

LETNI DELOVNI NAČRT

za študijsko leto **2021/22**

September 2021

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 2021/22

Bled, september 2021

Pripravili: strokovne službe in predavatelji

Uredil: mag. Peter Mihelčič

Obravnaval Predavateljski zbor VSŠ Bled na 6. seji, dne 23. 9. 2021

Potrdil Svet zavoda VSŠ Bled na 6. seji, dne 21. 10. 2021

1.	Predstavitev zavoda.....	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 2020/21	15
4.	Program izobraževanja in usposabljanja zaposlenih	17
5.	Mednarodno in projektno sodelovanje.....	18
6.	Razpis 2021/22.....	20
	PRILOGE:	21

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 2021 je diplomu organizatorja poslovanja v gostinstvu in turizmu ali velnesu (v prejšnjih letih pa tudi diplomu računovodje in ekonomista) pridobilo že 299 študentov programa Gostinstvo in turizem ter 160 študentov programa Velnes. 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 2021/22 imamo na šoli vpisanih 248 študentov, od tega dobra polovica na programu Gostinstvo in turizem, druga polovica pa na programu Velnes. Tako tudi v letošnjem študijskem letu niso zapolnjena vsa razpisana mesta na rednem študiju programa Gostinstvo in turizem kot tudi ne na programu Velnes.

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.

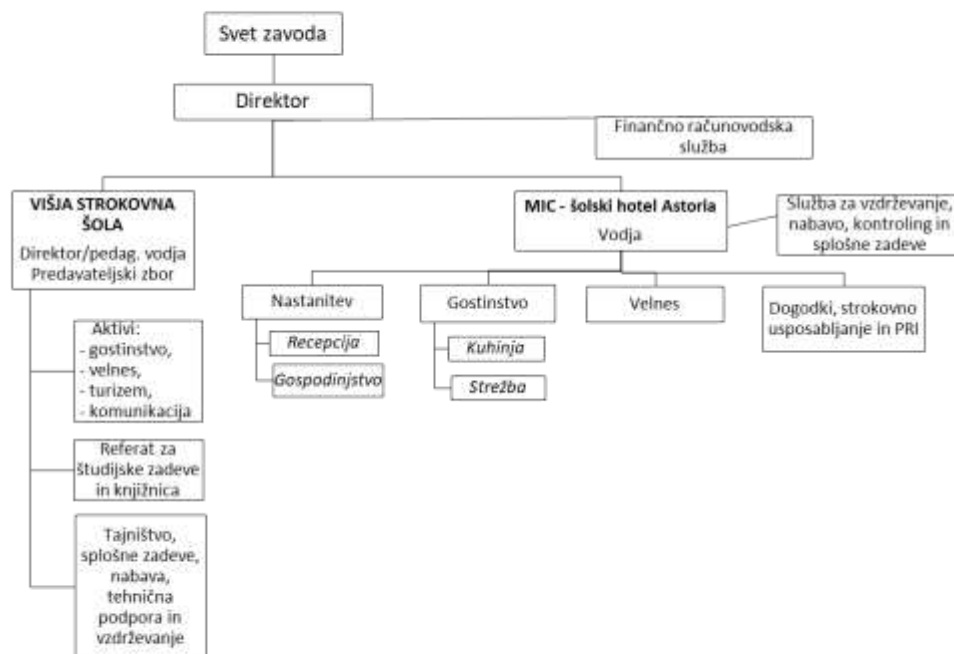
Izobraževalni proces se je prva štiri leta izvajal v prostorih gostinske šole v Radovljici in v blejskih hotelih, januarja 2000 pa se je šola preselila v obstoječe prostore adaptirane stare stavbe na Bledu, kjer se izvaja teoretični del programa. Druga ključna prelomnica v razvoju šole je bil 24. avgust 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 zavoda 18. septembra 2013 prevzel mag. Janez Damjan, najprej kot vršilec dolžnosti, od 1. aprila 2014 do 30.3.2019 pa kot direktor. Od 1.4.2019 je 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 30. 04. 2021 z odločbo št. 6033-26/2021/2 za izvajanje obveznih modulov: komunikacija, ekonomika in poslovanje, varovanje okolja, trženje ter poslovanje v gostinstvu in turizmu in izbirnih modulov: kulinarične in strežne veščine, osnove gostinstva, projekti v gostinstvu, projekti v turizmu in kongresni turizem ter izbirnega predmeta – organizacija gostinskih dogodkov. V študijskem letu 2021/22 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 2021/22 izvajali modul **Duševni velnes in modul Zdravo prehranjevanje**. Kot dodatni izbirni predmet se izvaja predmet **Stilno svetovanje in pravila vedenja in Osnove gibanja in športne aktivnosti**. 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. Dodatno bomo študentom ponudili izobraževanja iz različnih velneških področij kot so: seminar aroma terapija, seminar in izpit za NPK maserja.

1.3. Organiziranost zavoda in strokovni organi

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

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. Melita Brešan – predstavnica zaposlenih, OE šola.
6. mag. Krašna Tadeja – predstavnica zaposlenih, OE šola. Predsednica Sveta zavoda.
7. Robert Leskovšek – predstavnik zaposlenih, OE MIC.
8. Iztok Sila – predstavnik zaposlenih, OE šola.
9. Mateja Seničak – predstavnica zaposlenih, OE MIC. Namestnica predsednice Sveta zavoda.
10. Tilen Jurič – predstavnik študentov.
- ~~11. Matic Breznik – predstavnik študentov.~~

30. 9. 2021 je predstavniku študentov potekel status, zato bo potrebno izvesti nadomestne volitve.

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 našteje strokovne organe, 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 2021/22 predavateljski zbor sestavlja 10 redno zaposlenih predavateljev, 1 inštruktorica in 10 zunanjih 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 2021/22 sestavljajo:

- Iztok Sila, predsednik
- Tatjana Šubic
- mag. Tadeja Krašna
- Jaka Demšar

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
- študent Timotej Bonifer

V tem študijskem letu bo potrebno imenovati novega predstavnika študentov.

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
- Tuji jeziki

Vodja

- mag. Darja Radić
- Jože Zalar
- mag. Slavka Gojčič
- 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, predstavnica MIC je Mateja Seničak, predstavnik študentov pa Tilen Jurič.

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. Člana Študentskega sveta šole v začetku tega študijskega leta sta Timotej Bonifer (2.I. GT), Tilen

Jurič (GT, izredno). Volitve nadomestnih članov bodo izvedene v mesecu oktobru oziroma novembru 2021.

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. Izobraževanje za turistične vodnike se bo v tekočem študijskem letu izvajalo v primeru zadostnega števila prijav.

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 prenovo 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 sodobni šolski prostori (šolska predavalnica, učilnica strežbe ter šolska kuhinja). V šolskem hotelu Astoria se daje velik poudarek trajnostni skrbi za okolje. Tako je bil v letu 2016 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 bila 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.

Kapacitete v predavalnicah in učilnicah bomo v tekočem študijskem letu zagotovili v skladu s smernicami za izvedbo študijskega dela na višjih strokovnih šolah v študijskem letu 2021/22.

2. Vpis in organiziranost študentov

Za študijsko leto 2021/2022 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. Na prvem vpisnem roku v mesecu avgustu se je na program Gostinstvo in turizem redno vpisalo 20 študentov, izrednih 2. Na program Velnes se je redno vpisalo 23 študentov in 1 izredni študent programa Velnes.

Na drugem vpisnem roku v mesecu avgustu 2021 se je prijavilo na program GT še 28 rednih študentov in 14 študentov izredno (od tega jih bo nekaj na projektu Munera3), na program Velnes pa 40 rednih študentov. Na naknadnem vpisnem roku se je na program GT vpisalo še 5 študentov redno, na program Velnes 1 študent redno.

Skupno število vpisanih študentov po letniku, programu in statusu na dan 01.10.2021 je prikazano v spodnji tabeli:

Vpis po programu, letniku in statusu					15.10.2021
Program, status	1. letnik	1.l-pon.	2. letnik	2.l-pon.	SKUPNO
GT					
Redni	34	5	46	25	110
Izredni	29		11	6	46
Skupaj	63	5	57	31	156
Velnes					
Redni	40	2	29	24	95
Izredni	1			3	4
Skupaj	41	2	29	27	99
Vsi					
Redni	74	7	75	49	205
Izredni	30		11	9	50
Skupaj	104	7	86	58	255

Prehodnost rednih študentov v 2. letnik je na programu Velnes rahlo nižja kot lani in znaša 67,4 %, v programu GT pa se je prehodnost zvišala za 9,5 odstotnih točk, kar znaša 67,6 %. V 2. letniku programa GT je 19 ponavljalcev manj kot lansko leto, kar predstavlja 43,2 % manj kot v letu 2020 in 21 ponavljalcev manj v programu Velnes, kar predstavlja 46,7 % manj kot v letu 2020.

Tako je v tem študijskem letu skupno vpisanih 255 študentov, kar je za 18 %točk manj kot v predhodnem študijskem letu. V izredni študij je letošnjem študijskem letu v 1. letnik vpisanih 29 študentov v program GT, od tega je večina njih na programu Munera3; vključili smo študente, ki želijo zaključiti s študijem na naši šoli. V program Velnes izredni študij je vpisan samo 1 študent.

Pri tem pa je pomembno izpostaviti, da je število redno vpisanih v 2. letniku nekoliko manjše kot v preteklem študijskem letu (2 študenta manj), tako da za leto 2021/22 lahko pričakujemo identične prihodke s strani financerja. Manjše prihodke iz naslova glavarine tako lahko pričakujemo leta 2023, zaradi nizkega vpisa v programu gostinstvu in turizmu v letu 2021/2022. V programu GT pa pričakujemo v letu 2022/23 večjo prehodnost, saj realni vpis v 1. letnik temelji na dejansko vpisanih študentih in ne več fiktivnih.

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.

Glede na situacijo morajo tako študenti kot zaposleni upoštevati Protokol o poteku študija v času COVID-19. Vsi, ki vstopajo v prostore šole morajo upoštevati vse veljavne vladne ukrepe, odloke in priporočila NIJZ.

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 (3 x 45 minut), znotraj katerih predavatelj praviloma naredi en krajši odmor. Študentje imajo maksimalno 24 ur tedensko in večina obveznosti poteka v prvih treh dnevniških blokih; poznopopoludanski 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 (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 50 € za študijski program Velnes. 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.

Na šoli smo pripravili vso infrastrukturo, ki je bila zaradi varnostnih ukrepov v času Covid-19 potrebna za izvajanje nemotenega študija na daljavo, kot je vzpostavitev posodobljene in

hitrejša wi-fi povezave, opremljenost računalnikov v predavalnicah z aplikacijo MS Teams ter sodobnimi kamerami.

Tudi v tekočem študijskem letu bo e-učilnica za študente delovala preko aplikacije MS Teams, ki se za potrebe študijskega procesa uporablja od 1. 10. 2020.

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 130 organizacij oz. gostinsko turističnih podjetij in velneških centrov. Sodelovanje z njimi vsako leto ocenimo na enodnevni dogodki za mentorje praktičnega izobraževanja v podjetjih naše mreže oz. na tako imenovanem Kariernem dnevu, ki je v prihajajočem študijskem letu planiran za 21.10. 2021. Tudi v novem študijskem letu bomo nadaljevali z rednim komuniciranjem z vsemi našimi partnerji ter z obiskovanjem 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	11.10.2021 do 22.04.2022	PRI1	80	MIC, Šolski hotel Astoria
1. letnik	23.04. 2022 do 04.09.2022	PRI2	320	Delodajalci - partnerji
2. letnik	1.10. 2021 do 20.5. 2021	PRI3 Projektno delo	80	MIC, Šolski hotel Astoria in druge lokacije po dogovoru
2. letnik	23.04. 2022 do 04.09.2022	PRI4	320	Delodajalci - partnerji
Velnes				
1. letnik	13.10.2021 do 22.04.2022	PRI1	40-80	MIC, Šolski hotel Astoria

1. letnik	23.04. 2022 do 04.09.2022	PRI2	320- 360	Delodajalci - partnerji
2. letnik	/			MIC, Šolski hotel Astoria
2. letnik	04.10.2021 do 04.09.2022	PRI4	400	Delodajalci - partnerji

Študenti 2. letnika GT bodo 5. in 6. oktobra 2021 sodelovali pri podjetju JGZ Brdo, kjer bo potekal protokolarni dogodek v času predsedovanja Slovenije EU.

PRI1 – Gostinstvo in turizem

Študenti programa Gostinstvo in turizem bodo PRI1 opravljali po standardiziranem razporedu, ki ga bomo oblikovali pred samim pričetkom opravljanja 80- urne PRI v hotelu. PRI bodo opravljali v skupini (po štirje študenti hkrati), v štirih različnih oddelkih (recepција, gospodinjstvo, restavracija, kuhinja). Vsaka skupina bo z opravljanjem PRI pričela ob ponedeljkih in zaključila ob nedeljah.

Glede na dejstvo, da študenti prihajajo iz raznovrstnih srednjih šol bo za marsikoga to prvi stik s poklicem za katerega se izobražujejo.

Poleg opravljanja PRI v posameznih oddelkih bosta za študente organizirani še dve predavanji z delavnicami (in sicer iz področja velnesa in recepcijskega poslovanja). Skupno bi tako vsak izmed njih opravil 80 delovnih ur PRI1.

Pred samim pričetkom opravljanja PRI bodo vsi študenti imeli možnost na kratko spoznati različne oddelke (v sklopu »kroženja po hotelu«). Tako 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, inštruktorica Mateja Seničak, povabila na opravljanje dolge prakse, ki jo bodo lahko začeli opravljati od 23. 4. 2022 dalje, študenti programa Velnes pa že od 4. 10. 2021 dalje.

V mesecu oktobru se bodo v sklopu dogodka Regionalni poslovni zajtrki na šoli vsem študentom obeh izobraževalnih programov predstavljali izbrani partnerji, večji hoteli in drugi delodajalci, ki lahko zagotovijo kakovostno praktično izobraževanje.

PRI3 – Velnes

Tudi študenti programa Velnes bodo najprej spoznali hotel in oddelke v njem (v sklopu »kroženja po hotelu«). Potem pa bo vsak od njih v velnesu hotela Astoria opravil cca 35 delovnih ur. In sicer bodo skupine sestavljale po 2 študenta hkrati, ki bosta od srede do nedelje opravljala PRI v oddelku velnesa, potem pa vsak od njiju še po en dan (ponedeljek ali torek) v oddelku gospodinjstvo.

Študenti bodo tako v sklopu opravljanja del PRI 3 opravili cca 50 delovnih ur.

Prvi del PRI bodo opravljali v šolskem hotelu Astoria od 13.10.2021 do 22.4.2022.

Termini za »dolgo PRI« ki jo študenti opravijo praviloma v poletnem času so razpisani v tabeli na prejšnji strani.

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 2021/22 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 2021/22 so:

- 1. + 2. letnik, program GT, modul Gostinstvo – Darija Cviki
- 1. + 2. letnik, program GT, modul Turizem – Darija Cviki
- 1. letnik, program Velnes – Iztok Sila
- 2. letnik, program Velnes – mag. Monika Karan

3.2. Študijski koledar 2020/21

Študijsko leto je razdeljeno v zimski in letni semester, ki trajata po petnajst tednov. Praktično se študijsko leto 2021/22 začne v petek, **1. oktobra 2021**, 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. 2021 do 31. 1. 2022
Začetek predavanj	petek, 1. oktober 2021
Konec predavanj	petek, 14. januar 2022
Redni izpitni roki	
1. rok	od 2.-16. novembra 2021
2. rok	od 17.- 28. januarja 2022
Novoletne počitnice	24. 12. 2021 do 2.1. 2022
LETNI SEMESTER	od 31. 1. 2022 do 20. 5. 2022
Začetek predavanj	ponedeljek, 31. januar 2022
Konec predavanj	petek, 20. maj 2022
Redni izpitni roki	
3. rok	od 31. maj do 11. junija 2022
4. rok	od 23. avgusta do 3. septembra 2022
Prvomajske počitnice	27. aprila do 2. maja 2022
Izredni izpitni roki	Razpisani v skladu z zakonskimi določili

V študijskem letu 2021/22 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 enodnevni). Udeležba na obveznih ekskurzijah je za študente obvezna enako kot za druge oblike seminarских 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 2021/22 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			01.10.2021		21.10.2021	26.10.2021
november/december			04.11.2021		30.11.2021	02.12.2021
januar/februar			06.01.2022		01.02.2022	03.02.2022
marec/april			10.03.2022		05.04.2022	07.04.2022
maj/junij			12.05.2022		07.06.2022	09.06.2022

4. Program izobraževanja in usposabljanja zaposlenih

Kompetentnost zaposlenih se zagotavlja s sistematičnim usposabljanjem, pridobivanjem izkušenj in spodbujanjem strokovnega izobraževanja. Program izobraževanja in usposabljanja se načrtuje letno, sprejme pa ga predavateljski zbor v okviru Letnega delovnega načrta. Celoten program uskladi direktor glede na potrebe šole, želje zaposlenih in razpoložljiva finančna sredstva. Program se med študijskim letom lahko dopolni, spremeni in usklajuje.

Izobraževanja in usposabljanja zaposlenih na VSŠ Bled potekajo v obliki: pogovorov in izmenjave izkušenj znotraj predmetnih strokovnih aktivov in med strokovnimi sodelavci, strokovnih srečanj, udeležbe na strokovnih ekskurzijah, udeležbe na seminarjih in delavnicah, udeležbe na konferencah, kongresih in simpozijih ter spremljanja strokovne literature.

Izpopolnjevanja zaposlenih v tujini so zajeta v poglavju Mednarodno in projektno sodelovanje.

Okviren program izpopolnjevanj v Sloveniji:

Vsi zaposleni	Izobraževanja razpisana s strani Skupnost višjih strokovnih šol
Strokovni aktiv - gostinstvo	Usposabljanja, seminarji in konference na strokovnih področjih.
Strokovni aktiv - turizem	Usposabljanja na strokovnih področjih: upravljanje in trženje turističnih podjetij, prihodkovni management hotelov, razvoj turističnih proizvodov, valorizacija kulturne in naravne dediščine v turizmu, destinacijski management, razvojne usmeritve in trendi v turističnem povpraševanju v post COVID-19 obdobju, digitalizacija v turizmu. Udeležba na SOF, MOS. 2 predavateljici na usposabljanju Inovativne metode poučevanja in učna okolja. 1 predavatelj aktiva se bo vključil v Erasmus program izmenjav.
Strokovni aktiv - velnes	Usposabljanja v sklopu projekta INOVUP; seminarji in konference iz strokovnega področja v sklopu Skupnosti VSŠ, STO in drugje.
Strokovni aktiv – tuji jeziki	Usposabljanja na strokovnih področjih tujih jezikov in komunikacije (udeležba odvisna od Covid situacije). Vključevanje v Erasmus program izmenjav.
Strokovna sodelavca odgovorna za varstvo pri delu	Prva pomoč
Strokovni sodelavci	Predlogi se uskladijo z direktorjem v okviru letnih delovnih pogovorov.

Izvedena izobraževanja in usposabljanja zaposlenih se za vsako posamezno študijsko leto hranijo v arhivu zavoda.

5. Mednarodno in projektno sodelovanje

Koordinacijo mednarodnega sodelovanja skupaj z vodstvom šole in predavatelji vodi Mojca Jošt. Mednarodno sodelovanje je relativno dobro razvito, še posebej na področju programa ERASMUS+ in njegovih akcij. VSŠ Bled deluje na več operativnih področjih in bo s tem tudi nadaljevala, navkljub negotovim razmeram, ki jih je prinesla korona situacija:

- **članstvo v raznih asociacijah oz. združenjih:** EURHODIP (European Association of Hotel School Diplomas), EUHOFA in EURASHE ter AEHT (Evropsko združenje šol gostinstva in turizma), kjer smo najbolj aktivni in naj bi se novembra udeležili letne konference v Estoniji in tekmovanj v sklopu le-te s 5 študenti in 3 predavatelji ter direktorjem; konferenca bo potekala v živo, v primeru poslabšanja pandemije pa digitalno. V AEHT organizaciji načrtujemo udeležbo na morebitnih razpisanih tekmovanjih. V združenju EURHODIP se bomo udeležili digitalne konference (2 predavatelja, direktor) ter njihovih spletnih seminarjev oz. webinarjev.

Tudi udeležba na ostalih tekmovanjih je pogojena s potekom korona situacije:

- kuharsko tekmovanje »Biser mora« na Braču, Hrvaška (več študentov, 2 predavatelja);
- kuharsko tekmovanje »Olivier Roellinger«, (2 študenta, 2 predavatelja
- 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) ter na projektih partnerstev sodelovanja v okviru Ključnega ukrepa 2 (KA2). Ves čas iščemo nove možnosti za primerne projekte, ki koristijo tako študentom kot predavateljem in ostalim zaposlenim pri njihovem strokovnem izpopolnjevanju. V šolskem letu 2020/2021:
 - predvidevamo vsaj 10 študentov, ki bo prejelo Erasmus+ sofinanciranje preko šole, še 3 pa preko Skupnosti višjih šol;
 - praksa v ZDA preko programa Work Experience CCUSA je pod vprašajem;
 - nekaj študentov bo odšlo na prakso v tujino v lastni organizaciji;
 - načrtujemo strokovno usposabljanje vsaj 5 predavateljev v tujih hotelskih podjetjih in predavanje vsaj 2 predavateljev v Litvi;
 - kot »hosting« organizacija naj bi v šolskem hotelu Astoria gostili 20 dijakov iz Hrvaške; 2 študentki velnesa oz. spa iz Estonije ter dijake iz Francije in Litve (vse to so projekti mobilnosti, ki niso bili izvedeni v prejšnjem šolskem letu!)

(Vse naštetu je odvisno od stanja v zvezi s Covid-19!)

- **sodelovanje v mednarodnih in drugih projektih**
 - nadaljevalo se bo sodelovanje v Mungo Mobility Project 2019 s škotskimi partnerji, ki je bil predstavljen na to študijsko leto (1 predavateljica, Erasmus+ koordinatorka)
 - poskušali bomo pridobiti vsaj en projekt partnerstev za sodelovanje s pomočjo vseh zaposlenih in njihovih kontaktov, ker taki projekti 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.

- Nadaljevali bomo sodelovanje (1 predavateljica, podporne službe) v konzorcijskem projektu MUNERA 3, to je izvajanje programov nadaljnega poklicnega izobraževanja in usposabljanja 2018-2022, s katerim je omogočeno sofinanciranje nadaljevanja ali dokončanja študija izbranim zaposlenim izrednim študentom. V študijskem letu 2021-2022 se načrtuje 15 novih vključitev ter verjetno še kakšna iz preteklega študijskega leta.
- Zaključili bomo sodelovati v projektu EIP (Evropsko partnerstvo za inovacije) z naslovom »Reja različnih pasem drobnice za meso vrhunske kakovosti« v EU programu Razvoja podeželja (1 predavatelj) ter nadaljevali s sodelovanjem v VETPRO MOBILITY akcijah.

Kot vsako leto, bomo tudi v tem študijskem letu sodelovali tako s podobnimi šolami v tujini kot s hotelsko turističnimi oz. velneškimi podjetji z namenom spoznavanja dobrih praks širom Evrope ter eventuelno tudi izven meja EU. Nadaljevali ali začeli bomo sodelovanje z naslednjimi ustanovami:

- Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centras (KAUNAS TRAINING CENTRE OF FOOD INDUSTRY AND TRADE) (Litva)
- Hotelová akadémia Prešov (Slovaška)
- City of Glasgow College (Združeno kraljestvo)
- Obrtničko učilište - ustanova za obrazovanje odraslih, Zagreb (Hrvaška)
- Inchicore College of Further Education, Dublin (Irska)
- Lycée Pierre-Gilles de Gennes, Cosne-Cours-sur-Loire (Francija)
- Balikesir University, Faculty Of Tourism, Gastronomy And Culinary Arts Department (Turčija)
- ROC van Amsterdam (ROCvA) (Nizozemska)
- PIVA - Provinciaal Instituut Voedingsbedrijven Antwerpen (Belgija)
- Kuressaare Regional Training Centre (Estonija)
- LUKSIA -Federation of Vocational Education in Western Uusimaa (Finska)
- Škola za srednje i više stručno obrazovanje Sergije Stanić Podgorica (Črna gora)
- B.H.M.S. - Business & Hotel Management School Luzern (Švica)
- Regional Training Centre (ROC) - Friesland College (Nizozemska)
- različna hotelska podjetja ali posredniške agencije

V segmentu mednarodnih aktivnosti bomo gostili predstavnike različnih šol, podjetij, agencij, ipd. Organizirali bomo Erasmus+ dan ter enega ali dva karierna dneva. Načrtujejo se predstavitve različnih posredniških agencij, ki iščejo usposobljen kader za prakso ali delo v tujini, kar naši študenti so.

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.

Vzpodbujali bomo sodelovanje in pripravo različnih razvojnih, izobraževalnih in raziskovalnih projektov v skladu z zainteresiranostjo sodelavcev in študentov za udeležbo na mednarodnih aktivnostih. Velik projekt je tako motiviranje vseh deležnikov na VSŠ Bled.

6. Razpis 2022/23

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

Svetu zavoda Višje strokovne šole za gostinstvo, velnes in turizem Bled bomo predlagali sklep, da se za študijsko leto 2022/23 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	60	30	2	5

Število mest je enako kot prejšnja leta.

Z namenom povečanja vpisa na oba študijska programa bomo v študijskem letu 2021/22 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

1. letnik GT

Vsebinski modul	Program	Predmet	Kratika 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	Mihelčič Peter/Zoran Jožič	G-gostinstvo
M5-Osnove gostinstva	GT	Osnove kuharstva	OKU	4	1	Turizem	J-zimski	110	12		48	2	108	Jože Zalar/Mikelj Katica	G-gostinstvo
M5-Osnove gostinstva	GT	Osnove strežbe	OST	4	1	Turizem	J-zimski	110	12		48	2	108	Mihelčič Peter/Seničar Mateja	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	Švigelj Tanja	T-turizem
VSOTA ECTS															
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	Švigelj Tanja	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	Guzelj Miha	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
VSOTA ECTS			28+ (6OGD+3BAR)												
M9-F & B	GT	Organizacija gostinskih dogodkov	OGD	6	2	GT izbirni	J-zimski	170	24		48	1	72	Zalar Jože/Seničak Mateja	G-gostinstvo
M9-F & B	GT	Barmanstvo	BAR	7	2	GT izbirni	O-oba semestra	200	36		60	1	96	Mihelčič Peter/Edin Halačevič	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	Mihelčič Peter/Zoran Jožič	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



VŠŠ BLED

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	Radič 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	Radič 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

2. letnik Velnes

M5-ZDRAVO PREHRANJEVANJE	VEL	Osnove zdravega prehranjevanja	OZP	10	2	V-prehrana	O-oba semestra	300	66		66	1	132	Šubic Tatjana/Mike lj Katica	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	S-spomladanski	240	48		72	2	192	Monika Karan	V-velnes
VSOTA ECTS				30											
M4- Upravljanje in trženje	VEL	Upravljanje in poslovanje velneških centrov	UPVC	7	2	Velnes	J-zimski	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
M5-ZDRAVO PREHRANJEVANJE	VEL	Kulinarika za vitalnost	KZV	10	2	V-prehrana	S-spomladanski	300	54		78	1	132	Šubic Tatjana/Zala r Jože/Mikelj Katica	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

Priloga 3: Cenik storitev za študijsko leto 2021/22

ŠTUDIJSKI PROCES

REDNI ŠTUDIJ	
Vpisnina v 1. letnik	30,00 EUR
Vpisnina v višji letnik, ponavljanja letnika oz. ponovni vpis	20,00 EUR
Dvojniki indeksa s prepisom podatkov	20,00 EUR
Dvojniki študentske izkaznice z nalepko	7,00 EUR
Izdelava nove študentske priponke	5,00 EUR
Organiziranje praktičnega izobraževanja (za osebe brez statusa)	40,00 EUR
Prispevek za strokovne ekskurzije in terenske vaje	20,00 EUR
Udeležba na projektnem taboru oz. ekskurziji	80,00 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	125,00 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	100,00 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	33,00 EUR
*V ceno ni vključen DDV. Polovica cene predstavlja najem fizičnega prostora, polovica cene pa je uporabna oprema in vzdrževanje prostora.	

Priloga 4: Seznam nosilcev predmetov, ki so člani predavateljskega zbora in strokovne službe na dan 1. 10. 2021

Ime in priimek	Izobrazba	Naziv	Nosilec predmeta - na programu
Ambrožič Uroš	prof. šport. vzg.	pred. višje šole	Osnove gibanja in športne aktivnosti - 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 predpisi – GT, Velnes
mag. Dolinar Bobiž Katarina Vita	univ.dipl.ekon.	pred.višje šole	Oblikovanje in trženje velneških proizvodov - Velnes
mag. Gojčič Slavka	univ.dipl.ekon.	pred. višje šole	Velnes in velneška dejavnost - Velnes
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 Velnes
Guzelj Miha	prof. ital.	pred. višje šole	Strokovna terminologija v tujem jeziku - italijanski jezik I., II. in 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 Oblikovanje in trženje velneških proizvodov - 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
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–Velnos Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku–nemški jezik–Velnos
mag. Radić Darja	univ.dipl.ekon.	pred. višje šole - svetnica	Uvod v turizem in destinacijski menedžment – Velnos Ekonomika podjetja – GT Ekonomika in podjetništvo – Velnos
Sila Iztok	univ.dipl.ekon., MBA – magister menedžmenta	pred. višje šole	Osnove projektnega menedžmenta - GT Poslovno sporazumevanje in vodenje – Velnos
Strniša Tušek Špela	Lc. Ps.	pred. višje šole	Čustvena inteligenca in osebnostni razvoj - Velnos Menedžment stresa in metode sproščanja – Velnos
Šubic Tatjana	univ. dipl. inž. živ. teh.	pred. višje šole svetnica	Osnove gastronomije, Gastronomija -GT Osnove zdravega prehranjevanja - Velnos
Švigelj Tanja	univ. dipl. ekon.	pred. višje šole	Ekonomika turizma – GT Poslovna informatika in statistika GT
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
Halačević Edin	org. pos. gos.	laborant	Barmanstvo - GT
Jozic Zoran	dipl. ekon.	inštruktor	Osnove strežbe 1, 2 - GT
Seničak Mateja	mag. org.	inštruktor	Osnove strežbe SOD1 in SOD2 Organizacija gostinskih dogodkov – GT

Seznam upravno administrativnega, računovodskega in tehničnega osebja (stanje na dan 1. 10. 2021):

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

Priloga 5: Seznam projektov, na katerih bodo sodelovali študentje v okviru PRI 3, njihovih nosilcev 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	Vzemi si čas za nas – Bled, Ljubljana, Maribor	Grafenauer	Projekt v sodelovanju z BIC LJ in VŠGT MB	maj 2022	G+T			obvezen šolski projekt
2	16. G&T cup	Jože Zalar	Barmansko tekmovanje	6. april 2022	G+T			obvezen šolski projekt
3	Slavnostna podelitev diplom		Slavnostna prireditev s pogostitvijo	19. maj 2022	G+T			obvezen šolski projekt
4	Šparovna Gorenjska – trajnostna varčnost	Grafenauer	Predstavitev poklicev v gostinstvu in hotelirstvu	10. maj 2022	G+T			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	Sila	Sprejem za študente 1. letnika	1.10.2021	G+T+V			obvezen šolski dogodek
2	Sejem Narava in zdravje 2021		Promocija/stojnica	20.10.2021 in 23.10.2021	V			
3	AEHT	Mihelčič	Tekmovanja/recepcija/ Tur.destinacija/barmanstvo/strežba/kuharstvo	1.11.-6.11.2021	G+T	Grafenauer, Zalar, Krašna, Mihelčič	5	
4	Eurocup Prešov	Mihelčič	Barmansko tekmovanje, Prešov, Slovaška					
5	Kulinarični dogodek	Zalar/Seničak	Predmet OGD		Gostinstvo	Zalar/ Seničak		OGD
6	Karierni zajtrk	Cvikl, Zupančič	Delodajalci in študenti	26.10.2021	G+T+V+ALUMNI	Zalar, Mikelj		
7	Olivier Roellinger		Mednarodno kulinarično tekmovanje					
8	Wellness & Zero Waste	Zalar	Mednarodno gastro tekmovanje, Casargo, Italija					

9	Biser mora 2022	Zalar	Kulinarično tekmovanje, Brač					
10	Velneški dan	Karan	Enodnevni dogodek – razvoj hotelskega paketa v velneškem centru šolskega hotela Astoria	maj 2022				
11	Sejem Informativa in informativni dnevi	Mihelčič		jan/feb 2022	G+T+V			
12	Svetovni dan velnesa	Karan	2. letnik VEL	maj 2022	V			UPVC

Priloga 7: Seznam ekskurzij

Št. ekskurzije	Destinacija/lokacija	Termin	Trajanje	Letnik	Program in predmeti	Vsebina	Odgovorna oseba za izvedbo
1	GTZ	13.10. 2021	1 dan	1.	GT KOD1, SOD1,	Strokovni ogled Gostinsko turističnega zbora Slovenije	Odgovorna oseba: Spremljevalci: Jože Zalar, Tatjana Šubic, Katica Mikelj
2	Bled/Šobec	oktober 2021	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	december 2021	1 dan	1.	GT 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: Tanja Švigelj, Jože Zalar, Zoran Jožić, Katica Mikelj.
5	Kulinarična Slovenija in zamejstvo Ekskurzija – slov. regija	april 2022	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 2021	1 dan	1.	GT TGK	Spoznavanje dediščine Radovljice in vključenosti v turizem	Odgovorna oseba: Grafenauer Spremljevalec: po urniku
7	Šolski prikaz vodenja na avtobusu na primeru Julijskih Alp	oktober 2021	1 dan	1.	GT DTD	Turistično vodenje »Julijske Alpe«	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	Dvodnevna ekskurzija Bled+Bohinj	marec 2022	2 dni	1	TKG	Nočitev HA	Odgovorna oseba: Grafenauer
10	ITB Berlin Fakultativna ekskurzija v tujino. Fakultativna ekskurzija »tujina«	12. – 15. marec 2021		1. in 2	GT, VEL	Fakultativna ekskurzija	