

# Z Bleda. Med zvezde.

Kakovostno izobraževanje in usposabljanje strokovnih kadrov za gostinstvo, turizem in velnes



VIŠJA STROKOVNA ŠOLA ZA  
GOSTINSTVO IN TURIZEM BLED

[www.vgs-bled.si](http://www.vgs-bled.si)

## ŠTUDIJSKI PROGRAM: **GOSTINSTVO IN TURIZEM**



Hotel Astoria Bled

★ ★ ★

[www.hotelastoria-bled.com](http://www.hotelastoria-bled.com)

### • Šola s skoraj 20-letno tradicijo

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 več kot tisoč diplomantov. Med njimi je veliko najuspešnejših in najbolj priznanih slovenskih gostinskih, hotelirskih in drugih turističnih delavcev. V tem obdobju se je na šoli oblikovala tudi izkušena, visoko strokovno usposobljena in predana ekipa petdesetih učiteljev, inštruktorjev in mentorjev.

### • Kdo se lahko vpiše?

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

### • Kakšno izobrazbo pridobijo diplomanti?

Diplomant/ka pridobi strokovni naziv:

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

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

### • Odlični pogoji za študij

Odlični prostorski pogoji in sodobna opremljenost šole zagotavljajo kakovostno izvedbo pedagoškega procesa in so svojevrstna motivacija za študente. V zavodu je za izvajanje dejavnosti oblikovana tudi posebna organizacijska enota Medpodjetniški izobraževalni center (kratko MIC). V njegovem okviru deluje edini slovenski šolski hotel Astoria, kjer se praktično usposabljujejo študenti višješolskih programov zavoda ter študenti in dijaki drugih šol.

Izobraževalni proces poteka na 1200 m<sup>2</sup> sodobno opremljenih prostorov: v treh večjih predavalnicah, treh učilnicah, knjižnici. V šolskem hotelu Astoria so na voljo šolska predavalnica, učilnica strežbe ter šolska kuhinja. Prostori so opremljeni s sodobno AV opremo, povsod je vzpostavljeno Wi-fi omrežje.

### • Poudarek na praktičnem usposabljanju

Na VSŠGT Bled verjamo, da je praktično izobraževanje bistvo višješolskega študija, zato je le-to v središču pozornosti predavateljev in vseh zaposlenih, predvsem v MIC-u oz. v šolskem hotelu Astoria. Študenti imajo v obeh letnikih po 400 ur ali skoraj tri mesece usposabljanja na delovnih mestih v šolskem hotelu Astoria. V našo mrežo podjetij, kjer študenti lahko tudi opravljajo prakso, je vključenih preko 100 slovenskih in tujih organizacij oz. gostinsko turističnih podjetij in velneških centrov.

### • Odprti smo v svet: mednarodno sodelovanje

VSŠGT Bled opravlja mednarodno raziskovalno delo v okviru slovenskih in mednarodnih razpisov in aktivno sodeluje v mednarodnih asociacijah. Od leta 1998 je članica združenja šol s področja gostinstva in turizma AEHT (*European Association of Hotel and Tourism Schools*); vključena je v združenji EUHOFA (*International Association of Hotel Schools*) in EURHODIP (*The Leading Hotel Schools in Europe*).

Največ pozornosti namenimo izmenjavi študentov in predavateljev s sodelovanjem v programih EU, kot sta Erasmus in Leonardo da Vinci, po novem pa tudi Erasmus+, katerega namen je opravljanje praktičnega izobraževanja v tujini.



# PREDMETNIK / ŠTUDIJSKI PROGRAM: GOSTINSTVO IN TURIZEM

Oznaka	Predmet ali druga sestavina	Obvezno/ izbirno	Letnik	Število kontaktnih ur				Število ur študentovega dela	Kreditne točke
				PR	SV	LV	Skupaj		
<b>M1</b>	<b>Komunikacija</b>	obvezno	prvi						<b>15</b>
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
<b>M2</b>	<b>Ekonomika in poslovanje</b>	obvezno	prvi						<b>15</b>
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
<b>M3</b>	<b>Varovanje okolja</b>	obvezno	prvi						<b>12</b>
P7	Osnove gastronomije			48	-	12	60	120	4
P8	Turistična geografija in kulturna dediščina			72	24	24	120	240	8
<b>M4</b>	<b>Kulinarične in strežne veščine</b>	izbirno	prvi						<b>18</b>
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
<b>M5</b>	<b>Osnove gostinstva</b>	izbirno	prvi						<b>18</b>
P11	Osnove kuharstva			12	-	48	60	110	4
P12	Osnove strežbe			12	-	48	60	110	4
D2	Praktično izobraževanje 2			-	-	-	-	320	10
<b>M6</b>	<b>Trženje</b>	obvezno	drugi						<b>15</b>
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
<b>M7</b>	<b>Poslovanje v gostinstvu in turizmu</b>	obvezno	drugi						<b>10</b>
P16	Poslovanje prenočitvenih in prehrambnih 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
<b>M8</b>	<b>Projekti v gostinstvu</b>	izbirno	drugi						<b>25</b>
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
<b>M9</b>	<b>F &amp; B</b>	izbirno	drugi						<b>25</b>
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
<b>M10</b>	<b>Projekti v turizmu</b>	izbirno	drugi						<b>25</b>
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
<b>M11</b>	<b>Kongresni turizem</b>	izbirno	drugi						<b>25</b>
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
<b>M12</b>	<b>Wellness turizem</b>	izbirno	drugi						<b>25</b>
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
<b>M13</b>	<b>Hotelsko gospodinjstvo</b>	izbirno	drugi						<b>25</b>
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