

**OBRAZEC 5 – ZA PRIPRAVO PROGRAMOV
VIŠJEGA STROKOVNEGA IZOBRAŽEVANJA**

ŠTUDIJSKI PROGRAM: GOSTINSTVO IN TURIZEM	
<ul style="list-style-type: none"> • PREDLOG • ČISTOPIS <p><i>(ustrezno podčrtajte)</i></p>	

1. PODATKI O PREDLAGATELJU

Predlagatelj	Center Republike Slovenije za poklicno izobraževanje
Naslov	Kajuhova 32 U, 1000 Ljubljana
Kontaktna oseba	Danuša Škapin
Telefon	01 5864 210
E-naslov	danusa.skapin@cpi.si

2. SPLOŠNI PODATKI O ŠTUDIJSKEM PROGRAMU

Ime študijskega programa	Gostinstvo in turizem				
Naziv strokovne izobrazbe <i>(moška in ženska oblika naziva)</i>	organizator poslovanja v gostinstvu in turizmu /organizatorica poslovanja v gostinstvu in turizmu				
Okrajšava naziva strokovne izobrazbe	org. posl. gost. tur.				
Vrsta študijskega programa	višješolski študijski program višjega strokovnega izobraževanja				
Programska skupina po stroškovni zahtevnosti <i>(ustrezno obkrožite):</i>	1.	2.	3.	4.	
Razvrstitev po KLASIUS-SRV	1	6	1	0	1
Razvrstitev po KLASIUS-P16	1	0	8	8	
Raven kvalifikacije	SOK	6			
	EOK	5			
	EOVK	kratki cikel			
Študijski program je <i>(ustrezno podčrtajte):</i> – spremenjen oziroma dopolnjen* – <u>prenovljen in nadomešča obstoječi program*</u> – nov	Gostinstvo in turizem, ID 835716, 119. seja, 9. 10. 2009, Uradni list RS, št. 79/10				
Sprejet na Strokovnem svetu Republike Slovenije za poklicno in strokovno izobraževanje (številka in datum seje): <i>(Rubriko izpolnite samo za čistopis programa.)</i>	198. seja, dne 16. 12. 2022				

* (Vpišite ime programa, identifikacijsko številko programa, številko in datum seje strokovnega sveta, na kateri je bil sprejet, številko uradnega lista, v katerem je bil objavljen.)

3. POKLICNI STANDARDI, NA PODLAGI KATERIH JE PROGRAM PRIPRAVLJEN

Poklicni standard	Sprejet na Strokovnem svetu Republike Slovenije za poklicno in strokovno izobraževanje (številka in datum seje)	Objavljen v Uradnem listu Republike Slovenije št. _____ ali v zbirki NRP – št. sklepa ministra _____
Menedžer/menedžerka za področje hrane in pijač	152. seja, 18. 12. 2015	604-8/2012/47
Svetovalec/svetovalka za destinacijski management	168. seja, 16. 11. 2018	604-8/2012/27

4. SESTAVLJAVCI ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA IN KATALOGOV ZNANJA

Vrsta dokumenta/sestavina študijskega programa	Avtorji (ime, priimek, strokovni ali akademski naslov, ustanova)
Splošni in posebni del programa	dr. Tanja Angleitner Sagadin, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor mag. Tjaša Vidrih, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola mag. Peter Mihelčič, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled, Hotel Astoria Danuša Škapin, Center Republike Slovenije za poklicno izobraževanje
Poslovno komuniciranje in vodenje	mag. Marina Vodopivec, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola mag. Ana Rozman, Erudio Katja Zadavec, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor Natalija Brečko, Šolski center Šentjur, Višja strokovna šola
Strokovna terminologija v prvem tujem jeziku	dr. Emira Premrov, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled Sonja Boštjančič, Šolski center Šentjur, Višja strokovna šola Jasna Šček, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola Jana Marinček, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola Katja Zadavec, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor Jerneja Planinšek Žlof, Šolski center Šentjur, Višja strokovna šola
Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku	dr. Emira Premrov, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled

Vrsta dokumenta/sestavina študijskega programa	Avtorji (ime, priimek, strokovni ali akademski naslov, ustanova)
	<p>Sonja Boštjančič, Šolski center Šentjur, Višja strokovna šola</p> <p>Jasna Šček, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>Jana Marinček, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>Katja Zdravec, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor</p> <p>Jerneja Planinšek Žlof, Šolski center Šentjur, Višja strokovna šola</p>
Strokovna terminologija v tretjem tujem jeziku	<p>dr. Emira Premrov, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled</p> <p>Sonja Boštjančič, Šolski center Šentjur, Višja strokovna šola</p> <p>Jasna Šček, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>Jana Marinček, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>Katja Zdravec, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor</p> <p>Jerneja Planinšek Žlof, Šolski center Šentjur, Višja strokovna šola</p>
Uporabna informatika in statistika	<p>mag. Dejan Cvitkovič, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>mag. Peter Vrečar, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor</p> <p>ddr. Lazar Pavić, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor</p>
Pravni predpisi v gostinstvu in turizmu	<p>Janez Zavrl, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>Jakob Demšar, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled</p>
Ekonomika podjetja	<p>mag. Vesna Loborec, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>Andreja Alič, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor</p> <p>ddr. Lazar Pavić, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor</p> <p>mag. Tadeja Krašna, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled</p> <p>Marko Gams, Šolski center Velenje, Višja strokovna šola</p>
Ekonomika in menedžment turizma	<p>mag. Vesna Loborec, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>Andreja Alič, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor</p> <p>Marko Gams, Šolski center Velenje, Višja strokovna šola</p>

Vrsta dokumenta/sestavina študijskega programa	Avtorji (ime, priimek, strokovni ali akademski naslov, ustanova)
	mag. Tadeja Krašna, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled
Naravne in kulturne danosti turistične destinacije	<p>dr. Lea Kužnik, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>Jerneja Planinšek Žlof, Šolski center Šentjur, Višja strokovna šola</p> <p>mag. Polona Frajzman, Šolski center Velenje, Višja strokovna šola</p> <p>dr. Boža Grafenauer, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled</p> <p>ddr. Lazar Pavić, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor</p>
Gastronomija	<p>dr. sc. (Bosna in Hercegovina) Gordana Vulić, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>Anica Pajer, Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Višja strokovna šola</p> <p>Tanja Bordon, Erudio, Celostno izobraževanje o prehrani CIOP, Tanja Bordon, s. p.</p> <p>Tatjana Šubic, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled</p> <p>Mojca Polak, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor, restavracija Sedem</p>
Organizacija dela v kuharstvu	<p>Neli Selan, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>Andrej Molk, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>Mojca Polak, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor, restavracija Sedem</p> <p>Tomi Gregorinčič, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor, restavracija Sedem</p> <p>Jože Zalar, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled</p> <p>dr. Sebastjan Repnik, Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Višja strokovna šola</p>
Organizacija dela v strežbi	<p>Boštjan Humski, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>Franci Mežič, Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Višja strokovna šola</p> <p>Mitja Petelin, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor</p> <p>Tadej Ljubec, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor, restavracija Sedem</p> <p>Maja Križmančič, Erudio, Hotel Bernardin</p> <p>mag. Peter Mihelčič, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled, Hotel Astorija</p>

Vrsta dokumenta/sestavina študijskega programa	Avtorji (ime, priimek, strokovni ali akademski naslov, ustanova)
Projektni menedžment	<p>dr. Tanja Angleitner Sagadin, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor</p> <p>mag. Tadeja Krašna, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled</p>
Trženje v gostinstvu in turizmu	<p>dr. Andrej Raspor, Fakulteta za uporabne družbene študije v Novi Gorici, Svetovanje in izobraževanje, dr. Andrej Raspor, s. p.</p> <p>mag. Tadeja Krašna, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled</p> <p>dr. Lea-Marija Colarič-Jakše, Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Višja strokovna šola</p> <p>Andreja Alič, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor</p> <p>mag. Milenko Gajić, GEA – Center višjih šol, Erudio</p>
Poslovanje nastanitvenih in prehrabnih obratov	<p>mag. Tadeja Krašna, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled</p> <p>dr. Sebastjan Repnik, Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Višja strokovna šola</p> <p>Boštjan Humski, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>mag. Vesna Loborec, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>Mitja Petelin, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor</p>
Menedžment procesov v kuharstvu	<p>Neli Selan, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>Andrej Molk, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>Mojca Polak, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor, restavracija Sedem</p> <p>Tomi Gregorinčič, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor, restavracija Sedem</p> <p>Jože Zalar, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled</p> <p>dr. Sebastjan Repnik, Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Višja strokovna šola</p>
Menedžment procesov v strežbi	<p>Boštjan Humski, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>Franci Mežič, Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Višja strokovna šola</p> <p>Mitja Petelin, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor</p> <p>Tadej Ljubec, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor, restavracija Sedem</p> <p>Maja Križmančič, Erudio, Hotel Bernardin</p> <p>mag. Peter Mihelčič, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled, Hotel Astoria</p>

Vrsta dokumenta/sestavina študijskega programa	Avtorji (ime, priimek, strokovni ali akademski naslov, ustanova)
Organizacija gostinskih dogodkov	<p>Boštjan Humski, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>Neli Selan, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>Andrej Molk, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>Franci Mežič, Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Višja strokovna šola</p> <p>Andreja Alič, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor</p> <p>Tadej Ljubec, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor, Restavracija Sedem</p> <p>Mitja Petelin, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor</p> <p>Jože Zalar, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled</p> <p>mag. Peter Mihelčič, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled, Hotel Astoria</p> <p>dr. Lea-Marija Colarič-Jakše, Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Višja strokovna šola</p>
Barmanstvo	<p>Boštjan Humski, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>Tadej Ljubec, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor, restavracija Sedem</p> <p>Mitja Petelin, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor</p> <p>mag. Peter Mihelčič, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled, Hotel Astoria</p>
Harmonija okusov	<p>dr. sc. (Bosna in Hercegovina) Gordana Vulič, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>Neli Selan, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>Tatjana Šubic, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled</p> <p>Franci Mežič, Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Višja strokovna šola</p> <p>Mojca Polak, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor, restavracija Sedem</p> <p>Tomi Gregorinčič, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor, restavracija Sedem</p>
Hrana in pijače	<p>dr. sc. (Bosna in Hercegovina) Gordana Vulič, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>Tatjana Šubic, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled</p> <p>Mojca Polak, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor, restavracija Sedem</p>

Vrsta dokumenta/sestavina študijskega programa	Avtorji (ime, priimek, strokovni ali akademski naslov, ustanova)
Kreativna priprava alternativne in dietne prehrane	<p>dr. sc. (Bosna in Hercegovina) Gordana Vulič, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>Tatjana Šubic, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled</p> <p>Mojca Polak, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor</p>
Poslovanje potovalnih agencij in nastanitvenih obratov	<p>mag. Tadeja Krašna, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled</p> <p>Boštjan Humski, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>mag. Vesna Loborec, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>dr. Sebastjan Repnik, Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Višja strokovna šola</p> <p>Mitja Petelin, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor</p>
Turistično vodenje in animacija	<p>ddr. Lazar Pavić, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor</p> <p>dr. Boža Grafenauer, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled</p> <p>dr. Sebastjan Repnik, Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Višja strokovna šola</p> <p>dr. Lea Kužnik, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p>
Tematski turizem	<p>dr. Lea Kužnik, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p> <p>Jerneja Planinšek Žlof, Šolski center Šentjur, Višja strokovna šola</p> <p>ddr. Lazar Pavić, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor</p> <p>mag. Polona Frajzman, Šolski center Velenje, Višja strokovna šola</p> <p>dr. Boža Grafenauer, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled</p> <p>dr. Lea-Marija Colarič-Jakše, Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Višja strokovna šola</p> <p>dr. Sebastjan Repnik, Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Višja strokovna šola</p>
Prireditve, kongresi, poslovna srečanja in festivali	<p>mag. Breda Pečovnik, Cankarjev dom in Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p>
Organizacija poslovnih srečanj in dogodkov	<p>mag. Breda Pečovnik, Cankarjev dom in Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola</p>
Praktično izobraževanje	<p>Helena Rošker, Višja šola za gostinstvo in turizem Maribor</p> <p>dr. Darija Cvikel, Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled</p>

Vrsta dokumenta/sestavina študijskega programa	Avtorji (ime, priimek, strokovni ali akademski naslov, ustanova)
	Franci Mežič, Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Višja strokovna šola mag. Ana Rozman, Erudio dr. Lea Kužnik, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola Tomaž Leben, Center kulinarike in turizma Kult316 delodajalci: Mateja Seničak, Hotel Astoria Maja Lakota, Turizem Bled Tamara Marzič, Turizem Kranj Martin Jezeršek, Hiša Jezeršek

5. KRATKA UTEMELJITEV PREDLOGA

Predlog prenovljenega višješolskega študijskega programa Gostinstvo in turizem je pripravljen v skladu z Zakonom o višjem strokovnem izobraževanju (Uradni list RS, št. 86/04 in 100/13) in Izhodišči za pripravo višješolskih študijskih programov (sprejetimi na 154. seji Strokovnega sveta Republike Slovenije za poklicno in strokovno izobraževanje 11. marca 2016). Podlaga za pripravo programa sta revidirana poklicna standarda menedžer/menedžerka za področje hrane in pijače (sprejet na 152. seji Strokovnega sveta Republike Slovenije za poklicno in strokovno izobraževanje, 18. 12. 2015) in svetovalac/svetovalka za destinacijski management (sprejet na 168. seji Strokovnega sveta Republike Slovenije za poklicno in strokovno izobraževanje, 16. 11. 2018).

Prenovljeni program nadomešča obstoječi višješolski študijski program Gostinstvo in turizem (Uradni list RS, št. 79/10). Leta 2015 so bili revidirani poklicni standardi na področju gostinstva in poklicni standard strokovni svetovalac/strokovna svetovalka za hrano in pijačo (food and beverage menedžer/menedžerka), ki je bil podlaga za študijski program Gostinstvo in turizem iz leta 2010, se je preimenoval v menedžer/menedžerka za področje hrane in pijače; glede na prejšnji standard je dodana kompetenca analiziranje podatkov, loči se strateško in operativno načrtovanje, večji je poudarek na komunikaciji, reševanju reklamacij, vodenju in izobraževanju zaposlenih. Leta 2018 so bili revidirani poklicni standardi na področju turizma; na tem področju so bile spremembe poklicnih standardov tolikšne, da zahtevajo prenovo višješolskega programa Gostinstvo in turizem.

Prenova programa je odziv na zahteve trga dela, na spremembe v gostinstvu in turizmu, ki jih je prinesla epidemija covid-19, hkrati pa tudi na izzive dvojnega prehoda v Evropski uniji, ekološkega in digitalnega, ki vpliva na vse dele gospodarstva in družbe.

Strategija slovenskega turizma 2022–2028 Slovenijo umesti kot »zeleno butično destinacijo za individualnega odgovornega gosta, ki ceni naravo, zdravje, kulturna doživetja in avtentični karakter lokalnih skupnosti«. Slovenija potrebuje kader, ki bo lahko prispeval k dvigu kakovosti nastanitvenih kapacitet ter kulinarčne in enološke ponudbe Slovenije, hkrati pa gostom ponudil različne vrste doživetij v skladu z njihovimi željami. Ker je strategija usmerjena v razvoj trajnostnega turizma, so ena od rdečih niti predloga prenovljenega programa tudi trajnostni načini zmanjševanja ogljičnega odtisa, pa tudi trajnostni načini vzpostavljanja ravnotežja med turizmom in lokalnim okoljem s prebivalci.

Strategija digitalne preobrazbe slovenskega turizma 2022–2026 med drugim poudarja »vprašanje formalnega izobraževanja, ki trenutno ne zmore slediti nenehno spreminjajočim se zahtevam digitalne preobrazbe«. Če naj »Slovenija postane vzorčni primer pametne destinacije, ki krepi in spodbuja razvoj trajnostnih, butičnih, personaliziranih in inovativnih doživetij«, je nujno treba povečati digitalne veščine človeških virov v slovenskem turizmu. Eden od ukrepov iz strategije digitalne preobrazbe je usmerjen tudi v digitalne kompetence formalnega izobraževanja, zato je v predlog prenovljenega programa vključen predmet Uporabna informatika in statistika, ki je namenjen pridobivanju digitalnih spretnosti, elementi

digitalnih spretnosti pa so vključeni tudi v kataloge znanja za vse druge predmete.

Predlog programa temelji na obstoječem višješolskem strokovnem programu Gostinstvo in turizem iz leta 2010, vendar je vsebinsko prenovljen. Ohranja se širina programa, ki vključuje tako vsebine gostinstva kot turizma. Temelj za gostinski del je poklicni standard menedžer/menedžerka za področje hrane in pijač, za turistične vsebine programa pa je temelj poklicni standard svetovalec/svetovalka za destinacijski management. Obema področjema so skupni: komuniciranje z različnimi deležniki v maternem jeziku in vsaj dveh tujih jezikih, digitalne spretnosti, načrtovanje, organiziranje in vodenje poslovnih procesov, skrb za kadre in njihovo usposobljenost, ekonomika poslovanja in trženje, projektni menedžment, trajnostni razvoj, poznavanje zakonodaje, podjetnost, samoiniciativnost in kreativnost; vse to se odraža v generičnih kompetencah programa.

Novost v prenovljenem programu je, da poleg generičnih kompetenc vsi študentje v obveznem delu usvojijo poklicno specifične kompetence tako s področja turizma (sodelovanje z različnimi deležniki destinacije, izvajanje operativnega destinacijskega menedžmenta, spremljanje uspešnosti destinacije) kot s področja gostinstva (strateško in operativno načrtovanje ter organiziranje in izvajanje dela v prehrabnem gostinskem obratu). Študenti tako v obveznem delu pridobijo splošno znanje in spretnosti za samostojno delo v turističnih podjetjih ter različnih gostinskih obratih, tako nastanitvenih kot prehrabnih, kjer poskrbijo za goste od prihoda do odhoda, komunicirajo z njimi, izvedejo prodajne in administrativne storitve, pripravijo in postrežejo obroke, poskrbijo za udobno nastanitev in turistična doživetja gostov, ob tem pa načrtujejo in organizirajo delo v sodelovanju z drugimi zaposlenimi in poslovnimi partnerji ter zagotavljajo kakovost opravljenih storitev v skladu z zakonodajo in standardi.

V izbirnem delu študenti, ki izberejo gostinsko smer, lahko pridobijo dodatno znanje in spretnosti za visokokakovostne storitve strežbe in kuharstva, organizacijo gastronomskih dogodkov, barmanstvo, kombiniranje hrane in vinske ponudbe ter za kreativno oblikovanje alternativne in dietne prehrane. Študenti, ki izberejo turistično smer, pa pridobijo dodatno znanje in spretnosti za delo v nastanitvenih obratih in turističnih agencijah, oblikovanje turističnih produktov, omogočanje doživetij v turizmu ali za organizacijo poslovnih srečanj in dogodkov. V skladu s trenutno metodologijo in novimi izhodišči za pripravo višješolskih študijskih programov je v program uveden tudi odprti kurikulum.

Glede na obstoječi program ima prenovljeni študijski program bolj uravnotežen in jasno strukturiran obvezni del, ki upošteva znanje in spretnosti obeh izhodiščnih poklicnih standardov. V izbirnih moduli so nekatere nove in aktualne vsebine: kreativna alternativna in dietna prehrana, turistično vodenje in animacija, tematski turizem, ki zajema vse vrste turističnih dejavnosti, razširitev kongresnega turizma v organiziranje poslovnih srečanj in dogodkov. Nekateri izbirni moduli so v prenovljenem programu odstranjeni (velnes, hotelsko gospodinjstvo). Prenovljeni ali na novo napisani so vsi katalogi znanja, vključno s katalogom znanja za praktično izobraževanje, ki vključuje delovne procese in učne izide za vse module v programu. V vseh je rdeča nit digitalizacija in skrb za trajnost. Novost je tudi odprti kurikulum, ki šolam ponuja možnost za vključevanje aktualnih vsebin, s katerimi se lahko prilagajajo tako zanimanju študentov kot tudi potrebam gospodarstva in lokalnega okolja.

V procesu prenove študijskega programa so bili vključeni predavatelji z vseh višjih strokovnih šol s programom Gostinstvo in turizem, ki med drugim upravljajo delo gostinskih obratov, kot so Hotel Astoria na Bledu, nosilec znaka slovenska zelena nastanitev, Center kulinarike in turizma Kult 316 v Ljubljani, edinstveni in reprezentativni primer sodobnih izobraževalnih praks na področjih gostinstva, turizma, živilstva in prehrane, ter restavracija in kavarna Sedem v Mariboru, ki se ponaša z Michelinovim krožnikom. Pri oblikovanju kataloga za praktično izobraževanje pa so sodelovali predstavniki podjetij, v katerih študenti opravljajo praktično izobraževanje: Hotel Astoria, Turizem Bled, Turizem Kranj in Hiša Jezeršek.