



LETNI DELOVNI NAČRT

za študijsko leto **2025/26**

September 2025



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

Telefon: 04 575 34 10

www.vgs-bled.si

Letni delovni načrt za študijsko leto 2025/26

Bled, september 2025

Pripravili: strokovne službe in predavatelji

Uredil: mag. Peter Mihelčič

Obravnaval Predavateljski zbor VSŠ Bled na 5. seji, dne 30. 9. 2025

Potrdil Svet zavoda VSŠ Bled na 11. redni seji, dne 15. 10. 2025

1.	Predstavitev zavoda.....	4
1.1.	Poudarki iz Dolgoročnega razvojnega programa za obdobje 2018-2022 in glavne usmeritve za novo strateško obdobje 2023 - 2027.....	6
1.2.	Študijski programi.....	8
1.3.	Organiziranost zavoda in strokovni organi	9
1.4.	MIC – Medpodjetniški izobraževalni center.....	11
1.5.	Prostorski in materialni pogoji.....	11
2.	Vpis in organiziranost študentov	13
3.	Organizacija izobraževanja in študijski koledar	14
3.1.	Praktično izobraževanje – PRI.....	15
3.2.	Študijski koledar 2023/24	17
4.	Program izobraževanja in usposabljanja zaposlenih	19
5.	Mednarodno in projektno sodelovanje.....	20
6.	Razpis 2024/25	22
PRILOGE:		23

1. Predstavitev zavoda

Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled, ki vključuje tudi šolski hotel Astoria, se uspešno razvija že tretje desetletje. Od njene ustanovitve leta 1996 do septembra 2025 je diplomo pridobilo 432 študentov programa Gostinstvo, 709 študentov programa Turizem, 72 študentov programa Računovodja, 8 študentov programa Ekonomist, 398 študentov programa Gostinstvo in turizem in 266 študentov programa Velnes. Skupno število diplom znaša 1885.

Naši diplomanti in študenti na poti k diplomi s svojim znanjem in delom pomembno prispevajo k uspešnemu delovanju ter razvoju turizma, gostinstva, velneške dejavnosti in povezanih področij v Sloveniji in tujini.

V študijskem letu 2025/26 imamo na šoli vpisanih 140 študentov, od tega dobra polovica na programu Gostinstvo in turizem, druga polovica pa na programu Velnes. Tako tudi v letošnjem študijskem letu niso zapolnjena vsa razpisana mesta na rednem študiju programa Gostinstvo in turizem, kot tudi ne na programu Velnes.

Oris razvoja šole in šolskega hotela

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

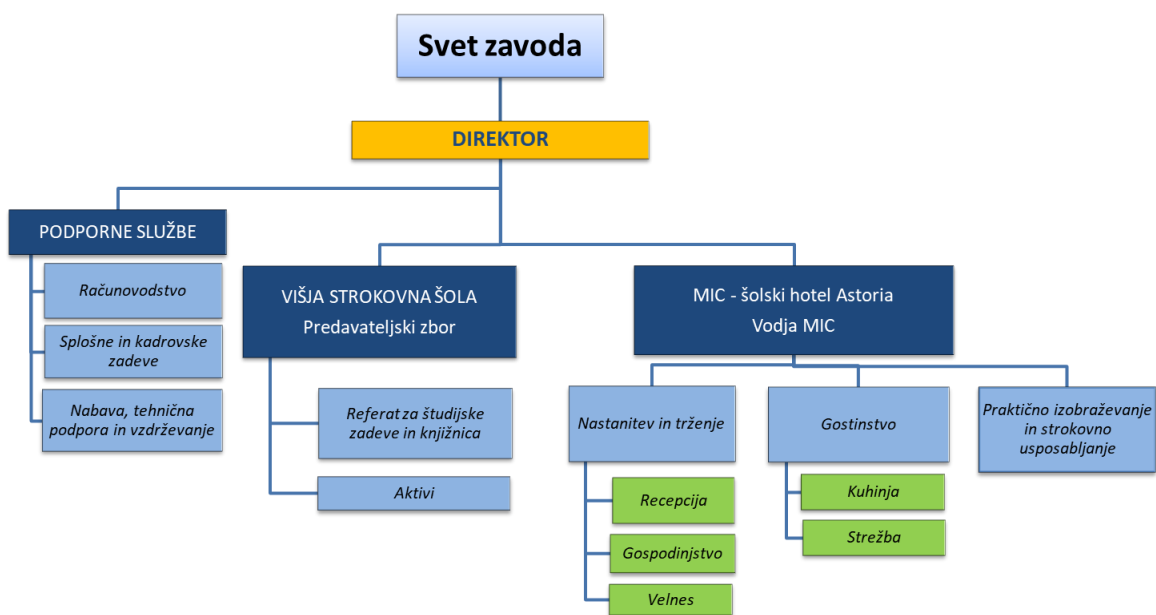
Izobraževalni proces se je prva štiri leta izvajal v prostorih gostinske šole v Radovljici in v blejskih hotelih, januarja 2000 pa se je šola preselila v obstoječe prostore adaptirane stare stavbe na Bledu, kjer se izvaja teoretični del programa. Druga ključna prelomnica v razvoju šole je bil 24. avgust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

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

Za razvoj šole je prvi zaslužen dolgoletni direktor Janez Šolar, ki je zavod vodil od septembra 1996 do konca leta 2009. V obdobju od 1.1. 2010 do 16. 9. 2012 je bila direktorica Jana Špec, ki ji je sledila z enoletnim mandatom v.d. direktorica Rožica Slavica Ferjančič. Nato je vodenje zavoda 18. septembra 2013 prevzel mag. Janez Damjan, najprej kot vršilec dolžnosti, od 1. aprila 2014 do 30.3.2019 pa kot direktor. Od 1.4.2020 zavod vodi direktor mag. Peter Mihelčič.

Vlada Republike Slovenije je 28. novembra 2023 sprejela nov sklep o ustanovitvi javnega vzgojno-izobraževalnega zavoda »Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled«, s katerim se je spremenil predvsem postopek imenovanja predstavnikov ustanovitelja in njihove odgovornosti v svetu zavoda.

Od začetka leta 2025 zavod deluje po spodnji organizacijski shemi:



Celostna grafične podoba zavoda, ki vizualno poudarja skrajšano ime šole, VSŠ Bled. Enota MIC ohranja podobo, ki izpostavlja znak šolskega hotela Astoria.



VSŠ BLED



1.1. Poudarki iz Dolgoročnega razvojnega programa za obdobje 2023 - 2027

Ključne vrednote zavoda so bile postavljene že ob ustanovitvi šole in so se utrjevale skozi njegov razvoj. V letu 2023 so strokovni in vodstveni organi v sodelovanju z zunanjimi strokovnjaki pripravili nov strateški dokument Dolgoročni razvojni program za obdobje od leta 2023-2027.

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

Vizija: *VSŠ Bled se bo razvil v mednarodno prepoznan center znanja in sodobno izobraževalno središče, ki povezuje ter združuje različne ravni ter oblike vseživljenjskega izobraževanja in usposabljanja na področju turizma, gostinstva, velnesa in povezanih področij ter prispeva k zelenemu, digitalnemu in vrednostnemu razvoju turizma, 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 doma in v mednarodnem okolju 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.

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.

Pomemben temelj opisane vizije je šolski hotel Astoria, ki deluje znotraj MIC-Medpodjetniškega izobraževalnega centra. Za delovanje hotela, ki praktično celotna sredstva pridobiva na turističnem trgu, je bila oblikovana še dodatna vizija: »S prepletanjem izkušenj in znanja ter pripadnosti zaposlenih, s svežimi idejami študentov, ustvarjamo enkratno vzdušje in neponovljivo doživetje gosta. Na edinstveni lokaciji upravljamo z restavracijo, kjer je vse podrejeno željam gosta. Naš cilj je postati prepoznavno hotelsko kulinarično središče, zazrto v znanje, z učinkim centrom za študente ter s konstruktivno odgovornim in spoštljivim odnosom do naravnega, družbenega in kulturnega okolja. Zavedamo se, da trajnostno poslovanje ni le naša odgovornost do okolja, ampak tudi naša prednost.«

Glavna področja aktivnosti in ukrepov v strateškem obdobju 2023 – 2027 so predstavljena v spodnji Sliki 1.

Slika 1: Glavna področja aktivnosti in ukrepov v strateškem obdobju 2023 - 2027

RAST POSLOVNE USPEŠNOSTI

- Zagotavljanje učinkovitega in gospodarnega poslovanja, vendar ne na račun slabšanja kakovosti študija
- Okrepitev tržne dejavnosti v segmentu izobraževanja in usposabljanja
- Intenzivna promocija šole

DVIG KAKOVOST IZVEDBE IZOBRAŽEVANJA

- Uspešen začetek izvajanja prenovljenega programa GT
- Aktivno sodelovanje pri prenovi programa VEL
- Usposabljanje predavateljev za uporabo sodobnih učnih orodij in metod
- Nadgradnja projektnega dela študentov
- Spodbujanje študentov k diplomiranju.

DVIG KAKOVOSTI IZVEDBE PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA

- Krepitev mreže mentorskih podjetij z usposabljanjem mentorjev
- Izboljšanje modela PRI v šolskem hotelu Astoria v smeri povečanja fleksibilnosti v skladu s potrebami hotela in velnesa in usposabljanjem mentorjev v šolskem hotelu

RAST USPEŠNOSTI POSLOVANJA MIC

- Razvoj vzorčnega modela šolskega hotela
- Okrepiti strokovno razvojno in raziskovalno dejavnosti
- Prilagoditev poslovnega modela tržne dejavnosti MIC-a spremenjenim razmeram na trgu dela in turističnem trgu
- Investicije v obnovo šolskega hotela.

PARTNERSTVO Z OKOLJEM IN MEDNARODNO SODELOVANJE

- Krepitev sodelovanja in vključevanja v regionalno okolje s sodelovanjem v skupnih partnerskih projektih in sooblikovanju razvojnih politik
- Krepitev mednarodnega sodelovanja z vključevanjem v mednarodne projekte in izvajanjem programa Erasmus +

ORGANIZACIJA DELA IN KADRI

- Pripravi modela stimulativnega nagrajevanja in delovnega okolja za privabljanje novih predavateljev.
- Krepitev pripadnosti šoli in motivacije zaposlenih

1.2. Študijski programi

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

Program GOSTINSTVO IN TURIZEM

Od študijskega leta 2023/24 izvajamo prenovljen študijski program Gostinstvo in turizem. V študijskem letu 2025/26 se bosta izvajala dva izbirna modula: **Projekti v gostinstvu** in **Projekti v turizmu**. Kot prostoizbirne predmete bomo študentom ponudili tri predmete, in sicer **Barmanstvo, Hrana in pijače ter Turistično vodenje in animacija**. Podrobno je program predstavljen v Prilogi 1.

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

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

Program VELNES

V oktobru 2011 je šola prejela odločbo, da izpolnjuje pogoje za izvedbo javno veljavnega študijskega programa Velnes in takoj začela izvajati veljavni program. Zadnji vpis v knjigo razvida je bil 19. 06. 2023, št. odločbe 6033-56/2023/2, podrobno pa je predstavljen v Prilogi 2. Pri izbirnih modulih bomo v študijskem letu 2025/26 izvajali modul **Zdravo prehranjevanje** in modul **Gibanje, telesne aktivnosti**. Kot dodatni izbirni predmet se izvaja predmet Menedžment stresa in metode sproščanja in predmet Projektni praktikum. Prizadevamo si za sodelovanje med predmetnimi področji, tako da se vaje pri posameznih predmetih kombinirajo (npr. Poslovno sporazumevanje in vodenje s Strokovno terminologijo v tujih jezikih). V študijskem letu 2025/26 se program velnes prenavlja v skladu s smernicami CPI-ja.

Praktično izobraževanje študenti opravljajo v podjetjih, s katerimi šola dolgoročno sodeluje ter v velneškem centru šolskega hotela Astoria. Skrb za kakovost PRI ostaja prednostna

naloga in v ta namen smo okrepili ekipo sodelavcev področja PRI, ki sodelujejo pri uvodnem praktičnem izobraževanju v šolskem hotelu Astoria in pri študentskih projektih v 2. letniku. Dodatno bomo študentom ponudili izobraževanja iz različnih velneških področij kot so: seminar aroma terapija, seminar in izpit za NPK maserja.

Trenutno poteka projekt prenove študijskega program velnes v sodelovanju s CPI, VSGT Maribor, Višja šola Brežice in VSKV Ljubljana.

1.3. Organiziranost zavoda in strokovni organi

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

Svet zavoda je najvišji organ zavoda, njegove pristojnosti pa so opredeljene v 48. členu ZOFVI. Naloge in sestava sveta zavoda je opredeljena v 8. členu Zakona o višjem strokovnem izobraževanju ter podrobneje v ustanovnem aktu, ki ga je sprejela Vlada Republike Slovenije 28. 11. 2023. V svetu zavoda je 5 predstavnikov iz vrst zaposlenih uslužbencev zavoda, 2 predstavnika študentov, 2 predstavnika iz vrst delodajalcev in 2 predstavnika ustanovitelja.

Sedanji svet zavoda je bil konstituiran 21. 04. 2023 in ga sestavljajo naslednji člani:

1. dr. Premrov Emira – predstavnica delavcev, OE šola. Predsednica Sveta zavoda
2. Sila Iztok, predstavnik delavcev, OE šola. Namestnik predsednice Sveta zavoda
3. Cilka Demšar, predstavnica delavcev, OE šola
4. Leskovšek Robert, predstavnik delavcev, OE MIC
5. Vovk Judita, predstavnica delavcev, OE MIC
6. Mitja Slapar, predstavnik ustanoviteljice
7. Milan Sajovic, predstavnik ustanoviteljice
8. Darja Jenko, predstavnica ustanoviteljice
9. Marta Smodiš, predstavnica ustanoviteljice
10. Cizel Erika, predstavnica študentov
11. Šubelj Imerovič Valerija, predstavnica študentov

Oktober 2025 bodo izvedene nadomestne volitve za izvolitev nadomestnega člana Sveta zavoda – predstavnika delavcev v volilni enoti šola.

Direktor šole je pedagoški vodja in poslovodni organ. Njegove obveznosti in naloge so opredeljene v 11. členu Zakona o višjem strokovnem izobraževanju. Sedanji direktor, mag. Peter Mihelčič, je petletni mandat ponovno nastopil 1. 4. 2024.

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

Predavateljski zbor sestavljajo vsi imenovani predavatelji višje šole (redno zaposleni in pogodbeni sodelavci), ki izvajajo predavanja, seminarske ali laboratorijske vaje. Na začetku

študijskega leta 2025/26 predavateljski zbor sestavlja 11 redno zaposlenih predavateljev in 8 zunanjih pogodbenih sodelavcev.

Študijska komisija poleg z zakonom določenih nalog obravnava ter pripravlja predloge kot tudi vse druge vsebine, ki so neposredno povezane z izvajanjem študijskega procesa. Študijsko komisijo v študijskem letu 2025/26 sestavljajo:

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

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

- dr. Jože Zalar, predsednik
- dr. Emira Premrov
- dr. Boža Grafenauer
- Iztok Sila
- Guzelj Miha
- študentka Nika Berce
- študent

V tem študijskem letu bo potrebno imenovati novega predstavnika študentov.

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

Strokovni aktivni za predmetna področja:

- Turizem
- Gostinstvo
- Velnes
- Tuji jeziki

Vodja

- mag. Darja Radić
- Jože Zalar
- mag. Monika Karan
- Cilka Demšar

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

Disciplinska komisija je organ zavoda, ki na prvi stopnji ugotavlja disciplinsko odgovornost študentov: Predstavniki predavateljev je Jaka Demšar, predstavnica MIC je Mateja Seničak, predstavnika študentov pa bo potrebno imenovati.

Na zavodu deluje **Študentski svet šole**, ki v komunikaciji z vodstvom zavoda posreduje sugestije v zvezi z urnikom in organizacijo študija ter dodatnimi aktivnostmi na šoli. Člani Študentskega sveta šole so Cizel Erika (2.I.GT), Nika Berce (2.I.VEL), Valerija Šubelj Imerovič (2.I.VEL) in Maja Kučina (2.I.VEL).

Volitve enega nadomestnega člana bodo izvedene v mesecu oktobru oziroma novembru 2025.

1.4. MIC – Medpodjetniški izobraževalni center

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

Po številu zaposlenih je to največji MIC v Sloveniji, njegov obseg poslovanja pa močno presega prihodke osnovne izobraževalne dejavnosti. Delovanje šolskega hotela Astoria v okviru Zavoda nudi številne prednosti za študente ter vse zaposlene, hkrati pa je njegovo vodenje povezano z izzivi in zahteva stalen razvoj. Na trgu tako razvijamo nove oblike izobraževanja, ki izhajajo iz izkušenj s tečaji za brezposelne osebe, tečajem za turistične vodnike regije Julijske Alpe, oskrbnike PZS ter usposabljanjem varovancev CUDV Matevža Langusa. Izobraževanje za turistične vodnike se bo v tekočem študijskem letu izvajalo v primeru zadostnega števila prijav. V okviru MIC-a so tudi razpisana usposabljanja s področij gastronomskih doživetij, trendov v turističnem managementu, jezikovnih tečajih in komunikacijskih veščinah in področju zdravja in dobrega počutja.

1.5. Prostorski in materialni pogoji

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

V zadnjem obdobju je bila v šolski stavbi izvedena združitev in preselitev referata v pritličje, skupaj s šolsko knjižnico, ki omogoča študentom samostojen dostop do gradiva in digitalno izposajo. Prenovljene so bile vse predavalnice in računalnici, tako da delo na šoli poteka na



1.200 m² sodobno opremljenih prostorov: dve večji predavalnici (s po 100 oz. 70 sedeži), dve učilnici (40 oz. 50 sedežev), dve računalnici s štiriindvajsetimi delovnimi mesti, knjižnica in klubski prostor. Vsi prostori so opremljeni z računalniško in AV opremo, povsod je vzpostavljeno Wi-fi omrežje. Šolska stavba in šolski park ter okolica šole se skrbno in redno vzdržuje.

2. Vpis in organiziranost študentov

Za študijsko leto 2025/2026 smo razpisali 140 mest za redni študij Gostinstva in turizma ter 75 mest za redni študij programa Velnes. Za izredni študij je bilo razpisanih 80 mest na programu Gostinstvo in turizem in 30 mest za program Velnes. Na prvem vpisnem roku v mesecu avgustu 2025 so je na program Gostinstvo in turizem redno vpisalo 15 študentov, na izredni program Gostinstvo in turizem se ni vpisal noben študent. Na program Velnes se je vpisalo 25 redno vpisanih študentov in nič na izredni študij.

Na drugem vpisnem roku v mesecu avgustu 2025 se je prijavilo na program Gostinstvo in turizem še 11 rednih študentov, od katerih je bilo 10 sprejetih, vpisalo se jih je 8. Na izredni študij programa Gostinstvo in turizem je bilo prijavljenih 6 študentov, od katerih so bili 3 sprejeti, vpisala sta se 2.

Na program Velnes se je prijavilo 20 rednih študentov, od katerih je bilo sprejetih 12, na izredni študij velnesa sta se v drugem vpisnem roku prijavila 2 študenta, vpisal se je 1.

Na naknadnem vpisnem roku so se na program Gostinstvo in turizem redni študij se je vpisalo 8 študentov in na izredni program 8 študentov. Na program Velnes redni študij se se naknadno vpisali 3 študenti, na izredni program Velnes se ni vpisal noben študent.

Vpis po programu, letniku in statusu					30.09.2025
Program, status	1. letnik	1.l-pon.	2. letnik	2.l-pon.	SKUPNO
GT					
Redni	31	1	12	11	55
Izredni	8	0	0	1	9
Skupaj	39	1	12	12	64
Velnes					
Redni	33	2	23	13	71
Izredni	1	0	0	4	5
Skupaj	34	2	23	13	76
Vsi					
Redni	64	3	35	24	126
Izredni	9	0	0	5	14
Skupaj	73	3	35	29	140

Prehodnost rednih študentov v 2. letnik je v programu Velnes višja kot lani in znaša 63,63 %, v programu GT pa se je prehodnost zvišala za 3,2 odstotne točke, kar znaša 63,2 %. V 2. letniku programa GT so 3 ponavljalci manj kot lansko leto in 14 ponavljalcev manj v programu Velnes.

V študijskem letu 2025/2026 imamo na šoli skupno vpisanih 140 študentov. V izredni študij je v 1. letniku programa Gostinstvo in turizem vpisanih 8 študentov; 4 iz tujine. Za vpis v izredni študij programa Velnes se je odločila 1 študentka.

Število redno vpisanih študentov v 2. letniku ostaja enako kot preteklo leto, skupno 35; nekaj manjše na programu GT, malce več na programu Velnes. Tako lahko ponovno pričakujemo enake prihodke iz naslova glavarine v letu v prihodnjem letu. V programu Gostinstvo in turizem upamo na večjo prehodnost v letu 2026/2027, saj realni vpis v 1. letnik temelji na dejansko vpisanih študentih in ne več fiktivnih.

3. Organizacija izobraževanja in študijski koledar

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

Predavanja in vaje potekajo skladno s študijskim koledarjem vsak delovnik od 8.30 do najkasneje 18.30, z odmorom za »brunch« med 10.00 in 10.40. Praktično poteka dnevni urnik v štirih blokih po 2 oz. 3 šolske ure (2 x 45 oz. 3 x 45 minut), znotraj katerih predavatelj praviloma naredi en krajši odmor. Študentje imajo maksimalno 24 ur tedensko in večina obveznosti poteka v prvih treh dnevnih blokih; poznopoldanski blok je na urniku le izjemoma. Tedenska obveznost se lahko izjemoma podaljša tudi v primeru večjih šolskih projektov.

Študij je brezplačen, vendar študentje krijejo vpisne stroške (Cenik storitev je v prilogi 3). Študentje tudi delno ali v celoti plačajo dodatne možnosti izobraževanja in usposabljanja, ki jih vsakoletno organiziramo. V tem študijskem letu načrtujemo organizacijo in izobraževanje za pridobitev NPK za maserje.

Pri študiju so obvezne uniforme ter delovne obleke za strokovne predmete in praktično izobraževanje, ki jih študentje nabavijo direktno pri izbranih proizvajalcih; skupni stroški delovnih oblačil za študijski program GT so 342,67 € (dekleta) oz. 356,09 € (fantje) in 75,03 € za študijski program Velnes. Študenti bodo skladno s predpisi za izvedbo praktičnega izobraževanja in vaj pri posebnih strokovnih predmetih opravili izpit iz varstva pri delu in podali izjavo o zdravstvenem stanju.

Tudi v tekočem študijskem letu bo e-učilnica za študente delovala preko aplikacije MS Teams.

3.1. Praktično izobraževanje – PRI

Praktično izobraževanje je na VSŠ Bled v središču pozornosti predavateljev in drugih zaposlenih, predvsem v MIC-u oz. v šolskem hotelu Astoria, kjer študentje praviloma opravijo petino obveznega dela PRI, nekateri pa tudi celotno obveznost. Pomemben del praktičnega izobraževanja predstavlja sodelovanje na tekmovanjih, tako doma, kot v tujini., sodelovanje pri različnih šolskih in regijskih dogodkih in tudi na prireditvah državnega pomena.

Večina praktičnega izobraževanja poteka v sodelovanju s turističnimi, gostinskimi in drugimi podjetji doma in v tujini. V našo mrežo podjetij je vključenih preko 100 organizacij oz. gostinsko turističnih podjetij in velneških centrov. Sodelovanje s predstavniki delodajalcev spremljamo na letnih obiskih, hkrati pa enkrat letno organiziramo najmanj en enodnevni dogodek namenjen delodajalcem in mentorjem praktičnega izobraževanja v podjetjih, članom mreže podjetij s katerimi sodelujemo - Posvet za mentorje praktičnega izobraževanja in/ali Karierni dan, kjer se različni delodajalci lahko predstavijo študentom.

Izvedba dogodkov (Posvet za mentorje PRI, Karierni dan) sta v študijskem letu 2025-2026 planirana za mesec marec 2026. Tudi v novem študijskem letu bomo nadaljevali z rednim komuniciranjem z vsemi našimi partnerji ter z obiskovanjem na terenu s strani naših mentorjev, predavateljev PRI.

Študenti VSŠ morajo v sklopu dveh let opraviti 800 ur PRI, od katerih jih polovico opravijo v prvem, drugo polovico pa v drugem letniku. Časovni potek in obseg posameznega dela prakse ter kraj opravljanja je razviden v spodnji tabeli. Študentje praviloma nastopijo naslednjo stopnjo PRI šele po opravljeni predhodni stopnji, razen v izjemnih primerih (npr. potrebe MIC, šolski projekti). Potek in izvajanje praktičnega izobraževanja se prilagaja glede na potrebe v šolskem hotelu Astoria, na urnik tekmovanj ter dogodke, ki se pojavijo v okolju in pomenijo za študente posebno priložnost.

PRAKTIČNO OBRAŽEVANJE				
Program	Termin opravljanja	Oznaka PRI	Ure	Kraj opravljanja
Gostinstvo turizem	in			
1. letnik	20.10.2025 do 29.05.2026	PRI1	80+40	MIC, Šolski hotel Astoria
1. letnik	27.04. 2026 do 31.08.2026	PRI2-3 delodajalci	280	Delodajalci - partnerji
2. letnik	27.04. 2026 do 31.08.2026	PRI4-5-9-12 delodajalci	400	Delodajalci - partnerji
Velnes				
1. letnik	23.10.2025 do 29.05.2026	PRI del 3	40	MIC, Šolski hotel Astoria
1. letnik	22.12. 2025 do 31.08.2026	PRI1-2-3	360	Delodajalci - partnerji
2. letnik	01.10.2025 do 31.08.2026	PRI4-5-6	400	Delodajalci - partnerji

Praktično izobraževanje – Gostinstvo in turizem

Študenti 1. letnika bodo v sklopu PRI 1 opravili 80 ur v šolskem hotelu Astoria, ter 40 ur v sklopu sodelovanja na dogodkih, ki jih organizirajo študenti 2. letnika.

Za PRI 1, ki jo bodo študenti 1.letnika opravljali v šolskem hotelu HA bosta razpisana predvidoma dva termina v katerih bo vsak izmed njih opravil 80 ur PRI v šolskem hotelu Astoria. V razpisana termina se praviloma prijavijo sami (oglasna deska pred referatom) kar bomo izvedli kar v sklopu uvodnih dni v začetku meseca oktobra. V kolikor mesta niso zapolnjena, študente razporedimo mi. Vsak študent bo opravil 72 ur, na različnih področjih (kuhinja, strežba, recepcija, gospodinjstvo, ekonomat/tehnična služba in prodaja). Točne ure opravljanja PRI bodo študenti prejeli po elektronski pošti, predvidoma ob petkih, en teden pred opravljanjem PRI.

Vsako skupino študentov sprejmeva (Seničak, Zupančič) zadnji petek pred pričetkom opravljanja PRI kjer dobijo vsa potrebna navodila in celotno gradivo za nemoteno opravljanje PRI v hotelu.

Ob koncu opravljanja PRI (zadnji teden pred iztekom termina) na skupnem srečanju vsi študenti v skupini oddajo Poročila za PRI 1 ter izpolnijo ankete (online – razpiše jih predsednik Komisije za kakovost).

Do konca meseca maja oz. do odhoda na »dolgo« PRI (PRI 2-3 – pri delodajalcu) bo vsak študent programa GT opravil 80 ur PRI 1 (72 ur + VPD + kroženje po oddelkih) in 40 ur na dogodkih šole.

PRI pri delodajalcu bodo študenti lahko opravljali v terminu od 28.4.2025 – 31.8.2025.

Študenti 2. letnika bodo celotno PRI (v številu 400 ur) opravili v enem od podjetij iz nabora mreže podjetij s katerimi šola sodeluje, ali v tujini.

Praktično izobraževanje – Velnes

Vsi študenti 1. letnika programa VELNES, (štiri delovne dneve) opravijo v Velneškem centru hotela Astoria v razpisanih terminih (skupina po 2 študenta) (od četrta do nedelje) in en delovni dan v oddelku gospodinjstvo (ponedeljek oz. torek). Razpoložljive termine za opravljanje PRI bodo predvidoma za en mesec vnaprej sporočili iz šolskega hotela Astoria. Študenti se na razpisane termine prijavijo sami (oglasna deska pred referatom) najkasneje do prve srede v mesecu. V kolikor mesta niso zapolnjena študente razporedimo mi.

Prva skupina prične z opravljanjem PRI v četrtek 23.10.2025.

Vsako prvo sredo v mesecu (Seničak, Zupančič) sprejmeva vse študente, ki bodo v tekočem mesecu opravljali PRI v hotelu Astoria, kjer dobijo vsa potrebna navodila in vse gradivo za nemoteno opravljanje PRI v hotelu.

Do konca meseca maja oz. do odhoda na »dolgo« PRI (PRI 1-2-3 – pri delodajalcu) bo vsak študent programa VEL v šolskem hotelu Astoria opravil cca 40 ur »del PRI 3« (ure v velnesu + VPD + kroženje po oddelkih).

PRI pri delodajalcu (v številu 360 ur), bodo študenti lahko opravljali v terminu od 22.12.2025 – 31.8.2026, po uspešno opravljenem delu PRI v šolskem hotelu.

Študenti 2. letnika bodo celotno PRI (v številu 400 ur) opravili v enem od podjetij iz nabora mreže podjetij s katerimi šola sodeluje, ali v tujini.

Šolski projekti se delijo na:

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

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

V študijskem letu 2025/26 si bomo še naprej prizadevali za povečanje kakovosti praktičnega izobraževanja na vseh področjih, še posebej pa skozi tesnejše sodelovanje z izbranimi partnerji. V ta namen bo pri izvedbi praktičnega izobraževanja sodelovalo več predavateljev, in organizator praktičnega izobraževanja v delovnem procesu. Predavatelji-organizatorji praktičnega izobraževanja, ki študente dobro spoznajo pri usmerjanju v partnerska podjetja, bodo prevzeli vlogo tutorjev in jim po potrebi svetovali pri študijskih in drugih vprašanjih. Da bodo študenti bolje spoznali domača in tuja podjetja/organizacije bomo organizirali karierne dneve.

Zaupniki – tutorji za študijsko leto 2025/26 so:

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

3.2. Študijski koledar 2025/2026

Študijsko leto je razdeljeno v zimski in letni semester, ki trajata po petnajst tednov. Praktično se študijsko leto 2025/26 začne v sredo, **1. oktobra 2025**, s spoznavnim dnevom. Ta dan je namenjen novim študentom, njihovem spoznavanju šole in kraja ter druženju s predavatelji, strokovnimi sodelavci in študenti drugega letnika, ki sodelujejo pri organizaciji dogodka. Ključni datumi so predstavljeni v spodnji tabeli, zbir vseh dogodkov pa v Prilogi 7.

ZIMSKI SEMESTER	od 1. 10. 2025 do 16. 1. 2026
Začetek predavanj	sreda, 1. oktober 2025
Konec predavanj	petek, 16. januar 2026
Redni izpitni roki	
1. rok	od 3.-17. novembra 2025
2. rok	od 19. januarja - 3. februarja 2026
Novoletne počitnice	25. 12. 2025 do 4. 1. 2026
LETNI SEMESTER	od 2. 2. 2026 do 29. 5. 2026
Začetek predavanj	ponedeljek, 2. februar 2026
Konec predavanj	petek, 29. maj 2026
Redni izpitni roki	
3. rok	od 1. do 15. junija 2026
4. rok	od 24. avgusta do 7. septembra 2026
Prvomajske počitnice	27. aprila do 3. maja 2026
Ravnateljev dan	24. 12. 2025
Izredni izpitni roki	Razpisani v skladu z zakonskimi določili

V študijskem letu 2025/26 bomo organizirali več združenih ekskurzij, kjer bodo povezana predmetna področja. V 1. letniku gredo študentje na eno enodnevno obvezno ekskurzijo, v 2. letniku pa na eno dvodnevno (ali dve enodnevn). Udeležba na obveznih ekskurzijah je za študente obvezna enako kot za druge oblike seminarских in laboratorijskih vaj. Fakultativne ekskurzije se bodo izvedle glede na izkazani interes študentov, pri organizaciji pa bomo poskušali sodelovati s sorodnimi šolami. Pri izbranih predmetih bomo za bolj kakovostno izvedbo organizirali tudi terenske vaje. Seznam ekskurzij in terenskih vaj je v prilogi 6.

V študijskem letu 2025/26 so za vse programe planirani redni izpitni roki v novembru, januarju, juniju in septembru. Datume in ure za vse oblike izpitov pravočasno objavi referat na spletnih straneh šole. Po potrebi in v skladu z zakonskimi določili bodo razpisani tudi izredni izpitni roki. Roki za diplomske izpite so navedeni v spodnji tabeli.

DIPLOMSKI IZPITI					
Obdobje			Oddaja v špiralo	Oddaja vezanih	Zagovor
			vezanih nalog	nalog	diplom
september/oktober			02.10.2025	21.10.2025	23.10.2025
november/december			13.11.2025	02.12.2025	04.12.2025
januar/februar			15.01.2026	03.02.2026	05.02.2026
marec/april			05.03.2026	26.03.2026	02.04.2026
maj/junij			07.05.2026	28.05.2026	04.06.2026

4. Program izobraževanja in usposabljanja zaposlenih

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

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

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

Okviren program izpopolnjevanj v Sloveniji:

Vsi zaposleni	Izobraževanja razpisana s strani Skupnost višjih strokovnih šol in KATIS; usposabljanja s področja uporabe umetne inteligence v izobraževanju; usposabljanje »Temeljni postopki oživljanja in uporaba AED«
Vsi strokovni aktiv	Usposabljanje o krožni ekonomiji v gostinstvu, turizmu in velnesu v povezavi s projektoma CEFOODCYCLE (Interreg Alpski prostor) in CIREVALC (Interreg Centralna Evropa); usposabljanja s področja trajnostnega razvoja;
Strokovni aktiv - gostinstvo	Usposabljanja, seminarji in konference na strokovnih področjih.
Strokovni aktiv - turizem	Usposabljanja na strokovnih področjih: upravljanje in trženje turističnih podjetij, prihodkovni management hotelov, razvoj turističnih proizvodov, valorizacija kulturne in naravne dediščine v turizmu, destinacijski management, razvojne usmeritve in trendi v turističnem povpraševanju, digitalizacija v turizmu. Udeležba na SOF, MOS.
Strokovni aktiv - velnes	Seminarji in konference iz strokovnega področja v sklopu Skupnosti VSŠ, STO in drugje.
Strokovni aktiv – tuji jeziki	Usposabljanja na strokovnih področjih tujih jezikov in komunikacije. Vključevanje v Erasmus program izmenjav.
Zaposlena odgovorna za varstvo pri delu	Prva pomoč
Podporne službe	Predlogi se uskladijo z direktorjem v okviru letnih delovnih pogovorov.

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

5. Mednarodno in projektno sodelovanje

Mednarodno sodelovanje je pot h kakovosti izobraževanja in odprtosti izobraževalnega sistema, institucij in posameznikov. Omogoča pridobitev in pretok znanj, izkušenj in dobrih praks med izobraževalnimi institucijami in širše ter povezovanje z različnimi deležniki. Na VSŠ Bled sicer nimamo mednarodne pisarne, koordinacijo mednarodnih aktivnosti bo v tem šolskem letu vodila ga. Saša Ferjan v sodelovanju z direktorjem in ostalimi zainteresiranimi zaposlenimi. Mednarodno sodelovanje je v osnovi dobro razvito, še posebej na področju programa ERASMUS+ in njegovih akcij. VSŠ Bled deluje na več operativnih področjih in bo s tem tudi nadaljevala:

- **članstvo v raznih asociacijah oz. združenjih:** EUHOFA, EURASHE ter AEHT (Evropsko združenje šol gostinstva in turizma), kjer smo najbolj aktivni in se bomo novembra udeležili njihove letne konference na Švedskem v kraju Västerås in tekmovanj v sklopu le-te s 3 študenti in 2 predavateljema ter direktorjem. V AEHT organizaciji načrtujemo udeležbo na morebitnih ostalih razpisanih tekmovanjih.

Načrtujemo udeležbo na ostalih tekmovanjih izven organizacije zgoraj omenjenih združenj glede na razpisne pogoje in termine:

- turistično tekmovanje »Show me the concept« na Nizozemskem (januar ali februar, 1 predavatelj, 2 študenta);
 - različna barmanska tekmovanja, odvisno od razpisnih pogojev ter interesa med študenti.
 - Tekmovanja s področja kulinarike, strežnih veščin.
- **sodelovanje v programu ERASMUS+**, kjer je največ poudarka na učni mobilnosti posameznikov oz. KA1 (Ključni ukrep 1) ter na projektih partnerstev sodelovanja v okviru Ključnega ukrepa 2 (KA2). Ves čas iščemo nove možnosti za primerne projekte, ki koristijo tako študentom kot predavateljem in ostalim zaposlenim pri njihovem strokovnem izpopolnjevanju. V šolskem letu 2025/2026:
 - glede na trend naraščanja števila študentov obeh smeri, predvidevamo vsaj 5 študentov, ki bo prejelo Erasmus+ sofinanciranje preko šole in vsaj 3 preko Skupnosti višjih šol;
 - praksa v ZDA preko programa Work Experience CCUSA v organizaciji NOMAGO Slovenija, 1 študent;
 - nekaj študentov bo odšlo na prakso v tujino v lastni organizaciji;
 - načrtujemo strokovno usposabljanje vsaj 6 predavateljev v tujih hotelskih in velneških podjetjih ter predavanje vsaj 1 predavatelja;
 - kot »hosting« organizacija **naj bi** v šolskem hotelu Astoria gostili 2 diplomantki velnesa iz Estonije, 4 ali 6 belgijskih študentov na recepciji in v strežbi ter 2 francoska študenta strežbe oz. poznavanja vin; irske študente (2 ali 4); 4 dijake iz Slovaške ter še kakšne nenapovedane Erasmus+ praktikante.
 - začelo se bo delo na mednarodnem projektu **HARET – Hospitality and Regenerative Reception of Territories**, ki se financira v okviru programa Erasmus+, bo potekal v obdobju 2025–2028. Projekt združuje partnerje iz Francije, Italije, Hrvaške, Portugalske in Slovenije ter se osredotoča na razvoj

regenerativnega gostoljubja kot inovativnega pristopa, ki presega tradicionalne oblike turizma.

- **sodelovanje v mednarodnih in drugih projektih**

- v študijskem letu 2025/2026 bo Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled aktivno sodelovala v več razvojnih in mednarodnih projektih, katerih skupni imenovalec so inovativni pristopi k razvoju turizma, gostinstva in velnesa, trajnostno upravljanje virov, ohranjanje kulturne dediščine ter krepitev medgeneracijskega sodelovanja. Projekti so sofinancirani iz različnih evropskih programov in predstavljajo pomemben doprinos k razvoju regije ter krepitevi kompetenc študentov in strokovnih sodelavcev šole: projekt **Living.RIKLI.Lab (uradni naziv: 1. Living.RIKLI.Lab Dediščina Arnolda Riklija za zdravo, povezano, učečo in podjetno skupnost v JA)**, sofinanciran iz sredstev Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja (EKSRP) v okviru Strategije lokalnega razvoja LAS Zgornja Gorenjska – BOJA, bo potekal v obdobju 2025–2028 in projekt **Mladi talenti (uradni naziv: Mladi talenti v akciji, energija prihodnosti, podprta z izkušnjam)**, prav tako sofinanciran iz sredstev EKSRP v okviru LAS Zgornja Gorenjska – BOJA, bo trajal od 2025 do 2028. Namenjen je razvoju medgeneracijskega mentorskega modela za vključevanje mladih v turizem in gostoljubje.
- poskušali bomo pridobiti vsaj en projekt partnerstev za sodelovanje s pomočjo vseh zaposlenih in njihovih kontaktov, ker taki projekti spreminjajo vzdušje v učiteljskem kolektivu, krepijo občutek za timsko delo, prinašajo možnosti za izmenjavo izkušenj s šolami v tujini in spoznavanje pedagoških praks iz drugih okolij ter tako prispevajo k večji odprtosti šole in strokovnemu razvoju učiteljev.

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

- Institute of Tourism Studies (Malta)
- Hotelová akadémia Prešov (Slovaška)
- Lycée Hôtelier de Dinard (Francija)
- Inchicore College of Further Education Dublin (Irska)
- Lycée hôtelier régional Jean-Paul Passedat Marseille (Francija)
- Tranellska gymnasiet Västerås (Švedska)
- ROC Mondriaan (Nizozemska)
- Kuressaare Regional Training Centre (Estonija)
- Veleučilište Aspira Split (Hrvaška)
- B.H.M.S. - Business & Hotel Management School Luzern (Švica)
- različna hotelska podjetja ali posredniške agencije

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

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

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

6. Razpis 2026/27

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

Svetu zavoda Višje strokovne šole za gostinstvo, velnes in turizem Bled bomo predlagali sklep, da se za študijsko leto 2026/27 razpiše naslednje število mest za študij na šoli.

Program	Skupna vpisna mesta		Dodatna vpisna mesta	
	redni	izredni	redni	izredni
Gostinstvo in turizem	140	80	4	40
Velnes	75	30	2	15

Število mest je enako kot prejšnja leta.

Z namenom povečanja vpisa na oba študijska programa bomo v študijskem letu 2026/27 okrepili promocijske aktivnosti v obliki predstavitev na strokovnih in drugih srednjih šolah ter specializiranih dogodkih, kot je sejmi, dogodki ter na spletu s pomočjo digitalnih trženjskih kanalov. Posebno pozornost bomo namenili večji prisotnosti predavateljev v medijih ter drugim oblikam odnosov z javnostmi.

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

PRILOGE:

Priloga 1: Predmetnik programa Gostinstvo in turizem

Priloga 2: Predmetnik programa Velnes

Priloga 3: Cenik storitev

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

Priloga 5: Plan projektov v okviru praktičnega izobraževanja PRI3

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

Priloga 7: Seznam ekskurzij

Priloga 1: Predmetnik programa Gostinstvo in turizem

1. letnik GT

Vsebinski modul	Program	Predmet	Kratica predmeta	ECTS	Letnik	Smer	Semester izvajanja	PR	SV	LV	Število skupin	Ure SKUPNO	Nosilec predmeta	Aktiv
M4-Kulinarične in strežne veščine	GT	Organizacija dela v kuharstvu	ODK	5	1	G+T	J-zimski	12		52	2	116	Zalar Jože	G-gostinstvo
M4-Kulinarične in strežne veščine	GT	Organizacija dela v strežbi	ODS	5	1	G+T	J-zimski	12		52	2	116	Mihelčič Peter/Zoran Jožič	G-gostinstvo
M3-Varovanje okolja	GT	Gastronomija	GAS	4	1	G+T	J-zimski	36		14	2	64	Šubic Tatjana	G-gostinstvo
M2-Ekonomika in poslovanje	GT	Ekonomika in menedžment turizma	EMT	4	1	G+T	J-zimski	24		30	2	84	Radić Darja	T-turizem
M1-Komunikacija	GT	Poslovno komuniciranje in vodenje	PKV	6	1	G+T	O-oba semestra	48		30	2	108	Cvikl Darija	K-komunikacija
M1-Komunikacija	GT	Strokovna terminologija v prvem tujem jeziku	STJ 1	6	1	G+T	O-oba semestra	24		54	2	132	Demšar Cilka	K-komunikacija
M3-Varovanje okolja	GT	Naravne in kulturne danosti turistične destinacije	NKD	7	1	G+T	S-spomladanski	48	12	24	2	96	Grafenauer Boža	T-turizem
M2-Ekonomika in poslovanje	GT	Ekonomika podjetja	EKP	3	1	G+T	S-spomladanski	24		16	2	56	Radić Darja	T-turizem
M2-Ekonomika in poslovanje	GT	Pravni predpisi v gostinstvu in turizmu	PPR	3	1	G+T	S-spomladanski	24		12	2	48	Demšar Jakob	T-turizem
M2-Ekonomika in poslovanje	GT	Uporabna informatika in statistika	UIS	4	1	G+T	O-oba semestra	24		28	2	80	Gregorc Francka	T-turizem

2. letnik GT

Vsebinski modul	Program	Predmet	Kratica predmeta	ECTS	Letnik	Smer	Semester izvajanja	PR	SV	LV	Število skupin	Ure SKUPNO	Nosilec predmeta	Aktiv
PROJEKTI V GOSTINSTVU	GT	Poslovanje nastanitvenih in prehrabnih obratov	PNP	5	2	Gostinstvo	J-zimski	36		36	1	72	Krašna Tadeja	T-turizem
PROJEKTI V TURIZMU	GT	Strokovna terminologija	STJ-3 ITL	5	2	Turizem	J-zimski	12		60	1	72	Guzelj Miha	K-komunikacija
PROJEKTI V TURIZMU	GT	Tematski turizem	TET	9	2	Turizem	J-zimski	24		48	1	72	Grafenauer Boža	T-turizem
TRŽENJE IN POSLOVANJE V GOSTINSTVU IN TURIZMU	GT	PROJEKTNI MENEDŽMENT	PRM	3	2	G+T	J-zimski	24		16	1	40	Sila Iztok	T-turizem
TRŽENJE IN POSLOVANJE V GOSTINSTVU IN TURIZMU	GT	Strokovna terminologija v tujem jeziku 2 ITL	STJ-2 ITL	8	2	G+T	J-zimski	60		60	1	120	Guzelj Miha	K-komunikacija
TRŽENJE IN POSLOVANJE V GOSTINSTVU IN TURIZMU	GT	Strokovna terminologija v tujem jeziku 2 NEM	STJ-2 NEJ	8	2	G+T	J-zimski	60		60	2	180	Premrov Emira	K-komunikacija
M9 F & B	GT	Organizacija gostinskih dogodkov	OGD	6	2	GT izbirni	J-zimski	24		48	1	72	Zalar Jože/Seničak Mateja	G-gostinstvo
GOSTINSTVO IN BARMANSTVO	GT	Barmanstvo	BAR	5	2	GT izbirni	O-oba semestra	24		48	1	72	Mihelčič Peter/Edin Halačevič/Tomaž Fartek	G-gostinstvo
KREATIVNI NAČINI PRIPRAVE HRANE		Hrana in pijače	HIP	5	2	PIP	S-spomladanski	24		48		72	Šubic Tatjana	G-gostinstvo
Projekti v gostinstvu	GT	Menedžment procesov v kuharstvu	MPK	5	2	Gostinstvo	S-spomladanski	18		54	1	72	Zalar Jože	G-gostinstvo
Projekti v gostinstvu	GT	Menedžment procesov v strežbi	MPS	5	2	Gostinstvo	S-spomladanski	18		54	1	72	Mihelčič Peter/Zoran Jožič	G-gostinstvo
PROJEKTI V TURIZMU	GT	Poslovanje potovalnih agencij in nastanitvenih obratov	PPA	5	2	Turizem	S-spomladanski	36		36	1	72	Krašna Tadeja	T-turizem
PROJEKTI V TURIZMU	GT	Trženje v gostinstvu in turizmu	TGT	4	2	G+T	S-spomladanski	36		20	2	76	Krašna Tadeja	T-turizem
Predmet odprtega kurikula	GT	PROJEKTNI PRAKTIKUM		9	2	G+T	O-oba semestra	12		120	1	132	Krašna Tadeja/Emira Premrov/Miha Guzeli	

Priloga 2: Predmetnik programa Velnes

1. letnik Velnes

Vsebinski modul	Program	Predmet	Kratica predmeta	ECTS	Letnik	Smer	Semester izvajanja	PR	SV	LV	Število skupin	Ure SKUPNO	Nosilec predmeta	Aktiv
M2-Ekonomika in poslovanje	VEL	Pravni predpisi	PPR	5	1	Velnes	J-zimski	48	12		2	72	Demšar Jakob	T-turizem
M2-Ekonomika in poslovanje	VEL	Poslovna informatika s statistiko	PIS	5	1	Velnes	J-zimski	48		24	3	192	Jože Kadivec	T-turizem
M3-Turizem in osnove velnesa	VEL	Uvod v turizem in destinacijski menedžment	UTDM	8	1	Velnes	J-zimski	42		36	2	114	Radić Darja	T-turizem
M3-Turizem in osnove velnesa	VEL	Velnes in velneška dejavnost	VED	7	1	Velnes	O-oba semestra	48		60	2	168	Gojčič Slavka	V-velnes
M2-Ekonomika in poslovanje	VEL	Ekonomika in podjetništvo	EKIP	5	1	Velnes	S-spomladanski	36		24	2	84	Radić Darja	T-turizem
M1-Komunikacija	VEL	Strokovna terminologija v prvem tujem jeziku	STJ-ANJ	4	1	Velnes	S-spomladanski	24	36		3	132	Demšar Cilka	K-komunikacija
M1-Komunikacija	VEL	Poslovno sporazumevanje in vodenje	PSV	4	1	Velnes	S-spomladanski	36	24		3	108	Sila Iztok	K-komunikacija
M1-Komunikacija	VEL	Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku	STJ-NEJ	4	1	Velnes	S-spomladanski	24	36		2	96	Premrov Emira	K-komunikacija
M1-Komunikacija	VEL	Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku	STJ-ITL	4	1	Velnes	S-spomladanski	24	36		1	60	Guzelj Miha	K-komunikacija
VSOTA ECTS				21										

2. letnik Velnes

Vsebinski modul	Program	Predmet	Kratica predmeta	ECTS	Letnik	Smer	Semester izvajanja	PR	SV	LV	Število skupin	Ure SKUPNO	Nosilec predmeta	Aktiv
M6-Gibanje in telesne aktivnosti	VEL	Osnove gibanja in športne aktivnosti	OGŠ	10	2	V-gibanje	J-zimski	66		66	1	132	Šorn Gaber	V-velnes
M6-Gibanje in telesne aktivnosti	VEL	Športna animacija in osebno trenerstvo	ŠOT	10	2	V-gibanje	S-spomladanski	54		78	1	132	Šorn Gaber	V-velnes
M5-ZDRAVO PREHRANJEVANJE	VEL	Osnove zdravega prehranjevanja	OZP	10	2	V-prehrana	J-zimski	66		66	1	132	Šubic Tatjana	V-velnes
M4- Upravljanje in trženje	VEL	Trženje storitev	TTS	7	2	Velnes	J-zimski	48		24	2	96	Krašna Tadeja	T-turizem
M4- Upravljanje in trženje	VEL	Oblikovanje in trženje velneških proizvodov	OTVP	8	2	Velnes	S-spomladanski	48		72	2	192	Monika Karan	V-velnes
M4- Upravljanje in trženje	VEL	Upravljanje in poslovanje velneških centrov	UPVC	7	2	Velnes	J-zimski	48		60	2	168	Monika Karan	V-velnes
M5-ZDRAVO PREHRANJEVANJE	VEL	Kulinarika za vitalnost	KZV	10	2	V-prehrana	S-spomladanski	54		78	1	132	Zalar Jože	V-velnes
M7- Duševni velnes	VEL	Menedžment stresa in metode sproščanja	MSS	10	2	V-duševni	O-oba semestra	54		78	1	132		V-velnes

Priloga 3: Cenik storitev za študijsko leto 2025/26

ŠTUDIJSKI PROCES

REDNI ŠTUDIJ	
Vpisnina v 1. letnik	30,00 EUR
Vpisnina v višji letnik, ponavljanja letnika oz. ponovni vpis	20,00 EUR
Dvojniki indeksa s prepisom podatkov	20,00 EUR
Dvojniki študentske izkaznice z nalepko	7,00 EUR
Izdelava nove študentske priponke	5,00 EUR
Zdravniški pregledi (po dejanskih stroških)	
Laboratorijske vaje za osebe brez statusa	40,00 EUR
Organiziranje praktičnega izobraževanja (za osebe brez statusa)	40,00 EUR
Prispevek za strokovne ekskurzije in terenske vaje – 1.letnik *	80,00 EUR
Prispevek za strokovne ekskurzije in terenske vaje – 2.letnik *	120,00 EUR
Predmetni izpit	
• Četrto in vsako nadaljnje opravljanje izpitov	40,00 EUR
• Prvo, drugo in tretje opravljanje izpita za osebe brez statusa	20,00 EUR
• Četrto in nadaljnje komisijsko opravljanje izpita za osebe brez statusa	40,00 EUR
Potrdila	
• Izdaja potrdila o opravljenih izpitih oz. o povprečni oceni	0,00 EUR
• Druga potrdila za osebe brez statusa	5,00 EUR
Diplomski izpit (za osebe brez statusa)	50,00 EUR
Izdaja nadomestne javne listine	50,00 EUR
IZREDNI ŠTUDIJ	
Šolnina za letnik	2.500,00 EUR
Ponavljanje letnika oz. ponovni vpis	250,00 EUR
Predmetni izpit	50,00 EUR
• Četrto in vsako nadaljnje opravljanje izpitov	50,00 EUR
Diplomsko delo	250,00 EUR

* prispevek za strokovne ekskurzije in terenske vaje (1.letnik in 2.letnik) se po koncu ekskurzije obračuna po dejanskih stroških.

NAJEM PROSTOROV* IN OSTALE POSLOVNE STORITVE

Blejska predavalnica / 100 sedežev	
• do 4 ure	300,00 EUR
• dnevni najem	450,00 EUR
Jezerska in Rikljevova predavalnica / 70 sedežev	
• do 4 ure	200,00 EUR
• dnevni najem	300,00 EUR
Grajska učilnica in učilnica HA 50 sedežev	
• do 4 ure	100,00 EUR
• dnevni najem	180,00 EUR
Triglavska in Plemljeva učilnica / 16 računalniških mest	
• do 4 ure	100,00 EUR
• dnevni najem	150,00 EUR
Šolska kuhinja v HA	
• do 4 ure	350,00 EUR
• dnevni najem	500,00 EUR
Strežna učilnica v HA	
• do 4 ure	200,00 EUR
• dnevni najem	300,00 EUR
Delo tehnika na uro	55,00 EUR

*V ceno ni vključen DDV. Polovica cene predstavlja najem fizičnega prostora, polovica cene pa je uporabna oprema in vzdrževanje prostora.

Priloga 4: Seznam nosilcev predmetov, ki so člani predavateljskega zbora in strokovne službe na dan 1. 10. 2025

Priimek in ime	Izobrazba	Naziv	Nosilec predmeta - na programu
dr. Cvikl Darija	univ.dipl.ekon.	pred. višje šole višja svetnica	Poslovno komuniciranje in vodenje – GT
Demšar Cilka	prof. angl.	pred. višje šole mentorica	Strokovna terminologija v prvem tujem jeziku–angleški jezik-Velnes Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku–angleški jezik-Velnes Strokovna terminologija v prvem tujem jeziku– angleški jezik – GT
Demšar Jakob	univ. dipl. pravnik	pred. višje šole	Pravni predpisi v gostinstvu in turizmu – GT, Pravni predpisi - Velnes
dr. Gojčič Slavka	univ.dipl.ekon.	pred. višje šole	Velnes in velneška dejavnost - Velnes
dr. Grafenauer Boža	prof. geogr. in zgod.	pred. višje šole višja svetnica	Naravne in kulturne danosti turistične destinacije – GT; Dopolnilne turistične dejavnosti - GT
Gregorc Francka	univ. dipl. ekon.	pred. višje šole	Uporabna informatika s statistiko – GT;
Guzelj Miha	univ. dipl. ital. in soc.	pred. višje šole mentor	Strokovna terminologija v tujem jeziku - italijanski jezik I., II. in III. – GT Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku – italijanski jezik - Velnes
mag. Kadivec Jože	univ. dipl. org.inf.	pred. višje šole	Poslovna infomatika s statistiko - Velnes
mag. Karan Monika	univ. dipl. ekon.	pred. višje šole	Upravljanje in poslovanje velneških centrov – Velnes Oblikovanje in trženje velneških proizvodov - Velnes
mag. Krašna Tadeja	univ. dipl. ekon.	pred. višje šole višja svetnica	Poslovanje hotelov in turističnih agencij - GT Poslovanje prenočitvenih in prehrambenih obratov - GT Trženje v turizmu - GT Trženje storitev - Velnes
mag. Mihelčič Peter	dipl. org. tur.	pred. višje šole višji svetnik	Organizacija dela v strežbi - GT Menedžment procesov v strežbi - GT Organizacija gostinskih dogodkov - GT Barmanstvo - GT
dr. Premrov Emira	prof. nem.	pred. višje šole višja svetnica	Strokovna terminologija v tujem jeziku – nemški jezik I., II. in III. - GT Strokovna terminologija v prvem tujem jeziku–nemški jezik–Velnes Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku–nemški jezik-Velnes
mag. Radić Darja	univ.dipl.ekon.	pred. višje šole – višja svetnica	Uvod v turizem in destinacijski menedžment – Velnes Ekonomika podjetja – GT; Ekonomika in podjetništvo – Velnes Ekonomika in menedžment turizma - GT
Sila Iztok	univ.dipl.ekon., MBA – magister menedžmenta	pred. višje šole mentor	Osnove projektnega menedžmenta - GT Poslovno sporazumevanje in vodenje – Velnes

Lea Avguštin	univ.dipl.ped/an dr.	pred. višje šole	Menedžment stresa in metode sproščanja – Velnes
Šubic Tatjana	univ. dipl. inž. živ. teh.	pred. višje šole višja svetnica	Gastronomija, Hrana in pijače - GT Osnove zdravega prehranjevanja, Kulinarika za vitalnost - Velnes
dr. Zalar Jože	mag. turiz.	pred. višje šole višji svetnik	Organizacija dela v kuharstvu – GT Menedžment procesov v kuharstvu – GT Organizacija gostinskih dogodkov – GT Kulinarika za vitalnost – Velnes
Halačevič Edin	org. pos. Gos.	Laborant	Barmanstvo – GT
Fartek Tomaž	org. pos. Gos.	Laborant	Barmanstvo – GT
Jožič Zoran	dipl. ekon.	inštruktor	Organizacija dela v strežbi – GT Menedžment procesov v strežbi – GT

Seznam upravnno administrativnega, računovodskega in tehničnega osebja (stanje na dan 1. 10. 2025):

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

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

Št. dogodka.	Naslov projekta	Vodja projekta	Opis projekta (dogajanje, ciljna skupina/naročnik, lokacija/destinacija)	Termin	Program/modul	So-mentorji	Število študentov v dogodku	Izbor študentov, značilnosti
1	Uvodni dan	Miha Guzelj	Sprejem za študente 1. letnika	1.10.2025	G+T+V			obvezen šolski dogodek
2	AEHT konferenca	Mihelčič/dr.Zalar	Tekmovanja/ Tur.destinacija/barmanstvo/kuharstvo-decathlon/slaščičarstvo.	3.11-9.11.2025	G+T	Grafenauer, Zalar, Mihelčič	4	
3	»Zadnji poziv« študentom starejših generacij	Dr. Cvikl/Mag. Krašna	Motivacijsko srečanje za študente	18.11.2025				
4	Projektni dan	Sila/Mihelčič	Uvod v projektno delo, predstavitev projektne dela in mentorjev ter projektov		G+T+V			
5	Erasmus dan	Mojca Jošt	Študenti pridobijo vse informacije o razpisu, pogojih in prijavi za mobilnosti v tujini, svoje izkušnje pa predstavijo študentje, ki so v tujini opravljali praktično usposabljanje in predavatelj VSŠ Bled, ki so bili v tujini z namenom poučevanja ali usposabljanja	15.10.2025	G+T+V	Cilka Demšar		
6	Mladi turistični vodniki	dr. Grafenauer	Tekmovanje Mladi turistični vodniki v organizaciji Turistične zveze SLO študenta	22.10.2025				

7	Karierni dan/ Posvet za mentorje	dr. Cviki, Zupančič	Delodajalci, Mentorji PRI in študenti		PKV/pri			
8	Olivier Roellinger Competition	Dr.Zalar Mihelčič	Tekmovanja kulinarika/strežba/Francija	1.4.2026				
9	STUDENT CREATIVE FOOD INTERNATIONAL CONTEST"	Dr.Zalar/Mihelčič	Tekmovanja kulinarika/strežba/Italija	Marec/2026				
10	30.OBLETNICA ŠOLE	Predavatelji aktiv turizem	DOGODEK	10.4.2026				
11	BADEL junior bartender CUP 2026 Zagreb	Mag.Mihelčič	Barmansko tekmovanje in promocija šole					
12	AQUAVibe	Dr- Grafenauer/mag. Karan	VEČ ZNANJA ZA VEČ TURIZMA,	4.2.2026				
13	Rikli dogodek	mag. Karan	Rikli dogodek/posvet/konferenca	2026	VEL			

Priloga 7: Seznam ekskurzij

Št. ekskurzije	Destinacija/lokacija	Termin	Trajanje	Letnik	Program in predmeti	Vsebina	Odgovorna oseba za izvedbo
1	Šolski prikaz vodenja na avtobusu na primeru Julijskih Alp	7.10.2025		2	TET	Turistično vodenje »Julijske Alpe«	Dr. Boža Grafenauer
2	Kulinarična Slovenija in zamejstvo Ekskurzija – slo. regija-		2 dni	1 in 2.letnik	GT MPK, MPS TET, TVA, BAR	-Obisk restavracije, ogled proizvodnje živil, krajevna turistična organiziranost, kulinarična dediščina. Ogled turističnih zanimivosti regije, kongresne in zabaviščne destinacije	Odgovorna oseba: dr. Zalar, dr. Grafenauer Spremljevalec: nosilci predmetov
3	Rogaška, Olimje	1.-10.3.26	1 dan	1.	VEL VVD	- ogled zdraviliških centrov; - pogovor z menedžmentom;	Odgovorna oseba: dr. Gojčič Spremljevalec:
4	Fakultativna ekskurzija »tujina«	2026		1. in 2	GT, VEL	Fakultativna ekskurzija	Mag. Krašna, dr. Premrov
5	Ekskurzija	2026	1	2	VEL	Opatija HR	Mag. Karan Monika