

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

ŠTUDIJSKI PROGRAM: **VELNES**



Hotel Astoria Bled

★ ★ ★

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 **VELNES** 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 velneški dejavnosti (org. posl. vel.)

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 m² 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*); včlanjena 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.



| Oznaka | Predmet ali druga sestavina | Obvezno/ izbirno | Letnik | Število kontaktnih ur | | | | Število ur prakse | Število ur študentovega dela | Kreditne točke |
|-----------|---|---------------------|--------|-----------------------|----|----|--------|----------------------|------------------------------------|-------------------|
| | | | | PR | SV | LV | Skupaj | | | |
| M1 | Komunikacija | obvezno | prvi | | | | | | 460 | 15 |
| P1 | Poslovno sporazumevanje in vodenje | | | 36 | 24 | - | 60 | - | 120 | 4 |
| P2 | Strokovna terminologija v prvem tujem jeziku (ang., nem.) | | | 24 | 36 | - | 60 | - | 120 | 4 |
| P3 | Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku (ita., ang., nem., fr.) | | | 24 | 36 | - | 60 | - | 120 | 4 |
| D1 | Praktično izobraževanje: Poslovno sporazumevanje in vodenje | | | - | - | - | - | 100 | 100 | 3 |
| M2 | Ekonomika in poslovanje | obvezno | prvi | | | | | | | 20 |
| P4 | Ekonomika in podjetništvo | | | 36 | - | 24 | 60 | - | 150 | 5 |
| P5 | Poslovna informatika s statistiko | | | 48 | - | 24 | 72 | - | 150 | 5 |
| P6 | Pravni predpisi | | | 48 | 12 | - | 60 | - | 150 | 5 |
| D2 | Praktično izobraževanje: Ekonomika in poslovanje | | | - | - | - | - | 150 | 150 | 5 |
| M3 | Turizem in osnove velnesa | obvezno | prvi | | | | | | | 20 |
| P7 | Velnes in velneška dejavnost | | | 48 | - | 60 | 108 | - | 210 | 7 |
| P8 | Uvod v turizem in destinacijski menedžment | | | 60 | - | 24 | 84 | - | 240 | 8 |
| D3 | Praktično izobraževanje: Turizem in osnove velnesa | | | - | - | - | - | 150 | 150 | 5 |
| M4 | Upravljanje in trženje | obvezno | drugi | | | | | | | 28 |
| P9 | Trženje storitev | | | 48 | - | 24 | 72 | - | 210 | 7 |
| P10 | Upravljanje in poslovanje velneških centrov | | | 48 | - | 60 | 108 | - | 210 | 7 |
| P11 | Oblikovanje in trženje velneških proizvodov | | | 48 | - | 72 | 120 | - | 240 | 8 |
| D4 | Praktično izobraževanje: Upravljanje in trženje | | | - | - | - | - | 190 | 190 | 6 |
| M5 | Zdravo prehranjevanje | izbirno | drugi | | | | | | | 27 |
| P12 | Osnove zdravega prehranjevanja | | | 66 | - | 66 | 132 | - | 300 | 10 |
| P13 | Kulinarika za vitalnost | | | 54 | - | 78 | 132 | - | 300 | 10 |
| D5 | Praktično izobraževanje: Zdrav način življenja in prehranjevanja | | | - | - | - | - | 210 | 210 | 7 |
| M6 | Gibanje, telesne aktivnosti | izbirno | drugi | | | | | | | 27 |
| P14 | Osnove gibanja in športne aktivnosti | | | 66 | - | 66 | 132 | - | 300 | 10 |
| P15 | Športna animacija in osebno trenerstvo | | | 54 | - | 78 | 132 | - | 300 | 10 |
| D6 | Praktično izobraževanje: Zdrav način življenja in gibanja | | | - | - | - | - | 210 | 210 | 7 |
| M7 | Duševni velnes | izbirno | drugi | | | | | | | 27 |
| P16 | Čustvena inteligenca in osebostni razvoj | | | 66 | - | 66 | 132 | - | 300 | 10 |
| P17 | Menedžment stresa in metode sproščanja | | | 54 | - | 78 | 132 | - | 300 | 10 |
| D7 | Praktično izobraževanje: Zdrav način življenja in osebostna rast | | | - | - | - | - | 210 | 210 | 7 |
| M8 | Lepota in telesna nega | izbirno | drugi | | | | | | | 27 |
| P18 | Principi lepote in telesne nege ter higiene | | | 66 | - | 66 | 132 | - | 300 | 10 |
| P19 | Stilno svetovanje in pravila vedenja | | | 54 | - | 78 | 132 | - | 300 | 10 |
| D8 | Praktično izobraževanje: Lepotna in telesna nega | | | - | - | - | - | 210 | 210 | 7 |
| P32 | Prosto izbirni predmet | izbirno | prvi | - | - | - | - | - | 150 | 5 |
| | Diplomsko delo | obvezno | drugi | - | - | - | - | - | 150 | 5 |

Opombe:

M – modul

P – predmet

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

PR – predavanja

SV – seminarske vaje

LV – laboratorijske vaje