

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 pestrejšše 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 prehrabmenih 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 ŠTUDIJSKEM 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.

Ponavljanje 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 in predmeti v obsegu 67 KT

- 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 KT

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

3. Eden izmed izbirnih modulov v obsegu 25 KT

- 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 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 obveznostih 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 PROGRAMA

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

12 MEDNARODNA PRIMERLJIVOST

Primerjava z dveletnimi študijskimi programi – kratkimi terciarnimi programi.

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	Program Hotelirski in turistični menedžment je sestavljen iz dveh akademskih semestrov in 2 plačanih delovnih praks.	Program je zasnovan na sodelovanju z gospodarstvom, obseg praktičnega

	<p>za višješolske programe v gostinstvu in turizmu.</p> <p>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 obsega 5 KT in zaključni projekt 10 KT.</p> <p>Študij se izvaja kot redni in izredni.</p>	<p>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 menedžmenta (državna diploma, Univerzitetna konvencija 2001). Kreditni transfer: 120 KT.</p>	<p>izobraževanja v podjetjih je 17 tednov oz. 680 ur oz. 21 KT. Z izbirnim modulom je možno doseči pogoje za pridobitev nacionalne poklicne kvalifikacije. Skupni obseg je ovrednoten s 120 KT.</p>
<p>Vsebinska struktura programa</p>	<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>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 higiene, 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,</p>	<p>Program je sestavljen iz modulov, ki se izvajajo v 4 semestrih. Načeloma se vsebine modulov povezujejo s praktičnim izobraževanjem v podjetjih. Program omogoča doseganje kompetenc, ki so potrebne za neposredno vključevanje diplomantov v delovno okolje in na delovna mesta na nivoju srednjega menedžmenta</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.	ekonomijo in opravijo 5-mesečno delovno prakso.	
Obveznosti študentov	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.	Obveznosti študentov so vsebinsko in časovno natančno določene in si zaporedno sledijo.	Študijske obveznosti so predpisane s programom in določene v izpitnem redu.
Zaključek študija	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. Zaključni izpitni projekt ustreza 10 KT in 5 KT za delovno prakso, kar je skupaj 15 KT.	Študij se konča z zaključno delovno prakso in diplomom.	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.
Opombe	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	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.	Program omogoča takojšnjo zaposlitev, pridobitev nacionalnih poklicnih kvalifikacij in nadaljevanje študija.

	<p>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>		
--	--	--	--

Viri: www.ddea.dk; www.vatel.fr; www.vgs.si

B. POSEBNI DEL

1 PREDMETNIK: GOSTINSTVO IN TURIZEM/ VIŠ/ 2009

Oznaka	Predmet ali druga sestavina	Obvezno / izbirno	Letnik	Število kontaktnih ur				Število ur študentovega dela	Kreditne točke
				PR	SV	LV	Sku paj		
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 pripravljeni za predmete in druge sestavine študijskega programa.

2 ZNANJE, KI GA MORAJO IMETI IZVAJALCI PREDMETOV

Predmet	Izvajalec	Znanje
Strokovna terminologija v tujem jeziku 1	predavatelj	ustrezni tuj jezik
Poslovno sporazumevanje in vodenje	predavatelj	sociologija, komunikologija, psihologija, pedagogika, ekonomija ali organizacija in menedžment sistemov
Ekonomika podjetja	predavatelj	ekonomija ali organizacija in menedžment sistemov
Ekonomika turizma	predavatelj	ekonomija
Pravni predpisi	predavatelj	pravo
Poslovna informatika s statistiko	predavatelj	računalništvo in informatika, matematika, ekonomija, organizacija in menedžment, fizika ali elektrotehnika
Osnove gastronomije	predavatelj	živilska tehnologija, biologija, gospodinjstvo, kmetijstvo – agronomija ali kmetijstvo
	laborant	hotelirstvo, turizem ali gostinstvo
Turistična geografija in kulturna dediščina	predavatelj	geografija, etnologija in kulturna antropologija, umetnostna zgodovina ali zgodovina
Kuharstvo z organizacijo dela 1	predavatelj	hotelirstvo ali turizem
	laborant	hotelirstvo, turizem ali gostinstvo
Strežba z organizacijo dela 1	predavatelj	hotelirstvo ali turizem
	laborant	hotelirstvo, turizem ali gostinstvo
Osnove kuharstva	predavatelj	hotelirstvo ali turizem
	laborant	hotelirstvo, turizem ali gostinstvo

Osnove strežbe	predavatelj	hotelirstvo ali turizem
	laborant	hotelirstvo, turizem ali gostinstvo
Osnove projektnega menedžmenta	predavatelj	ekonomija ali organizacija in menedžment sistemov
Trženje v turizmu	predavatelj	ekonomija ali organizacija in menedžment sistemov
Strokovna terminologija v tujem jeziku 2	predavatelj	ustrezni tuj jezik
Poslovanje prenočitvenih in prehrabnenih obratov	predavatelj	ekonomija ali organizacija in menedžment sistemov
Poslovanje hotelov in turističnih agencij	predavatelj	ekonomija ali organizacija in menedžment sistemov
Gastronomija	predavatelj	živilska tehnologija
	laborant	hotelirstvo, turizem ali gostinstvo
Kuharstvo z organizacijo dela 2	predavatelj	hotelirstvo ali turizem
	laborant	hotelirstvo, turizem ali gostinstvo
Strežba z organizacijo dela 2	predavatelj	hotelirstvo ali turizem
	laborant	hotelirstvo, turizem ali gostinstvo
Hrana in pijače	predavatelj	hotelirstvo ali turizem
	laborant	hotelirstvo, turizem ali gostinstvo
Organizacija gostinskih dogodkov	predavatelj	hotelirstvo ali turizem
	laborant	hotelirstvo, turizem ali gostinstvo
Barmanstvo	predavatelj	hotelirstvo ali turizem
	laborant	hotelirstvo, turizem ali gostinstvo
Harmonija okusov	predavatelj	hotelirstvo ali turizem
	laborant	hotelirstvo, turizem ali gostinstvo
Strokovna terminologija v tujem jeziku 3	predavatelj	ustrezni tuj jezik
Dopolnitev turistične dejavnosti	predavatelj	ekonomija, organizacija in menedžment sistemov, športna vzgoja, etnologija in kulturna antropologija, zgodovina ali geografija
	laborant	hotelirstvo, turizem ali gostinstvo
Osnove kongresne dejavnosti	predavatelj	ekonomija ali organizacija in menedžment sistemov
Tehnični standardi v kongresnem turizmu	predavatelj	ekonomija ali organizacija in menedžment sistemov
Organizacija kongresov	predavatelj	ekonomija ali organizacija in menedžment sistemov
Wellness turizem	predavatelj	ekonomija, organizacija in menedžment sistemov, zgodovina, psihologija, medicina, splošna medicina ali športna vzgoja
Kulinarika za vitalnost	predavatelj	hotelirstvo ali turizem
	laborant	hotelirstvo, turizem ali gostinstvo
Osnove hotelskega gospodinjstva	predavatelj	hotelirstvo, turizem, ekonomija, menedžment, organizacija dela
Ekonomika in menedžment hotelskega gospodinjstva	predavatelj	hotelirstvo, turizem, ekonomija, menedžment, organizacija dela
Kultura bivalnega okolja	predavatelj	hotelirstvo, turizem, ekonomija, menedžment, organizacija dela

Praktično izobraževanje	predavatelj	znanje enega od predavatelja predmetov, navedenih v tem študijskem programu
-------------------------	-------------	---