

LETNI DELOVNI NAČRT

za študijsko leto **2019/20**

September 2019

Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled
Prešernova cesta 32, 4260 Bled

Telefon: 04 575 34 10
Faks: 04 574 21 30

www.vgs-bled.si

Letni delovni načrt za študijsko leto 2019/20

Bled, september 2019

Pripravili: strokovne službe in predavatelji
Uredil: Peter Mihelčič

Obravnaval Predavateljski zbor VSŠ Bled na 8. redni seji, dne 24. 9. 2019

Potrdil Svet zavoda VSŠ Bled na 3. redni seji, dne 3. 10. 2019.

Vsebina

1. Predstavitev zavoda.....	4
Oris razvoja šole in šolskega hotela	4
1.1. Poudarki iz Dolgoročnega razvojnega programa za obdobje 2018-2022	6
1.2. Študijski programi.....	7
Program GOSTINSTVO IN TURIZEM.....	7
Program VELNES	7
1.3. Organiziranost zavoda in strokovni organi	8
1.4. MIC – Medpodjetniški izobraževalni center.....	10
1.5. Prostorski in materialni pogoji.....	10
2. Vpis in organiziranost študentov	11
3. Organizacija izobraževanja in študijski koledar	12
3.1. Praktično izobraževanje - PRI	13
3.2. Študijski koledar 2019/20	15
4. Mednarodno in projektno sodelovanje.....	17
5. Razpis 2019/20.....	17
PRILOGE:	20

1. Predstavitev zavoda

Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled, ki vključuje tudi šolski hotel Astoria, se uspešno razvija že tretje desetletje. Od njene ustanovitve leta 1996 do septembra 2019 je diplomsko organizatorja poslovanja v gostinstvu in turizmu ali velnesu (v prejšnjih letih pa tudi diplomsko ekonomista in računovodje) pridobilo že skoraj 1600 študentov. Naši diplomanti in študenti na poti k diplomi s svojim znanjem in delom pomembno prispevajo k uspešnemu delovanju ter razvoju turizma, gostinstva, velnesa in povezanih področij v Sloveniji in tujini.

V študijskem letu 2019/20 bo na šoli vpisanih 324 študentov, od tega dobra polovica na programu Gostinstvo in turizem. V prvem letniku so zapolnjena skoraj vsa razpisana mesta na rednem študiju programa Velnes (59 od 60 mest) in na rednem študiju programa Gostinstvo in turizem (56 od 140 mest).

Oris razvoja šole in šolskega hotela

S projektom »Program Phare za preobrazbo sistema poklicnega in strokovnega izobraževanja v Sloveniji« je bila sredi 90-ih let podana možnost za uresničitev dolgoletnih želja strokovne in širše javnosti na Bledu, da bi dijakom srednjega gostinskega in turističnega izobraževanja v regiji omogočili nadaljevanje šolanja v domačem ter hkrati vrhunskem turističnem okolju. Na osnovi 6. februarja 1996 sprejete nove šolske zakonodaje je bila dne 28. marca 1996 s sklepom vlade ustanovljena Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled, prvo študijsko leto pa se je začelo 8. oktobra 1996.

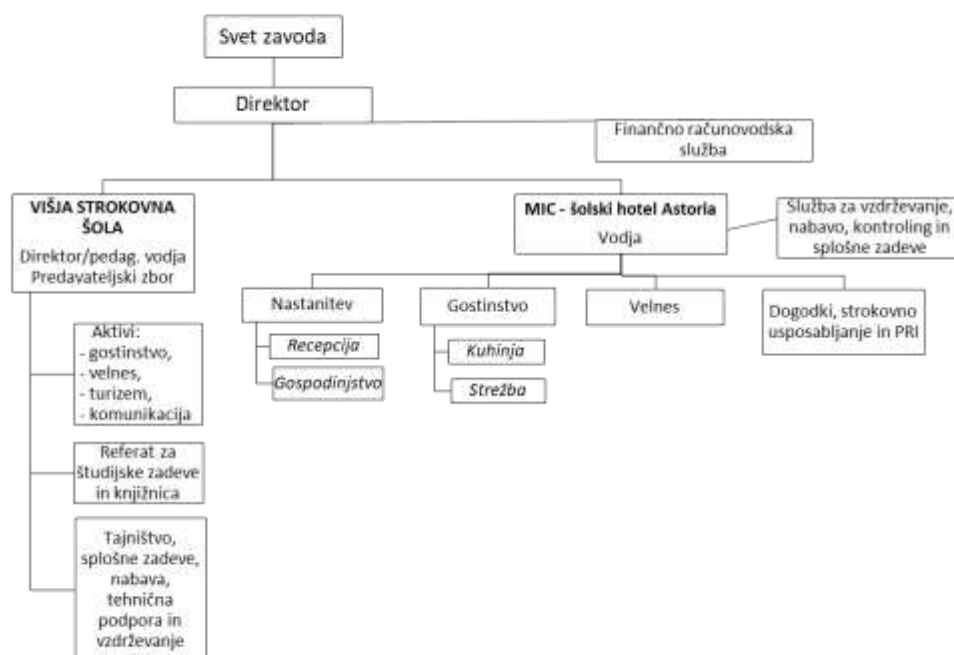
Izobraževalni proces se je prva štiri leta izvajal v prostorih gostinske šole v Radovljici in v blejskih hotelih, januarja 2000 pa se je šola preselila v obstoječe prostore adaptirane stare stavbe na Bledu, kjer se izvaja teoretični del programa. Druga ključna prelomnica v razvoju šole je bil 24. avgust 2000, ko je vlada Republike Slovenije sprejela sklep o ustanovitvi javnega izobraževalnega zavoda »Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled«, znotraj katerega se za izvajanje dela dejavnosti organizira organizacijska enota Medpodjetniški izobraževalni center (v nadaljevanju MIC). Praktično je to pomenilo, da je šola prevzela v upravljanje Hotel Astoria.

V šolskem hotelu Astoria od januarja 2001 potekajo vaje strokovnih predmetov in del praktičnega izobraževanja študentov. Hotel je bil od takrat v več fazah popolnoma adaptiran. Prva velika prenova je bila v obdobju od novembra 2005 do marca 2006, ki ji je sledilo uradno odprtje prenovljenega Hotela Astoria 11. aprila 2006. Druga faza obnove je potekala od marca 2012 do junija 2013, ko je bila opravljena prenova druge polovice sob, konferenčnega dela in učnih prostorov, zgrajen pa je bil tudi sodoben velneški center. Šolski hotel Astoria si je v zadnjem obdobju priboril status enega najboljših hotelov na Bledu.

Za razvoj šole je prvi zaslužen dolgoletni direktor Janez Šolar, ki je zavod vodil od septembra 1996 do konca leta 2009. V obdobju od 1.1. 2010 do 16. 9. 2012 je bila direktorica Jana Špec, ki ji je sledila z enoletnim mandatom v.d. direktorica Rožica Slavica Ferjančič. Nato je vodenje prevzel direktor zavoda, mag. Janez Damjan, ki je prevzel vodenje 18. septembra 2013, najprej kot vršilec dolžnosti, od 1. aprila 2014 dalje do 30.3.2019 kot direktor. 1.4.2019 je postal direktor zavoda mag. Peter Mihelčič.

Na pobudo šole je Vlada Republike Slovenije 14. novembra 2017 sprejela nov sklep o ustanovitvi javnega izobraževalnega zavoda »Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled«. S tem je program Velnes enakopravno zastopan v polnem imenu šole. Nov akt je narekoval tudi spremembo organizacijske sheme, saj ne omenja več skupnih služb, ampak izpostavlja delitev na dve organizacijski enoti, višja strokovna šola in MIC.

Organizacijska shema VSŠ Bled (v uporabi od 1. 1. 2018)



Zaradi novega imena šole smo konec leta 2017 pristopili k dopolnitvi celostne grafične podobe zavoda, ki vizualno poudarja skrajšano ime šole, VSŠ Bled. Enota MIC ohranja dosedanje podobo, ki izpostavlja znak šolskega hotela Astoria.



1.1. Poudarki iz Dolgoročnega razvojnega programa za obdobje 2018-2022

Ključne vrednote zavoda so bile postavljene že ob ustanovitvi šole in so se utrjevale skozi njegov razvoj. Sedanje poslanstvo in vizija šole ter razvojni in operativni cilji so bili prenovljeni in potrjeni sredi leta 2018 v dokumentu Dolgoročni razvojni program VSŠ Bled za obdobje 2018 – 2022.

Poslanstvo VSŠ Bled je izobraževanje in usposabljanje visoko strokovnih kadrov, ki bodo s svojim znanjem, veščinami in gostoljubnostjo uspešno in trajnostno razvijali turizem, gostinstvo in velnes ter z njimi povezane dejavnosti (šport, kultura...) v Sloveniji in širši regiji.

Vizija: *Razviti se v izobraževalno središče, ki povezuje ter združuje različne ravni ter oblike vseživljenjskega izobraževanja in usposabljanja na področju turizma, gostinstva, velnesa in povezanih področij, s svojo kakovostjo pa sooblikuje ugled Bleda kot svetovne turistične destinacije.*

Izhodišče te vizije je šolski hotel, ki bo postal primer odličnosti praktičnega izobraževanja v evropskem merilu in tako zagotavljal visoko zaposljivost in odličnost študentov. Zavod bo pri vseh svojih dejavnostih aktivno vključen v gospodarsko in družbeno okolje ter razvijal zgleden odnos med zaposlenimi, študenti in lokalno skupnostjo, hkrati pa bo popolnoma odprt za nove ideje, svetovne prakse in strokovnjake iz najrazličnejših okolij.«

Na osnovi poslanstva in vizije šole so postavljeni dolgoročni, strateški cilji razvoja Zavoda:

- Prenova programov z uvajanjem novih modulov tako, da v najvišji možni meri odražajo razvoj stroke in potrebe gospodarstva.
- Doseči najvišjo kakovost izvedbe izobraževalnih programov, primerljivo z najboljšimi šolami na evropskem trgu.
- Uvedba vzporednega mednarodnega programa (izvedba v angleškem jeziku)
- Razviti vzorčen model šolskega hotela kot središče praktičnega izobraževanja za vse ravni izobraževanja in usposabljanja.
- Utemeljiti in nadgraditi izobraževalno dejavnost s strokovnimi raziskovalnimi projekti.
- Postati razvojni center znanja in strokovnih praks v gostinstvu, velnesu, hotelirstvu in turizmu.
- Razviti sistematičen pristop aktivnega vključevanja študentov/slušateljev in zaposlenih v regionalno gospodarstvo.
- Se uveljaviti kot aktivni udeleženec razvoja lokalne skupnosti in regije.
- Vzpostaviti enotno znamko vseh ravni ter oblik izobraževanj, ki bo prepoznavna ter ugledna na domačem in evropskem trgu.
- Razviti pogoje bivanja študentov, ki bodo omogočali kakovostno študentsko življenje vsem študentom.

1.2. Študijski programi

Na šoli se po letu 2010 izvajata dva študijska programa, Gostinstvo in turizem ter Velnes, ki se naprej delita v module. V nadaljevanju je podana kratka predstavitev obeh programov in glavne značilnosti izvedbe.

Program GOSTINSTVO IN TURIZEM

Obstoječi program Gostinstvo in turizem je bil prenovljen v letu 2007, izvajati pa se je začel s študijskim letom 2008/2009. V naslednjih letih je doživel le manjše spremembe, zadnji vpis v knjigo razvida višjih strokovnih šol pa je bil 3. 10. 2016 z odločbo št. 6033-242/2016/3 za izvajanje obveznih modulov: komunikacija, ekonomika in poslovanje, varovanje okolja, trženje ter poslovanje v gostinstvu in turizmu in izbirnih modulov: kulinarčne in strežne veščine, osnove gostinstva, projekti v gostinstvu, projekti v turizmu in kongresni turizem ter izbirnega predmeta – organizacija gostinskih dogodkov. V študijskem letu 2019/20 se bosta izvajala dva izbirna modula: **Projekti v gostinstvu** in **Projekti v turizmu**. Kot prostoizbirne predmete bomo študentom ponudili dva predmeta in sicer **Organizacija gostinskih dogodkov** in **Barmanstvo**. Podrobno je program predstavljen v Prilogi 1.

Pri izvedbi si prizadevamo za sodelovanje med predmetnimi področji, tako da se vaje pri posameznih predmetih kombinirajo (npr. barmanstvo – strokovna terminologija v tujem jeziku itd.). Praktično izobraževanje bodo študenti opravljali v podjetjih, s katerimi šola dolgoročno sodeluje ter v šolskem hotelu Astoria. Skrb za kakovost PRI ostaja prednostna naloga in v ta namen smo okrepili ekipo sodelavcev področja PRI, ki sodelujejo pri uvodnem praktičnem izobraževanju v šolskem hotelu Astoria in pri študentskih projektih v 2. letniku.

Študentje v podjetjih pripravljajo vsebine diplomskih del in s tem v zvezi smo si zastavili cilj, da je študente iz modula Projekti v gostinstvu v večji meri potrebno usmerjati v izdelavo nalog iz specialnih strokovnih predmetov. Teme seminarskih in diplomskih nalog bomo v še večjem številu razpisali, posebej vsebine, ki so zanimive za razvoj in dejavnost šole ter teme, ki se navezujejo na delovanje šolskega hotela Astoria. K pripravi predlogov za teme diplomskih nalog bomo povabili tudi partnerska podjetja. Teme bodo oblikovali aktivni predmetov, tako da se bodo tudi obveznosti mentorjev za diplomske naloge enakomerno porazdelile

Program VELNES

V oktobru 2011 je šola prejela odločbo, da izpolnjuje pogoje za izvedbo javno veljavnega študijskega programa Velnes in takoj začela izvajati veljavni program. Zadnji vpis v knjigo razvida je bil 19. 12. 2017, št. odločbe 6033-156/2017/8, podrobno pa je predstavljen v Prilogi 2. Pri izbirnih moduli bomo v študijskem letu 2019/20 izvajali **Duševni velnes** in **Gibanje, telesne aktivnosti**. Kot dodatni izbirni predmet se izvaja predmet **Osnove zdravega prehranjevanja in Stilno svetovanje in pravila vedenja**. Prizadevamo si za sodelovanje med predmetnimi področji, tako da se vaje pri posameznih predmetih kombinirajo (npr. Poslovno sporazumevanje in vodenje s Strokovno terminologijo v tujih jezikih).

Praktično izobraževanje študenti opravljajo v podjetjih, s katerimi šola dolgoročno sodeluje ter v velneškem centru šolskega hotela Astoria. Skrb za kvaliteto PRI ostaja prednostna naloga in v ta namen smo okrepili ekipo sodelavcev področja PRI, ki sodelujejo pri uvodnem praktičnem izobraževanju v šolskem hotelu Astoria in pri študentskih projektih v 2. letniku.

1.3. Organiziranost zavoda in strokovni organi

Zavod je organiziran v enotah šola in MIC-šolski hotel Astoria, kot je razvidno iz organigrama na strani 5.

Svet zavoda je najvišji organ zavoda, njegove pristojnosti pa so opredeljene v 48. členu ZOFVI. Naloge in sestava sveta zavoda je opredeljena v 8. členu Zakona o višjem strokovnem izobraževanju ter podrobneje v ustanovnem aktu, ki ga je sprejela Vlada Republike Slovenije 14. 11. 2017. V svetu zavoda je 5 predstavnikov iz vrst zaposlenih uslužbencev zavoda, 2 predstavnika študentov, 2 predstavnika iz vrst delodajalcev in 2 predstavnika ustanovitelja.

Sedanji svet zavoda je bil konstituiran 22. 03. 2019 in ga sestavljajo naslednji člani:

1. Vanja Piber – predstavnica ustanovitelja
2. Mojca Faganel – predstavnica ustanovitelja
3. Mojca Krašovec – predstavnica delodajalcev
4. Milan Sajovic – predstavnik delodajalcev
5. Seršen Samo – predstavnik zaposlenih, OE MIC. Namestnik predsednice Sveta zavoda.
6. Brešan Melita – predstavnica zaposlenih, OE šola.
7. mag. Krašna Tadeja – predstavnica zaposlenih, OE šola. Predsednica Sveta zavoda.
8. Robert Leskovšek – predstavnik zaposlenih, OE MIC.
9. Sila Iztok – predstavnik zaposlenih, OE šola.
10. Jurič Tilen – predstavnik študentov.
11. Breznik Matic – predstavnik študentov.

Direktor šole je pedagoški vodja in poslovodni organ. Njegove obveznosti in naloge so opredeljene v 11. členu Zakona o višjem strokovnem izobraževanju. Sedanji direktor, mag. Peter Mihelčič, je petletni mandat nastopil 1. 4. 2019.

Šola ima skladno z zakonom in pravilniki spodaj naštetih strokovnih organov, katerih naloge so opredeljene v 12., 13., 14. in 15. členu Zakona o višjem strokovnem izobraževanju.

Predavateljski zbor sestavljajo vsi imenovani predavatelji višje šole (redno zaposleni in pogodbeni sodelavci), ki izvajajo predavanja, seminarske ali laboratorijske vaje. Na začetku študijskega leta 2019/20 predavateljski zbor sestavlja 12 redno zaposlenih predavateljev, 1 inštruktorica in 8 zunanjih predavateljev-pogodbenih sodelavcev.

Študijska komisija poleg z zakonom določenih nalog obravnava ter pripravlja predloge kot tudi vse druge vsebine, ki so neposredno povezane z izvajanjem študijskega procesa. Študijsko komisijo v študijskem letu 2019/20 sestavljajo:

- mag. Peter Mihelčič – predsednik
- mag. Tadeja Krašna

- Marijan Lebar
- Jaka Demšar
- Iztok Sila

Za zagotavljanje kakovosti v izobraževalnem procesu skrbi vodstvo in **Komisija za spremljanje in zagotavljanje kakovosti**, ki poleg z zakonom določenih nalog, obravnava ter pripravlja predloge tudi za druge vsebine, ki so povezane z delom predavateljev in z njihovo pripravo na izvajanje študijskega procesa. Komisijo za kakovost sestavljajo:

- Jože Zalar, predsednik
- dr. Emira Premrov
- dr. Boža Grafenauer
- Iztok Sila
- Uroš Ambrožič
- študentka Zala Hrovat
- študent Žiga Merslavič

Strokovni aktivni: po posameznih predmetnih področjih so ustanovljeni strokovni aktivni, katerih člane razporedi direktor zavoda, ki tudi imenuje vodjo aktivna. V tem študijskem letu so vodje aktivov:

Strokovni aktivni za predmetna področja:

- Turizem
- Gostinstvo
- Velnes
- Komunikacija in jeziki

Vodja

- mag. Darja Radić
- Jože Zalar
- mag. Slavka Gojčić
- Cilka Demšar

Člani strokovnih aktivov se sestajajo na sejah in sodelujejo v okviru vsakodnevnega dela v kabinetih.

Disciplinska komisija je organ zavoda, ki na prvi stopnji ugotavlja disciplinsko odgovornost študentov: Predstavnik predavateljev je Jaka Demšar, predstavnik MIC je Mateja Seničak, predstavnik študentov pa je v procesu imenovanja.

Na zavodu deluje **Študentski svet šole**, ki v komunikaciji z vodstvom zavoda posreduje sugestije v zvezi z urnikom in organizacijo študija ter dodatnimi aktivnostmi na šoli. Člani Študentskega sveta šole v začetku tega študijskega leta so Maruša Lampič- predsednica (2.I.GT), Tilen Albreht (2.I. GT), Tjaša Berginc (2.I. Velnes), Matic Breznik (2.I. Velnes), Tilen Jurič (2.I. GT).

1.4. MIC – Medpodjetniški izobraževalni center

Posebnost VSŠ Bled je šolski hotel Astoria, ki deluje v pravnem okviru Medpodjetniškega izobraževalnega centra MIC. Ustanovila ga je Vlada Republike Slovenije dne 24. avgusta 2010, ko je sprejela sklep o ustanovitvi javnega izobraževalnega zavoda »Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled«. Šolski hotel Astoria, ki deluje v okviru MIC-a, prvenstveno svojo izobraževalno dejavnost opravlja tako, da zagotavlja praktično usposabljanje študentom višješolskih programov, ki se izobražujejo v Zavodu, in tudi študentom ter dijakom drugih šol v skladu z izobraževalnimi oziroma študijskimi programi ter sklenjenimi pogodbami s področja izobraževanja. Omogoča tudi druge oblike poslovnega sodelovanja, zlasti z razvojnimi nalogami s področja dejavnosti, za katere Zavod izvaja izobraževanje.

Po številu zaposlenih je to največji MIC v Sloveniji, njegov obseg poslovanja pa močno presega prihodke osnovne izobraževalne dejavnosti. Delovanje šolskega hotela Astoria v okviru Zavoda nudi številne prednosti za študente ter vse zaposlene, hkrati pa je njegovo vodenje povezano z izzivi in zahteva stalen razvoj. Na trgu tako razvijamo nove oblike izobraževanja, ki izhajajo iz izkušenj s tečaji za brezposelne osebe, tečajem za turistične vodnike regije Julijske Alpe, oskrbnike PZS ter usposabljanjem varovancev CUDV Matevža Langusa. Jeseni 2019 bomo izvedli izobraževanje za Zavod Turizem Bled.

1.5. Prostorski in materialni pogoji

Prostorski pogoji in opremljenost šole so zelo dobri in zagotavljajo kakovostno izvedbo pedagoškega procesa tako za študente kot predavatelje in ostale zaposlene. Pri tem ima posebno vlogo šolski hotel Astoria, ki je v upravljanju šole od januarja 2000. V študijskem letu 2005/2006 je doživel prvo večjo prenovu s sofinanciranjem Evropskega sklada za regionalni razvoj in Ministrstva za šolstvo in šport. Obnovljena je bila prva polovica hotela, druga polovica pa se je začela obnavljati v začetku maja 2012 in je bila v celoti dokončana v oktobru 2013. Od takrat so študentom na voljo izjemne prostorske zmogljivosti prenovljenega hotela Astoria, velneškega centra in še posebnih prostorov (šolska predavalnica, učilnica strežbe ter šolska kuhinja). V šolskem hotelu Astoria se daje velik poudarek trajnostni skrbi za okolje in v letu 2016 je pridobljen okoljski znak Marjetica, ki je bil v letu 2017 dopolnjen s certifikatom Slovenia Green Accommodation (del Zelene politike slovenskega turizma).

V zadnjem obdobju je bilo v šolski stavbi izvedena združitev in preselitev referata v pritličje, skupaj s šolsko knjižnico, ki omogoča študentom samostojen dostop do gradiva in digitalno izposajo. Prenovljene so bile vse predavalnice in računalnici, tako da delo na šoli poteka na 1.200 m² sodobno opremljenih prostorov: dve večji predavalnici (s po 100 oz. 70 sedeži), dve učilnici (40 oz. 50 sedežev), dve računalnici s štiriindvajsetimi delovnimi mesti, knjižnica in klubski prostor. Vsi prostori so opremljeni z računalniško in AV opremo, povsod je vzpostavljeno Wi-fi omrežje. Šolska stavba in šolski park ter okolica šole se skrbno in redno vzdržuje.

2. Vpis in organiziranost študentov

Za študijsko leto 2019/20 smo razpisali 140 mest za redni študij Gostinstva in turizma ter 60 mest za redni študij programa Velnes. Za izredni študij je bilo razpisanih 50 mest na programu Gostinstvo in turizem in 30 mest za program Velnes..

Skupno število vpisanih študentov po letniku, programu in statusu na dan 1. 10. 2019 je prikazano v spodnji tabeli:

Vpis po programu, letniku in statusu, 1. 10. 2019

Program, status	1. letnik	1.l-pon.	2. letnik	2.l-pon.	SKUPNO
GT					
Redni	56	6	49	50	161
Izredni	10	0	2	4	16
Skupaj	66	6	51	54	177
Velnes					
Redni	59	2	44	31	136
Izredni	4		2	5	11
Skupaj	63	2	46	36	147
Vsi					
Redni	115	8	93	81	297
Izredni	14	0	4	9	27
Skupaj	129	8	97	90	324

Prehodnost rednih študentov v 2. letnik na programu Velnes rahlo nižja kot lani in je 68,3%, v programu GT pa se je še zvišala za 3,6 odstotnih točk in znaša 56,3%. V 2. letniku za 11% več ponavljalcev v programu GT in za 17% manj ponavljavcev v programu VEL. Tako je v tem študijskem letu skupno vpisanih 324 študentov, kar je za skoraj 10,9 % manj kot v predhodnem študijskem letu. Povečalo se število vpisa izrednih študentov, ki je skupaj 27 v obeh študijskih programih. Pri tem pa je pomembno izpostaviti, da je število redno vpisanih v 2. letniku skoraj enako kot v predhodnem študijskem letu (samo 4 manj), tako da za leto 2020 ne pričakujemo bistveno manjših prihodkov iz proračunskih sredstev iz naslova glavarine. Manjši prihodki iz naslova glavarine se bodo pokazali leta 2021, zaradi nizkega vpisa v programu GT letos.

3. Organizacija izobraževanja in študijski koledar

Organizacija izobraževanja na šoli poteka skladno s predmetniki, zakoni, pravilniki in drugimi akti, ki urejajo področje višješolskega izobraževanja. Razporeditev predmetov po semestrih in število skupin pri posameznih predmetih je za oba programa razvidna v prilogah 1 in 2.

Predavanja in vaje potekajo skladno s študijskim koledarjem vsak delovnik od 8.30 do najkasneje 18.30, z odmorom za kosilo med 13.30 in 14.15. Praktično poteka dnevni urnik v štirih blokih po 3 šolske ure (3x 45 minut), znotraj katerih predavatelj praviloma naredi en krajši odmor. Študentje imajo maksimalno 24 ur tedensko in večina obveznosti poteka v prvih treh dnevnih blokih; poznopopoldanski blok je na urniku samo izjemoma. Tedenska obveznost se lahko izjemoma podaljša tudi v primeru večjih šolskih projektov.

Študij je brezplačen, vendar študentje krijejo vpisne stroške v višini 30 € za 1. letnik in 20 € za 2. letnik ter ponovni vpis. Študentje ob vpisu plačajo tudi fiksne stroške obveznih ekskurzij v višini 30 € za 1. letnik in 70 € za 2. letnik (Cenik storitev je v Prilogi 3). Študentje tudi delno ali v celoti plačajo dodatne možnosti izobraževanja in usposabljanja, ki jih vsakoletno organiziramo. V tem študijskem letu načrtujemo organizacijo in izobraževanje za pridobitev NPK za maserje.

Pri študiju so obvezne uniforme ter delovne obleke za strokovne predmete in praktično izobraževanje, ki jih študentje nabavijo direktno pri izbranih proizvajalcih; skupni stroški delovnih oblačil za študijski program GT so 200 € (dekleta) oz. 220 € (fantje) in za študijski program Velnes 50€. Študenti bodo skladno s predpisi za izvedbo praktičnega izobraževanja in vaj pri posebnih strokovnih predmetih opravili izpit iz varstva pri delu in podali izjavo o zdravstvenem stanju.

3.1. Praktično izobraževanje - PRI

Praktično izobraževanje je na VSŠ Bled v središču pozornosti predavateljev in drugih zaposlenih, predvsem v MIC-u oz. v šolskem hotelu Astoria, kjer študentje praviloma opravijo petino obveznega dela PRI, nekateri pa tudi celotno obveznost. Pomemben del praktičnega izobraževanja so za najboljše študente še domača in tuja tekmovanja, sodelovanje pri različnih šolskih in regijskih dogodkih ali prireditvah državnega pomena.

Večina praktičnega izobraževanja poteka v sodelovanju s turističnimi, gostinskimi in drugimi podjetji doma in v tujini. V našo mrežo podjetij je vključenih preko 100 organizacij oz. gostinsko turističnih podjetij in velneških centrov. Sodelovanje z njimi vsako leto ocenimo na enodnevnem dogodku za mentorje praktičnega izobraževanja v podjetjih naše mreže, ki je predviden v marcu 2020. V novem študijskem letu načrtujemo tudi bolj redno komuniciranje s partnerji ter redno obiskovanje na terenu s strani naših mentorjev, predavateljev PRI.

Obveznih 800 ur praktičnega izobraževanja, ki jih morajo študenti opraviti v dveh letih, se deli na štiri dele, tako da v praksi govorimo o PRI1, PRI2, PRI3, PRI4. Za PRI2 in PRI4 se uporablja tudi izraz »dolga praksa«, za PRI3 pa »projektno delo«. Časovni potek in obseg posameznega dela prakse ter kraj opravljanja je razviden v spodnji tabeli. Študentje praviloma nastopijo naslednjo stopnjo PRI šele po opravljeni predhodni stopnji, razen v izjemnih primerih (npr. potrebe MIC, šolski projekti). Potek in izvajanje praktičnega izobraževanja se prilagaja glede na potrebe v šolskem hotelu Astoria, urnik tekmovanj ter dogodke, ki se pojavijo v okolju in pomenijo za študente posebno priložnost.

PRAKTIČNO OBRAŽEVANJE				
Program	Termin opravljanja	Oznaka PRI	Ure	Kraj opravljanja
Gostinstvo in turizem				
1. letnik	14.10.2019 do 26.04.2020	PRI1	80	MIC, Šolski hotel Astoria
1. letnik	27.4. 2020 do 1.9.2020	PRI2	320-	Delodajalci - partnerji
2. letnik	1.10. 2019 do 18.5. 2020	PRI3 Projektno delo	80	MIC, Šolski hotel Astoria in druge lokacije po dogovoru
2. letnik	27.4. 2020 do 1.9.2020	PRI4	320	Delodajalci - partnerji
Velnes				
1. letnik	14.10.2019 do 26.4.2020	PRI1	40-80	MIC, Šolski hotel Astoria
1. letnik	27.4. 2020 do 1.9.2020	PRI2	320-360	Delodajalci - partnerji
2. letnik				MIC, Šolski hotel Astoria
2. letnik	14.10.2019 do 1.9.2020	PRI4	320	Delodajalci - partnerji

Prvi del praktičnega izobraževanja oz. PRI1 vsi študentje 1. letnika obeh programov opravljajo v šolskem hotelu Astoria. Delo je organizirano tako, da v sklopu petih delovnih dneh

obvezno spoznajo celoten hotel in osebje, delo na posameznih oddelkih ter opravijo tečaj varstva pri delu. Dodatnih pet dni PRI opravijo študenti program GT na dogodkih v šolskem hotelu Astoria.

Vzporedno s prvo predstavitvijo dela v šolskem hotelu bodo tudi mentorji pridobili prvi vtis o študentih ter njihov interes za delo v HA. Skladno s tem in glede na zasedenost hotela ter dogajanje, jih bo koordinator za opravljanje PRI v HA, Mateja Seničak, povabila na opravljanje dolge prakse, ki jo bodo lahko začeli opravljati od 27. 4. 2020 dalje.

Od sredine oktobra dalje se bodo študentom programa Velnes na šoli predstavljali izbrani partnerji, večji hoteli in drugi delodajalci, ki lahko zagotovijo kakovostno praktične izobraževanje pod mentorskim vodstvom med študijskim letom. Pri tem se obvežejo, da delovni čas študenta ne bo oviral pri izpolnjevanju študijskih obveznosti ter da delovni čas ne bo presegal skupaj s predavanji in vajami 40 ur na teden.

V spodnji tabeli je prikazana shema opravljanja PRI1 v šolskem hotelu Astoria in predviden časovni okvir, ki zagotavlja, da se študentje najprej seznanijo z oddelkom, ki ustreza njihovem programu oz. usmeritvi. Za izvedbo PRI1 je glavna mentorica Mateja Seničak, v tabeli pa so navedeni odgovorni mentorji po oddelkih.

Skupina/ oddelek v HA	Uvodni dan	Gospodinjstvo	Kuhinja /strežba	Recepcija /dogodki	Velnes (Karan)
1G1	3. 10.	Študentje po abecednem vrstnem redu opravijo 1 dan PRI v gospodinjstvu. Prenočijo v HA in se zjutraj ob 6h javijo na delo. (Stanović)	oktober	oktober (Perić, Seničak, Vidic)	november, december
1G2	3. 10.				
1T1	2. 10.		november	oktober	november, december
1T2	2. 10.		(Mikelj,	(Perić, Seničak, Vidic)	
1V1	7. 10.		februar		november
1V2	7. 10.		(Mikelj, Lebar)		v skupinah po 6 štud.
1V3	8. 10.				

Praktično izobraževanje PRI3 je organizirano kot projektno delo, v okviru katerega študentje 2. letnika programa GT sodelujejo na šolskih projektih in posebnih dogodkih v okviru MIC. Predvideni obseg dela je 80 ur.

Šolski projekti se delijo na:

- Obvezne šolske dogodke (spoznavni in informativni dnevi, promocija šole in podelitev diplom, dogodki državnega in posebnega pomena).
- Tekmovanja in dogodki, za katere so študentje izbrani, lahko na osnovi prijave ali posebnega povabila mentorja.
- Fakultativne ekskurzije, na katere se študentje prijavijo in lahko izrazijo željo po sodelovanju pri njihovi organizaciji. Sodelavce izbere mentor-vodja projekta.
- Tržne projekte, ki se izvajajo v sodelovanju s partnerji in se nanje študentje prijavijo ali so povabljeni. Izbrani so s strani mentorja glede na stopnjo njihovega interesa za sodelovanje na daljši rok ter potrebe partnerja.

V tabeli v Prilogi 5 je seznam predvidenih šolskih projektov ter njihovih nosilcev. Možna je tudi organizacija in izvedba še dodatnih dogodkov na pobudo predavateljev in strokovnih sodelavcev, študentov, MIZŠ ali lokalne skupnosti.

V študijskem letu 2019/20 si bomo še naprej prizadevali za povečanje kakovosti praktičnega izobraževanja na vseh področjih, še posebej pa skozi tesnejše sodelovanje z izbranimi partnerji. V ta namen bo pri izvedbi praktičnega izobraževanja sodelovalo več predavateljev, in organizator praktičnega izobraževanja v delovnem procesu. Predavatelji-organizatorji praktičnega izobraževanja, ki študente dobro spoznajo pri usmerjanju v partnerska podjetja, bodo prevzeli vlogo tutorjev in jim po potrebi svetovali pri študijskih in drugih vprašanjih. Da bodo študenti bolje spoznali domača in tuja podjetja/organizacije bomo organizirali karierne dneve.

Zaupniki – tutorji za študijsko leto 2019/20 so:

- 1. + 2. letnik, program GT, modul Gostinstvo – Marijan Lebar
- 1.+ 2. letnik, program GT, modul Turizem – Darija Cvikl
- 1. letnik, program Velnes – Iztok Sila
- 2. letnik, program Velnes – Katarina Bobič Dolinar

3.2. Študijski koledar 2019/20

Študijsko leto je razdeljeno v zimski in letni semester, ki trajata po petnajst tednov. Praktično se študijsko leto 2019/20 začne v ponedeljek, **30. septembra 2019**, s spoznavnim dnevom. Ta dan je namenjen novim študentom, njihovem spoznavanju šole in kraja ter druženju s predavatelji, strokovnimi sodelavci in študenti drugega letnika, ki sodelujejo pri organizaciji dogodka. Ključni datumi so predstavljeni v spodnji tabeli, zbir vseh dogodkov pa v Prilogi 7.

ZIMSKI SEMESTER	od 1. 10. 2019 do 31. 1. 2020
Začetek predavanj	torek, 1. oktober 2019
Konec predavanj	petek, 17. januar 2020
Redni izpitni roki	
1. rok	Od 4.-18. novembra 2019
2. rok	od 20. januarja do 31. januarja 2020
Novoletne počitnice	24. 12. 2019 do 2. 1. 2020
LETNI SEMESTER	od 3. 2. 2020 do 15. 5. 2020
Začetek predavanj	ponedeljek, 3. februar 2020
Konec predavanj	petek, 15. maj 2020
Redni izpitni roki	
3. rok	od 1. do 12. junija 2020
4. rok	od 24. avgusta do 4. septembra 2020
Prvomajske počitnice	27. aprila do 3. maja 2020
Izredni izpitni roki	Razpisani v skladu z zakonskimi določili

V študijskem letu 2019/20 bomo organizirali več združenih ekskurzij, kjer bodo povezana predmetna področja. V 1. letniku gredo študentje na eno enodnevno obvezno ekskurzijo, v 2. letniku pa na eno dvodnevno (ali dve enodnevn). Udeležba na obveznih ekskurzijah je za študente obvezna v enako kot za druge oblike seminarjskih in laboratorijskih vaj. Fakultativne ekskurzije se bodo izvedle glede na izkazani interes študentov, pri organizaciji pa bomo poskušali sodelovati s sorodnimi šolami. Pri izbranih predmetih bomo za bolj kakovostno izvedbo organizirali tudi terenske vaje. Seznam ekskurzij in terenskih vaj je v prilogi 6.

V študijskem letu 2019/20 so za vse programe planirani redni izpitni roki v novembru, januarju, juniju in septembru. Datume in ure za vse oblike izpitov pravočasno objavi referat na spletnih straneh šole. Po potrebi in v skladu z zakonskimi določili bodo razpisani tudi izredni izpitni roki. Roki za diplomske izpite so navedeni v spodnji tabeli.

DIPLOMSKI IZPITI						
Obdobje			Oddaja v špiralo		Oddaja vezanih	Zagovor
			vezanih nalog		nalog	diplom
september/oktober			18.9.2019		10.10.2019	17.10.2019
november/december			7.11.2019		29.11.2019	05.12.2019
januar/februar			9.1.2020		31.02.2020	06.02.2020
marec/april			12.3.2020		06.04.2020	09.04.2020
maj/junij			14.5.2020		05.06.2020	11.06.2020

4. Mednarodno in projektno sodelovanje

Mednarodno sodelovanje že dolga leta skupaj z vodstvom šole koordinira Mojca Jošt in je relativno dobro razvito, še posebej na področju programa ERASMUS+ in njegovih akcij. VSŠ sicer Bled deluje na več operativnih področjih:

- **članstvo v raznih asociacijah oz. združenjih:** EURHODIP (European Association of Hotel School Diplomas), EUHOFA in EURASHE; najbolj aktivni smo v AEHT (Evropsko združenje šol gostinstva in turizma), kjer se bomo novembra udeležili letne konference v Splitu na Hrvaškem (9 študentov, 4 predavatelji in direktor); aktivni bomo tudi na tekmovanjih v sklopu tega združenja:
 - tekmovanje za mlade barmane »EUROCUP 2019« v Prešovu na Slovaškem (verjetno 4 študentje, 2 predavatelja);
 - ekipa 3 študentov in 2 predavateljic bo predvidoma sodelovala na prireditvi »Evropski Božič« v Barceloni v Španiji.

Ostala tekmovanja:

- kuharsko tekmovanje »Biser mora« na Braču, Hrvaška (več študentov, 2 predavatelja);
 - kuharsko tekmovanje »Olivier Roellinger«, mesto v SV Evropi (1 študent, 1 predavatelj, direktor)
 - kuharsko in strežno tekmovanje Wellness & Zero Waste v Casargu, Italija (4 študentje, 2 predavatelja).
- **sodelovanje v programu ERASMUS+**, kjer je največ poudarka na učni mobilnosti posameznikov oz. KA1 (Ključni ukrep 1). Stalno je prisotno iskanje novih možnosti za primerne projekte, ki koristijo tako študentom kot predavateljem in ostalim zaposlenim pri njihovem strokovnem izpopolnjevanju. V šolskem letu 2019/2020:
 - predvidevamo 15 študentov, ki bo prejelo Erasmus+ sofinanciranje preko šole, še 5 pa preko Skupnosti višjih šol;
 - nekaj študentov bo odšlo na prakso v ZDA preko programa Work Experience CCUSA;
 - nekaj študentov bo odšlo na prakso v tujino v lastni organizaciji;
 - načrtujemo strokovno usposabljanje vsaj 3 predavateljev v tujih hotelskih podjetjih;
 - kot »hosting« organizacija bomo v šolskem hotelu Astoria gostili 3 študentke velnesa iz Finske ter 2 študentki velnesa oz. spa iz Estonije; predvidevamo nekaj študentov iz Francije v hotelskem gospodinjstvu in recepciji; gostili bomo 8 mladih delavcev (diplomantov) iz Latvije. V poletni sezoni bomo imeli na praksi študente iz Črne gore (4). V oktobru bosta na usposabljanju zaposlenih 2 profesorici iz Francije ter (verjetno) še kdo v spomladanskem času.

- **sodelovanje v mednarodnih in drugih projektih**

- Nadaljevalo se bo aktivno iskanje primernih mednarodnih projektov, ker le-ti spreminjajo vzdušje v učiteljskem kolektivu, krepijo občutek za timsko delo, prinašajo možnosti za izmenjavo izkušenj s šolami v tujini in spoznavanje pedagoških praks iz drugih okolij ter tako prispevajo k večji odprtosti šole in strokovnemu razvoju učiteljev.
- Odobreno nam je bilo sodelovanje v ERASMUS VET mobility project 2019 z Litvanci (No. 2019-1-LT01-KA102-046868-P6) in projekt s Škoti (City of Glasgow College's Mungo Mobility Project 2019).
- Sodelovali bomo v konzorcijskem projektu MUNERA 3, to je izvajanje programov nadaljnjega poklicnega izobraževanja in usposabljanja 2018-2022, s katerim je omogočeno sofinanciranje nadaljevanja ali dokončanja študija izbranim zaposlenim izrednim študentom.
- Nadaljevali bomo sodelovati v projektu »Reja različnih pasem drobnice za meso vrhunske kakovosti« v EU programu razvoja podeželja (1 predavatelj) ter nadaljevali s sodelovanjem v VETPRO MOBILITY akcijah.

Ves čas bomo iskali nove možnosti za različne oblike sodelovanje tako s podobnimi šolami v tujini kot s hotelsko turističnimi oz. velneškimi podjetji v tujini, predvsem na področju opazovanja dela (job shadowing), spoznavanje dobrih praks širom Evrope ter eventuelno tudi izven meja EU. Nadaljevali ali začeli bomo sodelovanje z naslednjimi ustanovami:

- Hotelová akadémia Prešov (Slovaška)
- SEG, Swiss Education Group, Montreux (Švica)
- PIVA - Provinciaal Instituut Voedingsbedrijven Antwerpen (Belgija)
- Kuressaare Regional Training Centre (Estonija)
- LUKSIA -Federation of Vocational Education in Western Uusimaa (Finska)
- Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu Poděbrady (Češka)
- Škola za srednje i više stručno obrazovanje Sergije Stanić Podgorica (Črna gora)
- B.H.M.S. - Business & Hotel Management School Luzern (Švica)
- Alytus vocational training centre, Alytus (Litva)
- LYPSO - Lycée du pays de Saint Omer (Francija)
- Regional Training Centre (ROC) - Friesland College (Nizozemska)
- različna hotelska podjetja ali posredniške agencije

Ker je cilj naše šole izobraziti kadre, ki bodo uspešno dvignili kakovost dela v gostinstvu in turizmu ter velneški dejavnosti, bomo kar najbolj tesno sodelovali s tujimi podjetji s teh treh področij. V ta namen bomo pripravili srečanja s predstavniki hotelov oz. hotelskih verig, in s predstavniki posredniških agencij, ki iščejo študente za opravljanje praktičnega izobraževanja ali pripravništva v tujini; prva srečanja bodo potekala v novembru 2019.

Sprotno in skrbno bomo spremljali različne razpise za mednarodne projekte v povezavi z našim učnim načrtom, razpise za sodelovanje na različnih tekmovanjih, različne ponudbe za prakso ali delo ter raziskovali možnosti nadaljevanja študija za naše diplomante v tujini.

5. Razpis 2020/21

Pogoji za vpis bodo opredeljeni s Pravilnikom o razpisu za vpis in izvedbo vpisa v višje strokovno izobraževanje.

Svetu Višje strokovne šole za gostinstvo, velnes in turizem Bled bomo predlagali sklep, da se za študijsko leto 2020/21 razpiše naslednje število mest za študij na šoli.

Program	Skupna vpisna mesta		Dodatna vpisna mesta	
	redni	izredni	redni	izredni
Gostinstvo in turizem	140	50	4	10
Velnes	75	30	2	5

Število mest je enako kot prejšnja leta, razen na programu Velnes, redni študij, kjer bomo zaradi velikega interesa študentov začeli s postopkom povečanja števila vpisnih mest.

Z namenom povečanja vpisa na oba študijska programa bomo v študijskem letu 2020/21 okrepili promocijske aktivnosti v obliki predstavitev na strokovnih in drugih srednjih šolah ter specializiranih dogodkih, kot je sejem Informativa ter na spletu. Posebno pozornost bomo namenili večji prisotnosti predavateljev v medijih ter drugim oblikam odnosov z javnostmi.

Nekatere oblike promocije bomo poskušali izvajati v sodelovanju s Srednjo gostinsko in turistično šolo Radovljica ter drugimi srednjimi šolami.

PRILOGE:

Priloga 1: Predmetnik programa Gostinstvo in turizem

Priloga 2: Predmetnik programa Velnes

Priloga 3: Cenik storitev

Priloga 4: Seznam nosilcev predmetov, ki so člani predavateljskega zbora in strokovne službe

Priloga 5: Plan projektov v okviru praktičnega izobraževanja PRI3

Priloga 6: Seznam dogodkov na katerih bodo sodelovali študentje in mentorji

Priloga 7: Seznam ekskurzij

Priloga 1: Predmetnik programa Gostinstvo in turizem, stanje 27.9.2019

1. letnik GT

Vsebinski modul	Program	Predmet	Kratica predmeta	ECTS	Letnik	Smer	Semester izvajanja	Število ur študenta	PR	SV	LV	Število skupin	Ure SKUPNO	Nosilec predmeta	Aktiv
M4-Kulinarične in strežne veščine	GT	Kuharstvo z organizacijo dela 1	KOD1	4	1	Gostinstvo	J-zimski	110	12		48	2	108	Zalar Jože	G-gostinstvo
M4-Kulinarične in strežne veščine	GT	Strežba z organizacijo dela 1	SOD1	4	1	Gostinstvo	J-zimski	110	12		48	2	108	Lebar Marijan	G-gostinstvo
M5-Osnove gostinstva	GT	Osnove kuharstva	OKU	4	1	Turizem	J-zimski	110	12		48	2	108	Mikelj Katica	G-gostinstvo
M5-Osnove gostinstva	GT	Osnove strežbe	OST	4	1	Turizem	J-zimski	110	12		48	2	108	Mihelčič Peter	G-gostinstvo
M3-Varovanje okolja	GT	Osnove gastronomije	OGS	4	1	G+T	J-zimski	120	48		12	4	96	Šubic Tatjana	G-gostinstvo
M2-Ekonomika in poslovanje	GT	Ekonomika turizma	EKT	4	1	G+T	J-zimski	120	36		24	4	132	Špec Jana*	T-turizem
M1-Komunikacija	GT	Poslovno sporazumevanje in vodenje	PSV	6	1	G+T	O-oba semestra	180	48		36	4	192	Cvikl Darija	K-komunikacija
M1-Komunikacija	GT	Strokovna terminologija v tujem jeziku 1	STJ-ANJ	6	1	G+T	O-oba semestra	180	36		48	4	228	Demšar Cilka	K-komunikacija
M3-Varovanje okolja	GT	Turistična geografija in kulturna dediščina	TGK	8	1	G+T	S-spomladan ski	240	72	24	24	4	192	Grafenauer Boža	T-turizem
M2-Ekonomika in poslovanje	GT	Ekonomika podjetja	EKP	3	1	G+T	S-spomladan ski	90	24		12	4	72	Radič Darja	T-turizem
M2-Ekonomika in poslovanje	GT	Pravni predpisi	PPR	4	1	G+T	S-spomladan ski	120	48		12	4	96	Demšar Jakob	T-turizem
M2-Ekonomika in poslovanje	GT	Poslovna informatika s statistiko	PIS	4	1	G+T	S-spomladan ski	120	36		24	4	132	Gregorc Francka	T-turizem

2. letnik GT

M7-Poslovanje v gostinstvu in turizmu	GT	Poslovanje prenočitvenih in prehrabnih obratov	PPO	6	2	Gostinstvo	J-zimski	180	60		24	1	84	Krašna Tadeja	T-turizem
M6-Trženje	GT	Strokovna terminologija v tujem jeziku 3 ITL	STJ-3 ITL	8	2	Turizem	J-zimski	240	60		60	2	180	Guzelj Miha	K-komunikacija
M9t-Projekti v turizmu	GT	Dopolnilne turistične dejavnosti	DTD	9	2	Turizem	J-zimski	240	48		60	2	168	Grafenauer Boža	T-turizem
M6-Trženje	GT	Osnove projektnega menedžmenta	OPM	3	2	G+T	J-zimski	90	24		12	3	60	Sila Iztok	T-turizem
	GT	Strokovna terminologija v tujem jeziku 2 ITL	STJ-2 ITL	8	2	G+T	J-zimski	240	60		60	1	120	Praprotnik Gomzi	K-komunikacija
	GT	Strokovna terminologija v tujem jeziku 2 NEM	STJ-2 NEJ	8	2	G+T	J-zimski	240	60		60	3	240	Premrov Emira	K-komunikacija

M9-F & B	GT	Organizacija gostinskih dogodkov	OGD	6	2	GT izbirni	J-zimski	170	24		48	1	72	Mihelčič Peter, Zalar Jože	G-gostinstvo
M9-F & B	GT	Barmanstvo	BAR	7	2	GT izbirni	O-oba semestra	200	36		60	1	96	Mihelčič Peter	G-gostinstvo
M8-Projekti v gostinstvu	GT	Gastronomija	GAS	6	2	Gostinstvo	S-spomladan ski	170	60		24	1	84	Šubic Tatjana	G-gostinstvo
M8-Projekti v gostinstvu	GT	Kuharstvo z organizacijo dela 2	KOD2	7	2	Gostinstvo	S-spomladan ski	200	48	16	32	2	128	Zalar Jože	G-gostinstvo
M8-Projekti v gostinstvu	GT	Strežba z organizacijo dela 2	SOD2	4	2	Gostinstvo	S-spomladan ski	110	0	16	32	2	80	Lebar Marijan	G-gostinstvo
M7-Poslovanje v gostinstvu in turizmu	GT	Poslovanje hotelov in turističnih agencij	PHT	6	2	Turizem	S-spomladan ski	180	60		24	2	108	Krašna Tadeja	T-turizem
M9t-Projekti v turizmu	GT	Trženje v turizmu	TTU	4	2	G+T	S-spomladan ski	120	48		12	3	84	Krašna Tadeja	T-turizem

Priloga 2: Predmetnik programa Velnes

1. letnik Velnes

M2-Ekonomika in poslovanje	VEL	Pravni predpisi	PPR	5	1	Velnes	J-zimski	150	48	12		2	72	Demšar Jakob	T-turizem
M2-Ekonomika in poslovanje	VEL	Poslovna informatika s statistiko	PIS	5	1	Velnes	J-zimski	150	48		24	3	192	Gregorc Francka	T-turizem
M3-Turizem in osnove velnesa	VEL	Uvod v turizem in destinacijski menedžment	UTDM	8	1	Velnes	J-zimski	240	42		36	2	114	Radić Darja	T-turizem
M3-Turizem in osnove velnesa	VEL	Velnes in velneška dejavnost	VED	7	1	Velnes	O-oba semestra	210	48		60	2	168	Gojčič Slavka	V-velnes
VSOTA ECTS				21											
M2-Ekonomika in poslovanje	VEL	Ekonomika in podjetništvo	EKIP	5	1	Velnes	S-spomladanski	150	36		24	2	84	Radić Darja	T-turizem
M1-Komunikacija	VEL	Strokovna terminologija v prvem tujem jeziku	STJ-ANJ	4	1	Velnes	S-spomladanski	120	24	36		3	132	Demšar Cilka	K-komunikacija
M1-Komunikacija	VEL	Poslovno sporazumevanje in vodenje	PSV	4	1	Velnes	S-spomladanski	120	36	24		3	108	Sila Iztok	K-komunikacija
M1-Komunikacija	VEL	Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku	STJ-NEJ	4	1	Velnes	S-spomladanski	120	24	36		2	96	Premrov Emira	K-komunikacija
M1-Komunikacija	VEL	Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku	STJ-ITL	4	1	Velnes	S-spomladanski	120	24	36		1	60	Guzelj Miha	K-komunikacija
VSOTA ECTS				21											

2. letnik Velnes

M6-Gibanje in telesne aktivnosti	VEL	Osnove gibanja in športne aktivnosti	OGŠ	10	2	V-gibanje	J-zimski	300	66		66	1	132	Ambrožič Uroš	V-velnes
M7- Duševni velnes	VEL	Čustvena inteligenca in osebnostni razvoj	ČIR	10	2	V-duševni	J-zimski	300	66		66	1	132	Strniša Tušek Špela	V-velnes
M5-ZDRAVO PREHRANJEVANJE	VEL	Osnove zdravega prehranjevanja	OZP	10	2	V-prehrana	O-oba semestra	300	66		66	1	132	Šubic Tatjana	V-velnes
M4- Upravljanje in trženje	VEL	Trženje storitev	TTS	7	2	Velnes	J-zimski	210	48		24	2	96	Krašna Tadeja	T-turizem
M4- Upravljanje in trženje	VEL	Oblikovanje in trženje velneških proizvodov	OTVP	8	2	Velnes	J-zimski	240	48		72	2	192	Bobič Katarina	V-velnes
VSOTA ECTS				30											
M4- Upravljanje in trženje	VEL	Upravljanje in poslovanje velneških centrov	UPVC	7	2	Velnes	S-spomladanski	210	48		60	2	168	Monika Karan	V-velnes
M7- Duševni velnes	VEL	Menedžment stresa in metode sproščanja	MSS	10	2	V-duševni	S-spomladanski	300	54		78	1	132	Strniša Tušek Špela	V-velnes
M6-Gibanje in telesne aktivnosti	VEL	Športna animacija in osebno trenerstvo	ŠOT	10	2	V-gibanje	S-spomladanski	300	54		78	1	132	Ambrožič Uroš	V-velnes
M8-Lepotna in telesna nega	VEL	Stilno svetovanje in pravila vedenja	SSPV	10	2	V-izbirni	O-oba semestra	300	54		78	1	132	Merlak Barbara	V-velnes
VSOTA ECTS				22											

Priloga 3: Cenik storitev za študijsko leto 2019/20

ŠTUDIJSKI PROCES

REDNI ŠTUDIJ	
Vpisnina v 1. letnik	30,00 EUR
Vpisnina v višji letnik, ponavljanja letnika oz. ponovni vpis	20,00 EUR
Nadomestna javna listina (diploma s prilogami)	30,00 EUR
Dvojniki študentske izkaznice z nalepko	7,00 EUR
Organiziranje praktičnega izobraževanja (za osebe brez statusa)	40,00 EUR
Prispevek za strokovne ekskurzije in terenske vaje 1. letnik	30,00 EUR
Prispevek za strokovne ekskurzije in terenske vaje 2. letnik	70,00 EUR
Predmetni izpit	
• Četrto in vsako nadaljnje opravljanje izpitov	40,00 EUR
• Prvo, drugo in tretje opravljanje izpita za osebe brez statusa	20,00 EUR
• Četrto in nadaljnje komisijsko opravljanje izpita za osebe brez statusa	40,00 EUR
Potrdila	
• Izdaja potrdila o opravljenih izpitih oz. o povprečni oceni	0,00 EUR
• Druga potrdila za osebe brez statusa	5,00 EUR
Diplomski izpit (za osebe brez statusa)	30,00 EUR
IZREDNI ŠTUDIJ	
Šolnina za letnik	1.900,00 EUR
Ponavljjanje letnika oz. ponovni vpis	190,00 EUR
Predmetni izpit	
• Četrto in vsako nadaljnje opravljanje izpitov	40,00 EUR
Diplomsko delo	190,00 EUR

NAJEM PROSTOROV* IN OSTALE POSLOVNE STORITVE

Blejska predavalnica / 100 sedežev	
• do 4 ure	150,00 EUR
• dnevni najem	300,00 EUR
Jezerska in Rikljeva predavalnica / 70 sedežev	
• do 4 ure	100,00 EUR
• dnevni najem	200,00 EUR
Grajska učilnica in učilnica HA 50 sedežev	
• do 4 ure	75,00 EUR
• dnevni najem	150,00 EUR
Triglavska in Plemljeva učilnica / 16 računalniških mest	
• do 4 ure	50,00 EUR
• dnevni najem	100,00 EUR
Šolska kuhinja v HA*	
• do 4 ure	150,00 EUR
• dnevni najem	200,00 EUR
Strežna učilnica v HA*	
• do 4 ure	50,00 EUR
• dnevni najem	100,00 EUR
Delo tehnika na uro/* Čiščenje	33,00 EUR
*V ceno ni vključen DDV. Polovica cene predstavlja najem fizičnega prostora, polovica cene pa je uporabnina opreme in vzdrževanje prostora.	

Priloga 4: Seznam nosilcev predmetov na dan 1. 10. 2019

Ime in priimek	Izobrazba	Naziv	Nosilec predmeta - na programu
Ambrožič Uroš	prof. šport. vzg.	pred. višje šole	Osnove gibanja in športne aktivnosti - Velnes Športna animacija in osebno trenerstvo - Velnes
Bobič Dolinar Katarina Vita	univ.dipl.ekon.	pred.višje šole	Oblikovanje in trženje velneških proizvodov - Velnes
Cvikl Darija	univ.dipl.ekon.	pred. višje šole	Poslovno sporazumevanje in vodenje – GT
Demšar Cilka	prof. angl.	pred. višje šole mentorica	Strokovna terminologija v prvem tujem jeziku–angleški jezik-Velnes Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku–angleški jezik-Velnes Strokovna terminologija v tujem jeziku STJ 1 – angleški jezik – GT
Demšar Jakob	univ. dipl. pravnik	pred. višje šole	Pravni in tehnični predpisi – GT, Velnes
mag. Gojčič Slavka	univ.dipl.ekon.	pred. višje šole	Velnes in velneška dejavnost - Velnes
Gomzi Praprotnik Silva	prof. ital. in slov.	pred. višje šole	Strokovna terminologija v tujem jeziku - italijanski jezik II. - GT
dr. Grafenauer Boža	prof. geogr. in zgod.	pred. višje šole svetnica	Turistična geografija in kulturna dediščina - GT Dopolnilne turistične dejavnosti - GT
Gregorc Francka	univ. dipl. ekon.	pred. višje šole	Poslovna informatika s statistiko – GT, Velnes
Guzelj Miha	prof. ital.	pred. višje šole	Strokovna terminologija v tujem jeziku - italijanski jezik III. - GT Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku – italijanski jezik - Velnes
mag. Karan Monika	univ. dipl. ekon.	pred. višje šole	Upravljanje in poslovanje velneških centrov - Velnes
mag. Krašna Tadeja	univ. dipl. ekon.	pred. višje šole svetnica	Poslovanje hotelov in turističnih agencij - GT Poslovanje prenočitvenih in prehrabnenih obratov - GT Trženje v turizmu - GT Trženje storitev - Velnes
Lebar Marijan	ekonomist	pred. višje šole	Strežba z organizacijo dela 1 in 2 - GT
Merlak Barbara	Ekonomist	pred. višje šole	Stilno svetovanje in pravila vedenja
mag. Mihelčič Peter	dipl. org. tur.	pred. višje šole svetnik	Osnove strežbe - GT Organizacija gostinskih dogodkov Barmanstvo
Mikelj Katica	org. posl. v gost. in diplomirana ekonomistka (VS)	inštruktor	Osnove kuharstva - GT

dr. Premrov Emira	prof. nem.	pred. višje šole svetnica	Strokovna terminologija v tujem jeziku – nemški jezik I., II. in III. - GT Strokovna terminologija v prvem tujem jeziku–nemški jezik–Velnes Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku–nemški jezik–Velnes
mag. Radić Darja	univ.dipl.ekon.	pred. višje šole - svetnica	Uvod v turizem in destinacijski menedžment – Velnes Ekonomika podjetja – GT Ekonomika in podjetništvo – Velnes
Sila Iztok	univ.dipl.ekon., MBA – magister menedžmenta	pred. višje šole	Osnove projektnega menedžmenta - GT Poslovno sporazumevanje in vodenje – Velnes
Tušek Špela	Lc. Ps.	pred. višje šole	Čustvena inteligenca in osebnostni razvoj Menedžment stresa in metode sproščanja
Špec Jana	univ. dipl. ekon.	pred. višje šole	Ekonomika turizma - GT
Šubic Tatjana	univ. dipl. inž. živ. teh.	pred. višje šole svetnica	Osnove gastronomije, Gastronomija -GT Osnove zdravega prehranjevanja,
Zalar Jože, mag. turiz.	dipl. org. tur.	pred. višje šole svetnik	Kuharstvo z organizacijo dela 1, 2 - GT Organizacija gostinskih dogodkov – GT Osnove kuharstva – GT
Edin Halačevič		laborant	Barmanstvo-GT
Zoran Jožič		laborant	Osnove strežbe-GT
Mateja Seničak, mag.org.		inštruktor	Organizacija gostinskih dogodkov – GT

Seznam upravno administrativnega, računovodskega in tehničnega osebja, ki je delno ali v celoti zaposlen v šolskem delu zavoda (stanje na dan 1. 10. 2019):

Ime in priimek	Delovno mesto
Peter Mihelčič	Direktor
Damijan Golja	Hišnik V. in Tehnični delavec – vzdrževalec učne tehnologije
Dragica Zupanc	Čistilka
Saša Ferjan	Samostojni strokovni delavec VII/2
Melita Brešan	Vodja referata za študijske zadeve in knjižnico
Mojca Jošt	Referent za študijske zadeve
Renata Pernuš	Računovodja VI
Urška Schiffrer	Vodja finančno računovodske službe
Veronika Zupančič	Organizator praktičnega izobraževanja v delovnem procesu

Priloga 5: Seznam projektov, na katerih bodo sodelovali študentje v okviru PRI 3, njihov nosilec in glavnih značilnosti

Št. pr.	Naslov projekta	vodja projekta	Opis projekta (dogajanje, ciljna skupina/naročnik, lokacija/destinacija)	termin	Program/modul	So-mentorji	Število študentov v projektu	Izbor študentov, značilnosti
1	Tekmovanje o poznavanju tur. destinacije	Grafenauer	Organizacija 1. državnega tekmovanja o poznavanju turistične destinacije za srednješolce	marec 2020	G+T		8	Izbor med prijavljenimi študenti turizma
2	15. G&T cup	Jože Zalar	Barmansko tekmovanje	31.3-2.4.2020	G+T	Po izboru vodje	8	Izbor med prijavljenimi študenti
3	Slavnostna podelitev diplom		Slavnostna prireditev s pogostitvijo.	14. maj 2020	G+T	Po izboru vodje	6	Obvezen šolski projekt

Priloga 6: Seznam dogodkov na katerih bodo sodelovali študentje in mentorji.

Št. dogodka	Naslov projekta	vodja projekta	Opis projekta (dogajanje, ciljna skupina/naročnik, lokacija/destinacija)	termin	Program/modul	So-mentorji	Število študentov v dogodku	Izbor študentov, značilnosti
1	Spoznavni dan	B. Grafenauer Cilka Demšar	Sprejem za bruce, spoznavne igre in voden sprehod do Blejskega gradu	30.9.2019	G+T+V			Obvezen šolski dogodek
2	Sejem narava zdravje 2019-promocija	Katarina Bobič	Promocija/stojnica	23.10.2019 in 26.10.2019	V	Šubic	6	
3	AEHT TEKMOVANJE IN KONFERENCA -Split.	Peter Mihelčič	Tekmovanja	11.11.2019 - 16.11.2019		Krašna Grafenauer Zalar Mihelčič Lebar	9	1. Recepcija; mentorica Tadeja Krašna: Jekovec Anja 2. TURISTIČNA DESTINACIJA: BOŽA GRAFENAUER: Tilen Albreht 3. Kulinarična umetnost; mentor: Jože Zalar: Klementina Košir 4. Kuharski deseterboj: Jože Zalar: Žan Kuhar 5. Slaščičarstvo: mentor: Jože Zalar: Pia Zala Ivanko 6. Barmanstvo;mentor : Marko Hiršel 7. Priprava kave (barista): Peter Mihelčič/Marijan Lebar: Kristina Požun 8. Strežba v restavraciji: Marijan Lebar: Matevž Novak

								9. Strežba in poznavanje vin: Marijan Lebar: Benjamin Pevec
4	Eurocup Prešov, SK.	Mihelčič	Barmansko tekmovanje.	23.-24-10.2019		Lebar	4	Izbor med prijavljenimi študenti
5	Evropski Božič	Mikelj	Barcelona – turistični sejem, kulturna in kulinarična prireditve	1.-6.12. 2019	G+T+V	Demšar C.	3	Izbor med prijavljenimi študenti
6	Kulinarični večer	Zalar	Gastronomsko-kulinarično in kulturno bogastvo slovanskih kultur	12. december 2019	Gostinstvo	Zalar/Mihelčič/Seničak	15	OGD
7	Promocija, informativni dnevi	Cvikl	Informativa, Bled, šola+HA, predhodna promocija po šolah in Informativa	November – Februar 2019/20	G+T+V	Vodje aktivov idr.		Obvezen šolski dogodek
8	Karierni dan						8	
9	Cassargo	Zalar	Gastro tekmovanje.					
10	Posvet za mentorje v podjetjih		srečanje z mentorji iz partnerskih podjetij;	Marec 2020	G+T+V	Lebar, Cvikl, Bobič	4+	Obvezen šolski dogodek
11	Tekmovanje Kulinarika Biser mora 2020	Zalar/Mikelj	Biser mora	30.3.-4.4.2020	G		6+2	Izbor med prijavljenimi študenti
12	Velneški dan	Gojčič	Enodnevni dogodek – razvoj hotelskega paketa v velneškem centru šolskega hotela Astoria	april. 2020	Velnes	Po izboru vodje	6	Izbor med prijavljenimi študenti velnesa

Priloga 7: Seznam ekskurzij

Št. ekskurzije	Destinacija/lokacija	Termin	Trajanje	Letnik	Program in predmeti	Vsebina	Odgovorna oseba za izvedbo
1	Ljubljana - GTZ	11. 11. 2019	1 dan	1.	GT KOD1, SOD1, OST, OKU	Strokovni ogled Gostinsko turističnega zbora Slovenije	Odgovorna oseba: Spremljevalci:
2	Osilnica/Planica/Šobec/Soriška planina		1 dan	2.	G+T	Predstavitev projektnega dela in mentorjev ter projektov	Odgovorna oseba: Spremljevalci: vsi mentorji
3	Velnes center		1 dan	2.	VEL UPVC/OTVP	-ogled obeh zdraviliških centrov; - pogovor z menedžmentom;	Odgovorna oseba: Spremljevalka: po urniku
4	Turizem Ljubljana	november 2019	1 dan	1.	GT KOD1, SOD1, EKT, OST, OKU	-Ogled gostinske ponudbe v starem delu mesta, tržnice in razstave jedi v hotelu Union Spoznavanje dediščine Ljubljana in vključenosti v turizem Zavod Turizem Ljubljana	Odgovorna oseba: Lebar, Grafenauer Spremljevalec: Zalar
5	Kulinarična Slovenija in zamejstvo Ekskurzija – slov. regija	april 2020	2 dni	2.	GT KOD2, SOD2, PG, BAR, DTD	-Obisk vrhunske restavracije, ogled proizvodnje živil, krajevna turistična organiziranost, kulinarična dediščina. Ogled turističnih zanimivosti regije, kongresne in zabaviščne destinacije	Odgovorna oseba: Zalar, Grafenauer Spremljevalec: nosilci predmetov
6	Radovljica	april 2020	1 dan	1.	GT TGK	Spoznavanje dediščine Radovljice in vključenosti v turizem	Odgovorna oseba: Grafenauer Spremljevalec: po urniku
7	Bohinj	maj 2020	1 dan	1.	GT TGK	Spoznavanje dediščine Bohinja in vključenosti v turizem	Odgovorna oseba: Grafenauer Spremljevalec: po urniku
8	Rogaška, Olimje		1 dan	1.	VEL VVD	- ogled zdraviliških centrov; - pogovor z menedžmentom;	Odgovorna oseba: Gojčič Spremljevalec:
9	ITB Berlin	6. – 9. marec 2020		1. in 2	GT, VEL	Fakultativna ekskurzija	Odgovorna oseba: Krašna, Premrov Spremljevalec: glede na število

