



VIŠJA STROKOVNA ŠOLA ZA
GOSTINSTVO IN TURIZEM BLEED

WWW.VGS-BLED.SI

KAKOVOSTNO IZOBRAŽEVANJE IN USPOSABLJANJE STROKOVNIH KADROV ZA GOSTINSTVO, TURIZEM IN VELNES



Hotel Astoria Bled
★ ★ ★

WWW.HOTELASTORIA-BLED.COM

ŠTUDIJSKI PROGRAM:

GOSTINSTVO IN TURIZEM

Predstavitev šole

Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled je bila ustanovljena leta 1996 kot prva višja gostinska strokovna šola v Sloveniji. Od takrat je študij uspešno zaključilo že preko tisoč diplomantov, med katerimi so najbolj uspešni in poznani slovenski gostinski, hotelirski in drugi turistični delavci. Šola nudi odlične pogoje za študij, ker deluje v čudoviti in sodobno opremljeni zgradbi v središču Bleda, izvaja praktično izobraževanje v prenovljenem šolskem hotelu Astoria in združuje pedagoško delo petdesetih izkušenih učiteljev, inštruktorjev in mentorjev.

Pogoji za vpis

V program GOSTINSTVO IN TURIZEM se lahko vpiše, kdor je opravil splošno ali poklicno maturo, oziroma je končal temu ustrezno izobraževanje po prejšnjih predpisih.

Pridobljena izobrazba

Diplomant/ka pridobi strokovni naziv:

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

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

Pogoji za študij

Delo na šoli poteka na 1200 m² sodobno opremljenih prostorov: dve večji predavalnici (100 in 70 sedežev), dve učilnici (po 40 sedežev), dve računalnici, knjižnica in sejna soba. V Hotelu Astoria so na voljo šolska predavalnica, učilnica strežbe ter šolska kuhinja. Prostori so opremljeni s sodobno AV opremo in povsod je vzpostavljeno Wi-fi omrežje.

Praktično izobraževanje

Na VSŠGT Bled verjamemo, da je praktično izobraževanje bistvo višješolskega študija. Študentje imajo v obeh letnikih po 400 ur ali skoraj tri mesece usposabljanja na delovnih mestih v šolskem hotelu Astoria ter še pri sto drugih delodajalcih, gostinskih in turističnih podjetjih v Sloveniji ter po svetu.

Mednarodno sodelovanje

Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled opravlja mednarodno raziskovalno delo v okviru slovenskih in mednarodnih razpisov ter se aktivno pojavlja v mednarodnih asociacijah. Od leta 1998 je članica združenja šol s področja gostinstva in turizma AEHT (European Association of Hotel and Tourism Schools); včlanjena je v združenje EUHOFA (International Association of Hotel Schools) in EURHODIP (the Leading hotel Schools in Europe).

Največ pozornosti namenja izmenjavi študentov in predavateljev s sodelovanjem v programih Evropske unije kot sta Erasmus in Leonardo da Vinci. Mobilnost študentov z namenom prakse v Erasmus programu omogoča opravljanje praktičnega izobraževanja v državah članicah Evropske unije ter nekaterih drugih evropskih državah. VSŠGT Bled intenzivno sodeluje s tujimi institucijami, ki izvajajo sorodne višješolske programe, in s katerimi ima sklenjene bilateralne dogovore. Le-te so:

- Kuressaare Regional Training Centre (Estonija)
- Omnia, the Joint Authority of Education (Finska)
- International College of Hospitality Administration »Cesar Ritz« (Švica)
- Visoka hotelijerska škola Beograd (Srbija)
- PMF Novi Sad, Departman za geografiju, turizam in hotelijerstvo (Srbija)
- Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifičanića Poreč (Hrvaška)

PREDMETNIK

Oznaka	Predmet ali druga sestavina	Obvezno/ izbirno	Letnik	Število kontaktnih ur				Število ur študen- tovega dela	Kre- ditne točke
				PR	SV	LV	Skupa j		
M1	Komunikacija	obvezno	prvi						15
P1	Strokovna terminologija v tujem jeziku 1			36	-	48	84	180	6
P2	Poslovno sporazumevanje in vodenje			48	-	36	84	180	6
D1	Praktično izobraževanje 1			-	-	-	-	80	3
M2	Ekonomika in poslovanje	obvezno	prvi						15
P3	Ekonomika podjetja			24	-	12	36	90	3
P4	Ekonomika turizma			36	-	24	60	120	4
P5	Pravni predpisi			48	-	12	60	120	4
P6	Poslovna informatika s statistiko			36	-	24	60	120	4
M3	Varovanje okolja	obvezno	prvi						12
P7	Osnove gastronomije			48	-	12	60	120	4
P8	Turistična geografija in kulturna dediščina			72	24	24	120	240	8
M4	Kulinarične in strežne veščine	izbirno	prvi						18
P9	Kuharstvo z organizacijo dela 1			12	-	48	60	110	4
P10	Strežba z organizacijo dela 1			12	-	48	60	110	4
D2	Praktično izobraževanje 2			-	-	-	-	320	10
M5	Osnove gostinstva	izbirno	prvi						18
P11	Osnove kuharstva			12	-	48	60	110	4
P12	Osnove strežbe			12	-	48	60	110	4
D2	Praktično izobraževanje 2			-	-	-	-	320	10
M6	Trženje	obvezno	drugi						15
P13	Osnove projektnega menedžmenta			24	-	12	36	90	3
P14	Trženje v turizmu			48	-	12	60	120	4
P15	Strokovna terminologija v tujem jeziku 2			60	-	60	120	240	8
M7	Poslovanje v gostinstvu in turizmu	obvezno	drugi						10
P16	Poslovanje prenočitvenih in prehrabnih obratov	izbirno		60	-	24	84	180	6
P17	Poslovanje hotelov in turističnih agencij	izbirno		60	-	24	84	180	6
D3	Praktično izobraževanje 3	obvezno		-	-	-	-	120	4
M8	Projekti v gostinstvu	izbirno	drugi						25
P18	Gastronomija			60	-	24	84	170	6
P19	Kuharstvo z organizacijo dela 2			48	-	48	96	200	7

P20	Strežba z organizacijo dela 2			-	-	48	48	110	4
D4	Praktično izobraževanje 4			-	-	-	-	280	8
M9	F & B	izbirno	drugi						25
P21	Hrana in pijače	obvezno		48	-	12	60	110	4
P22	Organizacija gostinskih dogodkov	obvezno		24	-	48	72	170	6
P23	Barmanstvo	izbirno		36	-	60	96	200	7
P24	Harmonija okusov	izbirno		36	-	60	96	200	7
D4	Praktično izobraževanje 4	obvezno		-	-	-	-	280	8
M10	Projekti v turizmu	izbirno	drugi						25
P25	Strokovna terminologija v tujem jeziku 3			60	-	60	120	240	8
P26	Dopolnilne turistične dejavnosti			48	-	60	108	240	9
D4	Praktično izobraževanje 4			-	-	-	-	280	8
M11	Kongresni turizem	izbirno	drugi						25
P25	Strokovna terminologija v tujem jeziku 3			60	-	60	120	240	8
P27	Osnove kongresne dejavnosti			24	-	12	36	80	3
P28	Tehnični standardi v kongresnem turizmu			12	-	24	36	80	3
P29	Organizacija kongresov			12	-	24	36	80	3
D4	Praktično izobraževanje 4			-	-	-	-	280	8
M12	Wellness turizem	izbirno	drugi						25
P25	Strokovna terminologija v tujem jeziku 3			60	-	60	120	240	8
P30	Wellness turizem			24	-	36	60	130	5
P31	Kulinarika za vitalnost			24	-	24	48	110	4
D4	Praktično izobraževanje 4			-	-	-	-	280	8
M13	Hotelsko gospodinjstvo	izbirno	drugi						25
P25	Strokovna terminologija v tujem jeziku 3			60	-	60	120	240	8
P33	Osnove hotelskega gospodinjstva			24	-	12	36	72	3
P34	Ekonomika in menedžment hotelskega gospodinjstva			24	-	12	36	72	3
P35	Kultura bivalnega okolja			24	-	12	36	72	3
D4	Praktično izobraževanje 4			-	-	-	-	280	8
P32	Prosto izbirni predmet	izbirno	drugi	-	-	-	-	-	5
D5	Diplomsko delo			-	-	-	-	-	5

Opombe:

M – modul

P – predmet

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

PR – predavanja

SV – seminarske vaje

LV – laboratorijske vaje