošteva matematično pravilo zaokroževanja.

Diferencialni izpiti se ocenjujejo z ocenama: opravil(a), ni opravil(a).



Končna ocena diplomskega izpita se določi na podlagi pozitivnih ocen posameznega dela diplomskega izpita. Merila za določitev končne ocene določi na predlog študijske komisije direktor oziroma ravnatelj (v nadaljnjem besedilu: ravnatelj).

Če se študentu prizna ocena, ki jo je dosegel v drugem študijskem programu oziroma na drugi šoli, ali če se mu prizna ocena na podlagi neformalno pridobljenega znanja, se v dokumentacijo vpiše namesto ocene oznaka »priznano«. Priznajo se tudi kreditne točke, ki so predvidene za izpitno enoto.

9. člen

(opravljanje izpitov)

Študent ima v študijskem letu pravico trikrat opravljati predmetni izpit.

Če so s študijskim programom določeni delni izpiti, ravnatelj šole določi pravila za opravljanje teh izpitov.

Študent, ki je predmetni izpit opravil, pa želi izboljšati oceno, ima pravico do enkratnega vnovičnega opravljanja tega izpita. Upošteva se boljša ocena.

10. člen

(ocenjevanje)

Znanje pri predmetnem izpitu, seminarski nalogi in vajah ocenjuje predavatelj šole (v nadaljnjem besedilu: predavatelj), ki je predmet poučeval, če s tem pravilnikom ni drugače določeno. Pri ocenjevanju vaj sodeluje inštruktor, ki je vodil vaje, če je s programom določeno, da vaje izvaja inštruktor.

Diplomski izpiti so javni. Znanje pri diplomskem izpitu ocenjuje komisija za diplomski izpit, ki jo imenuje ravnatelj in jo sestavljajo trije predavatelji.

Znanje pri diferencialnem izpitu ocenjuje predavatelj, ki poučuje predmet, iz katerega se opravlja izpit.



Znanje pri praktičnem izobraževanju ocenjuje predavatelj, ki opravlja naloge organizatorja praktičnega izobraževanja. Pri tem upošteva študentovo poročilo o opravljenem delu in seminarske naloge oziroma druge izdelke, ki jih določa študijski program, z zagovori. Pri ocenjevanju si pridobi tudi pisno mnenje mentorja študenta pri praktičnem izobraževanju in predavateljev tistih modulov, s katerimi se praktično izobraževanje povezuje.

Ravnatelj določi sestavine, ki jih mora obsegati pisno mnenje mentorja in predavateljev iz prejšnjega odstavka.

11. člen

(izpit pred komisijo)

Znanje študenta, ki izpit opravlja tretjič in naslednjič, ocenjuje izpitna komisija, ki jo imenuje ravnatelj in jo sestavljata najmanj dva predavatelja.

12. člen

(priznavanje kreditnih točk)

Kreditne točke za posamezne predmete se študentu priznajo, ko opravi obveznosti za to izpitno enoto. Kreditne točke za modul, ki obsega več predmetov, se študentu priznajo, ko opravi vse obveznosti v okviru modula, vključno s praktičnim izobraževanjem, če je ta sestavni del modula.

Postopek in nosilce naloge pri priznavanju kreditnih točk določi ravnatelj.

IV. IZPITNI ROKI



13. člen

(določitev izpitnih rokov)

Roki in postopek opravljanja izpitov se določijo z letnim delovnim načrtom in v skladu s študijskim programom tako, da študent lahko opravi vse obveznosti za napredovanje v drugi letnik do izteka študijskega leta. Pri tem je treba zagotoviti, da se:

- predmetni izpiti lahko opravljajo najmanj trikrat v študijskem letu, in sicer v 30 dneh po zaključku predavanj v vsakem semestru in avgusta ter septembra,
- predmetni izpiti v okviru določenega letnika študijskega programa ne smejo razpisati na isti dan,
- diplomsko delo opravlja v času praktičnega izobraževanja v drugem letniku,
- diplomski izpiti opravljajo najmanj v dveh rokih do izteka študijskega leta zaključnega letnika in najmanj v enem roku 60 dni po izteku študijskega leta,
- diferencialni izpiti opravljajo najmanj v dveh rokih, in sicer najpozneje junija in od 20. avgusta do poteka roka za vpis.

Če je s študijskim programom določeno, da se predavanja, vaje in seminarji končajo med semestrom, je treba najmanj en rok za opravljanje predmetnega izpita določiti v 30 dneh po zaključku predavanj.

Ravnatelj za študente iz 5. in 40. člena Zakona o višjem strokovnem izobraževanju iz utemeljenih razlogov določi izredne izpitne roke.

V. IZPITNI RED

14. člen

(objava izpitnih rokov)



Če s tem pravilnikom ni določeno drugače, morajo biti roki oziroma datumi za opravljanje izpitov objavljeni najmanj 30 dni, za opravljanje delnih izpitov pa sedem dni vnaprej.

15. člen

(prijava na izpit)

Študent se prijavi k predmetnemu ali diferencialnemu izpitu najkasneje pet dni pred izpitnim rokom, k diplomskemu izpitu pa v roku, ki ga določi ravnatelj.⁵ Študent se lahko odjavi najkasneje tri dni pred začetkom opravljanja izpita.⁶

Razpored kandidatov za izpit mora biti objavljen najmanj dva dni pred rokom za opravljanje izpita, razpored kandidatov za ustni del izpita pa hkrati z objavo rezultatov pisnega dela izpita.

Za izpite v izrednih izpitnih rokih določi roke za prijavo in odjavo od izpita ter razpored kandidatov ravnatelj.

Študent je lahko razporejen le k enemu izpitu na dan.

⁵ Navodilo študentom Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled:

Študentje se prijavijo z osebnim geslom in vpisno številko, za kar potrebujejo pristop do interneta (<http://www.vgs-bled.si>) in spletni brskalnik (npr.: Internet Explorer). Študentje se prijavijo samo za predmetni, diferencialni izpit ali izpit za popravljanje ocene (za seminarje, vaje in delne izpite se prijavijo s posebno prijavnico, če to zahteva predavatelj).

⁶ Navodilo študentom Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled:

Študentje se odjavijo z osebnim geslom in vpisno številko, za kar potrebujejo pristop do interneta (<http://www.vgs-bled.si>) in spletni brskalnik (npr.: internet Explorer).



16. člen

(neudeležba na izpitu)

Če se študent pravočasno ne odjavi, iz neupravičenih razlogov ne pride k izpitu ali izpit prekine, je neocenjen. Šteje se, da je izrabil enega od razpisanih rokov za opravljanje tega izpita.

Ravnatelj dovoli študentu, ki iz upravičenih razlogov ne pride k izpitu, da ga vnovič opravlja še v istem, če to ni mogoče, pa v izrednem izpitnem roku, če najkasneje v 30 dneh od dneva izpita, predloži pisno prošnjo in ustrezna dokazila.

O upravičenosti razlogov odloči ravnatelj najkasneje v 24 urah po predložitvi prošnje in dokazil.

17. člen

(trajanje izpita)

Pisni izpit oziroma pisni del izpita traja najmanj 45 in največ 90 minut. Ustni del izpita traja največ 20 minut, če je izpit samo ustnen, lahko traja največ 30 minut.

Študent ima pravico do 15-minutne priprave na ustni izpit oziroma ustni del izpita.

18. člen

(rezultati izpitov)

Rezultati pisnega ali pisnega dela izpita morajo biti objavljeni najkasneje v desetih dneh po njegovem opravljanju, ocena ustnega izpita pa se študentu sporoči takoj po izpitu.

Študent ima pravico do vpogleda popravljenega oziroma ocenjenega pisnega izpitnega izdelka v roku in na način, ki ga določi predavateljski zbor.



19. člen

(ugovor zoper ocene)

Študent lahko v treh dneh po tem, ko je bil seznanjen z oceno pri izpitu, predloži ravnatelju ugovor zoper oceno. Ravnatelj mora v treh dneh od predložitve ugovora imenovati tričlansko komisijo, ki najkasneje v naslednjih treh dneh vnovič oceni študentovo znanje. V komisijo ne sme biti imenovan predavatelj, ki je študentovo znanje prvič ocenil.

Če študentovega znanja ni mogoče oceniti na podlagi dokumentacije, ga komisija vnovič oceni pri izpitu.

Odločitev ravnatelja in ocena komisije sta dokončni.

Izvleček iz Navodila k pravilniku o ocenjevanju znanja v višjih šolah in dodatne postavke višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled in dodatnih postavk za študente Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled

Izvleček iz Navodil k Pravilniku o ocenjevanju znanja v višjih šolah sprejetih 08.03.2010

4. člen

(vpogled v izpitne naloge in ugovor)

(na podlagi 18. člena Pravilnika o ocenjevanju znanja v višjih šolah)

Študent ima pravico do vpogleda popravljenega oziroma ocenjenega pisnega izpitnega izdelka na predavateljevih govorilnih urah v roku enega leta od datuma opravljenega pisnega izpita.

5. člen



(priznavanje opravljenega pisnega dela izpita)

Pri predmetih, kjer se izpit opravlja pisno in ustno, se pozitivno ocenjen pisni del izpita prizna za dobo dveh let.

7. člen

(plačilo izpitov)

Redni študenti lahko v študijskem letu tri krat brezplačno opravljajo izpit, vsako nadaljnje opravljanje izpita se zaračuna po ceniku Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled; plačilo izpita mora biti opravljeno najmanj pet dni pred izpitom.

Izredni študenti imajo v študijskem letu dvakratno opravljanje izpita zajeto v plačilu šolnine. Vsako nadaljnje opravljanje izpita se zaračuna po ceniku Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled. Plačilo izpita mora biti opravljeno najmanj pet dni pred izpitom.

V primeru, da študent opravi pozitivno pisni del izpita, a se ne udeleži ustnega dela izpita, se mora v naslednjem roku prijaviti ponovno na izpit. Pozitivno ocenjen pisni del izpita se prizna za dobo dveh let, vendar je potrebno, da študent opravi plačilo izpita po ceniku Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled, če gre za četrto (za redne študent) oziroma za tretjo (za izredne študente) prijavo na izpit iz tega predmeta. Plačilo izpita mora biti opravljeno najmanj 5 dni pred izpitom.

V kolikor študenti izpit plačajo in se v rednem roku, tri dni pred izpitom, odjavijo, se jim plačilo izpita za isti predmet prizna za naslednji rok. Spremembo študent sporoči v računovodstvo.

Diplomski izpit lahko študent brezplačno opravlja v roku dveh let po prenehanju statusa. Opravljanje diplomskega izpita po tem roku in za vse v izrednem študiju se zaračuna po ceniku Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled. Dokončno plačilo mora biti opravljeno tri dni pred zagovorom diplomske naloge.

Diferencialni izpit se zaračuna po ceniku Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled.

Izpit za osebo, ki nikoli ni imela statusa študenta na šoli, se zaračuna po ceniku Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled.



Izpit za izboljšanje ocen (za študente, ki so že diplomirali) se zaračuna po ceniku Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled.

8. člen

(prepoved prijave na izpit)

Študenti, ki so na izpitu dosegli oceno 1 ali 2 nimajo pravice opravljanja izpita v naslednjem roku in jim je onemogočena prijava na ta rok.

9. člen

(izpitni red in kršitve izpitnega reda)

Študent svojo istovetnost izkazuje z osebnim dokumentom, ki ga preveri predavatelj Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Bled.

Študent, ki pri pisnem izpitu prepisuje ali uporablja nedovoljene pripomočke, se med izpitom pogovarja z drugimi študenti ali na kakršenkoli način moti izvedbo izpita, krši izpitni red. Sankcija za kršitev izpitnega reda je takojšnja. Študent ne sme nadaljevati izpita in njegov izdelek je neocenjen (študent je izkoristil izpitni rok). Predavatelj vpiše v zapisnik o izpitu pod opombo, da je bil kršen izpitni red. Študent ne sme opravljati izpita v naslednjem izpitnem roku.

13. ECTS KOORDINATOR ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA

mag. Peter Mihelčič, dipl. org. tur.



D OPIS ENOT ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA (KOMPETENC, PREDMETOV, MODULOV)

Naziv predmeta

Poslovno sporazumevanje in vodenje (PSV)

Koda predmeta

P 1

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni

Študijsko leto izvajanja predmeta

1.

Število kreditnih točk

4

Splošni cilji

Splošni cilj predmeta je:



- razvija zavest o pomenu kakovostnih medosebnih odnosov in timskega dela;
- razvija sposobnosti prožnega mišljenja, kritičnega presojanja in ustvarjalnosti;
- ustvarja zmožnosti za vključevanje v procese, v skupino in organizacijo;
- razvija samozavest v komunikaciji in učinkovito uporablja temeljne komunikacijske veščine;
- obvlada vedenjskega pravila socialne interakcije, sodelovanje in prilagajanje zahtevam različnih komunikacijskih situacij.

Predmetno-specifične kompetence

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- vodi in/ali sodeluje v strokovnem timu in pri reševanju problemov, deluje kooperativno;
- razlikuje strukturo in dinamiko temeljnih komunikacijskih situacij, skrbi za optimalno pripravo in spremlja izvedbe le-teh;
- obvladuje konflikte in stresne situacije;
- sodeluje pri vzpostavitvi organizacijske kulture in sooblikuje pozitivno klimo na delovnem mestu;
- deluje etično in skladno s poslovnim bontonom.

Način izvajanja predmeta

Predavanja in seminarske vaje.

Načini preverjanja znanja

Pisni in ustni izpit. Pogoj za pristop k izpitu je izdelava in zagovor seminarske naloge. Pogoj za pristop k ustnemu izpitu je uspešno opravljena seminarska naloga.



Priporočena literatura

- Markič, P. (2009). Poslovno sporazumevanje in vodenje. Ljubljana: Zavod IRC. Način dostopa (URL): http://www.zavodirc.si/docs/Skriti_dokumenti/Poslovno_sporazumevanje_in_vodenje-Markic_.pdf
- Možina, S., Kavčič, B., Tavčar, M....[et al] (1994). Management. Radovljica: Didakta
- Možina, S., Tavčar, M., Zupan, N... [et al] (2004). Poslovno komuniciranje. Maribor: Obzorja, založništvo in izobraževanje.
- Heller, R., Hindle, T. (2001). Veliki poslovni priročnik. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Lipičnik, B. (1998). Ravnanje z ljudmi pri delu. Ljubljana: Gospodarski Vestnik.

Predavatelj

mag. Damjan Janez, univ. dipl. psih.

Jezik poučevanja

Slovenski jezik



Naziv predmeta

Strokovna terminologija v prvem tujem jeziku (angleški jezik) (STJ 1)

Koda predmeta

P 2

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni

Študijsko leto izvajanja predmeta

1.

Število kreditnih točk

4

Splošni cilji

Splošni cilj predmeta je:

- krepitev štirih jezikovnih veščin s poudarkom na sporazumevanju in razvijanje komunikacijskih spretnosti in samozavesti;
- razvijanje jezikovnih receptivnih in produktivnih sposobnosti in širjenje znanja splošnega, poslovnega in strokovnega tujega jezika;
- uporaba sodobnih informacijskih virov ter s pomočjo teh samostojno iskanje informacij;



- spremljanje novosti stroke v tujem jeziku;
- razvijanje skrbi za kulturo jezika in sporazumevanje ter čuta za interkulturno raznolikost;
- pridobivanje sposobnosti povezovanja znanja z drugih področij in predmetov.

Predmetno-specifične kompetence

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- pozna izraze in specifično terminologijo iz področja velneške dejavnosti;
- razvija štiri jezikovne spretnosti: bralno in slušno razumevanje, govor ter pisanje v tujem jeziku;
- utrjuje razumevanje in izboljšuje sposobnost oblikovanja govornih in pisnih sporočil;
- se znajde v situacijah na medkulturni ravni s pozitivnim odnosom do drugačnosti, razume in sprejema ljudi iz različnih kulturnih okolij;
- uporablja informacijsko-komunikacijsko tehnologijo (IKT) pri iskanju virov in literature, pri samostojni obdelavi podatkov, izdelavi in oblikovanju uradnih besedil in predstavitev v tujem jeziku.

Način izvajanja predmeta

Predavanja in seminarske vaje.

Načini preverjanja znanja

Pisni in ustni izpit. Pogoji za pristop k izpitu je opravljena seminarska naloga v okviru seminarских vaj. Pogoji za pristop k ustnemu izpitu je pozitivno opravljen pisni izpit.

Priporočena literatura



- Demšar, C. (2011). Strokovna terminologija v angleškem jeziku 1 Velnes : interno študijsko gradivo. Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled
- Slovnične knjige, priročniki, enojezični in dvojezični slovarji.

Predavateljica

Cilka Demšar, prof. angl.

Jezik poučevanja

Angleški jezik in slovenski jezik

Naziv predmeta

Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku (nemški jezik) (STJ 2)

Koda predmeta

P 3

Tip predmeta (obvezni/izbirni)



obvezni

Študijsko leto izvajanja predmeta

1.

Število kreditnih točk

4

Splošni cilji

Splošni cilj predmeta je:

- krepitev štirih jezikovnih veščin s poudarkom na sporazumevanju in razvijanje komunikacijskih spretnosti in samozavesti;
- razvijanje jezikovnih receptivnih in produktivnih sposobnosti in širjenje znanja splošnega, poslovnega in strokovnega tujega jezika;
- uporaba sodobnih informacijskih virov ter s pomočjo teh samostojno iskanje informacij;
- spremljanje novosti stroke v tujem jeziku;
- razvijanje skrbi za kulturo jezika in sporazumevanje ter čuta za interkulturno raznolikost;
- pridobivanje sposobnosti povezovanja znanja z drugih področij in predmetov.

Predmetno-specifične kompetence

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- pozna izraze in specifično terminologijo iz področja velneške dejavnosti;



- razvija štiri jezikovne spretnosti: bralno in slušno razumevanje, govor ter pisanje v tujem jeziku;
- utrjuje razumevanje in izboljšujejo sposobnost oblikovanja govornih in pisnih sporočil;
- se znajde v situacijah na medkulturni ravni s pozitivnim odnosom do drugačnosti, razume in sprejema ljudi iz različnih kulturnih okolij;
- uporablja informacijsko-komunikacijsko tehnologijo (IKT) pri iskanju virov in literature, pri samostojni obdelavi podatkov, izdelavi in oblikovanju uradnih besedil in predstavitev v tujem jeziku.

Način izvajanja predmeta

Predavanja in seminarske vaje.

Načini preverjanja znanja

Pisni in ustni izpit. Pogoji za pristop k izpitu je opravljena seminarska naloga v okviru seminarских vaj. Pogoji za pristop k ustnemu izpitu je pozitivno opravljen pisni izpit.

Priporočena literatura

- Premrov, E., (2011). Strokovna terminologija v nemškem jeziku 2. Ljubljana: Zavod IRC. Način dostopa (URL): http://www.impletum.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Strokovna_terminologija_v_nemskem_jeziku_2-Premrov_1.pdf
- Slovnične knjige, priročniki, enojezični in dvojezični slovarji.

Predavateljica

mag. Emira Premrov, prof. nem.



Jezik poučevanja

Nemški jezik in slovenski jezik

Naziv predmeta

Ekonomika in podjetništvo (EKIP)

Koda predmeta

P 4

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni

Študijsko leto izvajanja predmeta

1.



Število kreditnih točk

5

Splošni cilji

Splošni cilj predmeta je:

- pozna elemente uspešnega gospodarjenja;
- obvlada kategorije ekonomike, financ, trga, sredstev, stroškov in proizvodnje/storitev;
- razvija podjetniško zavest in sposobnosti za presojo poslovnih priložnosti;
- obvlada strategije projektnega vodenja;
- deluje verodostojno, objektivno in kakovostno ter etično ravna pri delu v poslovnem okolju.

Predmetno-specifične kompetence

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- načrtuje poslovanje podjetja na podjetniškem nivoju;
- analizira, načrtuje in sodeluje pri poslovanju podjetja in v poslovnih procesih;
- analizira in vrednoti izkaze poslovanja in druga poročila za poslovno odločanje;
- sodeluje v aktivnostih projektnega menedžmenta in vodi projekte;
- načrtuje lastno delo, vodi sodelavce in spremlja ter presoja kakovosti dela posameznika in skupin.

Način izvajanja predmeta



Predavanja in laboratorijske vaje.

Načini preverjanja znanja

Pisni izpit. Pogoji za pristop k izpitu je opravljena projektna naloga.

Priporočena literatura

- Gregorc, F. (2011). Ekonomika in podjetništvo: interno študijsko gradivo. Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled (v pripravi)

Predavateljica

Frančiška Gregorc, univ.dipl.ekon.

Jezik poučevanja

slovenski jezik

Naziv predmeta



Poslovna informatika s statistiko (PIS)

Koda predmeta

P 5

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni

Študijsko leto izvajanja predmeta

1.

Število kreditnih točk

5

Splošni cilji

Splošni cilj predmeta je:

- pozna delovanje informacijskega sistema podjetja ter z njim povezane IKT;
- uporablja orodja pri vrednotenju eksperimentov s pomočjo IKT v slovenskem in tujem jeziku;
- obdeluje z raziskavo pridobljene podatke z računalniškimi programi in jih primerno interpretira;
- razvija sposobnost za razumevanje statističnih podatkov in jih smiselno uporablja pri svojem delu.



Predmetno-specifične kompetence

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- uporablja sodobno informacijsko - komunikacijsko tehnologijo (IKT);
- sodeluje pri snovanju in gradnji informacijskega sistema;
- uporablja informacijski sistem (IS) podjetja;
- sistematično pristopa pri zbiranju, urejanju in shranjevanju podatkov in informacij;
- zbrane podatke obdelava in analizira z enostavnimi statističnimi metodami;
- posreduje analizirane podatke in informacije ter jih zna ustrezno interpretirati.

Način izvajanja predmeta

Predavanja in laboratorijske vaje na računalniku.

Načini preverjanja znanja

Pisni izpit (Pisno preverjanje znanja brez uporabe računalnika.) Pogoji za pristop k izpitu so uspešno opravljene vaje na računalniku in opravljena projektna naloga.

Priporočena literatura

- Gregorc, F. (2008). Poslovna informatika s statistiko. Ljubljana: Zavod IRC. Način dostopa (URL):
http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Poslovna_informatika_s_statistiko-Gregorc.pdf
- Gregorc, F. (2009). Poslovna informatika s statistiko-vaje: interno gradivo za vaje. Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled



- Gregorc, F. (2011). Poslovna informatika s statistiko. Velnes: interno študijsko gradivo, Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled (v pripravi)

Predavateljica

Frančiška Gregorc, univ.dipl.ekon.

Inštruktor

Peter Mihelčič, dipl.org.tur.

Jezik poučevanja

slovenski jezik

Naziv predmeta

Pravni predpisi (PPR)

Koda predmeta

P 6

**Tip predmeta (obvezni/izbirni)**

obvezni

Študijsko leto izvajanja predmeta

1.

Število kreditnih točk

5

Splošni cilji

Splošni cilj predmeta je:

- pozna temeljne pravne pojme in pomen prava;
- pozna zakonodajo na področju velneške dejavnosti;
- pozna osnove delovno-pravne zakonodaje;
- pozna pravno organizacijo različic gospodarskih družb v velneški dejavnosti in uporabnost posameznih oblik;
- pozna osnove pogodbenih razmerij in različne vrste gospodarskih pogodb ter pogodb v velneški dejavnosti.

Predmetno-specifične kompetence

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:



- pozna in uporablja pomen osnovnih pravnih pojmov in pravni red Republike Slovenije;
- pozna in uporablja osnovne pravne predpise s področja velneške dejavnosti;
- samostojno sklepa veljavne pogodbe s področja velneške dejavnosti;
- uporablja veljavno zakonodajo;
- pozna in uporablja temeljna etična načela.

Način izvajanja predmeta

Predavanja in laboratorijske vaje.

Načini preverjanja znanja

Pisni izpit. Pogoji za pristop k izpitu je opravljena seminarska naloga.

Priporočena literatura

- Demšar, J. (2011). Pravni predpisi: interno študijsko gradivo. Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled (v pripravi)
- Šinkovec, J., Tratar, B. (2001). Obligacijski zakonik s komentarjem in sodno prakso. Lesce: Založba Oziris, Lesce

Predavatelj

Jakob Demšar, univ.dipl.prav.

Jezik poučevanja



slovenski jezik

Naziv predmeta

Trženje storitev (TST)

Koda predmeta

P 7

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni

Študijsko leto izvajanja predmeta

1.

Število kreditnih točk

7



Splošni cilji

Splošni cilj predmeta je:

- pozna celovitost in širino trženja ter ga razumeti kot proces menjave in poslovno filozofijo;
- pozna temeljne principe trženjskega koncepta v organizaciji s posebnostmi v storitveni dejavnosti;
- pozna osnove sodobnega trženjskega upravljanja in trženjskega raziskovanja;
- razume procese nakupnega vedenja, pomen zadovoljstva, pripadnosti in lojalnosti gostov;
- pozna osnovne trženjske strategije in razlikuje med njimi;
- pozna elemente trženjskega spleta za storitve in razume njihovo vlogo;
- pozna koncept upravljanja s celovito kakovostjo storitev in pozna koncept internega trženja.

Predmetno-specifične kompetence

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- načrtuje sodobne koncepte trženja storitev;
- načrtuje tržne strategije;
- izvaja proces nakupnega odločanja;
- izvaja analizo in raziskave tržnega okolja pri trženju storitev;
- oblikuje in izvaja tržne ponudbe;
- izvaja celovito upravljanje s kakovostjo storitev.

Način izvajanja predmeta



Predavanja in laboratorijske vaje.

Načini preverjanja znanja

Pisni izpit. Pogoji za pristop k izpitu je opravljena projektna naloga.

Priporočena literatura

- Kodrin, L. (2011). Trženje storitev. Ljubljana: Zavod IRC. Način dostopa (URL): http://www.impletum.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Uvod_v_turizem_in_destinacijski_managment-Alic_Cvikl.pdf

Predavateljica

mag. Tadeja Krašna, univ.dipl.ekon.

Jezik poučevanja

slovenski jezik



Naziv predmeta

Uvod v turizem in destinacijski menedžment (UTDM)

Koda predmeta

P 8

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni

Študijsko leto izvajanja predmeta

1.

Število kreditnih točk

8

Splošni cilji

Splošni cilj predmeta je:

- pozna pojavne oblike turizma in organizacije turističnega trga ter odnose in funkcije subjektov v turizmu;
- pozna turizem kot neekonomsko in ekonomsko kategorijo ter osnovne pogoje za njegov nastanek;
- pozna klasifikacijo dejavnosti in raznolikost turističnega gospodarstva po standardih EU;



- pozna metode in kazalce spremljanja turističnega razvoja in je usposobljen analizirati turistični promet;
- pozna dimenzije in pojavne oblike turistične destinacije.

Predmetno-specifične kompetence

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- analizira in uporablja značilnosti turističnega povpraševanja in ponudbe;
- oblikuje integralne turistične proizvode;
- prepozna posebnosti turističnih območij in načrtuje njihovo organiziranost;
- prepozna pomen in vlogo deležnikov v turizmu in njihove funkcije.

Način izvajanja predmeta

Predavanja in laboratorijske vaje.

Načini preverjanja znanja

Pisni izpit. Pogoj za pristop k izpitu je opravljena projektna naloga.

Priporočena literatura

- Alič, A., Cvikl, H. (2011). Uvod v turizem in destinacijski menedžment. Ljubljana: Zavod IRC. Nacin dostopa (URL): http://www.impletum.zavod_irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Uvod_v_turizem_in_destinacijski_managment-Alic_Cvikl.pdf

**Predavateljica**

mag. Darja Radić, univ.dipl.ekon.

Jezik poučevanja

slovenski jezik

Naziv predmeta

Velnes in velneška dejavnost (VVD)

Koda predmeta

P 9

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni

Študijsko leto izvajanja predmeta



2.

Število kreditnih točk

7

Splošni cilji

Splošni cilj predmeta je:

- pozna nastanek in razvoj velnesa kot zdravega celostnega življenjskega sloga in razume pomen celostnega pristopa k zdravju za človekovo počutje in osebni razvoj;
- pridobi temeljna znanja o velneški dejavnosti, temeljnih sestavinah in razvija osebni odnos do velnesa kot zdravega načina življenja posameznika;
- spremlja novosti in trende na področju zdravstvenega, zdraviliškega, spajevskega in velneškega turizma;
- analizira ključne dejavnike ponudbe in povpraševanja na področju velneške dejavnosti;
- pozna in razume temeljne pojme in elemente s področja trajnostnega turizma in hotelskega ekološkega menedžmenta in jih poveže z velneškim turizmom.

Predmetno-specifične kompetence

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- pozna nastanek in razvoj velnesa kot zdravega celostnega življenjskega sloga in pozna pomen celostnega pristopa k zdravju za človekovo počutje in osebni razvoj in ga razume kot možnost za oblikovanje tovrstne ponudbe;
- razume temeljne pojme in elemente ter pozna trende na področju velnesa in velneške dejavnosti;



- pozna različne zvrsti velneškega turizma in koordinira aktivnosti med različnimi elementi velneške turistične ponudbe;
- pozna nabor velneških storitev po posameznih velneških stebrih in oblikuje ustrezno velneško ponudbo glede na konkurenčnost trga;
- pozna vrste in organizacijske strukture ponudbe na področju velneškega turizma.

Način izvajanja predmeta

Predavanja in laboratorijske vaje.

Načini preverjanja znanja

Pisni izpit. Pogoji za pristop k izpitu je opravljena projektna naloga.

Priporočena literatura

Predavateljica

mag. Slavka Gojčič

Jezik poučevanja

slovenski jezik



Naziv predmeta

Upravljanje in poslovanje velneških centrov (UPVC)

Koda predmeta

P 10

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

obvezni

Študijsko leto izvajanja predmeta

2.

Število kreditnih točk

7

Splošni cilji

Splošni cilj predmeta je:

- pozna značilnosti turistične, hotelirske in velneške dejavnosti na konkurenčnem trgu in pozna pomen privlačne in cenovno primerljive velneške ponudbe;



- pozna ekonomiko poslovanja velneškega centra v sklopu hotela in kot samostojne gospodarske enote;
- pozna proces zagotavljanja strokovnega kadra in vzpostavljanje velneške infrastrukture za uspešno poslovanje velneškega centra;
- razume pomen učinkovitega spremljanja poslovnega izida, uporabe statističnih poročil in strokovnih trendov za uspešno poslovanje;
- pozna značilnosti uspešnega projektnega menedžmenta in timskega dela v hotelirstvu in velneški dejavnosti.

Predmetno-specifične kompetence

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- spremlja in ugotavlja razmere na trgu storitvenih, še posebej turističnih podjetij in spremlja trende na trgu velneške dejavnosti;
- menedžira delovni proces v velneškem centru in spremlja ter kontrolira delo v strokovnem timu in organizacijo dela na področju velneške dejavnosti;
- zagotavlja učinkovito poslovanje in kakovostno velneško ponudbo ter zagotavlja kakovost delovnih procesov v velneški dejavnosti;
- vzpostavlja sodelovanje z različnimi ponudniki v turistični destinaciji;
- se ravna v skladu s principi in načeli trajnostnega razvoja in hotelskega ekološkega menedžmenta, varuje zdravje in okolje, ter odgovarja za lastno varnost in varnost drugih.

Način izvajanja predmeta

Predavanja in laboratorijske vaje.

Načini preverjanja znanja



Pisni izpit. Pogoji za pristop k izpitu je opravljena projektna naloga.

Priporočena literatura

Predavateljica

mag. Slavka Gojčič

Jezik poučevanja

slovenski jezik

Naziv predmeta

Oblikovanje in trženje velneških proizvodov (OTVP)

Koda predmeta

P 11

**Tip predmeta (obvezni/izbirni)**

obvezni

Študijsko leto izvajanja predmeta

2.

Število kreditnih točk

8

Splošni cilji

Splošni cilj predmeta je:

- pozna zakonitosti turističnih proizvodov in destinacij, s poudarkom na velneški tematiki;
- ločiti med parcialnimi, integralnimi in pavšalnimi velneškimi proizvodi in pozna kompleksnost velneških proizvodov ter različne metode oblikovanja velneških proizvodov;
- pozna turistične motive in nakupne navade uporabnikov in jih zna povezati z oblikovanjem velneških proizvodov;
- pozna temeljne principe in metode oblikovanja velneških proizvodov skladno s tipologijo in hierarhijo ter tehnološkimi in tržnimi značilnostmi;
- pozna procese celovitega upravljanja kakovosti velneških proizvodov in problematiko trajnostnega razvoja v turizmu in njegovo vlogo pri oblikovanju velneških proizvodov.

Predmetno-specifične kompetence



V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- razvija podjetne lastnosti, spretnosti in vedenje;
- vodi administrativne procese in dokumentacijo pri oblikovanju velneških proizvodov;
- sodeluje v strokovnem timu pri načrtovanju, oblikovanju in trženju novih velneških storitev, proizvodov, programov in izdelkov;
- načrtuje in izvaja svetovalne storitve v velneški dejavnosti in obvlada principe reševanja nezadovoljstva uporabnikov in reklamacij.

Način izvajanja predmeta

Predavanja in laboratorijske vaje.

Načini preverjanja znanja

Pisni izpit. Pogoji za pristop k izpitu je opravljena projektna naloga.

Priporočena literatura

Predavateljica

mag. Slavka Gojčič

Jezik poučevanja

slovenski jezik



Naziv predmeta

Osnove zdravega prehranjevanja (OZP)

Koda predmeta

P 12

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

Obvezni v izbirnem modulu M15

Študijsko leto izvajanja predmeta

2.

Število kreditnih točk

10

Splošni cilji

Splošni cilj predmeta je:

- razvije pogled na pomen zdravega prehranjevanja v ožjem in širšem merilu;



- razvije sposobnost ovrednotenja pomena posameznih hranilnih snovi za človeški organizem;
- pozna uravnoteženo, varovalno prehrano v različnih starostnih obdobjih človeka in njegovih različnih aktivnosti;
- prepozna in oceni dobre in slabe prehranske navade in predvidi možna obolenja.

Predmetno-specifične kompetence

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- pozna in svetuje osnove zdravega prehranjevanja za ohranjanje splošnega zdravja;
- informira uporabnike o varni, varovalni in uravnoteženi prehrani in pomenu posameznih hranilnih snoveh za zdravo, aktivno življenje;
- pozna in svetuje kako ohraniti zdravje s pomočjo zdrave prehrane v različnih življenjskih obdobjih, pozna in svetuje prehrano rekreativnih športnikov in fitnes vadbe;
- oceni vpliv slabih prehranskih navad na različna bolezenska stanja;
- oceni, načrtuje in svetuje zdrave diete; pozna in odsvetuje enostranske, nestrokovne diete.

Način izvajanja predmeta

Predavanja in laboratorijske vaje.

Načini preverjanja znanja

Pisni izpit. Pogoj za pristop k izpitu je opravljena projektna naloga.

Priporočena literatura



- Ferjančič, S. F. (2012). Osnove zdravega prehranjevanja. Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled (v pripravi)

Predavateljica

Rožica Slavica Ferjančič, univ.dipl.inž.živ.teh.

Jezik poučevanja

slovenski jezik

Naziv predmeta

Kulinarika za vitalnost (KZV)

Koda predmeta

P 13

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

Obvezni v izbirnem modulu M5



Študijsko leto izvajanja predmeta

2.

Število kreditnih točk

10

Splošni cilji

Splošni cilj predmeta je:

- razvije pogled na pomen zdravega prehranjevanja v ožjem in širšem merilu;
- razvije sposobnost ovrednotenja pomena posameznih hranilnih snovi za človeški organizem;
- pozna uravnoteženo, varovalno prehrano v različnih starostnih obdobjih človeka in njegovih različnih aktivnosti;
- prepozna in oceni dobre in slabe prehranske navade in predvidi možna obolenja.

Predmetno-specifične kompetence

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- pozna in svetuje osnove zdravega prehranjevanja za ohranjanje splošnega zdravja;
- informira uporabnike o varni, varovalni in uravnoteženi prehrani in pomenu posameznih hranilnih snoveh za zdravo, aktivno življenje;
- pozna in svetuje kako ohraniti zdravje s pomočjo zdrave prehrane v različnih življenjskih obdobjih, pozna in svetuje prehrano rekreativnih športnikov in fitnes vadbe;
- oceni vpliv slabih prehranskih navad na različna bolezenska stanja;



- oceni, načrtuje in svetuje zdrave diete; pozna in odsvetuje enostranske, nestrokovne diete.

Način izvajanja predmeta

Predavanja in laboratorijske vaje.

Načini preverjanja znanja

Pisni izpit. Pogoji za pristop k izpitu je opravljena projektna naloga.

Priporočena literatura

- Ferjančič, S. F. (2012). Kulinarika za vitalnost. Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled (v pripravi)

Predavateljica

Rožica Slavica Ferjančič, univ.dipl.inž.živ.teh.

Jezik poučevanja

slovenski jezik



Naziv predmeta

Osnove gibanja in športne aktivnosti (OGŠA)

Koda predmeta

P 14

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

Obvezni v izbirnem modulu M6

Študijsko leto izvajanja predmeta

2.

Število kreditnih točk

10

Splošni cilji

Splošni cilj predmeta je:

- pozna osnove zdravega načina življenja in pomen gibanja za človeško telo;
- pozna osnove gibanja na suhem in v vodi;
- pozna procese redne telesne dejavnosti;
- pozna vadbene metode dela in pozna osnove izbire primerne vrsti dejavnosti;
- pozna osnove primerne intenzivnosti, trajanja in pogostnosti vadbe;



- pozna ukrepe varovanja zdravja in okolja, odgovarja za lastno varnost in varnost drugih.

Predmetno-specifične kompetence

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- načrtuje in izvaja svetovalne storitve v velneški dejavnosti;
- oblikuje program vadbe v skladu s petstopenjskim načrtovanjem: spoznavanje, cilji/namen, načrtovanje, vaje, analiza/evalvacija;
- svetuje in načrtuje vadbo za posameznika in skupine;
- upošteva zahteve posebnih ciljnih skupin;
- organizira in načrtuje športne dejavnosti, dejavnosti v naravi in v prostoru in načrtuje vadbo s pripomočki.

Način izvajanja predmeta

Predavanja in laboratorijske vaje.

Načini preverjanja znanja

Pisni izpit. Pogoji za pristop k izpitu je opravljena projektna naloga.

Priporočena literatura

Predavatelj

Uroš Ambrožič, prof.šp.vzg.



Jezik poučevanja

slovenski jezik

Naziv predmeta

Športna animacija in osebno trenerstvo (ŠAOT)

Koda predmeta

P 15

Tip predmeta (obvezni/izbirni)

Obvezni v izbirnem modulu M6

Študijsko leto izvajanja predmeta

2.

Število kreditnih točk



10

Splošni cilji

Splošni cilj predmeta je:

- pozna osnove osebnega svetovanja in pozna metode motiviranja uporabnika za vadbo;
- pozna različne vrste vadb za različne ciljne skupine;
- zagotavlja kakovost izvedbe športne vadbe;
- spremlja novosti in trende na športne vadbe;
- vzpostavlja profesionalni odnos s sodelavci, uporabniki in drugimi, sodeluje v timu in pozna ukrepe varovanja zdravja in okolja, ter odgovarja za lastno varnost in varnost drugih.

Predmetno-specifične kompetence

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- pozna značilnosti in načela športne vadbe, upošteva zakonitosti športne vadbe in posredne ter neposredne dejavnike športne vadbe in upošteva kontraindikacije pri vadbi za posamezne bolezni;
- izvaja svetovanje usmerjeno uporabniku in motivira uporabnike za vadbo ter izvaja sprostitveno vadbo;
- izbira metode za individualno določanje intenzivnosti in količine obremenitve in izvaja ter nadzira športno vadbo;
- načrtuje vadbo za povečanje gibljivosti in koordinacije;
- načrtuje vadbo za izgorevanje maščob;



- načrtuje ukrepe za preprečevanje mišične neuravnoteženosti in splošno regenerativno vadbo.

Način izvajanja predmeta

Predavanja in laboratorijske vaje.

Načini preverjanja znanja

Pisni izpit. Pogoji za pristop k izpitu je opravljena projektna naloga.

Priporočena literatura

Predavatelj

Uroš Ambrožič, prof.špo.vzg.

Jezik poučevanja

slovenski jezik



Naziv dodatne sestavine

Praktično izobraževanje: Poslovno sporazumevanje in vodenje (PRI 1)

Koda dodatne sestavine

D1

Tip dodatne sestavine (obvezna/izbirna)

obvezna

Študijsko leto izvajanja dodatne sestavine

1.

Število kreditnih točk

3

Splošni cilji dodatne sestavine

Splošni cilj je:

- spremlja pomen poslovnega sporazumevanja, kakovostnih medosebnih odnosov in timskega dela v praksi;
- uporablja vedenjska pravila socialne interakcije, sodeluje in se prilagaja zahtevam različnih komunikacijskih situacij;



- vzpostavlja profesionalni odnos s sodelavci, strankami in drugimi;
- uporablja metode za obvladovanje stresnih situacij;
- uporablja in širi znanje splošnega, poslovnega in strokovnega tujega jezika.

Predmetno-specifične kompetence

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- razvija poklicno identiteto, strokovno odgovornost in profesionalnost v komuniciranju, skladno s poslovnim bontonom;
- uporablja izraze in specifično terminologijo s področja velneške dejavnosti v domačem in tujem jeziku;
- samostojno prepozna, analizira in interpretira komunikacijo v medsebojnih odnosih v poslovnem dogodku;
- obvladuje konfliktna situacije;
- se vede ustvarjalno in tolerantno do pogledov in vedenja drugih.

Način izvajanja dodatne sestavine

Praktično izobraževanje je izvedbeno in vsebinsko prilagojeno kompetencam posameznega modula. Študent opravlja 100 ur samostojnega dela. Praktično izobraževanje opravljajo študenti v šolskem hotelu ali v podjetju – članu mreže podjetij za PRI. PRI je povezano s pridobivanjem podatkov za izdelavo diplomske naloge.

Pristopni pogoji

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



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

Načini preverjanja znanja

Obvezna prisotnost na praktičnem izobraževanju. Obvezen je zagovor poročila o opravljenem praktičnem izobraževanju pri mentorju v podjetju in mentorju v šoli.

Priporočena literatura

- Ferjančič, R. S., Dokumentacija za praktično izobraževanje (za tekoče študijsko leto). Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled
- Strokovna literatura različnih strokovnih področij (odvisno od teme diplomske naloge)

Predavateljica

Rožica Slavica Ferjančič, univ. dipl. inž. živ. tehnol.

Jezik poučevanja

Slovenski jezik



Naziv dodatne sestavine

Praktično izobraževanje: Ekonomika in poslovanje (PRI 2)

Koda dodatne sestavine

D2

Tip dodatne sestavine (obvezna/izbirna)

obvezna

Študijsko leto izvajanja dodatne sestavine

1.

Število kreditnih točk

5

Splošni cilji dodatne sestavine

Splošni cilj je:



- uporablja prvine poslovnega procesa, sredstva in vire sredstev podjetja ter usmerja njihovo medsebojno povezanost;
- deluje verodostojno, objektivno in kakovostno ter etično ravna pri delu v poslovnem okolju;
- uporablja informacijski sistem podjetja ter z njim povezano IKT in uporablja IKT orodja v slovenskem in tujem jeziku;
- zbira in pripravlja statistične podatke ter jih smiselno uporablja pri svojem delu;
- seznani se z delovno pravno zakonodajo v praksi in jo smiselno uporablja pri svojem delu.

Predmetno-specifične kompetence

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- spremlja ekonomsko situacijo na trgu, primerja aktualno ponudbo in trenutno povpraševanje na trgu ter sprotno in po potrebi analizira posamezne dejavnike trga;
- samostojno izdeluje osnovna, sprotna poslovna poročila, in jih interpretira;
- uporablja metode sistematičnega pristopa k ustvarjanju, pridobivanju in prenosu znanja v prakso in sodeluje v timskem delu;
- uporablja sodobno informacijsko-komunikacijsko tehnologijo (IKT) in informacijski sistem (IS) podjetja;
- uporablja osnovne pravne predpise s področja turizma in velneške dejavnosti in pravilno uporablja osnovne pravne pojme.

Način izvajanja dodatne sestavine

Praktično izobraževanje je izvedbeno in vsebinsko prilagojeno kompetencam posameznega modula. Študent opravlja 150 ur samostojnega dela. Praktično izobraževanje opravljajo



študenti v šolskem hotelu ali v podjetju – članu mreže podjetij za PRI. PRI je povezano s pridobivanjem podatkov za izdelavo diplomske naloge.

Pristopni pogoji

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

- uspešno opravljen PRI 1,
- preizkus teoretične usposobljenosti za varno delo in požarno varnost v gostinstvu in turizmu,
- izpolni soglasje osebe za obveznost prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom,
- poda individualno izjavo o bolezenskih znakih.

Načini preverjanja znanja

Obvezna prisotnost na praktičnem izobraževanju. Obvezen je zagovor poročila o opravljenem praktičnem izobraževanju pri mentorju v podjetju in mentorju v šoli.

Priporočena literatura

- Ferjančič, R. S., Dokumentacija za praktično izobraževanje (za tekoče študijsko leto). Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled
- Strokovna literatura različnih strokovnih področij (odvisno od teme diplomske naloge)

Predavateljica



Rožica Slavica Ferjančič, univ. dipl. inž. živ. tehnol.

Jezik poučevanja

Slovenski jezik

Naziv dodatne sestavine

Praktično izobraževanje: Turizem in trženje storitev (PRI 3)

Koda dodatne sestavine

D3

Tip dodatne sestavine (obvezna/izbirna)

obvezna

Študijsko leto izvajanja dodatne sestavine

1.

Število kreditnih točk



5

Splošni cilji dodatne sestavine

Splošni cilj je:

- pozna metode in kazalce spremljanja turističnega razvoja in je usposobljen analizirati turistični promet;
- izvaja analizo in raziskave tržnega okolja pri trženju storitev;
- oblikuje in izvaja tržne ponudbe;
- izvaja celovito upravljanje s kakovostjo storitev;
- izvaja sodobne oblike elektronskega poslovanja.

Predmetno-specifične kompetence

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- pozna posebnosti turističnih območij in načrtuje njihovo organiziranost;
- pozna temeljne principe trženjskega koncepta v organizaciji s posebnostmi v storitveni dejavnosti;
- razume pomen, proces in postopke ciljnega trženja;
- pozna koncept internega trženja;
- razume pomen družbeno odgovornega trženja.

Način izvajanja dodatne sestavine

Praktično izobraževanje je izvedbeno in vsebinsko prilagojeno kompetencam posameznega modula. Študent opravlja 150 ur samostojnega dela. Praktično izobraževanje opravljajo



študenti v šolskem hotelu ali v podjetju – članu mreže podjetij za PRI. PRI je povezano s pridobivanjem podatkov za izdelavo diplomske naloge.

Pristopni pogoji

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

- uspešno opravljen PRI 2,
- preizkus teoretične usposobljenosti za varno delo in požarno varnost v gostinstvu in turizmu,
- izpolni soglasje osebe za obveznost prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom,
- poda individualno izjavo o bolezenskih znakih.

Načini preverjanja znanja

Obvezna prisotnost na praktičnem izobraževanju. Obvezen je zagovor poročila o opravljenem praktičnem izobraževanju pri mentorju v podjetju in mentorju v šoli.

Priporočena literatura

- Ferjančič, R. S., Dokumentacija za praktično izobraževanje (za tekoče študijsko leto). Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled
- Strokovna literatura različnih strokovnih področij (odvisno od teme diplomske naloge)

Predavateljica

Rožica Slavica Ferjančič, univ. dipl. inž. živ. tehnol.



Jezik poučevanja

Slovenski jezik

Naziv dodatne sestavine

Praktično izobraževanje: Velnes (PRI 4)

Koda dodatne sestavine

D4

Tip dodatne sestavine (obvezna/izbirna)

obvezna

Študijsko leto izvajanja dodatne sestavine

2.

Število kreditnih točk

6



Splošni cilji dodatne sestavine

Splošni cilj je:

- uvede se v poslovanje velneškega centra;
- uporablja znanja o posebnostih velneškega turizma in spozna kompleksnost velneških proizvodov;
- seznani se s celovitim upravljanjem kakovosti velneških proizvodov na ravni posameznega proizvoda in na ravni destinacije;
- izvaja praktične primere oblikovanja velneških proizvodov na domači in mednarodni ravni;
- izvaja osnovne procese celovitega upravljanja kakovosti velneških proizvodov in permanentne inovativnosti ponudbe ter identificira dejavnike konkurenčnosti in poslovne uspešnosti velneških proizvodov.

Predmetno-specifične kompetence

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- v praksi spozna uporabo principov uspešnega poslovanja v velneškem centru in uresničevanje usmeritev na področju trajnostnega razvoja v povezavi z velneško dejavnostjo;
- razvija sposobnost načrtovanja, organiziranja in izvajanja dela v velneškem centru;
- uporablja metode in načine za vzpostavitev sodelovanja z ostalimi ponudniki v turistični destinaciji in principe poslovanja na področju hotelskega ekološkega menedžmenta (okolju prijazna gradnja in poslovanje turističnih objektov);
- načrtuje in svetuje uporabnikom koriščenje velneških proizvodov ter pripravlja individualne programe in ponudbe za izbrane ciljne skupine gostov;



- sodeluje v strokovnem timu pri načrtovanju in oblikovanju ter trženju novih velneških storitev, proizvodov, programov in izdelkov.

Način izvajanja dodatne sestavine

Praktično izobraževanje je izvedbeno in vsebinsko prilagojeno kompetencam posameznega modula. Študent opravlja 190 ur samostojnega dela. Praktično izobraževanje opravljajo študenti v šolskem hotelu ali v podjetju – članu mreže podjetij za PRI. PRI je povezano s pridobivanjem podatkov za izdelavo diplomske naloge.

Pristopni pogoji

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

- uspešno opravljen PRI 3,
- preizkus teoretične usposobljenosti za varno delo in požarno varnost v gostinstvu in turizmu,
- izpolni soglasje osebe za obveznost prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom,
- poda individualno izjavo o bolezenskih znakih.

Načini preverjanja znanja

Obvezna prisotnost na praktičnem izobraževanju. Obvezen je zagovor poročila o opravljenem praktičnem izobraževanju pri mentorju v podjetju in mentorju v šoli.

Priporočena literatura

- Ferjančič, R. S., Dokumentacija za praktično izobraževanje (za tekoče študijsko leto). Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled
- Strokovna literatura različnih strokovnih področij (odvisno od teme diplomske naloge)



Predavateljica

Rožica Slavica Ferjančič, univ. dipl. inž. živ. tehnol.

Jezik poučevanja

Slovenski jezik

Naziv dodatne sestavine

Praktično izobraževanje: Zdrav način življenja in prehranjevanja (PRI 5)

Koda dodatne sestavine

D5

Tip dodatne sestavine (obvezna/izbirna)

Obvezna v izbirnem modulu M5



Študijsko leto izvajanja dodatne sestavine

2.

Število kreditnih točk

7

Splošni cilji dodatne sestavine

Splošni cilj je:

- povezuje teoretična znanja s praktičnim delom in pridobiva ustrezne delovne izkušnje s področja velneške dejavnosti;
- uporablja metode za pripravo načrta uravnotežene, varovalne prehrane v različnih starostnih obdobjih človeka in pri njegovih različnih aktivnostih;
- ocenjuje dobre in slabe prehranske navade in prepozna njihove vplive na različna bolezenska stanja pri konkretnih gostih oziroma strankah;
- pri svojem delu uporablja principe varovalne in uravnotežene prehrane za ohranitev vitalnosti posameznika;
- uporablja standarde, svetuje in načrtuje alternativne in dietne jedilnike za različne skupine ljudi ob upoštevanju potreb posameznika.

Predmetno-specifične kompetence

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- svetuje o principih zdravega prehranjevanja za ohranjanje splošnega zdravja;



- informira uporabnike o delovanju telesa in pomenu prehrane za delovanja človekovega organizma;
- uporablja načine ohranjanja zdravja s pomočjo zdrave prehrane; pozna principe celostne hrane; predvideva učinke prehrane; svetuje pri izbiri različnih tipov diet in uporablja principe alternativne oblike prehrane;
- svetuje in sodeluje pri izvedbi analize in izdelavi načrta prehranskih navad uporabnika velneških storitev.

Način izvajanja dodatne sestavine

Praktično izobraževanje je izvedbeno in vsebinsko prilagojeno kompetencam posameznega modula. Študent opravlja 210 ur samostojnega dela. Praktično izobraževanje opravljajo študenti v šolskem hotelu ali v podjetju – članu mreže podjetij za PRI. PRI je povezano s pridobivanjem podatkov za izdelavo diplomske naloge.

Pristopni pogoji

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

- uspešno opravljen PRI 4,
- preizkus teoretične usposobljenosti za varno delo in požarno varnost v gostinstvu in turizmu,
- izpolni soglasje osebe za obveznost prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom,
- poda individualno izjavo o bolezenskih znakih.

Načini preverjanja znanja

Obvezna prisotnost na praktičnem izobraževanju. Obvezen je zagovor poročila o opravljenem praktičnem izobraževanju pri mentorju v podjetju in mentorju v šoli.



Priporočena literatura

- Ferjančič, R. S., Dokumentacija za praktično izobraževanje (za tekoče študijsko leto). Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled
- Strokovna literatura različnih strokovnih področij (odvisno od teme diplomske naloge)

Predavateljica

Rožica Slavica Ferjančič, univ. dipl. inž. živ. tehnol.

Jezik poučevanja

Slovenski jezik

Naziv dodatne sestavine

Praktično izobraževanje: Zdrav način življenja in gibanja (PRI 6)

Koda dodatne sestavine



D6

Tip dodatne sestavine (obvezna/izbirna)

Obvezna v izbirnem modulu M6

Študijsko leto izvajanja dodatne sestavine

2.

Število kreditnih točk

7

Splošni cilji dodatne sestavine

Splošni cilj je:

- povezuje teoretična znanja s praktičnim delom in pridobiva ustrezne delovne izkušnje s področja velneške dejavnosti;
- pozna pomen gibanja in ostale zakonitosti zdravega načina življenja in se seznani s sodobnimi trendi športnega področja;
- oceni trenutno splošno zdravstveno stanje in motivirati uporabnika za vadbo;
- pozna izvajanje športnih vadb za različne namene oziroma potrebe (sprostitvene vadbe, vadbe za izgorevanje maščob, povečanje gibljivosti in koordinacije, splošne regenerativne vadbe...);
- pozna ukrepe za preprečevanje mišične neuravnoteženosti in bolečin v mišicah ter preventivne ukrepe proti celulitu.



Predmetno-specifične kompetence

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- izdelava in izvajanje programa vadbe v skladu s petstopenjskim načrtovanjem: spoznavanje, cilji/namen, načrtovanje, vaje, analiza/evalvacija;
- načrtuje in izvaja pravilno zgradbo vadbene enote;
- upošteva zahteve posebnih ciljnih skupin;
- izvaja posebne vadbene aktivnosti in vadbo s pripomočki;
- ocenjuje trenutno splošno zdravstveno stanje ter načrtuje in izvaja ustrezno individualno vadbo;
- izvaja svetovanje usmerjeno stranki oz. kupcu.

Način izvajanja dodatne sestavine

Praktično izobraževanje je izvedbeno in vsebinsko prilagojeno kompetencam posameznega modula. Študent opravlja 210 ur samostojnega dela. Praktično izobraževanje opravljajo študenti v šolskem hotelu ali v podjetju – članu mreže podjetij za PRI. PRI je povezano s pridobivanjem podatkov za izdelavo diplomske naloge.

Pristopni pogoji

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

- uspešno opravljen PRI 4,
- preizkus teoretične usposobljenosti za varno delo in požarno varnost v gostinstvu in turizmu,
- izpolni soglasje osebe za obveznost prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom,



- poda individualno izjavo o bolezenskih znakih.

Načini preverjanja znanja

Obvezna prisotnost na praktičnem izobraževanju. Obvezen je zagovor poročila o opravljenem praktičnem izobraževanju pri mentorju v podjetju in mentorju v šoli.

Priporočena literatura

- Ferjančič, R. S., Dokumentacija za praktično izobraževanje (za tekoče študijsko leto). Bled: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled
- Strokovna literatura različnih strokovnih področij (odvisno od teme diplomske naloge)

Predavateljica

Rožica Slavica Ferjančič, univ. dipl. inž. živ. tehnol.

Jezik poučevanja

Slovenski jezik



Prostoizbirni predmeti

Nabor izbranih prostoizbirnih predmetov je objavljen na spletni strani šole.