



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:

## VELNES

#### 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. Leta 2011 je VSŠGT Bled med prvimi uvedla tudi nov študijski program Velnes in zanj nudi odlične pogoje za študij. Dvajset različnih učiteljev, inštruktorjev in mentorjev deluje v čudoviti, sodobno opremljeni zgradbi v središču Bleda, praktično izobraževanje pa se izvaja v prenovljenem velnes centru šolskega hotela Astoria.

#### Pogoji za vpis

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

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 m<sup>2</sup> 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 Štifanića Poreč (Hrvaška)

## PREDMETNIK

ŠT.	Ime modula/predmeta/druge sestavine	Obvezno / izbirno	Letnik	Št. kontaktnih ur				Št. ur prakse	Skupno št. ur študentovega dela	Kreditne točke
				PR	SV	LV	Skupaj			
M1	<b>KOMUNIKACIJA</b>	obvezno							<b>460</b>	<b>15</b>
P1	Poslovno sporazumevanje in vodenje		prvi	36	24	0	60	0	<b>120</b>	<b>4</b>
P2	Strokovna terminologija v prvem tujem jeziku (ang., nem.)		prvi	24	36	0	60	0	<b>120</b>	<b>4</b>
P3	Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku (ita., ang., nem., fr.)		prvi	24	36	0	60	0	<b>120</b>	<b>4</b>
D1	Praktično izobraževanje: Poslovno sporazumevanje in vodenje		prvi	0	0	0	0	100	<b>100</b>	<b>3</b>
M2	<b>EKONOMIKA IN POSLOVANJE</b>	obvezno					0		<b>600</b>	<b>20</b>
P4	Ekonomika in podjetništvo		prvi	36	0	24	60	0	<b>150</b>	<b>5</b>
P5	Poslovna informatika s statistiko		prvi	48	0	24	72	0	<b>150</b>	<b>5</b>
P6	Pravni predpisi		prvi	48	12	0	60	0	<b>150</b>	<b>5</b>
D2	Praktično izobraževanje: Ekonomika in poslovanje		prvi	0	0	0	0	150	<b>150</b>	<b>5</b>
M3	<b>TURIZEM IN OSNOVE VELNESA</b>	obvezno					0		<b>600</b>	<b>20</b>
P7	Velnes in velneška dejavnost		prvi	48	0	60	108	0	<b>210</b>	<b>7</b>
P8	Uvod v turizem in destinacijski menedžment		prvi	60	0	24	84	0	<b>240</b>	<b>8</b>
D3	Praktično izobraževanje: Turizem in osnove velnesa		prvi	0	0	0	0	150	<b>150</b>	<b>5</b>
M4	<b>UPRAVLJANJE IN TRŽENJE</b>	obvezno					0		<b>850</b>	<b>28</b>
P9	Trženje storitev		drugi	48	0	24	72	0	<b>210</b>	<b>7</b>
P10	Upravljanje in poslovanje velneških centrov		drugi	48	0	60	108	0	<b>210</b>	<b>7</b>
P11	Oblikovanje in trženje velneških proizvodov		drugi	48	0	72	120	0	<b>240</b>	<b>8</b>
D4	Praktično izobraževanje: Upravljanje in trženje		drugi	0	0	0	0	190	<b>190</b>	<b>6</b>
M5	<b>ZDRAVO PREHRANJEVANJE</b>	izbirno					0		<b>810</b>	<b>27</b>
P12	Osnove zdravega prehranjevanja		drugi	66	0	66	132	0	<b>300</b>	<b>10</b>
P13	Kulinarika za vitalnost		drugi	54	0	78	132	0	<b>300</b>	<b>10</b>
D5	Praktično izobraževanje: Zdrav način življenja in prehranjevanja		drugi	0	0	0	0	210	<b>210</b>	<b>7</b>
M6	<b>GIBANJE, TELESNE AKTIVNOSTI</b>	izbirno					0		<b>810</b>	<b>27</b>
P14	Osnove gibanja in športne aktivnosti		drugi	66	0	66	132	0	<b>300</b>	<b>10</b>
P15	Športna animacija in osebno trenerstvo		drugi	54	0	78	132	0	<b>300</b>	<b>10</b>
D6	Praktično izobraževanje: Zdrav način življenja in gibanja		drugi	0	0	0	0	210	<b>210</b>	<b>7</b>

M7	<b>DUŠEVNI VELNES</b>	izbirno					0		<b>810</b>	<b>27</b>
P16	Čustvena inteligenca in osebnostni razvoj		drugi	66	0	66	132	0	<b>300</b>	<b>10</b>
P17	Menedžment stresa in metode sproščanja		drugi	54	0	78	132	0	<b>300</b>	<b>10</b>
D7	Praktično izobraževanje: Zdrav način življenja in osebna rast		drugi	0	0	0	0	210	<b>210</b>	<b>7</b>
M8	<b>LEPOTNA IN TELESNA NEGA</b>	izbirno					0		<b>810</b>	<b>27</b>
P18	Principi lepote in telesne nege ter higijene		drugi	66	0	66	132	0	<b>300</b>	<b>10</b>
P19	Stilno svetovanje in pravila vedenja		drugi	54	0	78	132	0	<b>300</b>	<b>10</b>
D8	Praktično izobraževanje: Lepotna in telesna nega		drugi	0	0	0	0	210	<b>210</b>	<b>7</b>
P20	<b>Prosto izbirni predmet</b>	izbirno	prvi	36	0	36	72	0	<b>150</b>	<b>5</b>
	<b>Diplomska naloga</b>	obvezno	drugi	0	0	0	0	0	<b>150</b>	<b>5</b>

Opombe:

PR predavanja

SV seminarske vaje

LV - laboratorijske vaje

M modul

P predmet

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

Katalogi znanja so pripravljene za predmete (P) in druge sestavine študijskega programa (D).