

Organizator poslovanja v gostinstvu in turizmu/organizatorka poslovanja v gostinstvu in turizmu

Izbrane kvalifikacije

Ime kvalifikacije

Organizator poslovanja v gostinstvu in turizmu/organizatorka poslovanja v gostinstvu in turizmu

Tip kvalifikacije

Višja strokovna izobrazba

Vrsta kvalifikacije

Izobrazba

Trajanje izobraževanja

2 leti

Kreditne točke

120 kreditnih točk

Vstopni pogoji

V višješolski študij se lahko vpiše, kdor:

- je opravil splošno oziroma poklicno maturo oziroma je končal temu primerljivo izobraževanje po prejšnjih predpisih ali
- ima opravljen mojstrski, delovodski ali poslovodski izpit, tri leta delovnih izkušenj in je opravil preizkus znanja iz splošnoizobraževalnih predmetov v obsegu, ki je določen za poklicno maturo v srednjem strokovnem izobraževanju.

ISCED področje

ISCED področje
Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve

ISCED podpodročje

Raven kvalifikacije

SOK 6
EOK 5
Kratki cikel

Učni izidi

Študent/študentka (v nadaljevanju: študent) v programu pridobi generične in poklicno specifične kompetence.

Generične kompetence:

- povezovanje različnih vidikov poslovanja v gostinstvu in turizmu: organizacijskega, ekonomskega, pravnega, tehnološkega;
- razvijanje poklicne identitete, strokovne odgovornosti in profesionalnosti;
- stalno spremljanje razvoja stroke v domačem in mednarodnem okolju ter smiselno uvajanje novosti v delovno okolje;
- krepitev analitičnega, ustvarjalnega in inovativnega načina razmišljanja za izvajanje in zagotavljanje kakovostnih storitev;
- sporazumevanje z gosti in drugimi poslovnimi partnerji v slovenskem jeziku in dveh tujih jezikih;
- komuniciranje z gosti, sodelavci in poslovnimi partnerji ob upoštevanju poslovnega bontona;
- razvijanje pozitivnega odnosa do različnih kulturnih, narodnih in družbenih okolij;
- optimiziranje poslovanja v gostinstvu in turizmu z uporabo informacijsko-komunikacijskih tehnologij;
- zbiranje, obdelovanje in interpretiranje podatkov za informirano sprejemanje poslovnih odločitev;
- razvijanje odgovornosti za kakovostno in trajnostno naravnano načrtovanje in izvajanje poslovnih procesov.

Poklicno specifične kompetence:

- reševanje praktičnih problemov na področju gostinstva in turizma z uporabo digitalizacije in ter ob upoštevanju trajnostnega razvoja;
- zagotavljanje kakovostne izvedbe delovnih procesov v skladu z zakonodajo v turističnih podjetjih in gostinskih obratih, tako prehrabnih kot nastanitvenih;
- načrtovanje, organiziranje in vodenje poslovnih procesov v turističnih podjetjih in gostinskih obratih;
- raziskovanje trga in načrtovanje trženjskih taktik in strategij za uspešno trženje storitev in proizvodov;
- strateško in operativno načrtovanje ter organiziranje in izvajanje dela na področju hrane in pijač;
- obvladovanje različnih delovnih področij v kuharstvu in strežbi;
- sodelovanje z različnimi deležniki destinacije, izvajanje operativnega destinacijskega menedžmenta in spremljanje uspešnosti destinacije;
- oblikovanje integralnih turističnih produktov, ki vključujejo naravne in kulturne danosti destinacije;
- organiziranje gastronomskih dogodkov ob upoštevanju sodobnih trendov: mešanje pijač, kombiniranje okusov, alternativni načini prehranjevanja;

- organiziranje turističnih doživetij ob upoštevanju različnih oblik tematskega turizma in aktualnih trendov v turizmu;
- organiziranje poslovnih srečanj in dogodkov po načelih projektnega menedžmenta;
- spodbujanje podjetniškega razmišljanja in ravnanja v gostinstvu in turizmu.

Ocenjevanje in zaključevanje

Znanje študentov se ocenjuje z vajami, seminarskimi nalogami, lahko pa tudi z izdelki, projektnimi deli, nastopi, storitvami in drugače ter z izpiti. Uspeh na izpitu se ocenjuje z ocenami: 10 (odlično); 9 (prav dobro: nadpovprečno znanje, vendar z nekaj napakami); 8 (prav dobro: solidni rezultati); 7 (dobro); 6 (zadostno: znanje ustreza minimalnim kriterijem); 5–1 (nezadostno). Kandidat uspešno opravi izpit, če dobi oceno od zadostno (6) do odlično (10).

Napredovanje

V 2. letnik lahko napreduje študent, ki je uspešno opravil obveznosti iz modulov, predmetov in praktičnega izobraževanja (vključno z vajami, seminarskimi nalogami, projekti, izpiti in drugim) iz 1. letnika v obsegu najmanj 45 KT, pri tem mora v celoti opraviti obveznosti iz vaj in praktičnega izobraževanja. Študent lahko ponavlja letnik, če opravi študijske obveznosti in praktično izobraževanje istega letnika v obsegu najmanj 20 KT, pri tem mora v celoti opraviti obveznosti iz praktičnega izobraževanja. Ponavljanje odobri študijska komisija višje strokovne šole na podlagi pisne vloge študenta.

Prehodnost

Študijski programi 1. stopnje (SOK: raven 7)

Pogoji za pridobitev javne listine

- Vsi obvezni moduli v obsegu 76 KT
 - Komunikacija in informatika (22 KT)
 - Trajnostno upravljanje destinacije (19 KT)
 - Menedžment v gostinstvu (19 KT)
 - Trženje in poslovanje v gostinstvu in turizmu (16 KT)
- Eden od izbirnih modulov v obsegu 23 KT
 - Projekti v gostinstvu (23 KT)
 - Gostinstvo in barmanstvo (23 KT)
 - Gostinstvo in harmonija okusov (23 KT)
 - Kreativni načini priprave hrane (23 KT)
 - Projekti v turizmu (23 KT)
 - Doživetja v turizmu (23 KT)
 - Poslovna srečanja in dogodki (23 KT)

- Prostoizbirni predmet – 5 KT
- Odprti kurikulum v obsegu – 11 KT
- Diplomsko delo v obsegu – 5 KT

Izvajalci kvalifikacije

Višja strokovna šola v sodelovanju z delodajalci, ki izvajajo praktični del izobraževanja.

URL

<https://paka3.mss.edus.si/registriweb/ProgramPodatki.aspx>
