

ŠTUDIJSKI PROGRAM: **GOSTINSTVO IN TURIZEM**

• Šola z 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 skoraj tisoč štiristo diplomantov. Med njimi je veliko najuspešnejših in priznanih slovenskih gostinskih, hotelirskih in drugih turističnih delavcev. V tem obdobju se je na šoli oblikovala 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.

• 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 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 oblikovan tudi Medpodjetniški izobraževalni center (kratko MIC). V njegovem okviru deluje edini slovenski šolski hotel Astoria, kjer se praktično usposablajo študenti višješolskih programov zavoda ter študenti in dijaki drugih šol.

Izobraževalni proces poteka na 1200 m² sodobno opremljenih prostorov v zgradbi šole in v šolskem hotelu Astoria. Vsi prostori so opremljeni s sodobno AV opremo, povsod je vzpostavljeno Wi-fi omrežje.

• Poudarek na praktičnem usposabljanju

Na VSŠGT Bled verjamemo, da je praktično izobraževanje bistvo višješolskega študija, zato je le-to v središču pozornosti predavateljev in vseh zaposlenih. Študenti v obeh letnikih opravijo po 400 ur usposabljanja na delovnih mestih v šolskem hotelu Astoria in v partnerskih podjetjih. V našo mrežo partnerskih podjetij je vključenih preko 100 slovenskih in tujih gostinsko turističnih podjetij ter velneških centrov. Ambiciozni študenti sodelujejo v šolski ekipi, kjer svoje kompetence nadgrajujejo na posebnih turističnih in gostinskih dogodkih.

• Odprtost in povezovanje

V izobraževalnem procesu sodelujejo številni gostujoči predavatelji iz prakse. S turističnimi podjetji se povezujemo pri izvedbi dogodkov in razvojnih projektov. Opravljamo raziskovalno delo v okviru slovenskih in mednarodnih razpisov.

Aktivno sodelujemo v mednarodnih združenjih šol s področja gostinstva in turizma: AEHT (*European Association of Hotel and Tourism Schools*) in EURHODIP (*The Leading Hotel Schools in Europe*). Redno se udeležujemo njihovih konferenc in tekmovanj, kjer naši študenti dosegajo vrhunske rezultate.

Največ pozornosti namenjamo izmenjavi študentov s sodelovanjem v programih EU, kot je Erasmus+, katerega namen je opravljanje praktičnega izobraževanja v tujini.



Z Bleda. Med zvezde.

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

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		
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