

A SPLOŠNI DEL

1 IME ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA

GOSTINSTVO IN TURIZEM

2 NAZIV STROKOVNE IZOBRAZBE IN NJEGOVA OKRAJŠAVA

Organizator poslovanja v gostinstvu in turizmu/ organizatorica poslovanja v gostinstvu in turizmu
Okrajšava: org. posl. gost. tur.

3 TEMELJNI CILJI ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA IN KOMPETENCE

Temeljni cilji študijskega programa:

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

Študent/ študentka (v nadaljevanju: študent) v programu pridobi generične in poklicno-specifične kompetence.

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 s področja 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.
- samostojno vodijo oddelek hotelskega gospodinjstva,
- organizirajo, nadzorujejo in spremljajo delovni proces v hotelskem gospodinjstvu ter skrbijo za urejenost in udobnost prenočitvenega obrata.

4 TRAJANJE ŠTUDIJA IN OVREDNOTENJE S KREDITNIMI TOČKAMI

Študij traja dve (2) leti.

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

5 POGOJI ZA VPIS

V višješolski študij 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.

6 MERILA ZA IZBIRO V PRIMERU OMEJITVE VPISA

Pri kandidatih, ki so končali gimnazijo ali drug program za pridobitev srednje strokovne izobrazbe (tudi petletni program, nadaljevalni program srednjega izobraževanja ali program poklicno-tehniškega izobraževanja) oziroma poklicni tečaj, bo upoštevan seštevek:

- s faktorjem 2 pomnožene ocene splošnega uspeha pri maturi, poklicni maturi ali zaključnem izpitu (izraženega v točkah in pretvorjenega v ocenjevalno lestvico od 2 do 5) ter

- ocen splošnega uspeha v 3. in 4. letniku oziroma zadnjih dveh letnikih srednje šole.
- Pri kandidatih, ki so opravili mojstrski ali delovodski oziroma poslovodski izpit, bo upoštevan seštevek:
- s faktorjem 2 pomnožene ocene splošnega uspeha pri mojstrskem ali delovodskem oziroma poslovodskem izpitu (izraženega v točkah in pretvorjenega v ocenjevalno lestvico od 2 do 5) ter
- ocen pri preizkusu znanja iz slovenskega jezika s književnostjo in matematike ali tujega jezika.

7 OBVEZNI NAČINI OCENJEVANJA ZNANJA

Predmet ali druga sestavina	Ustno	Pisno	Izdelek oziroma storitev in zagovor
Strokovna terminologija v tujem jeziku 1	x	x	
Poslovno sporazumevanje in vodenje	x	x	
Praktično izobraževanje 1			x
Ekonomika podjetja		x	
Ekonomika turizma		x	
Pravni predpisi		x	
Poslovna informatika s statistiko		x	
Osnove gastronomije		x	
Turistična geografija in kulturna dediščina	x	x	
Kuharstvo z organizacijo dela 1		x	x
Strežba z organizacijo dela 1		x	x
Praktično izobraževanje 2			x
Osnove kuharstva		x	x
Osnove strežbe		x	x
Osnove projektnega menedžmenta		x	
Trženje v turizmu		x	
Strokovna terminologija v tujem jeziku 2	x	x	
Poslovanje prenočitvenih in prehrabnenih obratov		x	
Poslovanje hotelov in turističnih agencij		x	
Praktično izobraževanje 3			x
Gastronomija		x	x
Kuharstvo z organizacijo dela 2		x	x
Strežba z organizacijo dela 2		x	x
Praktično izobraževanje 4			x
Hrana in pijače		x	
Organizacija gostinskih dogodkov		x	x
Barmanstvo		x	x
Harmonija okusov		x	x
Strokovna terminologija v tujem jeziku 3	x	x	
Dopolnilne turistične dejavnosti		x	x
Osnove kongresne dejavnosti		x	
Tehnični standardi v kongresnem turizmu		x	
Organizacija kongresov		x	x

Wellness turizem		X	
Kulinarika za vitalnost		X	X
Osnove hotelskega gospodinjstva		X	
Ekonomika in menedžment hotelskega gospodinjstva		X	
Kultura bivalnega okolja		X	

8 NAČIN IN OBLIKA IZVAJANJA ŠTUDIJA

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, seminarskih in laboratorijskih vaj v šoli in 10 tednov praktičnega izobraževanja pri delodajalcih oziroma v medpodjetniških izobraževalnih centrih (šolskih hotelih, restavracijah, agencijah).

Študij se izvaja kot redni, izredni in študij na daljavo.

9 POGOJI ZA NAPREDOVANJE PO PROGRAMU IN DOKONČANJE ŠTUDIJA

Pogoji za napredovanje

V 2. letnik lahko napreduje študent, če je uspešno opravil obveznosti modulov, predmetov in praktičnega izobraževanja (vključno z vajami, s seminarskimi nalogami, projekti, z izpiti, ...) 1. letnika v obsegu najmanj 45 KT, pri tem mora v celoti opraviti obveznosti iz vaj in praktičnega izobraževanja.

Študent lahko ponavlja letnik, če opravi študijske obveznosti in praktično izobraževanje istega letnika v obsegu najmanj 20 KT, pri tem mora v celoti opraviti obveznosti iz praktičnega izobraževanja.

Ponavljjanje odobri študijska komisija višje strokovne šole na podlagi pisne vloge študenta.

Pogoji za dokončanje

Za končanje študijskega programa in pridobitev izobrazbe mora študent opraviti vse študijske obveznosti programa (izpite, vaje, seminarske naloge...).

1. Vsi obvezni moduli v obsegu 67 kreditnih točk:

- komunikacija (15 KT),
- ekonomika in poslovanje (15 KT),
- varovanje okolja (12 KT),
- trženje (15 KT) in
- poslovanje v gostinstvu in turizmu (10 KT).

2. Eden izmed izbirnih modulov v obsegu 18 kreditnih točk

- kulinarčne in strežne veščine (18 KT) ali
- osnove gostinstva (18 KT).

3. Eden izmed izbirnih modulov v obsegu 25 kreditnih točk

- projekti v gostinstvu (25 KT) ali
- F & B (25 KT) ali
- projekti v turizmu (25 KT) ali
- kongresni turizem (25 KT) ali
- wellness turizem (25 KT) ali

- hotelsko gospodinjstvo (25 KT).

4. Prosto izbirni predmet (5 KT)

5. Diplomsko delo (5 KT)

10 POGOJI ZA PREHAJANJE MED ŠTUDIJSKIMI PROGRAMI

V 2. letnik se lahko vpiše študent, ki je končal 1. letnik ali višji letnik v drugih višješolskih ali visokošolskih študijskih 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.

11 POGOJI ZA DOKONČANJE POSAMEZNIH DELOV ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA

Nacionalnih poklicnih kvalifikacij ni možno pridobiti z dokončanjem posameznih delov programa.

12 MEDNARODNA PRIMERLJIVOST

Ime inštitucije in država	The Danish Business Academy Randers, Danska	VATEL International Business School, Francija	Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled
Ime programa	Programme in Hospitality and Tourism (Program gostinstva in turizma)	Programme Hotel and Tourism Management	Gostinstvo, turizem
Strokovni naziv	Bachelor	Bachelor	Organizator poslovanja v gostinstvu, turizmu
Trajanje študija	2-letni študij, ovrednoten s 120 KT	2-letni študij, ovrednoten s 120 KT	2-letni študij, ovrednoten s 120 KT
Koncept in oblika študija	Program Danske poslovne akademije je pripravljen v skladu z navodili danske državne odredbe št. 641 z dne 30.06.2000 za višješolske programe v gostinstvu in turizmu. Vsebine programa so primerljive, vendar je večji pomen dan ekonomskim vsebinam oz. temeljnim strokovnim vsebinam, specializacijske vsebine s področja turizma, hotelirstva in storitev so omejene na skupaj 15 KT. Delovna praksa v podjetjih	Program Hotelirski in turistični menedžment je sestavljen iz dveh akademskih semestrov in 2 plačanih delovnih praks. Študijski program sestavlja ustaljen kurikulum z zahtevanimi vsebinami. Študentje lahko pridobijo dva naziva: diplomant hotelirskega in turističnega menedžmenta (odobren s strani Akademije Montpellier) in licenco hotelirskega in turističnega	Program je zasnovan na sodelovanju z gospodarstvom, obseg praktičnega izobraževanja v podjetjih je 17 tednov oz. 680 ur oz. 21 KT. Z izbirnim modulom je možno doseči pogoje za pridobitev nacionalne

	<p>obsega 5 KT in zaključni projekt 10 KT.</p> <p>Študij se izvaja kot redni in izredni.</p>	<p>menedžmenta (državna diploma, Univerzitetna konvencija 2001).</p> <p>Kreditni transfer: 120 KT.</p>	<p>poklicne kvalifikacije.</p> <p>Skupni obseg je ovrednoten s 120 KT.</p>
Vsebinska struktura programa	<p>Program sestavljajo obvezni moduli in izbirni modul. Izbirni modul sestoji iz specializiranega modula in zaključnega izpitnega projekta. Obvezni moduli predstavljajo 90 KT, izbirni pa 30 KT. Specializirani modul je sestavljen iz obveznega dela in več izbirnih predmetov. Zunanja izbirnost ni predvidena. Semestralne teme težijo k povezovanju posameznih modulov in dajejo študentom splošen pregled nad programom. Zaporedje tem zagotavlja predmetne povezave in metodološko nadgradnjo v programu.</p> <p>Strokovne šole, ki ponujajo program, poučujejo naslednje specializirane module:</p> <p>Hotelirstvo 15 KT Turizem 15 KT Storitve 15 KT</p> <p>Specializirani modul sestavljata obvezni del znotraj zaporedja specializiranega modula in izbirni specializirani modul.</p> <p>Posamezna strokovna šola določi število izbirnih predmetov znotraj vsakega specializiranega modula. Študenti morajo izbrati 2 izbirna predmeta, ki sta povezana z izbranim specializiranim modulom.</p>	<p>V prvem študijskem letu je predmetnik sestavljen iz francoskega jezika, uvoda v francosko kulturo, uvoda v turizem in gostinstvo, temeljev restavracijskih storitev, kuharstva, gospodinjstva, študijske prakse storitev hrane in pijač, nutricionizma in higijene, vina in pijač, informacijskega sistema I, strokovnega razvoja, osnov ekonomije in računovodstva ter 5-mesečne delovne prakse.</p> <p>V drugem študijskem letu študentje poslušajo menedžment hrane in pijač, študijsko prakso priprave hrane in pijač, menedžment recepcije (front office), informacijski sistem II, menedžment gospodinjstva, menedžment priprave hrane, strokovni razvoj, marketing in prodajne aktivnosti, menedžment človeških virov, računovodstvo, mednarodni potovalni turizem, ekonomijo in opravijo 5-mesečno delovno prakso.</p>	<p>Program je sestavljen iz modulov, ki se izvajajo v 4 semestrih. Načeloma se vsebine modulov povezujejo s praktičnim izobraževanjem v podjetjih.</p> <p>Program omogoča doseganje kompetenc, ki so potrebne za neposredno vključevanje diplomantov v delovno okolje in na delovna mesta na nivoju srednjega menedžmenta</p>
Obveznosti študentov	<p>Študijske dejavnosti in obveznosti študentov so vsebinsko in časovno natančno določene s študijskim in izpitnim redom. Izpiti se opravljajo v naprej določenih terminih. Pogoji za pristop k izpitu so določeni interno.</p>	<p>Obveznosti študentov so vsebinsko in časovno natančno določene in si zaporedno sledijo.</p>	<p>Študijske obveznosti so predpisane s programom in določene v izpitnem redu.</p>

Zaključek študija	<p>Študij se konča z zaključnim izpitnim projektom, ki se nanaša na podjetje, v katerem je študent opravljal delovno prakso. Če študent želi, se lahko projekt nanaša tudi na celotno panogo in bo specializirani modul sestavni del študentovega zaključnega projekta.</p> <p>Zaključni izpitni projekt ustreza 10 KT in 5 KT za delovno prakso, kar je skupaj 15 KT.</p>	<p>Študij se konča z zaključno delovno prakso in diplomom.</p>	<p>Študij se zaključi z diplomskim izpitom, ki ga sestavljata diplomsko delo in zagovor. Tema je vezana na praktično izobraževanje. Diplomski izpit je lahko sestavljen tudi iz praktične storitve.</p>
Opombe	<p>Za ta program je značilen kratek cikel in možnost nadaljnega izobraževanja. Program je modularno oblikovan in kreditno ovrednoten. Danski program je že prilagojen bolonjski reformi. Trajanje delovne prakse je 3 mesece in pomeni splošen uvod v različne funkcije in naloge v podjetju. Cilj delovne prakse je, da študent pridobi praktična znanja (kompetence) za svoje specializirano področje. Akademija prevzema vso odgovornost za zagotovitev delovne prakse, ki bo zadovoljila pogoje programa in zato akademija vnaprej potrdi učna podjetja. Delovna praksa se izvaja med 2. in 3. semestrom. S tem se zagotovi optimalno povezovanje teorije in prakse ter omogoči pridobivanje informacij in formulacija problema za zaključni izpitni projekt. Program se vključuje v mednarodno sodelovanje v okviru programa Sokrates/ Erasmus ter bilateralnih pogodb med univerzami.</p>	<p>Za ta program je značilna usmerjenost v mednarodno priznanje. Vatel je ena izmed najprestižnejših hotelirskih in turističnih šol, z mrežo šol po vsem svetu. Možnost pridobitve strokovnega magisterija v hotelirstvu in turizmu.</p>	<p>Program omogoča takojšnjo zaposlitev, pridobitev nacionalnih poklicnih kvalifikacij in nadaljevanje študija.</p>

Viri:

[https://eadania.com/programmes/english-taught/service-hospitality-and-tourism-management/;](https://eadania.com/programmes/english-taught/service-hospitality-and-tourism-management/)

www.vatel.fr;

<https://www.vgs-bled.si/>

B POSEBNI DEL

1 PREDMETNIK: GOSTINSTVO IN TURIZEM/ VIŠ

Oznaka	Predmet ali druga sestavina	Obvezno / izbirno	Letnik	Število kontaktnih ur				Število ur štud. dela	KT
				PR	SV	LV	Skupaj		
M1	Komunikacija	obvezno	prvi						15
P1	Strokovna terminologija v tujem jeziku 1			36	-	48	84	180	6
P2	Poslovno sporazumevanje in vodenje			48	-	36	84	180	6
D1	Praktično izobraževanje 1			-	-	-	-	80	3
M2	Ekonomika in poslovanje	obvezno	prvi						15
P3	Ekonomika podjetja			24	-	12	36	90	3
P4	Ekonomika turizma			36	-	24	60	120	4
P5	Pravni predpisi			48	-	12	60	120	4
P6	Poslovna informatika s statistiko			36	-	24	60	120	4
M3	Varovanje okolja	obvezno	prvi						12
P7	Osnove gastronomije			48	-	12	60	120	4
P8	Turistična geografija in kulturna dediščina			72	24	24	120	240	8
M4	Kulinarične in strežne veščine	izbirno	prvi						18
P9	Kuharstvo z organizacijo dela 1			12	-	48	60	110	4
P10	Strežba z organizacijo dela 1			12	-	48	60	110	4
D2	Praktično izobraževanje 2			-	-	-	-	320	10
M5	Osnove gostinstva	izbirno	prvi						18
P11	Osnove kuharstva			12	-	48	60	110	4
P12	Osnove strežbe			12	-	48	60	110	4
D2	Praktično izobraževanje 2			-	-	-	-	320	10
M6	Trženje	obvezno	drugi						15
P13	Osnove projektnega menedžmenta			24	-	12	36	90	3
P14	Trženje v turizmu			48	-	12	60	120	4
P15	Strokovna terminologija v tujem jeziku 2			60	-	60	120	240	8
M7	Poslovanje v gostinstvu in turizmu	obvezno	drugi						10
P16	Poslovanje prenočitvenih in prehrabnih obratov	izbirno		60	-	24	84	180	6
P17	Poslovanje hotelov in turističnih agencij	izbirno		60	-	24	84	180	6
D3	Praktično izobraževanje 3	obvezno		-	-	-	-	120	4
M8	Projekti v gostinstvu	izbirno	drugi						25
P18	Gastronomija			60	-	24	84	170	6
P19	Kuharstvo z organizacijo dela 2			48	-	48	96	200	7
P20	Strežba z organizacijo dela 2			-	-	48	48	110	4
D4	Praktično izobraževanje 4			-	-	-	-	280	8
M9	F & B	izbirno	drugi						25
P21	Hrana in pijače	obvezno		48	-	12	60	110	4
P22	Organizacija gostinskih dogodkov	obvezno		24	-	48	72	170	6
P23	Barmanstvo	izbirno		36	-	60	96	200	7
P24	Harmonija okusov	izbirno		36	-	60	96	200	7
D4	Praktično izobraževanje 4	obvezno		-	-	-	-	280	8
M10	Projekti v turizmu	izbirno	drugi						25
P25	Strokovna terminologija v tujem jeziku 3			60	-	60	120	240	8
P26	Dopolnilne turistične dejavnosti			48	-	60	108	240	9
D4	Praktično izobraževanje 4			-	-	-	-	280	8
M11	Kongresni turizem	izbirno	drugi						25
P25	Strokovna terminologija v tujem jeziku 3			60	-	60	120	240	8
P27	Osnove kongresne dejavnosti			24	-	12	36	80	3
P28	Tehnični standardi v kongresnem turizmu			12	-	24	36	80	3
P29	Organizacija kongresov			12	-	24	36	80	3
D4	Praktično izobraževanje 4			-	-	-	-	280	8

M12	Wellness turizem	izbirno	drugi						25
P25	Strokovna terminologija v tujem jeziku 3			60	-	60	120	240	8
P30	Wellness turizem			24	-	36	60	130	5
P31	Kulinarika za vitalnost			24	-	24	48	110	4
D4	Praktično izobraževanje 4			-	-	-	-	280	8
M13	Hotelsko gospodinjstvo	izbirno	drugi						25
P25	Strokovna terminologija v tujem jeziku 3			60	-	60	120	240	8
P33	Osnove hotelskega gospodinjstva			24	-	12	36	72	3
P34	Ekonomika in menedžment hotelskega gospodinjstva			24	-	12	36	72	3
P35	Kultura bivalnega okolja			24	-	12	36	72	3
D4	Praktično izobraževanje 4			-	-	-	-	280	8
P32	Prostoizbirni predmet	izbirno	drugi	-	-	-	-	-	5
D5	Diplomsko delo			-	-	-	-	-	5

Opombe:

M – modul

P – predmet

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

PR – predavanja

SV – seminarske vaje

LV – laboratorijske vaje

Katalogi znanja so pripravljene za predmete in druge sestavine študijskega programa.

2 ZNANJE, KI GA MORAJO IMETI IZVAJALCI PREDMETOV

Predmet	Izvajalec	Znanje izvajalcev s področja
Strokovna terminologija v tujem jeziku I	predavatelj	visokošolskega izobraževanja ustreznega tujega jezika
Poslovno sporazumevanje in vodenje	predavatelj	visokošolskega izobraževanja sociologije, komunikologije, psihologije, pedagogike, ekonomije, organizacije ali menedžmenta
Ekonomika podjetja	predavatelj	visokošolskega izobraževanja ekonomije, organizacije ali menedžmenta
Ekonomika turizma	predavatelj	visokošolskega izobraževanja ekonomije
Pravni predpisi	predavatelj	visokošolskega izobraževanja prava
Poslovna informatika s statistiko	predavatelj	visokošolskega izobraževanja računalništva, informatike, matematike, ekonomije, organizacije, menedžmenta, fizike ali elektrotehnike
Osnove gastronomije	predavatelj	visokošolskega izobraževanja živilstva, prehrane, dietetike , biologije, gospodinjstva, kmetijstva – agronomije ali kmetijstva
	laborant	višješolskega izobraževanja hotelirstva, turizma, gostinstva, živilstva ali prehrane
Turistična geografija in kulturna dediščina	predavatelj	visokošolskega izobraževanja turizma , geografije, etnologije in kulturne antropologije, umetnostne zgodovine ali zgodovine
Kuharstvo z organizacijo dela 1	predavatelj	visokošolskega izobraževanja hotelirstva, turizma, prehrane, živilstva, dietetike ali gospodinjstva
	laborant	višješolskega izobraževanja hotelirstva, turizma, gostinstva, živilstva ali prehrane
Strežba z organizacijo dela 1	predavatelj	visokošolskega izobraževanja hotelirstva ali turizma
	laborant	višješolskega izobraževanja hotelirstva, turizma, gostinstva, živilstva ali prehrane

Predmet	Izvajalec	Znanje izvajalcev s področja
Osnove kuharstva	predavatelj	visokošolskega izobraževanja hotelirstva, turizma, prehrane, živilstva, dietetike ali gospodinjstva
	laborant	višješolskega izobraževanja hotelirstva, turizma, gostinstva, živilstva ali prehrane
Osnove strežbe	predavatelj	visokošolskega izobraževanja hotelirstva, turizma ali živilstva
	laborant	višješolskega izobraževanja hotelirstva, turizma, gostinstva, živilstva ali prehrane
Osnove projektnega menedžmenta	predavatelj	visokošolskega izobraževanja ekonomije, organizacije ali menedžmenta
Trženje v turizmu	predavatelj	visokošolskega izobraževanja ekonomije, organizacije ali menedžmenta
Strokovna terminologija v tujem jeziku 2	predavatelj	visokošolskega izobraževanja ustreznega tujega jezika
Poslovanje prenočitvenih in prehrabnenih obratov	predavatelj	visokošolskega izobraževanja hotelirstva, turizma, ekonomije, organizacije ali menedžmenta
Poslovanje hotelov in turističnih agencij	predavatelj	visokošolskega izobraževanja hotelirstva, turizma, ekonomije, organizacije ali menedžmenta
Gastronomija	predavatelj	visokošolskega izobraževanja živilstva, prehrane ali dietetike
	laborant	višješolskega izobraževanja hotelirstva, turizma, gostinstva, živilstva ali prehrane
Kuharstvo z organizacijo dela 2	predavatelj	visokošolskega izobraževanja hotelirstva, turizma, prehrane, živilstva, gospodinjstva, dietetike, menedžmenta ali organizacije
	laborant	višješolskega izobraževanja hotelirstva, turizma, gostinstva, živilstva ali prehrane
Strežba z organizacijo dela 2	predavatelj	visokošolskega izobraževanja hotelirstva, turizma, menedžmenta ali organizacije
	laborant	višješolskega izobraževanja hotelirstva, turizma, gostinstva, živilstva ali prehrane
Hrana in pijače	predavatelj	visokošolskega izobraževanja hotelirstva, turizma, živilstva, prehrane ali dietetike
	laborant	višješolskega izobraževanja hotelirstva, turizma, gostinstva, živilstva ali prehrane
Organizacija gostinskih dogodkov	predavatelj	visokošolskega izobraževanja hotelirstva, turizma, živilstva, prehrane, menedžmenta, organizacije ali ekonomije
	laborant	višješolskega izobraževanja hotelirstva, turizma ali gostinstva
Barmanstvo	predavatelj	visokošolskega izobraževanja hotelirstva ali turizma
	laborant	višješolskega izobraževanja hotelirstva, turizma ali gostinstva
Harmonija okusov	predavatelj	visokošolskega izobraževanja hotelirstva, turizma, živilstva ali prehrane
	laborant	višješolskega izobraževanja hotelirstva, turizma, gostinstva, živilstva ali prehrane
Strokovna terminologija v tujem jeziku 3	predavatelj	visokošolskega izobraževanja ustreznega tujega jezika
Dopolnitev turistične dejavnosti	predavatelj	visokošolskega izobraževanja turizma , ekonomije, organizacije, menedžmenta, športne vzgoje, etnologije in kulturne antropologije, zgodovine ali geografije
	laborant	višješolskega izobraževanja hotelirstva, turizma ali gostinstva
Osnove kongresne dejavnosti	predavatelj	visokošolskega izobraževanja turizma , ekonomije, organizacije ali menedžmenta
Tehnični standardi v kongresnem turizmu	predavatelj	visokošolskega izobraževanja turizma , ekonomije, organizacije ali menedžmenta
Organizacija kongresov	predavatelj	visokošolskega izobraževanja turizma , ekonomije, organizacije ali menedžmenta

Predmet	Izvajalec	Znanje izvajalcev s področja
Wellness turizem	predavatelj	visokošolskega izobraževanja turizma , ekonomije, organizacije, menedžmenta, zgodovine, psihologije, medicine, zdravstva ali športne vzgoje
Kulinarika za vitalnost	predavatelj	visokošolskega izobraževanja hotelirstva, turizma, živilstva, prehrane ali dietetike
	laborant	višješolskega izobraževanja hotelirstva, turizma, gostinstva, živilstva, prehrane ali velnesa
Osnove hotelskega gospodinjstva	predavatelj	visokošolskega izobraževanja hotelirstva, turizma, ekonomije, menedžmenta ali organizacije
Ekonomika in menedžment hotelskega gospodinjstva	predavatelj	visokošolskega izobraževanja hotelirstva, turizma, ekonomije, menedžmenta ali organizacije
Kultura bivalnega okolja	predavatelj	visokošolskega izobraževanja hotelirstva, turizma, ekonomije, menedžmenta ali organizacije
Praktično izobraževanje	predavatelj	visokošolskega izobraževanja, s katerih morajo imeti znanja predavatelji katerega koli predmeta v tem višješolskem študijskem programu višjega strokovnega izobraževanja