

PREDMETNIK / ŠTUDIJSKI PROGRAM: GOSTINSTVO IN TURIZEM

Ozna ka	Predmet ali druga sestavina	Obvezno/ izbirno	Letnik	Število kontaktnih ur				Število ur štud. dela	KT
				PR	SV	LV	Skupaj		
M1	Komunikacija in informatika	obvezno	prvi				244	670	22
P1	Strokovna terminologija v prvem tujem jeziku			24		54	78	180	6
P2	Poslovno komuniciranje in vodenje			48		30	78	180	6
P3	Pravni predpisi v gostinstvu in turizmu			24		12	36	90	3
P4	Uporabna informatika in statistika			24		28	52	120	4
D1	Praktično izobraževanje - komunikacija in informatika							100	3
M2	Trajnostno upravljanje destinacije	obvezno	prvi				178	560	19
P5	Ekonomika podjetja			24		16	40	90	3
P6	Ekonomika in menedžment turizma			24		30	54	120	4
P7	Naravne in kulturne danosti turistične destinacije			48	12	24	84	200	7
D2	Praktično izobraževanje - trajnostno upravljanje destinacije							150	5
M3	Menedžment v gostinstvu	obvezno	prvi				178	570	19
P8	Gastronomija			36		14	50	120	4
P9	Organizacija dela v kuharstvu			12		52	64	150	5
P10	Organizacija dela v strežbi			12		52	64	150	5
D3	Praktično izobraževanje - menedžment v gostinstvu							150	5
M4	Trženje in poslovanje v gostinstvu in turizmu	obvezno	drugi				180	480	16
P11	Projektarni menedžment			24		16	40	80	3
P12	Trženje v gostinstvu in turizmu			36		20	56	120	4
P13	Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku			24		60	84	180	6
D4	Praktično izobraževanje - trženje in poslovanje v gostinstvu in turizmu							100	3
M5	Projekti v gostinstvu	izbirno	drugi				216	690	23
P14	Poslovanje nastanitvenih in prehrambnih obratov			36		36	72	150	5
P15	Menedžment procesov v kuharstvu			18		54	72	150	5
P16	Menedžment procesov v strežbi			18		54	72	150	5
D5	Praktično izobraževanje - projekti v gostinstvu							240	8
M6	Gostinstvo in barmanstvo	izbirno	drugi				216	690	23
P14	Poslovanje nastanitvenih in prehrambnih obratov			36		36	72	150	5
P17	Organizacija gostinskih dogodkov			12		60	72	150	5
P18	Barmanstvo			24		48	72	150	5
D6	Praktično izobraževanje - Gostinstvo in barmanstvo							240	8
M7	Gostinstvo in harmonija okusov	izbirno	drugi				216	690	23
P14	Poslovanje nastanitvenih in prehrambnih obratov			36		36	72	150	5
P17	Organizacija gostinskih dogodkov			12		60	72	150	5
P19	Harmonija okusov			24		48	72	150	5
D7	Praktično izobraževanje - Gostinstvo in harmonija okusov							240	8
M8	Kreativni načini priprave hrane	izbirno	drugi				216	690	23
P14	Poslovanje nastanitvenih in prehrambnih obratov			36		36	72	150	5
P20	Hrana in pižače			24		48	72	150	5
P21	Kreativna priprava alternativne in dietne prehrane			12		60	72	150	5
D8	Praktično izobraževanje - Kreativni načini priprave hrane							240	8
M9	Projekti v turizmu	izbirno	drugi				216	690	23
P22	Poslovanje potovalnih agencij in nastanitvenih obratov			36		36	72	150	5
P23	Strokovna terminologija v tretjem tujem jeziku			12		60	72	150	5
P24	Tematski turizem			24		48	72	150	5
D9	Praktično izobraževanje - projekti v turizmu							240	8
M10	Doživetja v turizmu	izbirno	drugi				216	690	23
P22	Poslovanje potovalnih agencij in nastanitvenih obratov			36		36	72	150	5
P24	Tematski turizem			24		48	72	150	5
P25	Turistično vodenje in animacija			12		60	72	150	5
D10	Praktično izobraževanje - doživetja v turizmu							240	8
M11	Poslovna srečanja in dogodki	izbirno	drugi				216	690	23
P26	Prireditev, kongresi, poslovna srečanja in festivali			36		36	72	150	5
P23	Strokovna terminologija v tretjem tujem jeziku			12		60	72	150	5
P27	Organizacija in izvedba poslovnih srečanj in dogodkov			24		48	72	150	5
D11	Praktično izobraževanje - poslovna srečanja in dogodki							240	8
M12	Odprieti kurikul	obvezno	drugi				132	330	11
P28	Predmeti odprtega kurikula						132	270	9
D12	Praktično izobraževanje - odprieti kurikul							60	2
P29	Prostoizbirni predmet	obvezno	drugi				72	150	5
D13	Diplomsko delo	obvezno	drugi					150	5

Opombe:

M – modul

P – predmet

D – druga sestavina študijskega programa (praktično izobraževanje, diplomsko delo)

PR – predavanja

SV – seminarške vaje

LV – laboratorijske vaje