

**PREDMETNIK: GOSTINSTVO IN TURIZEM 2023**

		Predmet ali druga sestavina	Število kontaktnih ur				z IDŠ	KT	Dodatno
			PR	SV	LV	VSE			
<b>1. letnik</b>									
<b>M1</b>	<b>OBV</b>	<b>KOMUNIKACIJA IN INFORMATIKA</b>				<b>244</b>	670	<b>22</b>	
P1	TJ1	Strokovna terminologija v prvem tujem jeziku	24	-	54	<b>78</b>	180	<b>6</b>	PISNI IZDELEK
P2	PKV	Poslovno komuniciranje in vodenje	48	-	30	<b>78</b>	180	<b>6</b>	SITUACIJSKA VAJA
P3	PGT	Pravni predpisi v gostinstvu in turizmu	24	-	12	<b>36</b>	90	<b>3</b>	/
P4	UIS	Uporabna informatika in statistika	24	-	28	<b>52</b>	120	<b>4</b>	PROJEKTNNA NALOGA
D1	PRI M1	Praktično izobraževanje	-	-	-	-	100	<b>3</b>	/
<b>M2</b>	<b>OBV</b>	<b>TRAJNOSTNO UPRAVLJANJE DESTINACIJE</b>				<b>178</b>	560	<b>19</b>	
P5	EKP	Ekonomika podjetja	24	-	16	<b>40</b>	90	<b>3</b>	/
P6	EMT	Ekonomika in menedžment turizma	24	-	30	<b>54</b>	120	<b>4</b>	/
P7	NKD	Naravne in kulturne danosti turistične destinacije	48	12	24	<b>84</b>	200	<b>7</b>	TEREN
D2	PRI M2	Praktično izobraževanje	-	-	-	-	150	<b>5</b>	/
<b>M3</b>	<b>OBV</b>	<b>MENEDŽMENT V GOSTINSTVU</b>				<b>178</b>	570	<b>19</b>	
P8	GAS	Gastronomija	36	-	14	<b>50</b>	120	<b>4</b>	/
P9	ODK	Organizacija dela v kuharstvu	12	-	52	<b>64</b>	150	<b>5</b>	/
P10	ODS	Organizacija dela v strežbi	12	-	52	<b>64</b>	150	<b>5</b>	/
D3	PRI M3	Praktično izobraževanje	-	-	-	-	150	<b>5</b>	/
<b>2. letnik</b>									
<b>M4</b>	<b>OBV</b>	<b>TRŽENJE IN POSLOVANJE V GOSTINSTVU IN TURIZMU</b>				<b>180</b>	480	<b>16</b>	
P11	PME	Projektni menedžment	24	-	16	<b>40</b>	80	<b>3</b>	PROJEKTNNA NALOGA
P12	TGT	Trženje v gostinstvu in turizmu	36	-	20	<b>56</b>	120	<b>4</b>	PROJEKTNNA NALOGA
P13	TJ2	Strokovna terminologija v drugem tujem jeziku	24	-	60	<b>84</b>	180	<b>6</b>	PISNI IZDELEK
D4	PRI M4	Praktično izobraževanje	-	-	-	-	100	<b>3</b>	/
<b>M6</b>	<b>IZB</b>	<b>GOSTINSTVO IN BARMANSTVO</b>				<b>216</b>	690	<b>23</b>	
P14	PNP	Poslovanje nastanitvenih in prehrabnih obratov	36	-	36	<b>72</b>	150	<b>5</b>	/
P17	OGD	Organizacija gostinskih dogodkov	12	-	60	<b>72</b>	150	<b>5</b>	PRAKTIČNA STORITEV
P18	BAR	Barmanstvo	24	-	48	<b>72</b>	150	<b>5</b>	PRAKTIČNA STORITEV
D6	PRI M6	Praktično izobraževanje	-	-	-	-	240	<b>8</b>	/
		PIP Harmonija okusov	24	-	48	<b>72</b>	150	<b>5</b>	/
<b>M10</b>	<b>IZB</b>	<b>DOŽIVETJA V TURIZMU</b>				<b>216</b>	690	<b>23</b>	
P22	PPA	Poslovanje potovalnih agencij in nastanitvenih obratov	36	-	36	<b>72</b>	150	<b>5</b>	/
P24	TET	Tematski turizem	24	-	48	<b>72</b>	150	<b>5</b>	PROJEKTNNA NALOGA, TEREN
P25	TVA	Turistično vodenje in animacija	12	-	60	<b>72</b>	150	<b>5</b>	VODENJE NA TERENU
D10	PRI M10	Praktično izobraževanje	-	-	-	-	240	<b>8</b>	/
		PIP Organizacija gostinskih dogodkov	12	-	60	<b>72</b>	150	<b>5</b>	PRAKTIČNA STORITEV
<b>M12</b>	<b>OBV</b>	<b>TURISTIČNO PODJETNIŠTVO NA PODEŽELJU</b>				<b>132</b>	330	<b>11</b>	
	PRP	Priložnosti in razvoj turizma na podeželju	38	38		<b>76</b>	150	<b>5</b>	
	DOŽ	Kreiranje doživetij v enogastronomskem turizmu	28	28		<b>56</b>	120	<b>4</b>	
D12	PRI M12	Praktično izobraževanje	-	-	-	-	60	<b>2</b>	
P29		Prostoizbirni predmet				<b>72</b>	150	<b>5</b>	
D13		DIPLOMSKO DELO					150	<b>5</b>	

<b>M5</b>		<b>PROJEKTI V GOSTINSTVU</b>				<b>216</b>	690	<b>23</b>	
P14		Poslovanje nastanitvenih in prehrambnih obratov	36	-	36	<b>72</b>	150	<b>5</b>	/
P15		Menedžment procesov v kuharstvu	18	-	54	<b>72</b>	150	<b>5</b>	PROJEKTNNA NALOGA
P16		Menedžment procesov v strežbi	18	-	54	<b>72</b>	150	<b>5</b>	PRAKTIČNA STORITEV
D5		Praktično izobraževanje	-	-	-	-	240	<b>8</b>	/
<b>M7</b>	<b>IZB</b>	<b>GOSTINSTVO IN HARMONIJA OKUSOV</b>				<b>216</b>	690	<b>23</b>	
P14		Poslovanje nastanitvenih in prehrambnih obratov	36	-	36	<b>72</b>	150	<b>5</b>	/
P17		Organizacija gostinskih dogodkov	12	-	60	<b>72</b>	150	<b>5</b>	PRAKTIČNA STORITEV
P19		Harmonija okusov	24	-	48	<b>72</b>	150	<b>5</b>	/
D7		Praktično izobraževanje	-	-	-	-	240	<b>8</b>	/
<b>M8</b>		<b>KREATIVNI NAČINI PRIPRAVE HRANE</b>				<b>216</b>	690	<b>23</b>	
P14		Poslovanje nastanitvenih in prehrambnih obratov	36	-	36	<b>72</b>	150	<b>5</b>	/
P20		Hrana in pijače	24	-	48	<b>72</b>	150	<b>5</b>	POROČILO
P21		Kreativna priprava alternativne in dietne prehrane	12	-	60	<b>72</b>	150	<b>5</b>	NAČRTOVANJE JEDILNIKOV
D8		Praktično izobraževanje	-	-	-	-	240	<b>8</b>	/
<b>M9</b>		<b>PROJEKTI V TURIZMU</b>				<b>216</b>	690	<b>23</b>	
P22		Poslovanje potovalnih agencij in nastanitvenih obratov	36	-	36	<b>72</b>	150	<b>5</b>	/
P23		Strokovna terminologija v tretjem tujem jeziku	12	-	60	<b>72</b>	150	<b>5</b>	PISNI IZDELEK
P24		Tematski turizem	24	-	48	<b>72</b>	150	<b>5</b>	PROJEKTNNA NALOGA, TEREN
D9		Praktično izobraževanje	-	-	-	-	240	<b>8</b>	/
<b>M11</b>		<b>POSLOVNA SREČANJA IN DOGODKI</b>				<b>216</b>	690	<b>23</b>	
P26		Prireditve, kongresi, poslovna srečanja in festivali	36	-	36	<b>72</b>	150	<b>5</b>	/
P23		Strokovna terminologija v tretjem tujem jeziku	12	-	60	<b>72</b>	150	<b>5</b>	PISNI IZDELEK
P27		Organizacija in izvedba poslovnih srečanj in dogodkov	24	-	48	<b>72</b>	150	<b>5</b>	/
D11		Praktično izobraževanje	-	-	-	-	240	<b>8</b>	/