

A. SPLOŠNI DEL

1 ŠTUDIJSKI PROGRAM

1.1 Ime študijskega programa: Gostinstvo in turizem

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

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

Generične kompetence:

- povezovanje različnih vidikov poslovanja v gostinstvu in turizmu: organizacijskega, ekonomskega, pravnega, tehnološkega;
- razvijanje poklicne identitete, strokovne odgovornosti in profesionalnosti;
- stalno spremljanje razvoja stroke v domačem in mednarodnem okolju ter smiselno uvajanje novosti v delovno okolje;
- krepitev analitičnega, ustvarjalnega in inovativnega načina razmišljanja za izvajanje in zagotavljanje kakovostnih storitev;
- sporazumevanje z gosti in drugimi poslovnimi partnerji v slovenskem jeziku in dveh tujih jezikih;
- komuniciranje z gosti, sodelavci in poslovnimi partnerji ob upoštevanju poslovnega bontona;

- razvijanje pozitivnega odnosa do različnih kulturnih, narodnih in družbenih okolij;
- optimiziranje poslovanja v gostinstvu in turizmu z uporabo informacijsko-komunikacijskih tehnologij;
- zbiranje, obdelovanje in interpretiranje podatkov za informirano sprejemanje poslovnih odločitev;
- razvijanje odgovornosti za kakovostno in trajnostno naravnano načrtovanje in izvajanje poslovnih procesov.

Poklicno specifične kompetence:

- reševanje praktičnih problemov na področju gostinstva in turizma z uporabo digitalizacije in ter ob upoštevanju trajnostnega razvoja;
- zagotavljanje kakovostne izvedbe delovnih procesov v skladu z zakonodajo v turističnih podjetjih in gostinskih obratih, tako prehrabnih kot nastanitvenih;
- načrtovanje, organiziranje in vodenje poslovnih procesov v turističnih podjetjih in gostinskih obratih;
- raziskovanje trga in načrtovanje trženjskih taktik in strategij za uspešno trženje storitev in proizvodov;
- strateško in operativno načrtovanje ter organiziranje in izvajanje dela na področju hrane in pijač;
- obvladovanje različnih delovnih področij v kuharstvu in strežbi;
- sodelovanje z različnimi deležniki destinacije, izvajanje operativnega destinacijskega menedžmenta in spremljanje uspešnosti destinacije;
- oblikovanje integralnih turističnih produktov, ki vključujejo naravne in kulturne danosti destinacije;
- organiziranje gastronomskih dogodkov ob upoštevanju sodobnih trendov: mešanje pijač, kombiniranje okusov, alternativni načini prehranjevanja;
- organiziranje turističnih doživetij ob upoštevanju različnih oblik tematskega turizma in aktualnih trendov v turizmu;
- organiziranje poslovnih srečanj in dogodkov po načelih projektnega menedžmenta;
- spodbujanje podjetniškega razmišljanja in ravnanja v gostinstvu in turizmu.

3 TRAJANJE ŠTUDIJA

3.1 Trajanje študija v letih: 2

3.2 Ovrednotenje študijskega programa s kreditnimi točkami (KT): 120

4 VPISNI POGOJI IN MERILA ZA IZBIRO OB OMEJITVI VPISA V ŠTUDIJSKI PROGRAM

4.1 Vpisni pogoji:

V višješolski študij se lahko vpiše, kdor:

- je opravil splošno oziroma poklicno maturo oziroma je končal temu primerljivo 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.

4.2 Merila za izbiro:

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.

5 OBVEZNI NAČINI OCENJEVANJA ZNANJA

Oznaka	Predmet ali druga sestavina	Ustni odgovori	Pisni izdelki	Izdelek oziroma storitev in zagovor
P1	Strokovna terminologija v prvem tujem jeziku	x	x	
P2	Poslovno komuniciranje in vodenje	x	x	
P3	Pravni predpisi v gostinstvu in turizmu		x	
P4	Uporabna informatika in statistika		x	
P5	Ekonomika podjetja		x	
P6	Ekonomika in menedžment turizma		x	
P7	Naravne in kulturne danosti turistične destinacije	x	x	
P8	Gastronomija		x	
P9	Organizacija dela v kuharstvu		x	x
P10	Organizacija dela v strežbi		x	x
P11	Projektni menedžment		x	
P12	Trženje v gostinstvu in turizmu		x	
P13	Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku	x	x	
P14	Poslovanje nastanitvenih in prehrabnih obratov		x	
P15	Menedžment procesov v kuharstvu		x	x
P16	Menedžment procesov v strežbi		x	x
P17	Organizacija gostinskih dogodkov		x	x
P18	Barmanstvo		x	x
P19	Harmonija okusov		x	x
P20	Hrana in pijače		x	
P21	Kreativna priprava alternativne in dietne prehrane		x	x
P22	Poslovanje potovalnih agencij in nastanitvenih obratov		x	
P23	Strokovna terminologija v tretjem tujem jeziku	x	x	
P24	Tematski turizem		x	x
P25	Turistično vodenje in animacija		x	x

P26	Prireditve, kongresi, poslovna srečanja in festivali		x	
P27	Organizacija in izvedba poslovnih srečanj in dogodkov		x	x
P28	Predmet odprtega kurikula			
D1–12	Praktično izobraževanje			x

Opomba:

* Obvezne načine ocenjevanja znanja določi šola s katalogom znanja.

6 NAČINI IN OBLIKE IZVAJANJA ŠTUDIJA

Študijski program se izvaja v šoli in pri delodajalcih.

Študijsko leto obsega v prvem in drugem letniku 34 tednov izobraževalnega dela, od tega 24 tednov predavanj, seminarskih in laboratorijskih vaj v šoli ter 10 tednov praktičnega izobraževanja pri delodajalcih oziroma v medpodjetniških izobraževalnih centrih.

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

7 SESTAVINE PROGRAMA, PRI KATERIH MORA BITI ŠTUDENT NAVZOČ

Navzočnost študentov pri seminarskih in laboratorijskih vajah je obvezna. To velja za vse oblike študija.

8 POGOJI ZA NAPREDOVANJE IN DOKONČANJE ŠTUDIJA

8.1 Pogoji za napredovanje

V 2. letnik lahko napreduje študent, ki je uspešno opravil obveznosti iz modulov, predmetov in praktičnega izobraževanja (vključno z vajami, seminarskimi nalogami, projekti, izpiti in drugim) iz 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.

8.2 Pogoji za dokončanje študija

1. Vsi obvezni moduli v obsegu 76 KT

- 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. Eden od izbirnih modulov v obsegu 23 KT

- Projekti v gostinstvu (23 KT)
- Gostinstvo in barmanstvo (23 KT)
- Gostinstvo in harmonija okusov (23 KT)
- Kreativni načini priprave hrane (23 KT)
- Projekti v turizmu (23 KT)

- Doživetja v turizmu (23 KT)
 - Poslovna srečanja in dogodki (23 KT)
3. Prostoizbirni predmet – 5 KT
 4. Odprti kurikul v obsegu – 11 KT
 5. Diplomsko delo v obsegu – 5 KT

9 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 KT. Če je teh obveznosti več, prehajanje med študijskimi programi ni mogoče.

10 POGOJI ZA KONČANJE POSAMEZNIH DELOV ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA (če jih ta vsebuje)

Nacionalnih poklicnih kvalifikacij ni mogoče pridobiti z dokončanjem posameznih delov študijskega programa.

11 PODATKI O MEDNARODNI PRIMERLJIVOSTI ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA

Ime ustanove in država	DOCKLANDS ACADEMY	INSTITUTO TECNOLÓGICO FUENLLANA	L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE ET DE MANAGEMENT HÔTELIER
	Združeno kraljestvo Velike Britanije in Severne Irske 11 Selsdon Way, City Harbour, London E14 9GL United Kingdom	Španija Fuente Cisneros, 1, 28922 Alcorcón	Francija FERRANDI Paris – 28, rue de l'Abbé Grégoire, 75006 PARIS)
	https://docklandsacademy.co.uk/	https://it.fuenllana.net/tecnico-en-direccion-de-cocina/	https://www.ferrandi-paris.fr/hotellerie-hebergement/bts-hotellerie-restauration-option-mercatique-et-gestion-hoteliere
Strokovni naslov	Higher National Diploma (HND) in Hospitality Management	Técnico superior en dirección de cocina	Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale (Brevet de Technicien Supérieur) - Niveau 5
Ime programa	BTEC HND Hospitality Management	Grado superior en Dirección de Cocina	BTS Management en hôtellerie restauration
Vstopni pogoji	Starost najmanj 18 let; predznanje angleškega jezika: IELTS 5.5; B2; dokončano srednješolsko izobraževanje, za izredne študente nad 21. letom starosti izjemoma delovne izkušnje skupaj s sprejemnim izpitom (primerljivo z mojstrskim izpitom)	Zaključeno srednješolsko izobraževanje	Poklicna matura iz hotelirstva in gostinstva ali splošna matura
Trajanje študija	2 leti, 240 KT UK; 120 ECTS	2 leti (2000 ur). Ni ovrednoteno s kreditnimi točkami.	2 leti, vpis vsakega septembra

<p>Vsebinska sestava programa</p>	<p>Obvezni predmeti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sodobna industrija gostoljubja • Upravljanje odnosov s strankami • Poklicna identiteta in praksa • Poslovanje na področju gostoljubja • Upravljanje in vodenje na področju storitev • Raziskovalni projekt • Vpogled v obnašanje potrošnikov storitev gostoljubja <p>Izbirni moduli:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vodenje oddelka za kulinariko • Hrana in pijače • Upravljanje prihodkov na področju nastanitve • Dogodki • Inovativno trženje in prodaja <p>7 obveznih in 8 izbirnih predmetov v 5 različnih smereh – modulih študija. Do 25 % programa lahko šola prilagodi lokalnim potrebam gospodarstva.</p> <p>Praktično izobraževanje je določeno kot predmet »Professional practice« in se lahko izvaja tudi kot izvedba preostalih predmetov.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gastronomija in prehrana • Kakovost, varnost, higiena • Kulinarčni postopki • Predpriprava in konzerviranje • Pecivo in slaščice • Kuharstvo z organizacijo dela • Strežba (<i>restaurant service</i>) • Človeški viri • Poslovanje prenočitvenih obratov • Usposabljanje in karierno svetovanje • Ekonomika • Angleščina • Dietetika • Hotelirstvo • Sommelierstvo • Menedžment • Podjetništvo <p>Izbirnih modulov ni.</p>	<p>Strokovni predmeti: program: ponujajo 3 različne usmeritve; 1. poslovanje prehrabnih obratov, 2. kulinarika in gastronomija ter 3. hotelsko poslovanje (podrobneje predstavljeno spodaj)</p> <p>1. letnik: praktično usposabljanje približno 27 % študijskega leta na področjih: kuhinja, restavracija, nastanitve; vsebina štud. programa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gostinstvo • hotelski in gostinski inženiring • kulinarika in tehnologija • gastronomija • nastanitveni obrati in storitve • podjetništvo in vodenje hotelirstva • vodenje hotelske dejavnosti in trženje storitev <p>2. letnik: praktično usposabljanje – hotelirstvo (približno 25 % časa); vsebina štud. programa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hotelski in gostinski inženiring • poslovanje prenočitvenih obratov • podjetništvo in vodenje podjetij in hotelov • vodenje hotelske dejavnosti in trženje storitev • vodenje projektov • pravo in ekonomika hotelirstva <p>Splošni predmeti: komunikacija, francoski jezik, angleščina ter nemški ali španski jezik</p>
-----------------------------------	--	---	--

Načini in oblike študija	Modularni način študija	Redni študij (v živo); v sklop 2.000 ur študija je vključenih tudi 620 ur praktičnega izobraževanja v podjetjih	Izvedba v cikelih: 4 tedni na šoli, 4 tedni v praksi. 1. letnik: približno 27 % praktičnega izobraževanja 2. letnik: približno 25 % praktičnega izobraževanja
Dokončanje študija	Z raziskovalnim projektom. Po pridobitvi Higher National Diplome lahko diplomanti nadaljujejo študij v 3. letniku visokošolskega in univerzitetnega študija.	Diplomsko delo (diplomski projekt)	Zaključni strokovni izpit – certifikat

12 PODATKI O POVEZANOSTI S PROGRAMI DRUGIH ŠOL V SKUPNEM EVROPSKEM VIŠJEŠOLSKEM PROSTORU
(neobvezno)

B. POSEBNI DEL**1 PREDMETNIK**

Oznaka	Predmet ali druga sestavina	Obvezno / izbirno	Letnik	Število kontaktnih ur				Število ur študen tovega dela	Kreditne 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 prehrabnih 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 prehrabnih 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).

Pojasnila k predmetniku:

Študent izbere enega od izbirnih modulov M5, M6, M7, M8, M9, M10 ali M11.

2 ZNANJE IZVAJALCEV

Oznaka	Predmet	Izvajalec	Znanje s področja
P1	Strokovna terminologija v prvem tujem jeziku	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja ustreznega tujega jezika
P2	Poslovno komuniciranje in vodenje	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja sociologije, komunikologije, psihologije, pedagogike, ekonomije, organizacije, menedžmenta ali novinarstva
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja sociologije, komunikologije, psihologije, pedagogike, ekonomije, organizacije, menedžmenta ali novinarstva
P3	Pravni predpisi v gostinstvu in turizmu	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja prava
P4	Uporabna informatika in statistika	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja računalništva, informatike, matematike, ekonomije, organizacije, menedžmenta, fizike ali elektrotehnike
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja računalništva, informatike, matematike, ekonomije, organizacije, menedžmenta, fizike ali elektrotehnike
P5	Ekonomika podjetja	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja ekonomije, organizacije, menedžmenta ali podjetništva
P6	Ekonomika in menedžment turizma	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja ekonomije, turizma, organizacije, menedžmenta ali podjetništva
P7	Naravne in kulturne danosti turistične destinacije	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja turizma, geografije, etnologije, umetnostne zgodovine ali zgodovine
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja turizma, geografije, etnologije, umetnostne zgodovine ali zgodovine
P8	Gastronomija	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, dietetike, biologije, gospodinjstva, agronomije ali kmetijstva

Oznaka	Predmet	Izvajalec	Znanje s področja
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, dietetike, biologije, gospodinjstva, agronomije, kmetijstva, turizma ali sanitarnega inženirstva
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma, gostinstva, živilstva ali prehrane
P9	Organizacija dela v kuharstvu	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma, prehrane, živilstva, dietetike, gospodinjstva, menedžmenta, organizacije ali marketinga
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma, prehrane, živilstva, dietetike, gospodinjstva, menedžmenta, organizacije ali marketinga
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma, gostinstva, živilstva ali prehrane
P10	Organizacija dela v strežbi	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma, prehrane, živilstva, dietetike, gospodinjstva, menedžmenta, organizacije ali marketinga
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma, prehrane, živilstva, dietetike, gospodinjstva, menedžmenta, organizacije ali marketinga
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma, gostinstva, živilstva ali prehrane
P11	Projektni menedžment	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja ekonomije, organizacije, menedžmenta, marketinga, podjetništva ali turizma
P12	Trženje v gostinstvu in turizmu	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja ekonomije, organizacije, menedžmenta, marketinga, turizma ali hotelirstva
P13	Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja ustreznega tujega jezika
P14	Poslovanje nastanitvenih in prehrabnih obratov	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma, ekonomije, organizacije, menedžmenta, marketinga ali podjetništva
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma, ekonomije, organizacije, menedžmenta, marketinga ali podjetništva
P15	Menedžment procesov v kuharstvu	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma, prehrane, živilstva, dietetike, gospodinjstva, menedžmenta, organizacije ali marketinga

Oznaka	Predmet	Izvajalec	Znanje s področja
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma, prehrane, živilstva, dietetike, gospodinjstva, menedžmenta, organizacije ali marketinga
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma, gostinstva, živilstva ali prehrane
P16	Menedžment procesov v strežbi	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma, prehrane, živilstva, dietetike, gospodinjstva, menedžmenta, organizacije ali marketinga
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma, prehrane, živilstva, dietetike, gospodinjstva, menedžmenta, organizacije ali marketinga
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma, gostinstva, živilstva ali prehrane
P17	Organizacija gostinskih dogodkov	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma, prehrane, živilstva, dietetike, gospodinjstva, menedžmenta, organizacije, ekonomije, marketinga ali podjetništva
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma, prehrane, živilstva, dietetike, gospodinjstva, menedžmenta, organizacije, ekonomije, marketinga ali podjetništva
P18	Barmanstvo	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja hotelirstva ali turizma
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja hotelirstva ali turizma
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma ali gostinstva
P19	Harmonija okusov	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma, živilstva ali prehrane
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma, živilstva ali prehrane
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma, gostinstva, živilstva ali prehrane
P20	Hrana in pijače	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma, živilstva, prehrane ali dietetike
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma, živilstva, prehrane ali dietetike
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma, gostinstva, živilstva ali prehrane

Oznaka	Predmet	Izvajalec	Znanje s področja
P21	Kreativna priprava alternativne in dietne prehrane	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, dietetike ali zdravstva
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja živilstva, prehrane, dietetike, hotelirstva, turizma ali zdravstva
		laborant	višješolskega izobraževanja s področja gostinstva, turizma, živilstva ali prehrane
P22	Poslovanje potovalnih agencij in nastanitvenih obratov	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma, ekonomije, organizacije, menedžmenta, marketinga ali podjetništva
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja hotelirstva, turizma, ekonomije, organizacije, menedžmenta, marketinga ali podjetništva
P23	Strokovna terminologija v tretjem tujem jeziku	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja ustreznega tujega jezika
P24	Tematski turizem	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja turizma, geografije, etnologije, umetnostne zgodovine, zgodovine, ekonomije, organizacije, menedžmenta, marketinga ali športa
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja turizma, geografije, etnologije, umetnostne zgodovine, zgodovine, ekonomije, organizacije, menedžmenta, marketinga ali športa
P25	Turistično vodenje in animacija	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja turizma, geografije, etnologije, umetnostne zgodovine, zgodovine, ekonomije, organizacije, menedžmenta, marketinga ali športa
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja turizma, geografije, etnologije, umetnostne zgodovine, zgodovine, ekonomije, organizacije, menedžmenta, marketinga, športa ali hotelirstva
P26	Prireditve, kongresi, poslovna srečanja in festivali	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja turizma, ekonomije, organizacije, menedžmenta, marketinga, hotelirstva ali podjetništva
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja turizma, ekonomije, organizacije, menedžmenta, marketinga, hotelirstva ali podjetništva
P27	Organizacija in izvedba poslovnih srečanj in dogodkov	predavatelj	visokošolskega izobraževanja s področja turizma, ekonomije, organizacije, menedžmenta, marketinga, hotelirstva ali podjetništva
		inštruktor	visokošolskega izobraževanja s področja turizma, ekonomije, organizacije, menedžmenta, marketinga, hotelirstva ali podjetništva

Oznaka	Predmet	Izvajalec	Znanje s področja
D1-12	Praktično izobraževanje	predavatelj	katerega koli predmeta v tem višješolskem študijskem programu višjega strokovnega izobraževanja, ki ga izvajajo predavatelji

3 OBVEZNE PRILOGE

3.1 Katalogi znanja