



Odgovori za jutri - že **25**
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA let

Grm Novo mesto - center biotehnike in turizma

VIŠJA STROKOVNA ŠOLA





Grm Novo mesto - center biotehnike in turizma Višja strokovna šola

Na Grmu Novo mesto – centru biotehnike in turizma, na enoti Višja strokovna šola že od leta 2001 dalje izobražujemo za celostni razvoj prehranjevalne »verige od njive do mize«, za razvoj zelenega gospodarstva, ob ohranjanju biotske raznovrstnosti, zelenem turizmu in »zelenih podjetniških priložnostih« ...

Izobraževanje bogatimo s kakovostnimi partnerstvi in z razvejano infrastrukturo ter z vzpodbudnim okoljem za projektno in raziskovalno delo, mednarodno sodelovanje - s ciljem strokovnega in osebnostnega razvoja posameznika.

Višja strokovna šola zagotavlja študentom in drugim slušateljem na Grmu Novo mesto - centru biotehnike in turizma urejeno učno infrastrukturo, tako za izvajanje predavanj, vaj, laboratorijskega dela kot za izvajanje praktičnega izobraževanja v okviru Medpodjetniškega izobraževalnega centra. Študenti se za izpopolnjevanje svojega znanja in spretnosti povezujejo s predavatelji in ostalimi sodelavci centra in s številnimi partnerji šole.



PROGRAMI

Višješolski študijski programi (VI. stopnja izobrazbe)

- Upravljanje podeželja in krajine
- Gostinstvo in turizem
- Naravovarstvo

REDNI

Trajanje študija **2 leti, 120 ECTS**

IZREDNI

Trajanje študija **2 leti in pol, 120 ECTS**



VPISNI POGOJI

**V višješolske
študijske programe
se lahko vključi**



Kdor je zaključil srednje
izobraževanje z matura ali
poklicno matura.



Kdor 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.

IZREDNI ŠTUDIJI

Prilagojen zaposlenim

Izvajanje izrednega študijskega procesa poteka praviloma v popoldanskem času, 2- do 3-krat tedensko, oziroma v modularni obliki.



REDNI ŠTUDIJI

Študijsko leto traja 34 tednov, od tega je 24 tednov predavanj in drugih oblik pouka ter 10 tednov praktičnega izobraževanja.

INFO

Referat



www.vs.grm-nm.si



referat-grm@guest.arnes.si



07 39 34 734 (referat)

07 39 34 737 (ravnateljica)

<https://facebook.com/grm.vss>

<https://www.instagram.com/grm.visja.strokovna.sola.nm>

URADNE URE REFERATA:

vsak delovnik od 9:00 do 10:30,
petek tudi od 14:00 do 16:00.

Struktura

IZOBRAŽEVALNI PROGRAM



Diplomski izpit/diplomsko delo - **5 KT**

Praktično delo (projektno), nadgrajeno
s teoretičnimi opredelitvami.



Teoretično izobraževanje - **89 KT**
(obvezni skupni predmeti in izbirni predmeti)

| PREDAVANJA | VAJE |



Praktično izobraževanje **26 KT**, 2 x 400 ur

| Strokovno in aplikativno raziskovalno delo
| Vodenje in organiziranje delovnega procesa
| Promocija in marketing

Praktično izobraževanje

26 KT, 2 x 400 ur

V začetku študija študent in organizator praktičnega izobraževanja skupaj pripravita **individualni načrt za izvedbo praktičnega izobraževanja**.

KDAJ?

Praktično izobraževanje se običajno izvaja v spomladanskem obdobju prvega letnika in jesenskem obdobju drugega letnika oziroma glede na sezono dela.

KJE?

Poteka na Grmu Novo mesto v **Medpodjetniškem izobraževalnem centru** ter v drugih **podjetjih, kmetijah in ustanovah**, s katerimi ima šola sklenjeno pogodbo.





Izredni

Praktično izobraževanje (PRI) je zaposlenim študentom organizacijsko **prilagojeno**. Študenti imajo možnost priznavanja že pridobljenih praktičnih znanj in usposobljenosti.

DIPLOMA S PRI

V okviru praktičnega izobraževanja lahko študenti naredijo že praktični del diplomske naloge.

PRI DOMA

Del praktičnega izobraževanja je možno opraviti tudi doma, če se ukvarjate s tržno usmerjeno dejavnostjo.

TUJINA

V okviru Erasmus programa je možno opravljati praktično izobraževanje tudi v drugih državah EU.



Gostišče na trgu,
Hiša kulinarike in turizma
Glavni trg 30, Novo mesto

☎ +386 590 76152

Šolska zidanica
na Trški gori

☎ +386 590 76152,
+386 7 393 47 00

GOSTIŠČE NA TRGU

RAJMEOS



Gostinstvo in turizem

REDNI

Trajanje študija **2 leti, 120 ECTS**

IZREDNI

Trajanje študija **2 leti in pol,
120 ECTS**

Naziv strokovne izobrazbe
(6. stopnja)

Organizator poslovanja
v gostinstvu in turizmu/

Organizatorica poslovanja
v gostinstvu in turizmu

Okrajšava: org. posl. gost. tur.

ZAPOSLOTVENE MOŽNOSTI

Turistična in hotelska podjetja,
turistične agencije, TIC-i, gostinski
obrati. Samozaposlitev v gostinskih
obratih in na turističnih kmetijah.

KOMU JE ŠTUDIJ NAMENJEN?

Za vse, ki vam je blizu ustvarjalnost,
razgibanost, hrana, pijače,
potovanja, razvoj
lokalnega okolja ...

PREDMETNIK

Gostinstvo in turizem

➤ Diplomski izpit/diplomsko delo
5 KT

Praktično delo (projektno),
nadgrajeno s teoretičnimi
opredelitvami

➤ Teoretično izobraževanje
89 KT

Obvezni skupni predmeti
in izbirni predmeti.

➤ Praktično izobraževanje
13 KT + 13 KT = 26 KT
2 x 400 ur

OBVEZNI MODULI 1. letnika	KT
KOMUNIKACIJA IN INFORMATIKA	22
Strokovna terminologija v prvem tujem jeziku	6
Poslovno komuniciranje in vodenje	6
Pravni predpisi v gostinstvu in turizmu	3
Uporabna informatika in statistika	4
Praktično izobraževanje – komunikacija in informatika	3
TRAJNOSTNO UPRAVLJANJE DESTINACIJE	19
Ekonomika podjetja	3
Ekonomika in menedžment turizma	4
Naravne in kulturne danosti turistične destinacije	7
Praktično izobraževanje – trajnostno upravljanje destinacije	5
MENEDŽMENT V GOSTINSTVU	19
Gastronomija	4
Organizacija dela v kuharstvu	5
Organizacija dela v strežbi	5
Praktično izobraževanje – menedžment v gostinstvu	5

OBVEZNI MODULI IN PREDMETI 2. letnika	KT
TRŽENJE IN POSLOVANJE V GOSTINSTVU IN TURIZMU	16
Projektni menedžment	3
Trženje v gostinstvu in turizmu	4
Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku	6
Praktično izobraževanje – trženje in poslovanje v gostinstvu in turizmu	3
ODPRTI KURIKUL	11
Predmeti odprtega kurikula	9
Praktično izobraževanje – odprti kurikul	2
Prostoizbirni predmet	5
Diplomsko delo	5

IZBIRNI MODULI 2. letnika	KT
PROJEKTI V GOSTINSTVU	23
Poslovanje nastanitvenih in prehrambnih obratov	5
Menedžment procesov v kuharstvu	5
Menedžment procesov v strežbi	5
Praktično izobraževanje – projekti v gostinstvu	8
GOSTINSTVO IN BARMANSTVO	23
Poslovanje nastanitvenih in prehrambnih obratov	5
Organizacija gostinskih dogodkov	5
Barmanstvo	5
Praktično izobraževanje – Gostinstvo in barmanstvo	8
GOSTINSTVO IN HARMONIJA OKUSOV	23
Poslovanje nastanitvenih in prehrambnih obratov	5
Organizacija gostinskih dogodkov	5
Harmonija okusov	5
Praktično izobraževanje – Gostinstvo in harmonija okusov	8

IZBIRNI MODULI 2. letnika	KT
KREATIVNI NAČINI PRIPRAVE HRANE	23
Poslovanje nastanitvenih in prehrambnih obratov	5
Hrana in pijače	5
Kreativna priprava alternativne in dietne prehrane	5
Praktično izobraževanje – kreativni načini priprave hrane	8
PROJEKTI V TURIZMU	23
Poslovanje potovalnih agencij in nastanitvenih obratov	5
Strokovna terminologija v tretjem tujem jeziku	5
Tematski turizem	5
Praktično izobraževanje – projekti v turizmu	8

IZBIRNI MODULI 2. letnika	KT
DOŽIVETJA V TURIZMU	23
Poslovanje potovalnih agencij in nastanitvenih obratov	5
Tematski turizem	5
Turistično vodenje in animacija	5
Praktično izobraževanje – doživetja v turizmu	8
POSLOVNA SREČANJA IN DOGODKI	23
Prireditve, kongresi, poslovna srečanja in festivali	5
Strokovna terminologija v tretjem tujem jeziku	5
Organizacija in izvedba poslovnih srečanj in dogodkov	5
Praktično izobraževanje – poslovna srečanja in dogodki	8

Odgôvori
za jutri!



Naravovarstvo

REDNI - Trajanje študija **2 leti, 120 ECTS**

IZREDNI - Trajanje študija **2 leti in pol, 120 ECTS**

Naziv strokovne izobrazbe (6. stopnja)

Inženir naravovarstva / inženirka naravovarstva

Okrajšava: inž. nar.

KOMU JE ŠTUDIJ NAMENJEN?

Za vse, ki imate radi živali in so vam blizu rastline, uživate v delu v naravnem okolju s ciljem pridelave hrane ali ohranjanja in razvoja podeželja, v živilstvu, kmetijski in drugi sodobni tehniki, pa tudi v delu z ljudmi, marketingu, turizmu ...



ZAPOSLOITVENE MOŽNOSTI

Na občinah in drugih ustanovah, kjer se ukvarjajo z urejanjem prostora, v večjih podjetjih in ustanovah, kjer upravljajo z zavarovanim prostorom (naravni parki, rezervati, Natura 2000 ...).

Samozaposlovanje na področju izvajanja ekoremediacij (rastlinske čistilne naprave, čiščenje izvira pitne vode ...), na področju pridobivanja alternativnih virov energije (sončne elektrarne, bioplinske naprave, biomasa ...).

Samozaposlovanje na področju turizma (raziskovalno-izobraževalni centri na ekoloških kmetijah, obrat na zavarovanem območju, učne poti ...).

PREDMETNIK

Naravovarstvo

➤ Diplomski izpit/diplomsko delo
5 KT

Praktično delo (projektno),
nadgrajeno s teoretičnimi
opredelitvami

➤ Teoretično izobraževanje
89 KT

Obvezni skupni predmeti
in izbirni predmeti.

➤ Praktično izobraževanje
2 x 13 KT = **26 KT**
2 x 400 ur

OBVEZNI MODULI / PREDMETI	KT
Poslovanje in ekonomika	15
Poslovno sporazumevanje in vodenje	6
Ekonomika in menedžment podjetij	6
Praktično izobraževanje – poslovanje in ekonomika	3
Komunikacija in informatika	12
Strokovna terminologija v tujem jeziku	5
Strokovna informatika in statistične metode vrednotenja	4
Praktično izobraževanje – komunikacija in informatika	3

OBVEZNI MODULI / PREDMETI	KT
Trajnostni razvoj z izbranimi poglavji iz biologije	4
Zakonodaja in etika s področja narave, okolja in prostora	6
Biotska raznovrstnost	23
Vrednotenje biotske raznovrstnosti	9
Varstvo narave in urejanje prostora	7
Praktično izobraževanje – biotska raznovrstnost	7
Podjetništvo z organizacijo	18
Podjetništvo in trženje	7
Organizacija in poslovanje	8
Praktično izobraževanje – podjetništvo z organizacijo	3
Prostoizbirni predmet	5
Diplomsko delo	5

IZBIRNI MODULI / PREDMETI	KT
Ekosistemi	32
Ravnovesja ekosistemov	8
Gojenje in uporaba koristnih organizmov	7
Abiotični dejavniki okolja in ekotoksikologija	7
Praktično izobraževanje – ekosistemi	10
Zavarovana območja	32
Načrtovanje dejavnosti v prostoru	8
Nadzor v zavarovanem okolju	7
Informiranje in svetovanje o pomenu zavarovanega območja	7
Praktično izobraževanje – zavarovana območja	10
Naravni in obnovljivi viri energije	32
Gospodarjenje z naravnimi in obnovljivimi viri energije	8
Tehnologije obnovljivih virov energije	7
Energetske in okoljske perspektive	7
Praktično izobraževanje – obnovljivi viri energije	10



A large, leafy tree stands in a green field under a bright blue sky with scattered white clouds. The tree is the central focus, with its shadow cast on the grass. The background shows rolling green hills and a clear sky with a few wispy clouds.

Odgôvori
za jutri!

Upravljanje podeželja in krajine

REDNI - Trajanje študija **2 leti, 120 ECTS**

IZREDNI - Trajanje študija **2 leti in pol, 120 ECTS**

Naziv strokovne izobrazbe (6. stopnja)

Naziv strokovne izobrazbe: Inženir / inženirka
kmetijstva in krajine

Okrajšava: Inž. kmet. in kraj.

KOMU JE ŠTUDIJ NAMENJEN?

Za vse, ki imate radi živali in so vam blizu rastline, uživate v delu v naravnem okolju s ciljem pridelave hrane ali ohranjanja in razvoja podeželja, v živilstvu, kmetijski in drugi sodobni tehniki, pa tudi v delu z ljudmi, marketingu, turizmu ...

ZAPOSLOTVENE MOŽNOSTI

Gospodarji/direktorji na modernih kmetijah, v kmetijskih zadrugah, semenarskih hišah, vrtnih centrih, zavarovalnicah, v trgovinah s FFS, v zbirnih centrih s sadjem in zelenjavo. Kot kontrolorji v integrirani ali ekološki pridelavi. V vinskih kletah, v podjetjih, kjer se ukvarjajo s treniranjem konj in učenjem jahanja, v podjetjih z golf igrišči, v vrtnarijah ter v podjetjih, kjer se ukvarjajo z urejanjem športnih površin.



PREDMETNIK

Upravljanje podeželja
in krajine

- **Diplomski izpit/diplomsko delo**
5 KT
Praktično delo (projektno),
nadgrajeno s teoretičnimi
opredelitvami
- **Teoretično izobraževanje**
89 KT
Obvezni skupni predmeti
in izbirni predmeti.
- **Praktično izobraževanje**
2 x 13 KT = **26 KT**
2 x 400 ur

OBVEZNI MODULI / PREDMETI	KT
Poslovanje in ekonomika	12
Poslovno sporazumevanje in vodenje	6
Ekonomika in menedžment podjetij	6
Komunikacija in informatika	9
Strokovna terminologija v tujem jeziku	5
Strokovna informatika in statistične metode vrednotenja	4
Podjetništvo z organizacijo	15
Podjetništvo in trženje	7
Organizacija in poslovanje	8
Trajnostni razvoj z izbranimi poglavji biologije	4
Razvoj podeželja z zakonodajo	5
Rastlinska pridelava in reja živali	7
Praktično izobraževanje	26
Diplomski izpit	5

IZBIRNI MODULI / PREDMETI	KT
Vodenje rastlinske pridelave	15
Gospodarjenje v poljedelstvu in vrtnarstvu	8
Gospodarjenje v sadjarstvu in vinogradništvu	7
Varstvo rastlin	15
Varstvo rastlin s fitofarmacijo	8
Gojenje in uporaba koristnih organizmov	7
Vodenje reje živali	4
Gospodarjenje v živinoreji	5
Zdravstveno varstvo domačih živali	7
Turizem in šport na podeželju	15
Turizem in rekreacija na podeželju	8
Treniranje konj in učenje jahanja	7

IZBIRNI PREDMETI	KT
Upravljanje z rekreacijskimi in športnimi površinami	22
Ekološka pridelava hrane	7
Logistika in mehanizacija v kmetijstvu	7
Terapevtska in socialna dejavnost na podeželju	7
Varovanje naravnih vrednot in biotske raznovrstnosti	7
Vinarstvo	15
Prostoizbirni modul ali predmet	5



PREDNOSTI ŠTUDIJA na Grmu Novo mesto

Odnos

- › Individualen pristop in majhne skupine
- › Strokovno izjemni predavatelji in sodelavci
- › Prijetni odnosi med predavatelji in študenti
- › Priznavanje posebnih statusov



Kariera

- › Karierno svetovanje, dogodki in sejmi
- › Priložnosti za sodelovanje v različnih projektih
- › Možnosti sodelovanja pri organizaciji in izvedbi različnih dogodkov
- › Specialna brezplačna dodatna izobraževanja in usposabljanja

Infrastruktura

- › Stalno posodabljanje in umeščanje nove opreme
- › 250 ha veliko posestvo
- › Urejene predavalnice
- › Šolska restavracija, slaščičarna in trgovina v Hiši kulinarike in turizma



Študentsko življenje

- › Možnost bivanja v študentskem domu neposredno ob šoli
- › Javni prevoz tik pred šolo
- › Možnosti rekreacije v naravi
- › Učenja jahanja, vožnje z vprego, poletna šola mladih rejcev ...
- › Različne poletne aktivnosti

**PREDNOSTI
ŠTUDIJA
na Grmu Novo mesto**

VIŠJA STROKOVNA ŠOLA

**Pomemben člen šolskega centra
Grm Novo mesto – center
biotehnike in turizma**

Na Grmu Novo mesto že leta izobražujemo za celostni razvoj prehranjevalne »verige od njive do mize«.

Prav tako za razvoj zelenega gospodarstva, s poudarkom na ohranjanju biotske raznovrstnosti in naravnih vrednot, zelenem turizmu, »zelenih podjetniških priložnosti« in s pomembnim poudarkom na sodobnih tehnologijah pridelave in predelave hrane.

Razvijamo tako laboratorijske prakse, kakor tudi prakse pridelave in predelave večjih pridelovalnih – predelovalnih obsegov.

Ponosni smo, da je naša razvojna in izobraževalna strategija povsem usklajena z najnovejšimi cilji Evropske unije, z Evropskim zelenim dogovorom oz. GREEN DEAL-om.

Naše izobraževalno okolje bogati, poleg odličnih, v stroko usmerjenih sodelavcev, pestra infrastruktura za vsa področja našega izobraževanja.

Pedagoški proces, kakor tudi številni razvojno – raziskovalni projekti, se odvijajo v okviru laboratorijev (biotehnološki, kemijski, biološki, agronomski, vinarski ...) in delovišč šolskega posestva.





Za področje kmetijstva so to rastlinjaki, hlevi, sadovnjaki, vinogradi, polja, trajno travinje, čebelnjak in številna laboratorijska polja, za področje živilstva so to predelovalni obrati za predelavo živil rastlinskega in živalskega izvora (sirarna, predelava mesa, vinska klet, povsem sodobne linije za predelavo sadja in vrtnin, linija za pripravo penin ...).

Velik poudarek dajemo tudi cvetličarstvu, aranžerstvu, treniranju in jahanju konj, gozdarstvu in predelavi lesa ter kmetijskemu strojništvu.

Na področju gostinstva in turizma smo ponosni na Hišo kulinarike in turizma, kjer razvijamo gostinske prakse in inovativno gostinsko – turistično ponudbo, razvijamo pa tudi pekarstvo, slaščičarstvo, sommelierstvo in butično prodajo visokokakovostnih lokalnih proizvodov.

Naše dosežke in aktivnosti predstavljamo na številnih tekmovanjih, sejnih in strokovnih dogodkih. Naš ponos so tudi mnoge aktivnosti in sodelovanje v širokem mednarodnem prostoru, še posebej pa čudovita lega in okolje šole, pa tudi številni novi stroji in oprema, ki smo jih na Grmu umestili v zadnjih letih.

Veselimo se tudi uporabe povsem novih delavnic in sodobno opremljenih učilnic za praktično izobraževanje.





Odgôvori za jutri!

Grm Novo mesto - center biotehnike in turizma

VIŠJA STROKOVNA ŠOLA

Odgovori za jutri - že 25 let

Sevno 13, 8000 Novo mesto

 **WWW.VS.GRM-NM.SI**

 **referat-grm@guest.arnes.si**

Avtorica ilustracij:

Jožica Medle

Avtorji fotografij:

Zaposleni in sodelavci

Grm Novo mesto - center biotehnike in turizma

Zadnja prenova zloženke:

Februar 2026



Odgovori za jutri - že 25
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA let

Grm Novo mesto - center biotehnike in turizma

VIŠJA STROKOVNA ŠOLA



WWW.VS.GRM-NM.SI



[@grm.visja.strokovna.sola.nm](https://www.instagram.com/@grm.visja.strokovna.sola.nm)



www.facebook.com/grm.vss