

## **Program gostinstvo in turizem**

### **ORGANIZATOR/KA POSLOVANJA V GOSTINSTVU IN TURIZMU**

#### **Izobraževalni program GOSTINSTVO IN TURIZEM**

##### **Naziv strokovne izobrazbe:**

##### **ORGANIZATOR / ORGANIZATORKA POSLOVANJA V GOSTINSTVU IN TURIZMU**

##### **Temeljni cilji programa so:**

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

Študenti v programu pridobijo:

##### **Generične kompetence:**

- imajo pozitiven odnos do oseb iz različnih kulturnih, nacionalnih, družbenih in socialnih okolij,
- uspešno in celovito prenašajo svoje znanje na sodelavce in so hkrati aktivni člani timskega delovnega procesa,
- so sposobni samostojnega odločanja v problematičnih situacijah in metodičnega reševanja praktičnih problemov,
- so predani delu, skrbijo za lastni razvoj in se prilagajajo različnim potrebam delovnega procesa,
- kritično razmišljajo, hkrati pa so samostojni, dosledni in načelni v svojih dejanjih in odločitvah,
- motivirajo sodelavce in jih spodbujajo k lastnemu razmišljanju pri delu.



##### **Poklicno-specifične kompetence:**

- prenesejo v šoli pridobljena teoretična spoznanja s področja tujih jezikov, ekonomije, vodenja, komuniciranja, prava, informatike, etnologije, ekologije, dopolnilnih turističnih dejavnosti, gastronomije, v reševanje praktičnih primerov,
- samostojno vodijo, načrtujejo, organizirajo in nadzirajo delovne procese in izvajajo delo v timu,
- uporabljajo znanje tujih jezikov za sporazumevanje z gosti in za spremljanje strokovne literature s področja gostinstva in turizma,
- poznajo osnovne ekonomske zakonitosti in pravne predpise o gostinstvu in turizmu, jih smiselno uporabljajo in opredelijo svoje pristojnosti,
- samostojno uporabljajo svoja razširjena in poglobljena ekonomska znanja o ekonomiki, trženju in poslovanju organizacij,
- samostojno uporabljajo računalniška orodja in sodobno programsko opremo v gostinstvu za obdelavo podatkov, potrebnih za analizo poslovanja in načrtovanje delovnih procesov,
- zavedajo se pomembnosti varovanja naravnega in kulturnega okolja in ga vključujejo v gostinsko-turistično ponudbo,
- kreativno in samostojno uporabljajo spretnosti iz kulinarike in strežbe,
- imajo razvit občutek poslovne diskretnosti in etike poklica,

- samostojno poslovno komunicirajo v gostinstvu in turizmu,
- organizirajo vodenje delovnih procesov v gostinstvu in turizmu,
- spremljajo in ugotavljajo razmere na trgu gostinskih in turističnih podjetij,
- organizirajo enogastronomske dogodke,
- znajo ovrednotiti prostor in kakovost turističnega območja,
- samostojno in ustvarjalno uporabljajo spretnosti s področja vodenja potovanj, organizacije prireditev in animacije gostov,
- zavedajo se pomena dopolnilnih turističnih dejavnosti za oblikovanje pestrejše ponudbe,
- oblikujejo turistične proizvode in organizirajo dogodke.



## TRAJANJE ŠTUDIJA IN OVREDNOTENJE S KREDITNIMI TOČKAMI

Študij traja dve leti.

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

### POGOJI ZA VPIS:

V višješolski študij oziroma program **Gostinstvo in turizem** se lahko vpiše, kdor:

- je opravil splošno oziroma poklicno maturo, oziroma je končal temu ustrezno izobraževanje po prejšnjih predpisih, ali
- ima opravljen mojstrski, delovodski ali poslovodski izpit, tri leta delovnih izkušenj in je opravil preizkus znanja iz splošnoizobraževalnih predmetov v obsegu, ki je določen za poklicno maturo v srednjem strokovnem izobraževanju.



## 1. PREDMETNIK

z ovrednotenjem študijskih obveznosti po evropskem prenosno-nabirnem kreditnem sistemu ECTS

št.	ime modula/predmeta/druga sestavine	obvezno / izbirno	letnik	št. kontaktnih ur				Ur Štud dela	Kr,toč
				PR	SV	LV	skupaj		
<b>M 1</b>	<b>Komunikacija</b>	<b>obvezno</b>							<b>15 kt</b>
P 1	Strokovna terminologija v tujem jeziku 1 (STJ 1)	obvezno	1	36		48	84	180	6 kt
P 2	Poslovno sporazumevanje in vodenje (PSV)	obvezno	1	48		36	84	180	6 kt
D 1	Praktično izobraževanje 1 (PRI 1)	obvezno	1					80	3 kt
<b>M 2</b>	<b>Ekonomika in poslovanje</b>	<b>obvezno</b>							<b>15 kt</b>
P 3	Ekonomika podjetja (EKP)	obvezno	1	24		12	36	90	3 kt
P 4	Ekonomika turizma (EKT)	obvezno	1	36		24	60	120	4 kt
P 5	Pravni predpisi (PPR)	obvezno	1	48		12	60	120	4 kt
P 6	Poslovna informatika s statistiko (PIS)	obvezno	1	36		24	60	120	4 kt
<b>M 3</b>	<b>Varovanje okolja</b>	<b>obvezno</b>							<b>12 kt</b>
P 7	Osnove gastronomije (OGS)	obvezno	1	48		12	60	120	4 kt
P 8	Turistična geografija in kulturna dediščina (TGK)	obvezno	1	72	24	24	120	240	8 kt
<b>M 4</b>	<b>Kulinarične in strežne veščine</b>	<b>izbirno</b>							<b>18 kt</b>
P 9	Kuharstvo z organizacijo dela 1 (KOD 1)	obvezno	1	12		48	60	110	4 kt
P 10	Strežba z organizacijo dela 1 (SOD 1)	obvezno	1	12		48	60	110	4 kt

D 2	Praktično izobraževanje 2 (PRI 2)	obvezno	1					320	10 kt
<b>M 5</b>	<b>Osnove gostinstva</b>	<b>izbirno</b>							<b>18 kt</b>
P 11	Osnove kuharstva (OKU)	obvezno	1	12	48	60	110	4 kt	
P 12	Osnove strežbe (OST)	obvezno	1	12	48	60	110	4 kt	
D 2	Praktično izobraževanje 2 (PRI 2)	obvezno	1					320	10 kt
<b>M 6</b>	<b>Trženje</b>	<b>obvezno</b>							<b>15 kt</b>
P 13	Osnove projektnega menedžmenta (OPM)	obvezno	2	24	12	36	90	3 kt	
P 14	Trženje v turizmu (TTU)	obvezno	2	48	12	60	120	4 kt	
P 15	Strokovna terminologija v tujem jeziku 2 (STJ 2)	obvezno	2	60	60	120	240	8 kt	
<b>M 7</b>	<b>Poslovanje v gostinstvu in turizmu</b>	<b>obvezno</b>							<b>10 kt</b>
P 16	Poslovanje prenočitvenih in prehrambnih obratov (PPO)	izbirno	2	60	24	84	180	6 kt	
P 17	Poslovanje hotelov in turističnih agencij (PHT)	izbirno	2	60	24	84	180	6 kt	
D 3	Praktično izobraževanje 3 (PRI 3)	obvezno	2					120	4 kt
<b>M 8</b>	<b>Projekti v gostinstvu</b>	<b>izbirno</b>							<b>25 kt</b>
P 18	Gastronomija (GAS)	obvezno	2	60	24	84	170	6 kt	
P 19	Kuharstvo z organizacijo dela 2 (KOD 2)	obvezno	2	48	48	96	200	7 kt	
P 20	Strežba z organizacijo dela 2 (SOD 2)	obvezno	2		48	48	110	4 kt	
D 4	Praktično izobraževanje 4 (PRI 4)	obvezno	2					280	8 kt
<b>M 9</b>	<b>F &amp; B</b>	<b>izbirno</b>							<b>25 kt</b>
P 21	Hrana in pijače (HIP)	obvezno	2	48	12	60	110	4 kt	
P 22	Organizacija gostinskih dogodkov (OGD)	obvezno	2	24	48	72	170	6 kt	
P 23	Barmanstvo (BAR)	izbirno	2	36	60	96	200	7 kt	
P 24	Harmonija okusov (HOK)	izbirno	2	36	60	96	200	7 kt	
D 4	Praktično izobraževanje 4 (PRI 4)	obvezno	2					280	8 kt
<b>M 10</b>	<b>Projekti v turizmu</b>	<b>izbirno</b>							<b>25 kt</b>
P 25	Strokovna terminologija v tujem jeziku 3 (STJ 3)	obvezno	2	60	60	120	240	8 kt	
P 26	Dopolnilne turistične dejavnosti (DTD)	obvezno	2	48	60	108	240	9 kt	
D 4	Praktično izobraževanje 4 (PRI 4)	obvezno						280	8 kt
<b>M 11</b>	<b>Kongresni turizem</b>	<b>izbirno</b>							<b>25 kt</b>
P 25	Strokovna terminologija v tujem jeziku 3 (STJ 3)	obvezno	2	60	60	120	240	8 kt	
P 27	Osnove kongresne dejavnosti (OKD)	obvezno	2	24	12	36	80	3 kt	
P 28	Tehnični standardi v kongresnem turizmu (TSK)	obvezno	2	12	24	36	80	3 kt	
P 29	Organizacija kongresov (OKO)	obvezno	2	12	24	36	80	3 kt	
D 4	Praktično izobraževanje 4 (PRI 4)	obvezno	2					280	8 kt
<b>M 12</b>	<b>Wellness turizem</b>	<b>izbirno</b>							<b>25 kt</b>
P 25	Strokovna terminologija v tujem jeziku 3 (STJ 3)	obvezno	2	60	60	120	240	8 kt	
P 30	Wellness turizem (WEL)	obvezno	2	24	36	60	130	5 kt	
P 31	Kulinarika za vitalnost (KZV)	obvezno	2	24	24	48	110	4 kt	
D 4	Praktično izobraževanje 4 (PRI 4)	obvezno	2					280	8 kt

	<b>Diplomski izpit</b>								<b>5 kt</b>
D 5	Diplomsko delo (DID)	obvezno	2					150	5 kt
	<b>Ostalo</b>								<b>5 kt</b>
P 32	Prosto izbirni predmet (PIZ)	izbirno	2					150	5 kt
	<b>Skupaj</b>			<b>672</b>	<b>24</b>	<b>516</b>	<b>1212</b>	<b>3600</b>	<b>120</b>

\* študent dodatnih 5 KT doseže v okviru praktičnega izobraževanja



#### **Prilagoditev fonda ur predavanj izrednim študentom**

Izvajanje študijskega procesa bo potekalo v popoldanskem času, načeloma 2-3 krat tedensko. Izredni študij je izveden v dveh letih in pol (ciklusi 1, 2 in 3) in je organizacijsko prilagojen zaposlenim študentom. Višješolski študijski program za izredne študente zagotavlja enak izobraževalni standard, kot za redni študij.

Praktično izobraževanje za izredni študente se lahko prizna, če udeleženec izobraževanja dokaže, da je opravljal ustrezno delo najmanj v dvakratnem obsegu časa, ki je določen za praktično izobraževanje za redni študij.

#### **Izvajanje izobraževalnega programa**

Študijski program se izvaja v šoli in pri delodajalcih.

Študijsko leto obsega v prvem in drugem letniku po 34 tednov izobraževalnega dela, od tega 24 tednov predavanj, seminarских in laboratorijskih vaj v šoli in 10 tednov praktičnega izobraževanja pri delodajalcih oziroma v medpodjetniških izobraževalnih centrih (šolskih hotelih, restavracijah, agencijah). Posamezni letnik se lahko notranje členi v semestre (zimski, letni).

