

VIŠJA STROKOVNA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM MARIBOR

VODNIK ZA ŠTUDIJ

Koristne informacije o študiju na VSGT Maribor

Spletna izdaja, julij 2025

2025



VIŠJA STROKOVNA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM MARIBOR


KAZALO


1. OSNOVNI PODATKI O ŠOLI	1
1.1 LOKACIJA	1
1.2 ŠOLSKI PROSTORI	1
2. PREDSTAVITEV ŠTUDIJSKIH PROGRAMOV	4
2.1 Študijski program GOSTINSTVO IN TURIZEM	7
2.1.2 KRATKA VSEBINA POSAMEZNEGA PREDMETA IZ KATALOGA ZNANJ študijskega programa GOSTINSTVO IN TURIZEM	10
2.2 Študijski program VELNES	10
2.2.1 PREDMETNIK ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA VELNES	11
2.2.2 KRATKA VSEBINA POSAMEZNEGA PREDMETA IZ KATALOGA ZNANJ študijskega programa VELNES	13
2.3 POGOJI ZA NAPREDOVANJE PO PROGRAMIH	13
2.4 POGOJI ZA PREHAJANJE MED PROGRAMI	13
3. O ŠTUDIJU NA ŠOLI	13
3.1 TUTORSTVO	14
3.2 ŠTUDENSKI SVET	15
4. PREDAVATELJI, INŠTRUKTORJI IN LABORANTI PRI POSAMEZNIH PREDMETIH	15
4.1 PROGRAM GOSTINSTVO IN TURIZEM	15
4.2 PROGRAM VELNES	16
5. KODEKS VEDENJA IN OBLAČENJA ŠTUDENTOV NA VSGT MARIBOR	17
6. POGOSTA VPRAŠANJA IN ODGOVORI	27
7. REFERAT ZA ŠTUDENTE	30
7.1 UREJANJE DOKUMENTACIJE	30
7.2 KOPIRANJE	31
7.3 PRIJAVE IN ODJAVE ZA IZPIT	31
8. ŠOLSKA KNJIŽNICA	32
9. PRAVNE PODLAGE ŠTUDIJA	33
10. OBŠTUDIJSKE DEJAVNOSTI	33


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 nadstropij, 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 dining 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, 2021, 2022, 2023, 2024 in 2025 prejela priznanje Michelinov krožnik, kar jo uvršča med priporočila aktualnega vodnika za Slovenijo. Prav tako je prisotna v kulinarinem vodniku Gault Millau in Falstaff ter v nacionalnih vodnikih. 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 diplomom 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 specializiranih učilnicah. Zaradi specifičnosti vsebin programov in omejenosti prostora 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.

V študijskem letu 2023/24 smo pričneli z izvajanjem prenovljenega študijskega programa Gostinstvo in turizem, ki vključuje vsebine s področja zelenega in digitalnega poslovanja in druge.

Pogoji za zaključek študija na študijskem programu GOSTINSTVO IN TURIZEM

Za končanje študija mora študent opraviti:

1. vse obvezne module v obsegu 76 kreditnih točk:
 - Komunikacija in informatika 22 KT
 - Trajnostno upravljanje destinacije 19 KT
 - Menedžment v gostinstvu 19 KT
 - Trženje in poslovanje v gostinstvu in turizmu 16 KT
2. naslednje izbirne module/predmete v obsegu 23 kreditnih točk:
 - Gostinstvo in barmastvo 23 KT
 - Doživetja v turizmu
3. Odprti kurikulum v obsegu 11 kreditnih točk
4. prostoizbirni predmet (5 kreditnih točk)
5. 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 diplomom 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 naravnano 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

1 ŠTUDIJSKI PROGRAM

1.1 Ime študijskega programa: Gostinstvo in turizem

1.2 Naziv strokovne izobrazbe: organizator poslovanja v gostinstvu in turizmu/organizatorica poslovanja v gostinstvu in turizmu

1.3 Okrajšava naziva: org. posl. gost. tur.

2 CILJI ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA IN KOMPETENCE

Temeljni cilji programa so:

- ovrednotiti vlogo gostinstva in turizma v svetovnem in narodnem gospodarstvu ter njuno povezanost z drugimi gospodarskimi panogami in razvojem družbe;
- izobraziti organizatorje poslovanja v gostinstvu in turizmu z dovolj širokim strokovnoteoretičnim in praktično uporabnim znanjem za samostojno delo v turističnih podjetjih in različnih gostinskih obratih, tako nastanitvenih kot prehrabnih, s sposobnostjo prilagajanja spreminjajočim se zahtevam delovnega okolja;
- poudariti vlogo posameznika kot soustvarjalca uspešnih delovnih procesov v gostinstvu in turizmu ter pomen njegovega timskega povezovanja;
- oblikovati samozavestne, komunikativne, inovativne in kritično razmišljujoče strokovnjake za sprejemanje poslovnih odločitev ter reševanje strokovnih problemov na področju gostinstva in turizma;
- upoštevati smernice trajnostnega razvoja gostinstva in turizma, s poudarkom na zmanjševanju ogljičnega odtisa in povezovanju z lokalnim okoljem, ter trendov trajnostnega razvoja v prihodnosti;
- razvijati odgovornost za kakovostno, etično in varno izvedbo delovnih procesov v gostinstvu in turizmu;
- spremljati novosti v stroki z uporabo domače in tuje strokovne literature ter informacijsko-komunikacijske tehnologije za namen vseživljenjskega učenja, strokovnega in kariernega razvoja.

2.1.1 PREDMETNIK ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA GOSTINSTVO IN TURIZEM

z ovrednotenjem študijskih obveznosti po prenosno nabirnem kreditnem sistemu ECTS

1 PREDMETNIK

Oznaka	Predmet ali druga sestavina	Obvezno / izbirno	Letnik	Število kontaktnih ur				Število ur študen tovega dela	Kredit ne točke
				PR	SV	LV	Skupaj		
M1	KOMUNIKACIJA IN INFORMATIKA	obvezno	prvi				244	670	22
P1	Strokovna terminologija v prvem tujem jeziku			24		54	78	180	6
P2	Poslovno komuniciranje in vodenje			48		30	78	180	6
P3	Pravni predpisi v gostinstvu in turizmu			24		12	36	90	3
P4	Uporabna informatika in statistika			24		28	52	120	4
D1	Praktično izobraževanje – komunikacija in informatika							100	3
M2	TRAJNOSTNO UPRAVLJANJE DESTINACIJE	obvezno	prvi				178	560	19
P5	Ekonomika podjetja			24		16	40	90	3
P6	Ekonomika in menedžment turizma			24		30	54	120	4
P7	Naravne in kulturne danosti turistične destinacije			48	12	24	84	200	7
D2	Praktično izobraževanje – trajnostno upravljanje destinacije							150	5
M3	MENEDŽMENT V GOSTINSTVU	obvezno	prvi				178	570	19
P8	Gastronomija			36		14	50	120	4
P9	Organizacija dela v kuharstvu			12		52	64	150	5
P10	Organizacija dela v strežbi			12		52	64	150	5
D3	Praktično izobraževanje – menedžment v gostinstvu							150	5
M4	TRŽENJE IN POSLOVANJE V GOSTINSTVU IN TURIZMU	obvezno	drugi				180	480	16
P11	Projektni menedžment			24		16	40	80	3
P12	Trženje v gostinstvu in turizmu			36		20	56	120	4
P13	Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku			24		60	84	180	6
D4	Praktično izobraževanje – trženje in poslovanje v gostinstvu in turizmu							100	3
M5	PROJEKTI V GOSTINSTVU	izbirno	drugi				216	690	23
P14	Poslovanje nastanitvenih in prehrambnih obratov			36		36	72	150	5
P15	Menedžment procesov v kuharstvu			18		54	72	150	5
P16	Menedžment procesov v strežbi			18		54	72	150	5
D5	Praktično izobraževanje – projekti v gostinstvu							240	8
M6	GOSTINSTVO IN BARMANSTVO	izbirno	drugi				216	690	23
P14	Poslovanje nastanitvenih in prehrambnih obratov			36		36	72	150	5
P17	Organizacija gostinskih dogodkov			12		60	72	150	5
P18	Barmanstvo			24		48	72	150	5
D6	Praktično izobraževanje – Gostinstvo in barmanstvo							240	8

M7	GOSTINSTVO IN HARMONIJA OKUSOV	izbirno	drugi			216	690	23
P14	Poslovanje nastanitvenih in prehrambnih obratov			36	36	72	150	5
P17	Organizacija gostinskih dogodkov			12	60	72	150	5
P19	Harmonija okusov			24	48	72	150	5
D7	Praktično izobraževanje – Gostinstvo in harmonija okusov						240	8
M8	KREATIVNI NAČINI PRIPRAVE HRANE	izbirno	drugi			216	690	23
P14	Poslovanje nastanitvenih in prehrambnih obratov			36	36	72	150	5
P20	Hrana in pijače			24	48	72	150	5
P21	Kreativna priprava alternativne in dietne prehrane			12	60	72	150	5
D8	Praktično izobraževanje – Kreativni načini priprave hrane						240	8
M9	PROJEKTI V TURIZMU	izbirno	drugi			216	690	23
P22	Poslovanje potovalnih agencij in nastanitvenih obratov			36	36	72	150	5
P23	Strokovna terminologija v tretjem tujem jeziku			12	60	72	150	5
P24	Tematski turizem			24	48	72	150	5
D9	Praktično izobraževanje – projekti v turizmu						240	8
M10	DOŽIVETJA V TURIZMU	izbirno	drugi			216	690	23
P22	Poslovanje potovalnih agencij in nastanitvenih obratov			36	36	72	150	5
P24	Tematski turizem			24	48	72	150	5
P25	Turistično vodenje in animacija			12	60	72	150	5
D10	Praktično izobraževanje – doživetja v turizmu						240	8
M11	POSLOVNA SREČANJA IN DOGODKI	izbirno	drugi			216	690	23
P26	Prireditve, kongresi, poslovna srečanja in festivali			36	36	72	150	5
P23	Strokovna terminologija v tretjem tujem jeziku			12	60	72	150	5
P27	Organizacija in izvedba poslovnih srečanj in dogodkov			24	48	72	150	5
D11	Praktično izobraževanje – poslovna srečanja in dogodki						240	8
M12	ODPRTI KURIKUL	obvezno	drugi			132	330	11
P28	Predmeti odprtega kurikula					132	270	9
D12	Praktično izobraževanje – odprti kurikul						60	2
P29	Prostoizbirni predmet	obvezno	drugi			72	150	5
D13	Diplomsko delo	obvezno	drugi				150	5

Opombe:

PR – predavanja

SV – seminarske vaje

LV – laboratorijske vaje

M – modul

P – predmet

D – druga sestavina študijskega programa (praktično izobraževanje, diplomsko delo)

Katalogi znanja so pripravljene za predmete (P) in druge sestavine študijskega programa (D).

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

Katalogi znanj posameznega predmeta se nahajajo na povezavi <https://cpi.si/poklicno-izobrazevanje/izobrazevalni-programi/programi/vsi/>

The screenshot shows a web browser interface with a dark blue navigation bar containing the following menu items: RAZVOJ KVALIFIKACIJ, POKLICNO IZOBRAŽEVANJE, PROJEKTNA DEJAVNOST, and MEDN. Below the navigation bar, the text '(Uradni list RS št. 117/2007)' is visible. The main content area features a box for 'Gostinstvo in turizem' with the subtitle '(Uradni list RS št. 7/2023) začetek izvajanja programa s šolskim letom 2023/24'. Below this, a list of knowledge catalog items is displayed, each with a downward arrow icon:

- Splošni podatki ↓
Dokument | PDF 255 KB
- Splošni in posebni del ↓
Dokument | PDF 364 KB
- Strokovna terminologija v prvem tujem jeziku ↓
Katalog znanj | PDF 146 KB
- Poslovno komuniciranje in vodenje ↓
Katalog znanj | PDF 158 KB
- Pravni predpisi v gostinstvu in turizmu ↓
Katalog znanj | PDF 141 KB
- Uporabna informatika in statistika ↓
Katalog znanj | PDF 144 KB
- Ekonomika podjetja ↓
Katalog znanj | PDF 140 KB
- Ekonomika in menedžment turizma ↓

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 lepотно 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.

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/druga 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	OBVEZ NO					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	OBVEZ NO					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 osebostni 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 osebostna rast		drugi	0	0	0	0	210	210	7
M8	LEPOTNA IN TELESNA NEGA	izbirno					0		810	27
P18	Principi lepote in telesne nege ter higijene		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

Katalogi znanj posameznega predmeta se nahajajo na povezavi <https://cpi.si/poklicno-izobrazevanje/izobrazevalni-programi/programi/vsi/>

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 član 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 lahko študenti ažurno sledite posebnostim pri posameznih predmetih (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.

3.1 TUTORSTVO

Tutorstvo je organizirana oblika podpore študentom, ki jim pomaga pri prilagajanju na študijsko okolje, razumevanju študijskih vsebin in reševanju različnih izzivov, ki se pojavijo med študijem.

V nadaljevanju so navedeni zaposleni na VSGT, ki svetujejo glede študijskih smeri, kariernih možnosti in akademskega razvoja ali so na voljo za svetovanje pri pripravi diplomskih in drugih avtorskih del.

ŠTUDIJSKE IN SOCIALNE ZADEVE

Andreja Kmetič: referat@vsgt.si

Andreja Alič: andreja.alic@vsgt.si

STROKOVNA TEKMOVANJA IN PROJEKTI

Tadej Ljubec: tadej.ljubec@vsgt.si

Mojca Polak: mojca.polak@vsgt.si

KARIERNI CENTER

Mitja Petelin: mitja.petelin@vsgt.si

PRIPRAVA DIPLOMSKIH IN DRUGIH AVTORSKIH DEL

Irena Krošl: knjiznica@vsgt.si

3.2 ŠTUDENTSKI SVET

Študentski svet je izvoljen predstaviški organ študentov, ki ima zakonsko določeno vlogo pri soodločanju, zastopanju in uveljavljanju interesov študentov. Študentski svet ima ključno vlogo pri povezovanju študentov in predavateljev, kreptivi občutka skupnosti in sodelovanja ter spodbujanju soustvarjanja pozitivnega študijskega okolja.

V skladu z zakonodajo ima svet naslednje vloge:

- Sodeluje pri odločanju o zadevah, ki zadevajo pravice in dolžnosti študentov.
- Daje mnenja k aktom šole, ki se nanašajo na študente.
- Lahko predlaga izboljšave pri izvedbi študija, pogojev za delo, kakovosti pouka, odnosu predavateljev do študentov ipd.
- Sodeluje pri dejavnostih obštudijskega značaja – kulturnih, športnih, projektnih, mednarodnih.

Predstavniki v študentski svet so izvoljeni s strani vseh študentov šole. S študenti komunicirajo po svojih izbranih komunikacijskih poteh, kontaktni podatki aktualnega vodstva sveta pa so študentom na voljo tudi v referatu šole.

4. PREDAVATELJI, INŠTRUKTORJI IN LABORANTI PRI POSAMEZNIH PREDMETIH

4.1 PROGRAM GOSTINSTVO IN TURIZEM

PREDMET	Kratica	PREDAVATELJ/INŠTRUKTOR/LABORANT
Barmanstvo	BAR	Mitja Petelin, Leon Marinič
Ekonomika podjetja	EKP	Zlatka Zastavnikovič, Tina Vertič
Ekonomika in menedžment turizma	EMT	Andreja Alič
Gastronomija	GAS	Blanka Vombergar, Mojca Polak
Harmonija okusov	HOK	Mitja Petelin
Organizacija dela v kuharstvu	ODK	Mojca Polak
Kulinarika za vitalnost	KZV	Alenka Hmelak Gorenjak
Organizacija gostinskih dogodkov	OGD	Mojca Polak, Tadej Ljubec, Andreja Alič
Osnove projektnega menedžmenta	OPM	Mitja Petelin
Organizacija dela v strežbi	ODS	Mitja Petelin, Tadej Ljubec
Poslovanje nastanitvenih in prehrabnenih objektov	PNP	Helena Rošker
Poslovanje potovalnih agencij in nastanitvenih obratov	PPA	Helena Rošker
Uporabna informatika in statistika	PIS	Tjašo Vlasak, Jerneja Lešnik Cotza
Poslovno komuniciranje in vodenje	PSV	Saša Mikič, Nataša Kuhar

Praktično izobraževanje	PRI	Helena Rošker
Pravni predpisi v gostinstvu in turizmu	PPR	Manuela Bencak, Benjamin Lesjak
Strežba z organizacijo dela	SOD	Mitja Petelin, Tadej Ljubec
Strokovna terminologija v tujem jeziku	STJ	ANG.: Tanja Angleitner Sagadin, Katja Zadavec NEM.: Tanja Abarca Kokol
Trženje v gostinstvu in turizmu	TGT	Mihaela Škrli Brglez
Naravne in kulturne danosti turistične destinacije	TGK	Maja Lamberger Khatib
Strokovna terminologija v tujem jeziku angleščina	ANG 1,2	Katja Zadavec
Strokovna terminologija v tujem jeziku nemščina	NEM 1,2	Tanja Abarca Kokol
Tematski turizem	TET	Ilona Stremecki
Turistično vodenje in animacija	TVA	Ilona Stremecki, Tanja Abarca Kokol
Priložnosti in razvoj turizma na podeželju	PRP	Andreja Alič, Janja Viher
Kreiranje doživetij v enogastronomskem turizmu	DOŽ	Mojca Polak, Andrej Vršič

4.2 PROGRAM VELNES

	Ime modula/predmeta/	Kratica	Predavatelj/i
M1	KOMUNIKACIJA		
P1	Poslovno sporazumevanje in vodenje	PSV	Saša Mikić, Nataša Kuhar
P2	Strokovna terminologija v prvem tujem jeziku (ang., nem.)	STJ 1	ANGLEŠČINA: Katja Zadavec NEMŠČINA: Tanja Abarca Kokol
P3	Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku (ita., ang., nem., fr.)	STJ 2	NEMŠČINA: Tanja Abarca Kokol ANGLEŠČINA: Katja Zadavec
D1	Praktično izobraževanje: Poslovno sporazumevanje in vodenje	PRI 1	Helena Rošker, Mitja Petelin
M2	EKONOMIKA IN POSLOVANJE		
P4	Ekonomika in podjetništvo	EKP	Zlatka Zastavnikovič, Tina Vertič
P5	Poslovna informatika s statistiko	PIS	Tjašo Vlasak, Jerneja Lešnik Cotza
P6	Pravni predpisi	PPR	Manuela Bencak, Benjamin Lesjak
D2	Praktično izobraževanje: Ekonomika in poslovanje	PRI 2	Helena Rošker, Mitja Petelin
M3	TURIZEM IN OSNOVE VELNES		
P7	Velnes in velneška dejavnost	VVD	Slavka Gojčič, Jerneja Lešnik Cotza
P8	Uvod v turizem in destinacijski menedžment	UTD	Andreja Alič
D3	Praktično izobraževanje: Turizem in osnove velnesa	PRI 3	Helena Rošker, Mitja Petelin
M4	UPRAVLJANJE IN TRŽENJE		
P9	Trženje storitev	TRS	Tina Vukasović
P10	Upravljanje in poslovanje velneških centrov	UPV	Helena Rošker
P11	Oblikovanje in trženje velneških proizvodov	OTV	Mihaela Škrli Brglez, Andreja Alič

D4	Praktično izobraževanje: Upravljanje in trženje	PRI 4	Helena Rošker, Mitja Petelin
M5	ZDRAVO PREHRANJEVANJE		V študijskem letu 2025/26 se ne izvaja
P12	Osnove zdravega prehranjevanja	OZP	-
P13	Kulinarika za vitalnost (izbirni)	KZV	dr. Alenka Hmelak Gorenjak (izvaja se kot izbirni predmet)
D5	Praktično izobraževanje: Zdrav način življenja in prehranjevanja	PRI 5	Helena Rošker, Mitja Petelin
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	Helena Rošker, Mitja Petelin
M7	DUŠEVNI VELNES		V študijskem letu 2025/26 se ne izvaja
P16	Čustvena inteligenca in osebni razvoj	ČIR	-
P17	Menedžment stresa in metode sproščanja (izbirni)	MSS	Maja
D7	Praktično izobraževanje: Zdrav način življenja in osebna rast	PRI 7	Helena Rošker, Mitja Petelin
M8	LEPOTNA IN TELESNA NEGA		V študijskem letu 2025/26 se ne izvaja
P18	Principi lepote in telesne nege ter higijene	PLT	Eva Španinger (izvaja se kot izbirni predmet)
P19	Stilno svetovanje in pravila vedenja (izbirni)	SPV	-
D8	Praktično izobraževanje: Lepotna in telesna nega	PRI 8	Helena Rošker, Mitja Petelin

5. KODEKS VEDENJA IN OBLAČENJA ŠTUDENTOV NA VSGT MARIBOR

VELJAVEN OD 28. 1. 2016, POSODOBLJEN JULIJA 2024

Naša šola je prostor, kjer se srečujejo različne kulture, izmenjujejo ideje in se gradijo trajna prijateljstva. Skupaj ustvarjamo okolje, kjer se lahko vsak počuti spoštovanega in vključenega. Da bi lahko vsi kar najbolje izkoristili čas na šoli, smo pripravili kodeks vedenja in oblačenja, ki nam bo pomagal pri vzdrževanju pozitivnega in profesionalnega okolja.

Kodeks vsebuje pomembna pravila glede osebnega videza, šolske uniforme, medsebojnih odnosov, šolskega reda in postopkov za podajanje predlogov ali pritožb. Ta pravila so tukaj, da nam pomagajo ohranjati profesionalnost in spoštovanje do sebe in drugih.

Verjamemo, da boste s svojim sodelovanjem in spoštovanjem pravil pripomogli k prijetnemu in uspešnemu študijskemu okolju. Skupaj lahko dosežemo izjemne rezultate.

V tem Vodniku za študij je Kodeks predstavljen zgolj v besedi, na spletni strani šole pa ga najdete v razširjeni obliki z ustreznimi fotografijami, ki zapisano tudi nazorno pokažejo.

Želimo vam uspešen in navdihujoč študij ter veliko nepozabnih trenutkov na naši šoli.

I. OSEBNI VIDEZ IN UREJENOST

Kodeks oblačenja na VSGT Maribor je **tradicionalno posloven (business formal)**, saj je prvi vtis 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.

Naš nastop in videz ne smeta biti agresivna, temveč primerna delu, ki ga opravljamo. Profesionalni videz in vedenje si ljudje zapomnijo.

II. 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 uniforme, kuharske delovne obleke na programu Gostinstvo in turizem ter šolskih majic na programu Velnes** (po meri študentov), Vsebina posameznih uniform je podrobneje pojasnjena v prilogi.

Uniforma je zmeraj obvezna. Študent v skladu z urnikom in z obveznostmi obleče uniformo, ki je za udeležbo na dejavnosti potrebna. Predstavitvena uniforma je načeloma obvezna tudi na strokovnih ekskurzijah, pri pisnih in ustnih izpitih in pri zagovorih diplomskih del, na praktičnem izobraževanju v podjetjih in pri predstavitvah šole (o zahtevah so študenti praviloma obveščeni s strani predavateljev in mentorjev). Smiselne izjeme so možne, vendar jih mora določiti predavatelj, ki organizira posamezno dejavnost.

Ista pravila veljajo tudi v primeru, ko študijski proces poteka na daljavo. Pri delu na daljavo študent zaradi identifikacije obvezno uporablja kamero, prav tako pa je priporočljivo, da pri komunikaciji v spletnih okoljih uporablja doprsno fotografijo v uniformi.

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.

V času poletja, ko na šoli **ne poteka študijski proces** in garderobne omarice niso v rabi (junij, julij, avgust in september) **lahko študenti urejate tehnične stvari** tudi v oblačilih, ki niso tradicionalno poslovna, ampak sproščena elegantna (casual). Oblačila, ki razkrivajo preveč kože, so raztrgana ali pa so opremljena z neprimernimi besedami, izrazi ali slikami, so neprimerna.

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

- redno 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 prstriženi, 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 prstriženi in urejeni,
- piercingi in vpadljiv nakit (viseči uhani, več uhanov v vrsti, večji prstani, zapestnice, ure ...) niso dovoljeni,
- tetovaže z oblačili ustrezno zakrijemo.

ZELO POMEMBNO:

Šolsko predstavitveno uniformo lahko nadomesti le **ustrezno primerljiva zamenjava**, ki mora ustrezati tradicionalno poslovnemu kodeksu:

- za študente temne hlače (temno modre, sive 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, sive 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.

Pri izvajanju projektov v organizaciji VSGT Maribor ali Restavracije in kavarne 7, kjer je prisotna širša javnost, je uporaba uniforme in njej pripadajoče bele srajce obvezna. Na teh dogodkih uniforme ne more zamenjati ustrezno primerljiva zamenjava.

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

III. 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.

NAGOVOR sošolca ali sošolke bo najprimernejši z uporabo besed kolegica, kolega, kadar sošolke ali sošolca osebno ne poznamo. Nagovor zaposlenih na šoli naj se začne z besedo gospa oziroma gospod, dodamo pa še poimenovanje direktor, direktorica, predavatelj, predavateljica, inštruktor, inštruktorica. Če imajo nagovorjeni akademski naziv, je prav, da to omenimo (npr. magister, doktor).

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 usklajujemo 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, kot smo se dogovorili, se zmeraj pravočasno opravičimo in pojasnimo svoje razloge.

KOMUNIKACIJA med šolo in študenti poteka izključno preko **šolskih spletnih naslovov, spletne strani šole** in v okviru ustvarjenih **ekip v okolju MS Teams**. Študent je dolžan redno prebirati svojo e pošto na šolskem naslovu in obvestila oziroma vsebino na zgoraj omenjenih utečenih uradnih komunikacijskih poteh. Za komunikacijo s šolo in predavatelji študent uporablja zgolj uradni šolski e naslov, ki omogoča jasno identifikacijo in izkazuje vključenost v aktivni študijski proces in v sistem šole.

Pri **PISNEM SPOROČANJU** (elektronska sporočila predavateljem, seminarske in druge naloge, pisni izpiti in podobno) smo pozorni na vsa načela uspešne komunikacije in na pravopisna pravila. Preden besedilo odpošljemo ali oddamo, ga še enkrat pozorno preberemo.



IV. ŠOLSKI RED IN GIBANJE PO ŠOLSKIH PROSTORIH

1. **V prostorih šole je UNIFORMA ZMERAJ OBVEZNA.** V primeru, da študent uniforme nima, mora biti urejen v skladu s primerljivo zamenjavo. Zmeraj mora nositi tablico z imenom.
2. **Uniformo in ustrezno obutev, ki je del popolne uniforme,** študenti lahko hranijo v garderobni omarici v študentskih prostorih. Jakne, plašči in druga vrhnja oblačila ter torbe se prav tako odložijo v omarice in se ne nosijo v predavalnice in druge prostore šole.
3. Študenti prevzamejo ključke **garderobnih omaric** v referatu, kjer plačajo zanje tudi kavcijo. V garderobnih omaricah je potrebno vzdrževati red in higieno. 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 ključke. V primeru, da omarica ni urejena, kavcije ne dobi vrnjene. Šola ne odgovarja za varnost predmetov v garderobnih omaricah študentov.
4. Študent gre po vstopu v šolo najprej v prostore študentskega utripa v kleti, kjer odloži odvečno opremo in se preobleče ter preobuje. **V študentskih prostorih** je študentom na voljo prostor za preoblečenje in prhanje ter kotichek za druženje, kjer lahko študenti pojedjo tudi svojo malico. V prostorih morajo študenti skrbeti za ustrezno čistočo. Kozmetiko za osebno higieno in brisače prinesejo študenti s seboj.
5. 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.

6. 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.
7. Ne posedamo po stopnicah, ampak za sedenje uporabljamo za to namenjena sedišča na hodnikih in v etažah.
8. Prihajanje k predavanjem in vajam naj bo pravočasno. Dokler trajajo predavanja ali vaje, prostora ne zapuščamo. **Zamujanje oziroma vstopanje v specializirane učilnice po pričetku predavanj oziroma vaj je prepovedano.**
9. **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.
10. **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.
11. Študentom v času izvajanja študijskega procesa ali praktičnega izobraževanja ni dovoljeno naročanje alkoholnih pijač.
12. **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, odpadke ločeno odlagamo v pripravljene koše za smeti, toaletne prostore zapuščamo čiste in varčujemo z elektriko.
13. **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.
14. **Najdene predmete** zmeraj oddamo v referat za študente.
15. Oglaševanje na šolskih oglasnih prostorih je dovoljeno le z odobritvijo referata.
16. **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 pivosod 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),
- **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,**
- **uporaba snusa, fug ali tobaka za oralno uporabo oziroma tobaka za žvečenje** (prepoved velja na celotnem območju šolskega objekta in tudi povsod drugod, kjer se izvaja študijski proces, na primer terenske vaje, ekskurzije v času študijskega procesa ...)
- **biti pod vplivom katerih koli opojnih substanc** ali jih posedovati ali razpečevati drugim v prostorih šole,
- **zasebno oglaševanje in trgovanje.**

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. Tase 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.

Upoštevanje določil 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.

PRILOGA KODEKSA - ŠOLSKA UNIFORMA

PROGRAM GOSTINSTVO IN TURIZEM

Predstavitvena obleka za študente in študentke vključuje:

- hlače (črni pas) oziroma krilo, ki sega do kolen,
- suknjič oziroma jakno,
- belo srajco,
- kravato,
- delovno obutev, torej **črne elegantne čevlje** za študente oziroma **črne elegantne čevlje s peto, ki naj ne bo višja od štirih centimetrov** za študentke,
- temne nogavice za študente, ki segajo nad gležnje (dokolenke), 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 vključuje:

- bel šolski kuharski suknjič z dolgimi rokavi,
- črne hlače,
- črn predpasnik,
- belo kuharsko kapo,
- ustrezno delovno obutev (čista kuharska delovna obutev z mehkim in protidrsnim podplatom; športna obutev je prepovedana),

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

UNIFORMA ZA DELO V RESTAVRACIJI SEDEM

Uniforma za strežbo vključuje:

- črne ali temno modre hlače (črni pas),
- belo zlikano srajco z dolgimi rokavi,
- kravato z emblemom šole,
- temne nogavice dokolenke za študente, ki segajo nad gležnje, oziroma nogavice kožne barve za študentke (največ 20 DEN),
- delovno obutev – isto kot pri predstavitveni uniformi,
- predpasnik 7 (izposodite si ga v restavraciji),
- priponko z imenom in priimkom.

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

Kuharska uniforma vključuje:

- bel šolski kuharski suknjič z dolgimi rokavi,
- črne hlače,
- črn predpasnik,
- belo kuharsko kapo,
- ustrezno delovna obutev (čista kuharska delovna obutev z mehkim in protidrsnim podplatom; športna obutev je prepovedana).

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

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

PROGRAM VELNES

Predstavitvena obleka za študente in študentke vključuje:

- hlače (črni pas) oziroma krilo, ki sega do kolen,
- 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.

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

Modul Kulinarika za vitalnost:

Študenti ste v specializiranih učilnicah oblečeni v VSGT majico, črne ali temno modre hlače, imate črn ali bel predpasnik ter ustrezno delovno obutev (čista kuharska delovna obutev z mehkim in protidrsnim podplatom; športna obutev je prepovedana). 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 VSGT 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	Prireditve V objemu Stare trte Gostinsko-turistični zbor (GTZ) Pogostitve in različni projekti Udeležbe študentov na (mednarodnih) konferencah
EKSURZIJE	in Ekскурzija s terenskimi vajami po Sloveniji (1. letnik)
TERENSKE VAJE	Terenske vaje z velneško vsebino (1. + 2. letniki) Terenske vaje v obliki športnih dejavnosti Terenske vaje v okolico Maribora in na Pohorje (2. letnik) Ekскурzije 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 Svetovno tekmovanje v strežnih veščinah v okviru francoskega združenja za pokal Georgesa Baptista 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 PONOVO 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) ali povprašate referentko v referatu.

- **KAJ POTREBUJEM ZA VPIS NA ŠOLO?**

Za vpis na šolo s 1. prijavo se prijavite v skladu z Razpisom, ki ga letno izda MIZKŠ 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. Tretja 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) – EVŠ PORTAL. Tretja prijava za izredni študij poteka v skladu z Razpisom direktno na šoli v mesecu septembru.

- **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@vsigt.si). Lahko pa se v času uradnih ur oglasite v pisarni za praktično izobraževanje pri koordinatorju Mitji Petelinu.

- **ALI LAHKO VSEENO OPRAVLJAM IZPIT, ČE PRAV 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 in v dogovoru z referatom.

- **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 organizatorji praktičnega izobraževanja oziroma pri posameznem predavatelju, kakšna je

možnost, da se posamezne ure priznajo v sklopu individualnih 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, predstavitev 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 seznanja 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. Ob prijavi na izpit vam sistem javi, da je pristop k izpitu plačljiv. Za izstavitve računa je potrebno kontaktirati referat (e-pošta), kjer napišete vaše ime in priimek, ime predmeta, datum izpita in številka opravljanja izpita.

- **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 boveda 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. Študenti lahko svoje mnenje, pohvale, kritike ali predloge kadarkoli anonimno izrazijo tudi z zapisom, ki ga oddajo v nabiralnik, ki se nahaja na stopnišču pri garderobah.

- **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 sistem. 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 ŠŠ (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 izposajo 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:

- 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 menedžmenta. 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 in velneških podjetij, udeležujete se lokalnih, nacionalnih in mednarodnih/ evropskih prireditev s področja promocije turizma in gastronomije, predstavitev nacionalne kulinarike v drugih državah, letne prireditve za študente in predstavnike podjetij, *Poslovni stik*, *Erasmus day*, izvedba strokovnih delavnic za širšo javnost.

Bodite pozorni na šolski **novičnik VIP novice VSGT**, ki vam ga enkrat mesečno posredujemo po spletni pošti. Na tak način boste ves ča na tekočem glede dogodkov in projektov v sklopu občudijskih dejavnosti.