



VABIMO VAS K VPISU
V VIŠJEŠOLSKI
PROGRAM:



Višja strokovna šola

**GOSTINSTVO
IN TURIZEM**



KMETIJSKA
ŠOLA GRM IN
BIOTEHNIŠKA
GIMNAZIJA

SRENJA ŠOLA
ZA GOSTIN-
STVO IN TURI-
ZEM NOVO
MESTO

VIŠJA
STROKOVNA
ŠOLA

DIJAŠKI IN
ŠTUDENTSKI
DOM

MEDPOD-
JETNIŠKI
IZOBRA-
ŽEVALNI
CENTER

Program
UPRAVLJAJNE
PODEŽELJA IN
KRAJINE
(inženir kmeti-
jstva in krajine)

Program
GOSTINSTVO IN
TURIZEM
(organizator
poslovanja v
gostinstvu in
turizmu)

Program
NARAVOVARSTVO
(inženir
snaravovarstva)

GRM NOVO MESTO - CENTER BIOTEHNIKE IN TURIZMA

VIŠJA STROKOVNA ŠOLA

**SEVNO 13
8000 NOVO MESTO**

**SPLETNA STRAN:
www.vs.ksgrm.net**

REFERAT: tel: 07 393 47 34, fax: 07 393 47 10

**irma.hudoklin@guest.arnes.si (referat)
s-ksgrm.nm@guest.arnes.si (tajništvo)**



Če želite v bodočnosti prispevati k zdravemu načinu življenja, zdravi hrani, zdravemu okolju in pravih vrednotam, ste povabljeni na Višjo strokovno šolo Grm Novo mesto, kjer bomo z odličnimi strokovnjaki skupaj oblikovali znanje, sposobnosti in kompetence za te cilje!





OBVEZNI PREDMETI:

KREDITNE TOČKE

KOMUNIKACIJA	15
Strokovna terminologija v tujem jeziku 1	6
Poslovno sporazumevanje in vodenje	6
Praktično izobraževanje 1	3
EKONOMIKA IN POSLOVANJE	15
Ekonomika podjetja	3
Ekonomika turizma	4
Pravni predpisi	4
Poslovna informatika s statistiko	4
VAROVANJE OKOLJA	12
Osnove gastronomije	4
Turistična geografija in kulturna dediščina	8
TRŽENJE	15
Osnove projektnega menedžmenta	3
Trženje v turizmu	4
Strokovna terminologija v tujem jeziku 2	8
POSLOVANJE V GOSTINSTVU IN TURIZMU	10
Poslovanje prenočitvenih in prehrambenih obratov	6
Poslovanje hotelov in turističnih agencij	6
Praktično izobraževanje 3	4
Diplomski izpit	5
Diplomsko delo	5

IZBIRNI PREDMETI:

K. T.

OSNOVE GOSTINSTVA	18
Osnove kuharstva	4
Osnove strežbe	4
Praktično izobraževanje 2	10
KULINARIČNE IN STREŽNE VEŠČINE	18
Kuharstvo z organizacijo dela 1	4
Strežba z organizacijo dela 1	4
Praktično izobraževanje 2	10
PROJEKTI V GOSTINSTVU	25
Gastronomija	6
Kuharstvo z organizacijo dela 2	7
Strežba z organizacijo dela 2	4
Praktično izobraževanje 4	8
F & B	25
Hrana in pijače	4
Organizacija gostinskih dogodkov	6
Barmanstvo	7
Harmonija okusov	7
Praktično izobraževanje 4	8
PROJEKTI V TURIZMU	25
Strokovna terminologija v tujem jeziku 3	6
Dopolnilne turistične dejavnosti	7
Praktično izobraževanje 4	4
KONGRESNI TURIZEM	25
Strokovna terminologija v tujem jeziku 3	8
Osnove kongresne dejavnosti	3
Tehnični standardi v kongresnem turizmu	3
Organizacija kongresov	3
Praktično izobraževanje 4	8
WELLNESS TURIZEM	25
Strokovna terminologija v tujem jeziku 3	8
Wellness turizem	5
Kulinarika za vitalnost	4
Praktično izobraževanje 4	8
Ostalo	5
Prosto izbirni predmet	5

KAJ PRAVIJO GRMČANI ...



Maja Rorman, iz Tomažje vasi - redna študentka Višje strokovne šole Grm Novo mesto, program Gostinstvo in turizem. Doma imajo gostilno s prenočišči:

“Turizem je najhitreje rastoča gospodarska panoga v svetu. Na podlagi tega sem se odločila za študij gostinstva in turizma. Celo življenje sem obkrožena s turizmom in takšno delo, kot tudi šolanje me zelo veseli. Obiskujem kvalitetno višjo šolo, ki je tudi v bližini mojega doma in mnogih turističnih znamenitosti kot npr. grad Otočec in Šmarješke Toplice.”



David Tomažin, izredni študent Višje strokovne šole Grm Novo mesto, program Gostinstvo in turizem, zaposlen v restavraciji Vinske kleti Freljih v Šentrupertu:

“Na Višjo šolo za gostinstvo in turizem sem se vpisal zaradi želje po izpopolnjevanju svojega znanja.”



Niko Veselič, inštruktor za področje strežbe na Višji strokovni šoli Grm Novo mesto - program Gostinstvo in turizem:

“Pot do dobre gostinske storitve vodi le skozi odličnost dela.”

Odličnosti pri podajanju znanj študentom in dijakom našega centra Grm Novo mesto pa smo predavatelji podredili vse naše cilje.”

ZA KOGA JE PRIMEREN TA ŠTUDIJ?

Za vse, ki uživajo v ustvarjalnosti, razgibanosti in delu z ljudmi ...

POGOJI ZA VPIS:

V višješolske študijske programe se lahko vključi kdor:

- je srednje izobraževanje zaključil z maturo ali poklicno maturo ali*
- je opravil mojstrski, delovodski ali poslovodski izpit in ima poleg tega še vsaj tri leta delovnih izkušenj ter opravljen preizkus znanja iz slovenskega jezika in matematike ali tujega jezika v obsegu poklicne mature.*

NAČIN IZVAJANJA ŠTUDIJA: REDNI IN IZREDNI

***Redni študij** traja dve leti. Eno študijsko leto traja 34 tednov, od tega je 24 tednov predavanj in drugih oblik pouka ter 10 tednov praktičnega izobraževanja. Praktično izobraževanje se praviloma izvaja v spomladanskem obdobju prvega letnika in jesenskem obdobju drugega letnika oziroma glede na sezono dela in sicer na Grmu Novo mesto v MIC - medpodjetniškem izobraževalnem centru, v različnih gostinskih, turistično-informacijskih centrih, turističnih kmetijah, s katerimi ima šola pogodbo. V okviru Erasmus programa je možno opravljati prakso tudi v drugih državah EU.*

***Izredni študij** traja dve leti in pol. Izvajanje študijskega procesa poteka praviloma v popoldanskem času, 2 do 3x tedensko, oziroma v modularni obliki. Praktično izobraževanje je organizacijsko prilagojeno zaposlenim študentom. Študenti imajo možnost priznavanja že pridobljenih praktičnih znanj in usposobljenosti, ki se sicer zahtevajo v okviru programa.*

NAZIVI IN KREDITNE TOČKE:

***Naziv:** organizator/organizatorica poslovanja v gostinstvu in turizmu - 6. stopnja*
Program je ovrednoten s 120 kreditnimi točkami po sistemu ECTS. Z izbiro ustreznih modulov se lahko pridobi naslednje nacionalne poklicne kvalifikacije:

Menedžer manjšega hotela

Strokovni svetovalec za hrano in pijačo

Vodja hotelske recepcije

Menedžer turistične agencije

Hotelski gospodinjec

V času študija študent opravi vsaj eno od naštetih nacionalnih poklicnih kvalifikacij, da ima študijski program priznan.

ZAPOSLOTVENE MOŽNOSTI:

Diplomanti se lahko zaposlijo v turističnih in hotelskih podjetjih, turističnih agencijah, TIC-ih, gostinskih obratih. Lahko se samozaposlijo v gostinskih obratih in na turističnih kmetijah.