



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](http://www.vs.ksgrm.net)**

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

**[irma.hudoklin@guest.arnes.si](mailto:irma.hudoklin@guest.arnes.si) (referat)  
[s-ksgrm.nm@guest.arnes.si](mailto: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

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

## IZBIRNI PREDMETI:

## K. T.

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



## 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.*