

**BIC LJUBLJANA, VSŠ**  
**ŠTUDIJSKI PROGRAM: GOSTINSTVO IN TURIZEM**  
– prenovljen program za 2023/24

**PREDMETNIK**

Oznaka	Predmet ali druga sestavina	Obvezno / izbirno	Letnik	Število kontaktnih ur				Število ur študent. dela	KT
				PR	SV	LV	Skupaj		
<b>M1</b>	<b>KOMUNIKACIJA IN INFORMATIKA</b>	<b>obvezno</b>	<b>prvi</b>				<b>244</b>	<b>670</b>	<b>22</b>
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
<b>M2</b>	<b>TRAJNOSTNO UPRAVLJANJE DESTINACIJE</b>	<b>obvezno</b>	<b>prvi</b>				<b>178</b>	<b>560</b>	<b>19</b>
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
<b>M3</b>	<b>MENEDŽMENT V GOSTINSTVU</b>	<b>obvezno</b>	<b>prvi</b>				<b>178</b>	<b>570</b>	<b>19</b>
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
<b>M4</b>	<b>TRŽENJE IN POSLOVANJE V GOSTINSTVU IN TURIZMU</b>	<b>obvezno</b>	<b>drugi</b>				<b>180</b>	<b>480</b>	<b>16</b>
P11	Projektni 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
<b>M5</b>	<b>PROJEKTI V GOSTINSTVU</b>	<b>izbirno</b>	<b>drugi</b>				<b>216</b>	<b>690</b>	<b>23</b>
P14	Poslovanje nastanitvenih in prehrabnih 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
<b>M6</b>	<b>GOSTINSTVO IN BARMANSTVO</b>	<b>izbirno</b>	<b>drugi</b>				<b>216</b>	<b>690</b>	<b>23</b>
P14	Poslovanje nastanitvenih in prehrabnih 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	
<b>M7</b>	<b>GOSTINSTVO IN HARMONIJA OKUSOV</b>	<b>izbirno</b>	<b>drugi</b>					<b>216</b>	<b>690</b>	<b>23</b>
P14	Poslovanje nastanitvenih in prehrabnih 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	
<b>M8</b>	<b>KREATIVNI NAČINI PRIPRAVE HRANE</b>	<b>izbirno</b>	<b>drugi</b>					<b>216</b>	<b>690</b>	<b>23</b>
P14	Poslovanje nastanitvenih in prehrabnih obratov			36		36	72	150	5	
P20	Hrana in pijače			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	
<b>M9</b>	<b>PROJEKTI V TURIZMU</b>	<b>izbirno</b>	<b>drugi</b>					<b>216</b>	<b>690</b>	<b>23</b>
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	
<b>M10</b>	<b>DOŽIVETJA V TURIZMU</b>	<b>izbirno</b>	<b>drugi</b>					<b>216</b>	<b>690</b>	<b>23</b>
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	
<b>M11</b>	<b>POSLOVNA SREČANJA IN DOGODKI</b>	<b>izbirno</b>	<b>drugi</b>					<b>216</b>	<b>690</b>	<b>23</b>
P26	Prireditve, 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	
<b>M12</b>	<b>ODPRTI KURIKUL</b>	<b>obvezno</b>	<b>drugi</b>					<b>132</b>	<b>330</b>	<b>11</b>
P28	Predmeti odprtega kurikula						132	270	9	
D12	Praktično izobraževanje – odprti kurikulum							60	2	
<b>P29</b>	<b>Prostoizbirni predmet</b>	<b>obvezno</b>	<b>drugi</b>					<b>72</b>	<b>150</b>	<b>5</b>
<b>D13</b>	<b>Diplomsko delo</b>	<b>obvezno</b>	<b>drugi</b>					<b>150</b>	<b>5</b>	

Legenda:

PR – predavanja; SV – seminarske vaje; LV – laboratorijske vaje

M – modul; P – predmet; D – druga sestavina študijskega programa (praktično izobraževanje, diplomsko delo)

KT – kreditne točke

