



**Študij na
Visoki šoli za management Bled**

Naslov:	Študij na Visoki šoli za management Bled
Izdala:	Visoka šola management Bled
Kraj izdaje:	Bled
Leto izdaje:	2023
Odgovorna in glavna urednica:	dr. Emira Premrov

Kazalo vsebine

1	OSNOVNE INFORMACIJE O ZAVODU	1
2	POS LANSTVO IN VIZIJA	1
3	ŠTUDIJSKA DEJAVNOST	2
3.1	Visokošolski študijski program prve bolonjske stopnje Hotelirstvo in turizem	2
3.1.1	Predmetnik visokošolskega študijskega programa Hotelirstvo in turizem	3
3.1.2	Zaposljivost diplomantov	5
3.2	Visokošolski študijski program prve bolonjske stopnje Zdravstveni turizem ..	5
3.2.1	Osnovni podatki o visokošolskem študijskem programu Zdravstveni turizem ...	5
3.2.2	Predmetnik visokošolskega študijskega programa Zdravstveni turizem.....	6
3.2.3	Zaposljivost diplomantov	8
3.3	Visokošolski študijski program prve bolonjske stopnje Management v živilstvu in prehrani	8
3.2.1	Osnovni podatki o visokošolskem študijskem programu Management v živilstvu in prehrani	8
3.2.2	Predmetnik visokošolskega študijskega programa Management v živilstvu in prehrani.....	9
3.2.3	Zaposljivost diplomantov	11

1 OSNOVNE INFORMACIJE O ZAVODU

Visoka šola za management Bled je samostojni visokošolski zavod, katerega ustanoviteljica je Občina Bled in deluje od leta 2010.

Ime visokošolskega zavoda:	VISOKA ŠOLA ZA MANAGEMENT BLED
Skrajšano ime zavoda:	VM Bled
Ime visokošolskega zavoda v angleškem jeziku:	COLLEGE OF MANAGEMENT BLED
Skrajšano ime v angleškem jeziku:	CM Bled
Naslov:	Prešernova cesta 32, 4260 Bled, Slovenija
Osnovna dejavnost:	izobraževanje, raziskovanje
Šifra dejavnosti:	16203
Leto ustanovitve:	2010
Davčna številka:	48436194
Matična številka:	3739139000
Št. transakcijskega računa:	SI56 0433 1000 3032 141 Nova KBM
Dekanja:	mag. Tadeja Krašna
Telefon dekanat:	+386 (0)8 205 59 58
E-naslov:	tadeja.krasna@vs-bled.si
Telefon referat:	+386 (0)8 205 59 59
E-naslov:	referat@vs-bled.si
Spletna stran:	www.vs-bled.si

2 POSLANSTVO IN VIZIJA

Poslanstvo

Na Visoki šoli za management Bled izobražujemo visoko usposobljene in zaposljive strokovnjake za delo v turizmu, s poudarkom na interdisciplinarnih in inovativnih pristopih. Znanstveno-raziskovalna spoznanja uspešno razvijamo in uporabljamo v turističnem gospodarstvu, v lokalnem in globalnem okolju. Pri svojem delu se opiramo na aktualne gospodarske in družbene potrebe, pri čemer stalno spremljamo in upoštevamo gospodarske spremembe. S svojo široko zasnovano ponudbo vsebin predstavljamo močnega partnerja in zaveznika študentom in gospodarstvu. Njeno delovanje temelji na celostni obravnavi človeka, spodbujanju občutka za odgovornost in hkratnem zavedanju učinka lastnih dejanj.

Vizija

Izkušeni predavatelji in strokovnjaki bodo soustvarjali znanje, širili obzorja študentov in usposabljali študente, da izkoristijo izobraževalne možnosti, ki jih Visoka šola za management ponuja. Osnovno vodilo je spodbujanje študenta, spoštovanje novih zamisli in njihovo

svobodno izražanje, razvoj kritičnega mišljenja in širitev odličnosti v duhu tvornega sodelovanja.

Vrednote

- kakovost,
- inovativnost,
- transparentnost,
- personalizacija,
- digitalizacija.

Strateški cilji

- Razvoj zavoda in študijskih programov
- Zagotavljanje in izboljšanje kakovosti delovanja zavoda
- Krepitev raziskovalne dejavnosti
- Internacionalizacija in mednarodno sodelovanje
- Družbeno odgovorno delovanje in tvorno sodelovanje z okoljem
- Promocija zavoda v domačem okolju in tujini

3 ŠTUDIJSKA DEJAVNOST

Zavod izvaja tri visokošolske študijske programe: Hotelirstvo in turizem, Zdravstveni turizem in Management v živilstvu in prehrani. Vsi trije študijski programi se izvajajo na Bledu, kraju s prepoznavno tradicijo turizma in hotelirstva. Študente spodbujamo k ustvarjalnosti, inovativnosti in podjetnosti. Spoštujemo študentove nove zamisli in jih motiviramo k njihovem svobodnemu izražanju. Trudimo se, da bi naši študentje postali močan partner in zaveznik podjetjem pri razvoju turizma v Sloveniji. Zagovarjamo enakopravnost spolov in podpiramo združevanje poklicnega in družinskega življenja. Smo institucija, ki se izreka za spoštovanje različnosti in enakopravnosti ne samo vseh tistih, ki so povezani z Visoko šolo za management Bled, temveč tudi preko lastnih meja.

3.1 Visokošolski študijski program prve bolonjske stopnje Hotelirstvo in turizem

Turizem je globalno gledano pomemben gospodarski dejavnik, ki nudi široko spekter priložnosti za družbeni in gospodarski razvoj. Prav tako je za Slovenijo pomembna gospodarska dejavnost z visokim potencialom razvoja in rasti, ki omogoča velik delež zaposlenih in posledično tudi veliko možnost zaposlitve naših diplomantov. Študij hotelirstva in turizma priporočamo vsem, ki jih zanima delo z ljudmi, organizacija potovanj, oblikovanje inovativne, ustvarjalne in celovite ponudbe po meri posameznega gosta.

Ime programa: **Visokošolski študijski program Hotelirstvo in turizem**

Opredelitev študijskega programa po KLASIUS-SRV:
ožja skupina vrst - raven: 16
podrobna skupina vrst - vrsta: 16203

Opredelitev študijskega programa po KLASIUS– P 16:

podrobno področje:
Hotelirstvo in gostinstvo
Potovanja, turizem, prosti čas

Opredelitev študijskih področij po klasifikaciji ISCED:

(81) osebne storitve

Znanstvene discipline po klasifikaciji Frascati so:

večinsko področje: [7] DRUGO

Trajanje študija: 3 leta, 180 kreditnih točk (ECTS)

Način izvajanja študija: izredni študij

Stopnja: prva stopnja

Naziv:

Diplomirani organizator/diplomirana organizatorica poslovanja v hotelirstvu in turizmu

Visokošolski študijski program Hotelirstvo in turizem se uvršča v 7. raven klasifikacije SOK, na 6. raven EOK in 1. bolonjsko stopnjo EVOK.

Z visokošolskim študijskim programom Hotelirstvo in turizem pridobi diplomant naslednje temeljne kompetence:

- sposobnost analiziranja turističnega povpraševanja in turistične ponudbe, poznavanje spremljanja strategije razvoja turizma na nacionalni in globalni ravni,
- razumevanje vloge in pomena izbire kraja dogodkov in prireditev, razvoj turističnih destinacij in prepoznavanje potreb po povezovanju subjektov turističnega sistema v turistični destinacij.

3.1.1 Predmetnik visokošolskega študijskega programa Hotelirstvo in turizem

1. letnik

1. semester	KT
Statistika	6
2. tuj jezik (Angleški jezik/Nemški jezik/Italijanski jezik)	6
Ekonomika turističnih podjetij	6
Ekonomika turizma	6
Gastrokultura	6
2. semester	KT
Poslovno komuniciranje	3
1. tuj jezik (Angleški jezik/Nemški jezik)	3
Dediščina in avtentičnost	9
Izbirni modul – Hotelirski management: Procesna tehnika v pripravi in ponudbi hrane	9
Izbirni modul – Turistični management: Inovativnost in podjetnost v turizmu	9
Praktično usposabljanje	6

2. letnik

3. semester	KT
Ravnanje z ljudmi pri delu	6
2. tuj jezik (Angleški jezik/Nemški jezik/Italijanski jezik)	9
Trženje storitev	9
Izbirni modul – Hotelirski management: Poslovanje v hotelirstvu	6
Izbirni modul – Turistični management: Strategije in sestavine gostoljubnosti v hotelirstvu in turizmu	6
4. semester	KT
1. tuj jezik (Angleški jezik/Nemški jezik)	4
e-trženje	6
Pravni predpisi	3
Izbirni modul – Hotelirski management: Kakovost hrane in pijač	9
Izbirni modul – Turistični management: Tematski turizem	9
Praktično usposabljanje	8

3. letnik

5. semester	KT
Poslovne finance in računovodstvo	6
Osebni management	6
2. tuj jezik (Angleški jezik/Nemški jezik/Italijanski jezik)	6
Trajnostni turizem	6
Management kakovosti in odličnosti v hotelirstvu in turizmu	6
6. semester	KT
1. tuj jezik (Angleški jezik/Nemški jezik)	3
Izbirni modul – Hotelirski management: Management v hotelirstvu	6
Izbirni modul – Hotelirski management: Kultura bivalnega okolja v turizmu	6
Izbirni modul – Hotelirski management: izbirni predmet	5
Izbirni modul – Turistični management: Poslovni turizem	6
Izbirni modul – Turistični management: Destinacijski management	6
Izbirni modul – Turistični management: izbirni predmet	5
Diplomsko delo	10
SKUPAJ	180

Izbirni predmeti	KT
Sodobna družba in prosti čas	5

Izbirni predmeti	KT
Protokol v hotelirstvu in turizmu	5
Podjetništvo	5
Cenovne strategije v turizmu	5
Vedenje uporabnikov	5
3. tuj jezik (NEJ/ITJ)	5
Management v velneškem turizmu	5

3.1.2 Zaposljivost diplomantov

Diplomanti visokošolskega študijskega programa Hotelirstvo in turizem so zaposljivi:

- kot managerji v hotelirstvu in turizmu, ki razvijajo nove tržne proizvode in storitve, odkrivajo nove ciljne trge doma in v tujini,
- v javnih zavodih (na primer: krajinski parki, nacionalna turistična organizacija, turistična društva, lokalne turistične organizacije ipd.),

3.2 Visokošolski študijski program prve bolonjske stopnje Zdravstveni turizem

Zdravstveni turizem predstavlja možnost razvoja sodelovanja med zdravstvom, medicino in turizmom ter njihovih različnih vidikov in sistemov. Pri tem igra kooperacija krajev in destinacij, čezmejno tematsko oziroma specifično indikacijsko sodelovanje posamičnih dejavnikov pomembno vlogo. Hkrati to pripelje do nadpanožnega součinkovanja in sodelovanja med znanostjo in izobraževanjem (na primer medicina in komunikacija). Za realizacijo le-tega je potrebno imeti adekvatno izobražen kader, ki upošteva vso naštetih dejavnikov lahko strateško načrtuje in izvaja koncept zdravstvenega turizma in se pri tem osredini na trajnostno in dolgoročno sodelovanje naštetih dejavnikov ter na kakovostne evropsko merljive rezultate. Zdravstveni turizem predstavlja inovativno in obetajočo gospodarsko vejo, ki za svojo realizacijo potrebuje odlično usposobljen in kompetenten kader. S sodobno koncipiranim študijskim programom Zdravstveni turizem, ki predstavlja sinergijo sodobnih pedagoških pristopov, aktualnih potreb gospodarstva in evropskih smernic razvoja, je premostil vrzel med potrebo po razvitju zdravstvenega turizma in manjkajočimi strokovnimi delavci.

3.2.1 Osnovni podatki o visokošolskem študijskem programu Zdravstveni turizem

Ime programa: Visokošolski študijski program Zdravstveni turizem

Opredelitev študijskega programa po KLASIUS-SRV:
ožja skupina vrst - raven: 16
podrobna skupina vrst - vrsta: 16203

Opredelitev študijskega programa po KLASIUS– P 16:
podrobno področje
Gostinstvo in turizem, šport, osebne storitve, drugo
Potovanja, turizem, prosti čas

Opredelitev študijskih področij po klasifikaciji ISCED:
(81) osebne storitve

Znanstvene discipline po klasifikaciji Frascati so:
večinsko področje: [7] DRUGO

Trajanje študija: 3 leta, 180 kreditnih točk (ECTS)

Način izvajanja študija: izredni študij

Stopnja: prva stopnja

Naziv:

Diplomirani organizator/diplomirana organizatorica poslovanja v zdravstvenem turizmu

Visokošolski študijski program Zdravstveni turizem se uvršča v 7. raven klasifikacije SOK, na 6. raven EOK in 1. bolonjsko stopnjo EVOK.

Z visokošolskim študijskim programom Zdravstveni turizem pridobi diplomant naslednje temeljne kompetence:

- oblikovanje novih proizvodov zdraviliškega in medicinskega turizma,
- ustvarjanje inovativne kombinacije zdravstvene preventive, rehabilitacije in pospeševanja zdravja in turizma.

3.2.2 Predmetnik visokošolskega študijskega programa Zdravstveni turizem

1. letnik

1. semester	KT
Statistika	5
2. tuj jezik (Angleški jezik/Nemški jezik/Italijanski jezik)	5
Ekonomika in podjetništvo	5
Ekonomika turizma	5
Pravni predpisi	5
Poslovno komuniciranje	5
2. semester	KT
1. tuj jezik (Angleški jezik/Nemški jezik)	5
Uvod v zdravstveni turizem	6
Destinacijski management	5
Trženje storitev	6
Praktično usposabljanje	8

2. letnik

3. semester	KT
Poslovne finance in računovodstvo	6
2. tuj jezik (Angleški jezik/Nemški jezik/Italijanski jezik)	6

Dejavniki vpliva na zdravje	6
Osnove anatomije in fiziologije človeka	6
Veda o boleznih	6
4. semester	KT
Ravnanje z ljudmi pri delu	5
1. tuj jezik (Angleški jezik/Nemški jezik)	5
E-trženje	5
Izbirni modul – Management zdraviliškega turizma: Zdraviliški turizem	9
Izbirni modul – Management wellness turizma: Wellness turizem	9
Praktično usposabljanje	6

3. letnik

5. semester	KT
Zdravstveni sistemi	6
Ustvarjanje vrednosti v zdravstvenem turizmu	6
2. tuj jezik (Angleški jezik/Nemški jezik/Italijanski jezik)	6
Preventiva, zdravljenje in rehabilitacija v zdravstvenem turizmu	6
Integrativni pristopi v zdravstvenem turizmu	6
6. semester	KT
Osebni management in razvoj vodstvenih veščin	4
Izbirni modul – Management zdraviliškega turizma: Management zdravilišč in rehabilitacijskih centrov	6
Izbirni modul – Management zdraviliškega turizma: Medkulturna komunikacija	5
Izbirni modul – Management zdraviliškega turizma: izbirni predmet	5
Izbirni modul – Management wellness turizma: Management wellness centrov	6
Izbirni modul – Management wellness turizma: Trajnostni turizem	5
Izbirni modul – Management wellness turizma: izbirni predmet	5
Diplomsko delo	10
SKUPAJ	180

Izbirni predmeti	KT
Management stresa	5
Zdravje in gibanje	5
Zdravje in prehrana	5
Gastrokultura	5
3. tuj jezik (ITJ/NEJ)	5

Izbirni predmeti	KT
Management v hotelirstvu	5

3.2.3 Zaposljivost diplomantov

Diplomanti visokošolskega študijskega programa Zdravstveni turizem so zaposljivi:

- kot managerji ne samo v zdraviliščih, temveč tudi v vseh podjetjih, ki se ukvarjajo z zdravstvenim turizmom (na primer: zdraviliški hoteli, wellness centri, zdravstveni centri),
- kot managerji kakovosti v zdravstvenem turizmu, razvijajo nove tržne proizvode in storitve na področju zdravstvenega turizma, odkrivajo nove ciljne trge doma in v tujini, so strokovnjaki na stičišču zdravja in turizma,
- v javnih zavodih (javni zdravstveni zavodi, ki se ukvarjajo z zdravstvenim turizmom, kot so na primer javni zavodi za turizem, mladinsko klimatsko zdravilišče.

3.3 Visokošolski študijski program prve bolonjske stopnje Management v živilstvu in prehrani

Živilsko predelovalna industrija predstavlja sistemsko pomembno panogo, kar se je potrdilo zlasti v kritičnih časih. Vsebine visokošolskega študijskega programa sledijo aktualnim raziskovalnim in strokovnim smernicam. Program povezuje in nadgrajuje pomembna in zahtevna področja, in sicer živilstvo in prehrano ter management ter zajema širok spekter kompetenc od priprave in izdelovanja poslovnega načrta za lastno inovativno podjetje (startup) oziroma podjetje s potencialom hitre rasti, do poznavanja mednarodnih trgov, digitalnega poslovanja, digitalnega trženja, razvoja proizvodov in trajnostno naravnega živilstva.

3.2.1 Osnovni podatki o visokošolskem študijskem programu Management v živilstvu in prehrani

Ime programa: Visokošolski študijski program Management v živilstvu in prehrani

Opredelitev študijskega programa po KLASIUS-SRV:
ožja skupina vrst - raven: 16
podrobna skupina vrst - vrsta: 16203

Opredelitev študijskega programa po KLASIUS– P 16:
podrobno področje:
Živilska tehnologija
Poslovanje in upravljanje, menedžment

Znanstvene discipline po klasifikaciji Frascati so:
večinsko področje: [7] DRUGO

Trajanje študija: 3 leta, 180 kreditnih točk (ECTS)
Način izvajanja študija: izredni študij
Stopnja: prva stopnja

Naziv:

Diplomirana managerka v živilstvu in prehrani / diplomirani manager v živilstvu in prehrani

Visokošolski študijski program Management v živilstvu in prehrani se uvršča v 7. raven klasifikacije SOK, na 6. raven EOK in 1. bolonjsko stopnjo EVOK.

Z visokošolskim študijskim programom Management v živilstvu in prehrani pridobi diplomant naslednje temeljne kompetence:

- poznavanje in optimizacija tehnologij in postopkov v proizvodnji mesa, mleka, mlečnih proizvodov, živil rastlinskega izvora, surovin, žit, sadja, vrtnin, olja, pijač, mlevskih in pekovskih proizvodov ter testenin ter kontrola racionalne izkoriščenosti delovnih sredstev in surovin in uporaba naravi prijazne tehnologije,
- poznavanje zdrave, uravnotežene, funkcionalne, alternativne in varovalne prehrane ter jedilnike za različne kategorije in ciljne skupine zdrave populacije,
- uporaba načel zdravega prehranjevanja in alternativnih načinov prehranjevanja,
- pridobitev strokovnega znanja in usposobljenosti s področja zakonitosti poslovanja podjetij in osnovnih pravil oblikovanja cen ter analiziranje uspešnosti podjetja,
- uporabe tehnologij digitalnega poslovanja, e-poslovanja in digitalnega trženja.

3.2.2 Predmetnik visokošolskega študijskega programa Management v živilstvu in prehrani

1. letnik

1. semester	KT
Veda o živilih	5
Trajnostni razvoj v živilstvu	5
Živilska mikrobiologija in biotehnologija	5
Živilska kemija	6
Poslovno komuniciranje	5
Statistika	4
2. semester	KT
Pridelava in prireja hrane	6
Ekonomika	6
Angleški jezik-nadaljevalna raven	3
Fiziologija prehrane	3
Pravni predpisi	4
Praktično usposabljanje	8

2. letnik

3. semester	KT
Tehnološki procesi in logistika	6

Nemški jezik	6
Študent izbere 3 predmete	6
Tehnologija predelave mesa	6
Tehnologija predelave mleka	6
Tehnologija predelave žit	6
Tehnologija predelave rastlinskih živil	6
4. semester	KT
Prehrana in zdravje	5
Higienski management	4
Trženje	5
Digitalno trženje	5
Digitalno poslovanje	5
Praktično usposabljanje	6

3. letnik

5. semester	KT
Poslovne finance in računovodstvo	6
Ravnanje z ljudmi pri delu	6
Osnove managementa	6
Senzorična analiza	6
Management kakovosti v živilstvu in prehrani	6
6. semester	KT
Management prodaje	5
Krizni management v živilstvu in prehrani	5
Študent izbere 2 predmeta	5
Podjetništvo in inovativnost	5
Medkulturna komunikacija	5
Analiza in vrednotenje živil	5
Gastrokultura	5
Tehnologija in organizacija prehranskih obratov	5
Tehnologija vina	5
Diplomsko delo	10
SKUPAJ	180

3.2.3 Zaposljivost diplomantov

Diplomanti visokošolskega študijskega programa Management v živilstvu in prehrani so zaposljivi kot managerji v živilski in prehrambeni industriji, zlasti na področjih:

- prodaje, trženja, nabave, proizvodnje,
- razvoja in managementa proizvodov,
- managementa kakovosti in kontrolinga v proizvodnji.