



GRM NOVO MESTO – CENTER BIOTEHNIKE IN TURIZMA OE Višja strokovna šola

Sevno 13
8000 Novo mesto

Referat za študijske zadeve: tel: 07/ 39 34 734 fax: 07/ 39 34 710
Ravnatelj: 07/ 39 34 737
Spletna stran: www.vs.grm-nm.si

VIŠJEŠOLSKI ŠTUDIJSKI PROGRAM – GOSTINSTVO IN TURIZEM

VIŠJA STROKOVNA ŠOLA CENTRA GRM NOVO MESTO – center biotehnike in turizma izvaja tri javnoveljavne VIŠJEŠOLSKE ŠTUDIJSKE PROGRAME (1), med njimi tudi študijski program GOSTINSTVO IN TURIZEM in sicer od študijskega leta 2009/10 naprej.

Višješolski študijski program Gostinstvo in turizem temelji na poklicnih standardih (*Ur. l. RS, št. 17/2008*):

- Menedžer/menedžerka manjšega hotela
- Strokovni svetovalac/strokovna svetovalka za hrano in pijačo
- Vodja hotelske recepcije
- Menedžer/menedžerka turistične agencije
- Hotelski gospodinjec/hotelska gospodinja
- Organizator/organizatorica kongresnih prireditev.

Pridobitev poklicne kvalifikacije je mogoča v skladu s predpisi, ki urejajo nacionalne poklicne kvalifikacije.

Študij je oblikovan tako, da lahko študent/ka, glede na svoje interese in poklicne potrebe, kombinira in izbira tiste (izbirne) vsebine, ki najbolj odgovarjajo njegovemu/njenemu zanimanju oz. potrebam delovnega mesta.

a) ŠTEVILO RAZPISANIH MEST: 50 za redni študij in 45 za izredni študij (**slovenski državljani oz. državljani EU**) ter dodatna mesta za tuje državljane

b) TRAJANJE ŠTUDIJA IN OVREDNOTENJE: 2 leti; 120 KT (Program je vrednoten po kreditnem sistemu ECTS (2), ki omogoča uveljavljanje pridobljenih kreditnih točk v nadaljnjem izobraževanju v Sloveniji in tujini).

c) NAZIV STROKOVNE IZOBRAZBE: **Organizator/organizatorica poslovanja v gostinstvu in turizmu**

č) TEMELJNI CILJI PROGRAMA:

Je izobraziti organizatorja/organizatorico poslovanja v gostinstvu in v turizmu, ki bo:

- imel (-a) široko strokovno-teoretično in predvsem praktično uporabno znanje na področju gostinstva in turizma,
- osvojil (-a) generične (3) in poklicno-specifične (4) kompetence s strokovnega področja gostinstva in turizma,
- usposobljen (-a) za spremljanje novosti na področju stroke in uporabo strokovne literature ter ostalih virov strokovnih informacij na področju gostinstva in turizma,
- samozavesten/samozavestna in odločen/odločna pri sprejemanju najbolj ustreznih poslovnih odločitev in pri reševanju konkretne strokovne problematike na področju gostinstva in turizma,
- vedno deloval (-a) tako, da bo zagotovil najvišjo stopnjo kakovosti pri svojem delu.

d) MOŽNOSTI ZA ZAPOSILITEV:

S pomočjo izobraževalnega programa se boste usposobili za izvajanje različnih del s področja upravljanja, organizacije in vodenja v gostinstvu in turizmu – v gostinskih in turističnih podjetjih.

Po zaključku študija v višješolskem programu Gostinstvo in turizem imate različne možnosti nadaljnega študija, lahko se pa tudi zaposlite. V času vašega študija v višješolskem programu Gostinstvo in turizem, se boste usposobili in zaposlili:

- kot vrhunski kuharji,
- kot vrhunski natakarji,
- kot vodje kuhinje,
- kot vodje strežbe,
- kot vodje manjših hotelov,
- kot vodje turističnih agencij,
- pri trženju in promociji hrane in pijač,
- pri organiziranju in vodenju družabnih (gostinsko-turističnih) dogodkov,
- pri organiziranju in nadziranju različnih nalog na področju gostinstva in turizma,
- v izobraževanju na srednjih in višjih strokovnih šolah s področja gostinstva in turizma,
- lahko se samozaposlite, ...

e) KDO LAHKO OBISKUJE PROGRAM GOSTINSTVO IN TURIZEM?

- kdor je opravil splošno ali poklicno maturo (ali zaključni izpit oz. diplomu) **pred letom 2002** ali
- ima opravljen mojstrski ali delovodski ali poslovodski izpit, tri leta delovnih izkušenj in je opravil preizkus znanja iz slovenščine in matematike ali tujega jezika v obsegu, določenem za poklicno maturo.

f) VPISNI POSTOPEK:

PRIJAVA ZA VPIS V REDNI ŠTUDIJ:

Kandidati za vpis v višješolske študijske programe se na razpis prijavljate s predpisanim obrazcem. Prijavite se lahko od **12. februarja do 18. marca 2019** z obrazcem **Prijava za vpis v višje strokovne šole**, ki ga izpolnite in natisnete na spletnih straneh Višješolske prijavne službe (www.vss-ce.com/vps).

Izpolnjen prijavitni obrazec, natisnjen s spletne strani (www.vss-ce.com/vps) pošljite **s priporočeno pošiljko** Višješolski prijavitni službi na naslov: *Šolski center Celje, Višješolska prijavna služba, Pot na Lavo 22, 3000 Celje.* **Prijava lahko oddate tudi osebno na Višješolski prijavitni službi Celje.**

Prijavite se z enim prijavnim obrazcem v največ **3 višješolske strokovne študijske programe**. V prijavi po **prednostnem vrstnem redu** navedite, v katere študijske programe se želite vpisati. **Šteje se, da se prijavljate v različne študijske programe, če se za vpis v isti program prijavite za redni študij, izredni študij, na sedežu višje strokovne šole oziroma v drugem kraju.** Vrstni red zapisanih šol in študijskih programov je zelo pomemben, saj boste **uvrščeni v prvega, za katerega boste izpolnili vse vpisne pogoje.**

Oddati smete samo eno prijavo! Zadnji dan za prijavo v 1. roku je **18. marec 2019!** Po tem datumu vrstnega reda zapisanih študijskih programov oziroma študijskih želja ni mogoče več spremeniti! Izidi izbirnega postopka bodo znani najpozneje **do 19. julija 2019.** Višješolska prijavna služba vam bo poslala obvestilo o izidu izbirnega postopka, sezname sprejetih kandidatov pa višjim strokovnim šolam.

Vpis kandidatov, ki so sprejeti na podlagi Prijave za vpis v 1. prijavnem roku in o tem obveščeni s strani Višješolske prijavne službe, se opravi **do 21. avgusta 2019.**

Podatki o še prostih mestih bodo objavljeni **do 23. avgusta 2019** na spletnih straneh Višješolske prijavne službe (www.vss-ce.com/vps), Ministrstva za šolstvo in šport (www.mss.gov.si), in na šolskih spletnih straneh (www.vs.grm-nm.si). Rok prijave na prosta mesta v 2. prijavnem roku je **od 26. avgusta do 30. avgusta 2019.** Prijavitelj se morate na spletnih straneh Višješolske prijavne službe www.vss-ce.com/vps po istem postopku kot v 1. roku. Izidi razvrščanja prijavljenih v 2. roku bodo znani **do 23. septembra.** Višje strokovne šole pa bomo vpisovale sprejete v 2. roku, do vključno **1. oktobra.**

PRIJAVA ZA VPIS V IZREDNI ŠTUDIJ:

Za izredni študij se prijavljate in vpisujete po enakem postopku in v enakih rokih kot za redni študij. Na še prosta mesta po drugem prijavnem roku, se kandidati za izredni študij lahko vpišejo neposredno na višjo strokovno šolo do 28. oktobra 2019.

VPIS ZA PREDHODNO ŽE VPISANE ŠTUDENTE:

Prednost pri vpisu v redni študij v izbirnem postopku imajo kandidati, ki pred tem (v preteklih študijskih letih) še niso bili vpisani v redni študij v višjem strokovnem ali visokošolskem izobraževanju v Republiki Sloveniji. Pravice in ugodnosti iz statusa lahko študent uveljavlja največ tri leta, ne glede na to, ali je študiral redno ali izredno, razen v primerih, ki jih določa Zakon o višje strokovnem izobraževanju. Kdor je bil že tri leta vpisan v študijski program visokega šolstva, se ne more vpisati v redni študij v višjem strokovnem izobraževanju.

FINANČNE OBVEZNOSTI

Za **redni študij** so v skladu s trenutno veljavnim cenikom VSŠ predvideni vpisni stroški v višini 60€.

Za **redno vpisane študente** študijskega programa Gostinstvo in turizem je predviden nakup delovne obleke, ki se potrebuje pri vajah in praktičnem izobraževanju. Delovni obleki sta dve, ena za področje strežbe in druga za področje kuharstva, ne glede na izbirni modul študenta in sta enotni za vse študente programa gostinstvo in turizem naše višje strokovne šole. Strošek nakupa je ocenjen na 300€. Možno je obročno odplačevanje. Prvi obrok se plača ob vpisu (avgust), ostali pa do pričetka praktičnega izobraževanja (november).

Študij po **programu izrednega izobraževanja** si študent financira sam oziroma mu šolnino plača podjetje ali organizacija, kjer je zaposlen.

Vsi zaposleni, ki imajo splošne pogoje za vpis na študij (točka e), pa lahko v letošnjem študijskem letu koristijo možnost brezplačnega študija v okviru projekta »Izvajanje programov nadaljnega poklicnega izobraževanja in usposabljanja v letih 2018 – 2022«, Munera3.

Vsi, ki bi želeli študirati v okviru izrednega študija in niso zaposleni oz. se ne želijo priključiti projektu »Izvajanje programov nadaljnega poklicnega izobraževanja in usposabljanja v letih 2018 – 2022«, **Munera3**, pa se lahko odločijo za običajno pogodbeno razmerje, pri čemer sami oz. njihovo podjetje ali drug štipenditor nosi standardne stroške študija po spodnji shemi.

Stroške izrednega študija razdelimo na:

- ◆ Šolnino
- ◆ Plačilo diplomskega izpita

Pravila, ki izhajajo iz pogodbe in se nanašajo na finančno disciplino:

- Študent poravnava vse stroške po računu s položnicami, ki mu jih pošlje šola. Študent, ki ne poravnava vseh finančnih obveznosti preteklega leta, se ne more vpisati v naslednji letnik (oz. cikel izobraževanja) ali druge oblike vpisa.
- Študent lahko plača šolnino za eno študijsko leto v štirih obrokih.
- Študent ne more opravljati tekočih izpitov, v kolikor ni poravnal vseh zapadlih obveznosti.
- Študent, ki preneha obiskovati izobraževanje in se uradno ne izpiše, se smatra kot dolžnik zapadlih obveznosti.

ŠOLNINA

Cena izobraževanja za študijsko leto 2019/2020:

- Študent se mora vpisati in poravnati stroške šolnine vsako leto izobraževanja.
- Šolnina za eno leto izobraževanja je 1.600,00 EUR, izredno izobraževanje pa poteka dve leti in pol (1., 2. in 3. cikel)
- Študent lahko plača šolnino za eno leto izobraževanja v treh obrokih in sicer:

1. obrok (vpisnina)	1.000,00	ob vpisu (avgust/september ali oktober)
2. obrok	300,00	do 31. decembra
3. obrok	300,00	do 1. aprila

PLAČILO DIPLOMSKEGA IZPITA

Pred dvigom teme diplomske naloge, plača izredni študent za opravljanje diplomskega izpita 300,00 €.

POGODBA

Vsak izredni študent ob vpisu prejme in podpiše pogodbo o svojih pravicah in obveznostih ter pravicah in obveznostih šole, v kolikor se vključi v brezplačno izobraževanje v okviru projekta Munera3 pa še nekaj projektnih obrazcev.

OBRAZCU »PRVA PRIJAVA« KANDIDAT/KA ZA VPIS PRILOŽI DOKAZILA O IZPOLNJEVANJU VPISNIH POGOJEV:

Kandidati, ki opravljajo poklicno maturo ali maturo v spomladanskem roku in preizkuse znanj, **v šolskem letu, v katerem se prijavljajo na razpis ali so jih opravljali po juniju 2002**, dokazil o izpolnjevanju **vpisnih pogojev ni potrebno prilagati k prijavi !**

Če pa je kandidat/ka srednjo šolo končal/a z maturo **pred junijem 2002** oz. z diplomom ali zaključnim izpitom ali imate opravljen delovodski, poslovodski ali mojstrski izpit, **morate dokazila o izpolnjevanju vpisnih pogojev priložiti prijavi in sicer:**

- a) Overjeno fotokopijo spričevala 3. in 4. letnika, ali zadnjih dveh letnikov in overjeno spričevalo o zaključnem izpitu ali maturitetno spričevalo ali diplomom (skupaj z obvestilom o uspehu).
- b) Kandidati/ke, ki so opravljali mojstrski, delovodski ali poslovodski izpit, overijo spričevala skupaj s potrdili o opravljenih vseh štirih izpitnih enotah, potrdilo o preizkusu znanja, če so ga opravili/le pred junijem 2002 ter dokazilo o treh letih delovnih izkušenj.
- c) Kandidati/ke, ki **imajo uspeh tretjega in četrtega letnika vpisan v indeks**, kot dokazilo pošljejo overjeno prvo stran indeksa ter strani, na katerih so navedene ocene za posamezni letnik in splošni uspeh.

Prijavni obrazec za vpis v višje strokovne šole se ne smete zamenjati s prijavo za vpis v 1. letnik študijskih programov na fakultetah, akademijah ali visokih strokovnih šolah!

VPIS

Vpis kandidatov, ki so sprejeti na podlagi Prve prijave za vpis in so do 19. julija o tem obveščeni s strani Višješolske prijavnne službe, **se opravi najkasneje do 21. avgusta 2019.** Kandidate bo Višja strokovna šola o datumu vpisa pisno obvestila. Vpis se izvede na šoli, v katero je študent s prijavo sprejet.

Ob vpisu mora kandidat predložiti:

- a) dve fotografiji 3 x 3,5 cm
- b) potrdilo o plačani vpisnini (plačate na šoli na dan vpisa, redni in izredni)
- c) izvornike spričeval (spričevalo o maturi in obvestilo o uspehu pri maturi, spričevalo za 3. + 4. letnik)
- d) fotokopijo osebnega dokumenta
- e) podpisano pogodbo o izobraževanju (za izredni študij, dobite jo na šoli)
- f) kratek opis delovnih izkušenj (če jih ima).

Podatki o še prostih mestih za prijave v 2. roku bodo objavljeni **23. avgusta 2019** na spletnih straneh Višješolske prijavnne službe (www.vss-ce.com/vps), Ministrstva za šolstvo in šport (www.mss.gov.si), in na šolskih spletnih straneh (www.vs.grm-nm.si). Vpis na še prosta mesta je možen samo po predhodni prijavi! V 2. roku se na prosta mesta lahko prijavite z obrazcem, ki ga najdete na spletnih straneh Višješolske prijavnne službe www.vss-ce.com/vps **od 26. avgusta do 30. avgusta 2019.** Višješolska prijavnna služba bo kandidate, ki so se za vpis prijavili z 2. prijavo, pisno seznanila z izidom izbirnega postopka **23. septembra 2019.** Višje šole bomo sprejete v 2. roku vpisovale **do vključno 1. oktobra.**

g) NAČIN IN OBLIKA IZVAJANJA ŠTUDIJA:

Študijski program se izvaja: v šoli in pri delodajalcih (praktično usposabljanje poteka tudi v okviru MIC-a, gostinskih lokalih, hotelskih kapacitetah, turističnih kmetijah, na turističnih agencijah, ...).

Študijsko leto obsega v prvem in drugem letniku po 34 tednov izobraževalnega dela, od tega 24 tednov predavanj (P), seminarских (SV) in laboratorijskih vaj (LV) v šoli in 10 tednov praktičnega izobraževanja.

Študijski program je sestavljen iz obveznih in izbirnih modulov/predmetov.

h) POGOJI ZA DOKONČANJE ŠTUDIJA

Za končanje študijskega programa in pridobitev izobrazbe mora študent/ka opraviti vse študijske obveznosti programa (izpite, vaje, seminarske naloge...) in sicer:

1. vse obvezne module, ki sestojijo iz enega ali več predmetov (podrobneje v poglavju »i«), v obsegu 67 kreditnih točk (KT):

I.	Komunikacija	15 KT
II.	Ekonomika in poslovanje	15 KT
III.	Varovanje okolja	12 KT
VI.	Trženje	15 KT
VII.	Poslovanje v gostinstvu in turizmu	10 KT

2. naslednje izbirne module, ki sestojijo iz enega ali več predmetov, v obsegu 43 kreditnih točk (KT):

IV.	Kulinarične in strežne veščine ali	18 KT
V.	Osnove gastronomije	
VIII.	Projekti v gostinstvu ali	
IX.	F & B (hrana in pijača) ali	
X.	Projekti v turizmu ali	25 KT
XI.	Kkongresni turizem ali	
XII.	Wellness turizem	

3. prostoizbirni predmet (5 KT)

4. diplomsko delo (5 KT)*.

*Diplomsko delo je sestavljeno iz diplomskega naloge in zagovora.

i) PREDMETNIK :

Module (oz. predmete, ki posamezen modul sestavljajo), ki jih redno ponujamo in izvajamo, so v spodnji tabeli obrvani. V primeru interesa večje skupine študentov in po predhodnem dogovoru, pa lahko izvajamo tudi druge module.

št.	ime modula/predmeta/druge sestavine	obvezno / izbirno	letnik	št. kontaktnih ur				Ure štud. dela	KT
				PR	SV	LV	skupaj		
M 1	Komunikacija	obvezno							15 KT
P 1	Strokovna terminologija v tujem jeziku 1 (STJ 1)	obvezno	1	36		48	84	180	6 KT
P 2	Poslovno sporazumevanje in vodenje (PSV)	obvezno	1	48		36	84	180	6 KT
D 1	Praktično izobraževanje 1 (PRI 1)	obvezno	1					80	3 KT
M 2	Ekonomika in poslovanje	obvezno							15 KT
P 3	Ekonomika podjetja (EKP)	obvezno	1	24		12	36	90	3 KT
P 4	Ekonomika turizma (EKT)	obvezno	1	36		24	60	120	4 KT
P 5	Pravni predpisi (PPR)	obvezno	1	48		12	60	120	4 KT
P 6	Poslovna informatika s statistiko (PIS)	obvezno	1	36		24	60	120	4 KT
M 3	Varovanje okolja	obvezno							12 KT
P 7	Osnove gastronomije (OGS)	obvezno	1	48		12	60	120	4 KT
P 8	Turistična geografija in kulturna dediščina (TGK)	obvezno	1	72	24	24	120	240	8 KT

M 4	Kulinarične in strežne veščine	izbirno							18 KT
P 9	Kuharstvo z organizacijo dela 1 (KOD 1)	obvezno	1	12		48	60	110	4 KT
P 10	Strežba z organizacijo dela 1 (SOD 1)	obvezno	1	12		48	60	110	4 KT
D 2	Praktično izobraževanje 2 (PRI 2)	obvezno	1					320	10 KT
M 5	Osnove gostinstva	izbirno							18 KT
P 11	Osnove kuharstva (OKU)	obvezno	1	12		48	60	110	4 KT
P 12	Osnove strežbe (OST)	obvezno	1	12		48	60	110	4 KT
D 2	Praktično izobraževanje 2 (PRI 2)	obvezno	1					320	10 KT
M 6	Trženje	obvezno							15 KT
P 13	Osnove projektnega menedžmenta (OPM)	obvezno	2	24		12	36	90	3 KT
P 14	Trženje v turizmu (TTU)	obvezno	2	48		12	60	120	4 KT
P 15	Strokovna terminologija v tujem jeziku 2 (STJ 2)	obvezno	2	60		60	120	240	8 KT
M 7	Poslovanje v gostinstvu in turizmu	obvezno							10 KT
P 16	Poslovanje prenočitvenih in prehrabnenih obratov (PPO)	izbirno	2	60		24	84	180	6 KT
P 17	Poslovanje hotelov in turističnih agencij (PHT)	izbirno	2	60		24	84	180	6 KT
D 3	Praktično izobraževanje 3 (PRI 3)	obvezno	2					120	4 KT
M 8	Projekti v gostinstvu	izbirno							25 KT
P 18	Gastronomija (GAS)	obvezno	2	60		24	84	170	6 KT
P 19	Kuharstvo z organizacijo dela 2 (KOD 2)	obvezno	2	48		48	96	200	7 KT
P 20	Strežba z organizacijo dela 2 (SOD 2)	obvezno	2			48	48	110	4 KT
D 4	Praktično izobraževanje 4 (PRI 4)	obvezno	2					280	8 KT
M 9	F & B	izbirno							25 KT
P 21	Hrana in pijače (HIP)	obvezno	2	48		12	60	110	4 KT
P 22	Organizacija gostinskih dogodkov (OGD)	obvezno	2	24		48	72	170	6 KT
P 23	Barmanstvo (BAR)	izbirno	2	36		60	96	200	7 KT
P 24	Harmonija okusov (HOK)	izbirno	2	36		60	96	200	7 KT
D 4	Praktično izobraževanje 4 (PRI 4)	obvezno	2					280	8 KT
M 10	Projekti v turizmu	izbirno							25 KT
P 25	Strokovna terminologija v tujem jeziku 3 (STJ 3)	obvezno	2	60		60	120	240	8 KT
P 26	Dopolnilne turistične dejavnosti (DTD)	obvezno	2	48		60	108	240	9 KT
D 4	Praktično izobraževanje 4 (PRI 4)	obvezno						280	8 KT
M 11	Kongresni turizem	izbirno							25 KT
P 25	Strokovna terminologija v tujem jeziku 3 (STJ 3)	obvezno	2	60		60	120	240	8 KT
P 27	Osnove kongresne dejavnosti (OKD)	obvezno	2	24		12	36	80	3 KT
P 28	Tehnični standardi v kongresnem turizmu (TSK)	obvezno	2	12		24	36	80	3 KT
P 29	Organizacija kongresov (OKO)	obvezno	2	12		24	36	80	3 KT
D 4	Praktično izobraževanje 4 (PRI 4)	obvezno	2					280	8 KT
M 12	Wellness turizem	izbirno							25 KT
P 25	Strokovna terminologija v tujem jeziku 3 (STJ 3)	obvezno	2	60		60	120	240	8 KT
P 30	Wellness turizem (WEL)	obvezno	2	24		36	60	130	5 KT
P 31	Kulinarika za vitalnost (KZV)	obvezno	2	24		24	48	110	4 KT
D 4	Praktično izobraževanje 4 (PRI 4)	obvezno	2					280	8 KT
M13	Hotelsko gospodinjstvo	izbirno	drugi						25 KT
P25	Strokovna terminologija v tujem jeziku 3			60	-	60	120	240	8 KT

P33	Osnove hotelskega gospodinjstva			24	-	12	36	72	3 KT
P34	Ekonomika in menedžment hotelskega gospodinjstva			24	-	12	36	72	3 KT
P35	Kultura bivalnega okolja			24	-	12	36	72	3 KT
	Diplomski izpit								5 KT
D 5	Diplomsko delo (DID)	obvezno	2					150	5 KT
	Ostalo								5 KT
P 32	Prosto izbirni predmet (PIZ)	izbirno	2					150	5 KT
	Skupaj			672	24	516	1212	3600	120

j) PREVERJANJE IN OCENJEVANJE ZNANJA

Predmetni izpiti se lahko opravljajo najmanj trikrat v študijskem letu, in sicer v 30 dneh po končanem zimskem semestru, v 30 dneh po končanem poletnem semestru in od 20. avgusta do 15. septembra. Izpitni roki bodo objavljeni na spletni strani Višje strokovne šole.

Študent ima v študijskem letu pravico trikrat opravljati izpit oziroma delni izpit iz istega predmeta. Študent, ki je izpit opravil, pa želi izboljšati oceno, ima pravico do enkratnega ponovnega opravljanja izpita. Upošteva se boljša ocena.

Znanje študenta, ki izpit opravlja tretjič ocenjuje izpitna komisija, ki jo imenuje ravnatelj in jo sestavljata najmanj dva predavatelja višje šole.

Izjemoma lahko študent četrtič v istem študijskem letu pristopi k izpitu, na podlagi pisne prošnje, ki jo obravnava predavateljski zbor ali po njegovem pooblastilu študijska komisija. Četrto opravljanje izpita je študent dolžan plačati po ceniku Višje strokovne šole.

Študent se prijavi na izpit z elektronsko prijavnico, ki jo pošlje najmanj 5 dni pred izpitnim rokom. O dnevu, času, prostoru in poteku izpita je študent obveščen z obvestilom na spletni strani.

.

- ◆ Študent, ki iz opravičenih razlogov ne pristopi k izpitu ali če izpita ne odjavi v treh dneh pred rokom, se šteje, da je izkoristil izpitni rok.
- ◆ Študent, ki opravi vse izpite in obveznosti po programu, lahko pristopi k izdelavi diplomske naloge, ki jo zagovarja pred tričlansko komisijo.

Znanje študentov predavatelji ocenjujejo z ocenami od 1 do 10. Pozitivne ocene označujejo uspešno opravljen izpit in so naslednje: 10 - odlično (odl. 10), 9 – prav dobro (pdb. 9), 8 – prav dobro (pdb. 8), 7 – dobro (db. 7) in 6 – zadostno (zd. 6). Negativne ocene označujejo neuspešno opravljen izpit in so naslednje: 1 – 5 - nezadostno (nzd. 1, 2, 3, 4, 5).

Kriteriji ocenjevanja po sistemu od 1 do 10 so:

Negativne ocene	% znanja
1	do 19 %
2	20 - 29 %
3	30 - 39 %
4	40 - 49 %
5	50 – 54 %
Pozitivne ocene	% znanja
6	55 – 60 %
7	61 – 70 %
8	71 - 80 %
9	81 - 90 %
10	91 - 100%

Za dodatne informacije o vpisu v študijske programe, ki jih izvajamo na Višji strokovni šoli Grm Novo mesto (Gostinstvo in turizem, Upravljanje podeželja in krajine ali Naravovarstvo) lahko pokličete tudi na: 07 3934734 ali 07 3934737; lahko pa nam pišete po e-pošti: referat-grm@guest.arnes.si.

(1) **VIŠJE STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE** dopolnjuje oziroma zaokroža ponudbo v terciarnega izobraževanja in predstavlja t.i. krajše terciarno izobraževanje oz. kratke terciarne programe v okviru t.i. »Bolonjskih izobraževalnih programov« (tertiary short cycle education oz. sub-degree level ali short cycle level).

(2) **ECTS je kratica za Evropski prenosni kreditni sistem (angl.: *European Credit Transfer and Accumulation System*)**, ki se v praksi največkrat poimenuje »KREDITNA/E TOČKA/E« je merska enota za vrednotenje dela, ki ga študent v povprečju opravi, s tem se meri t.i. »obremenitev študenta«.

Ena kreditna točka pomeni 25 do 30 ur obremenitve študenta, pri čemer mora vsak študijski program zagotoviti letno obremenitev študenta med 1500 do 1800 ur, kar sovпада z 8-urnim delovnikom (upoštevajoč proste vikende, počitnice, praznike...).

V obremenitev študenta se štejejo: predavanja, seminarji, vaje in druge oblike organiziranega študijskega dela (praktično usposabljanje, hospitacije, nastopi, terensko delo ipd.), individualno študijsko delo (sprotno delo, študij literature, seminarske naloge, projektno delo, raziskovalno delo), priprava na izpite ali druge oblike preverjanja ter diplomska (magistrska, doktorska) naloga. **Študentu se kreditne točke dodelijo, ko izpolni študijsko obveznost.**

Število kreditnih točk celotnega študijskega programa je zmnožek števila let uradnega trajanja študijskega programa in letnega števila kreditnih točk, v primeru višješolskega študija 2 leti x 60 ECTS, skupaj 120 ECTS.

(2) Generične kompetence:

- imajo pozitiven odnos do oseb iz različnih kulturnih, nacionalnih, družbenih in socialnih okolij,
- uspešno in celovito prenašajo svoje znanje na sodelavce in so hkrati aktivni člani timskega delovnega procesa,
- so sposobni samostojnega odločanja v problematičnih situacijah in metodičnega reševanja praktičnih problemov,
- so predani delu, skrbijo za lastni razvoj in se prilagajajo različnim potrebam delovnega procesa,
- kritično razmišljajo, hkrati pa so samostojni, dosledni in načelni v svojih dejanjih in odločitvah,
- motivirajo sodelavce in jih spodbujajo k lastnemu razmišljanju pri delu.

(3) Poklicno-specifične kompetence:

- prenesejo v šoli pridobljena teoretična spoznanja s področja tujih jezikov, ekonomije, vodenja, komuniciranja, prava, informatike, etnologije, ekologije, dopolnilnih turističnih, dejavnosti, gastronomije, v reševanje praktičnih primerov,
- samostojno vodijo, načrtujejo, organizirajo in nadzirajo delovne procese in izvajajo delo v timu,
- uporabljajo znanje tujih jezikov za sporazumevanje z gosti in za spremljanje strokovne literature s področja gostinstva in turizma,
- poznajo osnovne ekonomske zakonitosti in pravne predpise o gostinstvu in turizmu, jih smiselno uporabljajo in opredelijo svoje pristojnosti,
- samostojno uporabljajo svoja razširjena in poglobljena ekonomska znanja o ekonomiki, trženju in poslovanju organizacij,
- samostojno uporabljajo računalniška orodja in sodobno programsko opremo v gostinstvu za obdelavo podatkov, potrebnih za analizo poslovanja in načrtovanje delovnih procesov,
- zavedajo se pomembnosti varovanja naravnega in kulturnega okolja in ga vključujejo v gostinsko-turistično ponudbo,
- kreativno in samostojno uporabljajo spretnosti s področja kulinarike in strežbe,
- imajo razvit občutek poslovne diskretnosti in etike poklica,
- samostojno poslovno komunicirajo v gostinstvu in turizmu,
- organizirajo vodenje delovnih procesov v gostinstvu in turizmu,
- spremljajo in ugotavljajo razmere na trgu gostinskih in turističnih podjetij,
- organizirajo enogastronomске dogodke,
- znajo ovrednotiti prostor in kakovost turističnega območja,
- samostojno in ustvarjalno uporabljajo spretnosti s področja vodenja potovanj, organizacije prireditev in animacije gostov,
- zavedajo se pomena dopolnilnih turističnih dejavnosti za oblikovanje pestrejše ponudbe,
- oblikujejo turistične proizvode in organizirajo dogodke.
- samostojno vodijo oddelek hotelskega gospodinjstva,
- organizirajo, nadzorujejo in spremljajo delovni proces v hotelskem gospodinjstvu ter skrbijo za urejenost in udobnost prenočitvenega obrata.