VIŠJA STROKOVNA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM MARIBOR
»SCHOOL OF THE YEAR 2013«
MEDNARODNEGA ZDRUŽENJA EURHODIP

VODNIK ZA ŠTUDIJ

Koristne informacije o študiju na VSGT Maribor

spletna izdaja, februar 2022

2022

Pripravila:
Andreja Alič

VIŠJA STROKOVNA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM MARIBOR

KAZALO

1. OSNOVNI PODATKI O ŠOLI 3

1.1 LOKACIJA 3

1.2 ŠOLSKI PROSTORI 3

2. PREDSTAVITEV ŠTUDIJSKIH PROGRAMOV 6

2.1 Študijski program GOSTINSTVO IN TURIZEM 8

2.2 Študijski program VELNES 45

2.3 POGOJI ZA NAPREDOVANJE PO PROGRAMIH 64

2.4 POGOJI ZA PREHAJANJE MED PROGRAMI 65

3. O ŠTUDIJU NA ŠOLI 65

4. PREDAVATELJI IN LABORANTI PRI POSAMEZNIH PREDMETIH 66

4.1 PROGRAM GOSTINSTVO IN TURIZEM 66

4.2 PROGRAM VELNES 67

5. KODEKS VEDENJA IN OBLAČENJA ŠTUDENTOV NA VSGT MARIBOR 69

6. POGOSTA VPRAŠANJA IN ODGOVORI 78

7. REFERAT ZA ŠTUDENTE 81

7.1 UREJANJE DOKUMENTACIJE 82

7.2 KOPIRANJE 82

7.3 PRIJAVE K IZPITOM IN ODJAVE 82

8. ŠOLSKA KNJIŽNICA 83

9. PRAVNE PODLAGE ŠTUDIJA 84

10. OBŠTUDIJSKE DEJAVNOSTI 84

1. OSNOVNI PODATKI O ŠOLI

Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Maribor (VSGT Maribor)
Cafova ulica 7, SI-2000 Maribor

- ☎ +386 02 32 02 300 (referat)
- ☎ +386 02 32 02 303 (uprava)
- ☎ +386 02 32 02 301/305 (praktično izobraževanje)
- ☎ +386 02 32 02 305 (praktično izobraževanje Erasmus +, mednarodno sodelovanje)
- ☎ +386 02 32 02 307 (knjižnica)

@ referat@vsgt.si; uprava@vsgt.si; knjiznica@vsgt.si

www.vsgt.si

1.1 LOKACIJA

Šola se nahaja na Cafovi ulici 7 v Mariboru, v novogradnji blizu središča mesta. Stoji na lahko dostopni lokaciji, kamor se lahko pripeljete **z avtobusom ali vlakom.** Šola nima lastnega parkirišča za avtomobile študentov, vendar je v neposredni bližini na voljo dovolj plačljivih parkirnih mest v modri coni oziroma na urejenih parkiriščih v bližini.

1.2 ŠOLSKI PROSTORI

Šola je skrbno urejena in opremljena za sodoben način študija, zato je potrebno na šoli (in tudi izven nje) upoštevati Kodeks vedenja in oblačenja študentov na VSGT Maribor.
Stavba šole je razdeljena na dve kleti, pet nadstopij, dvorišče in samostojno veliko predavalnico, vhod v katero je skozi foyer. Prostori za študente, kjer so tudi garderobne omarice se nahajajo v kleti stavbe. Vsebina stavbe po njenih delih oziroma nadstropjih je predstavljena v nadaljevanju.

2. klet
PROSTORI ŠTUDENTSKEGA UTRIPA
K2.1 GARDEROBA ZA ŠTUDENTE
K2.2 ŠTUDENTSKI DRUŽABNI PROSTOR

1. klet
VELIKA PREDAVALNICA
ZAGONSKI PROSTORI
K1.1 SLAŠČIČARNA / PEKARNA
K1.2 PREDPRIPRAVA HRANE
K1.3 HLADILNICE IN SHRAMBE

K1.4 F&B PISARNA

Pritličje **UČNO KULINARIČNO SREDIŠČE**

KAVARNA
RESTAVRACIJA 7
TERASA

1. nadstropje

PROSTORI KREATIVNE GASTRONOMIJE

1.1 STREŽNA UČILNICA
1.2 KULINARIČNA UČILNICA

2. nadstropje

PROSTORI HARMONIJE OKUSOV

2.1 PREDAVALNICA
2.2 PREDAVALNICA
2.3 KREATIVNI GASTRONOMSKI TIM
2.4 SENZORIČNA UČILNICA
2.5 DEMONSTRACIJSKA KUHINJA
2.6 KULINARIČNA USTVARJALNICA

3. nadstropje

PROSTORI STROKOVNIH ZNANJ

3.1 REFERAT
3.2 MEDNARODNA PISARNA
3.3 PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE
3.4 DEMO HOTELSKA SOBA
3.5 KNJIŽNICA
3.6 INTERAKTIVNA UČILNICA
3.7 INTERAKTIVNA UČILNICA

4. nadstropje

PROSTORI PODJETNIŠKIH STRATEGIJ IN VIZIJ

4.1 VODJA PROGRAMSKEGA PODROČJA
4.2 VODJA MIC
4.3 KABINET
4.4 TAJNIŠTVO UPRAVE
4.5 PISARNA DIREKTORICE
4.6 PREDAVATELJSKA SOBA
4.7 ČAJNA KUHINJA

5. nadstropje

PROSTORI ZDRAVEGA ŽIVLJENJA

5.1 VIP SEJNA DVORANA
5.2 GALERIJA
5.3 VELNEŠKA DEMO UČILNICA
5.4 HAMAM
5.5 FINSKA SAVNA

Restavracija Sedem je edina fine dine šolska restavracija v Sloveniji, ki deluje po inovativno zasnovanem poslovnem modelu, kjer študenti pod nadzorom mentorjev samostojno izvajate vse strokovne procese. V Sedem vas tako pričakuje mladostna kreativnost, pomešana z željo po strokovni rasti in učenju. Del tega procesa ste tudi vi, študenti, ki želite postati usposobljeni in gostoljubni gostinci.

Restavracija Sedem je v letu 2020 in 2021 prejela priznanje Michelinov krožnik, kar jo uvršča med priporočila aktualnega vodnika za Slovenijo za leto 2020 in 2021. Enako priznanje je dobilo še 37 restavracij iz vse Slovenije, vendar je Restavracija 7 edina šolska restavracija med njimi. Da se na VSGT resnično trudimo predajati kakovostno znanje študentom kaže tudi to, da je ponosen dobitnik z eno Michelinovo zvezdico tudi diplomant VSGT Maribor, chef Jorg Zupan, ki je prejel 1 Michelinovo zvezdico za svojo restavracijo Atelje v Ljubljani.

Restavracija Sedem je za šolo velika pridobitev, saj naši študenti pridobljeno teoretično znanje tu uporabite v praksi. Urite se v pripravi dobre kave, naravnih sokov, spoznavate surovine, sestavljate in pripravljate jedi vseh vrst, pečete sladice, razvijate in utrjujete spretnosti pri sprejemanju gostov in v strežbi, organizirate delo, razmišljate o uvajanju novitet … Ob zaključku šolanja in pridobitvi diplome je zelo pomembno, da znate pokazati vse pridobljene strokovne kompetence. Pod budnim očesom mentorjev v restavraciji pridobite še več znanja in izkušenj in ste v trenutku, ko šolo zapuščate z diplomo v roki, bolj samozavestni in pripravljeni za nova odkrivanja in ustvarjalne poklicne izzive.

Zakaj SEDEM?
Restavracija Sedem se nahaja na Cafovi ulici SEDEM, kjer si lahko vzamem čas, da v miru SEDEM in doživim kreativne jedi in pijače, ki nastajajo izpod rok gostinskega podmladka.

2. PREDSTAVITEV ŠTUDIJSKIH PROGRAMOV

Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Maribor izvaja 2 višješolska strokovna študijska programa:

1. **GOSTINSTVO IN TURIZEM**
2. **VELNES**

Na šoli se boste lahko udeleževali predavanj, seminarjev in praktičnih (demonstracijskih) vaj v predavalnicah in specialnih učilnicah. Zaradi specifike vsebin programov in omejenosti s prostorom potekajo nekatera predavanja in vaje tudi na lokacijah izven šolske stavbe, o čemer boste ustrezno obveščeni v urniku, nekatere študijske aktivnosti pa potekajo tudi v okviru E učilnic preko spleta. Praktično izobraževanje boste opravljali v okviru mreže izbranih gostinsko-turističnih podjetij v Mariboru, okolici in tudi drugih krajih po Sloveniji. Prepričani pa smo, da vas bomo navdušili tudi za opravljanje praktičnega dela v tujini, ki se ga »stari« študenti že z veseljem udeležujejo.
V dveh letih boste s svojim rednim ali izrednim študijem pridobili višješolsko strokovno izobrazbo in naziv:

1. na študijskem programu **GOSTINSTVO IN TURIZEM organizator/organizatorka poslovanja v gostinstvu in turizmu,** okrajšava: org. posl. gost. tur.
2. na študijskem programu **VELNES organizator/organizatorka poslovanja v velneški dejavnosti**, okrajšava: org. posl. vel.

Oba programa sta ovrednotena s **120 kreditnimi točkami (KT)**. V povprečju bo to pomenilo 1500–1800 ur različnega študijskega dela; od prebiranja strokovne literature, pisanja seminarskih nalog, izvajanja projektov ter drugih aktivnosti na šoli do aktivne udeležbe na terenskih vajah, praktičnem izobraževanju in podobno.

Pogoji za zaključek študija na študijskem programu GOSTINSTVO IN TURIZEM
Za končanje študija mora študent opraviti:

1. vse obvezne module v obsegu 67 kreditnih točk:
   - Komunikacija 15 KT
   - Ekonomika in poslovanje 15 KT
   - Varovanje okolja 12 KT
   - Trženje 15 KT
   - Poslovanje v gostinstvu in turizmu 10 KT
2. naslednje izbirne module/predmete v obsegu 43 kreditnih točk:
   - Kulinarične in strežne veščine ali
   - Osnove gostinstva 18 KT
   - Projekti v gostinstvu ali
   - F & B ali
   - Projekti v turizmu ali 25 KT
   - Kongresni turizem ali
   - Wellness turizem
3. prostoizbirni predmet (5 kreditnih točk)
4. diplomsko delo (5 kreditnih točk)

Diplomsko delo je sestavljeno iz diplomske naloge in diplomskega izpita.

Pogoji za končanje študija na študijskem programu VELNES

1. vsi obvezni moduli in predmeti v obsegu 83 kreditnih točk (KT):
    - Komunikacija 15 KT
    - Ekonomika in poslovanje 20 KT
    - Turizem in osnove velnesa 20 KT
    - Upravljanje in trženje 28 KT

2. eden izmed izbirnih modulov v obsegu 27 kreditnih točk (KT):
    - Zdravo prehranjevanje 27 KT ali
    - Gibanje, telesne aktivnosti 27 KT ali
    - Duševni velnes 27 KT ali
    - Lepota in telesna nega 27 KT ali
3. prosto izbirni predmet 5 KT
4. diplomsko delo 5 KT

Diplomsko delo je sestavljeno iz diplomske naloge/projekta in diplomskega izpita.

Z diplomo VSGT je možen ugodnejši prehod na VISOKOŠOLSKI ŠTUDIJ »Management turističnih podjetij«, ki ga izvaja UP, FTŠ Turistica

Možnost nadaljevanja študija na Fakulteti za turistične študije Turistica, ki se izvaja na VSGT Maribor v obliki izrednega študija.Program **Management turističnih podjetij** omogoča diplomantom višješolskih študijskih programov Gostinstvo in turizem ter Velnes, da nadgradijo svoje znanje in pridobijo nove kompetence na področju vodenja, upravljanja in trženja v gostinstvu in turizmu. Z zaključenim programom Fakultete za turistične študije - Turistice pridobijo študenti **naziv »diplomirani/a organizator/ka turizma«** in vse pravice, ki iz njega izhajajo.

Študij se izvaja kot izredni študij. Pedagoška dejavnost se izvaja dva ali tri dni na teden (med četrtkom in soboto) v sklopih po 5 šolskih ur. Predmeti se praviloma izvajajo z 20 kontaktnimi urami v predavalnici in s pedagoškim procesom v spletnih učilnicah. Predmeti se izvajajo zaporedno in modularno, kar pomeni, da študenti v določenem obdobju izvajajo obveznosti le pri enem predmetu, ki mu po opravljenih obveznostih sledi drugi. Izvajanje kontaktnih ur vključuje tudi gostovanja strokovnjakov in obravnavo primerov dobrih praks v realnem okolju.

Študentke in študenti, ki so diplomirali na višješolskih študijskih programih, morajo na visokošolskem študijskem programu **Management turističnih podjetij** pridobiti 120 ECTS. Skladno s študijskim programom je možno priznavanje znanj in spretnosti predhodnega študija in delovnih izkušenj z do 60 ECTS. Tudi zaključno projektno nalogo je možno nadomestiti z dodatnim izbirnim predmetom v vrednosti 6 ECTS.

Za diplomant(k)e navedenih višješolskih programov, ki imajo po zakonu avtomatično priznan prvi letnik visokošolskega programa, je visokošolski študij **Management turističnih podjetij** v Mariboru organizacijsko in izvedbeno naravnan tako, da omogoča zaključek v enem letu, v skladu s fakultetnimi pogoji za hitrejše napredovanje. Diplomant/ka višje šole se torej vpiše v 2. letnik

fakultetnega VS programa, pri čemer lahko opravlja obveznosti tudi za 3. letnik, v katerega se naknadno tudi formalno vpiše. Ob vpisu v 3. letnik študent/ka navede, ali želi študij zaključiti z zaključnim projektom ali z dodatnim izbirnim predmetom.

Več informacij: www.turistica.si ali info@fts.upr.si
Referat za študentske zadeve: 05 6177 028, referat@fts.upr.si

V nadaljevanju podajamo podrobnejšo predstavitev študijskega programa GOSTINSTVO IN TURIZEM ter VELNES, pri čemer najprej predstavimo predmetnik in nato še kratke vsebine posameznega predmeta kot so opredeljene v katalogih znanj posameznega višješolskega strokovnega študijskega programa.

2.1 Študijski program GOSTINSTVO IN TURIZEM

2.1.1 PREDMETNIK ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA GOSTINSTVO IN TURIZEM

z ovrednotenjem študijskih obveznosti po prenosno nabirnem kreditnem sistemu ECTS

št.	ime modula/predmeta/druge sestavine	obvezno / izbirno	letnik	število ur študentovega dela	kreditne točke (KT)
M 1	**KOMUNIKACIJA**	**OBVEZNO**			15
P 1	Strokovna terminologija v tujem jeziku 1 (STJ 1)	obvezno	1	180	6
P 2	Poslovno sporazumevanje in vodenje (PSV)	obvezno	1	180	6
D 1	Praktično izobraževanje 1 (PRI 1)	obvezno	1	80	3
M 2	**EKONOMIKA IN POSLOVANJE**	**OBVEZNO**			15
P 3	Ekonomika podjetja (EKP)	obvezno	1	90	3
P 4	Ekonomika turizma (EKT)	obvezno	1	120	4
P 5	Pravni predpisi (PPR)	obvezno	1	120	4
P 6	Poslovna informatika s statistiko (PIS)	obvezno	1	120	4
M 3	**VAROVANJE OKOLJA**	**OBVEZNO**			12
P 7	Osnove gastronomije (OGS)	obvezno	1	120	4
P 8	Turistična geografija in kulturna dediščina (TGK)	obvezno	1	240	8
M 4	**KULINARIČNE IN STREŽNE VEŠČINE**	**izbirno**			18
P 9	Kuharstvo z organizacijo dela 1 (KOD 1)	obvezno	1	110	4
P 10	Strežba z organizacijo dela 1 (SOD 1)	obvezno	1	110	4
D 2	Praktično izobraževanje 2 (PRI 2)	obvezno	1	320	10
M 5	**OSNOVE GOSTINSTVA**	**izbirno**			18

P 11	Osnove kuharstva (OKU)	obvezno	1	110	4
P 12	Osnove strežbe (OST)	obvezno	1	110	4
D 2	Praktično izobraževanje 2 (PRI 2)	obvezno	1	320	10
M 6	**TRŽENJE**	**OBVEZNO**			15
P 13	Osnove projektnega menedžmenta (OPM)	obvezno	2	90	3
P 14	Trženje v turizmu (TTU)	obvezno	2	120	4
P 15	Strokovna terminologija v tujem jeziku 2 (STJ 2)	obvezno	2	240	8
M 7	**POSLOVANJE V GOSTINSTVU IN TURIZMU**	**OBVEZNO**			10
P 16	Poslovanje prenočitvenih in prehrambenih obratov (PPO)	izbirno	2	180	6
P 17	Poslovanje hotelov in turističnih agencij (PHT)	izbirno	2	180	6
D 3	Praktično izobraževanje 3 (PRI 3)	obvezno	2	120	4
M 8	**PROJEKTI V GOSTINSTVU**	**izbirno**			25
P 18	Gastronomija (GAS)	obvezno	2	170	6
P 19	Kuharstvo z organizacijo dela 2 (KOD 2)	obvezno	2	200	7
P 20	Strežba z organizacijo dela 2 (SOD 2)	obvezno	2	110	4
D 4	Praktično izobraževanje 4 (PRI 4)	obvezno	2	280	8
M 9	**F & B**	**izbirno**			25
P 21	Hrana in pijače (HIP)	obvezno	2	110	4
P 22	Organizacija gostinskih dogodkov (OGD)	obvezno	2	170	6
P 23	Barmanstvo (BAR)	izbirno	2	200	7
P 24	Harmonija okusov (HOK)	izbirno	2	200	7
D 4	Praktično izobraževanje 4 (PRI 4)	obvezno	2	280	8
M 10	**PROJEKTI V TURIZMU**	**izbirno**			25
P 25	Strokovna terminologija v tujem jeziku 3 (STJ 3)	obvezno	2	240	8
P 26	Dopolnilne turistične dejavnosti (DTD)	obvezno	2	240	9
D 4	Praktično izobraževanje 4 (PRI 4)	obvezno		280	8
M 11	**KONGRESNI TURIZEM**	**izbirno**			25
P 25	Strokovna terminologija v tujem jeziku 3 (STJ 3)	obvezno	2	240	8
P 27	Osnove kongresne dejavnosti (OKD)	obvezno	2	80	3
P 28	Tehnični standardi v kongresnem turizmu (TSK)	obvezno	2	80	3
P 29	Organizacija kongresov (OKO)	obvezno	2	80	3
D 4	Praktično izobraževanje 4 (PRI 4)	obvezno	2	280	8

M 12	**WELLNESS TURIZEM**	**izbirno**			25
P 25	Strokovna terminologija v tujem jeziku 3 (STJ 3)	obvezno	2	240	8
P 30	Wellness turizem (WEL)	obvezno	2	130	5
P 31	Kulinarika za vitalnost (KZV)	obvezno	2	110	4
D 4	Praktično izobraževanje 4 (PRI 4)	obvezno	2	280	8
	Diplomski izpit				5
D 5	Diplomsko delo (DID)	OBVEZNO	2	150	5
	Ostalo				5
P 32	Prosto izbirni predmet (PIZ)	izbirno	2	150	5
	Skupaj			**3600**	**120**

2.1.2 KRATKA VSEBINA POSAMEZNEGA PREDMETA IZ KATALOGA ZNANJ študijskega programa GOSTINSTVO IN TURIZEM

MODUL 1 KOMUNIKACIJA

STROKOVNA TERMINOLOGIJA V TUJEM JEZIKU 1

Splošni cilji predmeta. Študent:

- spozna komunikacijo v tujem jeziku v različnih zahtevnejših splošnih in strokovnih situacijah: rezervacija sob, sprejem, prijava/odjava gosta, rezervacija mize, priporočanje in opisovanje jedi/pijač, sprejem gosta in naročil, usmerjanje gostov, izdaja računa, pritožba gosta, menjava sobe, menjava denarja, informacije na letališču in železniški postaji, splošne in turistične informacije, svetovanje v potovalni agenciji, prodaja turističnih aranžmajev, turistično vodenje, itd.;
- pozna civilizacijske in komunikacijske navade tuje govorečih gostov;
- spozna oblike pisne korespondence turistične stroke v tujem jeziku (povpraševanje, ponudba, potrditev rezervacije, sprememba in stornacija rezervacije, odgovor na pritožbo gostov, vabila, čestitke, vloga za razpisano prosto delovno mesto, življenjepis);
- pozna izraze za poklice v prenočitvenih obratih in njihove delovne naloge;
- spozna kuharske recepte ter slovenske in tuje jedi in vina v tujem jeziku;
- spozna različna jezikovna sredstva, potrebna za izdelovanje jedilnih listov in menijev v tujem jeziku, za organizacijo in izvedbo seminarjev, konferenc, kongresov in zborovanj za tuje naročnike
- spozna turistične aranžmaje organizatorjev potovanj in različne turistične ponudbe v tujem jeziku ter strokovne informacije s področja turistične geografije, zgodovine, naravne in kulturne dediščine;
- pozna različne načine denarnega poslovanja v tujem jeziku.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:

- pravilno reagira v tujem jeziku v različnih zahtevnejših strokovnih in vsakodnevnih situacijah in okoliščinah;
- v tujem jeziku opravlja pisno korespondenco turistične in gostinske stroke;

- v tujem jeziku opisuje prenočitvene in gostinske obrate ter informira gosta o njihovih storitvah;
- razume in je zmožen uporabljati zahtevnejše kuharske recepte v tujem jeziku, samostojno in strokovno predstavi in priporoča slovenske in tuje jedi in vina v tujem jeziku, sestavlja jedilne liste in menije v tujem jeziku;
- v tujem jeziku samostojno in strokovno komunicira z naročnikom seminarjev in konferenc; razume in posreduje različne turistične aranžmaje v tujem jeziku in jih zna v tujem jeziku tudi oblikovati;
- v tujem jeziku samostojno in strokovno informira gosta/turista o znamenitostih;
- samostojno in strokovno opravlja denarno poslovanje s tujim gostom.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah,
- pisni in ustni izpit.

POSLOVNO SPORAZUMEVANJE IN VODENJE (PSV)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- spozna različne načine in modele vodenja;
- prepozna vloge in lastnosti vodij v gostinstvu in turizmu po različnih nivojih;
- spozna postopek poverjanja nalog in vodenje skupine in tima;
- se seznani z načini motiviranja sodelavcev za kakovostno delo v gostinstvu in turizmu;
- zave se pomena etike in morale pri vodenju in pri delu z gosti;
- spozna vlogo in pomen internega komuniciranja v gostinstvu in turizmu;
- spozna učinkovit način komuniciranja z gosti;
- spozna potek in vrste poslovnih razgovorov (telefoniranje, sestanki, pisno komuniciranje, predstavitev);
- razume prednosti in slabosti posameznih oblik poslovnega komuniciranja.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno specifične kompetence:

- uporablja sodobna načela vodenja in ravnanja z ljudmi;
- uporablja principe in orodja timskega dela in poverjanja nalog;
- uporabi različne načine motiviranja in nagrajevanja sodelavcev za večjo kakovost;
- išče primere etičnega in neetičnega ravnanja s sodelavci in z gosti iz izkušenj;
- uporablja načela etičnega poslovanja;
- pripravi načrt za pravočasno in korektno obveščanje v podjetju;
- razvije občutek do potreb različnih tipov gostov in se usposobi za sporazumevanje in dogovarjanje z njimi;
- izvede pogovor z gostom na recepciji in pri naročanju jedi in pijače;
- pripravi in izvede sestanek, telefonski pogovor, zaposlitveni intervju, predstavitev sebe in podjetja.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah
- pisni in ustni izpit

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE 1 (PRI 1)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- spozna vsa dela in delovne postopke v gostinsko turističnih podjetjih;
- spozna delo na višji zahtevnostni ravni na področju kuharstva, strežbe, recepcije, animacije, trženja in druga dela gostinsko-turističnega podjetja;
- spozna možne napake v delovnih postopkih in način odpravljanja;
- spoznava soodvisnost posameznih enot gostinsko-turističnih podjetij;
- pozna predpise iz varstva pri delu, požarne varnosti, sanitarno-tehnične in druge;
- spozna možne napake pri delu zaradi neupoštevanja predpisov in način odpravljanja;
- spozna zakonitosti in načine sestavljanja ter oblikovanja gostinske in turistične ponudbe;

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno specifične kompetence:

- uporablja dogovorjene delovne postopke pri delu, ki ga opravlja samostojno in odgovorno ter opravlja različna strokovna dela v posameznih enotah podjetja;
- dela opravlja v strežbi, kuhinji, v recepciji, na področju animacije, v trženju
- uporablja pridobljene informacije, poklicna znanja in spretnosti, odpravlja ugotovljene pomanjkljivosti v znanju in pridobljene napake;
- izvaja naloge v timu, upošteva predpise iz varnosti pri delu, požarne varnosti in sanitarno tehnične predpise ter ugotavlja pomanjkljivosti sodelavcev pri upoštevanju predpisov;
- na osnovi pridobljenih podatkov uporablja, sestavlja in oblikuje različne ponudbe gostinsko-turističnih proizvodov, pisno in ustno komunicira z gosti v različnih jezikih.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- preizkus teoretične usposobljenosti za varno delo in požarno varnost v gostinstvu in turizmu,
- soglasje za obveznost prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom,
- individualna izjava o bolezenskih znakih,
- 100 % prisotnost na praktičnem izobraževanju (v enem od gostinsko- turističnih podjetij, ki so člani mreže podjetij, opravljam delo v vseh oddelkih hotela ali podjetja in tako preizkušam in dopolnjujem stopnjo obvladovanja različnih znanj in spretnosti),
- izvedba storitve z zagovorom.

MODUL 2 EKONOMIKA IN POSLOVANJE

EKONOMIKA PODJETJA (EKP)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- spozna ekonomski problem in ekonomska vprašanja, reprodukcijski proces, prvine poslovnega procesa, sredstva in vire sredstev podjetja ter razume medsebojno povezanost ekonomskih kategorij v poslovnem procesu;
- se seznani z vrstami stroškov in razume njihov pomen za uspešno poslovanje podjetja, spozna uporabo metode obvladovanja stroškov v podjetju, metode za oblikovanje lastne cene ter na podlagi poznavanja zakonitosti ponudbe in povpraševanja ter struktur trga spozna uporabo metode za oblikovanje prodajne cene proizvodov/storitev;

- spozna vsebino, obliko in namen priprave izkazov poslovanja podjetja in način analiziranja poslovanja podjetja z metodo izračuna kazalnikov uspešnosti;
- spozna temeljne faze procesa investiranja ter statične in dinamične metode ocenjevanja uspešnosti investicij.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:

- samostojno sprejema poslovne odločitve;
- prikaže in izračuna posamezne stroške, prag rentabilnosti v podjetju, izbere in izračuna ustrezno lastno ceno ter na podlagi analiziranja dejavnikov ponudbe in povpraševanja in strukture trga izbere in izračuna ustrezno prodajno ceno;
- bere, ovrednoti in analizira izkaze poslovanja podjetja in druga poslovna poročila ter jih uporabi za poslovno odločanje. Izračuna in analizira kazalce uspešnosti poslovanja;
- sodeluje pri pripravi in izvedbi investicij v podjetju. Izračuna statične in dinamične kazalce za ocenjevanje uspešnosti investicije in na tej podlagi presoja o ekonomski upravičenosti oz. uspešnosti določene investicije.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah,
- pisni izpit.

EKONOMIKA TURIZMA (EKT)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- spozna pojme in definicije turizma;
- spozna razvoj turizma v svetu in Sloveniji,
- razume pogoje za razvoj turizma;
- spozna ekonomske zakonitosti na turističnem trgu, razume značilnosti, dejavnike in vplive turističnega povpraševanja, spozna pomen primarne in sekundarne turistične ponudbe;
- spoznam metodologijo analize turističnega povpraševanja in ponudbe;
- se seznani z oblikovanjem turističnih proizvodov, razume delovanje turističnega trga in pomen trajnostnega razvoja turizma;
- spozna ekonomske funkcije turizma;
- razume vplive turizma kot gospodarske dejavnosti na nacionalni dohodek;
- spozna strategijo države na področju turizma ter organiziranost turizma,
- razume identiteto slovenske turistične ponudbe ter kakovost v turizmu in njen pomen.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:

- poišče podatke o razvoju turističnega prometa, jih prikaže in analizira;
- analizira pogoje za razvoj turizma po posameznih turističnih področjih v Sloveniji in vrste turizma;
- poišče podatke o številu gostov in nočitev v posameznih obdobjih in po turističnih področjih v Sloveniji, prikaže in analizira trende gibanja turističnega prometa, izračuna strukturo gostov in nočitev ter primerja povprečno dobo bivanja gostov, izračuna in analizira povprečno letno zasedenost nastanitvenih zmogljivosti;

- analizira elemente primarne in sekundarne turistične ponudbe, ugotavlja prednosti in slabosti, priložnosti in nevarnosti turistične ponudbe turističnih destinacij;
- spremlja in pridobiva informacije o turistični ponudbi na tujih trgih;
- analizira parcialne turistične proizvode in jih sestavlja v integralne turistične proizvode;
- analizira ekonomske učinke turizma na narodno gospodarstvo;
- analizira uresničevanje nacionalne turistične strategije, ugotavlja in primerja nove trende v turizmu, analizira kakovost turistične ponudbe in njen vpliv na konkurenčnost.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah in ekskurzijah,
- pisni izpit.

PRAVNI PREDPISI (PPR)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- spozna osnovne pravne pojme;
- spozna osnove gospodarsko statusnega prava;
- spozna vsebino delovnega prava;
- spozna osnove obligacijskega prava – splošni del in zna razložiti pogoje veljavne pogodbe, primerjati sredstva za zagotavljanje pogodbene discipline, v konkretni situaciji zna uporabljati pravne vidike are, poroštva, zastavne pravice ter pozna elemente za nastanek odškodninske obveznosti;
- spozna osnove obligacijskega prava – poseben del, tako da pozna vsebino prodajne pogodbe, obvlada pogodbe v gostinstvu in turizmu ter pozna zakonodajo s področja gostinstva in turizma;
- spozna osnove podjetništva in dejavnike, ki vplivajo na razvoj podjetništva.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:

- po potrebi poišče in uporablja pravna pravila;
- obvlada razlage pravnih pravil;
- zna uporabljati zakone in ostale pravne predpise v konkretnih situacijah;
- samostojno ustanovi s.p.;
- načrtuje pravilno izbiro gospodarskega subjekta;
- primerja dobre in slabe strani posameznih oblik gospodarskih družb;
- zna aktivno sodelovati v postopku ustanovitve gospodarskih subjektov;
- prepoznava sisteme upravljanja gospodarskih družb;
- upošteva firmsko pravo pri določitvi imena pravnemu subjektu in pojasni varstvo firme;
- primerja zastopnike in pooblaščence;
- pravilno uporablja pridobljeno znanje pri sklepanju pogodbe o delu;
- obvlada sistem pravic in obveznosti iz delovnega razmerja;
- prepozna nepravilnosti, zaradi katerih je pogodba nična;
- pri sklepanju pogodb zna izbrati ustrezno sredstvo za zagotavljanje pogodbene discipline;
- sklepa varne pogodbe z uporabo sredstev za utrjevanje pogodbenih obveznosti;

- rešuje oz. uveljavlja zahtevke na podlagi stvarnih in pravnih napak;
- samostojno se pogaja in sklepa pogodbe;
- uspešno izvaja pogodbe v gostinstvu in turizmu;
- sledi spremembam zakonodajo in si jo zna razložiti;
- razvije svoje podjetniške kompetence;
- krepi podjetniško naravnanost;
- prepoznava kreativna okolja.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah,
- pisni izpit.

POSLOVNA INFORMATIKA S STATISTIKO (PIS)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- spozna osnovne pojme, statistične publikacije, metode in statistične analize in jih uporablja pri reševanju praktičnih primerov v gostinstvu in turizmu;
- spozna pomen načrtovanja, metode statističnega opazovanja, načine obdelave in prikazovanja z uporabo sodobne računalniške tehnike;
- razvije pozitiven odnos do novosti (uporabe računalnika);
- spozna vrste in uporabnost relativnih števil, postopke izračunavanja;
- spozna računanje in grafično prikazovanje z računalnikom;
- spozna teorijo, postopke izračunavanja, pomen in razlike med različnimi srednjimi vrednostmi ter to upošteva pri uporabi;
- spozna oblikovanje, frekvenčne porazdelitve, značilnosti in grafično prikazovanje ter pomen in način oblikovanja ranžirnih vrst, spoznam prednosti sodobnega medija pri sestavi ranžirnih vrst po več kriterijih;
- spozna normalno porazdelitev (Gaussovo krivuljo) in zakonitosti, dejavnike sprememb, metode določanja in računanja parametrov;
- spozna grafično prikazovanje z računalnikom in prednosti sodobnih medijev.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:

- pridobiva in pojasnjuje podatke iz različnih statističnih publikacij;
- iz množice izbira koristne podatke, jih sistematično, natančno in ažurno spreminja v informacije ter razvija natančnost, odgovornost, čut za estetiko in obliko prikazanih podatkov (tabel, grafov);
- interpretira prikazane podatke in izračunane parametre;
- izdela tabele in grafe z uporabo računalnika;
- uporablja program Excel in primerja statistične podatke;
- izračuna relativna števila na primerih z uporabo računalnika in jih prikaže v tabeli in ustreznem grafu; komentira rezultate;
- samostojno izračuna srednje vrednosti, razloži rezultate in jih analizira;
- sestavi poročilo z razlago rezultatov in grafičnim prikazom;

- izračuna in razloži frekvence, relativne frekvence in kumulative;
- z računalnikom oblikuje histogram in poligon (grafa);
- z računalnikom sestavi različne ranžirne vrste in izračuna (Excel) mere variabilnosti, primerja dobljene rezultate in razloži razlike; rezultate grafično oblikuje; izračuna in v grafu prikaže trend, sezonska nihanja ter interpretira rezultate.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah,
- pisni izpit.

MODUL 3 VAROVANJE OKOLJA

OSNOVE GASTRONOMIJE (OGS)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- pozna opredelitev in pomen gastronomije, zgodovinski razvoj prehranjevanja ter principe in načela sodobne gastronomije;
- pozna sistematiko razdelitve živil, njihovo prehransko in tržno vrednost;
- pozna sestavo živil (hrane in pijač), pomen hranilnih snovi in vode;
- pozna zakonske predpise in načine zagotavljanja varne hrane in pijač;
- pozna mikrobe in njihove učinke v živilih, pozna zastrupitve z živili in načine preprečevanja zastrupitev;
- pozna izvore kontaminacij in načine zagotavljanja higiene;
- pozna fiziološke osnove uživanja hrane, režime prehranjevanja in bolezenska stanja, ki nastanejo zaradi nepravilne prehrane;
- pozna osnove (senzorične) kakovosti hrane;
- pozna načrtovanje jedilnikov;
- pozna najpomembnejše nacionalne kuhinje sveta in njihove trende;
- pozna slovensko kulinariko ter posebnosti regionalnih kuhinj, prepoznavne narodne jedi, dediščino in sedanjost;
- pozna lokalne in zaščitene pridelke;
- spozna kulturo pitja vina.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:

- analizira odnos do jedi in pijač ter prehranskih navad skozi čas;
- določi hranilno vrednost in kakovost posameznega živila ter opredeli pomen živila v obroku, oceni razmerje med kakovostjo in ceno živila;
- uporabi predpise o ustreznosti živil, izloči nekakovostna in zdravju oporečna živila, izvaja ukrepe za preprečevanje mikrobiološke, kemijske in fizikalne kontaminacije živil;
- izvaja enostavne senzorične in mikrobiološke analize za ugotavljanje zdravstvene neoporečnosti živil;
- uporablja gastronomsko-kulinarična načela in načela varne hrane kot izhodišče pri planiranju jedilnikov za različne naročnike;

- predlaga kombiniranje jedi/živil v obroku in kombiniranje jedi in vina v obrokih;
- predstavi jedi in promoviram slovensko kulinariko in vina.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah,
- pisni izpit.

TURISTIČNA GEOGRAFIJA IN KULTURNA DEDIŠČINA (TGK)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- spozna osnovne pojme in definicije (tudi: trajnostni razvoj, ekologija);
- spozna geografske značilnosti, kulturno dediščino ožjih in širših območij ter pomen naravnih vrednot za deželo;
- nauči se oceniti primernost spominkov za posamezne lokacije in destinacije;
- spozna mednarodne pravne predpise v zvezi s trgovanjem z redkimi in ogroženimi rastlinskimi in živalskimi vrstami;
- spozna pomen primarne turistične ponudbe, metodologijo analize turističnega povpraševanja in turistične ponudbe, se seznani z oblikovanjem turističnih proizvodov, razume pomen trajnostnega razvoja turizma;
- spozna interpretacijo naravne in kulturne dediščine za ustvarjanje dodane vrednosti produktov in storitev; spoznam ekoturizem kot specifično obliko turizma;
- spozna nove trende pri vključevanju muzejev, galerij in zbirk v turistične produkte, zave se potrebe po sodelovanju med turističnimi in muzejskimi delavci pri usklajevanju ponudbe;
- spozna nematerialno (živo) kulturno dediščino in njene temeljne prvine;
- spozna vlogo dediščine v vsakdanjem življenju, načine, oblike in kriterije vključevanja dediščine v turistične produkte;
- spozna značilnosti ljudske prehranske kulture, historično kulinariko ter možnosti vključevanja prehranske kulture v celovito turistično doživetje;
- spozna strategijo razvoja turizma in skrbi za okolje, razume posebnosti slovenske turistične ponudbe.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:

- analizira naravne pogoje za razvoj turizma po posameznih turističnih področjih ;
- analizira in vključuje elemente kulturne dediščine in naravne vrednote v oblikovanje integralnih turističnih proizvodov;
- kreativno razmišlja o turističnih spominkih, povezanih z naravno in kulturno dediščino, in upošteva zakonodajo, povezano s CITES;
- analizira elemente primarne turistične ponudbe, ugotavlja prednosti, slabosti, priložnosti in nevarnosti turistične ponudbe turističnih destinacij;
- pridobiva informacije o turistični ponudbi na tujih trgih, s poudarkom na ohranjanju narave; prikaže in analizira podatke o vplivu turizma na okolje;
- analizira ekonomske učinke turizma v povezavi s skrbjo za ohranjanje narave; samostojno oblikuje ekološke turistične programe.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah in pri terenskem delu (poročilo s terenskega dela),
- pisni in ustni izpit.

MODUL 4 KULINARIČNE IN STREŽNE VEŠČINE

KUHARSTVO Z ORGANIZACIJO DELA 1 (KOD 1)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- seznani se z različnimi oblikami delitve dela in vodenja glede na velikost kuhinje, z delovnim program in zadolžitvami zaposlenih;
- spozna tehnološko delitev dela in sodobne trende v opremljanju kuhinj;
- spozna kompletno kuhinjsko dokumentacijo za spremljanje postopkov od nabave do prodaje storitev;
- seznani se z razvojem kulinarike doma in v svetu ter z vodilnimi evropskimi in svetovnimi kuhinjami;
- spozna klasična in sodobna načela ter tehnike priprave hrane, harmonijo hrane in vina v sodobni gastronomiji;
- seznani se s sodobnimi trendi oblikovanja in porcioniranja jedi;
- pozna značilnosti kulinaričnega oblikovanja jedi: harmonijo barv in okusov, materialov ter kompozicije;
- pozna senzorično ocenjevanje izdelkov, analiziram porabo dela in materiala ter oceni kakovost izdelka.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:

- sestavi lastno delovno skupino (tim), organizira delo znotraj delovne skupine;
- načrtuje, izvaja in razvija aktivnosti v skladu s predpisi, varovanjem zdravja in okolja;
- spremlja porabo in prodajo po normiranih količinah, ugotavlja napake in jih primerja s standardi podjetja;
- pri svojem delu uporablja informacijsko komunikacijsko tehnologijo (IKT);
- izbere ustrezno ponudbo glede na kulinarični profil gosta;
- kakovostno pripravlja jedi iz evropske in svetovne kulinarike;
- uporablja sodobno tehnologijo pri pripravi jedi v kuhinjah ter racionalizira uporabo sodobnih tehnoloških naprav;
- oblikuje ponudbo in vključujem lokalna, domača in tuja vina v harmonično celoto;
- pri garniranju uporablja sodobne trende oblikovanja krožnikov in plošč;
- obiskuje mednarodne razstave in kulinarične dogodke;
- izdela ustrezne dekorativne elemente za oblikovanje izdelkov po estetskih načelih;
- uporablja tehnike oblikovanja ponudbe glede na vsebino in tip obrata;
- kritično oceni izdelek in ugotavlja napake ter pripravi predloge izboljšav.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah in strokovnih ekskurzijah,
- izdelava izdelka z zagovorom,
- pisni izpit.

STREŽBA Z ORGANIZACIJO DELA 1 (SOD 1)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- spozna najvišjo raven kakovosti storitev v strežbi;
- pozna opremo gostinskih obratov in nove tehnologije;
- zna oblikovati negovano delovno okolje, ki je prijetno za goste;
- pozna aktivno predstavitev gostinskih storitev;
- razume rezultate kontrole in nadzora standardov kakovosti v strežbi;
- obvlada poglobljena znanja s področja priprave in dokončevanja jedi pred gostom.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:

- upošteva kodeks obnašanja;
- načrtuje delovno okolje, ki je prijetno za goste in zaposlene;
- naredi koncept izgradnje novega gostinskega oddelka ter izdela predloge za notranjo opremo;
- analizira ponudbo dobaviteljev gostinske opreme;
- planira in izvede dekoracijo prostora;
- pripravi dekoracije omizij za različne priložnosti;
- izvede dodatne in izredne ukrepe za boljšo prodajo ali uvedbo novega proizvoda;
- pripravi demonstracijo postrežbe jedi in pijač ter komunicira z gosti;
- razvija nove vrste ponudb s področja postrežbe jedi in pijač;
- pripravi katalog ponudbe jedi in pijač za izredne obroke in sezonske ponudbe;
- ugotavlja in beleži kakovost pripravljalnih del v oddelkih, pisnih ponudb in komunikacije z gosti;
- načrtuje in izvaja demonstracijo priprave in dokončanja jedi pred gostom (flambiranje, rezanje, filiranje, mariniranje, razkosavanje).

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah in ekskurzijah,
- izdelava storitve z zagovorom,
- pisni izpit.

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE 2 (PRI 2)*

Splošni cilji predmeta. Študent:

- pozna pravila in načine pisnega in ustnega komuniciranja z gosti in s sodelavci na različnih nivojih in v različnih jezikih;
- spozna razmere in organizacijo dela na trgu gostinstva, hotelirstva in turizma;

- pozna, razlikujem in razumem delovne postopke v hotelskih in drugih gostinskih podjetjih ter spozna pomen analize dela, priprave ponudb;
- razume prikazane izkaze uspeha, izračunavanje in interpretacijo kazalnikov;
- spozna pomen in vodenje evidenc, sistem organizacije zahtevnejših postopkov v hotelskih in drugih gostinsko-turističnih podjetjih;
- pozna zakonitosti dela na višji zahtevnostni ravni na oddelkih gostinsko-turističnih podjetij, spoznava pomen samostojnosti in odgovornosti za kvalitetno izvedbo dela;
- spoznava uporabnost teorije v konkretnem delovnem okolju ter soodvisnost posameznih enot gostinsko-turističnih podjetij;
- spozna pravila projektnega dela ter značilnosti manj zahtevnih projektov s področja gostinstva, hotelirstva in turizma in jih zna načrtovati, izvesti in analizirati;
- spoznava pomen pripadnosti kolektivu.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno specifične kompetence:

- spremlja stanje na trgu gostinskih, hotelskih in turističnih podjetij;
- pisno in ustno komunicira s sodelavci in z gosti v različnih jezikih in pri tem uporablja strokovno terminologijo, sistematično pristopa k izvedbi nalog;
- spremlja stanje na trgu gostinskih, hotelskih in turističnih podjetij;
- analizira izvedene naloge, ugotavlja pomanjkljivosti in se jih nauči odpravljati;
- uporablja izkaze uspeha, izračunava kazalnike, jih razloži in uporablja v praksi;
- sistematično in kvalitetno pripravlja ponudbe, kalkulacije in oblikujem ponudbe, cene, sestavlja kadrovske, terminske in stroškovne načrte;
- samostojno in na višji zahtevnostni ravni opravlja individualne storitve iz strežbe, kuharstva, turističnega vodenja, animacije in drugih gostinsko turističnih del;
- sodeluje pri načrtovanju, organizaciji in izvedbi zahtevnejših delovnih postopkov;
- analizira izvedene naloge, ugotavlja pomanjkljivosti in se jih uči odpravljati;
- pridobiva nove informacije in praktične izkušnje;
- upošteva predpise varstva pri delu, požarne varnosti in sanitarno tehnične predpise;
- pripravi manjši samostojen projekt.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- soglasje za obveznost prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom,
- individualna izjava o bolezenskih znakih,
- 100 % prisotnost na praktičnem izobraževanju (pogoj je opravljeno PRI 1),
- izvedba storitve z zagovorom in pisno poročilo.

**glede na to, da gre za izbirni modul, velja isti katalog znanj PRI2 tudi pri modulu 5.*

MODUL 5 OSNOVE GOSTINSTVA

OSNOVE KUHARSTVA (OKU)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- pozna odgovornost kuharskega poklica v gostinstvu in različna dela v kuhinji;
- pozna opremo, stroje in naprave v različnih oddelkih kuhinje,
- pozna živila po skupinah, jih uporablja pri pripravi jedi, se seznani z metodami predelave živil ter zna ravnati z recepturami in normativi pri pripravi jedi;
- pozna faze delovnega procesa v kuhinji;
- pozna kulinarično ponudbo v gostinskih obratih;
- razume pomen sodelovanja kuhinje s strežbo v gostinskih obratih;
- se seznani s pripravo jedi za izredne obroke;
- zna sodelovati v njihovi pripravi, ter kakovostno oceniti storitev;
- pozna specifičnosti slovenske kuhinje ter slovenskih narodnih jedi, jedi tujih kuhinj in pomen kulinarike pri celotni prepoznavnosti turistične destinacije;
- se seznani z osnovnimi načeli varovalne, alternativne in dietne prehrane;
- razume pomen varovanja zdravja in okolja;
- pozna sestavo jedilnikov ter sodeluje in komunicira s F&B menedžerjem, prodajno službo ter s strežnim osebjem.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno specifične kompetence:

- našteje in opiše dela v kuharski skupini in brigadi;
- pravilno uporablja opremo, stroje in naprave ter pravila o varstvu pri delu;
- pravilno uporablja posamezna živila in jih mehansko in toplotno obdela;
- uporablja recepte in sestavlja zahtevke na podlagi receptov in normativov, izračuna porabo in nabavno ter prodajano ceno jedi;
- obvlada postopke dela pri pripravi jedi, pripravlja *mise en place*;
- pri delu uporablja ustrezno strokovno terminologijo in ustrezen kuhinjski inventar;
- dogovarja se s strežnim osebjem o načinu dela za določeno storitev;
- predlaga, organizira, koordinira pripravo jedi za izredni obroke;
- izbira ustrezno tehniko dela, pravilen način garniranja in dekoriranja jedi;
- pripravlja jedi in jih vključuje v ponudbo izrednih obrokov;
- sestavlja jedilnike z vključitvijo mednarodnih jedi;
- sestavi in pripravi ponudbo jedilnikov varovalne prehrane kot popestritev ponudbe za določeno strukturo gostov;
- dela v skladu s predpisi o varnosti in zdravju pri delu;
- upošteva predpise na področju gostinstva;
- sodeluje pri sestavljanju jedilnikov za različne strukture gostov;
- analizira pestrost kulinarične ponudbe v obratih.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah,

- izdelava izdelka z zagovorom,
- pisni izpit.

OSNOVE STREŽBE (OST)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- razume pomen strežbe in organizacije dela v gostinstvu;
- spozna definicijo storitev - strežbe in organizacije dela;
- se seznani z različnimi gostinskimi poklici v strežbi;
- pozna opremo, inventar in se seznani z interjerjem v strežbi;
- pozna zakonitosti strežbe in predpriprave dela v strežbi;
- se seznani z dokončevanjem jedi pred gostom;
- spozna organizacijo svečanih prireditev in izrednih obrokov;
- zna oblikovati gostinsko ponudbo;
- pozna tehnike in pripravo mešanih pijač;
- zna komunicirati z gosti in sodelavci.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno specifične kompetence:

- analizira gostinske obrate glede na vrsto in namembnost;
- našteje karakteristike različnih poklicev, ki so prisotni v F&B sektorju;
- analizira kakovost inventarja v strežbi;
- pripravi ideje in predloge za opremljanje gostinskih obratov;
- pripravi in dekorira prostor glede na namembnost prireditve;
- pripravlja različne tipe pogrinjkov;
- pripravi in dekorira bifejsko mizo in banketno omizje;
- izvaja strežbo na različne načine;
- dokončuje jedi pred gostom;
- načrtuje in sodeluje pri pripravi svečane prireditve;
- sodeluje pri nabavi živil in pijač;
- izdela kalkulacijo jedi in pijač;
- pripravi in oblikuje različne tipe ponudb;
- analizira gostinsko ponudbo s pomočjo interneta;
- pripravi mešane pijače;
- našteje blagovne znamke, osnovne sestavine in osnove proizvode pri alkoholnih in brezalkoholnih pijačah;
- komunicira z gosti.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah in strokovni ekskurziji,
- izvedba storitve z zagovorom,
- pisni izpit.

MODUL 6 TRŽENJE

OSNOVE PROJEKTNEGA MENEDŽMENTA (OPM)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- spozna opredelitev projekta in njegovo vsebino, projektni menedžment, projektni tim in vloge članov projektnega tima ter razume pomembnost projektnega pristopa za doseganje ciljev;
- spozna faze projekta, metode in tehnike načrtovanja, organiziranja, vodenja, izvajanja, optimiziranja in nadzorovanja projekta;
- spozna metode obvladovanja tveganj za uspešno izvedbo projekta.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno specifične kompetence:

- uporablja metode in tehnike projektnega menedžmenta pri doseganju določenih ciljev;
- oblikuje in vodim projektni tim, opredeli, organizira, izvaja in nadzira projekt ter pripravlja poročila za strateški menedžment;
- uporablja metode obvladovanja tveganj za uspešno izvedbo projekta in je sposoben prevzemati odgovornost za svoje odločitve.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah,
- v timu z razdeljenimi vlogami pripravi manj zahteven projekt in ga predstavi na vajah,
- pisni izpit.

TRŽENJE V TURIZMU (TTU)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- pozna celovitost in širino trženja ter ga razume kot proces menjave, poslovno filozofijo ter upravljavski in družbeni proces;
- razume pomen ekonomskega in socialnega okolja v povezavi s trženjem ter pozna proces nakupnega vedenja;
- razlikuje med trženjem materialnih proizvodov in trženjem storitev;
- razume pomen in vlogo trženja v turizmu ter sestavo TIS kot vira za odločanje;
- pozna pomen, proces in postopke trženjskega raziskovanja trga;
- razlikuje med metodami trženjskega raziskovanja;
- pozna osnove trženjske strategije ter razlike med njimi;
- razume pomen segmentiranja trga in izbora ciljnih trgov;
- razume pomen in proces pozicioniranja ter pomen konkurenčne prednosti;
- pozna dejavnosti trženjskega spleta in razume njihovo vlogo;
- razlikuje posamezna trženjska orodja;
- razlikuje med konvencionalnim trženjem in trženjem, temelječem na odnosih;
- razume pomen pripadnosti gostov, pozna koncept kakovosti turističnih storitev;
- razume pomen internega trženja za kakovost turističnih storitev;
- pozna in razume postopke izdelave trženjskega načrta;
- pozna namen nadzora in razume postopke nadziranja.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno specifične kompetence:

- dojema trženje kot način razmišljanja in ustrezno uporablja strokovne izraze;
- prepoznava dejavnike nakupnega vedenja in analizira vedenje gostov in turistov;
- pri trženju upošteva posebnosti gostinskih in turističnih storitev;
- opredeli potrebne informacije za odločanje za uspešen nastop na trgu;
- obvlada vzpostavitev trženjskega informacijskega sistema;
- načrtuje trženjsko raziskovanje na osnovi prepoznanega problema;
- izvede trženjsko raziskavo, izbira primerne strategije in izbere ciljni trg;
- analizira pozicioniranje ponudnikov;
- prepozna konkurenčno prednost in oblikuje pozicijsko geslo;
- oblikuje trženjski splet v skladu z trženjskimi cilji podjetja, ciljnimi skupinami in pozicioniranjem;
- uporabi ustrezna trženjska orodja;
- je usposobljen za izgradnjo partnerskih odnosov s turisti oziroma gosti;
- razvija kakovost turističnih storitev, načrtuje in uporablja interni storitveni trženjski splet ter izdelam trženjski načrt.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah in pri projektnem delu,
- pisni izpit.

STROKOVNA TERMINOLOGIJA V TUJEM JEZIKU 2

Splošni cilji predmeta. Študent:

- pozna komunikacijo v tujem jeziku v različnih zahtevnejših splošnih in strokovnih situacijah: rezervacija sob, sprejem, prijava/odjava gosta, rezervacija mize, priporočanje in opisovanje jedi/pijač, sprejem gosta in naročil, usmerjanje gostov, izdaja računa, pritožba gosta, menjava sobe, menjava denarja, informacije na letališču in železniški postaji, splošne in turistične informacije, svetovanje v potovalni agenciji, prodaja turističnih aranžmajev, turistično vodenje, itd.;
- pozna civilizacijske in komunikacijske navade tuje govorečih gostov;
- spozna oblike pisne korespondence turistične stroke v tujem jeziku (povpraševanje, ponudba, potrditev rezervacije, sprememba in stornacija rezervacije, odgovor na pritožbo gostov, vabila, čestitke, vloga za razpisano prosto delovno mesto, življenjepis);
- pozna izraze za poklice v prenočitvenih obratih in njihove delovne naloge;
- spozna kuharske recepte ter slovenske in tuje jedi in vina v tujem jeziku;
- spozna različna jezikovna sredstva, potrebna za izdelovanje jedilnih listov in menijev v tujem jeziku, za organizacijo in izvedbo seminarjev, konferenc, kongresov in zborovanj za tuje naročnike
- spozna turistične aranžmaje organizatorjev potovanj in različne turistične ponudbe v tujem jeziku ter strokovne informacije s področja turistične geografije, zgodovine, naravne in kulturne dediščine;

- pozna različne načine denarnega poslovanja v tujem jeziku.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno specifične kompetence:

- pravilno reagira v tujem jeziku v različnih zahtevnejših strokovnih in vsakodnevnih situacijah in okoliščinah;
- v tujem jeziku opravlja pisno korespondenco turistične in gostinske stroke;
- v tujem jeziku opisuje prenočitvene in gostinske obrate ter informira gosta o njihovih storitvah;
- razume in je zmožen uporabljati zahtevnejše kuharske recepte v tujem jeziku, samostojno in strokovno predstavi in priporoča slovenske in tuje jedi in vina v tujem jeziku, sestavlja jedilne liste in menije v tujem jeziku;
- v tujem jeziku samostojno in strokovno komunicira z naročnikom seminarjev in konferenc; razume in posreduje različne turistične aranžmaje v tujem jeziku in jih zna v tujem jeziku tudi oblikovati;
- v tujem jeziku samostojno in strokovno informira gosta/turista o znamenitostih;
- samostojno in strokovno opravlja denarno poslovanje s tujim gostom.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah,
- pisni in ustni izpit.

MODUL 7 POSLOVANJE V GOSTINSTVU IN TURIZMU

POSLOVANJE PRENOČITVENIH IN PREHRAMBENIH OBRATOV (PPO)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- razume strukturo turističnega gospodarstva in spozna vlogo in pomen posameznih vrst turističnih podjetij;
- pozna različne opredelitve gostinstva, sklope aktivnosti, ki sestavljajo dejavnost gostinskih podjetij, zna opisati osnovne značilnosti gostinskih podjetij;
- spozna vrste gostinskih podjetij;
- zna opredeliti pojem in našteti vrste prenočitvenih obratov ter njihove značilnosti;
- pozna razlike med lastniškimi in upravljavskimi strukturami hotela;
- razume organizacijske strukture hotela in zna presoditi z njimi povezane pojme (kategorizacija, kakovost, specializacija, oddelčenje, pooblaščanje, kontrolni razpon, koordinacija, nivoji managementa);
- pozna in razume vlogo nastanitvenega oddelka, prehrambenega oddelka, recepcijskega poslovanja in gospodinjstva;
- razume pomen sodelovanja med hotelskimi oddelki;
- razlikuje vrste prehrambenih obratov in razume ekonomske značilnosti njihovega poslovanja;
- pozna ekonomiko poslovanja, vrste stroškov, metode kalkuliranja in načine oblikovanja cene, zna sestaviti prodajne analize za jedi in pijače;
- spozna izkaze uspešnosti in jih zna brati ter izračunati kazalnike uspešnosti in jih uporabljati pri sprejemanju poslovnih odločitev;

- zna načrtovati, organizirati, izpeljati in ugotoviti uspešnost gastronomskega dogodka ter samostojno izdelati analizo poslovanja za konkretni prenočitveni in prehrambeni obrat.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno specifične kompetence:

- spremlja stanje na trgu turističnih podjetij, pridobiva informacije in ugotavlja nove trende,
- spremlja poslovanje turističnih podjetij in se zna odzivati na njihovo povpraševanje, zbira in analizira poslovne informacije o številu gostinskih obratov, njihovi zasedenosti, konkurenčnih prednostih;
- obvlada postavitev ustrezne organizacijske strukture hotela;
- spremlja razvoj in je usposobljen oblikovati različne sklope aktivnosti v podjetju;
- obvlada poslovanje posameznih oddelkov prenočitvenega obrata ter vzpostavi sodelovanje med njimi;
- oblikuje hotelski proizvod in sodeluje s ponudniki v destinaciji;
- sprejema in potrjuje individualne in skupinske rezervacije ter napoveduje razpoložljive zmogljivosti, uporablja računalniške rezervacijske sisteme;
- sprejme/ prijavi gosta, ga informira o ponudbi, rešuje pritožbe, obračunava storitve in odjavlja gosta, vodi blagajniške posle in arhiv gostov, pripravlja evidence za vodstvo;
- izračuna ceno prenočitve, povprečno dolžino bivanja gostov v hotelu, povprečno letno zasedenost ter obvlada oblikovanje cen za različna časovna obdobja in ciljne skupine gostov;
- vodi poslovanje oddelka hotelskega gospodinjstva in evidenc;
- obvlada postavitev ustrezne organizacijske strukture prehrambenega obrata;
- upošteva ekonomske značilnosti poslovanja prehrambenih obratov;
- sestavlja ponudbo prehrambenega obrata;
- vodi ekonomat, zbira in analizira podatke o potencialnih dobaviteljih, pripravlja potrebne podlage za odločitve o dobaviteljih, vodi in spremlja zaloge ter kakovost blaga in materialno knjigovodstvo, komunicira z zunanjimi in notranjimi sodelavci;
- obvlada poslovanje oddelkov v prehrambenem obratu;
- pripravlja delovne razporede podrejenih, načrtuje in vodi timsko delo v oddelku;
- izračuna stroške in oblikuje ceno za jedi in pijače;
- prodaja, obračunava in analizira prehrambene storitve;
- uporablja izkaze uspešnosti za sprejem poslovnih odločitev, izračunava in spremlja kazalnike uspešnosti in jih zna razložiti in uporabiti;
- načrtuje, izvede in analizira projekt.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah, ekskurzijah in pri projektnem delu,
- pisni izpit.

POSLOVANJE HOTELOV IN TURISTIČNIH AGENCIJ (PHT)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- razume strukturo turističnega gospodarstva in spozna vlogo in pomen posameznih vrst turističnih podjetij;

- spozna različne opredelitve gostinstva in zna opisati osnovne značilnosti gostinskih podjetij;
- spozna sklope aktivnosti, ki sestavljajo dejavnost gostinskih podjetij;
- pozna opredelitev pojma prenočitvenih obratov ter pozna njihove značilnosti;
- spozna razlike med različnimi lastniškimi in upravljavskimi strukturami hotela;
- razume različne organizacijske strukture hotela in zna presoditi z njimi povezane pojme (specializacija, oddelčenje, pooblaščanje, kontrolni razpon, koordinacija, nivoji menedžmenta);
- pozna in razume vlogo nastanitvenega oddelka, prehrambnega oddelka, recepcijskega poslovanja in gospodinjstva ter razume pomen sodelovanja med njimi;
- spozna prihodkovni menedžment in razume njegovo uporabo;
- pozna metode kalkuliranja in oblikovanja cen za prenočitve, zna izračunati prag rentabilnosti;
- spozna izkaze uspešnosti in jih zna brati;
- spozna način izračunavanja kazalnikov uspešnosti in jih zna uporabljati pri sprejemanju poslovnih odločitev;
- pozna način priprave analize poslovanja za konkretni prenočitveni obrat;
- spozna osnovne pojme povezane s potovalno agencijo (organizator turističnih potovanj, turistični posrednik, podagent);
- pozna načrtovanje, organiziranje, prodajo in obračun pavšalnega proizvoda;
- pozna sestavo pavšalnega proizvoda (pozna oblikovanje itinerarija turističnega proizvoda za prepoznano ciljno skupino gostov);
- pozna način poslovanja z delnimi turističnimi ponudniki ter sestavljanja pogodb zanje in za končne potrošnike;
- pozna zastopniške posle in prodajo turističnega proizvoda;
- spozna metode kalkuliranja in oblikovanja cen za prenočitve, zna izračunati prag rentabilnosti;
- pozna način ugotavljanja uspešnosti poslovanja potovalne agencije;
- se seznani s pripravo finančne analize uspešnosti pavšalnega proizvoda.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno specifične kompetence:

- spremlja stanje na trgu turističnih podjetij, pridobiva informacije in ugotavlja nove trende;
- spremlja poslovanje turističnih podjetij in se zna odzivati na njihovo povpraševanje;
- zbira in analizira poslovne informacije o številu gostinskih obratov, njihovi zasedenosti, konkurenčnih prednostih;
- postavi organizacijsko strukturo hotela;
- obvlada poslovanje posameznih oddelkov prenočitvenega obrata ter vzpostavi sodelovanje med njimi;
- oblikuje hotelski proizvod in sodeluje s ponudniki v destinaciji;
- sprejema in potrjuje individualne in skupinske rezervacije ter napoveduje razpoložljive zmogljivosti, uporablja računalniške rezervacijske sisteme;
- sprejme in prijavi gosta, gosta informira o ponudbi, rešuje pritožbe, obračunava storitve in odjavlja gosta, vodi blagajniške posle in arhiv gostov, pripravlja evidence za vodstvo;
- razume poslovanje oddelka hotelskega gospodinjstva in evidenc;

- spremlja poslovanje prehrambnega oddelka;
- obvlada sistem prihodkovnega menedžmenta;
- izračuna ceno prenočitve, povprečno dolžino bivanja gostov v hotelu, povprečno letno zasedenost ter obvlada oblikovanje cen za različna časovna obdobja in ciljne skupine gostov;
- uporablja izkaze uspešnosti za sprejem poslovnih odločitev, izračunava in spremlja kazalnike uspešnosti in jih zna razložiti in uporabiti;
- načrtuje, izvede in analizira projekt;
- zbira in analizira poslovne informacije o številu potovalnih agencij, njihovem poslovanju in specializaciji, konkurenčnih prednostih;
- zbira in analizira poslovne informacije o različnih potencialnih poslovnih partnerjih v destinaciji in v širšem poslovnem okolju;
- obvlada poslovanje posameznih oddelkov potovalne agencije ter zna vzpostaviti sodelovanje med njimi;
- raziskuje trg in zna sprejeti osnovne odločitve o potovanju (izbira cilj in čas potovanja, prevozno sredstvo, vrsto nastanitvenega obrata, sestavi itinerarij);
- zna se pogajati s partnerji, sklepa pogodbe, kalkulira in oblikuje prodajno ceno;
- načrtuje, izvaja in analizira poslovanje s turističnimi prevozniki, namestitvenimi ter prehrambnimi obrati in raznimi dopolnilnimi turističnimi ponudniki;
- promovira in prodaja turistični proizvod;
- rezervira in izdaja dokumente ter obvladam CRS;
- izračuna stroške in oblikuje ceno pavšalnega proizvoda;
- izračuna minimalno število potnikov in prag rentabilnosti za posamezno potovanje in verigo potovanj;
- ugotavlja uspešnost poslovanja potovalne agencije.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah, ekskurzijah in pri projektnem delu,
- pisni izpit.

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE 3 (PRI 3)*

Splošni cilji predmeta. Študent:

- pozna značilnosti strokovne terminologije za področje gostinstva in turizma v več tujih jezikih, pozna načine reševanja pritožb;
- pozna razmere na trgu dela v gostinstvu, hotelirstvu in turizmu;
- pridobiva nove informacije in spozna sodobne trende pri pripravi gostinsko-turističnih storitev, pozna povpraševanja gostov po gostinsko turističnih storitvah;
- pozna načine priprave novih turističnih proizvodov;
- obvlada analiziranje ponudb in tipične kazalnike uspeha;
- pozna načine in sisteme organiziranja zahtevnejših delovnih postopkov v hotelskih in drugih gostinsko-turističnih podjetjih;

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:

- z gosti komunicira v njihovem jeziku ter jim predstavlja gostinsko-turistično ponudbo, rešuje konflikte in pritožbe, spremlja stanje na trgu gostinskih, hotelskih in turističnih podjetij, pripravlja kalkulacije in oblikuje ponudbe, cene;
- analizira izvedene naloge, ugotavlja pomanjkljivosti in se jih nauči odpravljati;
- ugotavlja dejavnike uspešnega dela, uporablja izkaze uspeha, izračuna kazalnike, jih razloži in zna uporabiti v praksi;
- opravlja delo na višji zahtevnostni ravni na področju kuharstva, strežbe, recepcije, animacije, trženja;
- uporablja znanja iz teorije pri delu v konkretnem delovnem okolju;.
- opravlja različna, tudi najzahtevnejša dela in naloge v gostinstvu in turizmu;
- uporablja sodobno tehnologijo, tehnološke naprave in pripomočke;
- načrtuje, izvede in analizira projekt po dogovoru, organizira delo v skupini, sestavi obračun in končno pisno poročilo o izvedbi projekta z vsemi analizami;
- upošteva predpise na področju gostinstva in turizma, sanitarno tehnične predpise in skrbi za varnost pri delu ter požarno varnost.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- soglasje za obveznost prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom,
- individualna izjava o bolezenskih znakih,
- prisotnost na praktičnem izobraževanju (pogoj: opravljeni PRI 1 in PRI 2),
- izvedba projekta z zagovorom in pisno poročilo.

**glede na to, da gre za izbirne module, velja isti katalog znanj PRI 3 tudi pri modulu 9,10,11 in 12.*

MODUL 8 PROJEKTI V GOSTINSTVU

GASTRONOMIJA (GAS)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- spozna razdelitev živil in izdelkov živalskega izvora glede na izvor, hranilno sestavo in pomen ter uporabo, spozna skupine živil in izdelkov rastlinskega izvora ter vse vrste brezalkoholnih in alkoholnih pijač;
- opiše tehnologijo skladiščenja, pakiranja, konzerviranja hrane, razloži toplotne postopke obdelave živil ter njihove vplive na živila;
- pozna HACCP načrt, ukrepe za izvajanje osebne higiene, higiene opreme in obratov;
- razloži zgradbo prebavil, prebavo, presnovo, hranilno in energijsko vrednost hrane;
- izvede načrtovanje obrokov z načeli zdrave prehrane;
- upošteva gastronomsko kulinarična načela za načrtovanje jedilnikov;
- opiše senzorične lastnosti posameznih živil, pijač, jedi in obrokov in pozna pogoje, metode in načine senzoričnega ocenjevanja;
- pojasni alternativne načine prehranjevanja ter planiranje obrokov z načeli zdrave prehrane, opiše načine prehranjevanja za različne skupine prebivalstva;
- pojasni tehnologijo priprave, distribucije in porcioniranja gotovih jedi;
- pozna načela različne dietne prehrane in zahteve za sestavljanje obrokov.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno specifične kompetence:

- pravilno določi načine obdelave živil, izbere pogoje, skrbi za ohranjanje ter oceni spremembe kakovosti živil med skladiščenjem, pakiranjem, konzerviranjem in pripravo živil, uporabi ustrezne toplotne postopke obdelave živil;
- izvede HACCP načrt v praksi, izvaja ukrepe dobre proizvodne prakse, skrbi za izvajanje osebne higiene delavcev, higiene opreme in obratov;
- analizira povezavo med pravilno sestavljeno prehrano in potrebami organizma po hranilnih snoveh, izračuna energijsko/hranilno vrednost obrokov, načrtuje primerne obroke in senzorično/estetsko sprejemljive jedilnike po načelih zdrave prehrane;
- določi kriterije senzoričnega ocenjevanja hrane/pijače za vrednotenje gastronomske kakovosti, oceni senzorične lastnosti vina in jih vključi v kulinarično ponudbo;
- izbere funkcionalna in dietna živila pri sestavljanju izrednih obrokov in zna podati predloge za kombiniranje jedi/živil v obroku;
- uporablja sodobna priporočila za prehrano različnih skupin prebivalstva ter pozna značilnosti prehrane pri različnih starostih, obremenitvah in fizioloških stanjih;
- načrtuje obroke za prehranjevanje različnih skupin prebivalcev;
- upošteva funkcionalne in tehnološke lastnosti živil in izdela smernice za tehnološke postopke in oblikovanje značilnih jedi, analizira novosti na področju varne priprave jedi in opredeli dejavnike tveganja s kritičnimi točkami;
- izdela zdravju koristen jedilnik, tudi za različne prilagojene režime prehrane.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah,
- poročilo z zagovorom,
- pisni izpit.

KUHARSTVO Z ORGANIZACIJO DELA 2 (KOD 2)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- seznani se z elementi projektnega dela, organizacijo in izvedbo projektov;
- pozna organizacijsko vodenje, modele ter strukturo organizacije;
- spozna projektno dokumentacijo in pravila njene priprave in vodenja;
- spozna različne tipe kuhinj in sisteme organizacije delovnih procesov;
- se seznani z modernimi metodami nabave, racionalno oskrbo in poslovno dokumentacijo vodenja zalog;
- spozna različne oblike načrtovanja in planiranja rednih in izrednih obrokov;
- pozna informacijsko komunikacijsko tehnologijo za načrtovanje, planiranje ter spremljanje dela s pomočjo statistike in informatike.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno specifične kompetence:

- samostojno oblikuje delovno skupino za izvedbo projektne naloge in koordinira delo na različnih ravneh, organizira delo znotraj delovne skupine, koordinira in vodi manjše projekte v svojem delovnem okolju;
- načrtuje in razvija aktivnosti v skladu s predpisi in načeli sodobnega menedžmenta, analizira in kritično oceni prednosti in slabosti obstoječega obrata;
- izdela načrt kuhinje in predlaga izboljšave v procesu dela;
- nadzira izvajanje HACCP sistema v praksi in varnosti pri delu;
- spremlja ponudbo živil na trgu, cene, novosti na trgu ponudbe in izbire najugodnejšega ponudnika, preveri količino, kakovost in ceno živil;
- samostojno oblikuje tržno zanimivo ponudbo z vključenimi kakovostnimi lokalnimi pridelki ter jih povezuje s kulturno in kulinarično dediščino;
- izdela načrt ponudbe in tehnološke priprave ter vodi, uvaja, prikazuje in razlaga tehnike priprave jedi;
- pri svojem delu uporablja informacijsko komunikacijsko tehnologijo (IKT);
- izdela projektna poročila in poroča o planiranih in dejanskih dosežkih.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah, ekskurzijah in projektnem delu,
- opravljene obveznosti iz predmeta KOD 1,
- izdelava in izvedba projektne naloge z zagovorom,
- pisni izpit.

STREŽBA Z ORGANIZACIJO DELA 2 (SOD 2)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- spozna oblikovanje pisne ponudbe jedi in pijač za različne priložnosti ob organizaciji izrednih obrokov;
- spozna sodobne načine vodenja in organizacije dela v enoti/oddelku ter izvajanje poslovnih dogodkov;
- razume pomen načrtne priprave gastronomskega dogodka;
- obvlada organiziranje in izvajanje večjih prireditev v gostinskem obratu in izven njega;
- obvlada osnovna in poglobljena znanja o menedžmentu pijač;
- se seznani z načeli racionalnega poslovanja v oddelku jedi in pijač;
- pozna načine pisnega in ustnega komuniciranja z gosti, s poslovnim okoljem in z drugo javnostjo;
- pozna protokolarne pojme.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno specifične kompetence:

- pripravi katalog ponudbe jedi in pijač za svečane izredne obroke;
- pripravi idejno zasnovo prireditve;
- načrtuje potrebe in zadolžitve za delavce pri izvedbi večjih gastronomskih prireditev;
- naredi rokovnik nalog za izvedbo projekta;
- naredi in analizira kalkulacijo stroškov projekta;
- načrtuje izvedbo poteka projekta in koordinira dela na različnih ravneh;
- vodi in spremlja prireditev z vidika kakovosti strežbe;
- načrtuje ponudbo pijač gostinskega obrata;
- izdela standarde za postrežbo pijač;
- analizira odstopanja od načrta in pojasni razloge;
- sestavi obračun odhodkov in prihodkov;
- napiše predloge za izboljšave;
- obvlada pravila ter različne načine pisnega in ustnega komuniciranja z gosti, dobavitelji, novinarji;
- pripravi vabila, sedežni red, scenarij poteka prireditve ter upošteva različne kulture.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah in na strokovni ekskurziji,
- opravljene obveznosti iz predmeta SOD 1,
- izdelava in izvedba projektne naloge z zagovorom,
- pisni izpit.

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE 4 (PRI 4)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- pozna sisteme komuniciranja v podjetju ter komunikacijo z gosti in sodelavci
- pozna razmere v gostinstvu, hotelirstvu in turizmu in spoznava uporabnost teorije v konkretnem delovnem okolju, pridobiva nove informacije in praktične izkušnje;

- pozna značilnosti zahtev posameznih ciljnih skupin gostov, se nauči sistematično in kvalitetno pripraviti ponudbe, pozna kalkulacije in oblikovanje ponudb, cene;
- pozna načine oblikovanja gostinsko turistične ponudbe in sistem evidenc;
- pozna načela organiziranosti, motivacije in vodenja sodelavcev;
- spoznava in razume vse dejavnike uspešnega dela;
- pozna načrtovanje, izvajanje in analiziranje zahtevnejših projektov s področja gostinstva, hotelirstva in turizma ter delo na višji zahtevnostni ravni na področju kuharstva, strežbe, recepcije, animacije, trženja;
- pozna sodobno tehnologijo na področju gostinstva in turizma, pomen samostojnosti in odgovornosti za kvalitetno izvedbo dela, soodvisnost posameznih enot gostinsko turističnih podjetij ter predpise iz varnosti pri delu, požarne varnosti in sanitarno tehnične predpise.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno specifične kompetence:

- komunicira pisno in ustno v več jezikih in upošteva potrebe in želje gostov;
- spremlja stanje v gostinstvu, hotelirstvu in v turističnih podjetjih;
- sodeluje z vodstvom podjetja, analizira izvedene naloge, ugotavlja pomanjkljivosti in jih odpravlja, uporablja izkaze uspeha, izračuna kazalnike, jih razloži in zna uporabiti v praksi;
- sestavlja kadrovske, terminske in stroškovne načrte, organizira, motivira in vodi sodelavce, opravlja storitve na visoki zahtevnostni ravni v timu;
- pripravlja , organizira in izvaja projekte na višji zahtevnostni ravni na področju kuharstva, strežbe, recepcije, animacije, trženja ter organizira zahtevnejše delovne postopke v hotelskih in drugih gostinsko turističnih podjetjih;
- opravlja različna gostinsko-turistična dela in naloge ob uporabi sodobne tehnologije in se pri tem usposablja za najzahtevnejša dela v gostinstvu in turizmu;
- analizira izvedbo projektov z organizacijskega, strokovnega in finančnega stališča;
- upošteva organiziranost podjetji pri izvajanju načrtovanega dela, predpise, ki vplivajo na dejavnost v gostinstvu in turizmu ter skrbi za varnost pri delu.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- soglasje za obveznost prijavljanja bolezni, ki se lahko prenašajo z delom,
- individualna izjava o bolezenskih znakih,
- 100 % prisotnost na praktičnem izobraževanju (povezano s pridobivanjem podatkov za izdelavo diplomske naloge), pogoj so opravljena PRI 1, 2 in 3 izvedba projekta ali storitve z zagovorom).

MODUL 9 F&B

HRANA IN PIJAČE (HIP)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- spozna razdelitev živil in izdelkov živalskega izvora glede na izvor, hranilno sestavo in pomen ter uporabo, spoznam skupine živil in izdelkov rastlinskega izvora ter vse vrste brezalkoholnih in alkoholnih pijač;

- opiše tehnologijo skladiščenja, pakiranja, konzerviranja hrane, razloži toplotne postopke obdelave živil ter njihove vplive na živila;
- pozna HACCP načrt, ukrepe za izvajanje osebne higiene, higiene opreme in obratov;
- razloži zgradbo prebavil, prebavo, presnovo, hranilno in energijsko vrednost hrane;
- izvede načrtovanje obrokov z načeli zdrave prehrane;
- upošteva gastronomsko kulinarična načela za načrtovanje jedilnikov;
- opiše senzorične lastnosti posameznih živil, pijač, jedi in obrokov in pozna pogoje, metode in načine senzoričnega ocenjevanja;
- pojasni alternativne načine prehranjevanja ter planiranje obrokov z načeli zdrave prehrane, opiše načine prehranjevanja za različne skupine prebivalstva;
- pojasni tehnologijo priprave, distribucije in porcioniranja gotovih jedi;
- pozna načela različne dietne prehrane in zahteve za sestavljanje obrokov.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno specifične kompetence:

- pravilno določi načine obdelave živil, izbere pogoje, skrbi za ohranjanje ter oceni spremembe kakovosti živil med skladiščenjem, pakiranjem, konzerviranjem in pripravo živil, uporabi ustrezne toplotne postopke obdelave živil;
- izvede HACCP načrt v praksi, izvaja ukrepe dobre proizvodne prakse, skrbi za izvajanje osebne higiene delavcev, higiene opreme in obratov;
- analizira povezavo med pravilno sestavljeno prehrano in potrebami organizma po hranilnih snoveh, izračuna energijsko/hranilno vrednost obrokov, načrtuje primerne obroke in senzorično/estetsko sprejemljive jedilnike po načelih zdrave prehrane;
- določi kriterije senzoričnega ocenjevanja hrane/pijače za vrednotenje gastronomske kakovosti, oceni senzorične lastnosti vina in jih vključi v kulinarično ponudbo;
- izbere funkcionalna in dietna živila pri sestavljanju izrednih obrokov in zna podati predloge za kombiniranje jedi/živil v obroku;
- uporablja sodobna priporočila za prehrano različnih skupin prebivalstva ter pozna značilnosti prehrane pri različnih starostih, obremenitvah in fizioloških stanjih;
- načrtuje obroke za prehranjevanje različnih skupin prebivalcev;
- upošteva funkcionalne in tehnološke lastnosti živil in izdela smernice za tehnološke postopke in oblikovanje značilnih jedi, analizira novosti na področju varne priprave jedi in opredeli dejavnike tveganja s kritičnimi točkami;
- izdela zdravju koristen jedilnik, tudi za različne prilagojene režime prehrane.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah,
- poročilo z zagovorom,
- pisni izpit.

ORGANIZACIJA GOSTINSKIH DOGODKOV (OGD)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- pozna projektno delo, načrtovanje, standardizacijo in poslovno dokumentacijo po korakih izvedbe;
- se seznani z oblikovanjem pisne ponudbe jedi in pijač za različne priložnosti ob organizaciji izrednih obrokov;
- se seznani s spremljanjem ponudbe na trgu z vključevanjem sezonske ponudbe živili in pijač;
- spozna sodobne načine organizacije in vodenja gostinskih dogodkov;
- pozna delo v oddelku kuhinje, organizacijo in tehnološki proces;
- se seznani s tehnologijo načrtovanja jedi, delovnimi programi in sodobnimi trendi v načrtovanju hrane za različne gostinske dogodke;
- spozna pomen logistike, oskrbe in nabave za racionalno delo v oddelku.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno specifične kompetence:

- samostojno načrtuje delo na projektu, oblikuje delovni tim, določi aktivnosti in roke za izvedbo projektnih nalog;
- pripravi katalog ponudbe jedi in pijač za svečane izredne obroke;
- spremlja in preučuje ponudbo živil in pijač na trgu;
- izbere dobavitelje na osnovi analize trga;
- pripravi idejno zasnovo prireditve;
- načrtuje potrebe in zadolžitve delavcev pri izvedbi večjih gastronomskih prireditev;
- načrtuje delo v kuhinji za določen kulinarični dogodek po sodobnih načelih s pomočjo informacijske tehnologije;
- sestavi načrt ponudbe za različne tipe obratov;
- analizira tržišče in izdela poročilo o založenosti, cenovnih variacijah na trgu.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah,
- izdelava in izvedba projektne naloge z zagovorom,
- pisni izpit.

BARMANSTVO (BAR)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- pozna različne skupine pijač, ki se uporabljajo v baru;
- se seznani z blagovnimi znamkami;
- razume pomen priprave in urejenost delovnega mesta in pripomočkov;
- spozna pripravo in postrežbo mešanih barskih pijač, vin, žganih pijač, likerjev, piva, brezalkoholnih pijač in ostalih napitkov;
- se seznani z načinom svetovanja gostom pri izbiri pijač in napitkov;
- spozna načine strežbe prigrizkov in sladic;
- pozna tehnike aktivne prodaje v baru;
- pridobi znanja o menedžmentu pijač;
- se seznani s sodobnimi trendi storitev v barih.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno specifične kompetence:

- prepoznava pijače po organoleptičnih lastnostih;
- planira in organizira lastno delo in delo skupine;
- pripravi delovno mesto in pripomočke;
- pripravi *mise en place* za mešanje;
- izbere osnovne sestavine posameznih pijač glede na izbrano recepturo ali normativ in pripravi ustrezno dekoracijo;
- meša pijače z uporabo različnih načinov mešanja;
- postreže mešane barske pijače, žgane pijače in likerje, vina, aromatizirana vina in peneča vina, piva, brezalkoholne pijače, tople in hladne napitke;
- svetuje gostom pri izbiri pijač in napitkov;
- aktivno prodaja in priporoča mešane pijače ter ostale pijače in napitke;
- komunicira z gosti;
- pripravi ponudbo prigrizkov in sladic za zabave (koktajl);
- razvija nove vrste ponudb s področja postrežbe pijač;
- oblikuje in izdela barske karte;
- vodi evidence;
- pripravi kalkulacijo;
- načrtuje ponudbo pijač v barih;
- izdela standarde za postrežbo pijač;
- spremlja trende in aktualne novosti.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah in na strokovni ekskurziji,
- izdelek z zagovorom,
- pisni izpit.

HARMONIJA OKUSOV (HOK)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- pozna značilnosti slovenskih vin in njihov vpliv v kulinariki;
- se seznani z napakami vina;
- spozna pravilen postopek degustiranja vin in opisno terminologijo;
- spozna ustrezno zaporedje vina Slovenije pri degustaciji ali ocenjevanju;
- spozna kriterije in dejavnike za optimalno izvedbo degustiranja ali ocenjevanja vina;
- spozna metode ocenjevanja vina;
- spozna vpliv vina na zdravje;
- pozna vpliv vina na človeški organizem;
- pozna nekaj svetovnih vin in njihovih značilnosti;
- spozna ostale pijače, ki izvirajo iz vina in možnosti njihovega povezovanja z jedmi;
- spozna se s senzoriko v enogastronomiji;
- spozna pravila izbire vina k jedem;
- pozna slovenske enogastronomske dvojice;
- pozna svetovno znane in moderne kombinacije vina in hrane;
- spozna kombinacije mladih vin na sezonske ponudbe jedi;
- spozna moderne trende v enogastronomiji;
- pozna oblikovanje enogastronomskih vsebin.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno specifične kompetence:

- opiše značilnosti slovenskih vin;
- strokovno izbira slovenska vina in jih vključuje v kulinariko;
- prepozna osnovne napake vina;
- zna pravilno degustirati vina in opisati njihov karakter;
- pravilno izbere kozarce in drugi inventar;
- upošteva značilnosti vin in pravilno oblikujem sezname za degustacije/ocenjevanje;
- degustacijo/ocenjevanje izvede tako, da upošteva določene kriterije in dejavnike;
- zna sestaviti ocenjevalno tabelo za ocenjevalne metode;
- pravilno uvršča ocenjena vina;
- opiše znana svetovna vina, njihov izvor in temeljne značilnosti;
- zna dopolnjevati druge pijače iz vina s posameznimi jedmi (čokolada, sir idr.);
- prepozna arome in okuse, ki vplivajo na ujemanje vina in hrane;
- harmonično druži jedi z vini;
- slovenske enogastronomske dvojice vključuje v ponudbo in širi njihov obseg;
- opiše osnovne kombinacije med vinom in hrano v svetovni enogastronomiji;
- pravilno izbira mlada vina k sezonski prehrani;
- sam oblikuje nove kombinacije med vinom in hrano;
- oblikuje enogastronomske vsebine glede na vrsto dogodka in tip obrata.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah,
- izdelek z zagovorom, pisni izpit.

MODUL 10 PROJEKTI V TURIZMU

STROKOVNA TERMINOLOGIJA V TUJEM JEZIKU 3

Splošni cilji predmeta. Študent:

- pozna pravilno komunikacijo v tujem jeziku v različnih zahtevnejših splošnih in strokovnih situacijah: rezervacija sob v različnih namestitvenih obratih, sprejem, prijava in odjava gosta, rezervacija mize v različnih gostinskih obratih, priporočanje, svetovanje in opisovanje jedi in pijač, sprejem gosta in naročil, informiranje in usmerjanje gostov, izdaja računa, pritožba gosta, menjava sobe, menjava denarja, izposoja avtomobila, podajanje informacij na letališču in železniški postaji in izdaja vozovnic, podajanje splošnih in turističnih informacij, svetovanje v potovalni agenciji, prodaja turističnih aranžmajev, turistično vodenje, podajanje splošnih informacij;
- spozna tuje izraze za različne vrste prenočitvenih obratov in gostinskih obratov, njihovo lego, ponudbo in posebnosti;
- spozna izrazje za osebje, poklice prenočitvenih obratov in njihove delovne naloge;
- spozna osnove turistične ponudbe v tujem jeziku;
- pozna strokovne informacije s področja turistične geografije, zgodovine, naravne in kulturne dediščine;
- pozna civilizacijske in komunikacijske navade tuje govorečih gostov;
- pozna različne načine denarnega poslovanja.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno specifične kompetence:

- pravilno reagira v tujem jeziku v različnih zahtevnejših strokovnih in vsakodnevnih situacijah in okoliščinah;
- v tujem jeziku opisuje prenočitvene obrate in gostinske obrate in informira gosta o njihovih storitvah;
- razume in posreduje različne turistične aranžmaje v tujem jeziku;
- v tujem jeziku informira gosta/turista o znamenitostih mesta/kraja/pokrajine/države;
- upošteva navade in pravila komuniciranja tuje govorečih gostov;
- samostojno in strokovno opravlja denarno poslovanje s tujim gostom v manj zahtevnih situacijah.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah,
- pisni in ustni izpit.

DOPOLNILNE TURISTIČNE DEJAVNOSTI (DTD)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- spozna strukturo turističnega gospodarstva in pozna vlogo ter pomen dopolnilnih turističnih dejavnosti v turističnem območju za oblikovanje inovativnih integralnih turističnih proizvodov, namenjenih specifičnim ciljnim skupinam gostov;
- spozna pomen povezovanja ponudnikov v turističnem območju;

- spozna tehniko oblikovanja tematskih poti in vodenj v turističnem območju (kraj, mesto);
- razume pomen predstavitve turističnih zanimivosti s strani avtohtonih govorcev – rezidentov;
- spozna kodeks obnašanja turističnega vodnika in tehnike turističnega vodenja v turističnem območju;
- spozna osnove za pridobivanje vodniške literature in osvoji znanje uporabe zemljevidov;
- spozna osnovne zgodovinske in geografske podatke o turističnem območju, etnološke značilnosti ter aktualne situacije;
- spozna osnove sprejema gostov ter pomen verbalne in neverbalne komunikacije pri turističnem vodenju;
- spozna potek organiziranja naročenega turističnega vodenja;
- spozna značilnosti igralniškega turizma;
- spozna načela kakovostnega življenja in wellnessa;
- spozna značilnosti slovenskih zdravilišč in loči med splošnim in zdraviliškim wellnesom;
- spozna značilnosti kongresnega turizma;
- spozna značilnosti kulturnega turizma;
- spozna značilnosti športnega turizma;
- spozna osnovne definicije animacije in organizacije prostega časa;
- spozna osnove in načine animacijskega dela ter organizacijsko strukturo izrednih dogodkov, prireditev, ipd.;
- pozna načrtovanje, izvedbo in analiziranje projekta.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno specifične kompetence:

- spremlja stanje na turističnem trgu in pridobiva informacije ter ugotavlja nove trende na področju dopolnilnih turističnih dejavnosti v turističnem območju (turistično vodenje in organizacija potovanj, igralniški turizem, zdraviliški turizem, turizem za wellness, kongresni in kulturni turizem, športni turizem, animacija in organizacija prostega časa itd.);
- opredeli ponudnike izbranega turističnega območja in prepozna sinergijske učinke povezovanja;
- opredeli koncept turističnega območja, produktne tržne kombinacije ter dobaviteljske verige zanje;
- oblikuje tematska vodenja za specifične ciljne skupine gostov;
- izdela kalkulacijo in časovni načrt ter plan nalog za projektno skupino;
- poišče avtohtonega govorca, katerega zgodba pritegne gosta;
- obvladuje kodeks in ga dosledno upoštevam pri svojem delu, obvladam tehnike vodenja;
- oblikuje gradiva za vodenje turistov;
- oblikuje vodniške zapiske s pomočjo pridobljenih znanj;
- sprejme goste, jim predstavi ponudbo in ostale značilnosti turističnega območja (v obliki lokalnega turističnega vodenja);
- pripravi kalkulacijo, izvede turistično vodenje ter napiše poročilo o izvedenem dogodku;
- obvlada osnovne aktivnosti izvajanja igralniškega turizma;
- svetuje gostom v različnih centrih za wellness;
- spremlja ponudbo slovenskih zdravilišč in različnih oblik centrov za wellness;

- obvlada osnovne aktivnosti izvajanja kongresnega turizma;
- obvlada osnovne aktivnosti izvajanja kulturnega turizma;
- obvlada osnovne aktivnosti izvajanja športnega turizma;
- pripravi idejni osnutek programa, dogodka; prouči možnosti in zmožnosti animacije v aktualnem okolju;
- organizira izredni dogodek ter sodeluje pri dokončni pripravi scenarijev programov;
- izbere cilje, vsebino animacijskega programa, opredeli sposobnosti posameznega izvajalca, skupine in oceni materialne pogoje;
- pripravi prostor, priskrbi materiale, kostume, pripomočke;
- koordinira delo na različnih ravneh organizacijske strukture ter učinkovito delo v timu ali projektni skupini.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah, ekskurzijah in pri projektnem delu,
- storitev z zagovorom (turistično vodenje turističnega območja, priprava in izvedba turističnih programov za turistično območje),
- pisni izpit.

MODUL 11 KONGRESNI TURIZEM

OSNOVE KONGRESNE DEJAVNOSTI (OKD)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- spozna osnovne pojme, razume značilnosti domačega in mednarodnega kongresnega trga ter mesto in vlogo kongresov v sodobnem gospodarskem in družbenem življenju
- razlikuje vrste srečanj in sestankov;
- spozna vrste pobudnikov in naročnikov kongresnih storitev;
- spozna kongresno turistično ponudbo, njeno organiziranost, razume vlogo kongresnega urada ter ekonomski pomen kongresnega turizma;
- razume neposredne in posredne učinke kongresnega turizma;
- spozna različne načine pridobivanja naročnikov kongresov;
- spozna trženje in promoviranje kongresov, pripravljanje kandidature za kongrese;
- seznani se z vrstami zaposlenih v kongresni dejavnosti;
- spozna lastnosti in naloge profesionalnega kongresnega organizatorja (PCO);
- spozna in razume pomen in vlogo kakovosti storitev v kongresni dejavnosti;
- se seznani z oblikovanjem proračuna za kongres.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno specifične kompetence:

- uporablja strokovne izraze, upošteva posebnosti kongresne dejavnosti, dojema kongresno dejavnost kot zvrst turizma, analizira strukturo trga kongresne dejavnosti, zbira in analizira informacije o pobudnikih in naročnikih kongresnih storitev, upošteva različne vrste udeležencev in njihove spremljevalce;

- prepozna specifične potrebe in želje udeležencev, oblikuje ponudbo in strokovno svetujem stranki;
- posreduje osnovne informacije o kongresni dejavnosti in organizaciji kongresov;
- obvlada oblikovanje osnovne, nezahtevne kongresno-turistične ponudbe za neki dogodek;
- sodeluje s kongresno storitvenimi službami in kongresnim uradom;
- pri sestavi ponudbe upošteva izdatke, udeležencev in njihovih spremljevalcev;
- upošteva strukturo potrošnje udeležencev , se usposobi za trženje kongresov, za uporabo različnih načinov promocije in pripravlja kandidature za kongrese;
- spremlja delovanje zaposlenih v kongresni dejavnosti;
- obvlada dela in naloge profesionalnega kongresnega organizatorja;
- razvija in preverja kakovost proizvodov v kongresni dejavnosti;
- sestavi proračun za kongres, organizira enostavnejši, nezahteven dogodek.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah,
- pisni izpit.

TEHNIČNI STANDARDI V KONGRESNEM TURIZMU (TSK)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- razlikuje kraje, vrste dogodkov in njihove posebnosti;
- razume pojem dostop do kraja dogodka, spozna načine prevoza udeležencev, parkiranja in usmerjanje udeležencev;
- pozna osnovne zahteve (standarde) za kongresne dvorane;
- razlikuje vrste dvoran glede na njihovo velikost in zmogljivost;
- pozna postavitve odra in dvorane, razume pomen predprostorov;
- razlikuje dekoracije dvoran in predprostorov za različne priložnosti;
- spozna osnovno tehnično opremljenost kongresnih dvoran (ozvočenje, luči, projekcije);
- pozna delovanje tehnične opreme v dvoranah, spozna različne vrste tolmačenj in opremo zanje, spozna opremo prostorov za novinarje, pozna gostinske storitve;
- razume pomen kulturnih/ zabavnih programov ter dodatkov in njihovih posebnosti;
- razume pomen varnosti kraja dogodka in udeležencev, poznam protokol.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno specifične kompetence:

- obvlada izbiro ustreznega kraja dogodka, upošteva vrsto dogodka in njegove posebnosti, načrtuje način prevoza udeležencev kongresa, obvlada usmerjanje udeležencev kongresa, svetuje pri izbiri kongresne dvorane in postavitvi odra, naroči dekoracijo dvorane, predlaga razporeditev sedežev;
- preverja primernost razsvetljave in klimatskih naprav, organizira dostavo tehnične opreme in skrbi za njeno delovanje, daje navodila za delo v recepciji in garderobi, organizira odmore, razstave, osebam s posebnimi potrebami omogoča spremljanje kongresa;

- obvlada različne načine ozvočenja dvoran (WiFi v dvoranah in drugih prostorih);
- zna uporabljati različne vrste luči, različne načine projekcij;
- organizira neposredno snemanje s profesionalno *broadcast* kamero, projekcijo govornikov na platna/plazme, prenos slike in tona v druge prostore;
- najema tolmače, priskrbi kabino in opremo za tolmače, pripravi prostor za novinarje, preveri opremo in organizira tiskovne konference;
- načrtuje gostinske storitve za različne priložnosti;
- načrtuje in organizira spremljajočo ponudbo turističnih proizvodov;
- poskrbi za varnost kraja dogodka in udeležencev;
- upošteva protokol.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah,
- pisni izpit.

ORGANIZACIJA KONGRESOV (OKO)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- spozna kulturo komuniciranja z naročniki, podizvajalci in udeleženci;
- razume pripravo kandidatur za kongrese in prezentacije;
- se seznani s projektnim menedžmentom; razume 5-fazni model planiranja;
- spozna izdelavo finančnega plana in proračuna kongresa (stroškovnik, kalkulacije, plan financiranja, davčno svetovanje, kontrola stroškov in dohodkov, finančno tveganje);
- seznani se z organizacijsko tehnično dokumentacijo;
- spozna tehnično pripravo in izvedbo zahtevnejšega mednarodnega srečanja;
- pozna pripravo kongresnih informacij in gradiva.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno specifične kompetence:

- pripravlja kandidature za kongrese in prezentacije;
- obvlada komuniciranje z naročniki;
- svetuje naročnikom;
- pripravlja ponudbe;
- sklepa pogodbe z naročniki in podizvajalci;
- načrtuje, izvede in analizira projekt;
- vodi organizacijske priprave;
- koordinira izvajanje storitev;
- nadzoruje zaključna dela projekta;
- analizira uspešnost projekta;
- pripravi predračun in proračun za kongres,
- načrtuje prihodke in stroške;
- kalkulira in oblikuje ceno;
- določa kotizacijo;
- oceni finančno tveganje;

- pripravi obračun kongresa ter dokumentacijo, ki je potrebna za pripravo in izvedbo kongresa (predračuni, pogodbe, obračuni, pogodbe s podizvajalci, navodila podizvajalcem;);
- zna organizirati kongres kot projekt (od pridobivanja do tehnične priprave in izvedbe kongresov po pravilu od svetovalca do profesionalnega kongresnega organizatorja).

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah,
- storitev z zagovorom,
- pisni izpit.

MODUL 12 WELLNESS TURIZEM

WELLNESS TURIZEM (WEL)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- pozna wellness / velnes kot zdrav način življenja;
- razume temeljne pojme velnesa in jih zna opisati;
- razume temeljne pojme s področja velneškega turizma in jih zna opisati;
- pozna organizacijsko strukturo turističnega objekta za velnes;
- pozna osnovne storitve vseh šestih temeljnih stebrov velnesa v turizmu;
- pozna prihodkovni menedžment v velneškem turizmu in razume njegovo uporabo;
- pozna principe ciljnega trženja v velneškem turizmu;
- pozna metode kalkuliranja in oblikovanja cen za posamezne storitve velnesa;
- pozna sestavine integralnega produkta velnesa in ga zna prilagoditi ciljni skupini;
- pozna ciljne skupine velneških gostov.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno specifične kompetence:

- pridobi naklonjenost do velnesa kot lastnega načina zdravega življenjskega sloga;
- vključuje novosti v posamezne elemente velnesa;
- upošteva novosti na področju velneškega turizma;
- obvlada poslovanje posameznih oddelkov turističnega objekta za velnes ter zna vzpostaviti sodelovanje med njimi;
- analizira strukturo trga turističnega objekta za velnes glede na posamezne ciljne skupine in jih opredeli;
- oblikuje integralni velneški proizvod skladno s potrebami in željami ciljne skupine in sodeluje s ponudniki v destinaciji;
- pozicionira integralni velneški proizvod v primerjavi s konkurenčnimi;
- izračuna kazalnike uspešnosti po posameznih področjih dejavnosti v turističnem objektu velnesa in jih uporablja pri sprejemanju poslovnih odločitev.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah in ekskurzijah,

- storitev z zagovorom,
- pisni izpit.

KULINARIKA ZA VITALNOST (KZV)

Splošni cilji predmeta. Študent:

- pozna velnes kot zdrav način življenja;
- razume pomen prehrane v integralnem proizvodu velnesa ter za zdravo življenje;
- seznani se z razlikami med tradicionalno in alternativno pridelavo hrane;
- pozna principe zdrave prehrane, vitalne kuhinje, priprave jedi po ekoloških načelih;
- seznani se s posebnostmi priprave hrane za različne diete;
- seznani se s posebnostmi načrtovanja prehrane za različne tipe gostov;
- seznani se z načeli načrtovanja varovalne prehrane.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno specifične kompetence:

- zna zagovarjati načela zdrave prehrane in argumentirati njihov pomen;
- uporablja ustrezno terminologijo;
- izbira živila ustreznega izvora in kakovosti glede na program dela;
- uporablja eksotična živila;
- spremlja ponudbo na trgu alternativnih živil in izbira najugodnejše ponudnike;
- pripravlja jedi po načelih ajurvede;
- pripravlja jedi po makrobiotičnem načelu;
- pripravlja jedi po načelu ločevalne diete;
- pripravlja jedi različnih oblik vegetarijanske prehrane;
- pripravlja diete po predpisanih recepturah;
- pripravlja jedi po ekoloških zahtevah;
- harmonično dopolnjuje ponudbo jedi z ustreznimi pijačami;
- v ponudbo vključuje zelišča, zdravilne rastline in nekultivirane rastline;
- načrtuje obroke glede na različne socialne skupine;
- načrtuje različne obroke hrane po načelih varovalne prehrane.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

- 80 % prisotnost na vajah,
- izdelek z zagovorom,
- pisni izpit.

2.2 Študijski program VELNES

TEMELJNI CILJI ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA IN KOMPETENCE na študijskem programu VELNES

Temeljni cilji študijskega programa so:

- izobraziti organizatorje poslovanja v velneški dejavnosti s širokim strokovno teoretičnim in praktično uporabnim znanjem za delo na področju velneške dejavnosti;
- pridobiti generične in poklicno-specifične kompetence s strokovnega področja velneške dejavnosti s poudarkom znanj menedžmenta, organizacije, poslovanja in vodenja s področja storitev telesnega gibanja in rekreacije, s področja storitev zdravega prehranjevanja, s področja storitev duševnih aktivnosti; s področja storitev za sprostitev in s področja storitev za lepotno in telesno nego;
- pridobiti sposobnost za uporabo znanstvenih metod pri reševanju strokovnih problemov;
- pridobiti sposobnost aplikacije teoretičnega znanja, metodologij in modelov v praksi;
- se usposobiti za spremljanje stroke in uporabo strokovne literature;
- zmožnost spremljanja razvoja, trendov na področju velneške dejavnosti, še posebej v povezavi z varovanjem okolja in s trajnostnim razvojem;
- oblikovati samozavest in odločnost za poslovne odločitve in za reševanje konkretne strokovne problematike;
- oblikovati odgovoren odnos do zagotavljanja kakovosti pri svojem delu;
- oblikovati poklicno identiteto in etični kodeks, strokovno odgovornost in profesionalnost;
- razvijati avtonomnost pri svojem strokovnem delu.

Temeljne generične kompetence, ki jih pridobi diplomant so:

- 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.

Temeljne poklicno-specifične kompetence, ki jih pridobi diplomant so:

- zagotavlja profesionalnost in kakovost medosebnega in poslovnega sporazumevanja in obvlada strategije kakovostne komunikacije, tudi na medkulturni ravni s pozitivnim odnosom do drugačnosti, razume in sprejema ljudi iz različnih kulturnih okolij;
- pozna strokovne izraze v slovenskem, angleškem in/ali nemškem jeziku s področja velneške dejavnosti;
- uporablja informacijsko - komunikacijsko tehnologijo (IKT) pri iskanju virov in literature, pri samostojni obdelavi podatkov, izdelavi in oblikovanju uradnih besedil in predstavitvah v tujem jeziku;
- sistematično pristopa pri zbiranju, urejanju in shranjevanju podatkov in informacij in jih obdela in analizira z enostavnimi statističnimi metodami;
- pozna in uporablja pomen osnovnih pravnih pojmov in pravni red Republike Slovenije;
- pozna in uporablja osnovne pravne predpise s področja velneške dejavnosti;
- izvaja celovito upravljanje s kakovostjo storitev;
- načrtuje izvajanje funkcij destinacijskega menedžmenta;
- razume temeljne pojme in elemente ter pozna trende na področju velneške dejavnosti;
- pozna posebnosti velneške dejavnosti, prav tako pa tudi različne zvrsti velneškega turizma in koordinira aktivnosti med različnimi elementi velneške ponudbe;
- pozna nabor velneških storitev po posameznih velneških stebrih in oblikuje ustrezno velneško ponudbo glede na konkurenčnost trga;
- menedžira delovni proces v velneškem centru, spremlja in kontrolira delo v strokovnem timu in organizacijo dela;
- sodeluje v strokovnem timu pri načrtovanju, oblikovanju in trženju novih velneških storitev, proizvodov, programov in izdelkov;
- načrtuje in izvaja svetovalne storitve v velneški dejavnosti;
- obvlada principe reševanja nezadovoljstva uporabnikov in reklamacij;
- zaveda se pomena promocije zdravja v vseh življenjskih obdobjih in skrbi za izvajanje promocije zdravja z uporabo celostnih pristopov v velneški dejavnosti;
- pozna in svetuje osnove zdravega prehranjevanja za ohranjanje splošnega zdravja in informira uporabnike o varni, varovalni in uravnoteženi prehrani in pomenu posameznih hranilnih snoveh za zdravo, aktivno življenje;
- svetuje in načrtuje telesno vadbo za posameznika in skupine glede na specifiko posameznih starostnih skupin in glede na specifiko posameznih bolezni;
- analizira obvladovanja stresa in načrtuje strategije za premagovanje stresa;
- izvaja metode ozaveščanja in spreminjanja vedenjskih vzorcev;
- pozna in razume načrtovanje in izvajanje različnih kozmetičnih, negovalnih in sprostilnih postopkov za celostno obravnavo obraza in telesa;
- pozna in razume celostni pristop k negi nepravilnosti, starostnih sprememb na koži in drugih nezaželenih sprememb na koži;
- stilno svetuje uporabniku za oblikovanje zunanje podobe za različne priložnosti;
- usposablja uporabnika za pravilno uporabo vedenjskih vzorcev pri poslovni in zasebni komunikaciji in javnem nastopanju.

TRAJANJE ŠTUDIJA IN OVREDNOTENJE S KREDITNIMI TOČKAMI

Študij traja dve (2) leti.

Študijski program je ovrednoten s 120 kreditnimi točkami (KT) po sistemu ECTS.

2.2.1 PREDMETNIK ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA VELNES

z ovrednotenjem študijskih obveznosti po prenosno nabirnem kreditnem sistemu ECTS

ŠT.	Ime modula/predmeta/druge sestavine	Obvezno / izbirno	Letnik	Št. kontaktnih ur				Št. ur prakse	Skupno št. ur štud. dela	Kreditne točke
				PR	SV	LV	Skupaj			
M1	**KOMUNIKACIJA**	**OBVEZNO**							**460**	**15**
P1	Poslovno sporazumevanje in vodenje		prvi	36	24	0	60	0	**120**	**4**
P2	Strokovna terminologija v prvem tujem jeziku (ang., nem.)		prvi	24	36	0	60	0	**120**	**4**
P3	Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku (ita., ang., nem., fr.)		prvi	24	36	0	60	0	**120**	**4**
D1	Praktično izobraževanje: Poslovno sporazumevanje in vodenje		prvi	0	0	0	0	100	**100**	**3**
M2	**EKONOMIKA IN POSLOVANJE**	**OBVEZNO**					0		**600**	**20**
P4	Ekonomika in podjetništvo		prvi	36	0	24	60	0	**150**	**5**
P5	Poslovna informatika s statistiko		prvi	48	0	24	72	0	**150**	**5**
P6	Pravni predpisi		prvi	48	12	0	60	0	**150**	**5**
D2	Praktično izobraževanje: Ekonomika in poslovanje		prvi	0	0	0	0	150	**150**	**5**
M3	**TURIZEM IN OSNOVE VELNESA**	**OBVEZNO**					0		**600**	**20**
P7	Velnes in velneška dejavnost		prvi	48	0	60	108	0	**210**	**7**
P8	Uvod v turizem in destinacijski menedžment		prvi	60	0	24	84	0	**240**	**8**
D3	Praktično izobraževanje: Turizem in osnove velnesa		prvi	0	0	0	0	150	**150**	**5**
M4	**UPRAVLJANJE IN TRŽENJE**	**OBVEZNO**					0		**850**	**28**
P9	Trženje storitev		drugi	48	0	24	72	0	**210**	**7**
P10	Upravljanje in poslovanje velneških centrov		drugi	48	0	60	108	0	**210**	**7**
P11	Oblikovanje in trženje velneških proizvodov		drugi	48	0	72	120	0	**240**	**8**
D4	Praktično izobraževanje: Upravljanje in trženje		drugi	0	0	0	0	190	**190**	**6**
M5	**ZDRAVO PREHRANJEVANJE**	izbirno					0		**810**	**27**
P12	Osnove zdravega prehranjevanja		drugi	66	0	66	132	0	**300**	**10**
P13	Kulinarika za vitalnost		drugi	54	0	78	132	0	**300**	**10**
D5	Praktično izobraževanje: Zdrav način življenja in prehranjevanja		drugi	0	0	0	0	210	**210**	**7**
M6	**GIBANJE, TELESNE AKTIVNOSTI**	izbirno					0		**810**	**27**
P14	Osnove gibanja in športne aktivnosti		drugi	66	0	66	132	0	**300**	**10**

P15	Športna animacija in osebno trenerstvo		drugi	54	0	78	132	0	**300**	**10**
D6	Praktično izobraževanje: Zdrav način življenja in gibanja		drugi	0	0	0	0	210	**210**	**7**
M7	**DUŠEVNI VELNES**	izbirno					0		**810**	**27**
P16	Čustvena inteligenca in osebnostni razvoj		drugi	66	0	66	132	0	**300**	**10**
P17	Menedžment stresa in metode sproščanja		drugi	54	0	78	132	0	**300**	**10**
D7	Praktično izobraževanje: Zdrav način življenja in osebnostna rast		drugi	0	0	0	0	210	**210**	**7**
M8	**LEPOTNA IN TELESNA NEGA**	izbirno					0		**810**	**27**
P18	Principi lepotne in telesne nege ter higiene		drugi	66	0	66	132	0	**300**	**10**
P19	Stilno svetovanje in pravila vedenja		drugi	54	0	78	132	0	**300**	**10**
D8	Praktično izobraževanje: Lepotna in telesna nega		drugi	0	0	0	0	210	**210**	**7**
P20	**Prosto izbirni predmet**	izbirno	prvi	36	0	36	72	0	**150**	**5**
	Diplomska naloga	obvezno	drugi	0	0	0	0	0	**150**	**5**

Opombe:

PR-predavanja, SV-seminarske vaje, LV -laboratorijske vaje, M-modul, P-predmet, D- druga sestavina študijskega programa (praktično izobraževanje, diplomsko delo)

Pojasnila k predmetniku:

V drugem letniku je možna izbira v obsegu 27 KT, in sicer med 4 moduli: M5 Zdravo prehranjevanje, M6 Gibanje, telesne aktivnosti, M7 Duševni velnes ali M8 Lepotna in telesna nega.

2.2.2 KRATKA VSEBINA POSAMEZNEGA PREDMETA IZ KATALOGA ZNANJ študijskega programa VELNES

MODUL 1 KOMUNIKACIJA

POSLOVNO SPORAZUMEVANJE IN VODENJE (PSV)

Splošni cilji predmeta so, da študent:

- razvija zavest o pomenu kakovostnih medosebnih odnosov in timskega dela;
- razvija sposobnosti prožnega mišljenja, kritičnega presojanja in ustvarjalnosti;
- ustvarja zmožnosti za vključevanje v procese, v skupino in organizacijo;
- razvija samozavest v komunikaciji in učinkovito uporablja temeljne komunikacijske veščine;
- obvlada vedenjskega pravila socialne interakcije, sodelovanje in prilagajanje zahtevam različnih komunikacijskih situacij.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:

- vodi in/ali sodeluje v strokovnem timu in pri reševanju problemov, deluje kooperativno;
- razlikuje strukturo in dinamiko temeljnih komunikacijskih situacij, skrbi za optimalno pripravo in spremlja izvedbe le-teh;
- obvladuje konflikte in stresne situacije;

- sodeluje pri vzpostavitvi organizacijske kulture in sooblikuje pozitivno klimo na delovnem mestu;
- deluje etično in skladno s poslovnim bontonom.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI
Število kontaktnih ur: 60 ur (36 ur predavanj, 24 ur seminarskih vaj).
Število ur samostojnega dela: 60 ur (30 ur študij literature in virov ter priprava na izpit, 30 ur izdelava seminarske naloge).
Skupaj: 120 ur dela študenta (4 KT).

STROKOVNA TERMINOLOGIJA V PRVEM TUJEM JEZIKU (STJ 1)

Splošni cilji predmeta so:
- krepitev štirih jezikovnih veščin s poudarkom na sporazumevanju in razvijanje komunikacijskih spretnosti in samozavesti;
- razvijanje jezikovnih receptivnih in produktivnih sposobnosti in širjenje znanja splošnega, poslovnega in strokovnega tujega jezika;
- uporaba sodobnih informacijskih virov ter s pomočjo teh samostojno iskanje informacij;
- spremljanje novosti stroke v tujem jeziku;
- razvijanje skrbi za kulturo jezika in sporazumevanje ter čuta za interkulturno raznolikost;
- pridobivanje sposobnosti povezovanja znanja z drugih področij in predmetov.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:
- pozna izraze in specifično terminologijo s področja velneške dejavnosti;
- razvija štiri jezikovne spretnosti: bralno in slušno razumevanje, govor ter pisanje v tujem jeziku;
- utrjuje razumevanje in izboljšujejo sposobnost oblikovanja govornih in pisnih sporočil;
- se znajde v situacijah na medkulturni ravni s pozitivnim odnosom do drugačnosti, razume in sprejema ljudi iz različnih kulturnih okolij;
- uporablja informacijsko-komunikacijsko tehnologijo (IKT) pri iskanju virov in literature, pri samostojni obdelavi podatkov, izdelavi in oblikovanju uradnih besedil in predstavitvah v tujem jeziku.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI
Število kontaktnih ur: 60 ur (24 ur predavanj, 36 ur seminarskih vaj).
Število ur samostojnega dela: 60 ur (30 ur študij literature in virov ter priprava na izpit, 30 ur izdelava seminarske naloge).
Skupaj: 120 ur dela študenta (4 KT).

STROKOVNA TERMINOLOGIJA V DRUGEM TUJEM JEZIKU (STJ 2)

(italijanski jezik, francoski jezik, angleški jezik, nemški jezik)
Splošni cilji predmeta so:
- krepitev štirih jezikovnih veščin s poudarkom na sporazumevanju in razvijanje komunikacijskih spretnosti in samozavesti;
- razvijanje jezikovnih receptivnih in produktivnih sposobnosti ter širjenje znanja splošnega, poslovnega in strokovnega tujega jezika;

- uporaba sodobnih informacijskih virov ter s pomočjo teh samostojno iskanje informacij;
- spremljanje novosti stroke v tujem jeziku;
- razvijanje skrbi za kulturo jezika in sporazumevanje ter čuta za medkulturno raznolikost;
- pridobivanje sposobnosti povezovanja znanja z drugih področij in predmetov.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:
- pozna izraze in specifično terminologijo iz področja velneške dejavnosti;
- razvija štiri jezikovne spretnosti: bralno in slušno razumevanje, govor ter pisanje v tujem jeziku;
- utrjuje razumevanje in izboljšujejo sposobnost oblikovanja govornih in pisnih sporočil;
- se znajde v situacijah na medkulturni ravni s pozitivnim odnosom do drugačnosti, razume in sprejema ljudi iz različnih kulturnih okolij;
- uporablja informacijsko-komunikacijsko tehnologijo (IKT) pri iskanju virov in literature, pri samostojni obdelavi podatkov, izdelavi in oblikovanju uradnih besedil in predstavitvah v tujem jeziku.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI
Število kontaktnih ur: 60 ur (24 ur predavanj, 36 ur seminarskih vaj).
Število ur samostojnega dela: 60 ur (30 ur študij literature in virov ter priprava na izpit, 30 ur izdelava seminarske naloge).
Skupaj: 120 ur dela študenta (4 KT).

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE: POSLOVNO SPORAZUMEVANJE IN VODENJE

Splošni cilji predmeta so:
- spremlja pomen poslovnega sporazumevanja, kakovostnih medosebnih odnosov in timskega dela v praksi;
- uporablja vedenjska pravila socialne interakcije, sodeluje in se prilagaja zahtevam različnih komunikacijskih situacij;
- vzpostavlja profesionalni odnos s sodelavci, strankami in drugimi;
- uporablja metode za obvladovanje stresnih situacij;
- uporablja in širi znanje splošnega, poslovnega in strokovnega tujega jezika.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:
- razvija poklicno identiteto, strokovno odgovornost in profesionalnost v komuniciranju, skladno s poslovnim bontonom;
- uporablja izraze in specifično terminologijo s področja velneške dejavnosti v domačem in tujem jeziku;
- samostojno prepoznava, analizira in interpretira komunikacijo v medsebojnih odnosih v poslovnem dogodku;
- obvladuje konfliktne situacije;
- se vede ustvarjalno in tolerantno do pogledov in vedenja drugih.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI
Skupaj: 100 ur dela študenta v podjetju (3 KT).

Obvezna prisotnost na praktičnem izobraževanju. Obvezen je zagovor poročila o opravljenem praktičnem izobraževanju pri mentorju v podjetju in mentorju v šoli.

MODUL 2 EKONOMIKA IN POSLOVANJE

EKONOMIKA IN PODJETNIŠTVO

Splošni cilji predmeta so:

- pozna elemente uspešnega gospodarjenja;
- obvlada kategorije ekonomike, financ, trga, sredstev, stroškov in proizvodnje/storitev;
- razvija podjetniško zavest in sposobnosti za presojo poslovnih priložnosti;
- obvlada strategije projektnega vodenja;
- deluje verodostojno, objektivno in kakovostno ter etično ravna pri delu v poslovnem okolju.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:

- načrtuje poslovanje podjetja na podjetniškem nivoju;
- analizira, načrtuje in sodeluje pri poslovanju podjetja in v poslovnih procesih;
- analizira in vrednoti izkaze poslovanja in druga poročila za poslovno odločanje;
- sodeluje v aktivnostih projektnega menedžmenta in vodi projekte;
- načrtuje lastno delo, vodi sodelavce in spremlja ter presoja kakovosti dela posameznika in skupin.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 60 ur (36 ur predavanj, 24 ur laboratorijskih vaj).

Število ur samostojnega dela: 90 ur (50 ur študij literature in virov ter priprava na izpit, 40 ur izdelava projektne naloge).

Skupaj: 150 ur dela študenta (5 KT).

POSLOVNA INFORMATIKA S STATISTIKO (PIS)

Splošni cilji predmeta so:

- pozna delovanje informacijskega sistema podjetja ter z njim povezane IKT;
- uporablja orodja pri vrednotenju eksperimentov s pomočjo IKT v slovenskem in tujem jeziku;
- obdeluje z raziskavo pridobljene podatke z računalniškimi programi in jih primerno interpretira;
- razvija sposobnost za razumevanje statističnih podatkov in jih smiselno uporablja pri svojem delu.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:

- uporablja sodobno informacijsko-komunikacijsko tehnologijo (IKT);
- sodeluje pri snovanju in gradnji informacijskega sistema;
- uporablja informacijski sistem (IS) podjetja;
- sistematično pristopa pri zbiranju, urejanju in shranjevanju podatkov in informacij;
- zbrane podatke obdela in analizira z enostavnimi statističnimi metodami;
- posreduje analizirane podatke in informacije ter jih zna ustrezno interpretirati.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI
Predmet je razdeljen v 2 vsebinska sklopa:
1. STROKOVNA INFORMATIKA,
2. STATISTIČNE METODE VREDNOTENJA.

Število kontaktnih ur: 72 ur (48 ur predavanj, 24 ur laboratorijske vaj).
Število ur samostojnega dela: 78 ur (40 ur študij literature in virov ter priprava na izpit, 38 ur izdelava projektne naloge).
Skupaj: 150 ur dela študenta (5 KT).

PRAVNI PREDPISI (PPR)

Splošni cilji predmeta so:
- pozna temeljne pravne pojme in pomen prava;
- pozna zakonodajo na področju velneške dejavnosti;
- pozna osnove delovno-pravne zakonodaje;
- pozna pravno organizacijo različic gospodarskih družb v velneški dejavnosti in uporabnost posameznih oblik;
- pozna osnove pogodbenih razmerij in različne vrste gospodarskih pogodb ter pogodb v velneški dejavnosti.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:
- pozna in uporablja pomen osnovnih pravnih pojmov in pravni red Republike Slovenije,
- pozna in uporablja osnovne pravne predpise s področja velneške dejavnosti
- samostojno sklepa veljavne pogodbe s področja velneške dejavnosti,
- uporablja veljavno zakonodajo,
- pozna in uporablja temeljna etična načela.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI
Število kontaktnih ur: 60 ur (48 ur predavanj, 12 ur seminarskih vaj).
Število ur samostojnega dela: 90 ur (50 ur študij literature in virov ter priprava na izpit, 40 ur izdelava seminarske naloge).
Skupaj: 150 ur dela študenta (5 KT).

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE: EKONOMIKA IN POSLOVANJE (PRI 2)

Splošni cilji predmeta so:
- uporablja prvine poslovnega procesa, sredstva in vire sredstev podjetja ter usmerja njihovo medsebojno povezanost;
- deluje verodostojno, objektivno in kakovostno ter etično ravna pri delu v poslovnem okolju;
- uporablja informacijski sistem podjetja ter z njim povezano IKT in uporablja IKT orodja v slovenskem in tujem jeziku;
- zbira in pripravlja statistične podatke ter jih smiselno uporablja pri svojem delu;
- seznani se z delovno pravno zakonodajo v praksi in jo smiselno uporablja pri svojem delu.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:
- spremlja ekonomsko situacijo na trgu , primerja aktualno ponudbo in trenutno povpraševanje na trgu

ter sprotno in po potrebi analizira posamezne dejavnike trga;
- samostojno izdeluje osnovna, sprotna poslovna poročila, in jih interpretira;
- uporablja metode sistematičnega pristopa k ustvarjanju, pridobivanju in prenosu znanja v prakso in sodeluje v timskem delu;
- uporablja sodobno informacijsko - komunikacijsko tehnologijo (IKT) in informacijski sistem (IS) podjetja;
- uporablja osnovne pravne predpise s področja turizma in velneške dejavnosti in pravilno uporablja osnovne pravne pojme.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI
Skupaj: 150 ur dela študenta v podjetju (5 KT).
Obvezna prisotnost na praktičnem izobraževanju. Obvezen je zagovor poročila o opravljenem praktičnem izobraževanju pri mentorju v podjetju in mentorju v šoli.

MODUL 3 TRŽENJE IN OSNOVE VELNESA

VELNES IN VELNEŠKA DEJAVNOST (VVD)

Splošni cilji predmeta so:
- pozna nastanek in razvoj velnesa kot zdravega celostnega življenjskega sloga in razume pomen celostnega pristopa k zdravju za človekovo počutje in osebni razvoj;
- pridobi temeljna znanja o velneški dejavnosti, temeljnih sestavinah in razvija osebni odnos do velnesa kot zdravega načina življenja posameznika;
- spremlja novosti in trende na področju zdravstvenega, zdraviliškega, spajevskega in velneškega turizma;
- analizira ključne dejavnike ponudbe in povpraševanja na področju velneške dejavnosti;
- pozna in razume temeljne pojme in elemente s področja trajnostnega turizma in hotelskega ekološkega menedžmenta in jih poveže z velneškim turizmom.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:
- pozna nastanek in razvoj velnesa kot zdravega celostnega življenjskega slogai in pozna pomen celostnega pristopa k zdravju za človekovo počutje in osebni razvoj in ga razume kot možnost za oblikovanje tovrstne ponudbe;
- razume temeljne pojme in elemente ter pozna trende na področju velnesa in velneške dejavnosti;
- pozna različne zvrsti velneškega turizma in koordinira aktivnosti med različnimi elementi velneške turistične ponudbe;
- pozna nabor velneških storitev po posameznih velneških stebrih in oblikuje ustrezno velneško ponudbo glede na konkurenčnost trga;
- pozna vrste in organizacijske strukture ponudbe na področju velneškega turizma.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI
Število kontaktnih ur: 108 ur (48 ur predavanj, 60 laboratorijskih vaj).

Število ur samostojnega dela: 102 uri (50 ur študij literature in virov ter priprava na izpit, 52 ur izdelava projektne naloge).
Skupaj: 210 ur dela študenta (7 KT).

UVOD V TURIZEM IN DESTINACIJSKI MENEDŽMENT (UTD)

Splošni cilji predmeta so:

- pozna pojavne oblike turizma in organizacije turističnega trga ter odnose in funkcije subjektov v turizmu;
- pozna turizem kot neekonomsko in ekonomsko kategorijo ter osnovne pogoje za njegov nastanek;
- pozna klasifikacijo dejavnosti in raznolikost turističnega gospodarstva po standardih EU;
- pozna metode in kazalce spremljanja turističnega razvoja in je usposobljen analizirati turistični promet;
- pozna dimenzije in pojavne oblike turistične destinacije.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:

- analizira in uporablja značilnosti turističnega povpraševanja in ponudbe;
- oblikuje integralne turistične proizvode
- prepozna posebnosti turističnih območij in načrtuje njihovo organiziranost;
- prepozna pomen in vlogo deležnikov v turizmu in njihove funkcije.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI
Število kontaktnih ur: 84 ur (60 ur predavanj, 24 ur laboratorijskih vaj).
Število ur samostojnega dela: 156 ur (76 ur študij literature in virov ter priprava na izpit, 80 ur izdelava projektne naloge).
Skupaj: 240 ur dela študenta (8 KT).

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE: TURIZEM IN OSNOVE VELNESA (PRI 3)

Splošni cilji predmeta so:

- uporablja znanja o posebnostih velneškega turizma in spozna kompleksnost velneških proizvodov;
- pozna metode in kazalce spremljanja turističnega razvoja in je usposobljen analizirati turistični promet;
- izvaja praktične primere oblikovanja velneških proizvodov na domači in mednarodni ravni;
- seznani se s celovitim upravljanjem kakovosti velneških proizvodov na ravni posameznega proizvoda in na ravni destinacije.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:

- upošteva posebnosti turističnih območij in načrtuje njihovo organiziranost;
- uporablja metode in načine za vzpostavitev sodelovanja z ostalimi ponudniki v turistični destinaciji in principe poslovanja na področju hotelskega ekološkega menedžmenta (okolju prijazna gradnja in poslovanje turističnih objektov);
- načrtuje in svetuje uporabnikom koriščenje velneških proizvodov ter pripravlja individualne programe in ponudbe za izbrane ciljne skupine gostov;

- sodeluje v strokovnem timu pri načrtovanju in oblikovanju novih velneških storitev, proizvodov, programov in izdelkov.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI
Skupaj: 150 ur dela študenta v podjetju (5 KT).
Obvezna prisotnost na praktičnem izobraževanju. Obvezen je zagovor poročila o opravljenem praktičnem izobraževanju pri mentorju v podjetju in mentorju v šoli.

MODUL 4 UPRAVLJANJE IN TRŽENJE

TRŽENJE STORITEV (TST)

Splošni cilji predmeta so:
- pozna celovitost in širino trženja ter ga razumeti kot proces menjave in poslovno filozofijo;
- pozna temeljne principe trženjskega koncepta v organizaciji s posebnostmi v storitveni dejavnosti;
- pozna osnove sodobnega trženjskega upravljanja in trženjskega raziskovanja;
- razume procese nakupnega vedenja, pomen zadovoljstva, pripadnosti in lojalnosti gostov;
- pozna osnovne trženjske strategije in razlikuje med njimi;
- pozna elemente trženjskega spleta za storitve in razume njihovo vlogo;
- pozna koncept upravljanja s celovito kakovostjo storitev in pozna koncept internega trženja.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:
- načrtuje sodobne koncepte trženja storitev;
- načrtuje tržne strategije;
- izvaja proces nakupnega odločanja;
- izvaja analizo in raziskave tržnega okolja pri trženju storitev;
- oblikuje in izvaja tržne ponudbe;
- izvaja celovito upravljanje s kakovostjo storitev.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI
Število kontaktnih ur: 72 ur (48 ur predavanj, 24 ur laboratorijskih vaj);
Število ur samostojnega dela: 138 ur (70 ur študij literature in virov ter priprava na izpit, 68 ur izdelava projektne naloge).
Skupaj: 210 ur dela študenta (7 KT).

UPRAVLJANJE IN POSLOVANJE VELNEŠKIH CENTROV (UPV)

Splošni cilji predmeta so:
- pozna značilnosti turistične, hotelirske in velneške dejavnosti na konkurenčnem trgu in pozna pomen privlačne in cenovno primerljive velneške ponudbe;
- pozna ekonomiko poslovanja velneškega centra v sklopu hotela in kot samostojne gospodarske enote;
- pozna proces zagotavljanja strokovnega kadra in vzpostavljanje velneške infrastrukture za uspešno poslovanje velneškega centra;

- razume pomen učinkovitega spremljanja poslovnega izida, uporabe statističnih poročil in strokovnih trendov za uspešno poslovanje;
- pozna značilnosti uspešnega projektnega menedžmenta in timskega dela v hotelirstvu in velneški dejavnosti.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:
- spremlja in ugotavlja razmere na trgu storitvenih, še posebej turističnih podjetij in spremlja trende na trgu velneške dejavnosti;
- menedžira delovni proces v velneškem centru in spremlja ter kontrolira delo v strokovnem timu in organizacijo dela na področju velneške dejavnosti;
- zagotavlja učinkovito poslovanje in kakovostno velneško ponudbo ter zagotavlja kakovost delovnih procesov v velneški dejavnosti;
- vzpostavlja sodelovanje z različnimi ponudniki v turistični destinaciji;
- se ravna v skladu s principi in načeli trajnostnega razvoja in hotelskega ekološkega menedžmenta, varuje zdravje in okolje, ter odgovarja za lastno varnost in varnost drugih.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI
Število kontaktnih ur: 108 ur (48 ur predavanj, 60 laboratorijskih vaj).
Število ur samostojnega dela: 102 uri (50 ur študij literature in virov ter priprava na izpit, 52 ur izdelava projektne naloge).
Skupaj: 210 ur dela študenta (7 KT).

OBLIKOVANJE IN TRŽENJE VELNEŠKIH PROIZVODOV (OTV)

Splošni cilji predmeta so:
- pozna zakonitosti turističnih proizvodov in destinacij, s poudarkom na velneški tematiki;
- ločiti med parcialnimi, integralnimi in pavšalnimi velneškimi proizvodi in pozna kompleksnost velneških proizvodov ter različne metode oblikovanja velneških proizvodov;
- pozna turistične motive in nakupne navade uporabnikov in jih zna povezati z oblikovanjem velneških proizvodov;
- pozna temeljne principe in metode oblikovanja velneških proizvodov skladno s tipologijo in hierarhijo ter tehnološkimi in tržnimi značilnostmi;
- pozna procese celovitega upravljanja kakovosti velneških proizvodov in problematiko trajnostnega razvoja v turizmu in njegovo vlogo pri oblikovanju velneških proizvodov.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:
- razvija podjetne lastnosti, spretnosti in vedenje;
- vodi administrativne procese in dokumentacijo pri oblikovanju velneških proizvodov;
- sodeluje v strokovnem timu pri načrtovanju, oblikovanju in trženju novih velneških storitev, proizvodov, programov in izdelkov;
- načrtuje in izvaja svetovalne storitve v velneški dejavnosti in obvlada principe reševanja nezadovoljstva uporabnikov in reklamacij.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI
Število kontaktnih ur: 120 ur (48 ur predavanj, 72 laboratorijskih vaj).

Število ur samostojnega dela: 120 ur (60 ur študij literature in virov ter priprava na izpit, 60 ur izdelava projektne naloge).
Skupaj: 240 ur dela študenta (8 KT).

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE: UPRAVLJANJE IN TRŽENJE (PRI 4)

Splošni cilji predmeta so:

- spoznati poslovanje velneškega centra;
- razvijati sposobnosti načrtovanja, organiziranja in izvajanja dela v velneškem centru;
- spoznati temeljne principe trženjskega koncepta v organizaciji s posebnostmi v storitveni dejavnosti;
- razumeti pomen, proces in postopke ciljnega trženja;
- spoznati koncept internega trženja;
- razumeti pomen družbeno odgovornega trženja.

Pri predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:

- načrtuje poslovanje in delo velneškega centra;
- izvaja osnovne procese celovitega upravljanja kakovosti velneških proizvodov in permanentne inovativnosti ponudbe ter identificira dejavnike konkurenčnosti in poslovne uspešnosti velneških proizvodov;
- izvaja analizo in raziskave tržnega okolja pri trženju storitev;
- oblikuje in izvaja tržne ponudbe;
- izvaja akcije internega trženja.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI
Skupaj: 190 ur dela študenta v podjetju (6 KT).
Obvezna prisotnost na praktičnem izobraževanju. Obvezen je zagovor poročila o opravljenem praktičnem izobraževanju pri mentorju v podjetju in mentorju v šoli.

MODUL 5 ZDRAVO PREHRANJEVANJE

OSNOVE ZDRAVEGA PREHRANJEVANJA (OZP)

Splošni cilji predmeta so:

- razvije pogled na pomen zdravega prehranjevanja v ožjem in širšem merilu;
- razvije sposobnost ovrednotenja pomena posameznih hranilnih snovi za človeški organizem;
- pozna uravnoteženo, varovalno prehrano v različnih starostnih obdobjih človeka in njegovih različnih aktivnosti;
- prepozna in oceni dobre in slabe prehranske navade in predvidi možna obolenja.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:

- pozna in svetuje osnove zdravega prehranjevanja za ohranjanje splošnega zdravja;

- informira uporabnike o varni, varovalni in uravnoteženi prehrani in pomenu posameznih hranilnih snoveh za zdravo, aktivno življenje;
- pozna in svetuje kako ohraniti zdravje s pomočjo zdrave prehrane v različnih življenjskih obdobjih, pozna in svetuje prehrano rekreativnih športnikov in fitnes vadbe;
- oceni vpliv slabih prehranskih navad na različna bolezenska stanja;
- oceni, načrtuje in svetuje zdrave diete; pozna in odsvetuje enostranske, nestrokovne diete.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI
Število kontaktnih ur: 132 ur (66 ur predavanj, 66 laboratorijskih vaj).
Število ur samostojnega dela: 168 ur (84 ur študij literature in virov ter priprava na izpit, 84 ur izdelava projektne naloge).
Skupaj: 300 ur dela študenta (10 KT).

KULINARIKA ZA VITALNOST (KZV)

Splošni cilji predmeta so:
- spozna osnovna kulinarična načela, skupine živil ter trende v kulinariki;
- spozna temeljne kuharske tehnike in tehnologijo ter osnove organizacije dela v kuhinji;
- razume potrebe po varovalni in uravnoteženi prehrani za ohranitev vitalnosti;
- nauči se načrtovanja standardnih in dietnih jedilnikov za različne ciljne skupine in za strokovno vključevanje alternativnih oblik prehrane za različne ciljne skupine;
- spremlja novosti na strokovnem področju o varovalni, uravnoteženi prehrani in funkcionalnih živilih in jih zna vključevati v načrtovanje jedilnikov.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:
- pozna osnovne kuharske postopke in organizacijo dela v kuhinji;
- pozna pomen lokalnih produktov različnih kakovosti in njihovo vključevanje v ponudbo;
- umešča izbrane dietne jedilnike v različnih življenjskih obdobjih;
- informira o vrsti hranil z zdravju koristnimi učinki in svetuje primerno vključevanje v prehrano in svetuje o uporabi funkcionalnih živil v prehrani;
- pozna in informira uporabnike o alternativnih oblikah prehrane, ter svetuje in sodeluje pri izvedbi analize in izdelavi načrta prehranskih navad uporabnika velneških storitev;

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI
Število kontaktnih ur: 132 ur (54 ur predavanj, 78 laboratorijskih vaj).
Število ur samostojnega dela: 168 ur (84 ur študij literature in virov ter priprava na izpit, 84 ur izdelava projektne naloge).
Skupaj 300 ur dela študenta (10 KT).

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE: ZDRAV NAČIN ŽIVLJENJA IN PREHRANJEVANJA (PRI 5)

Splošni cilji predmeta so:
- povezuje teoretična znanja s praktičnim delom in pridobiva ustrezne delovne izkušnje s področja velneške dejavnosti;

- uporablja metode za pripravo načrta uravnotežene, varovalne prehrane v različnih starostnih obdobjih človeka in pri njegovih različnih aktivnosti;
- ocenjuje dobre in slabe prehranske navade in prepoznava njihove vplive na različna bolezenska stanja pri konkretnih gostih oziroma strankah;
- pri svojem delu uporablja principe varovalne in uravnotežene prehrane za ohranitev vitalnosti posameznika;
- uporablja standarde, svetuje in načrtuje alternativne in dietne jedilnike za različne skupine ljudi ob upoštevanju potreb posameznika.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:
- svetuje o principih zdravega prehranjevanja za ohranjanje splošnega zdravja;
- informira uporabnike o delovanju telesa in pomenu prehrane za delovanja človekovega organizma;
- uporablja načine ohranjanja zdravja s pomočjo zdrave prehrane; pozna principe celostne hrane; predvideva učinke prehrane; svetuje pri izbiri različnih tipov diet in uporablja principe alternativne oblike prehrane;
- svetuje in sodeluje pri izvedbi analize in izdelavi načrta prehranskih navad uporabnika velneških storitev.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI
Skupaj: 210 ur dela študenta v podjetju (7 KT).
Obvezna prisotnost na praktičnem izobraževanju. Obvezen je zagovor poročila o opravljenem praktičnem izobraževanju pri mentorju v podjetju in mentorju v šoli.

MODUL 6 GIBANJE, TELESNE AKTIVNOSTI

OSNOVE GIBANJA IN ŠPORTNE AKTIVNOSTI (OGŠ)

Splošni cilji predmeta so:
- pozna osnove zdravega načina življenja in pomen gibanja za človeško telo;
- pozna osnove gibanja na suhem in v vodi;
- pozna procese redne telesne dejavnosti;
- pozna vadbene metode dela in pozna osnove izbire primerne vrsti dejavnosti;
- pozna osnove primerne intenzivnosti, trajanja in pogostnosti vadbe;
- pozna ukrepe varovanja zdravja in okolja, odgovarja za lastno varnost in varnost drugih.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:
- načrtuje in izvaja svetovalne storitve v velneški dejavnosti;
- oblikuje program vadbe v skladu s petstopenjskim načrtovanjem: spoznavanje, cilji/namen, načrtovanje, vaje, analiza/evalvacija;
- svetuje in načrtuje vadbo za posameznika in skupine;
- upošteva zahteve posebnih ciljnih skupin;
- organizira in načrtuje športne dejavnosti, dejavnosti v naravi in v prostoru in načrtuje vadbo s pripomočki.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI
Število kontaktnih ur: 132 ur (66 ur predavanj, 66 laboratorijskih vaj);
Število ur samostojnega dela: 168 ur (84 ur študij literature in virov ter priprava na izpit, 84 ur izdelava projektne naloge).
Skupaj 300 ur dela študenta (10 KT).

ŠPORTNA ANIMACIJA IN OSEBNO TRENERSTVO (ŠAT)

Splošni cilji predmeta so:

- pozna osnove osebnega svetovanja in pozna metode motiviranja uporabnika za vadbo;
- pozna različne vrste vadb za različne ciljne skupine;
- zagotavlja kakovost izvedbe športne vadbe;
- spremlja novosti in trende na športne vadbe;
- vzpostavlja profesionalni odnos s sodelavci, uporabniki in drugimi, sodeluje v timu in pozna ukrepe varovanja zdravja in okolja, ter odgovarja za lastno varnost in varnost drugih.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:

- pozna značilnosti in načela športne vadbe, upošteva zakonitosti športne vadbe in posredne ter neposredne dejavnike športne vadbe in upošteva kontraindikacije pri vadbi za posamezne bolezni;
- izvaja svetovanje usmerjeno uporabniku in motivira uporabnike za vadbo ter izvaja sprostitveno vadbo;
- izbira metode za individualno določanje intenzivnosti in količine obremenitve in izvaja ter nadzira športno vadbo;
- načrtuje vadbo za povečanje gibljivosti in koordinacije;
- načrtuje vadbo za izgorevanje maščob;
- načrtuje ukrepe za preprečevanje mišične neuravnoteženosti in splošno regenerativno vadbo.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI
Število kontaktnih ur: 132 ur (54 ur predavanj, 78 ur laboratorijskih vaj).
Število ur samostojnega dela: 168 ur (84 ur študij literature in virov ter priprava na izpit, 84 ur izdelava projektne naloge).
Skupaj: 300 ur dela študenta (10 KT).

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE: ZDRAV NAČIN ŽIVLJENJA IN GIBANJA (PRI 6)

Splošni cilji predmeta so:

- povezuje teoretična znanja s praktičnim delom in pridobiva ustrezne delovne izkušnje s področja velneške dejavnosti;
- pozna pomen gibanja in ostale zakonitosti zdravega načina življenja in se seznani s sodobnimi trendi športnega področja;
- oceni trenutno splošno zdravstveno stanje in motivirati uporabnika za vadbo;
- pozna izvajanje športnih vadb za različne namene oziroma potrebe (sprostitvene vadbe, vadbe za izgorevanje maščob, povečanje gibljivosti in koordinacije, splošne regenerativne vadbe…);

- pozna ukrepe za preprečevanje mišične neuravnoteženosti in bolečin v mišicah ter preventivne ukrepe proti celulitu.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:
- izdela in izvaja program vadbe v skladu s petstopenjskim načrtovanje: spoznavanje, cilji/namen, načrtovanje, vaje, analiza/evalvacija;
- načrtuje in izvaja pravilno zgradbo vadbene enote;
- upošteva zahteve posebnih ciljnih skupin;
- izvaja posebne vadbene aktivnosti in vadbo s pripomočki;
- ocenjuje trenutno splošno zdravstveno stanje ter načrtuje in izvaja ustrezno individualno vadbo;
- izvaja svetovanje usmerjeno stranki oz. kupcu.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI
Skupaj: 210 ur dela študenta v podjetju (7 KT).
Obvezna prisotnost na praktičnem izobraževanju. Obvezen je zagovor poročila o opravljenem praktičnem izobraževanju pri mentorju v podjetju in mentorju v šoli.

MODUL 7 DUŠEVNI VELNES

ČUSTVENA INTELIGENCA IN OSEBNI RAZVOJ (ČIR)

Splošni cilji predmeta so:
- spozna razvoj osebnosti in njeno psihološko zgradbo;
- spozna področja, obseg in načine razvijanja čustvene inteligentnosti;
- spozna tipe osebnosti in njihove prednosti, slabosti ter potenciale;
- spozna proces nastanka čustev, vrste čustev, njihovo sociološko in psihološko vlogo;
- spozna načine ustreznega upravljanja s čustvi: zavedanje, izražanje, spreminjanje;
- spozna osnove osebnega svetovanja, postavljanja vprašanj in motiviranja klienta;
- spozna strategije za čustveno bolj stabilno življenje.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:
- ocenjuje trenutno splošno počutje uporabnika;
- oblikuje individualni programe osebnostne rasti na zastavljene cilje;
- pozna tehnike samorefleksije, odkrivanja ciljev, tehnike zastavljanja vprašanj;
- obvlada čustvena pismenost;
- obvlada komunikacijo v stresnih okoliščinah.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI
Število kontaktnih ur: 132 ur (66 ur predavanj, 66 ur laboratorijskih vaj).
Število ur samostojnega dela: 168 ur (84 ur študij literature in virov ter priprava na izpit, 84 ur izdelava projektne naloge).
Skupaj: 300 ur dela študenta (10 KT).

MENEDŽMENT STRESA IN METODE SPROŠČANJA (MSS)

Splošni cilji predmeta so:

- spozna teorijo stresa in izgorelosti in pozna kazalce za oceno stanja stresa;
- zna prepoznati tip osebnosti;
- spozna bistvo stresnega menedžmenta in njegove metode;
- obvlada različne metode aktivnega, interaktivnega in pasivnega sproščanja;
- obvlada strategijo individualnega menedžiranja stresa.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:

- načrtuje zdravi življenjski slog in analizira obvladovanja stresa pri uporabniku,
- načrtuje strategije za premagovanje stresa pri uporabniku,
- rešuje probleme in določa cilje za premagovanje stresa pri uporabniku;
- izvaja tehnike fizične aktivnosti in sproščanja,
- izvaja tehnike dihanja in sproščanja (globinsko sproščanje, avtogeni trening, dihalno-gibalne vaje, energijske vaje, samomasažo, interaktivne metode sproščanja)
- ocenjuje stopnjo izgorelosti.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI
Število kontaktnih ur: 132 ur (54 ur predavanj, 78 ur laboratorijskih vaj).
Število ur samostojnega dela: 168 ur (84 ur študij literature in virov ter priprava na izpit, 84 ur izdelava projektne naloge).
Skupaj: 300 ur dela študenta (10 KT).

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE: ZDRAV NAČIN ŽIVLJENJA IN OSEBNOSTNA RAST (PRI 7)

Splošni cilji predmeta so:

- uporablja metode stresnega menedžmenta ;
- identificira različne osebnosti in njihovo psihološko zgradbo;
- identificira področja, obseg in načine razvijanja čustvene inteligentnosti;
- uporablja metode osebnega svetovanja, postavljanja vprašanj in motiviranja uporabnika;
- svetuje uporabo strategij za čustveno bolj stabilno življenje.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:

- izvaja celostno diagnosticiranje uporabnika ter analizo samoevalvacije osebnostnega in zdravstvenega stanja uporabnika;
- sistematično pristopa k celostni obravnavi stresa pri posamezniku;
- uporablja različne tehnike dihanja in sproščanja, tehnike fizična aktivnost in sproščanja, avtogeni trening, tehnike samorefleksije, odkrivanja ciljev, zastavljanja vprašanj;
- oblikuje individualne programe osebnostne rasti v skladu z zastavljenimi cilji posameznika.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI
Skupaj: 210 ur dela študenta v podjetju (7 KT).
Obvezna prisotnost na praktičnem izobraževanju. Obvezen je zagovor poročila o opravljenem praktičnem izobraževanju pri mentorju v podjetju in mentorju v šoli.

MODUL 8 LEPOTNA IN TELESNA NEGA

PRINCIPI LEPOTNE IN TELESNE NEGE TER HIGIENE (PLT)

Splošni cilji predmeta so:

- razume pomen zdravja za kakovost življenja in pozna pomen metod promocije zdravja v povezavi z velneškimi storitvami;
- pozna osnovno anatomsko zgradbo in delovanja človeškega telesa;
- razume pomen higiene in ukrepov za preprečevanja okužb;
- pozna učinke različnih velneških storitev še posebej na področju lepotne in telesne nege za krepitev in varovanje zdravja ter možne kontraindikacije;
- spremlja trende in razvoj stroke in se zaveda pomena stalnega strokovnega izobraževanja;
- pozna poklicna etična načela in zna spoštovati zasebnost uporabnika.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:

- pozna osnovno zgradbo in delovanjem človeškega telesa in ocenjuje trenutno stanje in počutje uporabnika z vidika trenutnega stanja kože obraza in telesa;
- zaveda se pomena promocije zdravja v vseh življenjskih obdobjih in skrbi za izvajanje promocije zdravja z uporabo celostnih pristopov v velneški dejavnosti še posebej na področju lepotne in telesne nege;
- pozna, razume, načrtuje in svetuje pri uporabi različnih kozmetičnih, negovalnih in sprostilnih postopkov in izdelkov za celostno obravnavo obraza in telesa;
- pozna delovna sredstva in opremo za varno delo v velneški dejavnosti še posebej na področju lepotne in telesne nege;
- pozna higienske ukrepe, predpise in dejavnosti v zvezi z varnim delom in preprečevanjem nalezljivih bolezni.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 132 ur (66 ur predavanj, 66 ur laboratorijskih vaj).

Število ur samostojnega dela: 168 ur (84 ur študij literature in virov ter priprava na izpit, 84 ur izdelava projektne naloge).

Skupaj: 300 ur dela študenta (10 KT).

STILNO SVETOVANJE IN PRAVILA VEDENJA (SPV)

Splošni cilji predmeta so:

- pozna principe stilnega svetovanja in oblikovanja zunanje podobe uporabnika glede na različne dejavnike in se zaveda pomena svoje lastne podobe pri delu z uporabniki;
- spremlja novosti in trende na področju stilnega svetovanja;
- pozna principe in metode verbalne in neverbalne komunikacije v smislu uporabe pravil lepega vedenja;
- pozna metode motiviranja uporabnika k celostnemu, zdravemu življenjskemu slogu;
- obvlada konfliktne situacije, sooblikujejo pozitivno klimo na delovnem mestu;
- se ravna v skladu s poslovnim bontonom.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:

- izvaja svetovalni razgovor;
- stilno svetuje uporabniku za oblikovanje zunanje podobe za različne priložnosti;

- usposablja uporabnika za pravilno uporabo vedenjskih vzorcev pri poslovni in zasebni komunikaciji in javnem nastopanju;
- usposablja uporabnika za pravilno uporabo govorice telesa;
- svetuje pravila lepega vedenja na poslovnem in zasebnem področju.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI
Število kontaktnih ur: 132 ur (54 ur predavanj, 78 laboratorijskih vaj).
Število ur samostojnega dela: 168 ur (84 ur študij literature in virov ter priprava na izpit, 84 ur izdelava projektne naloge).
Skupaj: 300 ur dela študenta (10 KT).

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE: LEPOTNA IN TELESNA NEGA (PRI 8)
Splošni cilji predmeta so:
- skrbi za higieno in uporablja ukrepe za preprečevanja okužb;
- razlaga učinke različnih velneških storitev za krepitev in varovanje zdravja ter možne kontraindikacije;
- svetuje nabor ustreznih kozmetičnih tretmajev in izdelkov za nego kože;
- komunicira s sodelavci, strokovnjaki in svetuje uporabniku, ravna etično in spoštuje zasebnost uporabnika;
- uporablja ukrepe varovanja zdravja in okolja, odgovarja za lastno varnost in varnost drugih.

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:
- načrtuje individualni program tretmajev za izboljšanje psihofizičnega počutja uporabnika;
- ocenjuje trenutno splošno zdravstveno stanje, stanje kože obraza in telesa, stanje drže telesa in določi težo telesa;
- uporabnika seznanja z indikacijami in kontraindikacijami posamezne velneške storitve ter izvaja celostno diagnosticiranje uporabnika in ustrezno svetovanje usmerjeno k uporabniku;
- načrtuje in izvaja ustrezne sistematične pristope k skrbi proti staranju;
- izvaja stilno svetovanje prilagojeno uporabniku za oblikovanje zunanje podobe.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI
Skupaj: 210 ur dela študenta v podjetju (7 KT).
Obvezna prisotnost na praktičnem izobraževanju. Obvezen je zagovor poročila o opravljenem praktičnem izobraževanju pri mentorju v podjetju in mentorju v šoli.

2.3 POGOJI ZA NAPREDOVANJE PO PROGRAMIH

V 2. letnik lahko napreduje študent/ka, ki je uspešno opravil/a obveznosti iz modulov, predmetov in praktičnega izobraževanja (vključno z vajami, seminarskimi nalogami, projekti, izpiti) 1. letnika, v obsegu najmanj 45 KT. Pri tem mora v celoti opraviti obveznosti iz vaj in praktičnega izobraževanja.
Študent/ka lahko ponavlja letnik, če opravi študijske obveznosti in praktično izobraževanje istega letnika, v obsegu najmanj 20 kreditnih točk, pri tem mora v celoti opraviti obveznosti iz

praktičnega izobraževanja. Ponavljanje odobri študijska komisija višje strokovne šole na podlagi pisne vloge študenta/ke.

2.4 POGOJI ZA PREHAJANJE MED PROGRAMI

V 2. letnik se lahko vpiše študent/ka, ki je končal/la 1. letnik ali višji letnik v drugih višješolskih in visokošolskih programih, če se z individualnim študijskim programom ugotovi, da manjkajočih obveznosti za 1. letnik ni več kot za 20 kreditnih točk. Če je teh obveznosti več, prehajanje med programi ni mogoče.

Prehode med programi urejajo Pravila priznavanja opravljenih obveznosti iz programa Gostinstvo in turizem za prepis v program Velnes. V skladu s pravili študent odda vlogo na študijsko komisijo višje strokovne šole.

3. O ŠTUDIJU NA ŠOLI

Pomembno je vedeti, da so vse informacije, ki jih boste med študijem potrebovali kot študent, še natančneje kot v tem Vodniku, predstavljene na Študentskih straneh (ŠS) šolske spletne strani (www.vsgt.si), do katerih lahko dostopate samo študenti z uporabniškim geslom, ki ga dobite po vpisu na šolo v referatu. Ob vpisu prav tako prejmete študentski e-mail naslov (ime.priimek@student.vsgt.si), s katerim postanete prepoznaven člen naše šole in s katerim vam je omogočeno komuniciranje s strokovnimi delavci šole, predavatelji ter gospodarskimi subjekti. S pomočjo dobro razvite IKT tehnologije na VSGT skrbimo za nemoten potek študijskega procesa (v fizični in/ali online obliki), kjer študenti lahko ažurno sledite posebnostim pri posameznih predmetih (spletno okolje Moodle ter MS Teams). Na izpite se prijavljate le s pomočjo računalnika (elektronsko) na spletni strani www.vsgt.si Višja šola → Referat → Izpiti, kjer izberete ustrezno rubriko. Na istem mestu lahko (s svojim dodeljenim geslom) pregledujete tudi svoje prijave in ocene. Za vsa potrdila so vam na spletni strani dostopni obrazci (www.vsgt.si, Višja šola → Referat → Obrazci), ki vam jih potrdijo v referatu za študente v času uradnih ur. Prav tako najdete na tem mestu natančne informacije o napredovanju v višji letnik (www.vsgt.si, Višja šola → Referat → Vpis v višji letnik), o ponavljanju letnika ter o pogojnem vpisu. O vseh spremembah ali drugih novostih, ki se pojavljajo med letom, vas redno obveščamo na vstopni spletni strani (www.vsgt.si). Spremembe, ki se nanašajo le na posamezne predmete oz. na tekoče izvajanje izobraževalnega procesa, so objavljene ločeno (www.vsgt.si, Višja šola → Referat → Obvestila), prav tako so ločeno objavljene informacije glede praktičnega izobraževanja (www.vsgt.si, Višja šola → Praktično izobraževanje), zato svetujemo, da vsebine na spletni strani redno spremljate.

4. PREDAVATELJI IN LABORANTI PRI POSAMEZNIH PREDMETIH

4.1 PROGRAM GOSTINSTVO IN TURIZEM

PREDMET	Kratica	PREDAVATELJ/INŠTRUKTOR/LABORANT
Barmanstvo	BAR	Mitja Petelin, Tadej Ljubec
Dopolnilne turistične dejavnosti	DTD	Lazar Pavič, Brigita Pavlič
Ekonomika podjetja	EKP	Maja Urlep
Ekonomika turizma	EKT	Andreja Alič
Gastronomija	GAS	-
Harmonija okusov	HOK	Mojca Polak, Tadej Ljubec
Hrana in pijače	HIP	Marlena Skvarča, Blanka Vombergar, Majda Barbara Povše
Kuharstvo z organizacijo dela	KOD	Jože Zalar, Mojca Polak, Tomi Gregorinčič
Kulinarika za vitalnost	KZV	Alenka Hmelak Gorenjak
Organizacija gostinskih dogodkov	OGD	Andreja Alič, Mojca Polak, Tomi Gregorinčič, Tadej Ljubec
Organizacija kongresov	OKO	-
Osnove gastronomije	OGS	Marlena Skvarča, Blanka Vombergar
Osnove kongresne dejavnosti	OKD	-
Osnove kuharstva	OKU	Jože Zalar, Mojca Polak, Tomi Gregorinčič
Osnove projektnega menedžmenta	OPM	Tanja Angleitner Sagadin
Osnove strežbe	OST	Maja Križmančič, Tadej Ljubec
Poslovanje hotelov in turističnih agencij	PHT	Mitja Petelin, Ivo Mulec, Ilona Stermecky
Poslovanje prenočitvenih in prehrambenih obratov	PPO	Mirjana Ivanuša Bezjak
Poslovna informatika s statistiko	PIS	Peter Vrečar, Tjašo Vlasak
Poslovno sporazumevanje in vodenje	PSV	Saša Mikič
Praktično izobraževanje	PRI	Mitja Petelin, Helena Rošker
Pravni predpisi	PPR	Jakob Demšar, Manuela Bencak
Strežba z organizacijo dela	SOD	Jerneja Kamnikar, Tadej Ljubec
Strokovna terminologija v tujem jeziku	STJ	ANG.: Tanja Angleitner Sagadin, Katja Zadravec NEM.: Brigita Pavlič, Tanja Abarca Kokol ITA.: Urška Petrič
Tehnični standardi v kongresnem turizmu	TSK	-
Trženje v turizmu	TTU	Mihaela Škrlj Brglez
Turistična geografija in kulturna dediščina	TGK	Brigita Pavlič, Dušan Tomažič
Wellness turizem	WEL	-

4.2 PROGRAM VELNES

	Ime modula/predmeta/	Kratica	Predavatelj/i
M1	**KOMUNIKACIJA**		
P1	Poslovno sporazumevanje in vodenje	PSV	Saša Mikić
P2	Strokovna terminologija v prvem tujem jeziku (ang., nem.)	STJ 1	ANGLEŠČINA: Katja Zadravec, Tanja Angleitner Sagadin NEMŠČINA: Brigita Pavlič, Tanja Abarca Kokol
P3	Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku (ita., ang., nem., fr.)	STJ 2	NEMŠČINA: Brigita Pavlič, Tanja Abarca Kokol ANGLEŠČINA: Katja Zadravec, Tanja Angleitner Sagadin
D1	Praktično izobraževanje: Poslovno sporazumevanje in vodenje	PRI 1	Mitja Petelin, Helena Rošker
M2	**EKONOMIKA IN POSLOVANJE**		
P4	Ekonomika in podjetništvo	EKP	Maja Urlep
P5	Poslovna informatika s statistiko	PIS	Peter Vrečar, Tjašo Vlasak
P6	Pravni predpisi	PPR	Jakob Demšar, Manuela Bencak
D2	Praktično izobraževanje: Ekonomika in poslovanje	PRI 2	Mitja Petelin, Helena Rošker
M3	**TURIZEM IN OSNOVE VELNESA**		
P7	Velnes in velneška dejavnost	VVD	Vekoslava Gojčič
P8	Uvod v turizem in destinacijski menedžment	UTD	Andreja Alič
D3	Praktično izobraževanje: Turizem in osnove velnesa	PRI 3	Mitja Petelin, Helena Rošker
M4	**UPRAVLJANJE IN TRŽENJE**		
P9	Trženje storitev	TRS	Tina Vukasović
P10	Upravljanje in poslovanje velneških centrov	UPV	Mirjana Ivanuša Bezjak
P11	Oblikovanje in trženje velneških proizvodov	OTV	Mihaela Škrlj Brglez
D4	Praktično izobraževanje: Upravljanje in trženje	PRI 4	Mitja Petelin, Helena Rošker
M5	**ZDRAVO PREHRANJEVANJE**		V študijskem letu 2021/22 se ne izvaja
P12	Osnove zdravega prehranjevanja	OZP	-
P13	Kulinarika za vitalnost (izbirni)	KZV	dr. Alenka Hmelak Gorenjak, tomi Gregorinčič (izvaja se kot izbirni predmet)
D5	Praktično izobraževanje: Zdrav način življenja in prehranjevanja	PRI 5	Mitja Petelin, Helena Rošker
M6	**GIBANJE, TELESNE AKTIVNOSTI**		
P14	Osnove gibanja in športne aktivnosti	OGŠ	Tatjana Klakočar,Teja Korez

P15	Športna animacija in osebno trenerstvo	ŠAT	Tatjana Klakočar
D6	Praktično izobraževanje: Zdrav način življenja in gibanja	PRI 6	Mitja Petelin, Helena Rošker
M7	**DUŠEVNI VELNES**		V študijskem letu 2021/22 se ne izvaja
P16	Čustvena inteligenca in osebnostni razvoj	ČIR	-
P17	Menedžment stresa in metode sproščanja (izbirni)	MSS	Matej Lunežnik (izvaja se kot izbirni predmet)
D7	Praktično izobraževanje: Zdrav način življenja in osebnostna rast	PRI 7	Mitja Petelin, Helena Rošker
M8	**LEPOTNA IN TELESNA NEGA**		V študijskem letu 2021/22 se ne izvaja
P18	Principi lepotne in telesne nege ter higiene	PLT	-
P19	Stilno svetovanje in pravila vedenja (izbirni)	SPV	-
D8	Praktično izobraževanje: Lepotna in telesna nega	PRI 8	Mitja Petelin, Helena Rošker

5. KODEKS VEDENJA IN OBLAČENJA ŠTUDENTOV NA VSGT MARIBOR

Temelj našega poslanstva je zadovoljstvo gosta. Za uspešno komunikacijo z ljudmi, ki nas vsakodnevno obkrožajo, je potrebno vedenju in urejenosti nameniti posebno pozornost. V šoli si prizadevamo, da se študenti široko strokovno usposobijo na vseh področjih, zato dajemo velik poudarek tudi razvijanju in utrjevanju profesionalne osebnosti in medsebojnih odnosov. Pri tem je osnovno vodilo naš Kodeks vedenja in oblačenja. Z upoštevanjem Kodeksa in z zglednim vedenjem boste pokazali svojo zrelost in predanost poklicu, ki ga želite pridobiti in opravljati, ter si zagotovili nemoteno opravljanje študijskih aktivnosti.

1. OSEBNI VIDEZ IN UREJENOST

Prvi vtis je odločilen. Obleka, obutev, pričeska, nakit, kozmetika, moška brada, dišave in splošna higiena naj vselej dajejo vtis urejenosti, vendar ne pretiravajmo z eleganco in vpadljivostjo. Oblika pričeske mora slediti klasičnim smernicam in ne zadnjim frizerskim trendom. Barva las mora biti skladna z naravnimi odtenki las in nevpadljiva, najbolje, da je v enem odtenku ali pa s prameni, ki le za nianso odstopajo od osnovne barve. Naš nastop in videz ne smeta biti agresivna, temveč primerna delu, ki ga opravljamo. Profesionalni videz in vedenje si ljudje zapomnijo.

2. ŠOLSKA UNIFORMA

Osnova za prijetno, varno in higiensko neoporečno delo v gostinstvu, turizmu in velneških obratih je primerna delovna obleka. Lepa in uporabna delovna obleka zaokrožuje celotno podobo gostinskega oziroma turističnega podjetja in ugodno vpliva na počutje zaposlenih.
Študenti nosijo uniformo v skladu s Kodeksom šole. Šola organizira nakup predstavitvene, strežne in kuharske delovne obleke (po meri študentov). Študentkam kril ni dovoljeno krajšati.

Uniforma je zmeraj obvezna. Študenti nosijo predstavitveno obleko tudi na strokovnih ekskurzijah, pri pisnih in ustnih izpitih in pri zagovorih diplomskih del, na praktičnem izobraževanju v podjetjih in pri predstavitvah šole (oziroma v drugih okoliščinah, o čemer so študenti obveščeni).

POZOR: Vstop v šolske prostore brez ustrezne uniforme ni dovoljen. Študenti se v prostorih študentskega utripa preoblečejo in preobujejo, nato pa vse kose oblačil, ki ne sodijo k uniformi, prav tako tudi večje kose prtljage, pustijo v svojih prostorih.

Ista pravila veljajo tudi v primeru, ko študijski proces poteka na daljavo. Pri delu na daljavo študent zaradi identifikacije obvezno uporablja kamero, prav tako mora za vse potrebe identifikacije v spletnih okoljih uporabljati doprsno fotografijo v uniformi. Pred računalniško kamero, s katero se povezuje v študijski proces, študent vedno nastopa urejen z urejenim delovnim okoljem (npr. ne v domačih oblačilih, obdan s hrano ali pijačo, v postelji, nepočesan …).
Vsebina posameznih uniform je podrobneje pojasnjena v prilogi.

Ne glede na to, katero uniformo oblečete (predstavitveno, kuharsko, strežno, velneško …)**, osnovni standardi ostajajo vedno isti:**

- redno in po potrebi večkrat dnevno moramo poskrbeti za osebno higieno (tuširanje, umivanje las, nega zob),
- oblačila morajo biti oprana in zlikana, ne smejo imeti vonja po cigaretnem dimu,
- daljši lasje morajo biti v specialnih učilnicah, v kuhinji, Restavraciji 7 in na PRI speti v urejeno pričesko,
- pri delu s hrano morajo biti nohti negovani, čisti, kratko pristriženi, nelakirani in negelirani, v strežbi in velnesu pa negovani, kratki in nevpadljivi,
- ličenje mora biti nevpadljivo,
- brada in brki so dovoljeni samo, če so estetsko pristriženi na do 5 mm,
- piercingi in vpadljiv nakit (viseči uhani, več uhanov v vrsti, večji prstani, zapestnice, ure …) niso dovoljeni,
- tetovaže morajo biti zakrite.

3. GIBANJE PO ŠOLSKIH PROSTORIH

- Skozi vsaka vrata se vstopa in izstopa po pravilih bontona: najprej pustimo ljudem, da izstopijo, nato sami vstopimo v prostor. Izjemoma pa moramo osebo, ki je od nas starejša ali nam po položaju nadrejena, vedno spustiti, da gre skozi vrata prva, ne glede na to, ali vstopa ali izstopa.
- Študent gre po vstopu v šolo najprej v prostore študentskega utripa v kleti, kjer odloži odvečno opremo in se preobleče ter preobuje. Tudi v prostorih študentskega utripa (garderoba in študentski prostor v kleti) je v času trajanja Covid 19 obvezno nošenje maske in upoštevanje aktualnih uradnih navodil.
- Ko študent na stopnišču sreča druge ljudi, jim vljudno odstopi prostor, jih pozdravi in šele nato sam nadaljuje pot.
- V času ukrepov za preprečevanje širjenja Covid 19 je trenutno v vseh prostorih maska obvezna. Potrebno je tudi redno umivanje oziroma razkuževanje rok ter upoštevanje vseh dodatnih navodil in priporočil, ki so objavljena v prostorih šole.
- Kadar je študent namenjen na praktično izobraževanje v Restavracijo 7, vstopi skozi vrata šole, nato pa v svoji garderobi počaka inštruktorja, ki ga bo v restavracijo pospremil po kletnem prehodu. Tudi odhod iz restavracije izvede po prehodu do garderobe, iz garderobe pa nato spet izstopi skozi vrata šole.
- Izjemoma je v soboto študentu, ki je prišel na praktično izobraževanje v Restavracijo 7, dovoljeno vstopiti skozi vrata restavracije, vendar se mora takoj odpraviti levo skozi vrata na

šolsko stopnišče. Pot do garderobe in vstop v Restavracijo 7 se izvede na enak način kot ostale dneve. Odhod iz restavracije poteka v obratni smeri.

- Ne posedamo po stopnicah, ampak za sedenje uporabljamo za to namenjena sedišča na hodnikih in v etažah.
- Študenti dvigala ne uporabljajo. Vožnja z dvigalom je dovoljena le v tistih primerih, ko hoja zaradi zdravstvenih razlogov ni mogoča, ali za logistiko stvari za potrebe izvedbe dogodkov in projektov. S hojo po stopnicah skrbimo tudi za svoje zdravje.

4. MEDSEBOJNI ODNOSI

POZDRAV pomeni prvi stik s človekom, pozdravljanje naj bo diskretno in ne preglasno. Naj se zmeraj prične s prijaznim nasmehom in pogledom v oči osebi, ki ji je pozdrav namenjen. Rokovanje mora biti prisrčno in naj izraža spoštovanje. Stisk roke ne sme biti ne mlahav in ne premočan. Oseba, ki najprej ponudi roko, je starejša ali ima višji položaj. Prva lahko ponudi roko tudi ženska. Izogibajmo se rokovanju čez mizo. Predstavljanje naj bo prijazno, ime in priimek pa izgovorjena razločno. Ko predstavljamo druge, je v navadi, da moški najprej predstavi žensko. Izjema je le v poslovnem svetu, kjer veljajo pravila poslovnega bontona. Kadar imata osebi enak položaj, predstavljamo mlajšo osebo starejši.

SPOŠTOVANJE IN SODELOVANJE sta osnova za doseganje osebnih in skupnih ciljev, zato naj bosta vljudnost in uvidevnost do vseh oseb, ne glede na njihov spol, starost ali položaj, naše vodilo v vseh situacijah.

POGOVOR je osnova sodelovanja, zato svoja mnenja vedno izmenjujmo in usklajujmo kulturno in spoštljivo. Ko drugi govorijo, zbrano poslušajmo in sogovorniku ne skačimo v besedo. Tudi sami govorimo jasno, umirjeno, naravno in nikoli preglasno. Ne dovolimo, da bi se nestrinjanje sprevrglo v prepir ali spor. Izzivanje, sarkastično odgovarjanje, zmerjanje, psovke, prostaške, grobe besede, prepiri, kričanje, pretepi ipd. naj nam bodo tuji. Prevladujejo naj besede prosim, izvolite, hvala, oprostite.

URESNIČEVANJE DOGOVOROV je pogoj za uspešno sodelovanje. Dogovorjene obveznosti in svoje obljube dosledno izpolnjujmo. Kadar nečesa resnično ne moremo opraviti tako ali takrat, ko smo se dogovorili, se zmeraj pravočasno opravičimo in pojasnimo svoje razloge.

Pri **PISNEM SPOROČANJU** (elektronska sporočila predavateljem, seminarske in druge naloge, pisni izpiti in podobno) smo pozorni na pravopisna pravila. Za pisanje javnih sporočil uporabljamo kakovosten papir, pišemo s pomočjo računalnika, besedilo naj bo skrbno sestavljeno. Preden besedilo oddamo, ga še enkrat pozorno preberemo.
Trudimo se, da je naša komunikacija vedno na ustreznem nivoju in pozitivna. Usmerjena v graditev dolgoročnih pozitivnih vezi ter dostojen odraz nas samih, našega dela, šole in stroke.

5. POSTOPEK SPREJEMANJA PREDLOGOV ALI PRIPOMB OZIROMA PRITOŽB NA VSGT

Posameznik lahko svoje predloge, pripombe in pritožbe izrazi po naslednjem zaporedju:

- Najprej se pogovori s predavateljem ali z zaposlenim na šoli, ki pokriva področje predloga ali pripombe. (V kolikor ne ve, na koga se obrniti, mu je na voljo vodja programskega področja, ki lahko pomaga pri rešitvi problema oziroma študenta primerno usmeri naprej.)
- V kolikor je potrebno, svojo pritožbo študent pisno odda v referat za obravnavo na Študijski komisiji. Ta se sestaja vsak mesec.
- Če po prvih dveh korakih s predlagano rešitvijo še vedno ni zadovoljen, se lahko pisno obrne na direktorico šole. Direktorica nato z vsakim posameznikom vodi individualni postopek v skladu z naravo problema in obstoječimi internimi in splošnimi pravno-zakonskimi podlagami.

Stremimo k spodbujanju pozitivne komunikacije in uspešnega internega reševanja problemov, saj verjamemo v moč ustreznega dialoga in skupne želje za nenehno izboljševanje dela in življenja na šoli.

6. ŠOLSKI RED

- **V prostorih šole je UNIFORMA ZMERAJ OBVEZNA** (specialna ali predstavitvena, odvisno od predmeta). V primeru, da študent uniforme nima, mora biti urejen v skladu s primerljivo zamenjavo (opisano v prilogi). Zmeraj mora nositi tablico z imenom.
- **Uniformo in ustrezno obutev, ki je del popolne uniforme,** hranijo študenti v garderobni omarici v študentskih prostorih, kjer se ob prihodu v šolo preoblečejo in preobujejo. Jakne, plašči in druga vrhnja oblačila se prav tako odložijo v omarice in se ne nosijo v predavalnice in druge prostore šole.
- Garderobne omarice se nahajajo v študentskih prostorih v kleti. Študenti prevzamejo ključe garderobnih omaric v referatu, kjer plačajo zanje tudi kavcijo. V garderobnih omaricah je potrebno vzdrževati red in higieno. V njih je prepovedano hraniti pokvarljive prehrambene izdelke in pijače. Garderobno omarico dobi študent v uporabo za tekoče študijsko leto. Ob zaključku predavanj v juniju študent pospravi in očisti omarico ter po navodilih referata odda ključe. V primeru, da omarica ni urejena, kavcije ne dobi vrnjene.
- Šola ne odgovarja za varnost predmetov v garderobnih omaricah študentov.
- V študentskih prostorih je študentom na voljo prostor za preoblačenje in prhanje ter kotiček za druženje, kjer lahko študenti pojedo tudi svojo malico. V prostorih morajo študenti skrbeti za ustrezno čistočo, še posebej v prostoru za prhanje, ki se mora po uporabi skrbno očistiti (lasje v odtoku, pena ...). Kozmetiko za osebno higieno in brisače prinesejo študenti s seboj.
- Prihajanje k predavanjem in vajam naj bo pravočasno, vsaj 10 minut pred pričetkom. Dokler trajajo predavanja ali vaje, prostora ne zapuščamo. **Zamujanje oziroma vstopanje v specializirane učilnice po pričetku predavanj oziroma vaj je prepovedano.** V času Covid 19 je potrebno natančno upoštevanje ur začetka študijskega procesa in temu primerno načrtovati prihod v šolo.
- **V specializiranih učilnicah in prostorih** (velnes, satelitske kuhinje, strežba, degustacijska in računalniška učilnica, knjižnica ...) študenti upoštevajo varnost pri delu ter dodatna pravila, ki jih zahteva stroka. O tem jih redno seznanjajo predavatelji in inštruktorji, ki izvajajo študijski proces.

- **V učilnici za kuharstvo, v demonstracijski kuhinji in v veliki predavalnici so** za potrebe izobraževalnega procesa **nameščene snemalne naprave**. Prisotni v prostoru morajo biti vedno obveščeni, kadar poteka proces snemanja.
- Študentom v času izvajanja študijskega procesa ali praktičnega izobraževanja ni dovoljeno naročanje alkoholnih pijač.
- Skrbimo za šolsko infrastrukturo in inventar (stene, tla, pohištvo, oprema ...) in ga ne uničujemo.
- Ne spreminjamo temperature v prostoru oziroma se ne dotikamo krmilnih in drugih stikal na hodnikih oziroma v drugih prostorih šole.
- Ekološko ozaveščen posameznik skrbi za čistočo, poišče koš za smeti, ne umaže sten s prislanjanjem nanje, toaletne prostore zapušča čiste in varčuje z elektriko, ko ugaša nepotrebno razsvetljavo in ločuje odpadke v ustrezne koše, ki se nahajajo v vseh prostorih šole. Prav tako ravna tudi v šolski okolici.
- **Za seboj zmeraj pospravimo,** poravnamo stole in klopi, smeti odlagamo na ustrezna mesta v skladu s pravili ločenega zbiranja odpadkov, v toaletnih prostorih pazimo na red in čistočo.
- Dvigalo je namenjeno le v uporabo invalidom in zagotavljanju logistike med specializiranimi prostori šole.
- **Najdene predmete** zmeraj oddamo v referat za študente.
- Oglaševanje na šolskih oglasnih prostorih je dovoljeno le z odobritvijo referata.
- **Upoštevamo uradne ure** vseh služb na šoli.

STROGO PREPOVEDANO je:

- **kajenje** (prepoved velja po zakonu na celotnem območju šolskega objekta in okoli njega kamor spada tudi Restavracija 7 s kavarno). V uniformi je prepovedano kaditi tudi povsod drugod, kjer se izvaja študijski proces, saj moramo zagotavljati, da ne oblačila ne študent ali njegov zadah nimajo vonja po cigaretnem dimu.
- **prehajanje** iz velike predavalnice na teraso ali s terase v predavalnico v času izvajanja študijskega procesa (vrata se smejo uporabiti le kot požarni izhod oziroma v času organiziranih dogodkov za lažjo logistiko izvedbe),
- **mobilni telefoni** (v šolskih prostorih so dovoljeni samo za uporabo v študijskem procesu, kadar izvajalec to izrecno zahteva),
- **snemanje** predavanj in vaj oziroma študijskega procesa in deljenje posnetih vsebin na spletu brez soglasja vseh sodelujočih
- **uživanje hrane in pijač v predavalnicah** in drugih prostorih šole, ki temu niso namenjeni (dovoljena je le steklenička z vodo),
- **žvečenje žvečilnih gumijev** (s tem izražamo nespoštljiv odnos do osebe, s katero se pogovarjamo, jo poslušamo oziroma z njo delamo, v kolikor pridemo v šolo z žvečilko, jo vržemo v koš in je ne zalepimo kjerkoli drugje),
- biti pod vplivom opojnih substanc ali jih posedovati ali razpečevati drugim v prostorih šole,
- zasebno trgovanje,

- prislanjanje prevoznih sredstev (koles, skirojev, motorjev ...) na fasado šole (prostor za hrambo koles se nahaja na začetku ulice),
- nagibanje čez ograjo podesta oziroma balkona.

POMEMBNO

Kravata, ki je del uniforme, mora biti VEDNO zvezana tako, da je logotip šole viden tudi takrat, ko sta suknjič oziroma jakna zaprta.

V Restavraciji in kavarni 7 in pri izvajanju projektov ali predstavitev za širšo javnost je v okviru uniforme dovoljena le BELA srajca oziroma bluza.

V primeru, ko uniforma še ni zašita, je v postopku čiščenja ali je na popravilu, jo lahko nadomesti le **ustrezno primerljiva zamenjava,** kar pomeni:

- za študente temne hlače (temno modre ali črne barve), k hlačam ustrezen suknjič, enobarvna srajca in barvno ustrezna kravata (ostali elementi so enaki kot pri uniformi, npr. obutev);
- za študentke temne hlače ali krilo primerljive dolžine (temno modre ali črne barve), h krilu ali k hlačam ustrezna jakna in enobarvna bluza (ostali elementi so enaki kot pri uniformi, npr. obutev).

Športne večbarvne srajce in bluze niso ustrezno nadomestilo za uniformo, prav tako ne oprijete elastične hlače. Ne pozabimo, k ustrezni urejenosti ne sodijo neustrezna obuvala kot so športni copati, škornji, natikači in podobno ali športne nogavice in stopalke.

V ČASU EPIDEMIJE COVID-19 So študenti dolžni upoštevati VSA DODATNA sproti objavljena AKTUALNA NAVODILA pristojnih inštitucij in šole. Trenutno pa velja:

1. v času epidemije je v zaprtih prostorih potrebno nositi zaščitno masko ali drugo obliko zaščite, ki prekrije nos in usta oz. **je potrebno zagotavljati varno razdaljo med osebami** (1,5-2 m)
2. ob vstopu in nato ponovno v predavalnici pred pričetkom predavanj in vaj se mora študent vpisati in podpisati na seznam udeležencev posameznega dne.
3. Ob prihodu in odhodu v šolo ali v predavalnice si je potrebno razkužiti oziroma umiti roke, tudi večkrat med bivanjem v šoli.
4. Upoštevajte higieno kašlja in se ne dotikajte obraza.
5. Vrata odpirajte s papirnato brisačo ali komolcem, kjer je to mogoče.
6. Ne dotikajte se opreme in predmetov po nepotrebnem.
7. Imejte čim manj osebne garderobe.
8. Odpadne maske vrzite v za to namenjen koš za smeti.
9. Sanitarije uporabljajte posamično, ob upoštevanju varne fizične razdalje.
10. Prosimo, upoštevajte navodilo, da se straniščne školjke izplakujejo s pokritim pokrovom in da si po uporabi sanitarij obvezno umijete roke v skladu z navodili za umivanje rok.
11. Študent v šolo ne sme, če ima simptome COVID-19 (povišana telesna temperatura, kašelj, glavobol, slabo počutje, boleče žrelo, nahod, težko dihanje (občutek pomanjkanja zraka), driska).

12. Študent se zavezuje, da bo obvestil šolo (referat), če se bodo pri njem pojavili zgoraj navedeni znaki/simptomi ali bo potrjena okužba s SARS-CoV-2 ali bo napoten v karanteno.

Ustreznost upoštevanja Kodeksa vedenja in oblačenja študentov VSGT Maribor se lahko med študijskim letom večkrat preverja. Kršitev omenjenega Kodeksa se sankcionira v skladu s Pravili o disciplinski odgovornosti na VSGT Maribor.

Morebitni kršitelji aktualnih ukrepov za preprečevanje širjenja okužbe s SARS-CoV-2 bodo najprej vljudno opozorjeni, ob vztrajanju kršenja ukrepov pa bodo morali šolsko stavbo zapustiti. V primeru kakršnihkoli izgredov, bo šola primorana ukrepati v skladu z veljavno zakonodajo in obvestilo o kršenju predala ustreznim inšpekcijskih službam.

PRILOGA - ŠOLSKA UNIFORMA

PROGRAM GOSTINSTVO IN TURIZEM

Predstavitvena obleka za študente in študentke vključuje:

- hlače (črni pas) oziroma krilo, ki sega največ dva centimetra nad kolena,
- suknjič oziroma jakno,
- belo srajco,
- kravato,
- delovno obutev, torej črne kakovostne elegantne čevlje z usnjenim podplatom (ki se nosi le v šolskih prostorih) za študente oziroma črne kakovostne elegantne čevlje z usnjenim podplatom in peto, ki naj ne bo višja od štirih centimetrov (ki se nosi le v notranjosti šole), za študentke,
- temne nogavice za študente, ki segajo nad gležnje, oziroma nogavice kožne barve za študentke (največ 20 DEN),
- priponko z imenom in priimkom.

Dodatni kosi oblačil, ki niso del uniforme, so prepovedani.

Kuharska uniforma:

- bel šolski kuharski suknjič z dolgimi rokavi,
- črne ali temno modre hlače,
- črn ali bel predpasnik,
- bela papirnata kuharska kapa,
- kuhinjska krpa,
- ustrezna delovna obutev (čista kuharska delovna obutev z mehkim in protidrsnim podplatom; športna obutev je prepovedana),
- priponka z imenom in priimkom.

Dodatni kosi oblačil, ki niso del uniforme, so prepovedani.

UNIFORMA ZA DELO V RESTAVRACIJI SEDEM

Uniforma za strežbe:

- črne ali temno modre hlače (črni pas),
- temno siv sommelier predpasnik,
- bela zlikana srajca z dolgimi rokavi,
- kravata z emblemom šole,
- delovna obutev – ista kot pri predstavitveni uniformi,
- temne nogavice dokolenke za študente, ki segajo nad gležnje, oziroma nogavice kožne barve za študentke (največ 20 DEN),
- priponka z imenom in priimkom.

Dodatni kosi oblačil, ki niso del uniforme, so prepovedani.

Kuharska uniforma:

- bel šolski kuharski suknjič z dolgimi rokavi,
- dolge črne ali temno modre hlače,
- črn ali bel predpasnik,
- bela papirnata kuharska kapa,

- ustrezna delovna obutev (čista kuharska delovna obutev z mehkim in protidrsnim podplatom; športna obutev je prepovedana).

Dodatni kosi oblačil, ki niso del uniforme, so prepovedani.

PROGRAM VELNES

Predstavitvena obleka za študente in študentke vključuje:

- hlače (črni pas) oziroma krilo, ki sega največ dva centimetra nad kolena,
- suknjič oziroma jakno,
- belo srajco,
- za študente kravato, za študentke šal,
- črne kakovostne čevlje z usnjenim podplatom samo za notranjo uporabo za študente oziroma črne kakovostne čevlje z usnjenim podplatom in peto, ki naj ne bo višja od štirih centimetrov (ki se nosi le v šolskih prostorih), za študentke,
- temne nogavice, ki segajo nad gležnje za študente oziroma nogavice kožne barve za študentke (največ 20 DEN),
- priponko z imenom in priimkom.

Dodatni kosi oblačil, ki niso del uniforme, so prepovedani.

Modul Kulinarika za vitalnost:

Študenti ste v specializiranih učilnicah oblečeni v belo majico, črne ali temno modre hlače, imate črn ali bel predpasnik, ustrezno delovno obutev (čista kuharska delovna obutev z mehkim in protidrsnim podplatom; športna obutev je prepovedana) ter priponko z imenom in priimkom. Potrebujete tudi kuhinjsko krpo.

Dodatni kosi oblačil so prepovedani.

Športni moduli:

Za študente so obvezna športna oblačila po navodilih predavatelja.

Vaje v demo velneški učilnici v petem nadstropju:

Študenti nosite belo majico, temne hlače in obutev z mehkim podplatom, ki se nosi le v šolskih prostorih. V kolikor se zahteva uporaba brisač, jih študenti prinesete od doma.

Zagotovitev uniforme in vse morebitne nadaljnje aktivnosti, povezane z uniformami, se urejajo v referatu.

Stremimo k spodbujanju pozitivne komunikacije in uspešnega internega reševanja problemov, saj verjamemo v moč ustreznega dialoga in skupne želje za nenehno izboljševanje dela in življenja na šoli.

NEKAJ STALNIH DOGODKOV, KI SE JIH AKTIVNO UDELEŽUJEMO

DOGODKI	Prireditev V objemu Stare trte Gostinsko-turistični zbor (GTZ) Zlata lisica, Festival Lent (VIP šotor, SladoLENT)

	Pogostitve in različni projekti Udeležbe študentov na (mednarodnih) konferencah
EKSKURZIJE in TERENSKE VAJE	Ekskurzija s terenskimi vajami po Sloveniji (1. letnik) Terenske vaje z velneško vsebino (1. + 2. letniki) Terenske vaje v obliki športnih dejavnosti Terenske vaje v okolico Maribora in na Pohorje (2. letnik) Ekskurzije v tujino (2. letnik po dogovoru)
TEKMOVANJA	Različne discipline v okviru konference mednarodnega združenja AEHT Različne discipline v okviru nacionalnega tekmovanja v okviru Gostinsko-turističnega zbora Študentska inovativna projektna naloga v okviru konference mednarodnega združenja Eurhodip , EASi (Marianne Müller Award; Startup Challenge; Culinary Arts) Svetovno tekmovanje v strežnih veščinah v okviru francoskega združenja za pokal Georgesa Baptista Kuharske veščine za Meilleur Apprenti Cuisinier d'Europe v okviru francoskega združenja Des Maitres Cuisiniers Različne discipline v okviru mednarodnega tekmovanja Biser mora European Young Chef Award

6. POGOSTA VPRAŠANJA IN ODGOVORI

- **ZAKAJ POTREBUJEM UNIFORMO? KDAJ IN KJE JO NAROČIM?**

Uniforma je na osnovi internih pravnih aktov (Kodeks obnašanja in oblačenja) obvezna za vse študente rednega študija. Naroči se ob vpisu, ko hkrati opravite tudi meritve. Te izvede izbrani dobavitelj uniform na dan vpisa oziroma kasneje po dogovoru na sedežu podjetja.

- **KDAJ SE LAHKO PONOVNO VPIŠEM V ISTI LETNIK?**

Vpisi v višji (pogojno) ali isti letnik (ponavljanje) potekajo v skladu z razpisnimi pogoji, ki jih določi Ministrstvo za izobraževanje, znanost, kulturo in šport RS, predvidoma vsako leto v septembru. Datume in roke objavimo na naši spletni strani. Za ponavljanje letnika, pogojni vpis ali pavziranje morate oddati prošnjo na Študijsko komisijo (naslov šole). Vse informacije se nahajajo na spletnih straneh šole (ŠS/Vpis).

- **KAJ POTREBUJEM ZA VPIS NA ŠOLO?**

Za vpis na šolo s prvo prijavo se prijavite v skladu z Razpisom, ki ga letno izda MIZŠ in Višješolska prijavna služba (VPS). V kolikor izpolnjujete vse pogoje in ta podatek prejmemo s strani VPS-ja, vas povabimo na vpis ter priložimo ustrezne obrazce. Druga prijava poteka le v primeru, da razpisana prosta mesta niso zapolnjena s prvo prijavo. V tem primeru poteka elektronska prijava preko Višješolske prijavne službe (VPS). Tretja prijava za izredni študij poteka v skladu z Razpisom direktno na šoli v mesecu septembru oz. oktobru.

- **KJE DOBIM INFORMACIJE, ČE BI HOTEL OPRAVLJATI PRAKSO ALI DEL ŠTUDIJA V TUJINI?**

Veliko splošnih informacij o praksi v tujini je objavljenih na šolski spletni strani (gl. Praktično izobraževanje, kjer je naveden tudi kontaktni e-naslov: praksa@vsgt.si). Lahko pa se v času uradnih ur oglasite v pisarni za praktično izobraževanje pri koordinatorju Mitji Petelinu.

- **ALI LAHKO VSEENO OPRAVLJAM IZPIT, ČEPRAV ME NI NA SEZNAMU IN SEM SE PRIJAVIL?**

Na šoli je vzpostavljen sistem elektronskega prijavljanja na izpite in odjavljanja z njih, možen je vpogled v stanje prijav in odjav ter ocen izpitov. Dostop je možen preko katerega koli računalnika, povezanega z internetom (in dodeljenim geslom, seveda). Prijavite se vsaj 5 dni pred izpitnim rokom in odjavite največ 3 dni pred izpitom. V kolikor ste zamudili, se lahko izjemoma k izpitu prijavite ali od njega odjavite IZKLJUČNO pri predavatelju.

- **KAKO SE MI UPOŠTEVA, ČE SODELUJEM PRI IZVEDBI NEKEGA PROJEKTNEGA DELA, NA PRIMER PRI POGOSTITVI ALI PRI ŠOLSKIH OBJAVAH?**

Odvisno od vsakega projekta posebej, zato je pomembno, da že pred sodelovanjem osebno v času govorilnih ur preverite pri organizatorki praktičnega izobraževanja oziroma pri posameznem predavatelju, kakšna je možnost, da se posamezne ure priznajo v sklopu individalnih ur študentovaega dela v okviru posameznega predmeta.

- **NA KAKŠNE NAČINE LAHKO ZBIRAM KREDITNE TOČKE PRI POSAMEZNEM PREDMETU?**

Možnosti in priložnosti je čez leto veliko in so različne: osnovna je seveda prisotnost in aktivno delo pri predmetu, ki lahko vključuje tudi udeležbo pri projektnih nalogah, izvedbe praktičnih vaj oziroma izdelkov, do sodelovanja na tekmovanjih, predstavitvah šole, aktivnega dela v e-učilnici ipd.

- **KAKŠNI SO POGOJI, ČE SE ŽELIM PRIJAVITI ZA KAKŠNO TEKMOVANJE?**

Strokovna tekmovanja so razporejena skozi vse leto. Običajno obvesti študente na predavanjih predavatelj, ki prevzame ob posameznem tekmovanju mentorstvo. Objave o možnostih prijave na posamezna tekmovanja najdete tudi pri obvestilih na šolski spletni strani in na oglasni deski v šoli. Pomembno je, da jih redno spremljate in ne zamudite rokov za prijavo. Nekatera tekmovanja zahtevajo od mentorja tudi predhodni izbor kandidatov, ki morajo predstaviti svoje znanje na osnovi predpisanih zahtev.

- **ALI SO STROKOVNE EKSKURZIJE IN TERENSKE VAJE OBVEZNE?**

Obvezne so vse, ki so predvidene v delovnem načrtu za posamezni predmet in so sprejete v okviru Letnega delovnega načrta šole. Z vašimi obveznostmi vas seznani predavatelj v uvodnem predavanju. Aktivnosti in obveznosti v okviru predmeta izhajajo iz kataloga znanj posameznega predmeta in so podrobneje opredeljene v individualnem učnem načrtu predavatelja za študijsko leto.

- **V PROSTORIH ŠTUDENTSKEGA UTRIPA JE GARDEROBA, AMPAK POTREBUJEM KLJUČ. KJE GA DOBIM?**

Ključ lahko dobite v referatu za študente v času uradnih ur. Kotizacija za ključ je 20,00 EUR.

- **ŠTUDIJSKO GRADIVO NA SPLETU JE OK. NEKATERE SKRIPTA PA BI RAD KUPIL V TISKANI OBLIKI. KJE JIH DOBIM?**

Vsa študijska gradiva, ki jih predavatelji v primerni obliki oddajo, so dostopna tudi v šolski knjižnici po predhodnem naročilu in v skladu z objavljenim cenikom. Za izredne študente so gradiva všteta v ceno šolnine.

- **VPISAN SEM NA IZREDNI ŠTUDIJ, AMPAK BI ŽELEL OBISKOVATI PREDAVANJA SKUPAJ Z REDNIMI ŠTUDENTI. ALI LAHKO?**

Lahko v primeru, če ste oddali pisno vlogo na Študijsko komisijo in vam ta, na osnovi vaše utemeljitve in možnosti izvedbe študijskih aktivnosti, to odobri.

- **KDAJ LAHKO ZAČNEM PISATI DIPLOMSKO NALOGO?**

Zaželeno je, da bi študent imel že pred odhodom na praktično izobraževanje v 2. letniku idejo o tem, kaj ga zanima, da bi o tem pisal v diplomski nalogi. Zato lahko o temi in vsebini razmišlja že pred odhodom na praktično izobraževanje in se med delom v podjetju in nato v seminarskih nalogah temi bolj posveti. Temo lahko prijavi v 3. semestru, potem, ko se o njej posvetuje z izbranim mentorjem. Podrobneje in več o pisanju diplomskega dela preberite v Pravila o diplomiranju (www.vsgt.si, Višja šola → Referat → Pravni akti in navodila) in Diplomski postopek in zagovori (www.vsgt.si, Višja šola → Knjižnica → Diplomski postopek in zagovori).

- **KOLIKOKRAT LAHKO IZPIT OPRAVLJAM BREZPLAČNO?**

Trikrat v času koriščenja pravic iz statusa študenta.

- **KDAJ, KAKO IN KAM NAKAŽEM DENAR ZA PLAČILO IZPITA?**

Izpit morate plačati vsaj pet dni pred razpisanim rokom. Denar nakažete na račun šole, kot sklic navedete vašo vpisno številko in kot namen zapišete ime predmeta, za katerega plačujete. Račun šole in postopek sta objavljena na spletni strani šole. V kolikor izpita ne poravnate pravočasno, k izpitu ne morete pristopiti. V referatu oz. predavatelju pred izpitom oddate dokazilo o plačilu (kopija položnice ali dokazilo o plačilu preko spletne banke).

- **ALI POTEKAJO PREDAVANJA ZA TUJE ŠTUDENTE V TUJEM JEZIKU? ALI DOBIM KOT TUJI ŠTUDENT GRADIVO V TUJEM JEZIKU?**

Vsa predavanja (razen predmeta Strokovna terminologija v tujem jeziku) potekajo v slovenskem jeziku in tudi predavatelji pripravljajo svoja gradiva v slovenskem jeziku. O možnostih dodatnega gradiva v tujem jeziku se je potrebno pogovoriti s posameznim predavateljem

- **KJE SE ZBIRAJO IN DRUŽIJO ŠTUDENTI IZVEN PREDAVANJ?**

Po besedah študentov, se največ družijo v času kosil, po predavanjih, ko se lahko v miru pogovarjajo, medtem ko čakajo na naslednjo jed. Tam bojda tudi delajo načrte o tem, v katerem lokalu se bodo dobili zvečer … Med letom organizirajo študentske zabave, ki so jih poimenovali: Spoznavni večer, Brucovanje in After-party in vas o tem pravočasno obveščajo. Sicer pa se poskušajo vedno dobro imeti, zato tudi med ekskurzijami izkoristijo prosti čas za druženje in spoznavanje …

- **KDO ZASTOPA ŠTUDENTE NA ŠOLI IN KJE LAHKO IZRAZIM SVOJE PREDLOGE IN PRIPOMBE?**

Vsako leto konec oktobra, ko se študenti 1. letnika med seboj že nekoliko spoznate, potekajo volitve za predstavnike letnikov (Študentski svet). Takrat dobite tudi pojasnila o vlogi in odgovornosti izvoljenih študentov. Predstavniki študentov s predlogi, pobudami in pripombami seznanjajo vodstvo šole preko referata oziroma neposredno na sestankih Komisije za spremljanje in zagotavljanje kakovosti in Sveta šole.

- **KJE V MARIBORU LAHKO KUPIM BONE ZA PREHRANO IN KJE JIH LAHKO UPORABIM?**

Vsem študentom priporočamo, da se vpišejo v sistem subvencionirane prehrane oziroma podaljšajo upravičenost do subvencije že v mesecu septembru. Časovne omejitve sicer ni, vendar predvidevamo, da bo oktobra na točkah SŠP zaradi vpisa velika gneča. In prej, ko se boš prijavil v nov sistem oziroma podaljšal upravičenost do koriščenja subvencije, prej boš lahko koristil subvencionirano prehrano. Vse potrebne informacije glede prehrane dobite na spletnih straneh www.studentska-prehrana.si opraviš spletno prijavo (izbereš »Oddaj prijavo za prvi vpis tukaj«, vpišeš vse potrebne osebne podatke, prebereš splošne pogoje ter vse skupaj potrdiš s klikom na »Nadaljuj«).

- **ŽIVIM PREDALEČ IZ MARIBORA, DA BI SE DNEVNO VOZIL DOMOV. KAKŠNE MOŽNOSTI IMAM ZA BIVANJE V ŠTUDENTSKEM DOMU?**

Študenti višjih šol se le s težavo prebijejo v izbor za sobo v študentskih domovih, kjer imajo prednost študenti Univerze. Več možnosti je zato v dijaških domovih. Na koncu še vedno ostane možnost najema sob pri zasebnikih.

- **ALI DELUJE NA ŠOLI SOCIALNA SLUŽBA, KJER LAHKO IZVEM VEČ TUDI O PRIDOBITVI ŠTIPENDIJE?**

Šola nima organizirane takšne službe, za štipendije in podobna vprašanja pa se lahko pozanimate na spletni strani ali osebno na Zavodu za zaposlovanje RS, Gregorčičeva ul. 3.

- **ALI NA ŠOLI DELUJEJO TUTORJI?**

Da, šola ima vzpostavljen tutorski sitem. Več o tem si lahko preberete na šolski spletni strani pod Višja šola → Referat. Geslo za vstop v interne dele spletne strani dobite po vpisu v referatu.

7. REFERAT ZA ŠTUDENTE

Referat za študente se nahaja v tretjem nadstropju. V referatu za študente dobite vse potrebne informacije o pogojih in postopkih za izvajanje svojih študijskih obveznosti. Želimo, da bi delo potekalo nemoteno, zato vas prosimo, da upoštevate čas uradnih ur, ki so objavljene tudi na spletni strani šole in oglasni deski. Delo poteka učinkoviteje z vsakim študentom

posebej, zato vas tudi vljudno prosimo, da vstopate posamično in upoštevate, da so za vami še drugi študenti.

7.1 UREJANJE DOKUMENTACIJE

Potrdila o vpisu, o opravljenih izpitih in podobna dokazila vam smemo izročiti samo osebno, in to s predloženo študentsko izkaznico oziroma z indeksom, da ne bi prihajalo do neželenih pomot ali zlorab. Prav tako zaradi varovanja osebnih podatkov informacij o vpisu, izpitnih rezultatih, matičnih podatkov in podobno ne dajemo po telefonu, ampak samo študentu osebno. Večino drugih informacij boste našli na oglasni deski oziroma na šolski spletni strani www.vsgt.si.

Prošnje, obrazce in podobno lahko oddate osebno v času uradnih ur, po pošti z oznako priporočeno ali po elektronski pošti (referat@vsgt.si).

7.2 KOPIRANJE

V knjižnici imate študenti možnost kopiranja oz. tiskanja manj obsežnih dokumentov za potrebe študija.

7.3 PRIJAVE IN ODJAVE ZA IZPIT

Prijava k izpitu in odjava od izpita potekata izključno preko računalnika, ki avtomatsko vodi evidenco prijav/odjav, vendar pa tudi zavrne v primeru časovne zamude. Prijavo je potrebno oddati vsaj PET dni pred izpitom, odjavo pa vsaj TRI dni prej. Možnost imate tudi preko kateregakoli računalnika, povezanega z internetom, preveriti svoje stanje prijav/odjav ter izpitnih ocen.

POSTOPEK:

- na spletni strani www.vsgt.si izberete povezavo ŠS (za vstop potrebujete geslo, ki ga prejmete v referatu)/ IZPITI
- izberete svoj PROGRAM in NAČIN ŠTUDIJA
- izberete PREDMET in PREDAVATELJA
- glede na želeni datum izberete ustrezni izpitni ROK
- izpišejo se vsi podatki o opravljanju izpita (predavatelj, datum, prostor, čas in opombe)
- vnesete svojo VPISNO ŠTEVILKO in svoje GESLO (ki ste ga dobili po pošti)
- zaključite z izbiro PRIJAVI oziroma ODJAVI (na zaslonu se izpiše potrditev prijave/odjave)

REDNO spremljajte zapise v OPOMBAH, kjer vam sporočamo morebitne spremembe časa opravljanja izpitov, po uradnem poteku prijave tudi končni seznam PRIJAV kandidatov, po izvedenem izpitu pa izpitne REZULTATE.

Svojo prijavo na izpit oz. odjavo od izpita kakor tudi svoje ocene lahko preverite na isti spletni strani in na podoben način. Namesto IZPITI izberete PREGLED PRIJAV IN OCEN, vpišete svoje podatke in potrdite izbiro, tako kot izvedete prijavo/odjavo.

8. ŠOLSKA KNJIŽNICA

Šolska knjižnica se nahaja v tretjem nadstropju. Namenjena je vsem študentom in sodelavcem Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Maribor, pa tudi drugim, ki jih zanima gradivo s področij, ki jih knjižnica pokriva. Zbiramo gradivo s področja turizma, gostinstva, hotelirstva, poznavanja vina in drugih pijač, poslovanja podjetij, velneške dejavnosti in izobraževanja.
Gradivo v knjižnici je skoraj v celoti postavljeno v prostem pristopu in razvrščeno po strokah. Le nekaj gradiva (starejši letniki serijskih publikacij) se nahaja v arhivu.

Poleg izposoje strokovne literature vam v knjižnici svetujemo pri iskanju (poizvedbe iz javno dostopnih virov in baz podatkov na spletu) ter omogočamo medknjižnično izposojo za gradivo, ki ga naša knjižnica nima.

Na šolski spletni strani (www.vsgt.si) so v Pravilih knjižnice predstavljena osnovna pravila poslovanja (odpiralni čas, način izposojanja in dostopanja do gradiv, čas izposoje idr.), vse spremembe pa v podmeniju Obvestila. Zbranih je tudi nekaj povezav na druge spletne vsebine, ki jih pogosteje odpirate ali pa vas bodo šele začele zanimati.
Knjižnica je polnopravna članica v sistemu vzajemne katalogizacije COBISS, katalog je neposredno dostopen prek spletne strani www.vsgt.si. COBISS/OPAC je enostavno orodje za iskanje najrazličnejših virov in omogoča istočasno iskanje po vseh vključenih knjižnicah (okoli 420) po vsej Sloveniji. Za novince v virtualni knjižnici Slovenije so na spletni strani pripravljena navodila.

V šolsko knjižnico boste prihajali tudi po študijska gradiva, ki jih pripravijo predavatelji. To gradivo je v ustrezni obliki v večini objavljeno tudi na spletni strani (www.vsgt.si, Višja šola → Knjižnica → Študijsko gradivo), redni študenti ga lahko naročite v tiskani izdaji, izredni študenti pa ga prevzamete pred predavanji.
Študijska gradiva se praviloma naročajo na prvih predavanjih pri določenem predmetu. Študent s podpisom zagotovi, da bo gradivo prevzel v šolski knjižnici v 14-ih dneh po naročilu. Če študent gradiva ne prevzame v dveh tednih, lahko njegovo gradivo prevzame tudi študent, ki ga ni naročil.

Šolska knjižnica prav tako hrani vse naslove izdelanih diplomskih del naših študentov, ki jih lahko prelistate in uporabljate pri svojem študiju, pri pripravi seminarskih nalog ali diplomskega dela.

9. PRAVNE PODLAGE ŠTUDIJA

V času študija se boste srečali z mnogimi novimi pravili ter pravicami in dolžnostmi. Urejajo jih splošni zakoni in pravilniki, imamo pa tudi nekaj internih pravil in navodil, ki veljajo posebej za našo šolo.
Pomembno je vedeti, da je celoten študijski proces in vse dejavnosti znotraj njega opredeljen v pravnih aktih, kamor se lahko obrnete za natančne informacije, kadar se sprašujete Ali ..? Kako …? Kje …? Kdaj …? in podobno. Njihove vsebine se občasno tudi dopolnjujejo ali drugače spreminjajo, vedno pa so javno objavljeni – splošni akti v Uradnem listu RS, interni akti pa na spletni strani.
Zaradi hitrejše in lažje orientacije smo pomembnejše izpostavili tudi na šolski spletni strani.
Za aktivno povezavo do posameznih vsebin sledite spletnemu mestu: www.vsgt.si, Višja šola → Referat → Pravni akti in navodila.

10. OBŠTUDIJSKE DEJAVNOSTI

SODELOVANJE Z GOSPODARSTVOM … MEDNARODNO SODELOVANJE … PROJEKTI …

Na šolo vsa leta prihajate študenti, ki vas razen obveznih študijskih vsebin zanimajo tudi raznolike dejavnosti, s katerimi si popestrite obdobje študija. Nekateri v tem vidite svoj izziv, drugi pa možnost, da na zanimiv način pridobite izkušnje in nova znanja; ne nazadnje je to tudi ena od poti do širjenja poznanstev.
Vsak študent ima možnost doživeti **mednarodno izkušnjo**, bodisi s sodelovanjem pri projektih ali na tekmovanjih. Priložnosti je precej, saj je šola članica šestih mednarodnih strokovnih združenj, pri treh lahko sodelujete tudi študenti:

- EURHODIP (*The leading hotel schools in Europe*) je Mednarodno združenje vodilnih hotelskih šol, ki v okviru svojih aktivnosti podeljuje tudi evropske diplome. Združuje preko 160 polnopravnih članov iz 23 evropskih držav in 13 pridruženih članov iz držav Južne Amerike, Afrike in Azije. Vsako leto v okviru konference izvede tekmovanje in nagradi študente za najboljše inovativne naloge.

- Združenje AEHT (*European Association of Hotel and Tourism Schools*) je največje evropsko združenje hotelskih in turističnih šol, ki organizira številna srečanja za študente in predavatelje in s tem dviguje kakovost ponudbe v gostinstvu in turizmu. Izmed vseh seminarjev in tekmovanj, ki jih organizirajo, so najbolj znane vsakoletne konference, kjer izvajajo tekmovanja v različnih disciplinah s področij gastronomije in hotelskega mendžmenta. Vsakič se jih udeležuje po 300 študentov iz vseh držav članic.

- Prestižno svetovno tekmovanje v strežnih veščinah, tako za študente kot za profesionalce, Georges Baptiste Cup je ime dobilo po Francozu, ki je eden od pomembnih strokovnjakov in pionirjev na področju gastronomije. Tekmovanje poteka vedno v drugi državi ter zajema devet disciplin strežbe in poznavanja svetovne gastronomije. Pisnemu testu sledi praktični prikaz veščin, vse to pa se izvaja pred mednarodno komisijo v angleškem ali francoskem jeziku. Poudarek je na klasičnih standardih priprave in strežbe.

S sodelovanjem pri **različnih projektih** lahko študenti osebno spoznate znana imena iz sveta kulinarike, vinarstva, strežbe, predstavnike turističnih podjetij, udeležujete se lokalnih, nacionalnih in mednarodnih/ evropskih prireditev s področja promocije turizma in gastronomije, kot so V objemu Stare trte, Festival Lent, Zlata Lisica, predstavitve nacionalne kulinarike v drugih državah, letne prireditve za študente in predstavnike podjetij, *Poslovni stik*, *Erasmus day,* izvedba strokovnih delavnic za širšo javnost.
Več o tem preberite na spletni strani www.vsgt.si.

Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Maribor, sodeluje v projektu MUNERA 3, s katerim je bila skupaj s konzorcijskimi partnerji izbrana na razpisu »Izvajanje programov nadaljnjega poklicnega izobraževanja in usposabljanja 2018-2022«, v okviru katerega se na vseh sodelujočih šolah izvajajo programi nadaljnjega poklicnega izobraževanja in usposabljanja za zaposlene. Naložbo sofinancirata Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada in Republika Slovenija Več o projektu: http://www.munera3.si/