

SAMOEVALVACIJSKO POROČILO
VIŠJE STROKOVNE ŠOLE ZA GOSTINSTVO, VELNES
IN TURIZEM BLED
ŠTUDIJSKO LETO 2021/2022

Bled, 23. 1. 2023

Naslov: Samoevalvacijsko poročilo Višje strokovne šole za gostinstvo, velnes in turizem Bled študijsko leto 2021/2022

Izdajatelj: Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled

Avtorji: dr. Jože Zalar, predsednik komisije za kakovost
dr. Boža Grafenauer, članica Komisije za kakovost
dr. Emira Premrov, članica Komisije za kakovost
Iztok Sila, član Komisije za kakovost
Uroš Ambrožič, član Komisije za kakovost
Timotej Bonifer, član Komisije za kakovost
Medina Jagurdžija, član Komisije za kakovost

Aktivno sodelujoči: mag. Peter Mihelčič
Urša Schiffrer, vodja računovodstva
Melita Brešan, vodja referata
Veronika Zupančič, organizator PRI v delovnem procesu
Mojca Jošt, knjižničarka
Saša Ferjan, samostojni strokovni delavec
Mateja Seničak, vodja službe za gostinstvo in praktično izobraževanje

Sprejeto na seji Predavateljskega zbora dne: 26. 1. 2023

Povzetek

Samoevalvacijsko poročilo je pripravljeno po smernicah in priporočilih delovne skupine A9 pri projektu IMPLETUM. Ključni namen priprave Samoevalvacijskega poročila je pregled stanja in vzpostavitev temeljnih nalog pri razvoju kakovosti Višje strokovne šole Bled. Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled je v letu 2020/21 izvajala samoevalvacijo na področjih izvajanja študijskega procesa (anketiranje študentov), izvajanja procesa na praktičnem izobraževanju in na področju izobraževalnega procesa, zagotavljanja strokovne rasti in razvoja zaposlenih. Prav tako vlaga veliko truda v razvoj novih programov in izvajanja projektov, zagotavljanja človeških in materialnih virov za izvajanje dejavnosti šole.

Izpostavljamo naslednje ugotovitve:

- Tudi v letu 2021/22 smo spremljali kakovost delovanja šole na različnih področjih kot so izvajanje študijskega procesa (anketiranje študentov), izvajanje procesa na praktičnem izobraževanju (anketiranje mentorjev PRI), ocena uspešnosti študija, vpisa, prehodov in uspešnosti zaključevanja študija, ocena zadovoljstva rednih in izrednih študentov z izvedbo študijskega programa in praktičnim izobraževanjem. Izvedli smo samoevalvacijo na področju razvoja novih programov.
- Mobilnost študentov, predvsem za praktično izobraževanje v okviru akcije Erasmus+ postaja po Covidu 19 ponovno vse bolj pomembno in se povečuje. 8 študentov je bilo na praktičnem izobraževanju v tujini.
- V študijskem letu 2021/2022 zavod beleži presežek odhodkov nad prihodki. Prihodki so znašali 809.386 eur, odhodki pa 879.365 eur.
- Število študentov še vedno upada, povečuje pa se število diplomantov.
- V študijskem letu 2021/22 so predavatelji ohranili raven strokovne dejavnosti iz preteklih let, objavljali strokovne in znanstvene članke in se vključevali v različne projekte.
- VSŠ deluje v lokalnem in širšem družbenem okolju in sodeluje s številnimi institucijami in drugimi šolami.
- V študijskem letu 2021/22 so bili izvedeni različni projekti, udeležili smo se domačih in mednarodnih tekmovanj.
- Študentska praksa se je opravljala v domačih in tujih podjetjih.

KAZALO VSEBINE

1	UVOD	7
1.1	PODATKI O ŠOLI	7
1.2	OPIS KLJUČNIH KOMPETENC	7
1.3	OPIS METOD SPREMLJANJA KAKOVOSTI, KI JIH IZVAJA ŠOLA	8
2	ORGANIZIRANOST ZAVODA	10
2.1	SVET ZAVODA	10
2.2	DIREKTOR	10
2.3	STROKOVNI ORGANI ŠOLE	10
2.4	PREDAVATELJSKI ZBOR	11
2.5	KOMISIJE	11
2.6	STROKOVNI AKTIVI	12
2.7	ŠTUDENTSKI SVET	12
3	SPLOŠNI PODATKI O ZAVODU	13
3.1	VREDNOTE ŠOLE	13
3.2	PROSTORI, OPREMA, KNJIŽNICA VSŠ BLED	14
3.2.1	Knjižnica	14
3.3	FINANCIRANJE	16
4	IZOBRAŽEVANJE – ŠTUDIJSKA DEJAVNOST	18
4.1	ANALIZA VPISA	18
4.2	MOBILNOST ŠTUDENTOV	21
5	STROKOVNA DEJAVNOST NA VSŠ BLED	22
5.1	KADRI	22
5.2	SODELOVANJE Z DRUŽBENIM OKOLJEM	25
5.3	POROČILO OPRAVLJENEM PRAKTIČNEM IZOBRAŽEVANJU ZA ŠTUDIJSKO LETO 2021/22	29
5.3.1	Študenti programa Gostinstvo in turizem	29
5.3.2	Študenti programa Velnes	31
5.3.3	Študenti skupno na Gostinstvu in turizmu ter Velnes	31
5.3.4	Delovanje MIC – Hotel Astoria	32
6	MEDNARODNI PROJEKTI IN SODELOVANJE	34
7	PREGLED NALOG IN NJIHOVE IZVEDBE ZA ŠTUDIJSKO LETO 2021/22	36
7.1	UKREPI ZA IZBOLJŠAVE IN NALOGE ZA ŠTUDIJSKO LETO 2022/23	36

8 PRILOGE - POROČILO O OPRAVLJENIH EVALVACIJAH V ŠTUDIJSKEM LETU 2020/2021

36

8.1 METODOLOGIJA.....	37
-----------------------	----

KAZALO TABEL

Tabela 1: Kvantitativni podatki študijske literature v knjižnici VSŠ Bled	15
Tabela 2: Izkaz prihodkov in odhodkov javne službe - po obračunskem načelu	16
Tabela 3: Izkaz prihodkov in odhodkov javne službe - po načelu denarnega toka	17
Tabela 4: Predstavitev podatkov po študijskih letih po posameznih kategorijah:	18
Tabela 5: Število diplomantov po izobraževalnih programih v koledarskem letu	19
Tabela 6: Število vpisanih študentov v študijskem letu 2021/2022	20
Tabela 7: Podatki o mobilnosti študentov	21
Tabela 8: Število študentov, ki sodelujejo pri mednarodnih projektih oziroma se aktivno udeležujejo v tujini.....	21
Tabela 9: Število študijskih programov po študijskih letih	22
Tabela 10: Število zaposlenih predavateljev, inštruktorjev in laborantov	22
Tabela 11: Število zaposlenih na VSŠ Bled po posameznih študijskih obdobjih	24
Tabela 12: Število zaposlenih upravnih in strokovno-tehničnih delavcev	25
Tabela 13: Kronološki prikaz projektnega dela in pomembnejših dogodkov	26
Tabela 14: Kronološki prikaz tekmovanj, kjer so aktivno sodelovali študenti in mentorji.	28
Tabela 15: Kronološki prikaz ekskurzij.....	29
Tabela 16: Povprečne ocene ankete o izvedbi predmeta in izvajalcih 2021/22 program GT in Velnes, redni in izredni študenti, 1. in 2. letnik skupaj, (na osnovi analize 362 izpolnjenih anket)	40
Tabela 17: Skupno zadovoljstvo študentov po študijskih programih in letnikih v študijskem procesu 2021/22.....	42
Tabela 18: Anketa o zadovoljstvu strokovnih delavcev v študijskem letu 2021/2022.....	45
Tabela 19, Anketa o zadovoljstvu študentov GT kratka PRI 1 2021/22	52
Tabela 20, Anketa o zadovoljstvu študentov VEL kratka PRI 3 2021/22.....	53
Tabela 21: Anketa o zadovoljstvu študentov GT dolga praksa 2021/22.....	54
Tabela 22: Anketa o zadovoljstvu študentov VEL dolga praksa 2021/22	57

KAZALO GRAFOV

Graf 1: Število vpisanih študentov v prvi letnik po študijskih letih	19
Graf 2: Število diplomantov GT in VEL, skupaj po koledarskih letih	20
Graf 3: Skupne povprečne ocene o izvedbi predmeta in izvajalcih v zadnjih devetih letih	38

KAZALO PRILOG

Priloga 1: Anketa o izvedbi predmeta in izvajalcih.....	38
Priloga 2: Anketa o šoli in študijskem procesu 2021/22	42
Priloga 3: Ocena študentov o šoli in študijskem procesu za leto 2021/22.....	44
Priloga 4: Anketa o zadovoljstvu strokovnih delavcev v študijskem letu 2021/2022.....	44

Priloga 5: Opisna ocena strokovnih delavcev na VSŠ Bled 2021/22	48
Priloga 6: Anketa o zadovoljstvu študentov na kratki praksi v Hotelu Astoria 2021/22	52
Priloga 7: Anketa o praktičnem izobraževanju GT dolga praksa 2021/22	54
Priloga 8: Anketa o praktičnem izobraževanju GT dolga 2021/22, opisno	55
Priloga 9: Anketa o praktičnem izobraževanju Velnes dolga praksa 2021/22	57
Priloga 10: Anketa o praktičnem izobraževanju Velnes dolga 2021/22, opisno	58
Priloga 11: Poročilo o zadovoljstvu študentov Gostinstvo in turizem s strani Študentskega sveta	61
Priloga 12: Statistika izpitov GT in VELNES s povprečnimi ocenami opravljenih izpitov v študijskem letu 2021/22	62

1 UVOD

V letu 2022 so člani Komisije za spremljanje in zagotavljanje kakovosti pripravili Samoevalvacijsko poročilo za študijsko leto 2021/2022. Samoevalvacijsko poročilo je pripravljeno po smernicah in priporočilih delovne skupine A9 pri projektu IMPLETUM. Samoevalvacija omogoča sprotno in sistematično spremljanje doseganja zastavljenih ciljev, refleksijo posameznih procesov, sledenje in vrednotenje pri nadaljnjem razvoju. Samoevalvacijsko poročilo zajema ključne podatke o šoli in študijskih programih, ki jih izvaja in podaja oceno presoje kakovosti ter napredka, v skladu z izhodišči za zunanjo evalvacijo, s poudarkom na ključnih področjih delovanja zavoda, ki zajemajo: vpetost višje strokovne šole v okolje, delovanje višje strokovne šole, kadre, študente, materialne pogoje dela, sodelovanje z Medpodjetniškim izobraževalnim centrom (v nadaljevanju MIC) in zagotavljanje kakovosti.

1.1 PODATKI O ŠOLI

Ime šole: Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled
Naslov: Prešernova cesta 32, 4260 Bled
Telefon: 04 575 34 00
Faks: 04 545 34 30
E-mail: info@vgs-bled.si
Direktor: mag. Peter Mihelčič

Programi, ki jih šola izvaja:

- Višješolsko strokovno izobraževanje – program Gostinstvo in turizem
- Višješolsko strokovno izobraževanje – program Velnes

1.2 OPIS KLJUČNIH KOMPETENC

Program Gostinstvo in turizem

- izobraziti organizatorje poslovanja v gostinstvu in turizmu s širokim strokovno-teoretičnim in praktično uporabnim znanjem s področja gostinstva in turizma,
- pridobiti generične in poklicno-specifične kompetence s strokovnega področja gostinstva in turizma,
- usposobiti jih za spremljanje novosti stroke in uporabo strokovne literature,
- oblikovati samozavest in odločnost za poslovne odločitve in reševanje konkretne strokovne problematike,
- oblikovati odgovoren odnos do zagotavljanja kakovosti pri delu.

Program Velnes

- načrtuje, pripravi, izvede in kontrolira lastno delo in delo drugih,
- razvija podjetne lastnosti, spretnosti in vedenje; izvaja samoevalvacijo dela,

- komunicira s sodelavci, strokovnjaki in svetuje uporabnikom,
- uporablja strokovno terminologijo, komunicira v enem tujem jeziku,
- uporablja sodobno informacijsko-komunikacijsko tehnologijo (IKT),
- vodi in/ali sodeluje v strokovnem timu in pri reševanju problemov,
- vodi poslovanje in administrativne procese v velneške dejavnosti, vodi dokumentacijo,
- nadzoruje delo v strokovnem timu in organizira dela za področje velneške dejavnosti,
- evidentira, naroča in shranjuje material in zagotavlja vzdrževanje delovnih sredstev in opreme,
- načrtuje organizacijo internega izobraževanja in usposabljanja in sodeluje pri izobraževanju in usposabljanju kadrov,
- zagotavlja kakovost delovnih procesov v velneški dejavnosti,
- spremlja razvoj stroke in pripravlja strokovne predloge za uvedbo novosti v velneški dejavnosti,
- sodeluje pri pripravi domačih in mednarodnih projektov,
- skrbi za racionalno rabo energije, materiala, časa,
- varuje zdravje in okolje, odgovarja za lastno varnost in varnost drugih.

1.3 OPIS METOD SPREMLJANJA KAKOVOSTI, KI JIH IZVAJA ŠOLA

Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled (v nadaljevanju VSŠ Bled) je v letu 2021/22 izvajala samoevalvacijo na naslednjih področjih:

- izvajanje študijskega procesa (anketiranje študentov),
- izvajanje procesa na praktičnem izobraževanju (anketiranje mentorjev PRI).

Na področju izobraževalnega procesa je bila v letu 2021/22 izvedena samoevalvacija naslednjih procesov in aktivnosti:

- ocena uspešnosti študija, vpisa, prehodov in uspešnosti zaključevanja študija z analizo od študijskega leta 2021/22.
- ocena zadovoljstva rednih in izrednih študentov z izvedbo študijskega programa po posameznih predmetih z izvedbo anket med rednimi študenti po zaključku posameznega predmeta ali po zaključku posameznega modula med izrednimi študenti. Za anketo med rednimi študenti se preverja zadovoljstvo študentov na podlagi anketnega vprašalnika iz programa EVIDENCA (avtoriziran s strani Skupnosti višjih strokovnih šol Slovenije). Preverja se zadovoljstvo študentov z delom predavateljev in laborantov. Z anketo med izrednimi študenti se preverja zadovoljstvo študentov z vsebino, metodami dela, razpoložljivo literaturo, organizacijo izvajanja predmeta in s predavatelji.
- ocena izvajanja praktičnega izobraževanja z anketo o zadovoljstvu študentov s praktičnim izobraževanjem in z anketo z mentorji o organiziranosti praktičnega izobraževanja.

Na področju zagotavljanja strokovne rasti in razvoja zaposlenih je bila izvedena naslednja samoevalvacija:

- v študijskem letu 2021/22 smo anketirali vse zaposlene s pomočjo vprašalnika iz programa Evidenca (avtoriziran s strani Skupnosti višjih strokovnih šol Slovenije);
- v avgustu in septembru 2022 so bili opravljeni letni razgovori zaposlenih z vodstvom šole.

Na področju razvoja novih programov in izvajanja projektov je bila izvedena naslednja samoevalvacija:

- ocena uresničevanja ciljev šole na področju razvoja novih programov z analizo rezultatov na tem področju,
- ocena uresničevanja ciljev na področju izvajanja projektov z analizo obsega projektnega dela na šoli in analizo doseganja rezultatov izvedenih projektov.

Poročilo o izvedenih projektih se nahaja v poslovnem poročilu za leto 2021.

Na področju zagotavljanja človeških in materialnih virov za izvajanje dejavnosti šole je bila izvedena naslednja samoevalvacija:

- ocena kadrovske strukture zaposlenih glede na zahteve študijskega procesa in ostalih procesov šole z analizo kadrov,
- ocena materialnih virov za izvajanje dejavnosti šole z analizo zagotovljenosti primerne infrastrukture in opreme za kakovostno izvajanje študijskih in drugih procesov šole.

Vsi rezultati samoevalvacije oz. analize rezultatov vseh navedenih procesov in aktivnosti so bili/bodo obravnavani s strani:

- sveta zavoda,
- predavateljskega zbora,
- direktorja šole,
- komisije za kakovost,
- posameznih aktivov,
- posameznikov, zaposlenih na šoli.

Rezultati opravljenih evalvacij se nahajajo v prilogi Samoevalvacijskega poročila. Podrobni rezultati se hranijo v informacijskem sistemu Evidenca.

2 ORGANIZIRANOST ZAVODA

2.1 SVET ZAVODA

V Svetu zavoda je skupaj 11 članov in sicer, 5 predstavnikov iz vrst zaposlenih uslužbencev zavoda, 2 predstavnika študentov, 2 predstavnika iz vrst delodajalcev in 2 predstavnika ustanovitelja.

Svet zavoda sestavljajo naslednji člani:

- mag. Tadeja Krašna – predstavnica zaposlenih, OE šola, predsednica Sveta zavoda
- Vanja Piber – predstavnica ustanovitelja
- Mojca Faganel – predstavnica ustanovitelja
- Melita Brešan – predstavnica zaposlenih, OE šola
- Robert Leskovšek – predstavnik zaposlenih, OE MIC
- Iztok Sila – predstavnik zaposlenih, OE šola
- Mateja Seničak, predstavnic zaposlenih, OE MIC
- Mojca Krašovec – predstavnica delodajalcev
- Milan Sajovic – predstavnik delodajalcev
- Tilen Jurič – predstavnik študentov
- Blaž Schönlieb – predstavnik študentov.

2.2 DIREKTOR

Pedagoški vodja in poslovodni organ VSŠ Bled je direktor. Njegove obveznosti in naloge so opredeljene v 11. členu Zakona o višjem strokovnem izobraževanju. Na 17. redni seji Sveta zavoda, dne 23. 11. 2018 je bil mag. Peter Mihelčič izvoljen za direktorja zavoda. Petletni mandat je nastopil 01. 04. 2019.

2.3 STROKOVNI ORGANI ŠOLE

Šola ima skladno z zakonom in s pravilniki naslednje strokovne organe, katerih naloge so opredeljene v 12., 13., 14. in 15. členu Zakona o višjem strokovnem izobraževanju:

- predavateljski zbor,
- strokovne aktive: Turizem, Gostinstvo, Velnes, Komunikacija in tuji jeziki,
- Študijsko komisijo,
- Komisijo za spremljanje in zagotavljanje kakovosti.

2.4 PREDAVATELJSKI ZBOR

Predavateljski zbor sestavljajo vsi imenovani predavatelji višje šole (redno zaposleni in pogodbeni sodelavci), ki izvajajo predavanja, seminarske ali laboratorijske vaje. V študijskem letu 2021/2022 je predavateljski zbor sestavljalo 10 redno zaposlenih predavateljev, 1 inštruktorica in 10 zunanjih predavateljev-pogodbenih sodelavcev.

2.5 KOMISIJE

Študijska komisija

Študijska komisija poleg z zakonom določenih nalog obravnava ter pripravlja predloge tudi vse druge vsebine, ki so neposredno povezane z izvajanjem študijskega procesa.

Študijsko komisijo sestavljajo:

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

Komisija za spremljanje in zagotavljanje kakovosti

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

Komisijo za spremljanje in zagotavljanje kakovosti sestavljajo:

- Jože Zalar – predsednik,
- dr. Emira Premrov,
- dr. Boža Grafenauer,
- Uroš Ambrožič,
- Iztok Sila,
- študent Timotej Bonifer,
- študent Žan Mubi.

Disciplinska komisija

Disciplinska komisija je organ zavoda, ki na prvi stopnji ugotavlja disciplinsko odgovornost študentov. Sestavljajo jo:

- Jakob Demšar,
- Mateja Seničak,
- Tilen Jurič.

2.6 STROKOVNI AKTIVI

Po posameznih predmetnih področjih so ustanovljeni strokovni aktivni, katerih člane razporedi direktor zavoda, ki tudi imenuje vodjo aktiva. V študijskem letu 2021/22 so bili vodje aktivov:

Strokovni aktivni za predmetna področja:	Vodja strokovnega aktiva:
Turizem	mag. Darja Radić
Gostinstvo	Jože Zalar
Velnes	dr. Vekoslava Gojčić
Komunikacija in jeziki	Cilka Demšar

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

2.7 ŠTUDENTSKI SVET

Za kakovost študija in zadovoljstvo študentov je pomembna dobra organiziranost študentov. Na zavodu deluje Študentski svet šole, ki v komunikaciji z vodstvom zavoda posreduje sugestije v zvezi z urnikom in organizacijo študija. Člani Študentskega sveta šole v študijskem letu 2021/2022 so:

- Tilen Jurić (2. l. GT), predsednik,
- Amra Mujanović (2. l. GT),
- Timotej Bonifer (2. l. GT),
- Žan Mubi (2. l. GT),
- Ivo Horvat (2. l. GT).

3 SPLOŠNI PODATKI O ZAVODU

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.

3.1 VREDNOTE ŠOLE

Dolgoročni razvojni program VSŠ Bled za obdobje 2018 – 2022 temelji na izhodiščih, ki so se razvijala od ustanovitve zavoda in še naprej izpostavlja vrednote strokovnost, zaupanje,

doslednost, odgovornost, komunikativnost, inovativnost, znanje, kompetentnost, etičnost, ažurnost. Z vrednotami šole so seznanjeni vsi, ki sodelujejo v študijskem procesu ali so kakorkoli povezani s šolo.

Politika kakovosti je deklarirana v Poslovniku kakovosti, ki ga je pripravila Komisija za spremljanje in zagotavljanje kakovosti in je bil sprejet junija 2010. Komisija za spremljanje in zagotavljanje kakovosti vsako leto pripravlja poročila o evalvaciji za obravnavo na Svetu za evalvacijo visokega šolstva in na Komisiji za akreditacijo višješolskih študijskih programov. Postopek izvajanja notranje presoje in samoevalvacije je določen v Poslovniku kakovosti.

3.2 PROSTORI, OPREMA, KNJIŽNICA VSŠ BLED

Prostorski pogoji in opremljenost VSŠ Bled so zelo dobri in zagotavljajo kakovostno izvedbo pedagoškega procesa tako za študente kot predavatelje in ostale zaposlene. Delo na zavodu poteka na 1.200 m² sodobno opremljenih prostorov: tri večje predavalnice (s po 100 oz. 70 sedeži), učilnica (40 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. Posebno vlogo pri zagotavljanju kakovostnega študijskega procesa ima Šolski hotel Astoria, ki je v upravljanju šole od januarja 2000 in je v preteklosti bil celovito prenovljen. V zgradbi so za izobraževalni proces posebej namenjene šolska kuhinja, učilnica strežbe in šolska učilnica ter del prostorov velneškega centra.

V študijskem letu 2021/2022 so bila v zgradbi šole izvedena redna vzdrževalna dela.

3.2.1 Knjižnica

predavateljem, profesorjem in ostalim zaposlenim in vsem zunanjim obiskovalcem. Študijska literatura je dostopna vsem študentom VSŠ Bled bodisi z nakupom ali izposojjo (oboje je možno v knjižnici). Možno je tudi naročilo po pošti ali tiskanje direktno z uradne internetne strani, vendar ne za vse predmete. Osnovna dejavnost knjižnice je izposoja vseh vrst gradiva, sekundarna dejavnost pa prodaja oz. kopiranje, tiskanje ipd. Knjižnični informacijski sistem je vključen v slovenski bibliotečni informacijski sistem COBISS, kar omogoča pregled in poizvedbe o knjižničnem gradivu na daljavo oz. na samem licu mesta s pomočjo 4 -ih računalnikov z dostopom do interneta. Izposoja je od avgusta 2018 dalje avtomatizirana.

Tabela 1: Kvantitativni podatki študijske literature v knjižnici VSŠ Bled

Število enot gradiva	8.129
Število izvodov študijskega gradiva, predpisanega na zavodu	49
Število naslovov serijskih publikacij	26
Gradivo obsega:	
• referenčno gradivo	Da
• gradivo, ki podpira študijske programe zavoda	Da
• gradivo, ki podpira znanstveno-raziskovalno delo zavoda	Da
• diplomske naloge, nastale na zavodu	Da
Omogočen dostop do elektronskih virov, ki podpirajo študijske programe zavoda	Da
Aktivna vključenost v nacionalni vzajemni bibliografski sistem	Da
Usklajevanje strokovne obdelave knjižničnega gradiva z univ. knjižnico	Da
Število zaposlenih delavcev z univ. izobrazbo bibliotekarske oz. druge ustrezne smeri	1
Del zbirke gradiva je prosto pristopen	Da
Število čitalniških mest glede na potencialne uporabnike	6
Število računalnikov z dostopom do svetovnega spleta	4
Vpis v razvid knjižnic	Da
Telefon: DA Telefaks: DA Kopirni stroj: DA Tiskalnik: DA Skener: DA	Da

- Število študentov na število knjig je: 0,03
- Število študentov na število revij: 9,88
- Povprečen obisk študenta: 0,4
- Povprečno število izposojenih knjig na študenta: 2,2
- Št. študentov na število knjig, izdanih na VSŠ Bled: 5,24
- Število študentov na računalnik: 64,25
- Število lastnih podatkovnih baz: 1
- Število dostopov do podatkovnih baz: 235

3.3 FINANCIRANJE

Prihodki javne službe so v študijskem letu 2021/2022 znašali 809.386,31 evrov, odhodki pa 879.365,76 evrov. V študijskem letu 2021/2022 je pri izvajanju javne službe bilo 69.979,45 evrov presežka odhodkov nad prihodki.

Tabela 2: Izkaz prihodkov in odhodkov javne službe - po obračunskem načelu

Naziv konta	študijsko leto 2017/2018	študijsko leto 2018/2019	študijsko leto 2019/2020	študijsko leto 2020/2021	študijsko leto 2021/2022	Indeks 21/22 in 20/21
STROŠKI SKUPAJ	1.030.346,83	876.709,30	901.125,76	862.594,26	879.365,76	101,9
STROŠKI MATERIALA	59.986,52	66.651,46	84.796,48	38.388,99	53.401,97	139,1
STROŠKI STORITEV	367.038,32	245.401,95	163.090,29	159.599,02	193.186,63	121,0
STROŠKI DELA	595.176,09	561.159,03	631.813,10	664.055,99	629.439,79	94,8
DRUGI STROŠKI	8.145,90	3.496,86	6.225,88	550,26	3.337,37	606,5
FINANČNI ODHODKI	-	-				
IZREDNI ODHODKI	-	-	15.200,01			
PRIHODKI SKUPAJ	1.042.710,24	912.624,00	913.676,25	866.793,27	809.386,31	93,4
PRIHODKI OD PRODAJE PROIZVODOV IN STORITEV	1.038.707,34	908.448,51	901.900,76	864.928,27	800.955,72	92,6
PRIHODKI OD FINANCIRANJA	-	-				
DRUGI PRIHODKI	-	-			4.999,03	
PRIHODKI OD OBRESTI	-	-				
IZREDNI PRIHODKI	4.002,90	4.175,49	11.775,49	1.865,00	3.431,56	184,0
REZULTAT	12.363,41	35.914,70	12.550,49	4.199,01	-69.979,45	-1666,6

*V študijskem letu 2017/2018, so nekateri izredni izdatki izvzeti iz obračuna.

Prihodki javne službe so v študijskem letu 2021/2022 znašali 809.386,31 evrov in so v primerjavi s študijskim letom 2020/2021 za 6,6 % nižji oz. za 57.406,96 evrov. V študijskem letu 2021/2022 so se znižali tako prilivi dotacij s strani MIZŠ-ja za 7,4% oz. v nižji za 63.972,55 evrov.

Celotni odhodki javne službe v študijskem letu 2021/2022 so znašali 879.365,76 evrov in so se v primerjavi s študijskim letom 2020/2021 višji za 1,9% oz. v višini 16.771,50 evrov. V študijskem letu 2021/2022 so se zvišali stroški materiala (v višini 15.012,98 evrov), storitev (v višini 33.587,61 evrov) in drugih stroškov (v višini 2.787,11 evrov), medtem ko so se odhodki za stroške dela znižali – v študijskem letu 2021/2022 se je upokojil en sodelavec.

Po načelu denarnega toka so prihodki javne službe v študijskem letu 2021/2022 znašali 876.203,92 evrov, odhodki pa 896.430,47 evrov. V študijskem letu 2021/2022 je pri izvajanju javne službe bilo 20.226,55 evrov presežka odhodkov nad prihodki.

Tabela 3: Izkaz prihodkov in odhodkov javne službe - po načelu denarnega toka

Naziv konta	študijsko leto 2017/2018	študijsko leto 2018/2019	študijsko leto 2019/2020	študijsko leto 2020/2021	študijsko leto 2021/2022	Indeks 21/22 in 20/21
STROŠKI SKUPAJ	1.088.351,05	1.057.057,29	968.262,66	885.536,90	896.430,47	101,2
PLAČE IN DRUGI IZDATKI ZAPOSLENIM	486.829,85	488.386,62	538.359,94	587.434,73	546.978,00	93,1
PRISPEVKI DELODAJALCEV ZA SOCIALNO VARNOST	76.524,62	78.822,41	87.114,87	94.643,17	87.239,00	92,2
SKUPAJ IZDATKI ZA BLAGO IN STORITVE	473.469,37	486.385,05	331.930,80	197.994,10	257.109,47	129,9
<i>Pisarniški in splošni material</i>	<i>103.728,94</i>	<i>73.915,50</i>	<i>48.374,67</i>	<i>45.232,75</i>	<i>52.280,47</i>	<i>115,6</i>
<i>Posebni material in storitve</i>	<i>29.222,47</i>	<i>13.942,90</i>	<i>12.648,84</i>	<i>5.262,80</i>	<i>9.365,00</i>	<i>177,9</i>
<i>Energija, voda, komunalne storitve in komunikacije</i>	<i>33.341,29</i>	<i>31.892,34</i>	<i>30.492,47</i>	<i>29.762,00</i>	<i>32.725,00</i>	<i>110,0</i>
<i>Izdatki za službena potovanja</i>	<i>15.405,90</i>	<i>16.474,98</i>	<i>6.764,26</i>	<i>4.324,55</i>	<i>12.478,00</i>	<i>288,5</i>
<i>Tekoče vzdrževanje</i>	<i>59.758,48</i>	<i>47.725,47</i>	<i>21.059,64</i>	<i>25.098,00</i>	<i>24.194,00</i>	<i>96,4</i>
<i>Poslovne najemnine in zakupnine</i>	<i>6.310,32</i>	<i>4.118,71</i>	<i>12.480,97</i>	<i>4.580,00</i>	<i>7.090,00</i>	<i>154,8</i>
<i>Drugi operativni odhodki</i>	<i>238.617,65</i>	<i>143.860,90</i>	<i>105.640,95</i>	<i>83.734,00</i>	<i>118.977,00</i>	<i>142,1</i>
PLAČILA DOMAČIH OBRESTI	-	-	-	0,90		
NAKUP IN GRADNJA OSNOVNIH SREDSTEV	51.527,21	3.463,21	10.857,05	5.464,00	5.104,00	93,4
PRIHODKI SKUPAJ	1.035.507,22	905.907,92	944.864,11	861.331,62	876.203,92	101,7
UDELEŽBA NA DOBIČKU IN DOHODKI OD PREM OŽENJA	-	-				
PRIHODKI OD PRODAJE BLAGA IN STORITEV	81.890,24	44.372,00	27.248,87	33.874,00	59.413,76	175,4
DRUGI NEDAVČNI PRIHODKI	5.302,90	17.299,39	10.279,52	8.113,00	3.631,56	44,8
ZAMUDNE OBRESTI	-	-				
TRANSFERNI PRIHODKI IZ DRUGIH JAVNOFINANČNIH INSTITUCIJ	948.314,08	844.236,53	907.335,72	819.344,62	813.158,60	99,2
REZULTAT	- 52.843,83	- 151.149,37	- 23.398,55	- 24.205,28	- 20.226,55	83,6

*V študijskem letu 2017/2018, so nekateri izredni izdatki izvzeti iz obračuna.

Prihodki po načelu denarnega toka javne službe so v študijskem letu 2021/2022 znašali 876.203,91 evrov in so v primerjavi s študijskim letom 2020/2021 za 0,8% nižji oz. za 6.186,02 evrov. V študijskem letu 2021/2022 beležimo višje prihodke za izvajanje javni službe (prihodki iz naslova projektov).

Celotni odhodki javne službe v študijskem letu 2021/2022 so znašali 896.430,47 evrov in so se v primerjavi s študijskim letom 2020/2021 višji za 1,2% oz. za 10.893,57 evrov. Odhodki iz naslova plač po denarnem toku so nižji iz naslova upokojitev, izdatki za material in storitve pa so v primerjavi s predhodnim letom višji. Namreč v študijskem letu 2021/2022 smo ponovno pričeli z izvajanjem ekskurzij. Odhodki za energijo in vodo so višji, v skladu z zvišanjem cen energentov.

4 IZOBRAŽEVANJE – ŠTUDIJSKA DEJAVNOST

4.1 ANALIZA VPISA

Tabela 4: Predstavitev podatkov po študijskih letih po posameznih kategorijah:

Podatki o vpisu v prvi letnik – redni, izredni, vsi programi	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Št. razpisanih vpisnih mest, GT (140 + 50) VELNES (50 + 30)	270 (+21)	280 (+21)	280 (+21)	280 (+21)	280 (+21)
Št. vpisanih študentov	180	148	137	131	113
Redni	163	142	123	117	82
Izredni	17	6	14	14	31
Podatki o vseh študentih	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/2022
Število študentov	425	364	324	311	257
Število študentov po spolu					
Moški	154	132	110	125	112
Ženske	271	232	214	186	145
Število študentov - redni	371	326	297	283	206
Število študentov – izredni	54	38	27	28	51
Število študentov s posebnimi potrebami	0	1	2	4	1
Število ponavljalcev redni študij	124	87	89	95	56
Prehodnost študentov – redni študij ¹	62,7%	59,5%	62%	62,6%	63,6%
Delež ponavljalcev – redni študij	29,1%	23,9%	27,5%	30%	21,8 %
DIPLOME					
Povprečna ocena opravljenih diplom, po predmetih programa GT	9,00	9,06	9,4	9,3	9,5
Povprečna ocena opravljenih diplom, po predmetih programa VEL	9,00	9,23	9,5	9,5	9,3

¹ Izračunano po formuli Skupnosti VSŠ: število redno vpisanih v 2. letnik deljeno s številom vseh vpisanih v 1. letnik v preteklem študijskem letu 2021/2022.

Graf 1: Število vpisanih študentov v prvi letnik po študijskih letih

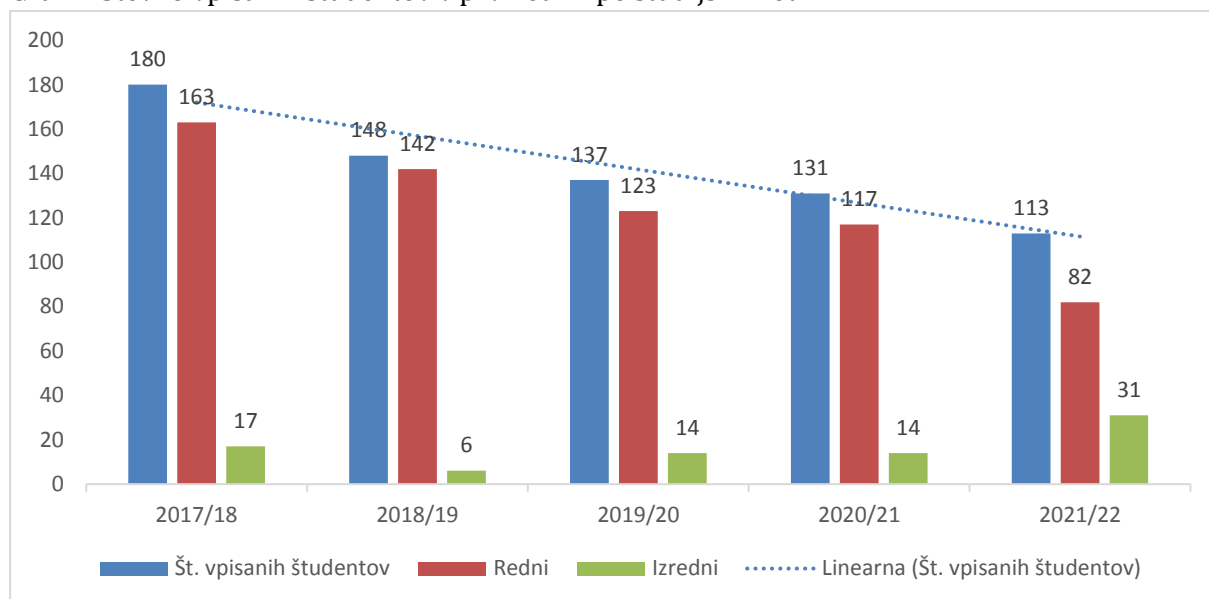


Tabela 5: Število diplomantov po izobraževalnih programih v koledarskem letu

Izobraževalni program	2018	2019	2020	2021	2022
Gostinstvo in turizem – redni	30	25	29	25	17
Gostinstvo in turizem – izredni	5	3	3	9	8
Velnes – redni	20	30	20	26	23
Velnes – izredni	5	5	3	3	1
Gostinstvo – redni	0	0	0	0	0
Gostinstvo – izredni	0	0	0	0	0
Turizem - redni	0	0	0	0	0
Turizem – izredni	0	0	0	0	0
Računovodja izredni	0	0	0	0	0
Skupaj	60	63	55	63	49

Graf 2: Število diplomantov GT in VEL, skupaj po koledarskih letih

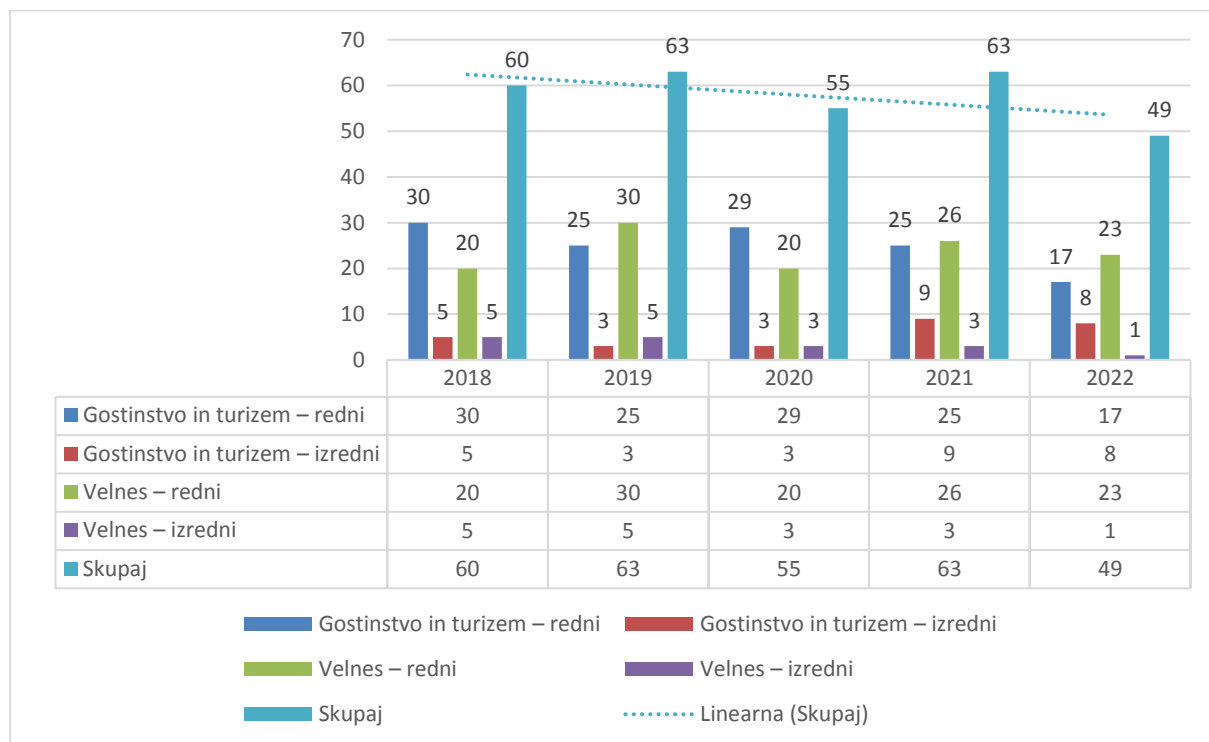


Tabela 6: Število vpisanih študentov v študijskem letu 2021/2022

Vpis po programu, letniku in statusu

Program, status	1. letnik	1.l-pon.	2. letnik	2.l-pon.	SKUPNO
GT					
Redni	35	5	46	25	111
Izredni	30		11	6	47
Skupaj	65	5	57	31	158
Velnes					
Redni	40	2	29	24	95
Izredni	1			3	4
Skupaj	41	2	29	27	99
Vsi					
Redni	75	7	75	49	206
Izredni	31		11	9	51
Skupaj	106	7	86	58	257

4.2 MOBILNOST ŠTUDENTOV

Mobilnost študentov, predvsem za praktično izobraževanje, v okviru akcije Erasmus+ postaja vse bolj pomemben način razmišljanja študentov in se povečuje iz leta v leto. Po lanskem šolskem letu, zaznamovanem s Covid-19 pandemijo, se je številu prijav potencialnih kandidatov sicer zmanjšalo, a smo vseeno uspeli izvesti 7 mobilnosti z namenom prakse, kar je na število vpisanih študentov kar primerno število.

Mobilnost študentov za študij v okviru akcije Erasmus+ se ni izvajala v študijskem letu 2021/2022. Ker šola nima mednarodnega oddelka, tudi ne izvajamo sprejema tujih študentov na študij, izvaja pa se sprejem tujih študentov na praktično izobraževanje, bodisi v šolski hotel Astoria ali kamorkoli po Sloveniji, kjer imamo podjetja v mreži delodajalcev. Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled ima podpisanih nekaj bilateralnih pogodb s podobnimi šolami oz. fakultetami v tujini kamor se trudimo poslati študente na mobilnost zaradi študija.

Tabela 7: Podatki o mobilnosti študentov.

Podatki o mobilnosti študentov	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Št. študentov na praksi v tujini in iz tujine	35	35	37	38	4	6	9
ŠTEVILO TUJCEV	15	13	13	18	2	0	1

Tabela 8: Število študentov, ki sodelujejo pri mednarodnih projektih oziroma se aktivno udeležujejo v tujini

Podatki za študijsko leto 2021/2022	število / ocena / vsota v €
Študenti na praksi v tujini	8
Tuji študenti na praksi	1
Priznana spričevala	0
Priznane, v tujini opravljene študijske obveznosti	5
Pridobljena sredstva iz naslova mobilnosti	42.430€

Mnenja in ocene o mobilnosti s strani študentov

Končna poročila Erasmus+ študentov so pokazala visoko stopnjo zadovoljstva po izkušnji mobilnosti skoraj v vseh pridobljenih kompetencah: sodelovanje v timu, bolj ustvarjalno izražanje, lažje prilagajanje novim situacijam, širše razmišljanje in bolj analitično sprejemanje informacij ter lažje sprejemanje novih izzivov. Vsi so potrdili, da po končani mobilnosti bolje poznajo svoje slabosti in prednosti.

Mnenj tujih študentov na mobilnosti pri nas sicer ne zbiramo, vendar smo v neformalnih razgovorih vedno dobili pozitivna mnenja.

5 STROKOVNA DEJAVNOST NA VSŠ BLED

V tem poglavju so navedeni kvantitativni podatki, ki se nanašajo na naslednje vsebine oz. parametre.

Tabela 9: Število študijskih programov po študijskih letih.

Študijski programi:	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2021/2022
Št. študijskih programov	2	2	2	2	2

V študijskem letu 2021/22 so predavatelji ohranili raven strokovne dejavnosti iz preteklih let in objavili več strokovnih ali znanstvenih člankov in prispevkov ter bili vključeni v večje število domačih ter mednarodnih projektov. Med redno zaposlenimi predavatelji jih je več kot četrtnina vključena v projekte za gospodarstvo.

V projektno delo je vključena velika večina študentov 2. letnika obeh programov, vsi pa so uspešno opravili praktično izobraževanje v gospodarstvu.

5.1 KADRI

Tabela 10: Število zaposlenih predavateljev, inštruktorjev in laborantov

	Podatki za študijsko leto 2017/18	Podatki za študijsko leto 2018/19	Podatki za študijsko leto 2019/20	Podatki za študijsko leto 2020/21	Podatki za študijsko leto 2021/22
Zaposleni predavatelji, inštruktorji in laboranti	število	število	število	število	število
Redno zaposleni	13	14	13	13	12
Predavatelji	12	13	12	12	11
Inštruktorji	1	1	1	1	1
Novo zaposleni predavatelji	1	2	0	0	1
Novo zaposleni inštruktorji	0	0	0	0	0
Novo zaposleni laboranti	0	0	0	0	0
Zaposleni s stopnjo izobrazbe IV	0	0	0	0	0
Zaposleni s stopnjo izobrazbe V	0	0	0	0	0

Zaposleni s stopnjo izobrazbe VI/1	1	1	1	1	0
Zaposleni s stopnjo izobrazbe VI/2	1	1	1	1	0
Zaposleni s stopnjo izobrazbe VII	5	6	6	6	7
Zaposleni s stopnjo izobrazbe VIII/1	4	4	3	3	3
Zaposleni s stopnjo izobrazbe VIII/2	2	2	2	2	2
Zaposleni za polni delovni čas	8	7	6	6	6
Zaposleni za manj kot polni delovni čas	5	7	7	7	6
Redna napredovanja	5	3	1	5	3
Izredna napredovanja	0	0	1	0	0
Redno zaposleni z nazivom mentor /mentorica	2	2	2	2	1
Redno zaposleni z nazivom svetovalec /svetovalka	2	0	0	0	0
Redno zaposleni z nazivom svetnik /svetnica	5	7	7	7	7
Izvolitve v naziv predavatelja (nove izvolitve in obnove izvolitev)	3	1	3	8	5
Gostujoči predavatelji, ki sodelujejo pri izobraževalnem procesu v Višji strokovni šoli za gostinstvo in turizem Bled	15	13	16	18	17
Predavatelji, ki sodelujejo pri izobraževalnem procesu v tujini kot gostujoči predavatelji	0	0	0	0	0
Strokovni delavci oz. sodelavci, ki se izobražujejo v tujini	0	0	0	0	0
Zaposleni, ki se formalno izobražujejo	1	3	3	3	3
Pogodbeno zaposleni					
Predavatelji	10	8	8	7	7
Inštruktorji	0	0	0	1	2
Laboranti	0	0	2	1	1
Zaposleni s stopnjo izobrazbe IV	0	0	0	0	0
Zaposleni s stopnjo izobrazbe V	0	0	0	0	0

Zaposleni s stopnjo izobrazbe VI/1	0	0	1	1	1
Zaposleni s stopnjo izobrazbe VI/2	0	0	1	1	1
Zaposleni s stopnjo izobrazbe VII	7	6	6	5	6
Zaposleni s stopnjo izobrazbe VIII/1	3	2	2	2	1
Zaposleni s stopnjo izobrazbe VIII/2	0	0	0	0	1
Ocene (mnenja) zaposlenih predavateljev, inštruktorjev in laborantov o zadovoljstvu z delovnimi pogoji, s strokovnim napredovanjem, z delovanjem knjižnice idr., pridobljene s pomočjo vprašalnika zadovoljstva za zaposlene	glej prilogo	glej prilogo	glej prilogo	glej prilogo	glej prilogo

Tabela 11: Število zaposlenih na VSŠ Bled po posameznih študijskih obdobjih

Kadri	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Predavatelji zaposleni za polni delovni čas	7	6	5	5	5
Predavatelji – zaposleni za krajši delovni čas	5	7	7	7	6
Predavatelji (avtorska, podjemna pogodba)	10	8	8	7	7
Inštruktorji	1	1	1	1	1
Strokovni delavci	6	6	6	5	5
Ostali zaposleni	4	3	3	3	3
Zaposleni za krajši delovni čas	0	0	0	0	0

Tabela 12: Število zaposlenih upravnih in strokovno-tehničnih delavcev

Podatki za študijsko leto	Št./ocena 2017/18	Št./ocena 2018/19	Št./ocena 2019/20	Št./ocena 2020/21	Št./ocena 2021/22
Zaposleni upravni in strokovno-tehnični delavci	10	9	9	8	8
Strokovno-tehnični delavci s stopnjo izobrazbe II	0	0	0	0	0
Upravni in strokovno-tehnični delavci s stopnjo izobrazbe IV	1	1	1	1	1
Upravni in strokovno-tehnični delavci s stopnjo izobrazbe V	1	1	1	1	1
Upravni in strokovno-tehnični delavci s stopnjo izobrazbe VI/1	2	2	2	2	2
Upravni in strokovno-tehnični delavci s stopnjo izobrazbe VI/2	2	1	1	1	1
Upravni in strokovno-tehnični delavci s stopnjo izobrazbe VII	3	3	3	2	2
Upravni in strokovno-tehnični delavci s stopnjo izobrazbe VIII/1	1	1	1	1	1
Redna napredovanja	5	1	3	4	1
Izredna napredovanja	0	0	0	0	0
Zaposleni, ki se formalno izobražujejo	1	1			

Sodelovanje šole pri razvoju kariere upravnih in strokovno-tehničnih delavcev se realizira v okviru letnih razgovorov, ki so sestavni del letnega delovnega načrta.

5.2 SODELOVANJE Z DRUŽBENIM OKOLJEM

Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled deluje v lokalnem in širšem družbenem okolju in sodeluje z/s:

- Ministrstvom za izobraževanje, znanost in šport,
- Centrom RS za poklicno izobraževanje,
- Strokovnim svetom RS za poklicno in strokovno izobraževanje,
- Strokovnim svetom RS za visoko šolstvo,
- Ministrstvom za gospodarstvo,
- Slovensko turistično organizacijo,
- Turistično gostinsko zbornico,
- Obrtno zbornico Slovenije,
- Turistično zvezo Slovenije,

- Lokalno turistično organizacijo Bled, Kranjska Gora, Bohinj ter z drugimi,
- Službo za programe EU pri Centru za poklicno izobraževanje - Cmepius,
- JGZ Brdo,
- Skupnostjo višjih strokovnih šol,
- Planinsko zvezo Slovenije.

Pomembna so tudi povezovanja s šolami, npr. VŠHTB, s Turistico, Fakulteto za turistične študije Portorož, z višjimi strokovnimi šolami za gostinstvo in turizem v Velenju, Celju, Novem mestu, Mariboru in Ljubljani, delujemo in vabimo k vpisu tudi v slovenskih srednjih gostinsko turističnih šolah in srednjih šolah v Srbiji (Visoka turistična škola iz Beograda, Visoka hotelijerska škola iz Beograda), Škola za srednje i više stručno obrazovanje Sergije Stanić Črna gora.

Tudi projekti študentov 2. letnika v okviru Praktičnega izobraževanja PRI3 in predmetov Kuharstvo z organizacijo dela, Strežba z organizacijo dela in Dopolnilne turistične dejavnosti so bili usmerjeni k določenim ciljem in za določeno populacijo izven šole.

Tabela 13: Kronološki prikaz projektnega dela in pomembnejših dogodkov

OKTOBER		
01.10.2021	Spoznavni dan za bruce	Sila
04.10.2021	11. korespondenčna seja Sveta zavoda	
21.10.2021	6. redna seja Sveta zavoda	
26.10.2021	Karierni dan "Poslovni zajtrk na Bledu" (2. letnik GT, 1. letnik VEL)	Cvikl
NOVEMBER		
04.11.2021	Predstavitve šole za učence in mentorje Srednje šole za gostinstvo in turizem Radenci	Mikelj, Seničak
16.11.2021	Volitve predstavnikov študentov v Študentski svet in Svet zavoda	
23.11.2021	Volitve predstavnikov študentov v Študentski svet in Svet zavoda	
DECEMBER		
01.12.2021	Gostujoče strokovno predavanje, Osijek, Hrvaška	Cvikl, Mihelčič
10.12.2021	Projektni dan, 2. letnik GT, Hotel Astoria	
10.12.2021	Delovni obisk ministrice za izobraževanje, znanost in šport, dr. Simona Kustec (šola in hotel Astoria)	
23.12.2021	Usposabljanje ob zaključku leta, hotel Astoria	celoten zavod
24.12.2021	Usposabljanje za zaposlene - peka potice, hotel Astoria	
JANUAR		
12.01.2022	Predavanje o ponudbi in strežbi vin, 1. letnik GT, Gašper Čarman, eVino	
17.01.2022	Promocija šole, predstavitve na SŠGT Radenci	Mihelčič

18.01.2022	1. seja Predavateljskega zbora v študijskem letu 2021/22	
19.01.2022	Promocija šole, Višja šola za gospodarske poklice Št. Peter na avstrijskem Koroškem	Mihelčič
19.01.2022	Uvodno srečanje za študentski projekt "Vzemi si čas za nas" (Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana in Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Maribor)	Grafenauer
31.01.2022	2. seja Predavateljskega zbora v študijskem letu 2021/22	
FEBRUAR		
11. in 12.2.2022	Informativni dnevi, virtualni dogodek, MS Teams	Mikelj, Mihelčič, Ferjan
22.02.2022	Izziv "Naj krof 2022" (študentje Kulinarike za vitalnost, Velnes)	Mikelj, Šubic
22.02.2022	3. seja Predavateljskega zbora v študijskem letu 2021/22	
23.02.2022	7. redna seja Sveta zavoda	
25.02.2022	Srečanje ključnih deležnikov za aktivnosti pospeševanja zanimanja za šolanje in poklice v gostinstvu in turizmu (Hotel Astoria)	Mihelčič, Rešek
MAREC		
04.03.2022	Gastronomsko-kulinarični dogodek "Ta dobra stara kuha" (Dvorec Visoko, Poljanska dolina, v okviru predmeta OGD)	Zalar, Jožić
09.-10.03.2022	16. seja Skupščine Skupnosti višjih strokovnih šol (Hotel Astoria)	
12.-19.03.2022	Erasmus usposabljanje (Copenhagen, Danska)	Grafenauer, Demšar C.
14.03.2022	Gourmet Cup 2022, Krvavec (študenta Lan Drinovec in Maša Bencak)	Zalar, Družinec
17.03.2022	Vaje pri predmetu Kuharstvo z organizacijo dela 2 z gostujočim predavateljem Igorjem Jagodicem	Zalar
30.03.2022	"Kako izdelati diplomsko nalogo" - seminar za študente GT	Krašna, Cvikl
31.03.2022	"Kako izdelati diplomsko nalogo" - seminar za študente Velnes	Krašna, Cvikl
APRIL		
13.04.2022	Zaključni dogodek študentskega projekta 3 višjih strokovnih šol (VSŠ Bled, BIC - Ljubljana, VŠGT Maribor) "Vzemi si čas za nas", blejska promenada	Grafenauer
14.04.2022	Predstavitev študijskih programov VSŠ Bled na Srednji šoli Sergije Stanić Podgorica, Črna Gora	Mihelčič
19.-20.04.2022	Seminar za oskrbnike planinskih koč (v sodelovanju s PZS Slovenije), Hotel Astoria	Mikelj, Krašna, Tušek
MAJ		
03.-06.05.2022	Študijski obisk - Oxford, VB (Skupnost VSŠ)	Mihelčič

09.-10.05.2022	Študentski posvet o trajnostni varčnosti "Šparovna Gorenjska"	Grafenauer
09.05.2022	Čebelarški muzej, Radovljica	Grafenauer
11.-12.05.2022	2-dnevna delavnica za zaposlene, Smernice za pripravo novega DRP (izvedba: 7 predavateljic - the Master program Education and Innovation from InHolland UniversityThe Hague, The Netherlands)	
09.-13.05.2022	Youth Parliament, Setubal, Portugalska (študent Žan Mubi izvoljen za predsednika)	
18.05.2022	g3Spirits, predavanje Jack Daniels, 2. letnik GT, barmanstvo	Mihelčič
19.05.2022	Svečana podelitev diplom 2022, šolski hotel Astoria (32 GT in 28 Velnes)	Guzelj
SEPTEMBER		
08.09.2022	Jesenska šola Erasmus+ (Laško)	Jošt

Tabela 14: Kronološki prikaz tekmovanj, kjer so aktivno sodelovali študenti in mentorji.

05.10.2021	42. Pokal Bleda - Memorial Avgusta Trampuša - državno prvenstvo 2021 (Lara Podlesnik - najbolj kreativno ime koktajla in mlada barmanka)	Mihelčič
12.-14.10.2021	68. Gostinsko turistični zbor Slovenije (Blaž Schönlieb, bronasto priznanje, priprava jedi po naročilu; Lara Podlesnik, zlato priznanje, tekmovanje barmanov)	Mihelčič, Zalar
1.-6.11.2021	34. konferenca AEHT, Talin, Estonija (Rok Slabe, srebro, poznavanje turistične destinacije; ostali tekmovalci: Timotej Bonifer (recepcija), Lara Podlesnik (barmanstvo) in Mojca Raj (strežba))	Mihelčič, Krašna, Grafenauer, Zalar
15.-17.03.2022	Mednarodno kulinarično tekmovanje Olivier Roellinger, Dinard, Francija (študentka Tamara Lužar, 3. mesto v kategoriji strežba; mentorji Zoran Jožić, Davor Družinec, Jože Zalar, Cilka Demša, mag. Peter Mihelčič)	Mihelčič
30.03.2022	Online tekmovanje "Food Issues - Saving the planet one meal at a time" (študenti predmeta Kulinarika za vitalnost, 1. letnik Velnes)	Mikelj
05.-07.04.2022	Mednarodno tekmovanje mladih barmanov, 16. G&T Cup, Vila Bled (Marko Maraš - najboljša zgodba)	Mihelčič
08.-12.04.2022	Mednarodno tekmovanje Biser mora, Brač (Lan Drinovec - zlato v kuhinji in Leben Peter - srebro v strežbi, kot tudi absolutna zmagovalca v kategoriji; Lara Podlesnik in Marko Maraš - zlato v sinhronem mešanju cocktailov; Lazar Ičević in Balša Mičković - zlato v tiskem kuhanju in absolutna zmagovalca v kategoriji)	Zalar, Mikelj

19.-22.04.2022	Mednarodno tekmovanje »Fine Dining & Sustainability Cooking Contest 2022«, Casargo, Italija (absolutno 1. mesto, pokal za najboljšo pripravo jedi in strežbo; Balša Mičković in Lazar Ičević - najboljša glavna jed in sladica; Balša Mičković in Lazar Ičević v kuhinji, pod mentorstvom predavatelja Jožeta Zalarja, ter Marko Maraš in Urban Zibelnik v strežbi, pod mentorstvom inštruktorja Zorana Jožiča in direktorja mag. Petra Mihelčiča)	Zalar, Mihelčič
27.05.2022	Tekmovanje mladih barmanov, Karlovac (Peter Martin Leben, 2. mesto, Long Drink "Hit poletja")	Mihelčič
14.09.2022	SloveniaSkills 2022 (MOS Celje), študent Marko Stamenković	Zalar

Tabela 15: Kronološki prikaz ekskurzij

12.10.2021	Ekskurzija, 2. letnik GT, DTD, Bled (turistično vodenje)	Grafenauer
13.10.2021	Ekskurzija, 1. letnik GT, (vinska klet Guerila, domačija Majerija, GTZ)	Zalar, Seničak, Jožič
14.10.2021	Ekskurzija, 2. letnik GT, DTD, Bled (Vila Bled, Belveder, Oranžerija)	Grafenauer
18.10.2021	Ekskurzija, 2. letnik GT, DTD, Julijske Alpe	Grafenauer
06.12.2021	Ekskurzija, 1. letnik GT, Ljubljana	Mihelčič, Švigelj, Mikelj, Zalar, Jožič
08.12.2021	Ekskurzija, 2. letnik GT, DTD, Bled	Grafenauer
17.03.2022	Strokovna ekskurzija - Rogaška Slatina, 1. letnik, Velnes	Gojčič, Sila
23.-24.03.2022	Strokovna ekskurzija - Bled, 1. letnik GT, TKG (vodniki študentje 2. letnika)	Grafenauer
05.04.2022	Strokovna ekskurzija - Bohinj, 2. letnik Velnes, Kulinarika za vitalnost	Mikelj
04.-05.05.2022	Strokovna ekskurzija - Dolenjska - 2. letnik GT	Zalar, Grafenauer, Mikelj
09.-10.05.2022	Strokovna ekskurzija Obala, 2. letnik Velnes	Karan, Radić
24.-26.05.2022	Fakultativna ekskurzija, Italija	Guzelj

5.3 POROČILO OPRAVLJENEM PRAKTIČNEM IZOBRAŽEVANJU ZA ŠTUDIJSKO LETO 2021/22

5.3.1 Študenti programa Gostinstvo in turizem

Praktično izobraževanje 1 (PRI 1)

V študijskem letu 2021/2022 je bilo na 80 urno PRI 1 v šolskem hotelu Astoria napoteno 25 rednih študentov. K opravljanju PRI pa so bili povabljeni tudi vsi trije študenti izrednega študija. Od 25

študentov jih je 24 uspešno zaključilo PRI 1, en študent pa PRI 1 ni zaključil. Izredni študenti so se odločili, da bodo PRI v celoti opravljali v sklopu »poletne PRI« pri delodajalcu.

Vsak študent je v sklopu PRI 1 v povprečju opravil 69 delovnih ur, njihova povprečna ocena pa je znašala 9,4.

PRI 1 je bila organizirana tako, da študenti v enem tednu obvezno spoznajo celoten hotel in mentorje - vodje vse oddelkov. Namen praktičnega izobraževanja PRI 1 v šolskem hotelu je, da študenti dobijo vpogled v delo s področja gostinstva in turizma. Glede na to, da študenti prihajajo iz različnih srednjih šol (in posledično z različnim predznanjem) je za marsikoga to prvi stik s tem poklicem.

Praktično izobraževanje so opravljali v 9. razpisanih terminih s pričetkom 18.10.2021, zaključili pa so v sredini meseca januarja 2022. Študenti so PRI opravljali v 4 oddelkih (oddelek kuhinja, recepcija, restavracija ter gospodinjstvo). Pred pričetkom opravljanja PRI so študenti najprej v enem dnevu spoznali vse oddelke in vodje posameznih oddelkov. Prav tako pa je bila za vse študente programa GT izpeljana še delavnica iz področja velnesa.

Praktično izobraževanje 2 (PRI 2)

V študijskem letu 2021/2022 je praktično izobraževanje v času poletnih mesecev opravljalo:

- 23 študentov 1. letnika GT redni in izredni študij

Po uspešno opravljenem PRI 1 so bili študenti 1. letnika programa GT razporejeni na opravljanje PRI 2 - v gostinsko turistična podjetja po Sloveniji in tujini.

Drugi del praktičnega izobraževanja so študenti opravljali med 23. 4. 2022 in 4. 9. 2022. Skupno je 320 ur PRI 2 v različnih podjetjih po Sloveniji in tujini opravljalo 23 študentov 1. letnika.

Tudi študenti 2. letnika programa GT PRI opravljajo v dveh sklopih. V prvem delu v okviru PRI 3 sodelujejo na različnih šolskih projektih.

Praktično izobraževanje 3 (PRI 3)

Študenti 2. letnika so v sklopu projektnega dela PRI 3 opravljali na 4 različnih projektih (Vzemi si čas za nas, GT Cup 2022, Šparovna Gorenjska in Svečana podelitev diplom 2022). Nekaj dodatnih ur so študenti opravili še na nekaterih manjših dogodkih (Uvodni dnevi, Informativni dnevi, JGZ Brdo, kjer so opravljali PRI v sklopu predsedovanja Slovenije EU, promocija šole). Povprečno je tako vsak študent opravil 73 delovnih ur, skupaj pa so opravili 3362 ur. Povprečna ocena PRI je znašala 8,6.

Praktično izobraževanje 4 (PRI 4)

V študijskem letu 2021/2022 je praktično izobraževanje v času poletnih mesecev opravljalo:

- 42 študentov 2. letnika GT redni in izredni študij

»Dolgo PRI » oz. PRI 4 so študenti opravljali pri različnih delodajalcih širom Slovenije, nekateri izmed njih tudi v tujini.

Od skupno 51 študentov 2. letnika programa GT je 42 študentov v letu 2021/2022 v okviru 4. dela PRI - PRI 4 opravilo 12 971 ur v različnih podjetjih v Sloveniji in v tujini. Povprečna ocena je znašala 9,6.

5.3.2 Študenti programa Velnes

Študenti programa Velnes so z opravljanjem PRI pričeli:

- 1. letnik - od 23.4. 2022 do 4.9.2022
- 2. letnik - od 5.10.2021 do 4.9.2022.

Praktično izobraževanje Velnes 1. letnik (PRI 1-2-3)

Prvi del praktičnega izobraževanja je v šolskem hotelu Astoria v študijskem letu 2021-2022 opravljalo 26 študentov tako rednega kot izrednega študija. PRI je opravilo vseh 25 študentov rednega študija, izredni študent pa je vseh 400 ur PRI opravil v podjetju, v sklopu »poletne« PRI. Študenti so prvi del PRI v hotelu opravljali v 18. skupinah in sicer od 20.10.2021 do 29.3.2022. V posamezni skupini sta bila dva študenta.

Enako kot študenti programa GT so tudi študenti programa velnes najprej v enem dnevu spoznali vse oddelke in vodje posameznih oddelkov. Prav tako pa sta bili za vse študente programa VEL izpeljani še delavnici iz področja kuhinje in strežbe.

Skupaj z sodelovanjem na delavnicah so študenti programa velnes opravili v povprečju 54 ur, njihova povprečna ocena pa je 9,6.

V študijskem letu 2021/2022 je praktično izobraževanje v času poletnih mesecev opravljalo:

- 25 študentov 1. letnika VEL redni in izredni študij

Na drugi del PRI je bilo napotenih 24 študentov rednega ter 1 študent izrednega študija 1. letnika. Vsi študenti, ki so bili napoteni na opravljanje PRI v podjetje so le tega tudi uspešno zaključili. Vsak študent je tako opravil cca 351 ur praktičnega izobraževanja v različnih podjetjih v Sloveniji. Skupno je 24 rednih in 1 izredni študent opravil 8783 ur v različnih podjetjih po Sloveniji in v tujini.

Praktično izobraževanje Velnes 2. letnik (PRI 4-5-7)

V študijskem letu 2021/2022 je praktično izobraževanje v času poletnih mesecev opravljalo:

- 28 študentov 2. letnika VEL redni in izredni študij.

Študenti 2. letnika so v sklopu PRI pri delodajalcih opravili vseh 400 ur, povprečna ocena je 9,4.

5.3.3 Študenti skupno na Gostinstvu in turizmu ter Velnes

V šolskem hotelu Astoria opravlja praktično izobraževanje naslednje število študentov:

- 2 študenta 2. letnika GT in

- 3 študentke 2. letnika VEL.

V tujini pa je praktično izobraževanje opravljalo naslednje število študentov:

- 3 študenti 1. letnika GT in
- 4 študenti 2. letnika GT.

V času opravljanja praktičnega izobraževanja so predavatelji - organizatorji PRI (Cvikl Darija - program GT ter Monika Karan in Sila Iztok- program Velnes) obiskali študente in njihove mentorje v podjetjih. V večini obiskanih podjetjih so bili mentorji študentom na PRI prijazni in odprti za nove predloge. Študentom so nudili strokovno znanje in pridobivanje novih kompetenc.

Sklad je 18. 2. 2022 na svoji spletni strani in v Uradnem listu RS, št. 21/22, objavil Javni razpis za krepitev sodelovanja delodajalcev in socialnih partnerjev s srednjimi poklicnimi in višjimi strokovnimi šolami v izobraževalnem procesu v šolskem oziroma študijskem letu 2021/2022.

Na razpis smo prijavili skupno 42 različnih podjetji za študente obeh izobraževalnih programov tako rednega kot izrednega študija. Vloga vseh prijavljenih delodajalcev je bila ugodena, tako se jim odobri sredstva v skupni višini 48.531,12 EUR, zavodu kot vlagatelju pa so bila odobrena sredstva v višini 1612 EUR.

5.3.4 Delovanje MIC – Hotel Astoria

V letu 2021/22 je MIC v izvajanju izobraževalne dejavnosti deloval na naslednjih področjih:

- Priprava in trženje programov strokovnega usposabljanja in izpopolnjevanja (objavljeno tudi na spletu).
- Sodelovanje z lokalno skupnostjo in predstavitve turističnih in gostinskih ter velneških poklicev tako vrtcem kot osnovnim in srednjim šolam.
- Usposabljanje za lokalne turistične vodnike 2021 – delavnica ni bila realizirana.
- Usposabljanje za oskrbnike koč pri Planinski zvezi Slovenije 2021 – delavnica ni bila realizirana.
- Sodelovanje pri promociji VSŠ (Informativa 2021, Informativni dnevi, ...).
- Na področju praktičnega izobraževanja (PRI) nadaljujemo sodelovanje s srednjimi in višjimi šolami, s katerimi sodelujemo pri izvajanju praktičnega izobraževanja in usposabljanja; to so SŠGT Radovljica in BC Naklo, SŠGT Celje in SŠ Zagorje, Srednja šola Jesenice in Višja strokovna šola za kozmetiko in velnes Ljubljana. V tem šolskem letu smo prvič sodelovali tudi z Visoko šolo za hotelirstvo in turizem Bled.
- V letu 2016 smo usposobili 8 varovancev za naročnika CUDV Matevž Langus Radovljica; v letih 2017, 2018 in 2019 pa smo nadaljevali družbeno odgovorno delo in sodelovanje v smislu pogodbenega dela njihovih usposobljenih varovancev v času turistične sezone in povečanega obsega dela v oddelkih gospodinjstva in kuhinje. Zaradi Covid-19 situacije žal v letu 2021 in 2022 aktivnosti v tej smeri nismo mogli nadaljevati. Potekajo pa preliminarni razgovori za obnovo sodelovanja v letu 2023.

- Na področju praktičnega izobraževanja (PRI) smo v sodelovanju s srednjimi šolami omogočili opravljanje praktičnega izobraževanja in usposabljanja: 3 dijakinjam iz BC Naklo in 2 dijakoma SŠGT Radovljica, ki so opravili skupno 1.179 ur.
- V šolskem letu 2021/22 smo imeli najavljene tudi 4 dijake iz tujine in sicer iz Litve (2 kuhinja in 2 strežba). Dogovor je bil zaradi Covid-19 odpovedan.
- V šolskem hotelu Astoria so dolgo PRI v drugem letniku opravili 2 študentki programa Velnes in 2 študentki programa GT Višje strokovne šole za gostinstvo, velnes in turizem Bled. Dolgo prakso za prvi letnik je opravila 1 študentka programa Velnes in noben študent programa Gostinstvo in turizem. Študentje iz smeri GT so opravili skupno 639 ur, iz smeri V pa skupno 1.171 ur. 180 ur je opravila študentka 1. letnika Visoke šole za hotelirstvo in turizem Bled.
- Skupaj smo torej v letu 2021/22 usposabljali 5 študentov VSŠ Bled, nobenega študenta ali dijaka iz tujine, 1 študentko VŠ Bled in 5 dijakov srednjih šol iz Slovenije.
- Dijaki in študenti so opravili skupno 3.196 ur dolge PRI (za primerjavo v prejšnjem letu je bilo opravljenih 4.192 ur) - od tega 0 ur dijaki iz tujine, 1.171 ur študenti programa Velnes, 639 ur študenti programa GT, 1.179 ur dijaki slovenskih srednjih šol, 180 ur je opravila študentka 1. letnika Visoke šole za hotelirstvo in turizem Bled.

6 MEDNARODNI PROJEKTI IN SODELOVANJE

Šola je v mednarodnem prostoru delovala na treh operativnih področjih:

1. Članstvo v raznih asociacijah oz. združenjih;
2. Projekti v programih ERASMUS+
3. Ostali projekti in tekmovanja.

AD 1. V sklopu združenja AEHT (Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme) smo se udeležili 34. letne konference v Estoniji v glavnem mestu Talin, kjer smo sodelovali s 4 študenti: Laro Podlesnik, Timotejem Boniferjem, Mojco raj in Rokom Slabetom. Slednji je pod mentorstvom dr. Bože Grafenauer osvojil odlično 2. mesto v kategoriji poznavanja turistične destinacije. Sodelovali so tudi mag. Tadeja Krašna, Jože Zalar, mag. tur., in mag. Peter Mihelčič, ki so to priložnost izkoristili za spoznavanje estonskega izobraževalnega sistema na področju visokošolskega izobraževanja gostinstva in turizma v sklopu Erasmus+ usposabljanja.

Študenti 2. letnika programa Gostinstvo in turizem ter predavatelji in mentorji Višje strokovne šole za gostinstvo, velnes in turizem Bled so izvedli tradicionalni, že 16. G&T CUP Bled – mednarodno tekmovanje mladih barmanov, tudi preko združenja AEHT.

Manj aktivni, a še vedno smo bili včlanjeni v EURHODIP, EURASHE in EUHOFA.

Vsakoletne prireditve Evropski Božič se v tem šolskem letu nismo udeležili. Dogajala se je v mestu Faro na Portugalskem.

AD 2. V programu Erasmus+ smo največ poudarka imeli na mobilnosti študentov, projekt KA1-HE-36/20. Imeli smo 11 kandidatov za Erasmus+ nepovratna sredstva za mobilnosti z namenom prakse, realiziranih je bilo 7 mobilnosti, za obdobje 2 ali 3 mesecev. Na praksi v tujini so bili tudi študenti, ki že v osnovi prihajajo iz tujine (1 Srbija, 2 Makedonija, 1 Črna gora). V programu »Work & Travel in USA« je sodeloval 1 študent.

Šola je bila vključena v projekt "Qualitative internship - an opportunity to improve" 2019-1-LT01-KA116-060313 s partnerji iz Litve, ki pa ni bil dokončan. Tudi velneški projekt Mungo Mobility Project 2019 je še vedno na čakanju.

Preko Erasmus+ programa se je v tem šolskem letu 9 predavateljev udeležilo usposabljanja; že prej omenjeni 4 v Estoniji, 2 na Hrvaškem, 2 predavateljici na Danskem ter ena predavateljica v Grčiji. Na šoli in v hotelu Astoria so se usposabljali in predavali 3 tuji učitelji.

AD 3. Ostala tekmovanja in projekti:

Zaključil se je Projekt EIP (Evropsko partnerstvo za inovacije) Reja različnih pasem drobnice za meso in izdelke vrhunske kakovosti, ki se izvaja v okviru ukrepa M16 Sodelovanje iz Programa razvoja podeželja 2014-2020, podukrepa 16.2: Podpora za pilotne projekte ter za razvoj novih proizvodov, praks, procesov in tehnologij (en predavatelj, Jože Zalar).

Mednarodnega kulinaričnega tekmovanja Olivier Roellinger v sklopu projekta Ethic Ocean, sta se udeležila 2 študenta ter 2 predavatelja: Tamara Lužar pod mentorstvom mag. Petra Mihelčiča, je v Dinardu v Franciji med izbranimi študenti Evrope osvojila tretje mesto v strežbi, Lan Drinovec z mentorjema Jožetom Zalarjem, mag. tur., in Cilko Demšar pa se je uvrstil med 9 najboljših mladih kuharjev Evrope v Atenah, Grčija, v taistem tekmovanju, kjer je osvojil 1. mesto.

Ekipo 6 študentov ter 2 mentorjev (Jože Zalar in Katica Mikelj) se je udeležila mednarodnega tekmovanja »Biser mora« na Braču na Hrvaškem in pometla s konkurenco s tremi zlatimi in eno srebrno medaljo.

V tem šolskem letu se je šola prvič udeležila mednarodnega barmanskega tekmovanja »Junior Barmen Cup« v Karlovcu na Hrvaškem, kjer je študent Peter Martin Leben pod mentorstvom mag. Petra Mihelčiča osvojil 2. mesto v konkurenci 18 tekmovalcev.

Tradicionalno se je naša šola s 4 študenti in 2 mentorjema udeležila tekmovanja »Fine Dining & Sustainability Cooking Contest 2022« v Casargu v Italiji, kjer so bili absolutni zmagovalci. Odlično ekipo so sestavljali Balša Mičković in Lazar Ičević v kuhinji, pod mentorstvom predavatelja Jožeta Zalarja ter Marko Maraš in Urban Zibelnik v strežbi, pod mentorstvom inštruktorja Zorana Jožiča in direktorja mag. Petra Mihelčiča.

7 PREGLED NALOG IN NJIHOVE IZVEDBE ZA ŠTUDIJSKO LETO 2021/22

UKREP ŠT.	Dogovorjena naloga/ukrep	Način izvedbe ukrepa	Rok/nosilec	Pregled rezultatov
1.	Prenova študijskega programa GT	Sodelovanje delovne skupine z ostalimi višjimi šolami v Sloveniji	JESEN 2022	Izvedeno
2.	Posodobitev anketnih vprašalnikov za študente	Vsebinsko in številčno preoblikovanje anketnih vprašalnikov	Junij 2022	Izvedeno
3.	Oživiti delovanje Alumni kluba	Posodobitev adreme Alumni, organizacija srečanja Alumni	JESEN 2022	Delno izvedeno

7.1 UKREPI ZA IZBOLJŠAVE IN NALOGE ZA ŠTUDIJSKO LETO 2022/23

Glede na ugotovitve iz Samoevalvacijskega poročila Komisija za spremljanje in zagotavljanje kakovosti predlagamo za naslednje študijsko leto 2022/23 naslednje ukrepe za izboljšave in njihovo izvedbo sledeče:

UKREP ŠT.	Dogovorjena naloga/ukrep	Način izvedbe ukrepa	Rok	nosilec
1.	Pozvati študente k diplomiranju, še zlasti tiste, ki imajo odobrene dispozicije diplomske naloge	Obveščanje študentov, pisno, po elektronski pošti, osebno	Takoj, oziroma drugi semester študijskega leta 2022-23	Referat, vsi mentorji za diplomsko delo
2.	Povečati tržno dejavnost v okviru MIC-a in šole. Pripraviti nabor usposabljanj, delavnic, tečajev.	Organizirati delovni sestanek in pripraviti načrt izvedbe.	Drugi semester študijskega leta 2022-23	Vodje MIC in Vodja Zavoda ter ostali zainteresirani
3.	Nadaljevanje aktivnosti za povečanje vpisa novih študentov	Na osnovi Načrta aktivnosti za promocijo šole iz preteklega 2022	Redne mesečne aktivnosti	Direktor v sodelovanju s sodelavci

8 PRILOGE - POROČILO O OPRAVLJENIH EVALVACIJAH V ŠTUDIJSKEM LETU 2020/2021

V študijskem letu 2021/22 smo na Višji strokovni šoli za gostinstvo in turizem opravili evalvacijo za različne ciljne skupine anketirancev. Anketo smo izvedli med študenti vseh letnikov in vseh smeri študija.

Izvedene ankete v študijskem letu 2021/22:

- Anketa o izvedbi predmeta in izvajalcih
- Anketa o šoli in študijskem procesu
- Anketa o zadovoljstvu strokovnih delavcev
- Anketa o kakovosti praktičnega izobraževanja (dolga praksa)
- Anketa o zadovoljstvu študentov GT kratka PRI 1 2021/22
- Anketa o zadovoljstvu študentov VELNES kratka PRI 1 2021/22
- Poročilo o zadovoljstvu študentov GT in Velnes s strani Študentskega sveta
- Statistika izpitov GT in VELNES s povprečnimi ocenami opravljenih izpitov

Namen anketiranja oz. evalviranja vseh deležnikov v izobraževalnem procesu šole je bil še dodatno vzpodbujati prizadevanja za zagotavljanje kakovosti na vseh področjih delovanja šole. Ankete in analiza posameznih odgovorov se nahajajo v informacijskem sistemu »Evidenca« Zavoda.

8.1 METODOLOGIJA

Ankete, ki jih izpolnjujejo študentje in zaposleni, so enostavne, spletne, anonimne, pretežno se uporablja Likertova lestvica brez dodatnih analiz in obdelav, razen frekvenc. V primerih, ko je to smiselno, primerjamo podatke v 5-letni časovni premici. Anketiranci pristopajo k izpolnjevanju anket na povabilo, preko vseh elektronskih medijev, po zaključku predavanj pri posameznem predmetu (pred prvim izpitnim rokom) oz. po opravljeni praksi.

Priloga 1: Anketa o izvedbi predmeta in izvajalcih

V tabelah so objavljeni rezultati anket po posameznih programih in načinu študija od študijskega leta 2017/18. Kot je razvidno iz grafa, so rezultati nadpovprečni in imajo od študijskega leta 2017/18 trend rasti. V študijskem letu 2018/19 je skupna povprečna ocena predavateljev nekoliko padla glede na študijsko leto 2017/19 za 0,02 točke. V zadnjem študijskem letu 2021/22 pa je povprečna ocena, glede na preteklo študijsko leto ponovno padla za 0,03 točke in znaša 4,61 točke. Skupno je bilo izpolnjenih 147 anket, od tega 91 iz programa Gostinstvo in turizem ter 56 anket iz programa Velnes.

Študijsko leto 17/18	4,59
Študijsko leto 18/19	4,57
Študijsko leto 19/20	4,61
Študijsko leto 20/21	4,64
Študijsko leto 21/22	4,61

Ugotavljamo, da so študentje v splošnem zadovoljni, tako z odnosom in strokovnostjo predavateljev kot tudi z njihovim delom pri posameznem predmetu. Analize zadovoljstva študentov z delom predavateljev in njegovim odnosom do predmeta in posameznega študenta naj bi vodstvo šole uporabilo pri letnem razgovoru s posameznim predavateljem in skušalo oblikovati pristope za izboljšanje tistih elementov dela pri predmetu in odnosa posameznega predavatelja, ki so se izkazali kot slabše ocenjeni.

Graf 3: Skupne povprečne ocene o izvedbi predmeta in izvajalcih v zadnjih devetih letih

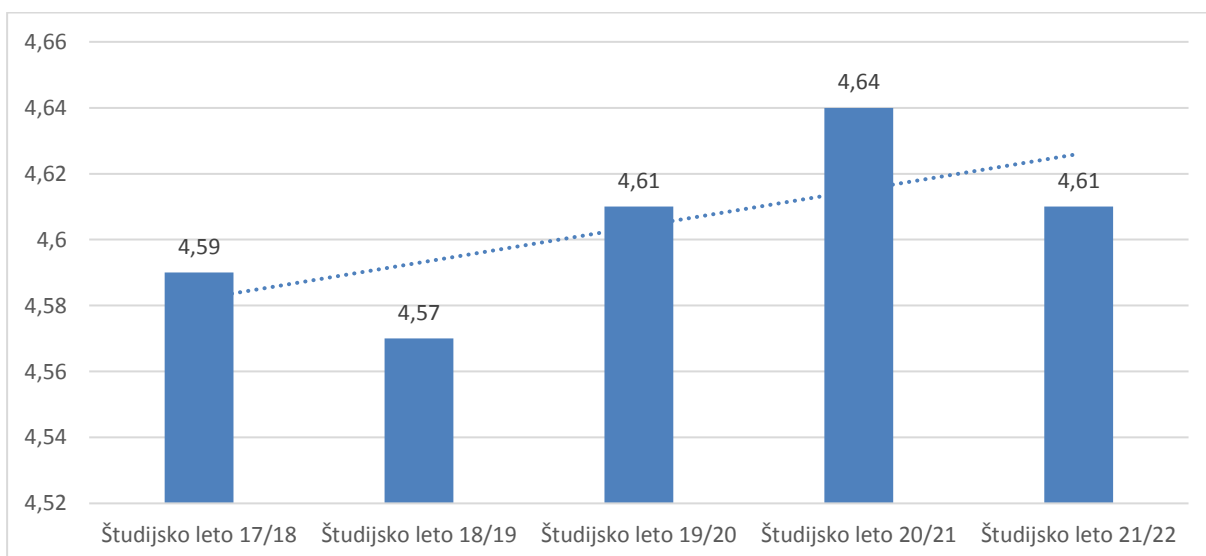


Tabela 16: Povprečne ocene ankete o izvedbi predmeta in izvajalcih 2021/22 program GT in Velnes, redni in izredni študenti, 1. in 2. letnik skupaj, (na osnovi analize 362 izpolnjenih anket)

	redni	izredni	GT	Velnes	prvi	drugi	Skupaj
Št.	N=139	N=8	N=91	N=56	N=93	N=54	N=147
Pri predmetu sem dobil/a pravočasne in ustrezne informacije v zvezi z izvedbo in obveznostmi.	4,70	3,63	4,52	4,84	4,66	4,62	4,64
Razmere za študij so ustrezne (prostor za predavanja, vaje, oprema ...)	4,64	3,75	4,50	4,73	4,70	4,40	4,59
Raven zahtevnosti predmeta (obseg predavanj, vaj in samostojnega dela) je ustrezen glede na število kreditnih točk predmeta.	4,56	3,75	4,44	4,64	4,59	4,38	4,52
Vaje in druge oblike pedagoškega dela so bile vsebinsko ustrezno izbrane glede na snov in usklajene s predavanji.	4,68	3,75	4,54	4,77	4,66	4,58	4,63
Študijska literatura za predmet je dostopna, gradiva, učbeniki, skripta oz. drugi pripomočki so kvalitetni in uporabni.	4,57	4,00	4,50	4,60	4,59	4,45	4,54
Pri predmetu se spodbuja oz. zahteva sprotno delo.	4,60	3,75	4,53	4,58	4,54	4,57	4,55
Pridobil/a sem strokovno znanje; tako teoretično kot praktično (se usposobil/a za razumevanje in reševanje strokovnih problemov).	4,55	3,75	4,46	4,58	4,51	4,49	4,50
Razvijal/a sem sposobnost ustnega in pisnega izražanja, uporabe različnih virov znanja, dela v skupini ...	4,49	3,75	4,40	4,54	4,48	4,40	4,45
Izvajalec/izvajalka nas je seznanila s cilji, vsebinami in obveznostmi pri predmetu.	4,77	4,13	4,64	4,88	4,75	4,70	4,73
Izvajanje je bilo zanimivo, strokovno in praktično uporabno.	4,59	4,13	4,50	4,68	4,66	4,42	4,57
Predavanja/vaje so bile obogatene s praktičnimi primeri, predstavljena je bila uporabnost študijskih vsebin.	4,64	4,13	4,53	4,73	4,70	4,45	4,61
Razlaga je bila jasna, sistematična in razumljiva.	4,63	4,13	4,59	4,63	4,67	4,49	4,60
Izvajalec/izvajalka je vzpodbujal/a izražanje mnenj, razprave in razmišljanja.	4,54	4,13	4,48	4,57	4,58	4,40	4,51

Seznanil/a nas je z načini preverjanja in kriteriji ocenjevanja pri predmetu.	4,70	4,00	4,58	4,79	4,69	4,60	4,66
Izvajalec/izvajalka je prijazen/na, pripravljen/a pomagati, dostopen/na za pomoč in mentorstva.	4,65	4,13	4,52	4,79	4,73	4,43	4,62
Izvajalec/izvajalka se je držal/a urnika in dogovorov oz. je dosegljiva v času govorilnih ur.	4,74	4,13	4,60	4,86	4,75	4,61	4,70
Izvajalec/izvajalka sodeluje s študenti preko e-predavalnice in se v primernem času in se najmanj tedensko odziva na elektronsko pošto.	4,70	4,13	4,58	4,82	4,70	4,61	4,67
Vzpostavil/a je korekten odnos s študenti.	4,67	4,13	4,50	4,86	4,76	4,42	4,64
Kako v celoti ocenjujete delo izvajalca/izvajalke?	4,73	4,63	4,71	4,75	4,80	4,60	4,73
Označite obseg vaše prisotnosti na predavanjih (ocenite v % na lestvici).	4,87	3,88	4,79	4,86	4,83	4,80	4,82
Povprečje	4,65	3,99	4,55	4,72	4,67	4,52	4,61

Vir: Evidenca VSŠ BLED

Upoštevaše število študentov, ki so ankete izpolnjevali, lahko še vedno trdimo, da so ocene zelo dobre, a nižje kot v prejšnjem študijskem letu. Najbolje so svoje zadovoljstvo ocenili študentje velnesa (4,72), najnižje pa izredni študentje – a samo 8 izpolnjenih anket (3,99). Razlike med ocenami so sicer izjemno majhne .

Skupno je najboljšo oceno prejela »Seznanitev s cilji...« in »Ocena izvajalca/ke« (4,73), najslabšo pa »Razvoj ustnega in pisnega izražanja...«, ki je sicer malo boljša od lanske ocene (4,45).

Študentje so visoko ocenili obseg svoje prisotnosti na predavanjih 4,82 (še najslabše izredni 3,88 – kar je bistveno manj kot lani).

Priloga 2: Anketa o šoli in študijskem procesu 2021/22

Anketo so izpolnjevali študenti vseh letnikov in smeri študija. Število prispelih anket v programih in letnikih je bilo 10 (tabela 17):

Tabela 17: Skupno zadovoljstvo študentov po študijskih programih in letnikih v študijskem procesu 2021/22.

	1.GT	2.GT	1.VEL	2.VEL
	N=3	N=2	N=4	N=1
Informacije o študijskem procesu so mi bile pravočasno na razpolago (dostopne).	4,67	5,00	4,25	5,00
Obveščanje o spremembah je bilo ažurno in natančno.	4,67	4,00	3,25	5,00
Prostori za predavanja, vaje in druge oblike dela so bili ustrezni.	5,00	5,00	4,75	5,00
V šoli sem imel/a možnost uporabljati internet za študijske namene.	4,67	5,00	3,00	5,00
Spletna stran šole je vsebinsko ustrezna in pregledna ter uporabna in aktualna.	5,00	4,50	4,00	5,00
Razpored ur za predavanja, vaje in druge oblike dela (v dnevu, tednu, semestru) je ustrezen.	4,67	5,00	4,25	5,00
Obseg in dostopnost literature in podatkovnih baz v knjižnici sta ustrezna.	4,67	5,00	5,00	5,00
Pomoč osebja v knjižnici je ustrezna.	5,00	5,00	4,75	5,00
Prostor v šoli (čitalnica), kjer lahko študiram, je ustrezen.	5,00	5,00	4,00	
Vem na koga se lahko obrnem po pomoč v zvezi s študijem (tutorstvo, svetovanje, pomoč pri zaposlitvi).	4,67	5,00	4,00	5,00
Uradne ure referata so ustrezne.	4,33	4,50	3,75	5,00
Delo osebja v referatu (pomoč, informacije, odzivnost) je ustrezno.	4,67	5,00	4,50	5,00
Na razpolago je dovolj informacij o možnosti vključevanja v projekte in mednarodno izmenjavo.	4,67	5,00	3,67	5,00
Organizacija praktičnega izobraževanja je bila ustrezna.	4,33	5,00	3,50	5,00
Na praktičnem izobraževanju sem opravljal/a ustrezna strokovna dela in pridobil delovne izkušnje.	5,00	5,00	4,25	5,00
Spremljanje praktičnega izobraževanja s strani šole je bilo ustrezno.	4,67	5,00	5,00	5,00
Dosedanji študij je izpolnil moja pričakovanja.	4,33	5,00	3,50	5,00
Povprečje skupaj 2021/22	4,71	4,88	4,08	5,00
Ocena v preteklem študijskem letu 2020/21	3,86	4,26	4,39	4,19

Vir: Evidenca VSŠ BLED

Numerus 10 ne omogoča resne analize, razen, da so tudi letos so najbolj razočarani študentje 1. letnika GT s poprečno oceno 4,08 (a numerusom 4), povečalo pa se je zadovoljstvo vseh ostalih skupin študentov, še posebej 1GT.

Najvišja skupna ocena je povezana s knjižnico, literaturo in čitalnico (prostor, obseg in »osebje«). Zelo pa so bili kritični glede obveščanja o spremembah.

Priloga 3: Ocena študentov o šoli in študijskem procesu za leto 2021/22

Anket za **Gostinstvo in turizem, sedež šole, redni, prvi** ni bilo izpolnjenih.

Gostinstvo in turizem, sedež šole, redni, drugi

Napišite kaj je bilo dobro, pozitivno:

- Hitro smo bili obvesčeni in pa korekten odnos

Napišite vaše splošno zadovoljstvo s študijem v času karantene

- Odlično saj so se predavatelji resnično zavzeli in se dodatno potrudili da bi nam na cim bolj inovativen nacin razložili snov

Velnes, sedež šole, redni, prvi

Napišite kaj je bilo pomanjkljivo, slabo:

- Slabo obveščanje glede urnika in izpitov.
- Program velnes ni dobro predstavljen in je zavajajoč za prihodnje študente ki ne vedo kaj velnes sploh je

Napišite vaše splošno zadovoljstvo s študijem v času karantene

- Nismo izvajali študija v času karantene

Velnes, sedež šole, redni, drugi

Napišite kaj je bilo dobro, pozitivno:

- Zelo dobro je bilo, da so bila predavanja poleg teoretičnega dela podkrepljena s praktičnimi primeri.

Napišite kaj je bilo pomanjkljivo, slabo:

- Zadovoljna sem z obstoječim načinom dela.

Kaj predlagate odgovornim za študijski proces?

- Da se obdrži obstoječi način dela.

Napišite vaše splošno zadovoljstvo s študijem v času karantene

- Bilo je ustrezno prilagojeno.

Priloga 4: Anketa o zadovoljstvu strokovnih delavcev v študijskem letu 2021/2022

V tabeli št. 18 so predstavljeni rezultati ankete 2021/22 o zadovoljstvu zaposlenih na VSŠ BLED v primerjavi s predhodnimi obdobji. Anketo je izpolnilo 10 anketirancev (N=10).

Tabela 18: Anketa o zadovoljstvu strokovnih delavcev v študijskem letu 2021/2022

Anketa o zadovoljstvu	Vsi zaposleni na šoli 2020/21	Vsi zaposleni na šoli 2021/22	Indeks 2021/22 vs 2020/21
	N=6	N=10	
Pri delu sem imel/a možnost uporabljati sodobno informacijsko tehnologijo.	5	4,20	84,00
Prostori za predavanja, vaje in druge oblike dela so bili ustrezni.	4,89	4,44	90,89
Ure predavanj, vaj in drugih oblik dela (oz. delovni čas) so bile ustrezno razporejene.	4,78	3,67	76,71
Obseg in dostopnost literature v knjižnici sta ustrezna.	4,67	4,40	94,22
Prostor v šoli, kjer se lahko pripravljam na delo in opravim individualne razgovore, je ustrezen.	4,75	4,20	88,42
Oprema in tehnični pripomočki v predavalnicah so ustrezni.	4,83	4,10	84,89
Zadovoljen/na sem z možnostmi uporabe telekomunikacijskih pripomočkov in naprav za tiskanje, kopiranje.	4,83	4,30	89,03
Organizacija in razpored pouka za redne študente sta bila ustrezna.	4,33	3,89	89,81
Organizacija in razpored pouka za izredne študente sta bila ustrezna.	4,44	3,86	86,87
Dobil/a sem pravočasne informacije o delovnem procesu, obveščanje o spremembah je bilo ažurno in natančno.	4,25	3,90	91,76
Načini informiranja na šoli so ustrezni.	4,25	3,70	87,06
Potrebne informacije za delo dobim pravočasno.	4,33	3,90	90,07
Pogostost sestankov, razgovorov, predavateljskih zborov, strokovnih aktivov je ustrezna.	4,83	3,90	80,75
Dobivam dovolj informacij s strani vodstva.	4,42	3,80	85,97
Informacije, ki jih dobivam s strani vodstva, so oblikovane na pravi način, kratke, razumljive in nedvoumne.	4,5	3,90	86,67
Informiran/a sem o dogajanju v organizaciji.	4	3,70	92,50
Sodelovanje z osebjem v knjižnici je ustrezno.	4,75	4,70	98,95
Sodelovanje z referentom je ustrezno.	5	5,00	100,00
Sodelovanje s tehničnim osebjem je ustrezno.	4,83	4,80	99,38

V okviru strokovnega aktiva dobro sodelujemo.	4,67	4,56	97,55
Sodelovanje z vodstvom zavoda je dobro.	4,58	4,40	96,07
Sodelovanje z vodstvom višje šole je dobro.	4,58	4,50	98,25
Vodstvo šole spodbuja in omogoča povezovanje z drugimi zavodi.	4,42	3,89	87,98
Imam dobre možnosti vključevanja v različne projekte.	4,67	4,00	85,65
Med strokovnimi delavci vladajo dobri medosebni odnosi.	4,33	3,00	69,28
V kolektivu se zelo dobro počutim.	4,17	3,70	88,73
Imam občutek, da je nadrejenim mar zame, da me cenijo in spoštujejo.	4,67	4,10	87,79
Strokovni delavci si upamo odkrito izraziti svoje mnenje.	3,92	3,70	94,39
Z drugimi strokovnimi delavci tvorimo skupino, ki zagotavlja uspešno doseganje ciljev.	4	3,44	86,11
V naši šoli je sproščeno vzdušje.	3,25	3,10	95,38
Z nadrejenimi smo v dobrih medsebojnih odnosih.	4,75	4,30	90,53
Od nadrejenih dobim dovolj priznanj in pohval za svoje delo.	4,67	3,70	79,23
Redno dobivam povratne informacije o uspešnosti pri delu in rezultatih, ki jih dosegam.	4,67	3,70	79,23
Zadovoljen/na sem s plačilom.	3,75	2,80	74,67
Menim, da je moje plačilo enakovredno plačilu drugih predavateljev za enako delo.	3,78	3,00	79,37
Za dodatno opravljeno delo sem deležen/a denarne stimulacije.	2,67	2,80	104,87
Plačilo je sorazmerna vloženemu delu in trudu.	3,42	2,80	81,87
Vodstvo nagradi moj trud z (ne) materialno nagrado.	3,58	3,00	83,80
Delo na višji šoli je izpolnilo moja pričakovanja.	4,17	3,90	93,53
Imam dobre možnosti za strokovno izpopolnjevanje oziroma napredovanje.	4,67	3,90	83,51
Imam dobre možnosti za osebno rast.	4,17	4,00	95,92
Rezultati mojega dela mi dajejo občutek zadovoljstva, občutek, da sem nekaj dosegel/a.	4,42	4,00	90,50
Delo ustreza moji izobrazbi, interesom, sposobnostim ...	4,42	4,00	90,50
Z delom na višji šoli zadovoljim svoje osebne potrebe.	3,92	3,50	89,29

Praviloma imam na razpolago dovolj časa in sredstev, da opravim delovne naloge.	4,67	4,40	94,22
Vesel/a in ponosen/a sem, da delam na tej šoli.	4,08	4,20	102,94
Pri delu sem lahko ustvarjal/en/a in inovativen/a.	4,67	4,40	94,22
Pri svojem delu sem svoboden/a.	4,92	4,60	93,50
Opravljam zanimivo in kreativno delo.	4,42	3,90	88,24
Pogoji dela	4,83	3,90	80,75
Delo - vsebina	4,67	4,00	85,65
Odnosi s sodelavci	4,08	3,40	83,33
Možnosti napredovanja	3,92	3,40	86,73
Vodenje	4,58	4,00	87,34
Plačilo	3,83	3,10	80,94

Vir: Evidenca VŠŠ BLED.

Število izpolnjenih anket s strani strokovnih delavcev se je povečalo s 6 na 10, kar tudi vpliva na resnost analize, zato lahko tudi tu podamo le nekaj glavnih ugotovitev. Sodelovanje z referatom, ponos zaradi dela na tej šoli in denarna stimulacija za dodatno delo so edine spremenljivke z višjo ali enako oceno, kot lani. Vse ostale so se precej poslabšale. Razpored ur (4,78 na 3,67) in medosebni odnosi (s 4,33 na 3) so dobili opazno nižje ocene od lanskih, z informiranjem (o šoli) – 3,7 sodelavci niso zadovoljni, pa tudi v kolektivu se ne počutijo več tako dobro, kot lani (3,7). To naj ne bi bila skupina za doseganje skupnih ciljev (3,44).

Tudi sproščenega vzdušja delavci občutijo manj (3,1), sicer pa so ocene tradicionalno najslabše pri trditvah povezanih s plačilom in nagrajevanjem (2,8).

Priloga 5: Opisna ocena strokovnih delavcev na VSŠ Bled 2021/22

Predavatelj redno zaposlen na šoli

Kaj še posebej prispeva k vašemu dobremu počutju na šoli, med sodelavci?

- Neformalna druženja
- Kadar se povezujemo in družimo na neformalnih kratkih srečanjih, na katerih v sproščenem vzdušju izmenjujemo medsebojne izkušnje in doživetja, npr. v internet caffe-ju ali na neobveznih 'zmenkarijah' pred šolo.

Kaj še posebej prispeva k vašemu dobremu počutju med študenti?

- Izvajanje učnega procesa
- Kadar prejmem od študentov pozitivno povratno informacijo o mojem delu, ali kadar jih motiviram, da se poglobijo v določeno problematiko ali tematiko.

Kaj slabo vpliva na vaše počutje na šoli med sodelavci?

- Preveliki egocentriki

Kaj slabo vpliva na vaše počutje med študenti?

- Nejasna navodila s strani vodij

Po čem menite, da nas udeleženci izobraževanja cenijo?

- Strokovnost
- Po srčnosti in zavzetosti za njihove interese in dobro počutje na šoli. V nadaljevanju tudi po osebnem in profesionalnem, a kljub temu individualnem učnem pristopu ter strokovnosti, znanju.

Kaj je po vašem mnenju študentom na višji šoli najbolj všeč?

- Strokovnost, prijaznost
- Ravno zgoraj navedeno.

Navedite predloge, ki bi pripomogli k izboljšanju sodelovanja med zaposlenimi, zaposlenimi in vodstvom, zaposlenimi in študenti.

- Več pogovora, medpredmetno sodelovanje
- Razvijati organizacijsko kulturo.

S kakšnimi ukrepi bi lahko povečali zadovoljstvo predavateljev, na katerih področjih?

- Medpredmetno sodelovanje. Sodelovanje vseh predavateljev na projektih.
- Predvsem s krepitvijo medsebojnih odnosov, nadenarnemu nagrajevanju v obliki skupnih izletov, strokovnih ekskurzij in izpopolnjevanj.

Kaj je po vašem mnenju najpomembnejši kriterij kakovosti šole?

- Strokovnost, inovativnost
- Zelo razvita Organizacijska kultura vseh zaposlenih v Zavodu.

Kaj bi po vašem mnenju morali spremeniti za izboljšanje kakovosti šole?

- Sodelovanje vseh deležnikov.
- Menim, da ni potrebno toliko vse spreminjati, kolikor slediti zastavljenim vrednotam in stremeti k izpolnitvi zastavljenih merljivih ciljev.

Ali ste v celoti zadovoljni z organizacijsko klimo na VSŠ Bled? V kolikor niste zadovoljni, navedite razloge in vaše predloge za odpravo le teh.

- - Nejasna in prepozna navodila. - Spreminjanje le teh tekom leta in dogodkov. - Zavedanje vseh, da smo v krizi in zato je potrebno iskati in najti rešitve.
- Menim, da je organizacijsko klimo treba vzdrževati in negovati tudi kadar smo najbolj zadovoljni in vedno znova iskati različne pojavne oblike združevanja interesov med zaposlenimi.

Predavatelj zaposlen v deležu

Kaj še posebej prispeva k vašemu dobremu počutju na šoli, med sodelavci?

- Ze nekaterimi se dobro razumem in uživam, ce izvem kaj novega.
- Prizadevnost in volja nekaterih sodelavcev za delo in nove ideje.

Kaj še posebej prispeva k vašemu dobremu počutju med študenti?

- njihov feedback
- Enostavno rad poučujem. V razredu sem vedno poln energije.
- Sproščeno vzdušje. Majhne skupine.

Kaj slabo vpliva na vaše počutje na šoli med sodelavci?

- Vcasih je prevec negativne energije in slabe volje. Ce si dobre volje, si ponavadi celo obsojen, da si brez dela, kar je absurd. Kot da se igramo neko igro, kdo bo bolj resen in odrezav. Tudi sam sem skoraj postal tak, ceprav imamo cudovite sluzbe.
- Stalno nerganje in iskanje apak pri dugih sodelavcih.

Kaj slabo vpliva na vaše počutje med študenti?

- neobiskovanje predavanj in vaj, nezanimanje za štduij
- Ko vidim, da jih skoraj nic ne zanima.
- Nič.

Po čem menite, da nas udeleženci izobraževanja cenijo?

- Postenem in sproscenem odnosu. Vidiyo, da si resnicno zelim, da se cesa naucijo.
- Po znanju, strokovnosti, praktičnih izkušnjah, odnosu do njih.

Kaj je po vašem mnenju študentom na višji šoli najbolj všeč?

- da jih razumem in se jim znam približati.
- Tradicija, lokacija, sproscen odnos.
- osebnopoznavanje študentov s strani predavateljev in stokovnih sodelavcev. Možnost udeležbe na mednarodnih tekmovanjih (program GT).

Navedite predloge, ki bi pripomogli k izboljšanju sodelovanja med zaposlenimi, zaposlenimi in vodstvom, zaposlenimi in študenti.

- Da bi se vsi zavedali, da smo tu zaradi študentov in ne oni zaradi nas.
- Več neformalnega druženja (sodelovanje med zaposlenimi; zaposlenimi in vodstvom). Še več projektnega dela s študenti.

S kakšnimi ukrepi bi lahko povečali zadovoljstvo predavateljev, na katerih področjih?

- S spremembo sistema nagrajevanj predavateljev pri mentoriranju diplomskih nalog; Z vzpostavitev bolj primerne sistema nagrajevanj predavateljev pri pridobivanju in izvedbi projektov za trg. Z izboljšanjem vodenja in upravljanja šolskega hotela.

Kaj je po vašem mnenju najpomembnejši kriterij kakovosti šole?

- uspešni diplomanti, pojavljanje strokovnih sodelavcev na strokovnih dogodkih, povezanih s tudizmmom - ne samo tekmovanjih.
- Težko rečem.
- Strokovnost predavateljev.

Kaj bi po vašem mnenju morali spremeniti za izboljšanje kakovosti šole?

- povečati pripadnost zaposlenih
- Nujno bi rabili mednarodni oddelek. Bled ima veljavo in ime. Tak oddelek bi nas tudi prisilil v razmisljanje izven okvirjev, kar ponavadi pomeni napredek.
- Večji poudarek na študentskih projektih. Izkoristiti priložnosti, ki nam jih nudi MIC (šolski hotel).

Ali ste v celoti zadovoljni z organizacijsko klimo na VSŠ Bled? V kolikor niste zadovoljni, navedite razloge in vaše predloge za odpravo le teh.

- še kar
- Ne prevec. Menim, da se je zaspalo na preteklih lovorikah. Premalo se vlaga v svež kader, kar pa verjetno velja za vecino javnega sektorja. Nisem prepričan, da je dobro (tako za zaposlene, kakor tudi ostalo), da se ostane predolgo znotraj iste ustanove.
- NeKlima se je poslabšala v mandatu prejšnjega direktorja. V tem času smo opustili vrsto aktivnosti, ki so našo šolo postavljale v vrh višjih strokovnih šol Več projektne dela, ponovna uvedba kosil za študente, izboljšanje upravljanja šolskega hotela.

Uprava in tehnične službe

Kaj slabo vpliva na vaše počutje na šoli med sodelavci?

- Nenehno nerganje in govorice.

Po čem menite, da nas udeleženci izobraževanja cenijo?

- Po strokovnosti.

Kaj je po vašem mnenju študentom na višji šoli najbolj všeč?

- Da so ime in ne številka.

Navedite predloge, ki bi pripomogli k izboljšanju sodelovanja med zaposlenimi, zaposlenimi in vodstvom, zaposlenimi in študenti.

- Več konstruktivnih sestankov. Deljenje informacij o dogodkih. Usmerjenost k rešitvam in ne k izpostavljanju problemov.

Kaj bi po vašem mnenju morali spremeniti za izboljšanje kakovosti šole?

- Več tržnih projektov, ker imamo pokrita vsa področja med strokovnimi sodelovci in predavatelji, da bi jih lahko izvedli - delavnice, seminarji, jezikovni tečaji...

Odgovorov ni veliko, zato je treba prebrati posamezne trditve, ki se včasih razlikujejo od trenda številčnih ocen, izpostavimo pa lahko željo po več (dobro) komunikacije med sodelavci in več jasnih, pravočasnih navodil s strani vodstva.

Priloga 6: Anketi o zadovoljstvu študentov na kratki praksi v Hotelu Astoria 2021/22

Tabela 19, Anketa o zadovoljstvu študentov GT kratka PRI 1 2021/22

	Skupaj, N=3
Organizatorica praktičnega izobraževanja na šoli je bila dostopna za pojasnila v času izvajanja PRI 1	4,33
Vodja praktičnega izobraževanja v hotelu je bila dostopna in je spremljala izvajanje PRI 1	4,33
Ocenite zadovoljstvo z izvedbo delavnice Osnove velnesa in velneške dejavnosti	4,33
Kako ste zadovoljni z opravljanjem praktičnega izobraževanja v oddelku Recepcija	4,33
Kako ste zadovoljni z opravljanjem praktičnega izobraževanja v oddelku Kuhinja	4,33
Kako ste zadovoljni z opravljanjem praktičnega izobraževanja v oddelku Strežba	4,33
Kako ste zadovoljni z opravljanjem praktičnega izobraževanja v oddelku Gospodinjstvo	4,33
Imel sem možnosti opravljati tudi zahtevnejša dela	4,00
Pridobil sem nova kakovostna znanja, veščine in spretnosti	4,33
Odnos zaposlenih v recepciji hotela do študentov je primeren	4,67
Odnos zaposlenih v kuhinji hotela do študentov je primeren	4,33
Odnos zaposlenih v restavraciji hotela do študentov je primeren	4,33
Odnos zaposlenih v gospodinjstvu hotela do študentov je primeren	4,50
Mentor v recepciji je bil prisoten pri delu ter mi poglobljeno predstavil področje dela	4,67
Mentor v kuhinji je bil prisoten pri delu ter mi poglobljeno predstavil področje dela	4,67
Mentor v strežbi je bil prisoten pri delu ter mi poglobljeno predstavil področje dela	4,67
Mentor v gospodinjstvu je bil prisoten pri delu ter mi poglobljeno predstavil področje dela	4,50
Praktično delo je prispevalo k boljšemu razumevanju in poznavanju poslovanja hotela	4,33
Praktično delo je izpolnilo moja pričakovanja	4,33
Povprečje skupaj	4,40

Trije študentje GT na kratki praksi so bili precej zadovoljni, še posebej z mentorji (4,76). Malo so pogrešali opravljanje zahtevnejših del (4,0)

Tabela 20, Anketa o zadovoljstvu študentov VEL kratka PRI 3 2021/22

	Skupaj, N=4
Organizatorica PRI na šoli je bila dostopna za pojasnila v času izvajanja PRI v Hotelu Astoria	4,50
Vodja praktičnega izobraževanja v hotelu je bila dostopna in je spremljala izvajanje PRI	4,25
Ocenite zadovoljstvo z izvedbo delavnice Osnove strežbe	4,25
Ocenite zadovoljstvo z izvedbo delavnice Zdrava prehrana	4,25
Kako ste zadovoljni z opravljanjem praktičnega izobraževanja v Velneškem centru	4,00
Kako ste zadovoljni z opravljanjem praktičnega izobraževanja v oddelku Gospodinjstvo	2,50
Odnos zaposlenih v velneškem centru hotela do študentov je primeren	4,75
Odnos zaposlenih v gospodinjstvu hotela do študentov je primeren	3,25
Mentor v velneškem centru je bil prisoten pri delu ter mi poglobljeno predstavil področje dela	4,50
Mentor v oddelku gospodinjstva je bil prisoten pri delu ter mi poglobljeno predstavil področje dela	3,00
Praktično delo je prispevalo k boljšemu razumevanju in poznavanju poslovanja hotela	3,75
Praktično delo je izpolnilo moja pričakovanja	3,25
Povprečje skupaj	3,85

Zadovoljstvo štirih študentov velnesa na kratki praksi pa je precej nižje od študentov GT (3,85:4,4) -, še posebej v oddelku Gospodinjstvo (2,5). Najvišje sta ocenjeni Organizatorica PRI na šoli in mentorica v velneškem centru (4,5).

Priloga 7: Anketa o praktičnem izobraževanju GT dolga praksa 2021/22

Tabela 21: Anketa o zadovoljstvu študentov GT dolga praksa 2021/22

	1. letnik N=4	2. letnik N=5	Skupaj N=9
V kakšni meri ste organizacijo, kjer ste opravljali praktično izobraževanje, že poznali?	2,25	2,80	2,56
Kompetenca 1 - Samostojno opravljanje enostavnejših praktičnih storitev	4,75	4,80	4,78
Kompetenca 2 - Samostojno opravljanje zahtevnejših praktičnih storitev	3,75	4,20	4,00
Kompetenca 3 - Zbiranje in analiziranje poslovnih informacij	2,75	4,20	3,56
Kompetenca 4 - Obvladovanje procesov in poslovanja v GT podjetjih ali njihovih oddelkih	3,50	4,20	3,89
Kompetenca 5 - Komuniciranje na različnih nivojih	4,00	4,40	4,22
Kompetenca 6 - Komuniciranje na različnih nivojih z uporabo strokovne terminologije v več jezikih	2,75	4,20	3,56
Kompetenca 7 - Izvajanje manj zahtevnih projektov v timu	4,00	4,00	4,00
Kompetenca 8 - Izvajanje zahtevnejših projektov v timu	3,33	4,00	3,75
Kompetenca 9 - Organiziranje in vodenje dela na posameznem področju GT podjetja	4,00	3,40	3,63
Kompetenca 10 - Vzdrževanje dobrih medosebnih odnosov	4,75	4,00	4,33
Povprečje	3,62	4,02	3,84

Vir: Evidenca VŠŠ BLED.

Kljub numerusu 9 podajamo tudi tu nekaj komentarjev. Ocena je najnižja pri poznavanju delodajalca (kar je pravzaprav logično) in pri 3. ter 6. kompetenci. Najvišje je ocenjena 4. kompetenca – obvladovanje procesov.

Priloga 8: Anketa o praktičnem izobraževanju GT dolga 2021/22, opisno

Gostinstvo in turizem

sedež, redni, prvi

Katera znanja, ki ste jih dobili v šoli, so vam pri praktičnem izobraževanju še posebej koristila?

- komunikacija, stpnost
- Pravilna drža krožnikov.

Katera znanja bi še dodatno potrebovali za uspešno opravljanje praktičnega izobraževanja v izbrani organizaciji?

- poudarek na praktičnem delu-kuhinji

Napišite, kaj je bilo dobro, pozitivno:

- upoštevanje mojih želja
- Dobri, odnosi z osebjem, .

Napišite, kaj je bilo pomanjkljivo, slabo:

- pomanjkanje komunikacije med delovci, nestrpnost, prevelika pričakovanja brez da bi razložili delo
- Odnos med redno zaposlenimi rečem težko, saj se poznajo že več kot 15 let in je v hotelu znalo biti napeto, saj so že dugo v interni vojni od sedeža hotela do restavracije. Osebo tega nisem bil deležen.

Organizaciji

- več strpnosti, komunikacije, profesionalnosti

Kaj bi lahko naredili sami

- manj podrejanja in več samozavesti pri opravljanju

sedež, redni, drugi

Katera znanja, ki ste jih dobili v šoli, so vam pri praktičnem izobraževanju še posebej koristila?

- Informiranje turistov
- Delo z ljudmi
- Učenje nelaterih splošnih stavkoc v tujem jeziku, ki sem jih v času opravljanja prakse potrebovala. Učenje osnovi pri premetu PHT, mi je bila še bolj jasna iz prakticnega vidika.
- Predvsem znanje komunikacije

Katera znanja bi še dodatno potrebovali za uspešno opravljanje praktičnega izobraževanja v izbrani organizaciji?

- Več tujih jezikov
- Mislim da sem imela dosti znanja za opravljanje prakse.
- Morda malo boljše znanje italjanskega jezika

Napišite, kaj je bilo dobro, pozitivno:

- Delovno okolje

- Izkušnje za delo z ljudmi
- Delo sem pozmala že od leta prej, zato nisem potrebovala uvajanja, veliko stvari sem leto več lahko opravljala, saj mi je vodja zaupala prav tako moji sodelavci.
- Suoer odnos s sodelovci v podjetju

Napišite, kaj je bilo pomanjkljivo, slabo:

- Vročina na delovnem mestu
- Nič, razen da v celi panogi turizma primanjkuje delovne sile.

Šoli

- Da se predlagajo izboljšave
- Vse mi je bilo v redu.

Organizaciji

- Da se spremembe izvedejo
- Vse mi je bilo v redu.

Kaj bi lahko naredili sami

- Predlagal spremembo
- Nič, saj menim da sem vse dobro naredila.
- Se bolje naucim italjanskega jezika

Priloga 9: Anketa o praktičnem izobraževanju Velnes dolga praksa 2021/22

Tabela 22: Anketa o zadovoljstvu študentov VEL dolga praksa 2021/22

	1. letnik N=9	2. letnik N=5	Skupaj N=14
V kakšni meri ste organizacijo, kjer ste opravljali praktično izobraževanje, že poznali?	1,78	2,60	2,07
Kompetenca 1 - Samostojno opravljanje enostavnejših praktičnih storitev	4,33	5,00	4,57
Kompetenca 2 - Samostojno opravljanje zahtevnejših praktičnih storitev	3,89	4,20	4,00
Kompetenca 3 - Zbiranje in analiziranje poslovnih informacij	3,86	4,40	4,08
Kompetenca 4 - Obvladovanje procesov in poslovanja v velnes podjetjih ali njihovih oddelkih	3,63	4,20	3,85
Kompetenca 5 - Komuniciranje na različnih nivojih	3,89	4,80	4,21
Kompetenca 6 - Komuniciranje na različnih nivojih z uporabo strokovne terminologije v več jezikih	3,56	3,80	3,64
Kompetenca 7 - Izvajanje manj zahtevnih projektov v timu	3,38	4,00	3,62
Kompetenca 8 - Izvajanje zahtevnejših projektov v timu	3,43	3,60	3,50
Kompetenca 9 - Organiziranje in vodenje dela na posameznem področju velnes podjetja	3,57	4,00	3,75
Kompetenca 10 - Vzdrževanje dobrih medosebnih odnosov	4,00	4,60	4,21
Povprečje	3,57	4,11	3,77

Vir: Evidenca VSŠ BLED.

Študentje vnaprej večinoma ne poznajo podjetja, kjer opravljajo prakso. Pri velnesu so najbolj ocenili 1., 5. in 10. kompetenco (dobri odnosi, komuniciranje in da so samostojno lahko opravljali prakso), najslabše pa 8. kompetenco – izvajanje zahtevnejših projektov.

Priloga 10: Anketa o praktičnem izobraževanju Velnes dolga 2021/22, opisno

Velnes

sedež, redni, prvi

Katera znanja, ki ste jih dobili v šoli, so vam pri praktičnem izobraževanju še posebej koristila?

- Pridobljena znanja na šoli mi niso koristila
- Uporaba informativno komunikacijske tehnologije (excel, word)
- Komunikacija
- Znanje o savnah
- Znanje ponudbe velneških dejavnosti.

Katera znanja bi še dodatno potrebovali za uspešno opravljanje praktičnega izobraževanja v izbrani organizaciji?

- Masiranje
- Ni bilo potrebe po dodatnem znanju
- nobena
- Več velnes storitev.
- Znanje tujih jezikov in delo na recepciji nasplošno.

Napišite, kaj je bilo dobro, pozitivno:

- Super praksa, dobri ljudje, pridobitev dodatnega znanja
- Lepo so me sprejeli v kolektiv celotnega hotela, razložili so mi delovanje celotnega hotela ne le velneškega centra, s sodelavci sem se dobro razumela
- Videla sem kako poteka poslovanje in upravljanje fitnesa, do tega prej nisem imela dostopa
- Dobra komunikacija s strankami.
- Nisem dobila rednega urnika, čeprav sem jih prosila večkrat zanj, Odnosi niso bili najboljši, Niso bili organizirani, Samo enkrat so mi pokazali kako opravljati z blagajno in nasplošno z delom na recepciji, in od mene pričakovali da bom takoj vse znala

Napišite, kaj je bilo pomanjkljivo, slabo:

- Ker sem večinoma delala sama mi je manjkalo sodelovanja s sodelavci, da bi lahko izvedela kaj več o njihovem delu. Bile so tudi težave v sporazumevanju saj so delavci iz Indije in znajo samo angleško pri čemer so imeli občasno težave z razlago mojih del
- Slaba komunikacija in začetna navodila (nedoslednost, nejasnost), slabi odnosi med sodelavci ('tožarjenje' šefu o manjših napakah, brez da bi me kdo o napakah sploh obvestil), slabe izkušnje s strankami - predrznost, nepotrebni komentarji spolne narave.
- Slabo, je bilo, ker sem mislila da bom delala v velnesu, ne pa v salonu.
- Nekatero zaposlene so masirale stranke, čeprav niso imele certifikata za masažo, Ni bilo enega dneva, da kaj nebi šlo narobe, Večkrat so me prosili da pridem delati, ko sem prišla pa so rekli da me danes nerabijo, čeprav sem jim povedala da nisem iz tam

Šoli

- Da se najdejo podjetja, ki dejansko želijo praktikante kaj naučiti ne le uporabljati za odvečno delo.
- Menim da bi organizacijo morali odstraniti iz seznama, vendar to le na podlagi moje osebne izkušnje in mnenja, ne vem kakšna je bila praksa v tej določeni organizaciji za predhodne študente.
- Nič
- Praksa bi se morala izvajati v zimskem času, ko se večino velneških dejavnosti dejansko koristi, ali pa bi se morala razporediti vsaj tekom celega leta. Namreč savne so se ob začetku naše prakse ravno zaprle, te pa so velik del velnesa.
- Predstaviti več znanja, glede dela v velneških storitvah, npr delo na recepciji, kako sprejeti določene stranke itd..

Organizaciji

- Da se praktikante bolj vključuje tudi v druge dele tega poklica ne le masiranja in pospravljanja.
- Nič
- Praksa bi se morala izvajati v zimskem času, ko se večino velneških dejavnosti dejansko koristi, ali pa bi se morala razporediti vsaj tekom celega leta. Namreč savne so se ob začetku naše prakse ravno zaprle, te pa so velik del velnesa.
- Naplošno vse; npr.organizacija urnika, kdaj je čas prihoda strank, čas masaže (da vejo v kateri številki masažne sobe se izvaja masaža , da ne stalno nekdo vdira v prostor), bolj jasna navodila, itd...

Kaj bi lahko naredili sami

- Nič
- Se bolj postavila zase
- Nič, ker je bilo vse vredno.
- Se večkrat postavili zase, mogoče predlagala da se bolj zorganizirajo, prosila za pomoč..

sedež, redni, drugi

Katera znanja, ki ste jih dobili v šoli, so vam pri praktičnem izobraževanju še posebej koristila?

- komunikacija s strankami, kako poteka vodenje v velnesu, nekaj italijanščine
- Znanje o velneških storitvah, empatija človeka, NPK tečaj.
- Komunikacija s strankami, prepoznavanje tegob strank, excel,...
- Komunikacija, poslovanje vel.centrov...

Katera znanja bi še dodatno potrebovali za uspešno opravljanje praktičnega izobraževanja v izbrani organizaciji?

- Več poudarka na velneških storitvah, poučevanje o njih, več praktičnega dela v šoli.
- Vec prakticnega dela.
- Večji obseg praktičnega izobraževanja(v šoli).

Napišite, kaj je bilo dobro, pozitivno:

- Zelo mi je bil všeč kolektiv, kjer sem opravljala prakso, veliko sem se naučila in dobila veliko novih izkušenj. Super mi je sedaj tudi to, da pri podjedju se vedno delam preko študentskega servisa.
- Zaupanje mentorice, profesionalno učenje, delo z ljudmi, dobra komunikacija med z drugimi praktikantkami.
- Spoznavanje strank, samo delo na recepciji.

Napišite, kaj je bilo pomanjkljivo, slabo:

- Mogoče samo to, da bi bila lahko praksa vsaj malo bolje plačana, glede na to, da smo morali opraviti 400 ur in nekateri zraven delamo še eno delo.
- Nič.
- Komunikacija z zaposlenimi, pozne informacije glede urnika in drugih stvari

Šoli

- Več praktičnega dela, več poudarka na učenju na velneških storitvah, ne pa izdelovanje nekih seminarov pri predmetu.
- Večji obseg praktičnega izobraževanja (v šoli).

Študentje velnesa pogrešajo predvsem več reda, navodil in plačilo za prakso (kar sicer ni namen), se jim pa zdi praksa zelo koristna (tako s stališča osebne rati, kot pridobljenih izkušenj).

Priloga 11: Poročilo o zadovoljstvu študentov Gostinstvo in turizem s strani Študentskega sveta

Poročilo o zadovoljstvu študentov z izobraževalnim procesom zavoda v letu 2021/2022

Datum sestanka: 12. 1. 2023 ob 17:00

Študentje so z izobraževalnim procesom v letu 2021/2022 zadovoljni. Vsi so zelo pohvalili delo na projektih, saj so pri le teh dobili veliko praktičnih znanj, katere lahko uporabijo v bodočih zaposlitvah. Glavna tema sestanka je bila ponovno nizka izpolnitev anket. Kljub temu, da so bile ankete prilagojene v primerjavi z lanskim letom jih študentje še vedno niso izpolnjevali. Prišli smo do ugotovitve, da bi bilo najbolje, da študentje rešijo ankete v času predavanj oz. vaj, ter da jih profesorji vodijo skozi celoten proces izpolnjevanja. Obravnavali smo tudi uredbo novega internet caffeja v kletnih prostorih in prišli do ugotovitve, da bi bilo najbolje urediti caffe v sklopu enega izmed predmetov (bodisi projektni management, Turistična geografija ipd.) ali, da bi bila ureditev internet caffeja projekt, ki bi bil dodeljen študentom na projektnem dnevu.

Priloga 12: Statistika izpitov GT in VELNES s povprečnimi ocenami opravljenih izpitov v študijskem letu 2021/22

Statistika izpitov po predmetih (19.12.2022 14:32:58)

Program: **Gostinstvo in turizem**

Študijsko leto: **2021/2022**

Lokacija: **<Vse>**

Način študija: **<Vsi>**

Predmet	Prijav.	Pristop.	Oprav.	Niso oprav.	Usp. %	Povp. Oc.	Plač.
Barmanstvo	22	22	22	0	100,0	8,68	0
Dopolnilne turistične dejavnosti	19	19	18	1	94,7	9,50	0
Ekonomika podjetja	27	27	25	2	92,6	7,24	0
Ekonomika turizma	50	50	26	24	52,0	7,12	4
Gastronomija	20	20	19	1	95,0	8,05	0
Kuharstvo z organizacijo dela 1	36	36	14	22	38,9	7,71	0
Kuharstvo z organizacijo dela 2	22	22	20	2	90,9	9,20	0
Organizacija gostinskih dogodkov	27	27	22	5	81,5	8,50	1
Osnove gastronomije	29	29	26	3	89,7	8,23	0
Osnove kuharstva	13	13	8	5	61,5	7,88	0
Osnove projektnega menedžmenta	47	47	40	7	85,1	8,00	0
Osnove strežbe	10	10	8	2	80,0	8,38	0
PIP - Stilno svetovanje in pravila vedenja	6	6	4	2	66,7	7,00	0
Poslovanje hotelov in turističnih agencij	25	25	9	16	36,0	7,22	1
Poslovanje prenočitvenih in prehrabnih obratov	41	41	20	21	48,8	6,35	1
Poslovna informatika s statistiko	53	53	21	32	39,6	7,29	4
Poslovno sporazumevanje in vodenje	29	29	26	3	89,7	8,27	0
Praktično izobraževanje 1	26	26	26	0	100,0	8,81	0
Praktično izobraževanje 2	28	28	23	5	82,1	9,48	0
Praktično izobraževanje 3	42	42	41	1	97,6	9,29	0
Praktično izobraževanje 4	46	46	42	4	91,3	9,55	0
Pravni predpisi	29	29	24	5	82,8	7,71	2
Strežba z organizacijo dela 1	23	23	16	7	69,6	8,31	0
Strežba z organizacijo dela 2	21	21	18	3	85,7	8,78	0
Strokovna terminologija v tujem jeziku 1	45	45	27	18	60,0	7,26	4
Strokovna terminologija v tujem jeziku 2	72	72	34	38	47,2	6,65	13
Strokovna terminologija v tujem jeziku 3	34	34	16	18	47,1	6,81	3
Trženje v turizmu	61	61	18	43	29,5	6,44	8
Turistična geografija in kulturna dediščina	41	41	22	19	53,7	7,82	2

Statistika izpitov po predmetih

(19.12.2022 14:36:28)

Program: **Velnes**

Študijsko

2021/2022

leto:

Lokacija: **<Vse>**

Način študija:

<Vsi>

Predmet	Prijav.	Pristop.	Oprav.	Niso oprav.	Usp. %	Povp. Oc.	Plač.
Čustvena inteligenca in osebnostni razvoj	19	19	19	0	100,0	8,63	0
Ekonomika in podjetništvo	25	25	23	2	92,0	8,65	0
Kulinarika za vitalnost	11	11	9	2	81,8	8,67	0
Menedžment stresa in metode sproščanja	19	19	19	0	100,0	9,21	0
Oblikovanje in trženje velneških proizvodov	34	34	27	7	79,4	7,44	0
Osnove gibanja in športne aktivnosti	12	12	8	4	66,7	8,00	0
Osnove zdravega prehranjevanja	11	11	11	0	100,0	7,64	0
Poslovna informatika s statistiko	47	47	24	23	51,1	7,79	3
Poslovno sporazumevanje in vodenje	26	26	25	1	96,2	7,80	1
Praktično izobraževanje 1 (1L)	25	25	24	1	96,0	8,92	0
Praktično izobraževanje 2 (1L)	25	25	24	1	96,0	8,92	0
Praktično izobraževanje 3 (1L)	25	25	24	1	96,0	8,92	0
Praktično izobraževanje 4 (2L)	30	30	29	1	96,7	9,41	0
Praktično izobraževanje 5 (5L)	10	10	9	1	90,0	9,11	0
Praktično izobraževanje 7 (2L)	20	20	20	0	100,0	9,55	0
Pravni predpisi	39	39	27	12	69,2	8,04	1
Stilno svetovanje in pravila vedenja	29	29	20	9	69,0	7,25	0
Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku 2	45	45	17	28	37,8	7,41	3
Strokovna terminologija v prvem tujem jeziku 1	48	48	25	23	52,1	7,72	9
Trženje storitev	52	52	25	27	48,1	7,16	1
Upravljanje in poslovanje velneških centrov	55	55	34	21	61,8	7,26	5
Uvod v turizem in destinacijski menedžment	28	28	26	2	92,9	9,38	0
Velnes in velneška dejavnost	36	36	25	11	69,4	8,80	0

Samoevalvacijsko poročilo se pripravlja in objavi na spletni strani šole na osnovi Zakona o višjem strokovnem izobraževanju (Uradni list RS, št. 79/2006).

Samoevalvacijsko poročilo, na podlagi 48. člena ZOVFI-ja (Ur. l. RS, št. 115/03, 36/08), obravnava in sprejme Svet šole.

Predsednik Komisije za spremljanje in zagotavljanje kakovosti VSŠ Bled
dr. Jože Zalar, mag. turiz.

Direktor VSŠ Bled
mag. Peter Mihelčič