



Vir: www.slovenia.info Avtor: Jošt Gantar

# SISTEM KVALIFIKACIJ NA PODROČJU **GOSTINSTVA, HOTELIRSTVA IN TURIZMA**



SISTEM KVALIFIKACIJ NA PODROČJU

**GOSTINSTVA,  
HOTELIRSTVA IN  
TURIZMA**

# SISTEM KVALIFIKACIJ NA PODROČJU GOSTINSTVA, HOTELIRSTVA IN TURIZMA

Avtorici:  
Simona Kuder  
Jasna Radić

Urednici:  
Majda Stopar  
mag. Tanja Logar

Fotografije:  
Shutterstock, Slovenska turistična organizacija  
Jezikovni pregled: Eurotranslate storitve, d.o.o.  
Oblikovanje: Kofein dizajn, d.o.o.

Založnik: Center RS za poklicno izobraževanje

Elektronska izdaja

Ljubljana, 2020

Publikacija je v elektronski obliki prosto dostopna na spletni strani  
Slovskega ogrodja kvalifikacij [www.nok.si](http://www.nok.si)

Nosilec avtorskih pravic: Center RS za poklicno izobraževanje

Publikacija je bila izdana v okviru projekta Dvig kakovosti sistema vrednotenja neformalno in priložnostno pridobljenih znanj, ki se izvaja v okviru Operativnega programa za izvajanje evropske kohezijske politike v obdobju 2014–2020, prednostne osi 10 »Znanje, spretnosti in vseživljenjsko učenje za boljšo zaposljivost«, prednostne naložbe 10.1 »Krepitev enake dostopnosti vseživljenjskega učenja za vse starostne skupine v formalnem, neformalnem in priložnostnem okolju, izpopolnjevanje znanja, spretnosti in kompetenc delovne sile ter spodbujanje prožnih možnosti učenja, vključno s poklicnim usmerjanjem in validiranjem pridobljenih kompetenc, specifičnega cilja 2 »Izboljšanje kompetenc zaposlenih za zmanjšanje neskladij med usposobljenostjo in potrebami trga dela«.

Naložbo sofinancirata Republika Slovenija in Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada.  
Publikacija je brezplačna.

Kataložni zapis o publikaciji (CIP) pripravili v Narodni in univerzitetni knjižnici v Ljubljani

COBISS.SI-ID=304066048

ISBN 978-961-6904-77-3 (pdf)

# Kazalo

<b>I. UVOD</b> .....	<b>6</b>
<b>II. OPIS SISTEMOV KVALIFIKACIJ</b> .....	<b>8</b>
<b>1. Ogrodje kvalifikacij</b> .....	<b>9</b>
1.1. Kvalifikacija.....	9
1.2. Evropsko ogrodje kvalifikacij.....	9
1.3. Slovensko ogrodje kvalifikacij.....	9
1.4. Register kvalifikacij SOK.....	10
<b>2. Povezanost sfere izobraževanja in trga dela</b> .....	<b>13</b>
<b>3. Opis sistemov kvalifikacij</b> .....	<b>14</b>
3.1. Izobrazbe – opis izobraževalnega sistema.....	14
3.2. Poklicne kvalifikacije.....	18
3.3. Dodatne kvalifikacije.....	19
<b>III. SISTEM KVALIFIKACIJ NA PODROČJU GOSTINSTVA, HOTELIRSTVA IN TURIZMA</b> .....	<b>20</b>
<b>1. Gostinstvo, hotelirstvo in turizem</b> .....	<b>21</b>
1.1. Dejavnost gostinstva, hotelirstva in turizma v Sloveniji.....	22
1.2. Usmeritve slovenskega turizma.....	25
1.3. Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017-2021.....	26
1.4. Kadri v gostinstvu, hotelirstvu in turizmu.....	30
<b>2. Kvalifikacije na področju gostinstva, hotelirstva in turizma</b> .....	<b>32</b>
2.1. Kvalifikacijska struktura za področje gostinstva, hotelirstva in turizma.....	32
2.2. Opis kvalifikacij za področje gostinstva, hotelirstva in turizma.....	33
2.3. Vpis v izobraževalne in študijske programe na področju gostinstva, hotelirstva in turizma.....	79
2.3.1. Izobraževalne institucije in programi izobraževanja.....	79
2.3.2. Število vpisanih dijakov/študentov v izobraževalne programe.....	85
2.3.3. Število podeljenih certifikatov na področju gostinstva, hotelirstva in turizma.....	88
<b>IV. TRENDI IN RAZVOJNE MOŽNOSTI NA PODROČJU GOSTINSTVA, HOTELIRSTVA IN TURIZMA</b> .....	<b>90</b>
<b>V. DODATEK</b> .....	<b>96</b>
1. Viri in literatura.....	98
2. Pomen krajšav in kratic.....	99
3. Kazalo slik.....	100
4. Kazalo tabel.....	100
5. Kazalo grafov.....	101



# Uvod



Vse hitrejši razvoj gospodarstva, predvsem razvoj novih tehnologij in storitev, vpliva na razvoj novih kvalifikacij. Z večanjem števila različnih vrst kvalifikacij se večja tudi potreba po zagotavljanju njihove transparentnosti in preglednosti celotnega sistema kvalifikacij.

Pričujočo publikacijo smo pripravili z razlogom, da na enem mestu pregledno in celovito predstavimo nabor kvalifikacij s področja gostinstva, hotelirstva in turizma ter prikažemo širšo sliko omenjenih panog in položaja kvalifikacij v njih. Publikacija je namenjena različnim skupinam deležnikov, ki so na raznovrstne načine povezani z izbranim področjem: delodajalcem, zbornicam, sindikatom, izobraževalnim ustanovam, strokovnim institucijam, predstavnikom ministrstev in tudi širši zainteresirani javnosti.

V prvem delu publikacije so uvodoma pojasnjene temeljne ideje Evropskega in Slovenskega ogrodja kvalifikacij ter vrste kvalifikacij. V nadaljevanju predstavljamo podrobnejši opis sistemov kvalifikacij v Sloveniji ter orodja za zagotavljanje njihove kakovosti in načine povezovanja sfere izobraževanja in trga dela.

Drugi del publikacije bralcu ponuja posnetek stanja na področju gostinstva, hotelirstva in turizma v Republiki Sloveniji ter nabor in položaj kvalifikacij v omenjenih panogah. Pregledno in celovito ter po ravneh Slovenskega ogrodja kvalifikacij predstavljamo posamezne kvalifikacije. V publikaciji najdemo tudi podatke o aktualnih dogajanjih v zvezi s kvalifikacijami, kot so npr. gibanje vpisa v izbrane izobraževalne in študijske programe v obdobju zadnjih petih let, regijska pokritost izvajalcev izobraževanja ipd. V zaključnem poglavju so v publikaciji nakazani trendi, v katero smer naj bi se v prihodnosti razvijale nove oziroma specifično prilagojene kvalifikacije za področje gostinstva, hotelirstva in turizma.

Poudariti je treba, da so kvalifikacijske strukture na izbranih področjih in drugi podatki, ki področje opisujejo, podvrženi nenehnim spremembam oziroma dopolnitvam, zato odslikavajo stanje na izbranem področju v aktualni časovni perspektivi.



# Opis sistemov kvalifikacij





# 1. OGRODJE KVALIFIKACIJ

## 1.1. Kvalifikacija

Kvalifikacija je rezultat procesa ocenjevanja in priznavanja pristojnega organa, ki odloči, da je posameznik dosegel učne izide v skladu z opredeljenimi standardi. Kvalifikacije pridobivamo v sistemu formalnega izobraževanja in zunaj njega. Izkazujejo se z javnimi listinami (potrdili, spričevali, diplomami, certifikati).

## 1.2. Evropsko ogrodje kvalifikacij EOK

Evropsko ogrodje kvalifikacij za vseživljenjsko učenje (EOK) je skupno evropsko referenčno ogrodje, ki povezuje sisteme kvalifikacij različnih držav in deluje kot orodje za primerjavo kvalifikacij. Z EOK so kvalifikacije med različnimi sistemi in državami v Evropi lažje berljive in bolj razumljive. EOK ima dva glavna cilja: spodbujati mobilnost državljanov med državami in omogočati vseživljenjsko učenje. EOK je dostopen na portalu Learning Opportunities and Qualifications in Europe.

## 1.3. Slovensko ogrodje kvalifikacij

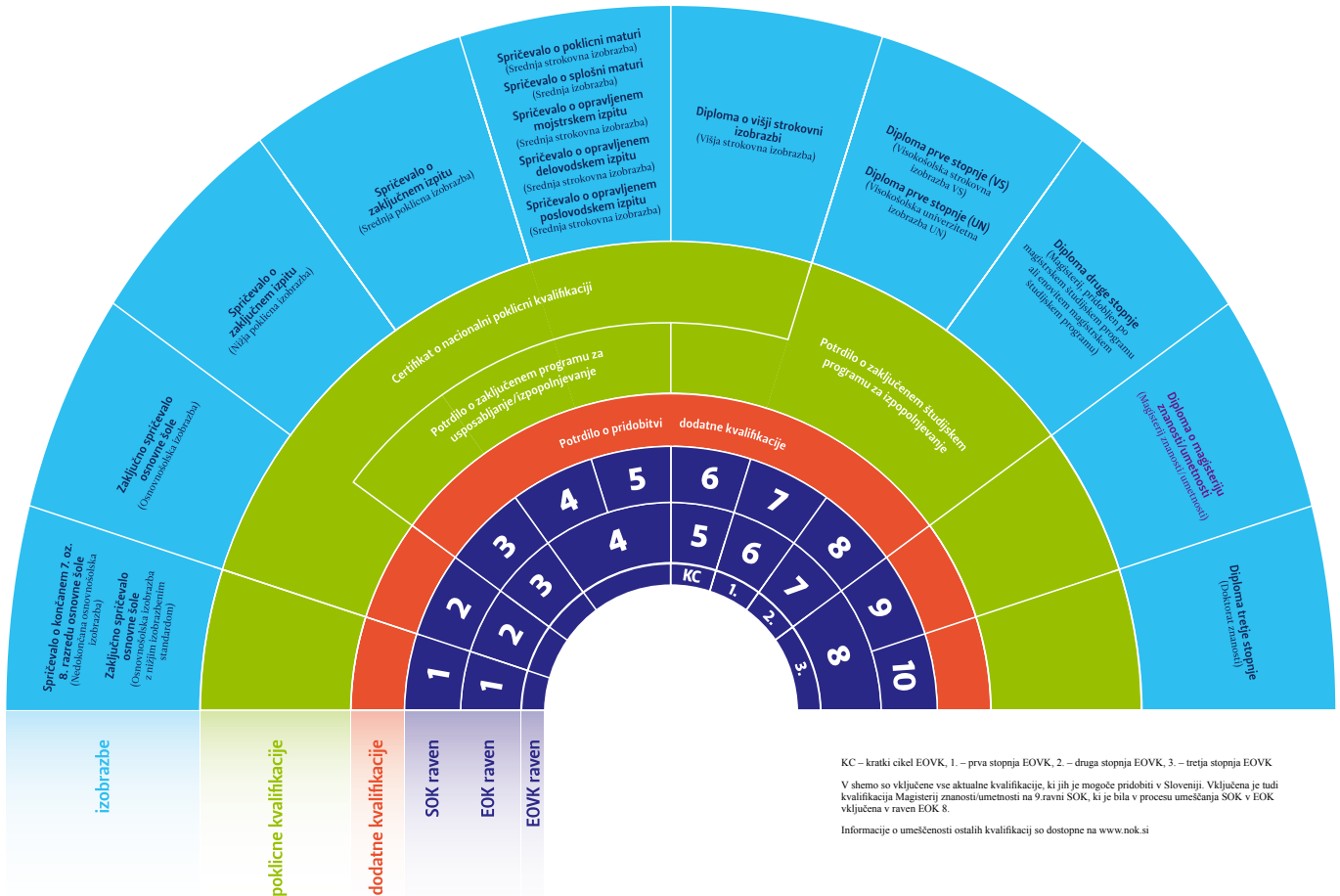
Slovensko ogrodje kvalifikacij (SOK) je enotni sistem kvalifikacij v Republiki Sloveniji za razvrščanje kvalifikacij v ravni, glede na učne izide. Namen SOK je doseči transparentnost in prepoznavnost kvalifikacij v Sloveniji in EU, njegovi temeljni cilji pa so: podpreti vseživljenjsko učenje; povezati in uskladiti slovenske podsisteme kvalifikacij ter izboljšati preglednost, dostopnost in kakovost kvalifikacij glede na trg dela in civilno družbo. Podlaga za Slovensko ogrodje kvalifikacij je Zakon o Slovenskem ogrodju kvalifikacij (ZSOK, Ur. l. št. 104/2015), ki je začel veljati leta 2016.

Slovensko ogrodje kvalifikacij določa tri vrste kvalifikacij:

- **izobrazbo**, ki se izkazuje z javno listino o zaključenem izobraževanju,
- **poklicno kvalifikacijo**, ki se izkazuje s certifikatom o pridobljeni NPK, izdanem v skladu s predpisi, ki urejajo NPK, ali z drugo listino o zaključenem programu za usposabljanje oziroma izpopolnjevanje, izdano v skladu s predpisi, ki urejajo poklicno, strokovno in visokošolsko izobraževanje,
- **dodatno kvalifikacijo**, ki se ureja na način in po postopku, določenem v Zakonu o SOK, ter se izkazuje s potrdilom, izdanim v skladu z omenjenim zakonom, in je namenjena za dopolnjevanje usposobljenosti posameznika na doseženi ravni in na določenem strokovnem področju.

Kvalifikacije so v SOK razvrščene v deset referenčnih ravni, glede na učne izide. Deset ravni SOK se povezuje z osmimi ravnmi Evropskega ogrodja kvalifikacij EOK prek opisnikov ravni obeh ogrodij. Visokošolske kvalifikacije so uvrščene tudi v ravni Evropskega ogrodja visokošolskih kvalifikacij (EOVK).

Slika 1: Slovensko ogrodje kvalifikacij (SOK)



Vir: [www.nok.si](http://www.nok.si), 2018.

## 1.4. Register kvalifikacij SOK

Register kvalifikacij SOK ([www.nok.si](http://www.nok.si)) predstavlja javno dostopen informacijski sistem Slovenskega ogrodja kvalifikacij in omogoča vpogled v vse posamične kvalifikacije, ki jih je mogoče pridobiti v Sloveniji, in sicer: izobrazbe, poklicne kvalifikacije in dodatne kvalifikacije. Na ta način se povečuje transparentnost sistema kvalifikacij v državi, kar koristi zlasti naslednjim uporabnikom: udeležencem izobraževanja na vseh ravneh sistema, zaposlenim, delodajalcem, izobraževalnim institucijam, strokovnim komisijam, poklicnim svetovalcem in drugim. Kvalifikacije so v registru kvalifikacij SOK opisane v skladu z metodologijo SOK ter zakonskimi določili. Register kvalifikacij SOK je povezan tudi s portalom Learning Opportunities and Qualifications portal.



**QR koda  
za dostop do  
registra kvalifikacij**

Zaradi preglednejšega razlikovanja med aktualnimi in preteklimi izobraževalnimi programi so kvalifikacije v tabeli 1 prikazane v dveh različnih barvah:

- z modro so obarvane kvalifikacije, ki jih kandidati pridobivajo v aktualnih izobraževalnih programih;
- z rdečo barvo pa kvalifikacije, ki so jih kandidati pridobili v preteklih izobraževalnih programih (od šeste ravni do desete ravni SOK).

Tabela 1: Kvalifikacije v SOK ter ravni SOK v EOK

IZOBRAZBE	POKLICNE KVALIFIKCIJE	DODATNE KVALIFIKACIJE	EOK raven
<b>1. RAVEN</b>			<b>1.</b>
<b>Spričevalo o končanem 7. oz. 8. razredu osnovne šole</b> (Nedokončana osnovnošolska izobrazba) <b>Zaključno spričevalo osnovne šole</b> <sup>1</sup> (Osnovnošolska izobrazba z nižjim izobrazbenim standardom)			
<b>2. RAVEN</b>			<b>2.</b>
<b>Zaključno spričevalo osnovne šole</b> (Osnovnošolska izobrazba)	Certifikat o nacionalni poklicni kvalifikaciji (Nacionalna poklicna kvalifikacija, raven 2)	Potrdilo o pridobitvi dodatne kvalifikacije, raven 2	
<b>3. RAVEN</b>			<b>3.</b>
<b>Spričevalo o zaključnem izpitu</b> (Nižja poklicna izobrazba)	Certifikat o nacionalni poklicni kvalifikaciji (Nacionalna poklicna kvalifikacija, raven 3)	Potrdilo o pridobitvi dodatne kvalifikacije, raven 3	
<b>4. RAVEN</b>			<b>4.</b>
<b>Spričevalo o zaključnem izpitu</b> (Srednja poklicna izobrazba)	Potrdilo o zaključnem programu za usposabljanje in izpopolnjevanje, Certifikat o nacionalni poklicni kvalifikaciji (Nacionalna poklicna kvalifikacija, raven 4)	Potrdilo o pridobitvi dodatne kvalifikacije, raven 4	
<b>5. RAVEN</b>			<b>4.</b>
<b>Spričevalo o poklicni maturi</b> (Srednja strokovna izobrazba) <b>Spričevalo o opravljenem mojstrskem izpitu</b> (Srednja strokovna izobrazba) <b>Spričevalo o opravljenem delovodskem izpitu</b> (Srednja strokovna izobrazba) <b>Spričevalo o opravljenem poslovodskem izpitu</b> (Srednja strokovna izobrazba) <b>Spričevalo o splošni maturi</b> (Srednja izobrazba)	Potrdilo o zaključnem programu za usposabljanje in izpopolnjevanje, Certifikat o nacionalni poklicni kvalifikaciji (Nacionalna poklicna kvalifikacija, raven 5)	Potrdilo o pridobitvi dodatne kvalifikacije, raven 5	
<b>6. RAVEN</b>			<b>5.</b>
<b>Diploma o višji strokovni izobrazbi</b> (Višja strokovna izobrazba) <sup>2</sup> <b>Diploma o višji strokovni izobrazbi oz. višješolski izobrazbi</b> (Višja strokovna izobrazba oziroma višješolska izobrazba) <sup>3</sup>	Potrdilo o zaključnem študijskem programu za izpopolnjevanje Certifikat o nacionalni poklicni kvalifikaciji (Nacionalna poklicna kvalifikacija, raven 6)	Potrdilo o pridobitvi dodatne kvalifikacije, raven 6	
<b>7. RAVEN</b>			<b>6.</b>
<b>Diploma prve stopnje (VS)</b> (Visokošolska strokovna izobrazba VS) <sup>4</sup> <b>Diploma prve stopnje (UN)</b> (Visokošolska univerzitetna izobrazba UN) <sup>5</sup> <b>Diploma o visokem strokovnem izobraževanju</b> (Visoka strokovna izobrazba) <sup>6</sup> <b>Diploma o specializaciji</b> (Specializacija po višji strokovni izobrazbi oz. višješolski izobrazbi) <sup>7</sup>	Potrdilo o zaključnem študijskem programu za izpopolnjevanje	Potrdilo o pridobitvi dodatne kvalifikacije, raven 7	
<b>8. RAVEN</b>			<b>7.</b>
<b>Diploma druge stopnje</b> (Magisterij, pridobljen po magistrskem študijskem programu ali enovitem magistrskem študijskem programu) <sup>8</sup> <b>Diploma o specializaciji</b> (Specializacija po visokošolski strokovni izobrazbi) <sup>9</sup> <b>Diploma o univerzitetnem izobraževanju</b> (Univerzitetna izobrazba) <sup>10</sup> <b>Diploma o visokošolskem izobraževanju</b> (visoka strokovna izobrazba-ZUI) <sup>11</sup>	Potrdilo o zaključnem študijskem programu za izpopolnjevanje		
<b>9. RAVEN</b>			<b>8.</b>
<b>Diploma o magisteriju znanosti</b> (Magisterij znanosti/umetnosti) <sup>12</sup> <b>Diploma o magisteriju znanosti</b> (Magisterij znanosti/umetnosti) <sup>13</sup> <b>Diploma o specializaciji</b> (Specializacija po visoki univerzitetni izobrazbi) <sup>14</sup> <b>Diploma o specializaciji</b> (Specializacija po visoki strokovni izobrazbi-ZUI) <sup>15</sup>			
<b>10. RAVEN</b>			<b>8.</b>
<b>Diploma tretje stopnje</b> (Doktorat znanosti) <sup>16</sup> <b>Diploma o doktoratu znanosti</b> (Doktorat znanosti) <sup>17</sup> <b>Diploma o doktoratu znanosti</b> (Doktorat znanosti) <sup>18</sup>			

Vir: Zakon o slovenskem ogrodju kvalifikacij (ZSOK).

- <sup>1</sup> V Republiki Sloveniji poznamo tudi »posebne programe vzgoje in izobraževanja«, v katere se vključujejo otroci in mladostniki z zmernimi in težjimi motnjami v duševnem razvoju (npr. po Zakonu o usmerjanju otrok s posebnimi potrebami). Taki programi ne omogočajo pridobitve kvalifikacije, zato niso vključeni v SOK. Po zaključenem izobraževanju se mladostniki večinoma vključujejo v varstveno delovne centre.
- <sup>2</sup> Pridobljena po letu 1996 v skladu z Zakonom o poklicnem in strokovnem izobraževanju (Uradni list RS, št. 12/96, 44/00, 86/04 – ZVSI in 79/06 – ZPSI-1) in po letu 2004 v skladu z Zakonom o višjem strokovnem izobraževanju (Uradni list RS, št. 86/04 in 100/13).
- <sup>3</sup> Pridobljena do 30. 9. 2002 po Zakonu o usmerjenem izobraževanju (Uradni list SRS, št. 11/80, 6/83, 25/89 in 35/89; v nadaljnjem besedilu: ZUI). ZUI navaja dikcijo »višja strokovna izobrazba«, na diplomah in v razpisih za vpis pa lahko opazimo, da se uporablja tudi izraz »višješolska izobrazba«, ki ni v skladu z ZUI.
- <sup>4</sup> Pridobi se po letu 2004 v skladu z Zakonom o visokem šolstvu (Uradni list RS, 32/12 – uradno prečiščeno besedilo, 40/12 – ZUJF, 57/12 – ZPCP-2D, 109/12 in 85/14; v nadaljnjem besedilu: ZViS).
- <sup>5</sup> Pridobi se po letu 2004 v skladu z ZViS.
- <sup>6</sup> Pridobi se po letu 1994 v skladu z ZViS, vendar najdlje do izteka študijskega leta 2015/16.
- <sup>7</sup> Pridobljena do 30. 9. 1997 v skladu z ZUI.
- <sup>8</sup> Pridobi se po letu 2004 v skladu z ZViS.
- <sup>9</sup> Pridobi se v skladu z ZViS, vendar najdlje do izteka študijskega leta 2015/16.
- <sup>10</sup> Pridobi se po letu 1994 v skladu z ZViS, vendar najdlje do izteka študijskega leta 2015/16.
- <sup>11</sup> Pridobljena v skladu z ZUI.
- <sup>12</sup> Pridobi se v skladu z ZViS, vendar najdlje do izteka študijskega leta 2015/16.
- <sup>13</sup> Pridobljena v skladu z ZUI.
- <sup>14</sup> Pridobi se po letu 1994 v skladu z ZViS, vendar najdlje do izteka študijskega leta 2015/16. Ta kvalifikacija se glede na slovensko zakonodajo in v skladu z načelom najboljšega ujemanja umešča na deveto raven SOK, vendar pa glede na učne rezultate ne dosega zahtevnosti učnih rezultatov osme ravni EOK. Zato je ta kvalifikacija primerljiva z opisniki sedme ravni EOK.
- <sup>15</sup> Pridobljena do 30. 9. 1997 v skladu z ZUI. Ta kvalifikacija se glede na slovensko zakonodajo in v skladu z načelom najboljšega ujemanja umešča na deveto raven SOK, vendar pa glede na učne rezultate ne dosega zahtevnosti učnih rezultatov osme ravni EOK. Zato je ta kvalifikacija primerljiva z opisniki sedme ravni EOK.
- <sup>16</sup> Pridobi se po letu 2004 v skladu z ZViS.
- <sup>17</sup> Pridobi se po letu 1994 v skladu z ZViS, vendar najdlje do izteka študijskega leta 2015/16.
- <sup>18</sup> Pridobljena v skladu z ZUI.
-

## 2. POVEZANOST SFERE IZOBRAŽEVANJA IN TRGA DELA

Področji izobraževanja in trga dela se morata zaradi hitrih razvojnih sprememb nenehno povezovati in vzajemno iskati skupne rešitve. Pri tem se na različne načine povezujejo izobraževalne institucije, podjetja in drugi socialni partnerji z namenom nenehnega izboljševanja kakovosti različnih sistemov pridobivanja kvalifikacij.

V Sloveniji je na področju srednješolskega in višješolskega izobraževanja poklicni standard povezovalni člen med sfero gospodarstva in izobraževanja. Šele vzpostavitev poklicnega standarda pred leti je omogočila, da se je gospodarska sfera začela aktivno vključevati v proces njegove priprave in tako neposredno vplivati na vsebine izobraževalnih programov.

Postopek priprave poklicnih standardov in njihove revizije poteka po načelih socialnega dialoga, pri čemer Center RS za poklicno izobraževanje sistematično vključuje vse ključne partnerje na nacionalni ravni. Posebej pomembno je sodelovanje najnaprednejših subjektov s področja industrije, obrti in storitev za zgodnje odkrivanje potreb po novih kvalifikacijah. Načelo transparentnosti se upošteva kot temeljno načelo pri razvoju poklicnih standardov, ki so podlaga za pripravo izobraževalnih programov in tudi katalogov za NPK v sistemu certificiranja. Poklicni standard je torej povezovalni člen poklicnega izobraževanja in sistema certificiranja NPK.

Poklicni standard določa vsebino poklicne kvalifikacije na določeni ravni in opredeljuje potrebna znanja, spretnosti in kompetence, ki so posamezniku potrebni, da opravlja določen poklic. Pri tem je treba poudariti, da so poleg poklicnih pomembne tudi ključne kompetence, saj zagotavljajo posameznikovo profesionalno rast, pa tudi sposobnost opravljanja različnih vlog v družbi. V okviru Centra RS za poklicno izobraževanje je bila pripravljena analiza ključnih kompetenc in predlog posodobljenega nabora ključnih kompetenc, ki se vključujejo v poklicne standarde. Pri pripravi nabora ključnih kompetenc so bile upoštevane tako potrebe trga dela kot tudi evropska priporočila na tem področju (Marentič, 2015).

Na področju visokega šolstva je bila v letu 2011 sprejeta Resolucija o Nacionalnem programu visokega šolstva 2011–2020 (ReNPVŠ11-20, Ur. l. RS št. 41/11). Ta med drugim opredeljuje cilje in ukrepe slovenskega visokošolskega prostora, ki se nanašajo na vzpostavitev kakovostnega, raznolikega in odzivnega visokošolskega prostora do leta 2020.

Peti ukrep Resolucije izpostavlja izboljšanje sodelovanja visokošolskih institucij z gospodarstvom in negospodarstvom ter tako postavlja temelje visokošolskim institucijam za boljše sodelovanje z družbenim okoljem in uspešnejši prenos znanja iz visokošolskih institucij v gospodarstvo in negospodarstvo. V okviru ukrepa so predvidene spodbude pri raziskovalnih in inovativnih projektih med gospodarstvom in negospodarstvom ter aktivno sodelovanje delodajalcev pri oblikovanju študijskih programov, kar posledično vpliva na hitrejše odzivanje na družbena in gospodarska pričakovanja. Visokošolske institucije se morajo ob avtonomnem razvoju kakovostnih akademskih standardov za študijske programe hkrati odzivati tudi na družbena in gospodarska pričakovanja. Ob tem morajo proučiti družbene potrebe po določenih študijskih programih, poklicnih profilih in analizirati, ali so pridobljene kompetence diplomantov primerne za zaposljivost in za razvoj posameznika v smislu aktivnega državljanstva in osebne rasti.

# 3. OPIS SISTEMOV KVALIFIKACIJ

## 3.1. Izobrazbe – opis izobraževalnega sistema

Izobraževalni sistem v Republiki Sloveniji temelji na načelu vseživljenjskega učenja, v grobem ga delimo na:

- **predšolsko vzgojo,**
- **osnovnošolsko izobraževanje,**
- **srednješolsko izobraževanje,**
- **višješolsko izobraževanje,**
- **visokošolsko izobraževanje,**
- **izobraževanje odraslih.**

### Osnovnošolsko izobraževanje

Obvezno osnovnošolsko izobraževanje je v Sloveniji organizirano v okviru enotne devetletne osnovne šole, v katero so vključeni učenci od šestega do petnajstega leta starosti. V prvi razred se vpisujejo učenci, ki v letu vstopa v šolo dopolnijo šest let. Po uspešno zaključeni osnovni šoli učenci pridobijo zaključno spričevalo osnovne šole in lahko nadaljujejo s srednješolskim izobraževanjem. Če učenci ne zaključijo celotnega programa osnovne šole, uspešno pa zaključijo najmanj sedmi razred, pridobijo potrdilo o izpolnjeni osnovnošolski obveznosti in lahko nadaljujejo z nižjim poklicnim izobraževanjem.

### Srednješolsko izobraževanje

Po obveznem devetletnem osnovnošolskem izobraževanju sledi neobvezno srednješolsko izobraževanje. Traja dve do pet let, vanj vstopajo generacije otrok, stare praviloma petnajst let. Srednješolsko izobraževanje se deli na:

- **splošno izobraževanje**, kamor spadajo različni štiriletni programi splošne in strokovne gimnazije (gimnazija in klasična gimnazija; tehniška, ekonomska in umetniška gimnazija različnih smeri) in enoletni maturitetni tečaj, ki se zaključijo s splošno matura, ter
- **poklicno in strokovno izobraževanje**, kamor spadajo izobraževalni programi različnih vrst zahtevnosti, in sicer: programi nižjega (dve leti) ter srednjega poklicnega izobraževanja (tri leta), ki se zaključijo z zaključnim izpitom, ter srednjega strokovnega izobraževanja (štiri leta), poklicno-tehniškega izobraževanja (dve leti po končanem programu srednjega poklicnega izobraževanja) in poklicnega tečaja (eno leto), ki se prav tako zaključijo s poklicno matura.

### Srednje splošno izobraževanje

Srednje splošno (gimnazijsko) izobraževanje traja štiri leta in se konča s splošno matura kot obliko zunanjega preverjanja znanja. Uspešno končana gimnazija, ki se zaključi z matura in pridobitvijo spričevala o splošni maturi, omogoča dijakom vpis v programe višjega in visokošolskega strokovnega ter univerzitetnega izobraževanja.

Dijaki v gimnazijah opravljajo matura iz petih predmetov, od tega iz treh predmetov skupnega dela (materinščina, tuji jezik in matematika) in dveh predmetov izbirnega dela.

## **Srednje tehniško in strokovno izobraževanje**

Srednje tehniško in strokovno izobraževanje praviloma traja štiri leta (lahko tudi pet). Namenjeno je učencem, ki so končali osnovno šolo ali izobraževalni program nižjega poklicnega izobraževanja. Gre za široko zasnovane programe z dvojno kvalifikacijo: kandidati si pridobijo poklicno kvalifikacijo in se pripravijo za nadaljnji študij v programih višjega in visokega strokovnega izobraževanja (pod dodatnimi pogoji tudi univerzitetnega). Izobraževanje se konča s poklicno matura, ki je sestavljena iz obveznih predmetov (materinščine in strokovnoteoretičnega predmeta) in izbirnih predmetov (tuji jezik ali matematika ter izdelek oziroma storitev z zagovorom). Po uspešno opravljeni poklicni maturi dijak pridobi spričevalo o poklicni maturi.

## **Srednje poklicno izobraževanje**

V srednjem poklicnem izobraževanju se dijaki izobražujejo za širša poklicna področja. Programi so pretežno praktično naravnani, saj vključujejo minimalno 24 tednov praktičnega usposabljanja z delom. Praviloma trajajo tri leta (lahko tudi štiri leta). Vanje se lahko vpiše, kdor je končal osnovno šolo ali izobraževalni program nižjega poklicnega izobraževanja. Izobraževanje se zaključuje z zaključnim izpitom, ki obsega pisni in ustni izpit iz materinščine in izdelek oziroma storitev z zagovorom. Po uspešno opravljenem zaključnem izpitu dijak pridobi spričevalo o zaključnem izpitu in lahko nadaljuje izobraževanje po dveletnem izobraževalnem programu v poklicno-tehniškem izobraževanju ali se zaposli.

## **Poklicno-tehniško izobraževanje**

Poklicno-tehniško izobraževanje je oblikovano kot nadgradnja srednjega poklicnega izobraževanja in omogoča dijakom, ki so uspešno končali srednje poklicno izobraževanje, da dosežejo srednjo strokovno izobrazbo, ki je po stopnji izobrazbe enakovredna štiriletnemu strokovnemu oziroma tehniškemu izobraževanju. Hkrati dijakom omogoča pridobitev poklica na višji kvalifikacijski ravni. Traja dve leti. Izobraževanje se konča s poklicno matura. Po uspešno opravljeni poklicni maturi dijak pridobi spričevalo o poklicni maturi.

## **Nižje poklicno izobraževanje**

Nižje poklicno izobraževanje, ki tipično traja dve leti, je namenjeno učencem, ki so izpolnili osnovnošolsko obveznost in končali najmanj sedem razredov devetletne osnovne šole oziroma so končali osnovno šolo po prilagojenem izobraževalnem programu. V strokovnih modulih je poudarek na praktičnem pouku, ki je podkrepljen s strokovnoteoretičnimi vsebinami. Ob zaključku izobraževanja mora dijak opraviti zaključni izpit. Po uspešno opravljenem zaključnem izpitu dijak pridobi spričevalo o zaključnem izpitu. S tem je usposobljen za opravljanje manj zahtevnih poklicev, hkrati pa lahko nadaljuje izobraževanje v programih srednjega poklicnega izobraževanja.

## **Poklicni tečaj**

Poklicni tečaj traja eno leto in je namenjen dijakom, ki so uspešno končali štiri letnike gimnazije ali strokovne šole (brez mature). Zato so dijakom priznani splošnoizobraževalni predmeti iz predhodnega izobraževanja in imajo v programu le strokovne module s praktičnim usposabljanjem z delom. Poklicni tečaj je druga pot do naziva strokovne izobrazbe, za katerega obstaja tudi štiriletni program srednjega strokovnega ali tehniškega izobraževanja.

## **Maturitetni tečaj**

Maturitetni tečaj traja eno leto in je namenjen pripravi na matura za tiste dijake, ki niso obiskovali gimnazije, in osebe, starejše od 21 let, ki želijo opravljati matura. Po končanem maturitetnem tečaju kandidati opravljajo enako matura kot dijaki v gimnazijah.

## **Mojstrski, delovodski ali poslovodski izpit**

Mojstrski, delovodski ali poslovodski izpiti so namenjeni kandidatom s končano srednjo poklicno šolo in z najmanj tremi leti ustreznih delovnih izkušenj. Izpit je sestavljen iz štirih delov: praktičnega dela, strokovnoteoretičnega dela, poslovodno-ekonomskega dela ter pedagoško-andragoškega dela. Z opravljenim mojstrskim, delovodskim ali poslovodskim izpitom, s katerim se preverja

usposobljenost kandidata za samostojno vodenje obratovalnice, za mojstrsko opravljanje poklica in za praktično usposabljanje dijakov, si kandidat pridobi spričevalo o opravljenem mojstrskem, delovodskem ali poslovodskem izpitu ter srednjo strokovno izobrazbo. Na podlagi opravljenih izpitov iz splošnoizobraževalnih predmetov poklicne mature lahko kandidat nadaljuje izobraževanje na višjih in visokih strokovnih šolah.

# Visokošolsko in višje strokovno izobraževanje

Med pomembnejšimi temeljnimi cilji visokošolskega in višjega strokovnega izobraževanja so predvsem kakovost, zaposljivost in mobilnost v Evropi in svetu, pravičen dostop, raznovrstnost institucij in študijskih programov.

## Višje strokovno izobraževanje

Višje strokovno izobraževanje v Sloveniji je namenjeno študentom, ki so končali poklicno ali splošno maturo, pa tudi kandidatom z opravljenim mojstrskim, delovodskim ali poslovodskim izpitom, ki imajo tri leta delovnih izkušenj ter opravljen preizkus znanja iz splošnoizobraževalnih predmetov v obsegu, ki je določen za poklicno maturo v srednjem strokovnem izobraževanju. Praktično naravnani programi trajajo dve leti in zaobsegajo 20-tedensko praktično usposabljanje v podjetjih. Študentom omogočajo pridobitev poklicnih kompetenc v skladu s poklicnimi standardi.

## Visokošolsko izobraževanje

Visokošolsko izobraževanje je organizirano na treh »bolonjskih« stopnjah. V okviru prve stopnje se izvajata visokošolski strokovni in univerzitetni študij oziroma dodiplomski študij, na drugi stopnji magistrski (stopenjski ali enovit) in na tretji doktorski študij. Študijski programi se izvajajo kot redni ali izredni študij ali študij na daljavo. Študijski programi za pridobitev izobrazbe trajajo dve do šest let. Študijske obveznosti po programih so ovrednotene s kreditnimi točkami. V letniku študija si je mogoče pridobiti 60 KT, pri čemer 1 KT pomeni 25–30 ur študentovega dela oziroma 1.500–1.800 ur na leto. Kreditni sistem študija (ECTS) je obvezen od leta 2002 naprej.

### Študijski programi za pridobitev izobrazbe pred uvedbo bolonjskih študijskih programov:

#### a) dodiplomski:

- za pridobitev visoke strokovne izobrazbe (diploma o visokem strokovnem izobraževanju),
- za pridobitev univerzitetne izobrazbe (diploma o univerzitetnem izobraževanju);

#### b) podiplomski:

- za pridobitev specializacije (diploma o specializaciji),
- za pridobitev magisterija (diploma o magisteriju znanosti),
- za pridobitev doktorata znanosti (diploma o doktoratu znanosti).

### Študijski programi za pridobitev izobrazbe po uvedbi bolonjskih študijskih programov:

#### a) prva stopnja

- visokošolski strokovni študijski programi (diploma o izobraževanju prve stopnje VS),
- univerzitetni študijski programi (diploma o izobraževanju prve stopnje UN);

#### b) druga stopnja

- magistrski študijski programi (diploma o strokovnem magisteriju),
- enoviti magistrski študijski programi (diploma o strokovnem magisteriju);

#### c) tretja stopnja

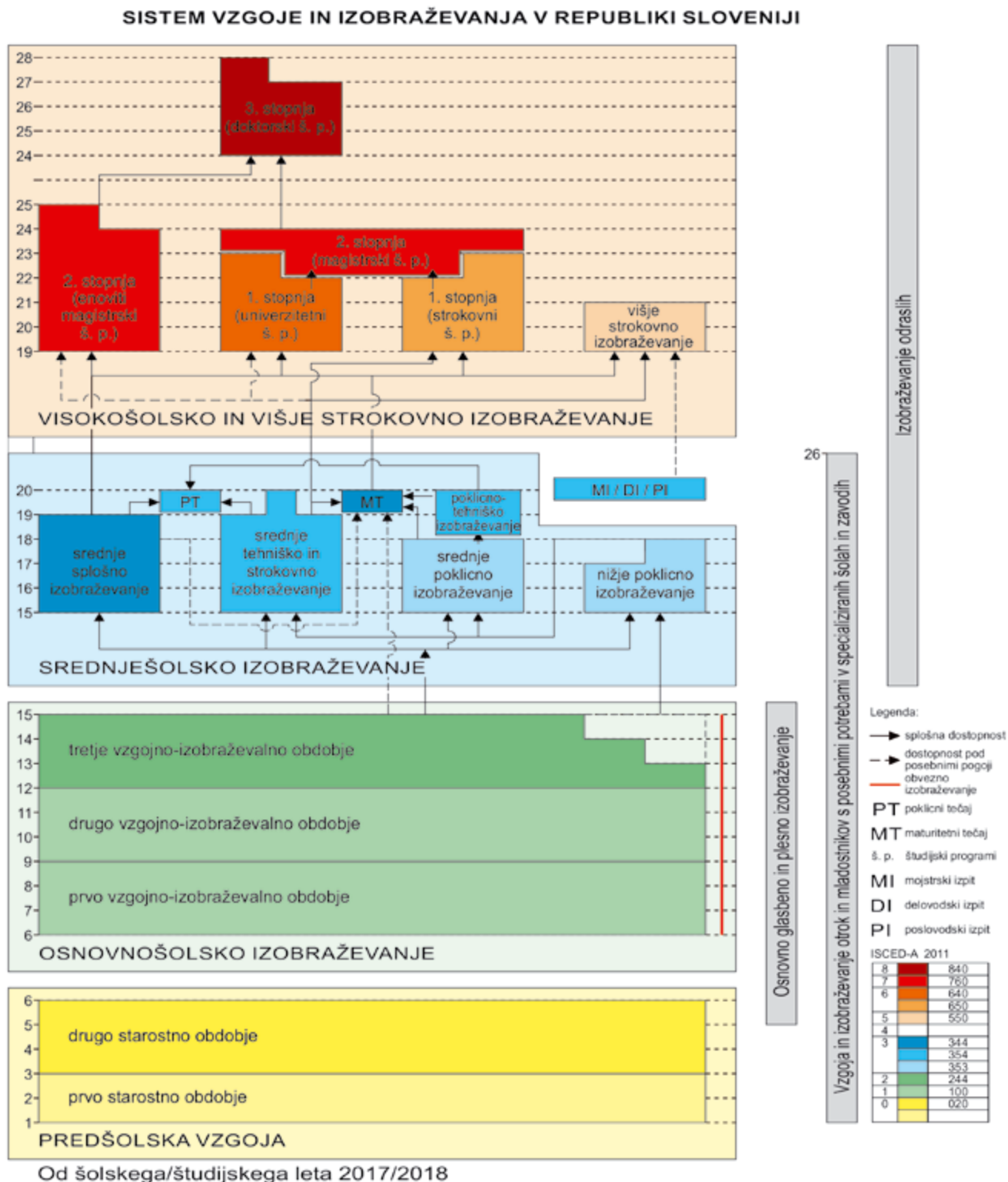
- doktorski študijski programi (diploma o doktoratu znanosti).



# Izobraževanje odraslih

Izobraževanje odraslih obsega izobraževanje, izpopolnjevanje, usposabljanje in učenje oseb, ki so izpolnile osnovnošolsko obveznost in si želijo pridobiti, posodobiti, razširiti in poglobiti znanje, vendar pri tem izobraževanju nimajo statusa rednega učenca, dijaka ali študenta.

Slika 2: Sistem vzgoje in izobraževanja v Republiki Sloveniji



Vir: spletna stran MIZŠ,

[http://www.mizs.gov.si/fileadmin/mizs.gov.si/pageuploads/ENIC-NARIC\\_center/SISTEM\\_VZGOJE\\_IN\\_IZOBRAZEVANJA\\_V\\_REPUBLIKI\\_SLOVENIJI.pdf](http://www.mizs.gov.si/fileadmin/mizs.gov.si/pageuploads/ENIC-NARIC_center/SISTEM_VZGOJE_IN_IZOBRAZEVANJA_V_REPUBLIKI_SLOVENIJI.pdf) na dan 25. 7. 2019

## Zagotavljanje kakovosti v izobraževalnem sistemu

Kakovost sistema izobraževanja je bistveno odvisna od vzpostavljenih in kakovostnih akreditacijskih postopkov in sistemov zagotavljanja kakovosti. V Sloveniji akreditacijski postopki in sistemi zagotavljanja kakovosti tvorijo celovito skrb za kakovost izobraževalnega sistema ter kakovost njegovih učinkov. Zagotavljanje kakovosti poklicnega in strokovnega izobraževanja v Sloveniji je vpeto v mednarodni prostor, prek evropske mreže zagotavljanja kakovosti poklicnega in strokovnega izobraževanja in usposabljanja (EQAVET). Za zagotavljanje kakovosti v visokošolskem izobraževanju je v Republiki Sloveniji zadolžena Nacionalna agencija Republike Slovenije za kakovost v visokem šolstvu (NAKVIS), ki izvaja akreditacijske postopke in evalvacije študijskih programov.

### 3.2. Poklicne kvalifikacije

#### Sistem nacionalnih poklicnih kvalifikacij

Sistem nacionalnih poklicnih kvalifikacij (NPK), katerega temeljni namen je omogočati formalno priznavanje poklicnih kvalifikacij, ne glede na načine oziroma učna okolja, kjer so bile pridobljene, je uvedel Zakon o nacionalnih poklicnih kvalifikacijah, ki je bil sprejet leta 2000 (Drofenik, 2017).

Sistem NPK je odprl novo pot do javno veljavnih listin (certifikata v skladu z evropskimi priporočili o vrednotenju neformalnega in priložnostnega učenja). Omogoča ugotavljanje in potrjevanje neformalno in priložnostno pridobljenih znanj in spretnosti, ne glede na to, kako so bili posameznikova znanja in spretnosti pridobljene (Logaj, 2014).

Nacionalna poklicna kvalifikacija je formalno priznana strokovna usposobljenost za opravljanje poklica na določeni ravni zahtevnosti, ki temelji na nacionalno sprejetem poklicnem standardu. S sistemom NPK potrjujemo znanja in spretnosti, ki jih je posameznik pridobil z delovnimi izkušnjami, prostovoljnim delom, prostočasnimi aktivnostmi, udeležbo na neformalnih programih izobraževanja oziroma usposabljanja, samoučenjem ipd.

Sistem je namenjen le odraslim osebam, starim nad 18 let. Prednost sistema NPK je v njegovi fleksibilnosti, saj omogoča hitro odzivnost na potrebe trga dela. Možnost potrjevanja predhodno pridobljenih znanj pozitivno vpliva na odpravljanje razlik med povpraševanjem in ponudbo na trgu dela.

#### Zagotavljanje kakovosti v sistemu NPK

Sistem NPK temelji na vnaprej predpisanih postopkih preverjanja in potrjevanja neformalno pridobljenih znanj, kar zagotavlja sistemu njegovo objektivnost in kakovost. Zagotovljena je akreditacija NPK na pristojnem strokovnem svetu. Vsak kandidat, ki pristopi k preverjanju in potrjevanju NPK, ima zagotovljeno svetovanje. Postopek preverjanja in potrjevanja NPK izvajajo izvajalci, ki so vpisani v register izvajalcev pri RIC. Izvajalci v sistemu NPK morajo za vpis v register izvajalcev izpolnjevati materialne pogoje, predpisane v katalogu strokovnih znanj in spretnosti za NPK. Poleg navedenega se redno revidira NPK ter ob reviziji prav tako preveri izvajalca. Ocenjevalci morajo za pridobitev licence izpolnjevati kadrovske pogoje, navedene v katalogu strokovnih znanj in spretnosti za NPK, ter opraviti usposabljanje. Ocenjevalci podaljšujejo licenco vsakih pet let, RIC pa skrbi za sprotno spremljavo dela članov komisij na preverjanjih NPK. V sistemu nacionalnih poklicnih kvalifikacij CPI izvaja evalvacijo sistema NPK.

#### Kvalifikacije, pridobljene po programih izpopolnjevanja in usposabljanja

Ena od vrst poklicnih kvalifikacij so kvalifikacije, pridobljene po programih izpopolnjevanja in usposabljanja, ki jih opredelujeta Zakon o poklicnem in strokovnem izobraževanju (ZPSI – 1A, Ur. l. RS št. 68/17) ter Zakon o višjem strokovnem izobraževanju (ZVSI, Ur. l. RS št. 86/04 in 100/13).

Študijski programi za izpopolnjevanje in usposabljanje so namenjeni predvsem izpopolnjevanju, dopolnjevanju, posodabljanju in poglobljanju znanja na ravni srednjega in višjega strokovnega izobraževanja, v skladu z zahtevami delovnih mest. Gre za nadaljevanje in nadgradnjo že uveljavljenih oblik nadaljnega usposabljanja delavcev za potrebe podjetij in konkretnih delovnih mest, zapolnjujejo pa tudi vrzel v ponudbi usposabljanja, predvsem za delavce, ki so zaposleni v manjših podjetjih.

Programi izpopolnjevanja in usposabljanja bodo pripomogli k razvoju poklicno specifičnih kompetenc posameznikov ter s tem prispevali k učinkovitejšemu usklajevanju med povpraševanjem in ponudbo po spretnostih in znanjih na trgu delovne sile. Usmerjenost na potrebe podjetij in delovnih mest je osnovno vodilo pri razvoju teh programov.

Zagotavljanje kakovosti za programe izpopolnjevanja in usposabljanja se uresničuje prek izvajanja predpisanih akreditacijskih postopkov pri pristojnih strokovnih svetih. Prav tako se zagotavljanje kakovosti spremlja v okviru kriterijev evropske mreže zagotavljanja kakovosti poklicnega in strokovnega izobraževanja in usposabljanja (EQAVET).

## **Kvalifikacije, pridobljene po študijskih programih izpopolnjevanja**

Ena izmed vrst poklicnih kvalifikacij so tudi kvalifikacije, pridobljene po študijskih programih izpopolnjevanja. Študijski programi za izpopolnjevanje so v skladu z Zakonom o visokem šolstvu (ZVIS, Ur. l. RS št. 65/17, 33. člen) oblika vseživljenjskega učenja in so namenjeni predvsem za izpopolnjevanje, dopolnjevanje, poglobljanje in posodabljanje znanja.

Zagotavljanje kakovosti za študijske programe izpopolnjevanja se uresničuje prek izvajanja predpisanih akreditacijskih postopkov na Nacionalni agenciji za kakovost v visokem šolstvu ter evalvacij posameznih študijskih programov.

### **3.3. Dodatne kvalifikacije**

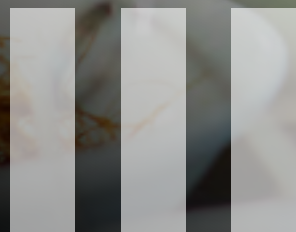
Dodatna kvalifikacija je v skladu z Zakonom SOK (ZSOK, Ur. l. št 104/2015) kvalifikacija, ki dopolnjuje usposobljenost posameznika na doseženi ravni in na določenem strokovnem področju ter je vezana na potrebe trga dela. Dodatne kvalifikacije so ena od vrst kvalifikacij, ki omogoča pridobitev javne listine – Potrdilo o pridobitvi dodatne kvalifikacije.

Vlogo za umestitev dodatne kvalifikacije v SOK lahko vloži delodajalec, skupina delodajalcev ali Zavod RS za zaposlovanje na posebnem obrazcu, ki vključuje: osnovne podatke o kvalifikaciji, standard dodatne kvalifikacije, program usposabljanja, opis zagotavljanja kakovosti, potrebe na trgu dela, reference predlagatelja.

Zagotavljanje kakovosti pri umeščanju dodatnih kvalifikacij

V skladu z Zakonom SOK (ZSOK, Ur. l. št 104/2015) CPI strokovno oceni popolno vlogo za umestitev dodatne kvalifikacije v SOK in pripravi mnenje o ustreznosti vloge in programa usposabljanja. Strokovna komisija NKT SOK-EOK na podlagi pozitivnega mnenja CPI sprejme odločitev glede vloge o umestitvi dodatne kvalifikacije v SOK in pripravi predlog za umestitev dodatne kvalifikacije v SOK. Dodatno kvalifikacijo na podlagi predloga strokovne komisije v Slovensko ogrodje kvalifikacij umesti minister, pristojen za delo. Nadzor nad izvajanjem programa usposabljanja za pridobitev dodatne kvalifikacije izvaja ministrstvo, pristojno za šolstvo.





# **Sistem kvalifikacij na področju gostinstva, hotelirstva in turizma**

# 1. GOSTINSTVO, HOTELIRSTVO IN TURIZEM

Svetovna turistična organizacija (UNWTO) turizem imenuje **ekonomski in socialni fenomen**, saj se je v zadnjih desetletjih pospešeno razvijal ter postal najhitreje rastoča gospodarska dejavnost na svetu. Turizem je tudi ključno gonilo socialno-ekonomskega razvoja. Danes se po poslovnem obsegu turizem lahko enači z izvozom nafte, prehranskih proizvodov ali avtomobilov. Postal je eden izmed najpomembnejših igralcev v mednarodni menjavi in hkrati predstavlja enega od glavnih virov prihodkov **številnih** držav v razvoju. Prav tako je pomemben velik oblikovalec novih delovnih mest v številnih državah.

Globalni razmah turizma v razvitih državah ugodno vpliva na gospodarski razvoj in zaposlenost v **številnih** povezanih sektorjih, kot so gradbeništvo, kmetijstvo, telekomunikacije idr.

Turizem velja za eno izmed **najhitreje rastočih gospodarskih panog**, ki dosega rekordno rast z vzponom novih destinacij. Evropa še vedno ohranja svoj prednostni položaj kot najbolj obiskana turistična regija na svetu.

V letu 2017 so turistični prihodi narasli za 7 % in so znašali 1.323 milijona turistov. Mednarodni turizem je v letu 2017 generiral 1,6 trilijona USD v zaslužku od izvoza. UNWTO napoveduje rast mednarodnih turističnih prihodov med 4 % in 5 % v letu 2018. V prvih 4 mesecih 2018 so mednarodni turistični prihodi zrastle za 6 % (v Evropi za 7 %) glede na enako obdobje leta 2016, kar celo presega napovedi. Do leta 2030 naj bi mednarodni turistični prihodi dosegli 1,8 milijarde turistov. (UNWTO Tourism Towards 2030). Takšna rast nas opominja na potrebo po trajnostnem razvoju turizma, oblikovanju »pametnih« destinacij in čim boljši uporabi novih tehnologij in inovacij.

V svetovnem merilu je Evropa najbolj obiskana turistična regija sveta. Med državami je še vedno vodilna Francija, sledijo ji Združene države Amerike in Španija (po številu mednarodnih prihodov). Po zaslužku od turizma so na prvem mestu Združene države Amerike, sledita Španija in Francija.

Ti podatki povedo, da je turizem **izjemno tržno naravnana panoga**. Kazalniki, kot so število prihodov turistov in njihovih prenočitev, niso zadostni, pomemben je predvsem podatek, koliko ta dejavnost prispeva k BDP posameznega gospodarstva in kolikšen je priliv iz naslova mednarodnih prihodov v državno blagajno. Danes **turizem ustvari pribl. 9 % svetovnega BDP-ja in zaposluje 347 milijonov ljudi**.

Evropska unija prav tako turizmu priznava velik pomen, predvsem zaradi gospodarskega in zaposlitvenega potenciala ter zaradi družbenih in okoljskih vplivov. Tako je zapisano tudi v Evropski turistični politiki – Sporočilu Komisije Evropskemu parlamentu, svetu, evropskemu ekonomsko-socialnemu odboru in odboru regij, z dne 30. 6. 2010 »Evropa, prva svetovna turistična destinacija na svetu«: »Evropa je vodilna turistična destinacija na

svetu. Turizem ima zaradi znatnega potenciala za prelivanje in ustvarjanje delovnih mest, še posebej za mlade, ključno vlogo pri razvoju številnih evropskih regij, zlasti manj razvitih. Celo **med nedavno krizo se je turizem izkazal za razmeroma odporno in nenehno rastočo panogo.**«

Turistično gospodarstvo Evropske unije ima pomembno mesto v gospodarstvu držav članic, saj pomeni turistična dejavnost velik potencialni vir novih delovnih mest. Večina evropskih podjetij, ki delujejo v turizmu, so mala in srednje velika podjetja (MSP), katerih strateški pomen v evropskem turizmu ni omejen le na njihovo tržno vrednost in precejšen potencial, ki ga imajo za ustvarjanje novih delovnih mest. Prispevajo tudi k stabilnosti in blaginji lokalnih skupnosti, varovanju gostoljubnosti in lokalne identitete, ki sta zaščitni znak turizma v evropskih regijah.

## 1.1. Dejavnost gostinstva, hotelirstva in turizma v Sloveniji

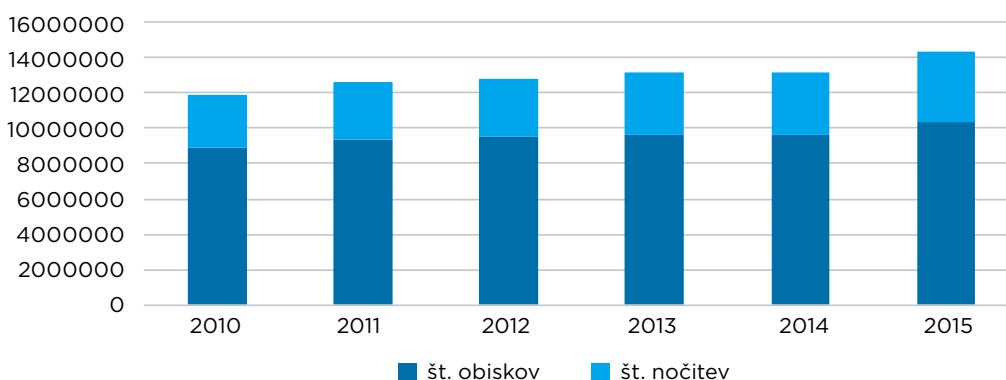
Turizem in gostinstvo imata v Sloveniji že večstoletno tradicijo. Zaradi svojih naravnih danosti, bogate naravne in kulturne dediščine ter ugodne geostrateške lege v osrčju Evrope je Slovenija zelo privlačna dežela, ki je vse bolj prepoznavna destinacija na turističnem zemljevidu sveta. V Sloveniji je turizem pomembna gospodarska dejavnost s številnimi multiplikativnimi učinki in visokim potencialom razvoja in rasti.

Prav tako je v dejavnosti gostinstva, hotelirstva in turizma veliko priložnosti za ustvarjalnost in inovativnost ter za kreiranje novih delovnih mest. Z razvojem sodobnih informacijsko-komunikacijskih tehnologij so te možnosti bistveno večje. Slovenija je butična destinacija in ne destinacija masovnega turizma, kjer je najugodnejše razmerje med kakovostjo turistične ponudbe in ceno.

Nacionalna znamka **»I feel Slovenia«, ki jo najbolj dosledno uporabljamo prav v turizmu**, in promocijski slogan slovenskega turizma **»Slovenija. Zelena. Aktivna. Zdrava.«** sta med strokovno in širšo javnostjo doma in v tujini zelo dobro sprejeta. Našo državo opisujeta kot trajnostno naravnano privlačno turistično destinacijo.

Leto 2017 je bilo rekordno leto slovenskega turizma, saj je Slovenijo obiskalo več kot 4,9 milijona turistov, kar je 14,6 % rast glede na leto 2016. Število turističnih prenočitev je znašalo več kot 12,5 milijona, kar je 12,6 % več kot leta 2016. Število tujih turistov je v letu 2017 znašalo več kot 3,58 milijona, kar je 18,3 % več kot leta 2016; **število domačih pa** več kot 1,36 milijona, kar predstavlja 6 % povečanje. Več kot 8,5 milijona prenočitev so ustvarili tuji turisti oziroma 16,7 % več kot v letu 2016, več kot 4 milijone prenočitev pa domači turisti, kar je 4,7 % rast glede na leto 2016. (vir: SURS, STO). Povprečna doba bivanja je bila v letu 2017 2,5 dneva.

Graf 1: Število nočitev in število obiskov



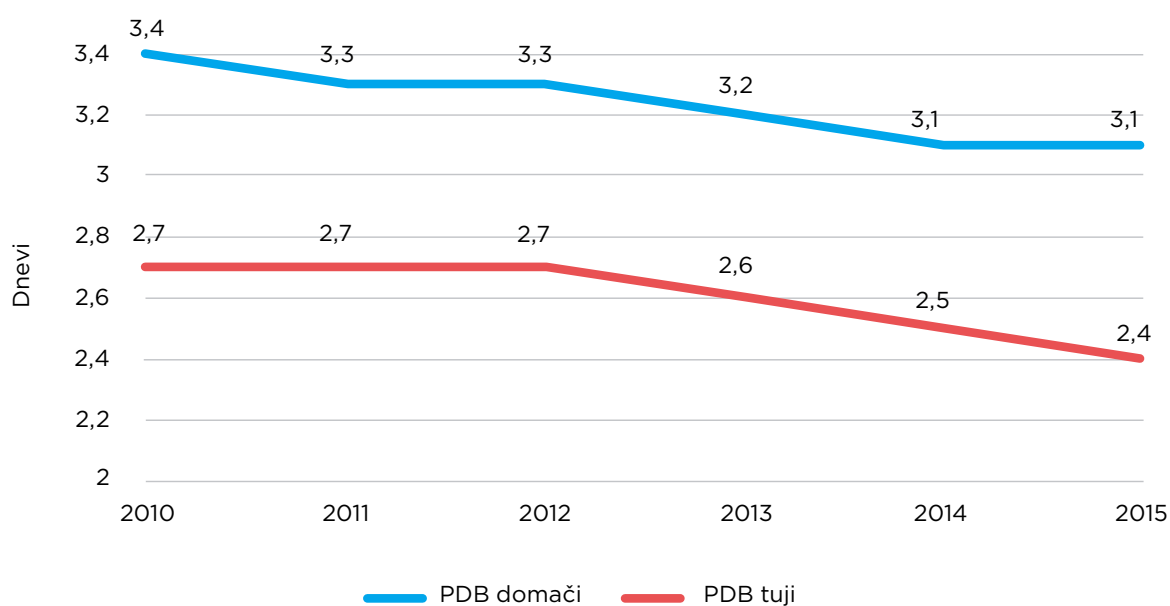
Vir: MGRT, Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017–2021

Tabela 2: Ključni kazalniki trenda uspešnosti hotelskega sektorja v Sloveniji

Kazalnik	2010	2011	2012	2013	2014	2015	CAGR v %
število sob	21697	22082	22015	22102	22072	22344	0,6
število ležišč	43851	44712	44527	44472	44567	45274	0,6
letna zasedenost sob v %	46,2	48	48,2	47,8	48,4	50,5	1,8
povprečna dnevna cena (v EUR)	74,4	75,9	75,8	73	70,2	68,9	-1,5
prihodek na prosto sobo (v EUR)	34,4	36,4	36,5	34,9	34	34,8	0,2
skupni prihodek na prosto sobo (v EUR)	17798	18849	18910	17909	17442	17871	0,1
EBITDA na prosto sobo	3,205	3,456	3,837	3,205	3,009	3,837	3,7

Vir: MGRT, Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017-2021

Graf 2: Povprečna doba bivanja v dnevih



Vir: MGRT, Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017-2021

V strukturi turističnih prihodov in prenočitev prevladujejo tuji turisti, saj ustvarijo kar 72,5 % turističnih prihodov in 68 % turističnih prenočitev.

Iz naslova izvoza potovanj je bilo v letu 2017 ustvarjenih 2,43 milijarde EUR prihodkov (2.434.182.000,00 EUR), kar je 11 % rast glede na leto 2016) (vir: Statistika Banke Slovenije).

Rast mednarodnih prihodov turistov v Sloveniji je bila v letu 2017 višja kot v Evropi in svetu. V Sloveniji je bilo leta 2017 zabeležena 18,3 % rast števila tujih turistov, medtem ko je bila rast mednarodnih prihodov v Evropi 8 % ter v svetu 7 %.

**Turistična dejavnost v slovenskem BDP prispeva cca. 12 % delež** (po podatkih WTTC – Svetovnega sveta za potovanja in turizem, z vključenimi multiplikativnimi učinki). To so učinki turistične dejavnosti na celotno gospodarstvo. Po izračunih SURS je prispevek turistične dejavnosti k celotni gospodarski rasti 8,2 % (Ekonomski računi za turizem, Slovenija, 2012, ocena za 2014, SURS, 25. 9. 2014).

V lanskem letu (2017) je izvoz potovanj predstavljal 33,4 % izvoza storitev in pribl. 7 % celotnega izvoza. (vir: Statistika Banke Slovenije, Plačilna bilanca).

V primerjavi z evropskim in svetovnim povprečjem sta v Sloveniji tako delež izvoza turizma v celotnem izvozu kot skupnih učinkov turizma v BDP veliko višja, visok je tudi delež zaposlenih v tej panogi.

**V tej dejavnosti je v Sloveniji zaposlenih 56.014 oseb (pribl. 6,5 % delovno aktivnega prebivalstva, od tega več kot 34.000 v gostinstvu), posredno pa je s turizmom povezanih še veliko delovnih mest.**

Turizem ima visoke multiplikativne učinke na celotno gospodarstvo regije in države (prevoz potnikov, oskrba hotelov idr.). Prihod gostov v določen kraj pomeni pomembno tržno priložnost za številna podjetja, ki tam delujejo in tudi za turistične kmetije ter druge deležnike. Turizem ustvarja tudi nova delovna mesta in destinacijam daje dodaten utrip, saj je tako bistveno več kulturnih, športnih in drugih prireditev. Podatki, ki nam največ povedo o ekonomskem pomenu turizma, so izraženi v obliki t. i. Satelitskih računov za turizem (SRT oziroma TSA – Tourism Satellite Accounts), ki jih izvaja SURS (na triletna obdobja). Po tej mednarodno primerljivi in priznani metodologiji se lahko pridobijo podatki o vseh pomembnih ekonomskih agregatih turizma. Zadnji Satelitski računi za turizem so bili izdelani konec leta 2015 za leto 2012 (z oceno za leto 2014). Po zadnjih podatkih je turistični (direktni) BDP znašal 4,9 % celotnega BDP Slovenije. Poleg neposrednih učinkov, ki jih ima turistična potrošnja na povečanje proizvodnje, dodane vrednosti in BDP-ja, lahko izračunamo tudi posredne učinke, saj turistična potrošnja sproži povpraševanje tudi v drugih dejavnostih gospodarstva, ki dobavljajo proizvode za proizvodnjo turističnih dobrin oz. t. i. multiplikativne učinke. S povečanjem proizvodnje se povečajo tudi dohodki gospodinjstev; ti nadalje sprožajo povpraševanje in potrošnjo. Izračunani skupni BDP, ki je bil posledica turistične potrošnje, pa je znašal 8,2 % BDP celotnega gospodarstva.

Zaradi ažurnosti podatkov se uporabljajo tudi podatki Svetovnega potovalnega in turističnega sveta (WTTC), ki vsako leto objavi poročilo o ekonomskem pomenu turizma v posameznih državah. **Po napovedih zadnjega poročila Slovenia Economic Impact 2018 predstavlja skupni prispevek turizma v celotnem BDP 11,9 % (v letu 2017) in naj bi v letu 2018 zrasel za 6,2 %.**

Največ prihodov tujih turistov je bilo zabeleženih v gorskih občinah (27,1 %), najdlje pa so se zadržali v zdraviliških občinah, kjer je bila doba bivanja 3–4 dni. Tujih turističnih prenočitev je bilo največ ustvarjenih iz Italije (14 %), Nemčije (12,1 %) in Avstrije (10,8 %) – iz naših tradicionalno najpomembnejših emitivnih trgov. Sledita Nizozemska (5 %) in Hrvaška (4,6 %). V zadnjih letih prihaja v Slovenijo tudi vedno več turistov iz prekomorskih, predvsem azijskih držav.

Med najpomembnejšimi tujimi trgi glede na prenočitve se nahajajo Nemčija (662.084 nočitev), ki predstavlja 13,2 % tujih turističnih nočitev, Italija (587.043 nočitev) (6 % delež), Avstrija (536.629) (5,65 % delež).

Na lestvici svetovne turistične konkurenčnosti je Slovenija trenutno na 41. mestu (od 136 držav). Na področju okoljske trajnosti na 10. mestu, na področju varnosti pa na 17. mestu.

Po indeksu globalne varnosti (Global Peace Index) se je Slovenija leta 2017 med 163 ocenjenimi državami uvrstila na 7. mesto.

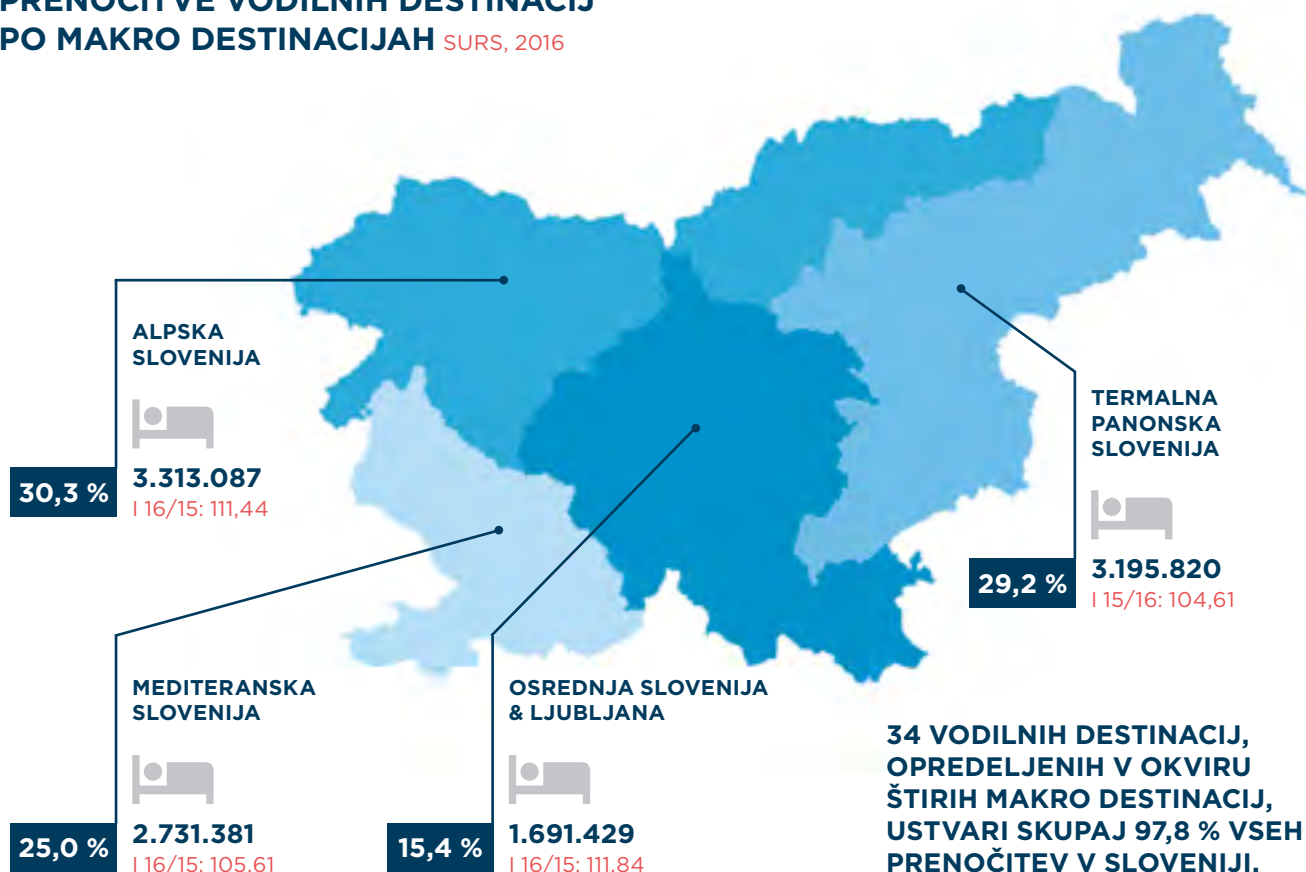
**V zadnjih treh letih slovenski turizem beleži izjemno rast.** Prilivi iz naslova izvoza potovanj so se od leta 2014 do leta 2017 povečali za 17 % (vir: Statistika Banke Slovenije). V letu 2017 je bilo zabeleženih 40 % več prihodov turistov kot v letu 2014 ter 31,3 % rast števila nočitev v zadnjih treh letih (2014–2017) (vir: SURS).

**Rast turizma v Sloveniji ni naključna, temveč je posledica aktivnih ukrepov ministrstva in učinkovite promocije, ki jo izvaja Slovenska turistična organizacija v sodelovanju s turističnim gospodarstvom in drugimi deležniki slovenskega turizma.** Za uspešen razvoj turizma je nujno sodelovanje vseh ključnih deležnikov slovenskega turizma, od države, gospodarstva, občin in lokalnih skupnosti, kjer se turizem dejansko odvija.

Povečan turistični obisk je spodbuden tudi za drugo gospodarstvo, saj prihod gostov v določen kraj pomeni pomembno tržno priložnost za podjetja, ki tam delujejo. Turizem ustvarja tudi nova delovna mesta in destinacijam daje dodaten utrip, saj je tako bistveno več kulturnih, športnih in drugih prireditev. Ob začrtani strategiji rasti slovenskega turizma se turistični tokovi tudi ustrezno usmerjajo in v času ter prostoru goste razpršijo, da ne bi prišlo do prevelike obremenjenosti posameznih krajev.



## PRENOČITVE VODILNIH DESTINACIJ PO MAKRO DESTINACIJAH SURS, 2016



Vir: MGRT, Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017–2021, ključni poudarki

## 1.2. Usmeritve slovenskega turizma

**Razvoj slovenskega turizma je trajnostno naravnan.** Danes Slovenijo na globalnih trgih pozicioniramo kot zeleno, aktivno in zdravo destinacijo. Priložnost Slovenije je v oblikovanju butičnih inovativnih in trajnostnih turističnih produktov z visoko stopnjo dodane vrednosti.

Med ključnimi cilji so usmerjenost v informacijsko in inovativno podprto trženje slovenskega turizma, Zeleno shemo slovenskega turizma, spodbujanje inovacij in podjetništva, sodelovanje in povezovanje ključnih deležnikov za doseganje skupnih ciljev in sinergij.

Zdrave vode so bile osrednja tema promocije slovenskega turizma v letih 2016 in 2017. V letih 2018 in 2019 je rdeča nit promocije turizma kultura (kulturni turizem).

Za razvoj turizma je nujno sodelovanje vseh ključnih deležnikov slovenskega turizma, od države, gospodarstva, občin in lokalnih skupnosti, kjer se turizem dejansko odvija.

Pomena in vloge turizma se zaveda tudi Vlada Republike Slovenije, ki je 5. oktobra 2017 sprejela **Strategijo trajnostne rasti slovenskega turizma 2017–2021**. To je ključni strateški dokument na področju turizma, ki ga bodo uresničevali vsi deležniki slovenskega turizma: javni sektor, turistično gospodarstvo, civilna družba, lokalne skupnosti, **izobraževalne institucije** in drugi. Zastavili so si naslednjo **strateško vizijo slovenskega turizma: Slovenija je globalna zelena butična destinacija za zahtevnega obiskovalca, ki išče raznolika in aktivna doživetja, mir in osebne koristi**. Tako opredeljena vizija stremi k predstavitvi raznolikosti Slovenije skozi izkušnje in doživetja, ki so globalno konkurenčna in privlačna. Ker je Slovenija geografsko majhna, a izkustveno bogata država, mora sprejeti visoko vrednostno turistično filozofijo pri razvoju, predstavljanju in promociji turizma v prihodnosti, namesto konkuriranja na trgu z nizkimi stroški in filozofijo množičnega turizma.

**V strukturi vlade je področje turizma zaupano Ministrstvu za gospodarski razvoj in tehnologijo, kjer je zanj pristojen Direktorat za turizem.**

## 1.3. Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017–2021

### Strateški cilji

Strategija je usmerjena v scenarij pospešenega razvoja turizma in si bo prizadevala za doseganje naslednjih razvojnih ciljev turizma do leta 2021:

- dvig priliva iz naslova izvoza potovanj na 3,7 do 4 milijarde evrov;
- povečan turistični promet (5–5,5 milijona turističnih obiskov; 16–18 milijonov turističnih nočitev)
- dvig povprečne dolžine bivanja (3,1–3,4 dneva);
- pospešiti naložbe v turistično infrastrukturo
- dvig števila zaposlenih (povečanje zaposlovanja za polni delovni čas v turističnem sektorju).

Ob tem poudarjajo prizadevanja za višjo kakovost storitev ter zavedanje, da so za to potrebni visoko motivirani in zadovoljni zaposleni, ki bodo tudi lojalni svojemu delodajalcu in panogi. Zastavljene cilje in vizijo bodo dosegli predvsem s kreiranjem privlačnih turističnih produktov in spodbujanjem inovativnosti. Še posebej pa poudarjajo, da se morajo prav vsi subjekti, ki kakorkoli sooblikujejo turistično ponudbo, zavedati, da je nujno potrebno sodelovanje in povezovanje na lokalni, regionalni in nacionalni ravni.

### Strateški razvojni koncept

Glede na visoko zastavljene cilje slovenskega turizma ter ob hkratnem razumevanju položaja slovenskega turističnega sektorja in strateških izzivov, s katerimi se sooča, je jasno, da obstaja potreba po bolj aktivni vlogi pri razvoju turističnega sektorja.

**Turizem je na kupca osredotočen sektor, ki temelji na ponudbi.** Toda v Sloveniji v zadnjih 25 letih ni prišlo do dovolj hitrega posodabljanja verige vrednosti v turizmu in oblikovanja privlačnih turističnih produktov za globalno konkurenčnost. Zato so se v slovenski nacionalni turistični strategiji odločili za preobrat, ki bo deležnikom v turizmu ponudil pragmatične politike in smernice, ki bodo vodile prihajajoče prestrukturiranje sektorja in proces repozicioniranja trga. V nasprotnem primeru v bližnji prihodnosti ne bo mogoče zapolniti vrzeli med privlačnostjo Slovenije in konkurenčnostjo turizma.

### Ukrepi in aktivnosti iz strategije

Celotni strateški razvojni koncept se lahko operacionalizira skozi šest ključnih razvojnih politik ter strategijo trženja (sedma politika), ki so jih podrobneje opredelili in navedli predvidene ukrepe.

Ključne razvojne politike – področja dela so:

1. Nova organiziranost: makro destinacije in turistični produkti;
2. Institucionalni in pravni okvir;
3. Namestitve, turistična infrastruktura in naložbe;
4. Kadri v turizmu;
5. Prostor, naravni in kulturni viri;
6. Mala in srednje velika podjetja (MSP).

Predvidenih je 75 ukrepov, ki jih bodo skupaj s partnerji izvajali v prihodnjem 4-letnem obdobju. Z nekaterimi aktivnostmi so začeli že takoj po sprejetju strategije.

### Nova organiziranost: makro destinacije in turistični produkti

Z namenom spodbuditve sodelovanja, predvsem na ravni kreiranja skupnih turističnih produktov, so v strategiji predlagali oblikovanje »turističnih makro destinacij«:

- Mediteranska Slovenija,
- Alpska Slovenija,
- Termalna Panonska Slovenija ter
- Osrednja Slovenija & Ljubljana.

Pri tem ukrepu ni predvidena nova formalna organiziranost, temveč gre le za tržno logične »turistične izkustveno-produktne clustre« oziroma »makro destinacije«. Te so osnovane na geografsko zaokroženih enotah, imajo enako ali podobno turistično ponudbo oziroma podobne turistične produkte ter so prepoznavne na globalni ravni oziroma imajo za to potencial.

S tem želijo spodbuditi povezovanje in sodelovanje na lokalni in regionalni ravni (ne glede na meje občin in statističnih regij, temveč na osnovi turističnih produktov). STO je v drugi polovici 2017 že vzpostavila tesno povezavo z vsemi vodilnimi destinacijami, preko koordinacije štirih produktno-izkustvenih makro destinacij: Alpska Slovenija, Mediteranska & Kraška Slovenija, Termalna Panonska Slovenija in Osrednja Slovenija & Ljubljana. Strategija je tudi opredelila 34 vodilnih destinacij, ki skupaj predstavljajo 97,8 odstotka vseh prenočitev v Sloveniji, hkrati pa model spodbuja razvojno in trženjsko vključevanje tudi manjših destinacij. V januarju 2018 je bil formiran Svet županov vodilnih destinacij slovenskega turizma, s ciljem krepitve povezav med krovno in lokalno ravno ter za učinkovito upravljanje slovenskih turističnih destinacij.

Slika 4: Zemljevid makro-destinacij Slovenije



Vir: MGRT, Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017-2021

## Institucionalni in pravni okvir

S sprejeto zakonodajo želijo na Direktoratu za turizem spodbuditi konkurenčnost slovenskega turizma. Trudijo se za zmanjševanje administrativnih ovir in olajšano poslovanje turističnega gospodarstva (kot je na primer uvedeno e-poročanje nastanitvenih obratov, ki se je začelo izvajati 1. 12. 2017).

Sprejet je bil nov **Zakon o spodbujanju razvoja turizma (ZSRT-1)**, s katerim je bila uvedena promocijska taksa kot sistemski vir financiranja Slovenske turistične organizacije, ki ga bo namenila za trženje in promocijo slovenskega turizma. Z **novelo Zakona o spremembah in dopolnitvah zakona o gostinstvu** je bil vzpostavljen enoten register nastanitvenih obratov kot predpogoj za vzpostavitev sistema e-poročanja. Ta predstavlja pomembno odpravo administrativnih ovir, saj ponudniki nočitev sedaj poročajo o svojih gostih le na eno mesto, namesto na dosedanja štiri različna mesta. Sprejet je bil tudi **Zakon o Kobilarni Lipica**, ki Lipico opredeljuje kot enovito destinacijo in v njej omogoča razvoj turistične dejavnosti ob ustrezni skrbi za konje in kulturno dediščino. S sprejeto zakonodajo je opredeljena podlaga za spodbujanje konkurenčnosti slovenskega turizma.

## Nastanitve, turistična infrastruktura in naložbe

Posebna pozornost je namenjena spodbujanju ustreznih turističnih nastanitvev. Sprejet je bil nov **Pravilnik o kategorizaciji nastanitvenih obratov (Ur. l. RS, št. 22/18 z dne 4. 4. 2018)**. V uvajanju je nov sistem kategorizacije hotelov, v skladu s kriteriji Hotelstars. Prav tako so spremembe tudi pri kategorizaciji drugih nastanitvenih obratov. V juliju 2017 je bil objavljen nov **Pravilnik o minimalnih**

**tehničnih pogojev in o obsegu storitev za opravljanje gostinske dejavnosti (Ur. l. RS, št. 35/2017)**, v katerem so opredelili izven standardne oblike nastanitve (npr. glamping, hiške na drevesih, čebelnjaki, vinski sodi in podobne inovativne oblike nastanitve). Med načrtovanimi ukrepi so: prestrukturiranje hotelskih podjetij v državni lasti, ki vključuje naložbeni načrt in načrt upravljanja, oblikovanje Akta za strateške projekte v turizmu, naložbe v letoviške kapacitete, spodbujevalne sheme za razvoj turističnega in hotelskega sektorja idr. Pri tem se povezujejo s Slovenskim državnim holdingom (SDH). Preko SID banke bodo oblikovali naložbeno kreditno linijo (podpisana pogodba v višini 200 mio EUR skupno za vse panoge). Identificirali bodo 15–20 ključnih projektov s področja turizma. V sodelovanju s pristojnimi ministrstvi so uredili in posodobili normativni okvir na področju outdoor športov (predvsem kolesarjenje) ter poskrbeli za vključevanje žičniških naprav v lokalno javno infrastrukturo. Kot pristojno ministrstvo (MGRT) za razvoj turizma in s tem kolesarjenja kot turističnega produkta v naravi ter v funkciji koordinatorja delovne skupine za ureditev gorsko-kolesarske dejavnosti, aktivno sodelujejo z drugimi ministrstvi, da se vzpostavijo konsistentni sistemski pogoji za vožnjo s kolesom v naravnem okolju. Tako so novembra 2016 v postopku medresorskega usklajevanja s spremembo Zakona o gozdovih razbremenili lastnike zemljišč odgovornosti v primeru škodnega dogodka na njihovem zemljišču.

## Prostor, naravni in kulturni viri

Že ves čas je veliko pozornosti namenjene ustreznemu vključevanju naravne in kulturne dediščine v turizem. Nadaljeval se bo projekt **Zelena shema slovenskega turizma**, ki so ga ponudniki turističnih nastanitvev in destinacij že dobro sprejeli. V tej je doslej 37 destinacij, 22 ponudnikov turističnih nastanitvev, 3 naravni parki in 2 turistični agenciji, ki prisegajo na zeleno strategijo in se ponašajo z znakom Slovenia Green. Spodbujena je tudi implementacija okoljskih znakov v turističnih nastanitvenih obratih.

Na MGRT so objavili javni razpis za sofinanciranje implementacije okoljskih znakov v nastanitvenih obratih, na katerem je v letu 2018 na voljo 70.000 EUR. V letu 2017 so naročili ciljno-raziskovalni projekt »Analiza nosilnih zmogljivosti turističnih destinacij v Sloveniji in vzpostavitev modelov upravljanja – Vzpostavitev trajnostnega modela upravljanja z obiskom«, ki ga bo izvedla Ekonomska fakulteta Univerze v Ljubljani.

V letih 2018 in 2019 je **nosilna tema promocije slovenskega turizma kultura**. Po naročilu STO je bil izdelan Operativni načrt trženja kulturnega turizma 2018–2020. Na temo kulturnega turizma v luči sodobnih tehnologij je 11. 9. 2018 potekal panel o turizmu v okviru Strateškega foruma Bled, kjer so bili zelo kompetentni sogovorniki in zanimiva razprava. Slovenija je oddala kandidaturo za Evropsko gastronomsko regijo 2021 in je v ožjem krogu kandidat.

## Mala in srednje velika podjetja (MSP)

Posebne ukrepe bodo **začeli uveljavljati za mala in srednja podjetja, ki jih je v turizmu velik delež. Ukrepi zajemajo izboljšano zakonodajo z manj administrativnimi ovirami, kreditno linijo (preko SID banke), javne razpise za mala in srednje velika podjetja v turizmu ter krepitev produkta Kulinarika**. Na Mednarodnem obrtnem sejmu MOS v Celju so 14. 9. 2018 predstavili novosti s področja kategorizacije nastanitvenih obratov in pomen sodelovanja na ravni turističnih destinacij za razvoj 5-zvezdičnih doživetij.

## Vodilni turistični produkti

Na nacionalni ravni je identificiranih **10 vodilnih (primarnih) turističnih produktov**, ki so opredeljeni kot nosilni v posameznih makro destinacijah. Ti so:

- Počitnice v gorah in »outdoor«,
- Poslovna srečanja in dogodki,
- Zdravje in dobro počutje,
- Doživetja narave,
- Gastronomija,
- Kultura,
- Sonce in morje,
- Športni turizem,
- Krožna potovanja in
- Turizem na podeželju.

Tabela 3: 10 najboljših destinacij glede na število nočitev

Občina	Število nočitev	Delež (v %)
Piran	1.408.490	14
Ljubljana	1.186.191	11
Bled	730.074	7
Brežice	634.540	6
Kranjska Gora	520.265	5
Moravske Toplice	492.389	5
Bohinj	370.771	4
Izola	347.897	3
Podčetrtek	317.995	3
Maribor	285.163	3
<b>SKUPAJ</b>	<b>6.294.075</b>	<b>61</b>

Vir: MGRT, Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017–2021

Poleg navedenih primarnih turističnih produktov strategija izpostavlja tudi potencial sekundarnih produktov: od igralništva, nakupovanja do posebnih interesov.

V okviru *Dnevov slovenskega turizma 2017* so ključni deležniki slovenskega turizma podpisali Deklaracijo o partnerstvu za trajnostno rast slovenskega turizma, številne institucije in posamezniki pa so k njej pristopili kot njeni podporniki. S tem so se podpisniki deklaracije zavezali k partnerskemu sodelovanju za doseganje trajnostne rasti slovenskega turizma.

Slika 5: Nosilni in podporni turistični produkti po regijah



Vir: MGRT, Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017–2021

## 1.4. Kadri v gostinstvu, hotelirstvu in turizmu

Ustrezen razvoj kadrov je ključnega pomena za uspešno poslovanje turističnih podjetij in konkurenčnost slovenskega turizma v mednarodnem prostoru. Zaposleni v gostinstvu, hotelirstvu in turizmu so tisti, ki ustvarjajo dodano vrednost in zagotavljajo visoko kakovost turističnih storitev. Vlaganja v razvoj človeških virov so zato nujna za zagotovitev dolgoročnega in trajnostnega razvoja ne samo v turističnih podjetjih, ampak tudi na ravni destinacij.

V strateškem dokumentu »Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017–2021«, ki ga je 5. 10. 2018 sprejela Vlada Republike Slovenije, je kot ena izmed ključnih politik opredeljena politika razvoja kadrov. Le-ta vključuje ukrepe in aktivnosti, ki bodo pripomogli k učinkovitejšemu razvoju kadrov v gostinstvu, hotelirstvu in turizmu ter s tem k zagotavljanju višje kakovosti storitev. Posledično bo to vplivalo na dvig konkurenčnosti slovenskega turizma in višjo gospodarsko rast.

Temeljno izhodišče politike razvoja kadrov je tesno sodelovanje javnega sektorja in turističnega gospodarstva ter vseh socialnih partnerjev s področja gostinstva, hotelirstva in turizma. Med vsemi ključnimi subjekti želijo utrditi partnerstvo na področju načrtovanja, oblikovanja in izvajanja različnih ukrepov in aktivnosti s tega področja.

Z namenom natančnejše opredelitve ukrepov in aktivnosti, ki bodo v obdobju 2018–2021 prispevali k odpravi ugotovljenih slabosti in pomanjkljivosti na področju kadrov v gostinstvu, hotelirstvu in turizmu, so oblikovali delovno skupino, v kateri so predstavniki pristojnih ministrstev, vladnih služb, predstavniki turističnega gospodarstva in sindikata zaposlenih v gostinstvu, hotelirstvu in turizmu. Skupno bodo usklajevali načrtovane ukrepe in aktivnosti ter se dogovarjali o sodelovanju pri njihovi izvedbi.

### Stanje na področju kadrov v turizmu – izzivi

Ob pripravi strateškega dokumenta je bilo ugotovljeno, da imajo turistična podjetja premalo kakovostnega strokovnega kadra ter da v prihodnjih letih pričakujemo še porast povpraševanja po poklicno izobraženih kadrih.

Delodajalci v gostinstvu, hotelirstvu in turizmu največ povprašujejo po kadru, ki ima srednjo poklicno izobrazbo (75 % vseh zaposlitev je v tem razredu) ter srednjo strokovno ali nižjo poklicno izobrazbo (v obeh primerih nekaj več kot 10 % zaposlenih). Zato je treba formalno poklicno izobraževanje še bolj približati potrebam gospodarstva ter razviti sistem učinkovitega izobraževanja v podjetjih za nadaljnje izboljšanje kakovosti poklicnega izobraževanja. Korak k temu je program vajeništva, ki je z Zakonom o vajeništvu (Ur. l. RS, št.25/17) znova začel veljati.

Na področju visokošolskega izobraževanja je velika ponudba programov na področju turizma, ne pa tudi hotelirstva, ki je največji zaposlovalec v turizmu.

Ugotovljeno je bilo, da podjetja v zadnjih desetih letih niso sistematično vlagala v izobraževanje zaposlenih ter da nagrajevanje, napredovanje in druge oblike spodbud kadrov v gostinstvu, hotelirstvu in turizmu niso zadostne. **Glede izobraževalnega sistema so pripravljavci strategije ugotovili, da so poklicni standardi na ravni poklicnega izobraževanja presplošni in ne izražajo potreb gospodarstva ter da na ravni terciarnega izobraževanja ni programa na področju hotelskega vodenja (ustrezen za srednje in višje hotelsko vodstvo).**

### Zaposleni v gostinstvu, hotelirstvu in turizmu

V turističnem gospodarstvu Evropske unije je zaposlenih več kot 12 milijonov oseb, od tega pribl. 58 % v strežbi jedi in pijač (podatek iz leta 2015). Po podatkih Statističnega urada Republike Slovenije (SURS) je v gostinstvu in turizmu zaposlenih 56.014 oseb oziroma 6,5 % delež delovno aktivnega prebivalstva. Od tega jih je v gostinstvu zaposlenih pribl. 62 %. Različne mednarodne institucije in

organizacije dejavnosti v turizmu opredeljujejo zelo različno (manjši ali večji obseg dejavnosti), tako da SURS različne podatke združuje za potrebe OECD, Eurostat ali UNWTO. Nam je najbližja opredelitev dejavnosti turizma, kot jo zajema UNWTO.

Tabela 4: Delovno aktivno prebivalstvo v turizmu po področjih vprašalnika UNWTO, Slovenija, 31. 12. 2017

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
<b>Slovenija skupaj</b>	818975	817311	792948	791323	799958	803644	824485	856201
<b>Slovenija skupaj po dejavnosti UNWTO vprašalnika</b>	50651	50375	49371	48542	50038	51471	54066	56014
5.2 Nastanitveni obrati (hoteli in podobne nastanitve)	9177	9052	8899	8404	8268	8396	8609	9175
5.3 Ostali nastanitveni obrati	1226	1200	1165	1163	1158	1203	1250	1271
5.4 Strežba jedi in pijač	21767	21755	20996	20727	21651	22368	23995	24495
5.5 Prevoz potnikov	6097	6147	6183	6100	6446	6498	6707	7081
5.6 Turistične agencije, organizatorji potovanj in ostali subjekti povezani s storitvami rezervacij	1783	1743	1847	1801	1809	1858	1944	2060
5.7 Ostale turistične dejavnosti	10601	10478	10281	10347	10706	11148	11561	11932

Vir: SURS, Delovno aktivno prebivalstvo

Tabela 5: Področja dejavnosti po metodologiji vprašalnika UNWTO

Področje po metodologiji vprašalnika UNWTO	SKD 2008
5.2 Nastanitveni obrati (hoteli in podobne nastanitve)	55.10
5.3 Ostali nastanitveni obrati	55.20, 55.30, 55.90
5.4 Strežba jedi in pijač	56.10, 56.29, 56.30
5.5 Prevoz potnikov	49.10, 49.31, 49.32, 49.39, 50.10, 50.30, 51.10, 77.11
5.6 Turistične agencije, organizatorji potovanj in ostali subjekti povezani s storitvami rezervacij	79.11, 79.12, 79.90
5.7 Ostale turistične dejavnosti	90.01, 90.02, 90.03, 91.02, 91.04, 77.21, 92.001, 93.11, 93.19, 93.21, 93.29

Vir: SURS – Vprašalnik za statistično raziskovanje Tuji potniki v Sloveniji

# 2. KVALIFIKACIJE NA PODROČJU GOSTINSTVA, HOTELIRSTVA IN TURIZMA

Poglavje obsega podrobno predstavitev posameznih kvalifikacij v panogi gostinstva, hotelirstva in turizma. V tej panogi je trenutno možno pridobiti izobrazbe in nacionalne poklicne kvalifikacije, dodatnih kvalifikacij na tem področju za zdaj še ni.

## 2.1. Kvalifikacijska struktura za področje gostinstva, hotelirstva in turizma

Tabela 6: Kvalifikacijska struktura za področje gostinstva, hotelirstva in turizma

Klasius – P-16: 1011 Storitve za gospodinjstva 1013 Hotelirstvo in gostinstvo 1015 Potovanja Turizem, prosti čas		
IZOBRAZBA	POKLICNA KVALIFIKACIJA	DODATNA KVALIFIKACIJA
<b>3. RAVEN</b>		
	Pomočnik/pomočnica kuharja/kuharice	
	Pomočnik/pomočnica natakarija/natakariče	
	Sobar/sobarica	
	Pomočnik/pomočnica oskrbnika/oskrbnice	
<b>4. RAVEN</b>		
Gastronom hotelir/gastronomka hotelirka	Nadzornik/nadzornica sob	
Gastronom hotelir SI/gastronomka hotelirka SI	Picopek/picopekinja	
	Oskrbnik/oskrbnica	
<b>5. RAVEN</b>		
Gastronomsko-turistični tehnik/gastronomsko-turistična tehničarica	Barman/barmanka	
Gastronomsko-turistični tehnik/gastronomsko-turistična tehničarica	Dietni kuhar/dietna kuharica	
Gastronomsko-turistični tehnik SI/gastronomsko-turistična tehničarica SI	Svetovalec sirov/svetovalka sirov/sommelier za sire	
Gastronomski tehnik/gastronomska tehničarica	Vinski svetovalec/vinska svetovalka sommelier	
Kuharski mojster/kuharska mojstrica	Vodja cateringa	
Mojster strežbe/mojstrica strežbe	Kuhar/kuharica pred gosti	
	Pripravljalac/pripravljalica jedi pred gosti	
	Pripravljalac/pripravljalica restavracijskih sladic	
	Blagajnik/blagajničarka v igralnici	
	Operater/operaterka na igralnih avtomatih	
	Krupje/krupjejkica	
	Savnar/savnarka	
<b>6. RAVEN</b>		
Organizator poslovanja v gostinstvu in turizmu/organizatorica poslovanja v gostinstvu in turizmu	Vodja hotelske recepcije	
Organizator poslovanja v velneški dejavnosti/organizatorica poslovanja v velneški dejavnosti	Hotelski gospodinjec/hotelska gospodinja	
	Menedžer/menedžerka hotelske operative	
	Menedžer/menedžerka za področje hrane in pijač	
	Organizator/organizatorica poslovnih srečanj in dogodkov	
	Svetovalec/svetovalka za destinacijski menedžment	
	Turistični animator/turistična animatorka	
	Turistični informator/turistična informatorka	
	Menedžer/menedžerka turistične agencije	



IZOBRAZBA	POKLICNA KVALIFIKACIJA	DODATNA KVALIFIKACIJA
<b>7. RAVEN</b>		
Diplomirani organizator trajnostnega turizma (vs)/diplomirana organizatorica trajnostnega turizma (vs)		
Diplomirani organizator turizma (un)/diplomirana organizatorica turizma (un)		
Diplomirani mediator v turizmu (vs)/diplomirana mediatorica v turizmu (vs)		
Diplomant turizma (vs)/diplomantka turizma (vs)		
Diplomant turizma (un)/diplomantka turizma (un)		
Diplomirani organizator poslovanja v hotelirstvu in turizmu (vs)/diplomirana organizatorica poslovanja v hotelirstvu in turizmu (vs)		
Diplomirani organizator turizma (vs)/diplomirana organizatorica turizma (vs)		
Diplomirani organizator turizma (vs)/diplomirana organizatorica turizma (vs)		
Diplomirani organizator turizma (vs)/diplomirana organizatorica turizma (vs)		
Diplomirani organizator v hotelirstvu in turizmu (vs)/diplomirana organizatorica v hotelirstvu in turizmu (vs)		
Diplomirani organizator poslovanja v zdravstvenem turizmu (vs)/diplomirana organizatorica poslovanja v zdravstvenem turizmu (vs)		
<b>8. RAVEN</b>		
Magister dediščinskega turizma/magistrica dediščinskega turizma		
Magister turizma/magistrica turizma		
Magister turizma/magistrica turizma		
Magister turizma/magistrica turizma		
<b>9. RAVEN</b>		
<b>10. RAVEN</b>		
Doktor znanosti/doktorica znanosti s področja potovanja, turizem, prosti čas		

Vir: [www.nok.si](http://www.nok.si), podatki zajeti na dan 20. 08. 2018

## 2.2. Opis kvalifikacij za področje gostinstva, hotelirstva in turizma

Posamezne kvalifikacije so predstavljene z naslednjimi parametri:

- ime kvalifikacije
- tip kvalifikacije
- vrsta kvalifikacije
- trajanje izobraževanja
- kreditne točke (pri izobrazbah)
- vstopni pogoji
- področje in podpodročje ISCED
- raven kvalifikacije
- učni izidi
- izvajalci

Zgoraj izbrani parametri so izbrani z namenom, da na čim bolj nazoren in informativen način predstavijo posamezne kvalifikacije. Dodatne informacije o posameznih kvalifikacijah je možno pridobiti na spletni strani registra SOK.

Zajem predstavljenih podatkov je bil opravljen na dan 6. 3. 2019 na spletni strani [www.nok.si](http://www.nok.si). Ažurne podatke je mogoče pridobiti na spletni strani registra SOK:



**QR koda  
za dostop do  
registra kvalifikacij**

### Pomočnik/pomočnica kuharja/kuharice

Tabela 7: Pomočnik/pomočnica kuharja/kuharice

Ime kvalifikacije	Pomočnik/pomočnica kuharja/kuharice
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 3
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	• ni posebnih pogojev
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Hotelirstvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 3 EOK 3

#### Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- načrtovati, pripraviti in kontrolirati lastno delo skladno s standardi kakovosti dela v gostinstvu,
- odgovorno in ekonomično uporabljati surovine, naprave, energijo ter čas pri delu,
- vzdrževati osebno higieno in higieno delovnega okolja ter odgovorno skrbeti za izvajanje predpisov sistema HACCP v okviru svojih pristojnosti,
- pri svojem delu samostojno komunicirati z nadrejenim in s sodelavci ter z gosti,
- sodelovati pri pripravi živil in pripomočkov ob upoštevanju navodil nadrejenega,
- pripravljati enostavne jedi s samostojnim izvajanjem kuharskih postopkov mehanske in toplotne obdelave živil ter dopolnitvenih kuharskih postopkov na podlagi navodil nadrejenega,
- sodelovati v skupini pri pripravi zahtevnejših jedi ob upoštevanju navodil nadrejenega,
- sodelovati pri izdelavi porcij tako, da pri delu upošteva navodila nadrejenega,
- skrbeti za ustrezno shranjevanje živil in neporabljenih jedi ob upoštevanju predpisov sistema HACCP in navodil nadrejenega.

#### Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

### Pomočnik/pomočnica natakarja/natakarice

Tabela 8: Pomočnik/pomočnica natakarja/natakarice

Ime kvalifikacije	Pomočnik/pomočnica natakarja/natakarice
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 3
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	• ni posebnih pogojev
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Hotelirstvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 3 EOK 3

#### Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- pripraviti in kontrolirati kakovost lastnega dela skladno s standardi kakovosti dela v gostinstvu,
- odgovorno in ekonomično uporabljati surovine, naprave, energijo in čas pri svojem delu,
- vzdrževati osebno higieno in higieno delovnega okolja ter odgovorno skrbeti za izvajanje predpisov sistema HACCP v okviru svojih pristojnosti,
- komunicirati z gosti ob upoštevanju pravil stroke, načel uspešne komunikacije in bontona,
- urejati prostore za goste po navodilih nadrejenega,
- samostojno čistiti in urejati strežni inventar ter zagotavljati kakovost opravljenega dela skladno s standardi gostinskega objekta,
- izvajati strežbo pod natakarjevim nadzorom,
- izvajati dela v točilnici.

## Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

## Sobar/sobarica

Tabela 9: Sobar/sobarica

Ime kvalifikacije	Sobar/sobarica
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 3
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	• ni posebnih pogojev
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Hotelirstvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 3 EOK 3

## Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- organizirati lastno delo in zagotavljati kakovost lastnega dela,
- urejati pripravljavnico in pripravljati pripomočke za delo,
- čistiti sobe, balkon, kopalnico ter hodnik in salon,
- komunicirati z gosti in sodelavci,
- z gosti se sporazumevati (uporablja praktične fraze za sporazumevanje) v vsaj dveh tujih jezikih,
- uporabljati sodobno informacijsko-komunikacijsko tehnologijo in opremo,
- zagotavljati vzdrževanje lastnih delovnih sredstev in opreme,
- racionalno rabiti energijo, material in čas,
- varovati zdravje in okolje, odgovarjati za lastno varnost in varnost drugih.

## Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

## Pomočnik/pomočnica oskrbnika/oskrbnice

Tabela 10: Pomočnik/pomočnica oskrbnika/oskrbnice

Ime kvalifikacije	Pomočnik/pomočnica oskrbnika/oskrbnice
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 3
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	• ni posebnih pogojev
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Storitve za gospodinjstva
Raven kvalifikacije	SOK 3 EOK 3

## Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- Izvajati in kontrolirati lastno delo ter zagotavljati kakovost in uspešnost lastnega dela,
- sodelovati pri organizaciji bivanja gostov na turistični kmetiji in/ali v penzionu ter skrbeti za dobro počutje gostov,
- sodelovati pri vzdrževanju prostorov in okolice za namen turistične dejavnosti na turistični kmetiji in/ali v penzionu,
- sodelovati pri pripravi in serviranju hrane in pijače gostom na turistični kmetiji in/ali v penzionu,
- čistiti prostore objektov in okolice ter vzdrževati tekstilije,

- vzdrževati osebno higieno ter higieno kuhinje, namestitvenih in drugih prostorov, dvorišča ter spremljajočih objektov,
- komunicirati z gosti in sodelavci,
- ekonomično uporabljati surovine, naprave, energijo in čas,
- varovati lastno zdravje in okolje.

### Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

## SOK 4 – EOK 4

### Gastronom hotelir/gastronomka hotelirka

Tabela 11: Gastronom hotelir/gastronomka hotelirka

Ime kvalifikacije	Gastronom hotelir/gastronomka hotelirka
Tip kvalifikacije	Srednja poklicna izobrazba
Vrsta kvalifikacije	<b>Izobrazba</b>
Vrsta izobraževanja	Srednje poklicno izobraževanje
Trajanje izobraževanja	3 leta
Kreditne točke	180 kreditnih točk
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"> <li>• osnovnošolska izobrazba ali</li> <li>• nižja poklicna izobrazba.</li> </ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	hotelirstvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 4 EOK 4

### Učni izidi

Imetnik/imetnica spričevala je usposobljen/a za:

- ureditev prostora, pripravo in postrežbo enostavnih jedi in pijač ter zaračunavanje storitve,
- deserviranje, vzdrževanje in skladiščenje inventarja, živil,
- komuniciranje v poslovni situaciji v slovenskem in izbranem tujem jeziku;

#### Izbirno:

- pripravo hladnih in toplih začetnih jedi, juh, jušnih vložkov, zakuh, enolončnic, mesnih jedi, osnov in omak, prilog, zelenjavnih jedi, solat in sladic in izdelavo porcij na osnovi normativov,
- sestavo in pripravo dnevnih menijev in jedi po naročilu z upoštevanjem hranilne vrednosti hrane,
- sestavo in pripravo jedilnikov za izredne obroke, slovenskih narodnih jedi in jedi drugih narodov,
- pripravo in postrežbo brezalkoholnih, alkoholnih pijač, toplih napitkov in buteljčnih vin,
- postrežbo rednih obrokov prehodnim in penzijskim gostom,
- postrežbo izrednih obrokov v matični hiši in izven nje (catering),
- celostno skrb in turistično ponudbo storitev za goste v manjših obratih po načelu ohranjanja kulturne dediščine,
- izvajanje načel ekološkega in trajnostnega razvoja v turistični ponudbi,
- izdelavo, popravilo in vzdrževanje različnih enostavnih tekstilij in dekorativnih izdelkov,
- pripravo slovenskih narodnih jedi, njihovo vključevanje v vsakdanji jedilnik in pravilno postrežbo,
- pripravo, pakiranje, deklariranje, transportiranje in vzdrževanje hladnih in toplih jedi na ustrezni temperaturi do prodaje,
- sestavo in pripravo različnih vrst pic,
- pripravo in peko različnih vrst kruha, potic in drobnega peciva,
- flambiranje, mariniranje, razkosavanje, filiranje in porcioniranje jedi pred gosti,
- pripravo in postrežbo različnih skupin mešanih pijač,
- svetovanje in priporočanje vin k menijem ter postrežbo penečih, predikatnih in arhivskih vin,
- izdelavo malih dekorativnih izdelkov in umestitev v prostor glede na namen ter skladno z estetskimi zakonitostmi,
- izdelavo modnih trendovskih dodatkov, nakita in priložnostnih daril,
- izvajanje domskega varstva in storitev na domu v skladno s potrebami starejših ljudi.

Imetnik spričevala ključna poklicna znanja in zmožnosti nadgradi tudi s ključnimi splošnimi znanji v skladu z nacionalnimi standardi.

### Izvajalci kvalifikacije

Srednje poklicne, strokovne in tehniške šole ter ljudske univerze.

## Gastronom hotelir SI/gastronomka hotelirka SI

Tabela 12: Gastronom hotelir SI/gastronomka hotelirka SI

Ime kvalifikacije	Gastronom hotelir SI/gastronomka hotelirka SI
Tip kvalifikacije	Srednja poklicna izobrazba
Vrsta kvalifikacije	<b>Izobrazba</b>
Vrsta izobraževanja	Srednje poklicno izobraževanje
Trajanje izobraževanja	3 leta
Kreditne točke	189 kreditnih točk
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"> <li>osnovnošolska izobrazba ali</li> <li>nižja poklicna izobrazba ali</li> <li>enakovredno izobraževanje po prejšnjih predpisih.</li> </ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Hotelirstvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 4 EOK 4

### Učni izidi

Imetnik/imetnica spričevala je usposobljen/a za:

- ureditev prostora, pripravo in postrežbo enostavnih jedi in pijač ter zaračunavanje storitve,
- deserviranje, vzdrževanje in skladiščenje inventarja, živil,
- komuniciranje v poslovni situaciji v slovenskem in izbranem tujem jeziku;

#### Izbirno:

- pripravo hladnih in toplih začetnih jedi, juh, jušnih vložkov, zakuh, enolončnic, mesnih jedi, osnov in omak, prilog, zelenjavnih jedi, solat in sladic in izdelavo porcij na osnovi normativov,
- sestavo in pripravo dnevnih menijev in jedi po naročilu z upoštevanjem hranilne vrednosti hrane, sestavo in pripravo jedilnikov za izredne obroke, slovenskih narodnih jedi in jedi drugih narodov,
- pripravo in postrežbo brezalkoholnih, alkoholnih pijač, toplih napitkov in buteljčnih vin,
- postrežbo rednih obrokov prehodnim in penzijskim gostom,
- postrežbo izrednih obrokov v matični hiši in izven nje (catering),
- celostno skrb in turistično ponudbo storitev za goste v manjših obratih po načelu ohranjanja kulturne dediščine,
- izvajanje načel ekološkega in trajnostnega razvoja v turistični ponudbi,
- izdelavo, popravilo in vzdrževanje različnih enostavnih tekstilij in dekorativnih izdelkov,
- pripravo slovenskih narodnih jedi, njihovo vključevanje v vsakdanji jedilnik in pravilno postrežbo,
- pripravo, pakiranje, deklariranje, transportiranje in vzdrževanje hladnih in toplih jedi na ustrezni temperaturi do prodaje,
- sestavo in pripravo različnih vrst pic,
- pripravo in peko različnih vrst kruha, potic in drobnega peciva,
- flambiranje, mariniranje, razkosavanje, filiranje in porcioniranje jedi pred gosti,
- pripravo in postrežbo različnih skupin mešanih pijač,
- svetovanje in priporočanje vin k menijem ter postrežbo penečih, predikatnih in arhivskih vin,
- izdelavo malih dekorativnih izdelkov in umestitev v prostor glede na namen ter skladno z estetskimi zakonitostmi,
- izdelavo modnih trendovskih dodatkov, nakita in priložnostnih daril,
- izvajanje domskega varstva in storitev na domu skladno s potrebami starejših ljudi.

#### Program je prilagojen za izvajanje v slovenskem učnem jeziku na narodno mešanem območju v slovenski Istri in ima še naslednje posebne cilje:

- razvijanje sporazumevalne sposobnosti v italijanskem in slovenskem jeziku,
- razvijanje vedenja o naravni, kulturni in zgodovinski dediščini italijanske narodne skupnosti ter njenega matičnega naroda,
- vzgoja za spoštovanje in razumevanje narodne in kulturne drugačnosti ter za sodelovanje med pripadniki slovenskega naroda in italijanske narodne skupnosti. Imetnik spričevala ključna poklicna znanja in zmožnosti nadgradi tudi s ključnimi splošnimi znanji v skladu z nacionalnimi standardi.

## Izvajalci kvalifikacije

Srednje poklicne, strokovne in tehniške šole ter ljudske univerze.

## Nadzornik/nadzornica sob

Tabela 13: Nadzornik/nadzornica sob

Ime kvalifikacije	Nadzornik/nadzornica sob
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 4
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	• najmanj osnovnošolska izobrazba
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Hotelirstvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 4 EOK 4

## Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- načrtovati, pripraviti in zagotavljati kakovost lastnega dela in dela drugih,
- urejati pripravljalnico in pripravljati pripomočke za delo,
- organizirati delo urejanja in čiščenja vseh sob v nadstropjih v sodelovanju s hotelsko gospodinjjo,
- nadzirati delo sobaric,
- izvajati končni pregled sob,
- komunicirati z gosti in s sodelavci,
- z gosti se sporazumevati (uporabljati praktične fraze za sporazumevanje) v vsaj dveh tujih jezikih,
- uporabljati sodobno informacijsko-komunikacijsko tehnologijo in opremo
- zagotavljati vzdrževanje delovnih sredstev in opreme,
- racionalno rabiti energijo, material in čas,
- varovati zdravje in okolje, odgovarjati za lastno varnost in varnost drugih.

## Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

## Picopek/picopekinja

Tabela 14: Picopek/picopekinja

Ime kvalifikacije	Picopek/picopekinja
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 4
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	• najmanj nižja poklicna izobrazba, • 2 leti delovnih izkušenj kot picopek.
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Hotelirstvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 4 EOK 4

## Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- načrtovati, pripraviti in kontrolirati lastno delo ter načrtovati in kontrolirati delo drugih skladno s standardi kakovosti dela v gostinstvu,
- odgovorno in ekonomično uporabljati surovine, naprave, energijo in čas pri pripravi in peki pic,
- vzdrževati osebno higieno in higieno delovnega okolja ter odgovorno skrbeti za izvajanje predpisov sistema HACCP tekom celotnega postopka priprave pic,
- pri svojem delu samostojno komunicirati s sodelavci, z dobavitelji in gosti,
- samostojno pripraviti krušno oz. električno/plinsko peč za peko pic, jo vzdrževati na ustrezni temperaturi in skrbeti za njeno čistočo,

- samostojno urediti celoten mise-en-place za pripravo pic,
- samostojno pripraviti testo za pico po predpisani recepturi in postopku ter obloge za pico z uporabo mehanskih, toplotnih in dopolnitvenih kuharskih postopkov,
- samostojno sestaviti pico glede na naročilo ob upoštevanju ponudbe picerije ter jo pravilno speči tako, da ustreza standardom kakovosti picerije,
- servirati pico oz. jo pripraviti za transport skladno s standardi kakovosti,
- samostojno skrbeti za ustrezno stanje zalog z vidika kakovosti in količine surovin.

### Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

## Oskrbnik/oskrbnica

Tabela 15: Oskrbnik/oskrbnica

Ime kvalifikacije	Oskrbnik/oskrbnica
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 4
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	• najmanj osnovnošolska izobrazba
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Storitve za gospodinjstva
Raven kvalifikacije	SOK 4 EOK 4

## Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- samostojno načrtovati, pripraviti, izvajati in kontrolirati delo,
- sprejemati goste in organizirati njihovo bivanje na turistični kmetiji in/ali v penzionu,
- urejati in vzdrževati prostore in okolico za namen turistične dejavnosti na turistični kmetiji in/ali v penzionu,
- pripravljati in servirati hrano in pijačo gostom na turistični kmetiji in/ali v penzionu skladno z uveljavljenimi standardi v dejavnosti,
- vzdrževati osebno higieno in higieno ter urejenost kuhinje, namestitvenih in drugih prostorov, dvorišča in spremljajočih objektov ter odgovorno skrbeti za izvajanje predpisov sistema HACCP v okviru dejavnosti,
- načrtovati, organizirati, voditi in promovirati turistično dejavnost na turistični kmetiji in/ali v penzionu,
- pri svojem delu samostojno komunicirati z gosti, sodelavci in dobavitelji oz. drugimi poslovnimi partnerji
- zagotavljati kakovost in uspešnost dela v delovnem okolju skladno s standardi kakovosti dela za potrebe turistične dejavnosti na turistični kmetiji in/ali v penzionu,
- uporabljati sodobno informacijsko-komunikacijsko tehnologijo,
- odgovorno in ekonomično uporabljati surovine, naprave, energijo in čas,
- ohranjati kulturno dediščino,
- varovati lastno zdravje in okolje ter zagotavljati izpolnjevanje predpisov, vezanih na varnost in zdravje pri delu ter varovanja okolja.

### Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

## Gastronomsko-turistični tehnik/gastronomsko-turistična tehnica

Tabela 16: Gastronomsko-turistični tehnik/gastronomsko-turistična tehnica

Ime kvalifikacije	Gastronomsko-turistični tehnik/gastronomsko-turistična tehnica
Tip kvalifikacije	Srednja strokovna izobrazba
Vrsta kvalifikacije	<b>Izobrazba</b>
Vrsta izobraževanja	Srednje strokovno izobraževanje
Trajanje izobraževanja	1 leto
Kreditne točke	60 kreditnih točk
Vstopni pogoji	V izobraževalni program se lahko vpiše, kdor je uspešno zaključil: <ul style="list-style-type: none"><li>• četrti letnik gimnazije ali</li><li>• zaključni letnik izobraževalnega programa za pridobitev srednje strokovne izobrazbe.</li></ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Interdisciplinarne izobraževalne aktivnosti/izidi, pretežno transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
Raven kvalifikacije	SOK 5 EOK 4

### Učni izidi

Imetnik/imetnica spričevala je usposobljen/a za:

- prilagoditev gostinske in turistične ponudbe različnim ciljnim skupinam,
- osnovne postopke priprave in postrežbe obrokov,
- izvajanje gostinske in hotelske dejavnosti skladno s predpisi in za povečanje premoženja podjetja,
- komuniciranje v poslovni situaciji v slovenskem in dveh tujih jezikih,
- uporabo sodobnega programskega orodja IKT,
- predstavitev in posredovanje informacij o naravni in kulturni dediščini Slovenije,
- sestavo, oblikovanje in pripravo menijev, jedilnih listov, vinskih list in cenikov pijač,
- posredovanje in prodajo storitev gostinskega obrata;

### Izbirno:

- pripravo jedi iz vseh skupin živil in vključitev v menije za redne obroke,
- načrtovanje, organiziranje in izvedbo rednih ter izrednih obrokov,
- pripravo sloven skih narodnih jedi, jedi drugih narodov, jedi za različne oblike alternativnega prehranjevanja in za osnovne diete,
- pripravljalna in zaključna dela strežbe ter pripravo pisne ponudbe,
- postrežbo jedi, obrokov, pijač in napitkov na različne načine v različnih vrstah gostinskih obratov,
- načrtovanje, organiziranje in postrežbo zahtevnejših izrednih obrokov v gostinskih obratih in zunaj njih,
- pripravo jedi in mešanih pijač pred gosti in vključevanje v gostinsko ponudbo ter priporočanje pijač k jedem in menijem,
- izvedbo nalog turističnega spremljanja, vodenja in informiranja,
- prodajo turističnih produktov, načrtovanje paketnih programov, iskanje informacij, izvedbo postopkov rezervacij in plačil,
- iskanje, ovrednotenje podatkov ter posredovanje informacij v več tujih jezikih o turističnih programih,
- opravljanje receptorskih storitev, posredovanje informacij in povezovanje dela med oddelki;
- pripravo jedilnikov za diete v sodelovanju z dietetikom;
- izbor dovoljenih živil in primernih tehnoloških postopkov, pripravo jedi in napitkov za različne vrste diet ter postrežbo,
- sprejem naročila, izdelavo ponudbe, organiziranje, vodenje in izvedbo cateringa,
- dekorativno oblikovanje različnih živil in kontroliranje kakovosti surovin in izdelkov z različnimi metodami,
- pripravo značilnih jedi na tradicionalen in sodoben način ter za primerno postrežbo,
- organiziranje, ovrednotenje in izvedbo zahtevnejših, atraktivnih, specialnih zvrsti animacije,
- sestavo pavšalnih programov tržno zanimivih destinacij s spremljajočo dokumentacijo in z izračunom uspešnosti ter poročilom izvedbe aranžmaja,
- organizacijo, vodenje in nadzorovanje dopolnilnih dejavnosti v hotelu,
- spodbujanje, koordiniranje in povezovanje posameznih turističnih subjektov znotraj turistične destinacije,
- pripravo narodnih, zahtevnejših restavracijskih sladici in sladici tujih kuhinj,
- pripravo jedi in mešanih pijač pred gosti in vključevanje v gostinsko ponudbo.



Imetnik spričevala je ključna poklicna znanja in zmožnosti nadgradil tudi s ključnimi splošnimi znanji v skladu z nacionalnimi standardi.

### Izvajalci kvalifikacije

Srednje poklicne, tehniške in strokovne šole ter ljudske univerze.

## Gastronomsko-turistični tehnik/gastronomsko-turistična tehnica

Tabela 17: Gastronomsko-turistični tehnik/gastronomsko-turistična tehnica

Ime kvalifikacije	Gastronomsko-turistični tehnik/gastronomsko-turistična tehnica
Tip kvalifikacije	Srednja strokovna izobrazba
Vrsta kvalifikacije	<b>Izobrazba</b>
Vrsta izobraževanja	Srednje strokovno izobraževanje
Trajanje izobraževanja	4 leta
Kreditne točke	240 kreditnih točk
Vstopni pogoji	Osnovnošolska izobrazba ali nižja poklicna izobrazba
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Interdisciplinarne izobraževalne aktivnosti/izidi, pretežno transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
Raven kvalifikacije	SOK 5 EOK 4

### Učni izidi

Imetnik/imetnica spričevala je usposobljen/a za:

- prilagoditev gostinske in turistične ponudbe različnim ciljnim skupinam,
- osnovne postopke priprave in postrežbe obrokov,
- izvajanje gostinske in hotelske dejavnosti skladno s predpisi,
- komuniciranje v poslovni situaciji v slovenskem in dveh tujih jezikih,
- uporabo sodobnega programskega orodja IKT,
- predstavitev in posredovanje informacij o naravni in kulturni dediščini Slovenije,
- sestavo, oblikovanje in pripravo menijev, jedilnih listov, vinskih list in cenikov pijač,
- posredovanje in prodajo storitev gostinskega obrata;

### Izbirno:

- pripravo jedi iz vseh skupin živil in vključitev v menije za redne obroke,
- načrtovanje, organiziranje in izvedbo rednih in izrednih obrokov,
- pripravo slovenskih narodnih jedi, jedi drugih narodov, jedi za različne oblike alternativnega prehranjevanja in za osnovne diete,
- pripravljalna in zaključna dela strežbe ter pripravo pisne ponudbe,
- postrežbo jedi, obrokov, pijač in napitkov na različne načine v različnih vrstah gostinskih obratov,
- načrtovanje, organiziranje in postrežbo zahtevnejših izrednih obrokov v gostinskih obratih in njih,
- vključevanje in pripravo jedi in mešanih pijač pred gost v gostinsko ponudbo ter priporočanje pijač k jedem in menijem,
- izvedbo nalog turističnega spremljanja, vodenja in informiranja,
- svetovanje in prodajo turističnih produktov, načrtovanje paketnih programov, iskanje informacij, izvedbo postopkov rezervacij in plačil,
- iskanje, ovrednotenje podatkov ter posredovanje informacij o turističnih programih v več tujih jezikih,
- opravljanje receptorskih del, posredovanje informacij in povezovanje dela med oddelki,
- pripravo jedilnikov za diete v sodelovanju z dietetikom,
- izbor dovoljenih živil in primernih tehnoloških postopkov, pripravo jedi in napitkov za različne vrste diet ter postrežbo vsega tega,
- sprejem naročila, izdelavo ponudbe, organiziranje, vodenje in izvedbo cateringa,
- dekorativno oblikovanje različnih živil in kontroliranje kakovosti surovin in izdelkov z različnimi metodami,
- pripravo značilnih jedi na tradicionalen in sodoben način ter za primerno postrežbo,
- organiziranje, ovrednotenje in izvedbo zahtevnejših, atraktivnih, specialnih zvrsti animacije,
- sestavo pavšalnih programov tržno zanimivih destinacij s spremljajočo dokumentacijo in z izračunom uspešnosti ter poročilom izvedbe aranžmaja,
- organizacijo, vodenje in nadzorovanje dopolnilnih dejavnosti v hotelu,
- spodbujanje, koordiniranje in povezovanje posameznih turističnih subjektov znotraj turistične destinacije,

- pripravo narodnih, zahtevnejših restavracijskih sladici in sladici tujih kuhinj,
- vključevanje in pripravo jedi in mešanih pijač pred gosti v gostinsko ponudbo.

Imetnik spričevala ključna poklicna znanja in zmožnosti nadgradi tudi s ključnimi splošnimi znanji v skladu z nacionalnimi standardi.

### Izvajalci kvalifikacije

Srednje poklicne, tehniške in strokovne šole ter ljudske univerze.

## Gastronomsko-turistični tehnik SI/gastronomsko-turistična tehnica SI

Tabela 18: Gastronomsko-turistični tehnik SI/gastronomsko-turistična tehnica SI

Ime kvalifikacije	Gastronomsko-turistični tehnik SI/gastronomsko-turistična tehnica SI
Tip kvalifikacije	Srednja strokovna izobrazba
Vrsta kvalifikacije	<b>Izobrazba</b>
Vrsta izobraževanja	Srednje strokovno izobraževanje
Trajanje izobraževanja	4 leta
Kreditne točke	253 kreditnih točk
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"> <li>• osnovnošolska izobrazba ali</li> <li>• nižja poklicna izobrazba ali</li> <li>• enakovredno izobraževanje po prejšnjih predpisih.</li> </ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Interdisciplinarne izobraževalne aktivnosti/izidi, pretežno transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
Raven kvalifikacije	SOK 5 EOK 4

### Učni izidi

Imetnik/imetnica spričevala je usposobljen/a za:

- prilagoditev gostinske in turistične ponudbe različnim ciljnim skupinam,
- osnovne postopke priprave in postrežbe obrokov,
- izvajanje gostinske in hotelske dejavnosti skladno s predpisi,
- komuniciranje v poslovni situaciji v slovenskem in dveh tujih jezikih,
- uporabo sodobnega programskega orodja IKT,
- predstavitev in posredovanje informacij o naravni in kulturni dediščini Slovenije,
- sestavo, oblikovanje in pripravo menijev, jedilnih listov, vinskih list in cenikov pijač,
- posredovanje in prodajo storitev gostinskega obrata;

### Izbirno:

- pripravo jedi iz vseh skupin živil in vključitev v menije za redne obroke,
- načrtovanje, organiziranje in izvedbo rednih in izrednih obrokov,
- pripravo slovenskih narodnih jedi, jedi drugih narodov, jedi za različne oblike alternativnega prehranjevanja in za osnovne diete,
- pripravljalna in zaključna dela strežbe ter pripravo pisne ponudbe,
- postrežbo jedi, obrokov, pijač in napitkov na različne načine v različnih vrstah gostinskih obratov,
- načrtovanje, organiziranje in postrežbo zahtevnejših izrednih obrokov v gostinskih obratih in izven njih,
- vključevanje in pripravo jedi in mešanih pijač pred gosti v gostinsko ponudbo ter priporočanje pijač k jedem in menijem,
- izvedbo nalog turističnega spremljanja, vodenja in informiranja,
- svetovanje in prodajo turističnih produktov,
- načrtovanje paketnih programov,
- iskanje informacij, izvedbo postopkov rezervacij in plačil,
- iskanje, ovrednotenje podatkov ter posredovanje informacij o turističnih programih v več tujih jezikih,
- opravljanje receptorskih del, posredovanje informacij in povezovanje dela med oddelki,
- pripravo jedilnikov za diete v sodelovanju z dietetikom,
- izbor dovoljenih živil in primernih tehnoloških postopkov,
- pripravo jedi in napitkov za različne vrste diet ter postrežbo vsega tega,
- sprejem naročila, izdelavo ponudbe, organiziranje, vodenje in izvedbo cateringa,
- dekorativno oblikovanje različnih živil in kontroliranje kakovosti surovin in izdelkov z različnimi metodami,
- pripravo značilnih jedi na tradicionalen in sodoben način ter za primerno postrežbo,
- organiziranje, ovrednotenje in izvedbo zahtevnejših, atraktivnih, specialnih zvrsti animacije,
- sestavo pavšalnih programov tržno zanimivih destinacij s spremljajočo dokumentacijo in z izračunom uspešnosti ter poročilom izvedbe aranžmaja,

- organizacijo, vodenje in nadzorovanje dopolnilnih dejavnosti v hotelu,
- spodbujanje, koordiniranje in povezovanje posameznih turističnih subjektov znotraj turistične destinacije,
- pripravo narodnih, zahtevnejših restavracijskih sladice in sladice tujih kuhinj,
- vključevanje in pripravo jedi in mešanih pijač pred gostom v gostinsko ponudbo.

**Program, ki je prilagojen za izvajanje v slovenskem učnem jeziku, ima na narodno mešanem območju v slovenski Istri še naslednje posebne cilje:**

- razvijanje sporazumevalne sposobnosti v italijanskem in slovenskem jeziku,
- razvijanje vedenja o naravni, kulturni in zgodovinski dediščini italijanske narodne skupnosti ter njenega matičnega naroda,
- vzgoja za spoštovanje in razumevanje narodne in kulturne drugačnosti ter za sodelovanje med pripadniki slovenskega naroda in italijanske narodne skupnosti. Imetnik spričevala ključna poklicna znanja in zmožnosti nadgradi tudi s ključnimi splošnimi znanji v skladu z nacionalnimi standardi.

**Izvajalci kvalifikacije**

Srednje poklicne, tehniške in strokovne šole ter ljudske univerze.

## Gastronomski tehnik/gastronomska tehnica

Tabela 19: Gastronomski tehnik/gastronomska tehnica

Ime kvalifikacije	Gastronomski tehnik/gastronomska tehnica
Tip kvalifikacije	Srednja strokovna izobrazba
Vrsta kvalifikacije	<b>Izobrazba</b>
Vrsta izobraževanja	Srednje poklicno-tehniško izobraževanje
Trajanje izobraževanja	2 leti
Kreditne točke	120 kreditnih točk
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poklicna izobrazba gastronom hotelir, kuhar, natakar, kuhar-natakar, oskrbnik, kmetovalka-gospodinja, pek, slaščičar, slaščičar-konditor ali</li> <li>• enakovredna izobrazba po prejšnjih predpisih.</li> </ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Hotelirstvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 5 EOK 4

## Učni izidi

Imetnik/imetnica spričevala je usposobljen/a za:

- komunikacijo v slovenskem in tujem jeziku po pravilih poslovnega komuniciranja in bontona,
- opravljanje receptorskih del, posredovanje informacij in povezovanje dela med oddelki,
- posredovanje in prodajo storitev gostinskega obrata,
- predstavitev in posredovanje informacij o naravni in kulturni dediščini Slovenije,
- povezovanje različnih dejavnosti po regijah v aktualno turistično ponudbo,
- sestavo, oblikovanje in pripravo menijev, jedilnih in vinskih listov ter cenikov pijač,
- načrtovanje, organiziranje in izvedbo rednih ter izrednih obrokov v kuhinji in strežbi,
- pripravo jedi po načelih zdrave prehrane in z vključevanjem sodobnih trendov v kulinariki,
- vključevanje animacije v gostinsko ponudbo,
- oblikovanje prodajne cene storitev, podjetno delovanje;

**Izbirno:**

- pripravo jedilnikov za diete v sodelovanju z dietetikom, izbor dovoljenih živil in primernih tehnoloških postopkov ter pripravo jedi in napitkov za različne vrste diet,
- sprejem naročila, izdelavo ponudbe, organiziranje in vodenje izvedbe cateringa,
- vključevanje priprave jedi in mešanje pijač pred gosti v gostinsko ponudbo,
- raziskavo kulinarčnih značilnosti posameznih regij Slovenije in drugih dežel, pripravo značilnih jedi na tradicionalen in sodoben način ter za primerno postrežbo,
- organizacijo, vodenje in nadzorovanje dopolnilnih dejavnosti v hotelu, ureditev prostora in pripravo opreme za različne namene,
- spodbujanje, koordiniranje in povezovanje posameznih turističnih subjektov znotraj turistične destinacije,
- pripravo narodnih, zahtevnejših restavracijskih sladice ter sladice tujih kuhinj po naročilu in za menije.

Imetnik spričevala ključna poklicna znanja in zmožnosti nadgradi tudi s ključnimi splošnimi znanji v skladu z nacionalnimi standardi.

### Izvajalci kvalifikacije

Srednje poklicne, tehniške in strokovne šole ter ljudske univerze.

## Kuharski mojster/kuharska mojstrica

Tabela 20: Kuharski mojster/kuharska mojstrica

Ime kvalifikacije	Kuharski mojster/kuharska mojstrica
Tip kvalifikacije	Mojster
Vrsta kvalifikacije	Izobrazba
Vrsta izobraževanja	Srednje strokovno izobraževanje
Vstopni pogoji	Izpolnjevanje enega izmed naslednjih pogojev: <ul style="list-style-type: none"><li>• kandidat je pridobil srednjo poklicno izobrazbo (katerekoli smeri) in ima vsaj tri leta izkušenj s strokovnega področja,</li><li>• kandidat je pridobil srednjo strokovno izobrazbo (katerekoli smeri) in ima vsaj dve leti izkušenj s strokovnega področja,</li><li>• kandidat je pridobil višjo ali visoko strokovno izobrazbo (katerekoli smeri) in ima vsaj eno leto izkušenj s strokovnega področja.</li></ul>
ISCED področje	Storitve
ISCED podpodročje	Hotelirstvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 5 EOK 4

### Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- samostojno načrtovati, pripraviti in kontrolirati lastno delo ter odgovorno organizirati in strokovno usmerjati delo osebja v kuhinji pri pripravi zahtevnejših jedi pri rednih in izrednih obrokih,
- odgovorno in ekonomično uporabljati surovine, energijo, naprave in čas pri delu v kuhinji,
- celovito in odgovorno voditi spremljati izvajanje predpisov in standardov glede varnosti in zdravja pri delu ter okoljevarstvenih načel v svoji poslovni enoti,
- odgovorno vzdrževati osebno higieno ter zagotavljati higieno in urejenost kuhinje ter odgovorno skrbeti za izvajanje predpisov sistema HACCP pri pripravi zahtevnejših jedi pri rednih in izrednih obrokih,
- mojstrsko pripravljati vse vrste jedi s strokovnim obvladovanjem vseh kuharskih postopkov, jih smiselno in inovativno povezovati in kombinirati ter pri tem zagotavljati kakovost skladno s standardi dela v gostinstvu,
- samostojno nabavljati in sprejemati naročena živila z uporabo sodobne informacijsko-komunikacijske tehnologije,
- samostojno in strokovno pripravljati jedilnike in razvijati recepte z opisom tehnik in postopkov v sodelovanju z drugimi službami ob upoštevanju pravil stroke, specifik restavracije in sodobnih trendov v kulinariki,
- samostojno pripravljati jedi pred gosti in jih strokovno predstaviti gostom v slovenskem in vsaj enem tujem jeziku ob upoštevanju načel uspešne komunikacije in bontona ter načel dobrega prodajalca,
- samostojno organizirati in voditi sodelavce v svoji poslovni enoti ob upoštevanju predpisov s področja delovnopravne zakonodaje, pravil timskega dela in veččin vodenja,
- komunicirati s sodelavci in poslovnimi partnerji ob upoštevanju načel uspešne komunikacije in poslovnega bontona z uporabo sodobne informacijsko-komunikacijske tehnologije v slovenskem in vsaj enem tujem jeziku,
- nadzorovati procese dela v svoji poslovni enoti za doseganje standardov kakovosti in izvajati ukrepe za izboljševanje kakovosti skladno s standardi kakovosti in strategijo poslovne enote,
- zagotavljati rentabilnost poslovanja poslovne enote v sodelovanju z drugimi službami, ob upoštevanju zakonitosti poslovnega okolja in predpisov s finančno-ekonomskega področja,
- načrtovati in izvajati praktično izobraževanje dijakov in uvajanje novih sodelavcev v kuhinji (vsebinsko, metodično, didaktično in tehnično).

### Izvajalec kvalifikacije

Obrtno-podjetniška zbornica Slovenije

# Mojster/mojstrica strežbe

Tabela 21: Mojster/mojstrica strežbe

Ime kvalifikacije	Mojster/mojstrica strežbe
Tip kvalifikacije	Mojster
Vrsta kvalifikacije	Izobrazba
Vrsta izobraževanja	Srednje strokovno izobraževanje
Vstopni pogoji	Izpolnjevanje enega izmed naslednjih pogojev: <ul style="list-style-type: none"><li>• kandidat je pridobil srednjo poklicno izobrazbo (katerekoli smeri) in ima vsaj tri leta izkušenj s strokovnega področja,</li><li>• kandidat je pridobil srednjo strokovno izobrazbo (katerekoli smeri) in ima vsaj dve leti izkušenj s strokovnega področja,</li><li>• kandidat je pridobil višjo ali visoko strokovno izobrazbo (katerekoli smeri) in ima vsaj eno leto izkušenj s strokovnega področja.</li></ul>
ISCED področje	Storitve
ISCED podpodročje	Hotelirstvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 5 EOK 4

## Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- samostojno načrtovati, pripraviti in kontrolirati lastno delo ter odgovorno organizirati in voditi strokovno delo osebja v strežbi skladno s standardi kakovosti dela v strežbi;
- odgovorno in ekonomično uporabljati surovine, energijo, naprave in čas pri delu v strežbi;
- samostojno pripravljati ponudbe v sodelovanju z drugimi službami ob upoštevanju značilnosti gostinskega obrata, potreb gostov/naročnikov in pravil stroke;
- celovito in odgovorno voditi in spremljati izvajanje predpisov in standardov glede varnosti in zdravja pri delu ter okoljevarstvenih načel v svoji poslovni enoti;
- odgovorno vzdrževati osebno higieno ter zagotavljati higieno in urejenost kuhinje in odgovorno skrbeti za izvajanje predpisov sistema HACCP v strežbi;
- samostojno komunicirati z gosti v slovenskem in dveh tujih jezikih ob upoštevanju bontona in načel uspešne komunikacije;
- pri svojem delu samostojno uporabljati informacijsko-komunikacijsko tehnologijo;
- aktivno spodbujati prodajo svojih storitev z upoštevanjem pravil dobrega prodajalca;
- mojstrsko sprejemati goste, jim svetovati in predstavljati ponudbo ter streči vse vrste pijač, napitkov ter redne in izredne obroke s strokovnim obvladovanjem delovnih postopkov v strežbi in stalnim zagotavljanjem kakovosti storitev;
- pripravljati jedi pred gosti z mojstrskim izvajanjem predpisanih postopkov;
- samostojno priporočati in streči vina gostom z uporabo ustreznih tehnik predstavitve, odpiranja in točenja posamezne vrste vina skladno s pravili stroke;
- samostojno priporočati in streči sire gostom z uporabo ustreznih tehnik in upoštevanjem strokovnih pravil v strežbi sirov;
- samostojno pripravljati in streči mešane barske pijače z uporabo predpisanih tehnik;
- samostojno organizirati in voditi pripravo in izvedbo cateringa;
- samostojno organizirati in voditi sodelavce v svoji poslovni enoti ob upoštevanju predpisov s področja delovno-pravne zakonodaje, pravil timskega dela in veščin vodenja;
- komunicirati s sodelavci in poslovnimi partnerji ob upoštevanju načel uspešne komunikacije in poslovnega bontona z uporabo sodobne informacijsko-komunikacijske tehnologije v slovenskem in vsaj dveh tujih jezikih;
- nadzorovati procese dela v svoji poslovni enoti za doseganje standardov kakovosti in izvajati ukrepe za izboljševanje kakovosti skladno s standardi kakovosti in strategijo poslovne enote;
- zagotavljati rentabilnost poslovanja poslovne enote v sodelovanju z drugimi službami, ob upoštevanju zakonitosti poslovnega okolja in predpisov s finančno-ekonomskega področja;
- načrtovati in izvajati praktično izobraževanje dijakov in uvajanje novih sodelavcev v strežbi (vsebinsko, metodično, didaktično in tehnično).

## Izvajalec kvalifikacije

Obrtno-podjetniška zbornica Slovenije

# Barman/barmanka

Tabela 22: Barman/barmanka

Ime kvalifikacije	Barman/barmanka
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 5
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"><li>Najmanj srednja poklicna izobrazba s področja gostinstva in najmanj dve leti delovnih izkušenj s področja barmanstva, ki jih kandidat dokaže z referenčnim pismom delodajalca ali s pogodbo o zaposlitvi oz.</li><li>najmanj srednja poklicna izobrazba in najmanj tri leta delovnih izkušenj s področja barmanstva, ki jih kandidat dokaže z referenčnim pismom delodajalca ali s pogodbo o zaposlitvi.</li></ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Hotelirstvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 5 EOK 4

## Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- samostojno načrtovati, pripraviti in kontrolirati lastno delo in delo skupine v skladno s standardi kakovosti dela v gostinstvu,
- odgovorno in ekonomično uporabljati surovine, naprave, energijo in čas pri pripravi in postrežbi pijač,
- vzdrževati osebno higieno in higieno delovnega okolja ter odgovorno skrbeti za izvajanje predpisov sistema HACCP v pripravi in strežbi pijač,
- pri svojem delu samostojno komunicirati z gosti v slovenskem in dveh tujih jezikih ob upoštevanju načel uspešne komunikacije,
- samostojno svetovati gostom pri izbiri pijač in napitkov z uporabo strokovne terminologije v slovenskem in dveh tujih jezikih ter upoštevanjem veččin dobrega prodajalca,
- samostojno pripravljati in izvajati postrežbo mešanih barskih pijač v skladu s standardi kakovosti dela in pravili stroke,
- samostojno izvajati postrežbo žganih pijač in likerjev, vin, aromatiziranih vin in penečih vin, piv,
- samostojno izvajati postrežbo brezalkoholnih pijač, toplih in hladnih napitkov,
- samostojno izvajati postrežbo prigrizkov, sladic in tobačnih izdelkov,
- samostojno pripraviti in pospraviti točilni pult ter pripomočke.

## Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

# Dietni/dietna kuhar/kuharica

Tabela 23: Dietni/dietna kuhar/kuharica

Ime kvalifikacije	Dietni/dietna kuhar/kuharica
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 5
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"><li>najmanj srednja poklicna izobrazba s področja gostinstva in vsaj tri leta delovnih izkušenj na področju priprave dietne prehrane, ki jih kandidat dokaže z referenčnim pismom delodajalca ali s pogodbo o zaposlitvi ali</li><li>najmanj srednja poklicna izobrazba živilske smeri in vsaj pet let delovnih izkušenj na področju priprave dietne prehrane, ki jih kandidat dokaže z referenčnim pismom delodajalca ali s pogodbo o zaposlitvi.</li></ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Hotelirstvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 5 EOK 4

## Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- samostojno načrtovati, pripraviti in kontrolirati lastno delo in delo drugih skladno s standardi kakovosti dela pri pripravi dietnih jedi,
- odgovorno in ekonomično uporabljati surovine, naprave, energijo in čas pri delu,

- vzdrževati osebno higieno in higieno delovnega okolja, varovati lastno zdravje in okolje, odgovorno skrbeti za izvajanje predpisov sistema HACCP ter zagotavljati kakovost v celotnem postopku priprave dietnih jedi,
- pri svojem delu samostojno komunicirati s sodelavci in z dobavitelji,
- sestavljati jedilnike za diete v sodelovanju z odgovorno osebo ob upoštevanju normativov in pravil stroke,
- samostojno pripravljati dietne jedi in napitke na podlagi receptov z uporabo postopkov mehanske in toplotne obdelave živil ter dopolnitvenih kuharskih postopkov skladno z dietnimi in kulinaricnimi zahtevami,
- samostojno servirati in deliti dietno hrano in napitke ob upoštevanju normativov in standardov kakovosti, vezanih na razdeljevanje hrane.

### Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

## Svetovalec sirov/svetovalka sirov – sommelier za sire

Tabela 24: Svetovalec sirov/svetovalka sirov – sommelier za sire

Ime kvalifikacije	Svetovalec sirov/svetovalka sirov – sommelier za sire
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 5
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"> <li>• najmanj srednja poklicna izobrazba s področja gostinstva in najmanj dve leti delovnih izkušenj s področja someljerstva sirov, ki jih kandidat dokaže z referenčnim pismom delodajalca ali s pogodbo o zaposlitvi ali</li> <li>• najmanj srednja poklicna izobrazba in najmanj tri leta delovnih izkušenj s področja someljerstva sirov, ki jih kandidat dokaže z referenčnim pismom delodajalca ali s pogodbo o zaposlitvi.</li> </ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Hotelirstvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 5 EOK 4

## Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- samostojno načrtovati, pripraviti in kontrolirati lastno delo in delo pomožnega osebja skladno s standardi dela v gostinstvu,
- odgovorno in ekonomično uporabljati surovine, naprave, energijo in čas pri postrežbi sirov,
- vzdrževati osebno higieno in higieno delovnega okolja ter odgovorno skrbeti za izvajanje predpisov sistema HACCP pri postrežbi sirov,
- pri svojem delu samostojno komunicirati z gosti in strokovnimi službami v slovenskem in vsaj enem tujem jeziku ob upoštevanju strokovne terminologije, načel uspešne komunikacije in bontona,
- spodbujati in izvajati prodajo sirov z uporabo različnih prodajnih veščin,
- samostojno skrbeti za nabavo sirov na podlagi senzorične ocene ter zagotavljati ustrezne zaloge sirov in odgovarjati za kakovost, količino in pestrost ponudbe sirov,
- samostojno pripravljati sire za strežbo skladno s pravili stroke,
- samostojno vključevati sire v pripravljenih jedeh ob upoštevanju pravil stroke in sodobnih trendov v kulinariki,
- predstavljati in priporočati sire gostom na podlagi ponudbe ob upoštevanju sodobnih trendov v kulinariki in pravil stroke,
- streči sire gostom skladno s standardi dela v strežbi in pravili stroke.

### Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

# Sommelier-Vinski svetovalec/vinska svetovalka

Tabela 25: Sommelier-vinski svetovalec/vinska svetovalka

Ime kvalifikacije	Sommelier-vinski svetovalec/vinska svetovalka
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 5
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"><li>najmanj srednja poklicna izobrazba s področja gostinstva in najmanj dve leti delovnih izkušenj s področja someljerstva, ki jih kandidat dokaže z referenčnim pismom delodajalca ali s pogodbo o zaposlitvi ali</li><li>najmanj srednja poklicna izobrazba in najmanj tri leta delovnih izkušenj s področja someljerstva, ki jih kandidat dokaže z referenčnim pismom delodajalca ali s pogodbo o zaposlitvi.</li></ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Hotelirstvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 5 EOK 4

## Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- samostojno načrtovati, pripraviti in kontrolirati lastno delo in delo pomožnega osebja skladno s standardi dela v gostinstvu,
- odgovorno in ekonomično uporabljati materiale, naprave, energijo in čas pri strežbi vin in ostalih pijač,
- vzdrževati osebno higieno in higieno delovnega okolja ter odgovorno skrbeti za izvajanje predpisov sistema HACCP v strežbi,
- pri svojem delu samostojno komunicirati z gosti z uporabo strokovne terminologije in osnovnih komunikacijskih funkcij v slovenskem in dveh tujih jezikih z upoštevanjem načel uspešne komunikacije,
- samostojno in odgovorno skrbeti za strokovno nabavo in skladiščenje vin,
- samostojno pripravljati vina za strežbo,
- samostojno priporočati in streči vina gostom ob upoštevanju sodobnih trendov v stroki,
- samostojno organizirati in voditi degustacije.

## Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

# Vodja cateringa

Tabela 26: Vodja cateringa

Ime kvalifikacije	Vodja cateringa
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 5
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"><li>najmanj srednja poklicna izobrazba s področja gostinstva in vsaj tri leta delovnih izkušenj s področja cateringa ali vodenja in organizacije dogodkov, ki jih kandidat dokaže z referenčnim pismom delodajalca ali s pogodbo o zaposlitvi ali</li><li>najmanj srednja poklicna izobrazba in vsaj 5 let delovnih izkušenj s področja cateringa ali vodenja in organizacije dogodkov, ki jih kandidat dokaže z referenčnim pismom delodajalca ali s pogodbo o zaposlitvi.</li></ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Hotelirstvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 5 EOK 4

## Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- samostojno načrtovati, pripraviti in kontrolirati lastno delo ter načrtovati in nadzorovati delo skupine skladno s standardi kakovosti dela v gostinstvu,
- odgovorno in ekonomično uporabljati surovine, naprave, energijo in čas pri izvedbi cateringa,
- odgovorno voditi in spremljati izvajanje HACCP-predpisov, predpisov glede varnosti in zdravja pri delu ter okoljevarstvenih načel na dogodku,
- pri svojem delu samostojno komunicirati z naročniki in gosti z upoštevanjem načel uspešne komunikacije in poslovnega bontona,
- samostojno pripraviti optimalno ponudbo glede na povpraševanje,



- samostojno organizirati in voditi pripravo naročenega obroka izven matične hiše (cateringa),
- izvajati in nadzorovati izvedbo cateringa ter odgovarjati za kakovost izvedbe v skladu s pravili stroke, standardi kakovosti dela v gostinstvu ter z estetskimi prvinami,
- samostojno organizirati in voditi zaključna dela.

### Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

## Kuhar/kuharica pred gosti

Tabela27: Kuhar/kuharica pred gosti

Ime kvalifikacije	Kuhar/kuharica pred gosti
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 5
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"> <li>• najmanj srednja poklicna izobrazba s področja gostinstva ali</li> <li>• najmanj srednja poklicna izobrazba katerekoli smeri in tri leta delovnih izkušenj s področja kuharstva.</li> </ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Hotelirstvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 5 EOK 4

## Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- samostojno načrtovati, pripraviti in kontrolirati lastno delo ter odgovorno organizirati delo osebja pri pripravi jedi pred gosti,
- odgovorno in ekonomično uporabljati surovine, energijo, naprave in čas pri pripravi jedi pred gosti,
- odgovorno zagotavljati delovno varnost in upoštevati okoljevarstvena načela pri pripravi jedi pred gosti,
- vzdrževati osebno higieno in higieno prostora za pripravo jedi pred gosti ter odgovorno skrbeti za izvajanje predpisov sistema HACCP pri pripravi jedi pred gosti,
- sodelovati pri pripravi nabora jedi za pripravo pred gosti v okviru rednih in izrednih obrokov ob upoštevanju značilnosti ciljne skupine gostov in posebnosti restavracije,
- svetovati gostom glede izbire jedi in njihove kombinacije ob upoštevanju gostovih želja, vsebnosti alergenov ter drugih pravil stroke, specifik restavracije in sodobnih trendov v kulinariki, načel uspešne komunikacije in bontona ter načel dobrega prodajalca v slovenskem in enem tujem jeziku,
- samostojno pripravljati izbrane jedi pred gosti (front cooking) z obvladovanjem vseh strokovnih kuharskih postopkov, jih smiselno in kreativno povezovati in kombinirati, se prilagajati zahtevam gostov ter pri tem zagotavljati kakovost delovnih postopkov skladno s standardi dela v gostinstvu,
- strokovno in kakovostno servirati in garnirati jedi pred gosti ob upoštevanju normativov, estetskih prvin, sodobnih trendov v kulinariki in posebnosti restavracije ter pri tem zagotavljati kakovost končnega izdelka skladno s standardi dela v gostinstvu,
- strokovno predstavljati gostom postopke, uporabljena živila ter pripravljene jedi v slovenskem in enem tujem jeziku ob upoštevanju načel uspešne komunikacije in bontona ter načel dobrega prodajalca,
- v svoje delo na atraktiven in zanimiv način vključevati strokovne postopke priprave jedi (animacija) z namenom zbuditi pozornost gosta in spodbuditi prodajo.

### Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

## Pripravljalec/pripravljalica jedi pred gosti

Tabela 28: Pripravljalec/pripravljalica jedi pred gosti

Ime kvalifikacije	Pripravljalec/pripravljalica jedi pred gosti
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 5
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"><li>najmanj srednja poklicna izobrazba s področja gostinstva ali</li><li>najmanj srednja poklicna izobrazba katerekoli smeri in tri leta delovnih izkušenj s področja gostinstva.</li></ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Hotelirstvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 5 EOK 4

### Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- samostojno načrtovati in organizirati lastno delo in delo pomožnega osebja pri izvajanju angleškega in francoskega načina strežbe v skladu s standardi kakovosti dela v strežbi,
- odgovorno in ekonomično uporabljati surovine, naprave, energijo in čas pri izvajanju angleškega in francoskega načina strežbe,
- vzdrževati osebno higieno in higieno delovnega okolja ter odgovorno skrbeti za izvajanje predpisov sistema HACCP pri svojem delu,
- samostojno sprejemati goste in se posloviti s primerno komunikacijo in odnosom do gostov ob upoštevanju načel bontona in gostoljubja,
- samostojno sprejemati naročila, predstavljati jedi gostom na zanimiv in privlačen način ter jim svetovati pri izbiri jedi in pijač v slovenskem in dveh tujih jezikih, ob upoštevanju sodobnih trendov, pravil stroke, načel uspešne komunikacije in bontona,
- izvajati angleški in francoski način strežbe ob upoštevanju pravil stroke in standardov kakovosti dela v strežbi in pripravi jedi pred gosti,
- samostojno obračunati opravljeno storitev z uporabo sodobne informacijsko-komunikacijske tehnologije in obravnavati reklamacije na konstruktiven način,
- spodbujati prodajo svojih storitev ob upoštevanju veščin dobrega prodajalca.

### Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

## Pripravljalec/pripravljalica restavracijskih sladici

Tabela 29: Pripravljalec/pripravljalica restavracijskih sladici

Ime kvalifikacije	Pripravljalec/pripravljalica restavracijskih
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 5
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"><li>najmanj srednja poklicna izobrazba s področja kuharstva ali slaščičarstva in vsaj dve leti delovnih izkušenj s področja priprave sladici, ki ju kandidat dokaže z delodajalčevim referenčnim pismom ali</li><li>najmanj srednja poklicna izobrazba katerekoli smeri in vsaj tri leta delovnih izkušenj s pripravo sladici, ki jih kandidat dokaže z delodajalčevim referenčnim pismom.</li></ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Hotelirstvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 5 EOK 4

### Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- samostojno načrtovati in organizirati lastno delo in delo pomožnega osebja pri pripravi restavracijskih sladici skladno s standardi kakovosti dela v gostinstvu,
- odgovorno in ekonomično uporabljati surovine, naprave, energijo in čas pri pripravi restavracijskih sladici,
- vzdrževati osebno higieno in higieno delovnega okolja ter odgovorno skrbeti za izvajanje predpisov sistema HACCP pri pripravi restavracijskih sladici,

- sestavljati recepte za sladice ob upoštevanju pravil stroke in sodobnih trendov v kulinariki,
- v sodelovanju z nadrejenim pripravljati ponudbe sladic ob upoštevanju značilnosti gostinskega obrata, gostovih in naročnikovih potreb, pravil stroke in sodobnih trendov v kulinariki v sodelovanju z vodjo gostinstva,
- samostojno pripravljati sladice po naročilu z uporabo ustreznih strokovnih mehanskih, toplotnih in dopolnitvenih kuharskih postopkov,
- samostojno sestavljati in izdajati sladice po naročilu,
- odgovorno skrbeti za nabavo surovin ter zagotavljati ustrezno shranjevanje surovin in živil skladno s smernicami sistema HACCP,
- spodbujati prodajo svojih storitev,
- samostojno komunicirati z gosti, naročniki in sodelavci ob upoštevanju načel uspešne komunikacije,
- pri svojem delu uporabljati sodobno informacijsko-komunikacijsko tehnologijo.

### Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

## Blagajnik/blagajničarka v igralnici

Tabela 30: Blagajnik/blagajničarka v igralnici

Ime kvalifikacije	Blagajnik/blagajničarka v igralnici
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 5
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"> <li>• srednja splošna ali strokovna izobrazba ali poklicna izobrazba in 5 let delovnih izkušenj kot blagajnik,</li> <li>• potrdilo o nekaznovanosti zaradi kaznivega dejanja zoper življenje in telo, človekovo zdravje, premoženje, gospodarstvo, pravni promet, uradno dolžnost in javna pooblastila ali javni red in mir.</li> </ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Potovanja, turizem, prosti čas
Raven kvalifikacije	SOK 5 EOK 4

## Učni izidi

Kandidat/ka:

- načrtuje, pripravi in kontrolira lastno delo,
- komunicira s sodelavci in strankami,
- komunicira s strankami v enem tujem jeziku,
- zagotavlja kakovost opravljene storitve in dela ter odgovarja zanjo,
- delo opravlja v skladu s predpisi o varnosti in zdravju pri delu,
- prevzame in odpre blagajno,
- vodi blagajno,
- vodi blagajniško dokumentacijo,
- zaključi blagajno.

### Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

# Operater/operaterka na igralnih avtomatih

Tabela 31: Operater/operaterka na igralnih avtomatih

Ime kvalifikacije	Operater/operaterka na igralnih avtomatih
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 5
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"><li>srednja poklicna izobrazba in</li><li>potrdilo o nekaznovanosti zaradi kaznivega dejanja zoper življenje in telo, človekovo zdravje, premoženje, gospodarstvo, pravni promet, uradno dolžnost in javna pooblastila ali javni red in mir.</li></ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Hotelirstvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 5 EOK 4

## Učni izidi

Kandidat/ka:

- načrtuje, pripravi in kontrolira lastno delo,
- komunicira s sodelavci in strankami v domačem in enem tujem jeziku,
- zagotavlja kakovost opravljene storitve in dela ter odgovarja zanjo,
- delo opravlja v skladu s predpisi o varnosti in zdravju pri delu,
- pregleda stanje na IA v igralnici ali igralnem salonu,
- svetuje gostom pri uporabi IA,
- izvede izplačila gotovinskih dobitkov na osnovi izplačilnih listkov,
- izvede izplačila gotovinskih dobitkov preko nadzornega sistema pri blagajni IA,
- spremlja delovanje IA in odpravlja manjše zastoje na IA.

### Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

# Krupje/krupjejka

Tabela 32: Krupje/krupjejka

Ime kvalifikacije	Krupje/krupjejka
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 5
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"><li>srednja izobrazba ali srednja strokovna izobrazba ali srednja poklicna izobrazba in 5 let delovnih izkušenj v skladu s Pravilnikom o licencah za delo v dejavnosti prirejanja posebnih iger na srečo,</li><li>opravljen zdravniški pregled za delo krupjeja,</li><li>potrdilo o nekaznovanosti zaradi kaznivega dejanja zoper življenje in telo, človekovo zdravje, premoženje, gospodarstvo, pravni promet, uradno dolžnost in javna pooblastila ali javni red in mir.</li></ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Hotelirstvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 5 EOK 4

## Učni izidi

Kandidat/ka:

- načrtuje, pripravi, izvede in kontrolira lastno delo,
- komunicira s sodelavci in strankami,
- komunicira s strankami v enem tujem jeziku,
- odpira mizo ter zapira in zaključuje mizo v sodelovanju z inšpektorjem in vodjem mize,
- izvaja ameriško ali francosko ruleto,
- izvaja igro s kartami Black Jack.

### Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

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

Tabela 33: Organizator poslovanja v gostinstvu in turizmu/organizatorka poslovanja v gostinstvu in turizmu

Ime kvalifikacije	Organizator poslovanja v gostinstvu in turizmu/organizatorka poslovanja v gostinstvu in turizmu
Tip kvalifikacije	Višja strokovna izobrazba
Vrsta kvalifikacije	Izobrazba
Vrsta izobraževanja	Višje strokovno izobraževanje
Trajanje izobraževanja	2 leti
Kreditne točke	120 kreditnih točk
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"><li>matura ali poklicna matura (prej zaključni izpit) ali</li><li>mojstrski, delovodski in poslovodski izpit z dodatnim preizkusom znanja na ravni poklicne mature</li></ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Interdisciplinarne izobraževalne aktivnosti/izidi, pretežno transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
Raven kvalifikacije	SOK 6 EOK 5 Kratki cikel

### Učni izidi

Študent/ka je usposobljen/a za:

#### (splošne kompetence)

- pozitiven odnos do oseb iz različnih kulturnih, nacionalnih, družbenih in socialnih okolij,
- uspešno in celovito prenašanje svojega znanja na sodelavce in za timsko delo,
- samostojno odločanje v problematičnih situacijah in metodično reševanje praktičnih problemov,
- predanost delu, skrb za lastni razvoj in prilagajanje različnim potrebam delovnega procesa,
- kritično razmišljanje, samostojna, dosledna in načelna dejanja in odločitve,
- motiviranje sodelavcev in spodbujanje k lastnemu razmišljanju pri delu,

#### (poklicno-specifične kompetence)

- prenos teoretičnih spoznanj s področja tujih jezikov, ekonomije, vodenja, komuniciranja, prava, informatike, etnologije, ekologije, dopolnilnih turističnih dejavnosti, gastronomije v reševanje praktičnih primerov,
- samostojno vodenje, načrtovanje, organiziranje in nadziranje delovnih procesov in izvajanje dela v timu,
- rabo tujih jezikov za sporazumevanje z gosti in za spremljanje strokovne literature s področja gostinstva in turizma,
- poznavanje osnovnih ekonomskih zakonitosti in pravnih predpisov o gostinstvu in turizmu,
- samostojno rabo poglobljenih ekonomskih znanj o ekonomiki, trženju in poslovanju organizacij,
- samostojno rabo računalniških orodij in sodobne programske opreme v gostinstvu za obdelavo podatkov, potrebnih za analizo poslovanja in načrtovanje delovnih procesov,
- zavest o pomembnosti varovanja naravnega in kulturnega okolja ter za njegovo vključevanje v gostinsko-turistično ponudbo,
- kreativno in samostojno rabo spretnosti s področja kulinarike in strežbe,
- razvijanje občutka poslovne diskretnosti in etike poklica,
- samostojno poslovno komunikacijo v gostinstvu in turizmu,
- vodenje delovnih procesov v gostinstvu in turizmu,
- spremljanje in ugotavljanje razmer na trgu gostinskih in turističnih podjetij,
- organizacijo eno-gastronomskih dogodkov,
- vrednotenje prostora in kakovost turističnega območja,
- samostojno in ustvarjalno uporabo spretnosti s področja vodenja potovanj, organizacije prireditev in animacije gostov,
- zavedanje pomena o dopolnilnih turističnih dejavnosti za oblikovanje pestrejšje ponudbe,
- oblikovanje turističnih proizvodov in organiziranje dogodkov,
- samostojno vodenje oddelka hotelskega gospodinjstva,
- organiziranje, nadzorovanje in spremljanje delovnega procesa v hotelskem gospodinjstvu ter za skrb za urejenost in udobnost prenočitvenega obrata.

#### Izvajalci kvalifikacije

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

# Organizator poslovanja v velneški dejavnosti/organizatorka poslovanja v velneški dejavnosti

Tabela 34: Organizator poslovanja v velneški dejavnosti/organizatorka poslovanja v velneški dejavnosti

Ime kvalifikacije	Organizator poslovanja v velneški dejavnosti/organizatorka poslovanja v velneški dejavnosti
Tip kvalifikacije	Višja strokovna izobrazba
Vrsta kvalifikacije	Izobrazba
Vrsta izobraževanja	Višje strokovno izobraževanje
Trajanje izobraževanja	2 leti
Kreditne točke	120 kreditnih točk
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"><li>matura ali poklicna matura (prej zaključni izpit) ali</li><li>mojstrski, delovodski in poslovodski izpit z dodatnim preizkusom znanja na ravni poklicne mature</li></ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Potovanja, turizem, prosti čas
Raven kvalifikacije	SOK 6 EOK 5 Kratki cikel

## Učni izidi

Študent/ka je usposobljen/a da:

### (splošne kompetence)

- načrtuje, pripravi, izvede in kontrolira lastno delo in delo drugih,
- razvija podjetne lastnosti, spretnosti in vedenje,
- izvaja samoevalvacijo dela,
- komunicira s sodelavci, strokovnjaki in svetuje uporabnikom,
- uporablja strokovno terminologijo, komunicira v enem tujem jeziku,
- uporablja sodobno informacijsko-komunikacijsko tehnologijo (IKT),
- vodi in/ali sodeluje v strokovnem timu in pri reševanju problemov,
- vodi poslovanje in administrativne procese v velneški dejavnosti, vodi dokumentacijo,
- nadzoruje delo v strokovnem timu in organizira dela za področje velneške dejavnosti,
- evidentira, naroča in shranjuje material ter zagotavlja vzdrževanje delovnih sredstev in opreme,
- načrtuje organizacijo internega izobraževanja in usposabljanja ter sodeluje pri izobraževanju in usposabljanju kadrov,
- zagotavlja kakovost delovnih procesov v velneški dejavnosti,
- spremlja razvoj stroke in pripravlja strokovne predloge za uvedbo novosti v velneški dejavnosti,
- sodeluje pri pripravi domačih in mednarodnih projektov,
- skrbi za racionalno rabo energije, materiala, časa,
- varuje zdravje in okolje, odgovarja za lastno varnost in varnost drugih,

### (poklicno-specifične kompetence)

- zagotavlja profesionalnost in kakovost medosebnega in poslovnega sporazumevanja ter obvlada strategije kakovostne komunikacije, tudi na medkulturni ravni s pozitivnim odnosom do drugačnosti, razume in sprejema ljudi iz različnih kulturnih okolij,
- pozna strokovne izraze s področja velneške dejavnosti v slovenskem, angleškem in/ali nemškem jeziku,
- uporablja informacijsko-komunikacijsko tehnologijo (IKT) pri iskanju virov in literature, pri samostojni obdelavi podatkov, izdelavi in oblikovanju uradnih besedil in pri predstavitev v tujem jeziku,
- sistematično zbira, ureja in shranjuje podatke in informacije ter jih obdela in analizira z enostavnimi statističnimi metodami,
- pozna pomen osnovnih pravnih pojmov, jih uporablja ter upošteva pravni red Republike Slovenije,
- pozna in uporablja osnovne pravne predpise o velneški dejavnosti,
- izvaja celovito upravljanje s kakovostjo storitev,
- načrtuje izvajanje funkcij destinacijskega menedžmenta,
- razume temeljne pojme in elemente ter pozna trende na področju velneške dejavnosti,
- pozna posebnosti velneške dejavnosti, prav tako pa tudi različne zvrsti velneškega turizma in koordinira aktivnosti med različnimi elementi velneške ponudbe,
- pozna nabor velneških storitev po posameznih velneških stebrih in oblikuje ustrezno velneško ponudbo glede na konkurenčnost trga,
- menedžira delovni proces v velneškem centru, spremlja in kontrolira delo v strokovnem timu in organizacijo dela,
- sodeluje v strokovnem timu pri načrtovanju, oblikovanju in trženju novih velneških storitev, proizvodov, programov in izdelkov,

- načrtuje in izvaja svetovalne storitve v velneški dejavnosti,
- obvlada principe reševanja nezadovoljstva uporabnikov in reklamacij,
- zaveda se pomena promocije zdravja v vseh življenjskih obdobjih in skrbi za izvajanje promocije zdravja z uporabo celostnih pristopov v velneški dejavnosti,
- pozna in svetuje osnove zdravega prehranjevanja za ohranjanje splošnega zdravja in informira uporabnike o varni, varovalni in uravnoteženi prehrani ter o pomenu posameznih hranilnih snoveh za zdravo, aktivno življenje,
- svetuje in načrtuje telesno vadbo za posameznika in skupine glede na specifiko posameznih starostnih skupin in glede na specifiko posameznih bolezni,
- analizira obvladovanje stresa in načrtuje strategije za premagovanje stresa,
- izvaja metode ozaveščanja in spreminjanja vedenjskih vzorcev,
- pozna in razume načrtovanje in izvajanje različnih kozmetičnih, negovalnih in sprostilnih postopkov za celostno obravnavo obraza in telesa,
- pozna in razume celostni pristop k negi nepravilnosti, starostnih sprememb na koži in drugih nezaželenih sprememb na koži,
- stilno svetuje uporabniku pri oblikovanju zunanje podobe za različne priložnosti,
- usposablja uporabnika za pravilno uporabo vedenjskih vzorcev pri poslovni in zasebni komunikaciji ter javnem nastopanju.

### Izvajalci kvalifikacije

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

## Vodja hotelske recepcije

Tabela 35: Vodja hotelske recepcije

Ime kvalifikacije	Vodja hotelske recepcije
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 6
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"> <li>• najmanj srednja izobrazba ali srednja strokovna izobrazba in</li> <li>• najmanj pet let delovnih izkušenj s področja hotelirstva, ki jih kandidat dokaže s pogodbo o zaposlitvi, drugo pogodbo o delu in z delodajalčevim referenčnim pismom</li> <li>• znanje tujih jezikov: <ul style="list-style-type: none"> <li>– angleščina – znanje na ravni primerljivi B1 (kar kandidat dokazuje z zaključnim spričevalom srednjega splošnega izobraževanja za predmet angleščina ali z opravljeno splošno ali poklicno maturo iz angleščine na ravni vsaj B1, z drugim javnoveljavnim certifikatom za raven najmanj B1, s spričevalom o uspešno zaključenem najmanj osnovnem izobraževanju, kjer se pouk izvaja v angleščini, izdano v Sloveniji ali tujini)</li> <li>– tuj jezik – po izbiri, znanje na ravni primerljivi B1 (kar kandidat dokazuje z zaključnim spričevalom srednjega splošnega izobraževanja za izbrani tuj jezik oz. opravljeno splošno ali poklicno maturo iz izbranega jezika na ravni vsaj B1 ali z drugim javnoveljavnim certifikatom za raven najmanj B1 ali s spričevalom o uspešno zaključenem najmanj osnovnem izobraževanju, kjer se pouk izvaja v izbranem jeziku ali za izbrani predmet, izdano v Sloveniji ali v tujini)</li> </ul> </li> </ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Hotelirstvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 6 EOK 5

### Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- načrtovati, pripraviti in kontrolirati lastno delo in delo drugih,
- sprejemati in nastaniti goste,
- opravljati storitve za goste, informirati goste in jim svetovati,
- voditi rezervacije storitev,
- upravljati s sobami ter voditi evidence sob in gostov,
- skrbeti za racionalno uporabo energije, materiala in časa,
- komunicirati s sodelavci, gosti ter poslovnimi partnerji,
- komunicirati v angleškem jeziku in še najmanj v enem tujem jeziku v vsakdanjih delovnih situacijah,
- uporabljati sodobno informacijsko-komunikacijsko tehnologijo in programska orodja,
- načrtovati in organizirati delo na recepciji ter zagotavljati optimalno razporeditev glede na potrebe delovnega procesa,
- upravljati kadrovske zadeve na recepciji,
- nadzirati kakovost, uspešnost in učinkovitost dela na recepciji skladno s standardi,
- opravljati in nadzirati obračunavanje opravljenih storitev,
- razvijati podjetne lastnosti, spretnosti, védenje,
- zagotavljati delovno varnost in upoštevati okoljevarstvena načela.

## Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

## Hotelski gospodinjec/hotelska gospodinja

Tabela 36: Hotelski gospodinjec/hotelska gospodinja

Ime kvalifikacije	Hotelski gospodinjec/hotelska gospodinja
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 6
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"><li>• srednja splošna ali srednja strokovna izobrazba katerekoli smeri ter 5 let delovnih izkušenj s področja hotelirstva ali</li><li>• srednja poklicna izobrazba katerekoli smeri ter 8 let delovnih izkušenj s področja hotelirstva in</li><li>• znanje tujih jezikov:<ul style="list-style-type: none"><li>– angleščina – znanje na ravni primerljivi z B1 (kar kandidat dokazuje z zaključnim spričevalom srednjega splošnega izobraževanja za predmet angleščina ali z opravljeno splošno ali poklicno maturo iz angleščine na ravni vsaj B1, z drugim javnoveljavnim certifikatom za raven najmanj B1, s spričevalom o uspešno zaključenem najmanj osnovnem izobraževanju, kjer se pouk izvaja v angleščini, izdano v Sloveniji ali tujini)</li><li>– tuj jezik – po izbiri, znanje na ravni primerljivi z B1 (kar kandidat dokazuje z zaključnim spričevalom srednjega splošnega izobraževanja za izbrani tuj jezik oz. opravljeno splošno ali poklicno maturo iz izbranega jezika na ravni vsaj B1 ali z drugim javnoveljavnim certifikatom za raven najmanj B1 ali s spričevalom o uspešno zaključenem najmanj osnovnem izobraževanju, kjer se pouk izvaja v izbranem jeziku ali za izbrani predmet, izdano v Sloveniji ali v tujini).</li></ul></li></ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Hotelirstvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 6 EOK 5

## Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- načrtovati, pripraviti in kontrolirati lastno delo in delo drugih,
- skrbeti za racionalno uporabo energije, materiala in časa,
- zagotavljati delovno varnost in upoštevati okoljevarstvena načela ter skrbeti za varno in zdravo bivanje gostov,
- zagotavljati kakovost in uspešnost dela v delovnem okolju skladno s standardi,
- komunicirati z gosti, sodelavci, strokovnjaki in poslovnimi partnerji,
- komunicirati v angleškem jeziku in še najmanj v enem tujem jeziku v vsakdanjih delovnih situacijah,
- uporabljati sodobno informacijsko-komunikacijsko tehnologijo,
- programirati delo na oddelku hotelskega gospodinjstva,
- načrtovati in organizirati delo zaposlenih ter zagotavljati optimalno razporeditev glede na potrebe delovnega procesa in optimalno stroškovno učinkovitost poslovanja,
- upravljati kadrovske zadeve v hotelskem gospodinjstvu,
- učinkovito voditi sodelavce in nadzirati kakovost in učinkovitost dela v hotelskem gospodinjstvu skladno s standardi,
- opravljati oz. zagotavljati storitve za goste v zvezi s hotelskim gospodinjstvom,
- organizirati in spremljati delovni proces v hotelskem gospodinjstvu ter skrbeti za urejenost in udoben videz prenočitvenega obrata.

## Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.



## Menedžer/menedžerka hotelske operative

Tabela 37: Menedžer/menedžerka hotelske operative

Ime kvalifikacije	Menedžer/menedžerka hotelske operative
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 6
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"><li>• najmanj srednja ali srednja strokovna izobrazba in</li><li>• 5 let delovnih izkušenj na področju namestitvenih obratov in</li><li>• znanje tujih jezikov:<ul style="list-style-type: none"><li>– angleščina – znanje na ravni primerljivi z B1 (kar kandidat dokazuje z zaključnim spričevalom srednjega splošnega izobraževanja za predmet angleščina ali z opravljeno splošno ali poklicno maturo iz angleščine na ravni vsaj B1, z drugim javnoveljavnim certifikatom za raven najmanj B1, s spričevalom o uspešno zaključenem najmanj osnovnem izobraževanju, kjer se pouk izvaja v angleščini, izdano v Sloveniji ali tujini)</li><li>– tuj jezik – po izbiri, znanje na ravni primerljivi z B1 (kar kandidat dokazuje z zaključnim spričevalom srednjega splošnega izobraževanja za izbrani tuj jezik oz. opravljeno splošno ali poklicno maturo iz izbranega jezika na ravni vsaj B1 ali z drugim javnoveljavnim certifikatom za raven najmanj B1 ali s spričevalom o uspešno zaključenem najmanj osnovnem izobraževanju, kjer se pouk izvaja v izbranem jeziku ali za izbrani predmet, izdano v Sloveniji ali v tujini).</li></ul></li></ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Hotelistvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 6 EOK 5

### Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- načrtovati, pripraviti in kontrolirati delovne procese v hotelski operativi,
- izvajati operativni menedžment v hotelu,
- zagotavljati kakovost in uspešnost dela v hotelski operativi skladno s hotelskimi in širše uveljavljenimi standardi,
- razvijati poslovno sodelovanje med različnimi oddelki podjetja,
- nadzirati delovne procese v hotelski operativi,
- analizirati, spremljati in poročati o uspešnosti poslovanja hotelske operative,
- upravljati kadrovske zadeve v hotelski operativi,
- sporazumevati se s sodelavci, z naročniki, dobavitelji in drugimi partnerji v destinaciji ter z gosti,
- komunicirati v angleškem jeziku in še najmanj v enem tujem jeziku v vsakdanjih delovnih situacijah,
- sodelovati z naročniki, dobavitelji, drugimi partnerji v destinaciji ter z gosti,
- sodelovati pri razvoju, uvajanju in izvajanju promocijskih in prodajnih aktivnosti ter spremljati njihovo učinkovitost,
- sodelovati pri oblikovanju in določanju strategije razvoja hotela,
- upravljati z gosti (guest relations management),
- skrbeti za racionalno uporabo energije, materiala in časa,
- zagotavljati delovno varnost in upoštevati okoljevarstvena načela.

### Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

## Menedžer/menedžerka za področje hrane in pijač

Tabela 38: Menedžer/menedžerka za področje hrane in pijač

Ime kvalifikacije	Menedžer/menedžerka za področje hrane in pijač
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 6
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"><li>• najmanj srednja izobrazba ali srednja strokovna izobrazba ter 5 let delovnih izkušenj s področja gostinstva ali</li><li>• najmanj srednja poklicna izobrazba ter 8 let delovnih izkušenj s področja gostinstva.</li></ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Hotelistvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 6 EOK 5

## Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- samostojno načrtovati, pripraviti in ovrednotiti lastno delo, izkazano v rezultatih ter delegirati delo zaposlenim z uporabo voditeljskih veščin v skladu s standardi kakovosti dela v gostinstvu in turizmu,
- samostojno komunicirati s sodelavci, poslovnimi partnerji in z gosti v slovenskem in dveh tujih jezikih ob upoštevanju načel uspešne komunikacije in poslovnega bontona,
- celovito in odgovorno voditi in spremljati izvajanje HACCP predpisov in standardov, predpisov glede varnosti in zdravja pri delu ter okoljevarstvenih načel na oddelkih hrane in pijač,
- obdelovati, analizirati in interpretirati podatke za sprejemanje poslovnih odločitev z uporabo informacijsko-komunikacijske tehnologije in specifičnih računalniških programov v gostinstvu in hotelirstvu,
- odgovorno načrtovati in organizirati delo oddelkov hrane in pijače z upoštevanjem ekonomične uporabe surovin, naprav, energije, časa in kadrovskega virov,
- standardizirati in nadzorovati procese dela v gostinstvu za doseganje in izvajanje višje kakovosti in maksimizacije storitev na področju hrane in pijač v skladu s smernicami, obstoječimi standardi in strategijo podjetja,
- proaktivno sodelovati pri oblikovanju novih prodajnih izdelkov oziroma storitev ter prodajnih cen z oddelkom prodaje, marketinško službo, revenue menedžerjem (paketna prodaja) in direktorjem podjetja,
- letno in mesečno spremljati stroške in prihodke iz poslovanja, izdelovati kalkulacije za jedi in pijače ter skrbeti za optimizacijo stroškov na oddelkih hrane in pijač.

### Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

## Organizator/organizatorka poslovnih srečanj in dogodkov

Tabela 39: Organizator/organizatorka poslovnih srečanj in dogodkov

Ime kvalifikacije	Organizator/organizatorka poslovnih srečanj in dogodkov
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 6
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"><li>• srednja izobrazba ali srednja strokovna izobrazba in</li><li>• 5 let delovnih izkušenj s področja turizma in</li><li>• znanje tujega jezika – angleščina – znanje na primerljivi ravni z B1 (kar kandidat dokazuje z zaključnim spričevalom srednjega splošnega izobraževanja za predmet angleščina ali z opravljeno splošno ali poklicno matura iz angleščine na ravni vsaj B1, z drugim javnoveljavnim certifikatom za raven najmanj B1, s spričevalom o uspešno zaključenem najmanj osnovnem izobraževanju, kjer se pouk izvaja v angleščini, izdano v Sloveniji ali tujini).</li></ul>
ISCED področje	Storitve
ISCED podpodročje	Potovanja, turizem, prosti čas
Raven kvalifikacije	SOK 6 EOK 5

## Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- načrtovati, pripraviti in kontrolirati lastno delo,
- zagotavljati kakovost in uspešnost dela v delovnem okolju skladno s standardi in z etičnim kodeksom,
- komunicirati s sodelavci, naročniki in strankami ter pri komunikaciji z različnimi deležniki upoštevati poslovno etiko,
- komunicirati v angleškem jeziku v vsakdanjih delovnih situacijah,
- razvijati podjetne lastnosti, spretnosti, védenje in skrbeti za njihov stalni razvoj,
- uporabljati sodobno informacijsko-komunikacijsko tehnologijo,
- spremljati razmere na domačem in mednarodnem trgu organiziranja poslovnih srečanj in dogodkov ter trende v tej dejavnosti,
- svetovati strankam in sodelovati s poslovnimi partnerji, z naročniki in organizacijskimi odbori, zadolženimi za organizacijo poslovnih srečanj in dogodkov,
- pripravljati ponudbe za organizacijo poslovnih srečanj in dogodkov ter izvajati trženjske aktivnosti,
- pripravljati različne stroškovnike za organizacijo poslovnih srečanj in dogodkov,
- načrtovati, organizirati in sodelovati pri izvajanju poslovnih srečanj in dogodkov,

- organizirati in koordinirati izvedbo drugih spremljajočih dejavnosti in drugih spremljajočih storitev,
- racionalno uporabljati energijo, material in čas,
- zagotavljati delovno varnost in upoštevati okoljevarstvena načela.

### Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

## Svetovalec/svetovalka za destinacijski management

Tabela 40: Svetovalec/svetovalka za destinacijski management

Ime kvalifikacije	Svetovalec/svetovalka za destinacijski management
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 6
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"> <li>• najmanj srednja izobrazba ali srednja strokovna izobrazba in</li> <li>• 5 let delovnih izkušenj na področju turizma, kar kandidat dokazuje s pogodbamami o delu in z delodajalčevim referenčnim pismom</li> <li>• znanje tujih jezikov:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– angleščina – znanje na ravni primerljivi z B1 (kar kandidat dokazuje z zaključnim spričevalom srednjega splošnega izobraževanja za predmet angleščina ali z opravljeno splošno ali poklicno maturo iz angleščine na ravni vsaj B1, z drugim javnoveljavnim certifikatom za raven najmanj B1, s spričevalom o uspešno zaključenem najmanj osnovnem izobraževanju, kjer se pouk izvaja v angleščini, izdano v Sloveniji ali tujini)</li> <li>– tuj jezik – po izbiri, znanje na ravni primerljivi z B1 (kar kandidat dokazuje z zaključnim spričevalom srednjega splošnega izobraževanja za izbrani tuj jezik oz. opravljeno splošno ali poklicno maturo iz izbranega jezika na ravni vsaj B1 ali z drugim javnoveljavnim certifikatom za raven najmanj B1 ali s spričevalom o uspešno zaključenem najmanj osnovnem izobraževanju, kjer se pouk izvaja v izbranem jeziku ali za izbrani predmet, izdano v Sloveniji ali v tujini).</li> </ul> </li> </ul>
ISCED področje	Storitve
ISCED podpodročje	Potovanja, turizem, prosti čas
Raven kvalifikacije	SOK 6 EOK 5

### Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- načrtovati in organizirati lastno delo in delo drugih,
- zagotavljati kakovost in uspešnost lastnega dela,
- racionalno rabiti energijo, material in čas,
- razvijati poslovno sodelovanje med različnimi deležniki destinacije in vzdrževati poslovne procese med njimi,
- izvajati destinacijski operativni menedžment,
- spremljati in analizirati uspešnost destinacije,
- sodelovati z dobavitelji, ponudniki iz javnega in zasebnega sektorja in z naročniki,
- ugotavljati potrebe, načrtovati in organizirati strokovna usposabljanja za deležnike v destinaciji,
- sodelovati pri razvoju in uvajanju trženjskih aktivnosti,
- uveljavljati trajnostni razvoj v okolju, družbi in gospodarstvu,
- komunicirati s sodelavci in deležniki na destinaciji ter s partnerji,
- komunicirati v angleškem jeziku in še najmanj v enem tujem jeziku v vsakdanjih delovnih situacijah,
- razvijati podjetne lastnosti, spretnosti in vedenje,
- uporabljati sodobno informacijsko-komunikacijsko tehnologijo,
- varovati zdravje in okolje.

### Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

## Turistični animator/turistična animatorka

Tabela 41: Turistični animator/turistična animatorka

Ime kvalifikacije	Turistični animator/turistična animatorka
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 6
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"> <li>najmanj srednja izobrazba ali srednja strokovna izobrazba in vsaj eno leto delovnih izkušenj s področja turizma (organizacije prostega časa), ki jih kandidat dokaže s pogodbo o delu ali z delodajalčevim referenčnim pismom</li> <li>znanje tujih jezikov:               <ul style="list-style-type: none"> <li>angleščina – znanje na ravni primerljivi B1 (kar kandidat dokazuje z zaključnim spričevalom srednjega splošnega izobraževanja za predmet angleščina ali z opravljeno splošno ali poklicno maturo iz angleščine na ravni vsaj B1, z drugim javnoveljavnim certifikatom za raven najmanj B1, s spričevalom o uspešno zaključenem najmanj osnovnem izobraževanju, kjer se pouk izvaja v angleščini, izdano v Sloveniji ali tujini)</li> <li>tuj jezik – po izbiri, znanje na ravni primerljivi B1 (kar kandidat dokazuje z zaključnim spričevalom srednjega splošnega izobraževanja za izbrani tuj jezik oz. opravljeno splošno ali poklicno maturo iz izbranega jezika na ravni vsaj B1 ali z drugim javnoveljavnim certifikatom za raven najmanj B1 ali s spričevalom o uspešno zaključenem najmanj osnovnem izobraževanju, kjer se pouk izvaja v izbranem jeziku ali za izbrani predmet, izdano v Sloveniji ali v tujini).</li> </ul> </li> </ul>
ISCED področje	Storitve
ISCED podpodročje	Potovanja, turizem, prosti čas
Raven kvalifikacije	SOK 6 EOK 5

## Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- načrtovati in organizirati svoje delo, delo sodelavcev animatorjev ter usklajevati delo z ostalimi oddelki,
- predlagati ureditev prostorov za izvedbo pristočasnih aktivnosti glede na obstoječo infrastrukturo,
- komunicirati s sodelavci, gosti in drugimi deležniki,
- komunicirati v angleškem jeziku in še najmanj v enem tujem jeziku v vsakdanjih delovnih situacijah,
- sprejemati in informirati goste,
- organizirati, koordinirati in voditi dnevne in večerne pristočasne aktivnosti in dogodke v sklopu turistične animacije,
- organizirati, koordinirati in voditi dnevne in večerne pristočasne aktivnosti in dogodke v sklopu namestitvene kapacitete,
- zagotavljati kakovost izvedenih pristočasnih aktivnosti in dogodkov,
- pripraviti okvirne ocene vezanih stroškov na izvajanje pristočasnih aktivnosti in dogodkov ter promocije,
- racionalno rabiti energijo, material in čas,
- varovati zdravje in okolje.

### Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

## Turistični informator/turistična informatorka

Tabela 42: Turistični informator/turistična informatorka

Ime kvalifikacije	Turistični informator/turistična informatorka
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 6
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"> <li>najmanj srednja izobrazba ali srednja strokovna izobrazba in</li> <li>najmanj 1 leto delovnih izkušenj na področju turizma, kar kandidat dokazuje s pogodbami o zaposlitvi, drugimi pogodbami o delu in referenčnimi pismi delodajalcev in</li> <li>znanje tujih jezikov:               <ul style="list-style-type: none"> <li>angleščina – znanje na ravni primerljivi z B1 (kar kandidat dokazuje z zaključnim spričevalom srednjega splošnega izobraževanja za predmet angleščina ali z opravljeno splošno ali poklicno maturo iz angleščine na ravni vsaj B1, z drugim javnoveljavnim certifikatom za raven najmanj B1, s spričevalom o uspešno zaključenem najmanj osnovnem izobraževanju, kjer se pouk izvaja v angleščini, izdano v Sloveniji ali tujini)</li> <li>tuj jezik – po izbiri, znanje na ravni primerljivi z B1 (kar kandidat dokazuje z zaključnim spričevalom srednjega splošnega izobraževanja za izbrani tuj jezik oz. opravljeno splošno ali poklicno maturo iz izbranega jezika na ravni vsaj B1 ali z drugim javnoveljavnim certifikatom za raven najmanj B1 ali s spričevalom o uspešno zaključenem najmanj osnovnem izobraževanju, kjer se pouk izvaja v izbranem jeziku ali za izbrani predmet, izdano v Sloveniji ali v tujini).</li> </ul> </li> </ul>
ISCED področje	Storitve
ISCED podpodročje	Potovanja, turizem, prosti čas
Raven kvalifikacije	SOK 6 EOK 5

## Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- načrtovati, pripraviti, izvajati in kontrolirati lastno delo,
- predstavljati lokalne skupnosti, regije oziroma države v turistično-promocijskih aktivnostih,
- svetovati pri izbiri počitniških ciljev, produktov in drugih elementov ponudbe,
- izvajati akcije pridobivanja gostov in poslovnih partnerjev,
- oblikovati promocijsko-informativna gradiva za potrebe TIC-a,
- oskrbovati goste in različne stranke s promocijskim in informativnim materialom,
- uporabljati sodobno informacijsko-telekomunikacijsko tehnologijo,
- komunicirati s sodelavci, strokovnjaki, strankami in poslovnimi partnerji,
- komunicirati v angleškem jeziku in še najmanj v enem tujem jeziku v vsakdanjih delovnih situacijah,
- opravljati statistično-analitična dela in pripravljati statistične analize,
- racionalno uporabljati energijo, material in čas,
- varovati zdravje in okolje.

### Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

## Menedžer/menedžerka turistične agencije

Tabela 43: Menedžer/menedžerka turistične agencije

Ime kvalifikacije	Menedžer/menedžerka turistične agencije
Tip kvalifikacije	Nacionalna poklicna kvalifikacija, SOK raven 6
Vrsta kvalifikacije	<b>Poklicna kvalifikacija</b>
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"><li>• najmanj srednja izobrazba ali srednja strokovna izobrazba in</li><li>• 5 let delovnih izkušenj na področju turizma (kar kandidat dokazuje s pogodbo o zaposlitvi, z drugo pogodbo o delu in delodajalčevim referenčnim pismom</li><li>• znanje tujih jezikov:<ul style="list-style-type: none"><li>– angleščina – znanje na ravni primerljivi z B1 (kar kandidat dokazuje z zaključnim spričevalom srednjega splošnega izobraževanja za predmet angleščina ali z opravljeno splošno ali poklicno maturo iz angleščine na ravni vsaj B1, z drugim javnoveljavnim certifikatom za raven najmanj B1, s spričevalom o uspešno zaključenem najmanj osnovnem izobraževanju, kjer se pouk izvaja v angleščini, izdano v Sloveniji ali tujini)</li><li>– tuj jezik – po izbiri, znanje na ravni primerljivi z B1 (kar kandidat dokazuje z zaključnim spričevalom srednjega splošnega izobraževanja za izbrani tuj jezik oz. opravljeno splošno ali poklicno maturo iz izbranega jezika na ravni vsaj B1 ali z drugim javnoveljavnim certifikatom za raven najmanj B1 ali s spričevalom o uspešno zaključenem najmanj osnovnem izobraževanju, kjer se pouk izvaja v izbranem jeziku ali za izbrani predmet, izdano v Sloveniji ali v tujini).</li></ul></li></ul>
ISCED področje	Storitve
ISCED podpodročje	Potovanja, turizem, prosti čas
Raven kvalifikacije	SOK 6 EOK 5

## Učni izidi

Kandidat/ka je zmožen/zmožna:

- načrtovati, pripraviti in kontrolirati lastno delo,
- racionalno uporabljati energijo, material in čas,
- zagotavljati delovno varnost in upoštevati okoljevarstvena načela,
- zagotavljati kakovost in uspešnost dela v delovnem okolju skladno s standardi,
- sporazumevati se s sodelavci, naročniki in strankami,
- komunicirati v angleškem jeziku in še najmanj v enem tujem jeziku v vsakdanjih delovnih situacijah,
- razvijati podjetne lastnosti, spretnosti in vedenje,
- uporabljati sodobno informacijsko-komunikacijsko tehnologijo,
- načrtovati in organizirati delo zaposlenih, da zagotovi optimalno izvajanje delovnega procesa v turistični agenciji,
- nadzorovati delovni proces v turistični agenciji ter spremljati uspešnost dela,
- usmerjati delo in načrtovati kadrovske potrebe v turistični agenciji,
- nadzorovati kakovost in učinkovitost dela v turistični agenciji,
- voditi in skrbeti za nemoteno izvajanje funkcije bookinga,
- organizirati in spremljati prodajo različnih vrst vozovnic,
- opravljati finančne, prodajne in komercialne posle.

## Izvajalci kvalifikacije

Izvajalci postopkov za ugotavljanje in potrjevanje NPK so vpisani v register izvajalcev, ki se vodi v zbirki Nacionalnega informacijskega središča za poklicne kvalifikacije. To so: poklicne šole, podjetja, medpodjetniški izobraževalni centri, šole za izobraževanje odraslih, gospodarske zbornice.

## SOK 7 – EOK 6

### Diplomirani organizator trajnostnega turizma (vs)/diplomirana organizatorka trajnostnega turizma (vs)

Tabela 44: Diplomirani organizator trajnostnega turizma (vs)/diplomirana organizatorka trajnostnega turizma (vs)

Ime kvalifikacije	Diplomirani organizator trajnostnega turizma (vs)/diplomirana organizatorka trajnostnega turizma (vs)
Tip kvalifikacije	Diploma prve stopnje (VS)
Vrsta kvalifikacije	<b>Izobrazba</b>
Vrsta izobraževanja	Visokošolsko strokovno izobraževanje
Trajanje izobraževanja	3 leta
Kreditne točke	180 kreditnih točk
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"><li>zaključni izpit (pred 1. junijem 1995) po kateremkoli štiriletnem srednješolskem programu ali</li><li>poklicna matura ali</li><li>matura.</li></ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Potovanja, turizem, prosti čas
Raven kvalifikacije	SOK 7 EOK 6 Prva stopnja

## Učni izidi

Študent/ka je usposobljen/a za:

### (splošne kompetence)

- poznavanje naravne in kulturne dediščine na podeželju in prizadevanje za njeno ohranitev,
- poznavanje kulturne dediščine v mestih in okolici, značilnosti mest,
- uporabo znanja pri komuniciranju z različnimi javnostmi,
- odgovornost do svojega lokalnega in širšega okolja,
- oblikovanje turističnih produktov, ki ne ogrožajo okolja,
- razumevanje načela trajnostnega turizma in delovanje v skladu z njimi,
- upravljanje z zavarovanimi območji, turističnimi destinacijami, poznavanje njihove zakonitosti,
- poznavanje pravnih meja svojega delovanja v različnih vrstah turizma,
- pravilne interpretacije naravne in kulturne dediščine glede na skupine obiskovalcev,
- načrtovanje in vodenje prostočasnih dejavnosti v naravi, ki so lahko adrenalinske ali bolj umirjene, družinske,
- vodenje ljudi, vodenje skupine in razumevanje njihove dinamike,
- razumevanje turizma in turistične industrije v Sloveniji ter značilnosti podeželja in mest,
- obvladovanje dela z gosti v adrenalinskem turizmu in turizmu doživetij ter za to, da poskrbi za njihovo varnost,
- organiziranje kulinarčnih dogodkov, tudi s protokolarnimi pravili,
- poznavanje načel kulinarčnega turizma, značilnosti slovenske kulinarike in znanje interpretacije jedi,
- načrtovanje, spremljanje in analiziranje dela v marketingu in menedžmentu, predvidevanje posledic in iskanje najboljših rešitev,
- podjetniška znanja, potrebna za vodenje podjetja,
- uporabljanje informacijsko-komunikacijske tehnologije in sistemov v turizmu,
- poznavanje izjemne širine turističnih možnosti,
- inovativnost in kreativnost pri snovanju turističnih produktov in pri iskanju novih rešitev,

### (predmetno-specifične kompetence)

- analizo, sintezo in predvidevanje rešitev in posledic pojavov na področju turizma, managementa in marketinga,
- poznavanje in razumevanje utemeljitve in zgodovine turističnih, ekonomskih, managerskih in poslovnih ved in poslovno-organizacijskih ved,

- obvladovanje temeljnega znanja ter sposobnost povezovanja znanja z različnih področij in za njegovo uporabo v domačem in mednarodnem poslovnem okolju,
- poznavanje in razumevanje turistične stroke in managementa turistične destinacije,
- iskanje novih informacij in za njihovo interpretacijo ter umeščanje v kontekst turistične stroke,
- reševanje konkretnih problemov upravljanja destinacije z uporabo ustreznih metod in postopkov,
- načrtovanje, organiziranje in nadziranje odnosov in procesov družbenega in gospodarskega okolja na lokalni ravni s poudarkom na trajnostnem razvoju,
- razvoj veščin in spretnosti pri uporabi znanja na določenem strokovnem področju, uporabo informacijsko-komunikacijske tehnologije in sistemov v turizmu.

### Izvajalec kvalifikacije

Visoka šola za trajnostni turizem

## Diplomirani organizator turizma (un)/diplomirana organizatorka turizma (un)

Tabela 45: Diplomirani organizator turizma (un)/diplomirana organizatorka turizma (un)

Ime kvalifikacije	Diplomirani organizator turizma (un)/diplomirana organizatorka turizma (un)
Tip kvalifikacije	Diploma prve stopnje (UN)
Vrsta kvalifikacije	<b>Izobrazba</b>
Vrsta izobraževanja	Visokošolsko univerzitetno izobraževanje
Trajanje izobraževanja	3 leta
Kreditne točke	180 kreditnih točk
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"> <li>• matura ali</li> <li>• poklicna matura z dodatnim izpitom (sociologija oz. zgodovina oz. zemljepis oz. katerikoli drug maturitetni predmet, če je omenjeni predmet že opravljen v okviru poklicne mature) ali</li> <li>• zaključni izpit pred 1. junijem 1995.</li> </ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Potovanja, turizem, prosti čas
Raven kvalifikacije	SOK 7 EOK 6 Prva stopnja

## Učni izidi

Študent/ka osvoji:

### (splošne kompetence)

- kognitivne kompetence, ki so podlaga razumevanju, logičnemu sklepanju in predvidevanju,
- osebne kompetence, ki so podlaga individualnemu zorenju, razvijanju odgovornosti in doseganju zrelosti,
- operativne kompetence, ki so podlaga funkcionalni učinkovitosti in pismenosti,
- odnosne kompetence, ki razvijajo vzajemnost in kooperativnost,
- managerske kompetence, ki so osnova za razvoj upravljaljskih in vodilnih organizacijskih vlog,
- organizacijske kompetence, ki so podlaga za izrabo in koordinacijo razpoložljivih virov v času in prostoru,
- poslovne kompetence, ki so podlaga za rabo in vrednotenje gospodarsko-ekonomskih in poslovnih virov,

### (predmetno specifične kompetence)

- razumevanje delovanja turističnih sistemov v konkretni globalni družbeni situaciji in sposobnost analize, sinteze ter predvidevanja rešitev in posledic pojavov na področju turizma,
- izvajanje akcijskih raziskav in aplikativnega raziskovanja na področju raziskovanja turističnih pojavov na lokalnem, regionalnem nivoju in tudi v mednarodnem kontekstu,
- poznavanje in razumevanje utemeljitve turističnih, humanističnih, družboslovnih in poslovnih ved v časovni (zgodovinski) in konkretni družbeni situaciji,
- sposobnost za aplikativnost teoretičnih spoznanj s področja turizma v konkretno okolje ter sposobnost povezovanja znanj z različnih področij in njihove uporabe v domačem in mednarodnem poslovnem okolju,
- sposobnost upravljanja komunikacijskega procesa s pomočjo sodobne tehnologije ter z uporabo ustreznih komunikacijskih tehnik med različnimi dejavniki v situaciji soodvisnosti za zagotavljanje kvalitetnih turističnih storitev v lokalnem in mednarodnem okolju,
- razumevanje splošne strukture in interpretacij temeljnih turističnih disciplin ter povezanosti med njihovimi poddisciplinami.

## Izvajalec kvalifikacije

Univerza na Primorskem, Fakulteta za turistične študije – Turistica

# Diplomirani mediator v turizmu (vs)/diplomirana mediatorka v turizmu (vs)

Tabela 46: Diplomirani mediator v turizmu (vs)/diplomirana mediatorka v turizmu (vs)

Ime kvalifikacije	Diplomirani mediator v turizmu (vs)/diplomirana mediatorka v turizmu (vs)
Tip kvalifikacije	Diploma prve stopnje (VS)
Vrsta kvalifikacije	Izobrazba
Vrsta izobraževanja	Visokošolsko strokovno izobraževanje
Trajanje izobraževanja	3 leta
Kreditne točke	180 kreditnih točk
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"><li>• matura ali</li><li>• poklicna matura ali</li><li>• zaključni izpit (pred 1. junijem 1995) po kateremkoli štiriletnem srednješolskem programu.</li></ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Potovanja, turizem, prosti čas
Raven kvalifikacije	SOK 7 EOK 6 Prva stopnja

## Učni izidi

Študent/ka je usposobljen/a za:

### (splošne kompetence)

- obvladovanje raziskovalnih metod, postopkov in procesov, razvoj kritične in samokritične presoje,
- avtonomno iskanje in pridobivanje strokovnega znanja in za njegovo integracijo z že obstoječim znanjem,
- razvoj komunikacijskih sposobnosti in spretnosti, posebej za komunikacijo v mednarodnem in medkulturnem okolju (v maternem jeziku in dveh tujih jezikih na visoki ravni, v tretjem tujem jeziku na srednji ravni),
- razvijanje etične refleksije in zavezanosti profesionalni etiki,
- razvijanje kooperativnosti, zmožnosti za delo v skupini tudi v mednarodnem in medkulturnem okolju,
- reševanje konkretnih delovnih problemov z uporabo znanstvenih metod in postopkov,

### (predmetno-specifične kompetence)

- analizo, sintezo in predvidevanje rešitev ter posledic pojavov na področju turizma, marketinga in medkulturne komunikacije,
- uporabo znanj s področja turističnih ved, marketinga in komunikologije v praksi,
- poznavanje in razumevanje utemeljitve in zgodovine turističnih, humanističnih, družboslovnih in poslovnih ved,
- koherentno obvladovanje temeljnega znanja ter za povezovanje znanj z različnih področij in njihovo uporabo v domačem in mednarodnem poslovnem okolju,
- umeščanje novih informacij in interpretacij v kontekst turistične stroke,
- razumevanje splošne strukture temeljne discipline ter povezanosti med njenimi poddisciplinami,
- razumevanje in uporabo metod kritične analize in razvoja teorij ter njihovo uporabo v reševanju konkretnih strokovnih problemov,
- uporabo znanja na določenem strokovnem področju,
- uporabo informacijsko-komunikacijske tehnologije in sistemov v turizmu.

## Izvajalec kvalifikacije

Univerza na Primorskem, Fakulteta za turistične študije – Turistica



# Diplomant turizma (vs)/diplomantka turizma (vs)

Tabela 47: Diplomant turizma (vs)/diplomantka turizma (vs)

Ime kvalifikacije	Diplomant turizma (vs)/diplomantka turizma (vs)
Tip kvalifikacije	Diploma prve stopnje (VS)
Vrsta kvalifikacije	<b>Izobrazba</b>
Vrsta izobraževanja	Visokošolsko strokovno izobraževanje
Trajanje izobraževanja	3 leta
Kreditne točke	180 kreditnih točk
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"><li>• matura ali</li><li>• poklicna matura ali</li><li>• zaključni izpit (pred 1. junijem 1995) po kateremkoli štiriletnem srednješolskem programu.</li></ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Potovanja, turizem, prosti čas
Raven kvalifikacije	SOK 7 EOK 6 Prva stopnja

## Učni izidi

Študent/ka je usposobljen/a za:

### (splošne kompetence)

- zaznavanje, evidentiranje, analiziranje in sintetiziranje problemov na konkretnih delovnih nalogah v turističnih podjetjih, organizacijah in ožjih ali širših turističnih destinacijah,
- obvladovanje raziskovanja na ravni opravljanja operativnih nalog, ki zagotavlja povečan učinek opravljene naloge,
- razvoj kritične in samokritične presoje,
- ugotavljanje napak v storitvah in odpravljanja le-teh,
- uporabo pridobljenega znanja v svoji delovni praksi,
- razvoj komunikacijskih sposobnosti in spretnosti pri delu s strankami,
- timsko delo ali delo v skupini,
- stalno razvijanje veščin pri opravljanju nalog,

### (predmetno-specifične kompetence)

- razumevanje pomena pojma turizem kot sociološkega in ekonomskega fenomena,
- pridobivanje splošnega znanja o turizmu kot posebni storitveni dejavnosti,
- spoznavanje najpomembnejše turistične regije doma in po svetu,
- razumevanje temeljne kategorije gospodarjenja in ekonomike podjetja,
- razumevanje osnovnih načel načrtovanja, upravljanja in managementa turistične destinacije in turističnih struktur,
- seznanjanje s pojmom človeški viri, racionalno ravnanje in upravljanje z njimi,
- načrtovanje in oblikovanje celotne strategije trženjskega komuniciranja,
- obvladovanje temeljnih zakonitosti in veščin komuniciranja v turizmu,
- spoznavanje in razvijanje komunikativne kompetence v tujem jeziku, poglobljanje jezikovnega znanja in terminologije s področja turizma,
- spoznavanje osnovnih teorij s področja prava v turizmu,
- spoznavanje osnovnih informacijskih tehnologij ter specifik informacijskih rešitev v turizmu,
- seznanjanje z različnimi oblikami prireditev, ločevanjem poslanstva in namena le-tega, spoznavanje trendov in vloge novih medijev pri različnih vrstah prireditev,
- spoznavanje pomena varovanja v sodobnem turističnem okolju,
- poznavanje poslovanja hotela in sprejemanje odločitev v zvezi z organizacijo dela v hotelu,
- poznavanje osnovnih pojmov s področja logističnih procesov v turizmu,
- poznavanje temeljnih organizacijskih in pravnih značilnosti slovenskega turizma,
- poznavanje osnov in temeljnih subjektov potovalne dejavnosti,
- poznavanje koncepta, procesa in vsebine marketinga v turistični organizaciji.

### Izvajalec kvalifikacije

Univerza v Mariboru, Fakulteta za turizem v Brežicah

# Diplomant turizma (un)/diplomantka turizma (un)

Tabela 48: Diplomant turizma (un)/diplomantka turizma (un)

Ime kvalifikacije	Diplomant turizma (un)/diplomantka turizma (un)
Tip kvalifikacije	Diploma prve stopnje (UN)
Vrsta kvalifikacije	Izobrazba
Vrsta izobraževanja	Visokošolsko univerzitetno izobraževanje
Trajanje izobraževanja	3 leta
Kreditne točke	180 kreditnih točk
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"><li>• matura ali</li><li>• poklicna matura z dodatnim izpitom iz matematike, tujega jezika, zgodovine, ekonomije ali</li><li>• zaključni izpit (pred 1. junijem 1995) po kateremkoli štiriletnem srednješolskem programu.</li></ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Potovanja, turizem, prosti čas
Raven kvalifikacije	SOK 7 EOK 6 Prva stopnja

## Učni izidi

Študent/ka je usposobljen/a za:

### (splošne kompetence)

- konstruktivno sodelovanje in delo v skupini,
- obvladovanje raziskovalnih metod in strokovno poizvedovanje po novih modelih organizacije in upravljanja s procesom ustvarjanja turistične ponudbe, storitve oz. proizvoda,
- korektno uporabo pridobljenega strokovnega znanja pri oblikovanju ponudbe in vodenju procesov, kakor tudi pri organizaciji in nadzoru distribucije ponudbe do porabnika,
- razdelitev nalog ter odgovornosti v delovnem procesu,
- avtonomnost pri opravljanju strokovnega dela v smislu uspešnega koncipiranja in učinkovitega nadzora funkcij poslovnega procesa v turistični organizaciji,
- razvoj komunikacijskih sposobnosti in spretnosti pri delu z zaposlenimi in s poslovnimi partnerji,
- zavezanost k profesionalni etiki do poslovnih partnerjev, zaposlenih in strank,
- vodenje strokovnih delovnih skupin,
- razvoj veščin in spretnosti ter prenašanje le-teh in drugih znanj na operativno raven (zaposlene),

### (predmetno-specifične kompetence)

- poznavanje in razumevanje temeljnih pojavov in pojmov s področja turizma,
- razumevanje osnovnih pojmov s področja informacijskih sistemov,
- razumevanje osrednjih konceptov in aplikativnih pristopov k managementu destinacij,
- razumevanje osnovnih pojmov ekonomike podjetja,
- reševanje konkretnih delovnih problemov s pomočjo sodobnih strokovnih metod proučevanja turističnih destinacij oz. produktov in vodenja turističnih organizacij,
- povezovanje znanj s področja turizma z znanji s področja podjetništva, financ, managementa, marketinga, prava, kulture, sociologije, psihologije, geografije in drugih področij,
- upravljanje s človeškimi viri,
- razumevanje vloge in pomembnosti turistične ponudbe oz. turističnega produkta ter njegove povezanosti z drugimi dopolnilnimi dejavnostmi, kot so šport, ohranjanje kulturne dediščine, spodbujanje ekološke zavesti itd.,
- razumevanje vloge in pomembnosti turistične ponudbe v gospodarstvu in pri ohranjanju kulturne dediščine,
- razumevanje ekonomskih učinkov turističnega gospodarstva,
- razvoj veščin in uporabo pridobljenega znanja na področju koordiniranja, komunikacije, vodenja, načrtovanja, evalvacije turističnih proizvodov, organizacij, podjetij,
- uporabo informacijsko-komunikacijske tehnologije in obvladovanje dela z informacijskimi sistemi v turistični organizaciji in na destinaciji,
- obvladovanje vsaj dveh tujih jezikov za dobro komuniciranje s poslovnimi partnerji in strankami v turistični dejavnosti,
- analizo dogodkov v delovnem procesu in sintezo možnih ukrepov, ki bodo zagotavljali nemoten proces storitev v turistični organizaciji ne glede na obliko turizma;
- razumevanje osnovnih ekoloških principov ter okoljevarstvenih in naravovarstvenih standardov, potrebnih za izvedbo kakovostnih turističnih produktov,
- razumevanje določil etičnih kodeksov v turizmu,
- razumevanje osnovnih pojmov s področja logističnih procesov v turizmu,

- poznavanje osnov psihologije porabnikov, poznavanje pomena varnosti v sodobnem turističnem okolju.

### Izvajalec kvalifikacije

Univerza v Mariboru, Fakulteta za turizem v Brežicah

## Diplomirani organizator poslovanja v hotelirstvu in turizmu (vs)/ diplomirana organizatorica poslovanja v hotelirstvu in turizmu (vs)

Tabela 49: Diplomirani organizator poslovanja v hotelirstvu in turizmu (vs)/diplomirana organizatorica poslovanja v hotelirstvu in turizmu (vs)

Ime kvalifikacije	Diplomirani organizator poslovanja v hotelirstvu in turizmu (vs)/diplomirana organizatorica poslovanja v hotelirstvu in turizmu (vs)
Tip kvalifikacije	Diploma prve stopnje (VS)
Vrsta kvalifikacije	<b>Izobrazba</b>
Vrsta izobraževanja	Visokošolsko strokovno izobraževanje
Trajanje izobraževanja	3 leta
Kreditne točke	180 kreditnih točk
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"> <li>• matura ali</li> <li>• poklicna matura ali</li> <li>• zaključni izpit (pred 1. junijem 1995) po kateremkoli štiriletnem srednješkolskem programu.</li> </ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Hotelirstvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 7 EOK 6 Prva stopnja

## Učni izidi

Študent/ka je usposobljen/a za:

### (splošne kompetence)

- reševanje zahtevnih strokovnih in delovnih nalog in problemov na osnovi pridobljenega strokovnega znanja,
- odgovorno, samostojno in kritično vrednotenje, odločanje in vodenje,
- razumevanje in uporabo ekonomskih in pravnih znanj in zakonitosti poslovanja podjetij,
- vodenje projektov,
- razvoj moralnih vrednot, samoiniciativnosti, pozitivnega odnosa do drugačnosti,
- delo v skupini in vodenje timov, reševanje konfliktov,
- razumevanje vloge in specifik gostinstva in turizma, obvladovanje horizontalne in vertikalne verige ustvarjanja dodane vrednosti v gostinstvu in turizmu,
- izvedbo dogodkov, poznavanje protokola,
- poznavanje značilnosti turistične ponudbe na nacionalni in lokalni ravni, poznavanje nosilcev razvoja turizma in njihove organiziranost,
- obvladovanje komunikacijskih sposobnosti v mednarodnem okolju,

### (predmetno-specifične kompetence)

- poznavanje in razumevanje makro- in mikroekonomskih zakonitosti poslovanja podjetij in osnovnih pravil oblikovanja cen ter analiziranje uspešnosti podjetja,
- razumevanje osnov in pomena prava, etičnih kodeksov ter poznavanje in pravilno uporabo pravnih zakonitosti na področju turizma,
- razumevanje in uporabo statističnih metod ter ustrezno interpretacijo le-teh,
- poznavanje dopolnilnih turističnih dejavnosti in njihovih specifičnih zakonitosti na turističnem trgu,
- analiziranje turističnega povpraševanja in turistične ponudbe, poznavanje spremljanja strategije razvoja turizma na nacionalni in globalni ravni,
- pripravo poslovnega načrta, razumevanje in ugotavljanje ekonomske učinkovitosti turistične dejavnosti,
- razumevanje potrošnje posameznikov in skupin z modeli nakupnega odločanja za uspešno trženje turističnih proizvodov in storitev ter managementa trženjskih odnosov, za izdelavo trženjskega načrta in uporabo tehnologij e-poslovanja in e-trženja,
- razvijanje sposobnosti samostojnega vodenja in izvedbe različnih vrst projektov, predvsem s področja hotelirstva in turizma,

- poznavanje sestave in sistematike živil, načrtovanje organiziranja prehrane za različne ciljne skupine z upoštevanjem pravilnega izbora živil, tehnologije, postopkov priprave in higienskih standardov, poznavanje slovenskih narodnih in zaščitene jedi ter mednarodne kuhinje,
- pisno in ustno komuniciranje v tujih jezikih v različnih strokovnih in vsakodnevnih situacijah in okoliščinah, za obdelovanje in razumevanje podatkov v tujem jeziku ter njihove aplikativne uporabe,
- razumevanje pomena in vloge komunikacije pri delu z gosti različnih kultur ter pravilno in ustrezno uporabo komunikacijskih tehnik,
- razumevanje konceptov in modelov ravnanja z ljudmi v hotelskih in turističnih organizacijah (obvladovanje procesa izbora zaposlenih in njihovega uvajanja, spremljanje procesa poklicnega razvoja zaposlenih),
- razumevanje vloge in pomena managementa pri organizaciji dogodkov in prireditev (obvladovanje komuniciranja z naročniki, sposobnost izdelave finančnega plana, trženje, obvladovanje PR, uporaba človeških virov, izdelava organizacijske in tehnične dokumentacije, priprava gradiva, pogodb in evalvacij),
- razumevanje vloge in pomena izbire kraja dogodkov in prireditev, razvoj turističnih destinacij in prepoznavanje potreb po povezovanju subjektov turističnega sistema v turistični destinaciji,
- razumevanje pomena in oblik javno zasebnega partnerstva v turistični destinaciji, poznavanje pomena naravne in kulturne dediščine v krajih, spremljanje in upoštevanje smernic trajnostnega razvoja na destinaciji.

### Izvajalec kvalifikacije

Visoka šola za hotelirstvo in turizem Bled

## Diplomirani organizator turizma (vs)/diplomirana organizatorka turizma (vs)

Tabela 50: Diplomirani organizator turizma (vs)/diplomirana organizatorka turizma (vs)

Ime kvalifikacije	Diplomirani organizator turizma (vs)/diplomirana organizatorka turizma (vs)
Tip kvalifikacije	Diploma prve stopnje (VS)
Vrsta kvalifikacije	<b>Izobrazba</b>
Vrsta izobraževanja	Visokošolsko strokovno izobraževanje
Trajanje izobraževanja	3 leta
Kreditne točke	180 kreditnih točk
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"> <li>• V visokošolski strokovni študijski program 1. stopnje Turizem se lahko vpiše, kdor je opravil zaključni izpit v kateremkoli štiriletnem srednješolskem programu ali poklicno maturo ali maturo.</li> <li>• Za vpis tujcev v izredni študij je potreben preizkus iz znanja oz. dokazilo o znanju slovenskega jezika.</li> </ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Potovanja, turizem, prosti čas
Raven kvalifikacije	SOK 7 EOK 6 Prva stopnja

### Učni izidi

Študent/ka je usposobljen/a za:

#### (splošne kompetence)

- poznavanje in razumevanje procesov v poslovnem okolju organizacije in sposobnost za njihovo analizo, sintezo in predvidevanje rešitev ter njihove posledice na področju dejavnosti storitev in turizma,
- obvladovanje raziskovalnih metod, postopkov in procesov ter razvoj kritične in samokritične presoje,
- sposobnost povezovanja znanja s področja storitev z vsemi poslovnimi funkcijami,
- usposobljenost za načrtovanje in izvajanje sprememb v organizaciji ter razumevanje vpliva organizacijskih sprememb na ljudi in okolje,
- poznavanje in razumevanje pravnih podlag delovanja gospodarskih družb in drugih organizacij v EU,
- sposobnost dela z ljudmi in komunikacije z vodstvom ter lastniki podjetja,
- sposobnost za upravljanje s časom, za načrtovanje, organiziranje, vodenje in nadzor ter za odgovoren odnos do varnega in zdravega delovnega okolja,
- sposobnost samostojnega strokovnega dela in zavezanost k strokovni etiki v poslovnem okolju,
- usposobljenost za osebni razvoj, osebno rast in vseživljenjsko učenje,
- razvoj komunikacijskih sposobnosti v mednarodnem okolju.

### (predmetno-specifične kompetence)

- razumevanje osnov makro- in mikroekonomije ter poznavanje temeljnih ekonomskih pojmov in vprašanj,
- poznavanje finančnega načrtovanja in načinov financiranja podjetja,
- poznavanja pomena povezave: organizacijska struktura – strategija podjetja – organizacijska kultura,
- poznavanje vloge in pomena organiziranja, vodenja ter upravljanja podjetja in usposobljenosti za projektno delo in načrtovanje sodobnih oblik organiziranosti, vodenja in upravljanja podjetja oziroma organizacije,
- poznavanje metode modeliranja in analiziranja poslovnih procesov,
- spoznavanje vloge in pomena storitev turizma v poslovnem subjektu in sposobnost za razvijanje in organiziranje ustreznih strokovnih modelov v svojem okolju,
- sposobnost izbire ustrezne statistične metode pri izdelavi konkretnih statističnih analiz in sposobnost za vsebinsko interpretiranje rezultatov le-teh,
- poznavanje in razumevanje temeljne in splošne discipline turistične stroke in njenega obvladovanja,
- reševanje konkretnih problemov upravljanja področja wellnessa, športa, marketinga in prireditvev z uporabo ustreznih metod in postopkov,
- razumevanje in ustrezna uporaba znanja na področju menedžmenta turizma, športa in prostega časa,
- načrtovanje, organiziranje in nadziranje odnosov in procesov družbenega in gospodarskega okolja na lokalni ravni s poudarkom na trajnostnem razvoju,
- razumevanje značilnosti mednarodnega turističnega okolja in destinacij,
- razvoj veščin in spretnosti v uporabi znanja na določenem strokovnem področju,
- razumevanje in uporaba informacijsko-komunikacijske tehnologije in sistemov v turizmu,
- sposobnost iskanja in interpretacije ter uporabe ustreznih informacij v okviru turistične stroke,
- sposobnost povezovanja temeljnega znanja z različnih področij in njegova uporaba v domačem in mednarodnem poslovnem okolju.

### Izvajalec kvalifikacije

Fakulteta za komercialne in poslovne vede

## Diplomirani organizator turizma (vs)/diplomirana organizatorka turizma (vs)

Tabela 51: Diplomirani organizator turizma (vs)/diplomirana organizatorka turizma (vs)

Ime kvalifikacije	Diplomirani organizator turizma (vs)/diplomirana organizatorka turizma (vs)
Tip kvalifikacije	Diploma prve stopnje (VS)
Vrsta kvalifikacije	Izobrazba
Vrsta izobraževanja	Visokošolsko strokovno izobraževanje
Trajanje izobraževanja	3 leta
Kreditne točke	180 kreditnih točk
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"><li>• zaključni izpit (pred 1 junijem 1995) po kateremkoli štiriletnem srednješolskem programu ali</li><li>• poklicna matura ali</li><li>• matura.</li></ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Potovanja, turizem, prosti čas
Raven kvalifikacije	SOK 7 EOK 6 Prva stopnja

### Učni izidi

Študent/ka je usposobljen/a za:

#### (splošne kompetence)

- razvoj komunikacijskih spretnosti s poudarkom na mednarodnem okolju,
- etično refleksijo in zavezanost k profesionalni etiki,
- sodelovanje, delo v skupini, delo na projektih in delo v lokalnem in mednarodnem okolju,
- avtonomno iskanje in pridobivanje strokovnega znanja ter za njegovo integracijo z že obstoječim znanjem,
- avtonomnost pri strokovnem delu in pri sprejemanju poslovnih odločitev,

#### (predmetno-specifične kompetence)

- analizo, sintezo in predvidevanje rešitev ter posledic dejavnikov v turistični destinaciji,
- kritično presojo dogajanja na področju managementa turističnih destinacij,

- iskanje novih informacij in njihovo interpretacijo ter umeščanje v kontekst turistične stroke,
- poznavanje in razumevanje utemeljitve in zgodovine turističnih in poslovno-organizacijskih ved,
- poznavanje in razumevanje turistične stroke in managementa turistične destinacije,
- reševanje konkretnih problemov upravljanja destinacije z uporabo ustreznih metod in postopkov,
- načrtovanje, organiziranje in nadziranje odnosov in procesov družbenega in gospodarskega okolja na lokalni ravni s poudarkom na trajnostnem razvoju,
- prepoznavanje in upoštevanje značilnosti mednarodnih tržnih segmentov in makrookoljskih značilnosti emitivnih turističnih trgov.

### Izvajalec kvalifikacije

Univerza na Primorskem, Fakulteta za turistične študije – Turistica (Program: Management turističnih destinacij)

## Diplomirani organizator turizma (vs)/diplomirana organizatorka turizma (vs)

Tabela 52: Diplomirani organizator turizma (vs)/diplomirana organizatorka turizma (vs)

Ime kvalifikacije	Diplomirani organizator turizma (vs)/diplomirana organizatorka turizma (vs)
Tip kvalifikacije	Diploma prve stopnje (VS)
Vrsta kvalifikacije	<b>Izobrazba</b>
Vrsta izobraževanja	Visokošolsko strokovno izobraževanje
Trajanje izobraževanja	3 leta
Kreditne točke	180 kreditnih točk
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zaključni izpit (pred 1. junijem 1995) po kateremkoli štiriletnem srednješolskem programu ali</li> <li>• poklicna matura ali</li> <li>• matura.</li> </ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Potovanja, turizem, prosti čas
Raven kvalifikacije	SOK 7 EOK 6 Prva stopnja

## Učni izidi

Študent/ka je usposobljen/a za:

### (splošne kompetence)

- obvladovanje raziskovalnih metod, postopkov in procesov, razvoj kritične in samokritične presoje,
- avtonomno iskanje in pridobivanje strokovnega znanja ter za njegovo integracijo z že obstoječim znanjem,
- avtonomno strokovno delo in sprejemanje poslovnih odločitev,
- razvijanje etične refleksije in zavezanosti profesionalni etiki,
- razvijanje kooperativnosti, zmožnosti za delo v skupini tako v domačem kot tudi v mednarodnem in medkulturnem okolju,

### (predmetno-specifične kompetence)

- analizo, sintezo in predvidevanje rešitev ter posledic pojavov na področju turizma, managementa in marketinga,
- uporabo znanj s področja turizma, managementa in ekonomije v praksi,
- poznavanje in razumevanje utemeljitve in zgodovine turističnih, ekonomskih, managerskih in poslovnih ved,
- koherentno obvladovanje temeljnega znanja, za povezovanje znanj z različnih področij in njegovo uporabo v domačem in mednarodnem poslovnem okolju,
- iskanje novih informacij in njihovo interpretacijo ter umeščanje v kontekst turistične stroke,
- razumevanje splošne strukture temeljne discipline ter povezanosti med njenimi poddisciplinami,
- razvoj veščin in spretnosti v uporabi znanja na določenem strokovnem področju,
- uporabo informacijsko-komunikacijske tehnologije in sistemov v turizmu.

### Izvajalec kvalifikacije

Univerza na Primorskem, Fakulteta za turistične študije – Turistica (Program: Poslovni sistemi v turizmu)

# Diplomirani organizator v hotelirstvu in turizmu (vs)/diplomirana organizatorka v hotelirstvu in turizmu (vs)

Tabela 53: Diplomirani organizator v hotelirstvu in turizmu (vs)/diplomirana organizatorka v hotelirstvu in turizmu (vs)

Ime kvalifikacije	Diplomirani organizator v hotelirstvu in turizmu (vs)/diplomirana organizatorka v hotelirstvu in turizmu (vs)
Tip kvalifikacije	Diploma prve stopnje (VS)
Vrsta kvalifikacije	Izobrazba
Vrsta izobraževanja	Visokošolsko strokovno izobraževanje
Trajanje izobraževanja	3 leta
Kreditne točke	180 kreditnih točk
Vstopni pogoji	V prvi letnik se lahko vpiše, kdor je opravil maturo, poklicno maturo ali zaključni izpit po ustreznem programu za pridobitev srednje strokovne izobrazbe in končal katerikoli štiriletni srednješolski program.
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Hotelirstvo in gostinstvo
Raven kvalifikacije	SOK 7 EOK 6 Prva stopnja

## Učni izidi

Študent/ka je usposobljen/a za:

### (splošne kompetence)

- pridobitev strokovnega znanja in usposobljenost za uporabo znanstvenih metod pri reševanju zahtevnih strokovnih in delovnih problemov,
- sposobnost razumevanja in uporabe ekonomskih in pravnih znanj ter zakonitosti poslovanja podjetij,
- razumevanje vloge in specifik gostinstva in turizma, obvladovanje horizontalne in vertikalne verige ustvarjanja dodane vrednosti v gostinstvu in turizmu,
- usposobljenost za vodenje projektov,
- aplikacija teoretično pridobljenega znanja v okviru praktično izobraževanje v delovnem okolju,
- razvijanje zmožnosti za sporazumevanje v stroki in med strokami,
- obvladovanje komunikacijskih sposobnosti v mednarodnem okolju,
- strokovno kritičnost in odgovornost,
- razvoj moralnih vrednot, samoiniciativnosti, pozitivnega odnosa do drugačnosti,
- iniciativnost in samostojnost pri odločanju in vodenju,
- usposobljenost za delo v skupini in vodenje timov, reševanje konfliktov.

### (predmetno-specifične kompetence)

- pridobitev strokovnega znanja in usposobljenosti s področja makro- in mikroekonomije, zakonitosti poslovanja podjetij in osnovnih pravil oblikovanja cen ter analiziranje uspešnosti podjetja;
- razumevanje osnov in pomena prava, etičnih kodeksov ter poznavanje in pravilna uporaba pravnih zakonitosti na področju turizma;
- usposobljenost za uporabo statističnih metod ter ustrezno interpretacija le-teh;
- poznavanje dopolnilnih turističnih dejavnosti in njihovih specifičnih zakonitosti na turističnem trgu;
- usposobljenost analiziranja turističnega povpraševanja in turistične ponudbe pri reševanju zahtevnih strokovnih in delovnih problemov,
- poznavanje spremljanja strategije razvoja turizma na nacionalni in globalni ravni;
- pridobitev strokovnega znanja in usposobljenost za pripravo poslovnega načrta,
- razvijanje sposobnosti razumevanja in ugotavljanja ekonomske učinkovitosti turistične dejavnosti;
- razvijanje zmožnosti razumevanje potrošnje posameznikov in skupin z modeli nakupnega odločanja za uspešno trženje turističnih proizvodov in storitev ter managementa trženjskih odnosov,
- iniciativnost in samostojnost pri odločanju in vodenju izdelave trženjskega načrta in uporabe tehnologij e-poslovanja in e-trženja;
- razvijanje sposobnosti samostojnega vodenja in izvedbe različnih vrst projektov, predvsem s področja hotelirstva in turizma;
- poznavanje sestave in sistematike živil, sposobnost načrtovanja organiziranja prehrane za različne ciljne skupine z upoštevanjem pravilnega izbora živil, tehnologije, postopkov priprave in higienskih standardov. Poznavanje slovenskih narodnih in zaščitene jedi ter mednarodne kuhinje;
- razvijanje zmožnosti za sporazumevanje v stroki in med strokami, sposobnost komuniciranja v tujih jeziki v različnih strokovnih in vsakodnevnih situacijah in okoliščinah.
- sposobnost obdelovanja in razumevanja podatkov v tujem jeziku ter njihova aplikativna uporaba;
- razvijanje strokovne kritičnosti in odgovornosti pri komunikaciji z gosti različnih kultur ter pravilna in ustrezna uporaba komunikacijskih tehnik;

- razumevanje konceptov in modelov ravnanja z ljudmi v hotelskih in turističnih organizacijah (obvladovanje procesa izbora zaposlenih in njihovega uvajanja, spremljanje procesa poklicnega razvoja zaposlenih);
- razumevanje vloge in pomena managementa pri organizaciji dogodkov in prireditvev (obvladovanje komuniciranja z naročniki, sposobnost izdelave finančnega plana, trženje, obvladovanje PR, uporaba človeških virov, izdelava organizacijske in tehnične dokumentacije, priprava gradiva, pogodb in evalvacij);
- razumevanje vloge in pomena izbire kraja dogodkov in prireditvev, razvoj turističnih destinacij in prepoznavanje potreb po povezovanju subjektov turističnega sistema v turistični destinaciji. Razumevanje pomena in oblik javno zasebnega partnerstva v turistični destinaciji, poznavanje pomena naravne in kulturne dediščine v krajih, spremljanje in upoštevanje smernic trajnostnega razvoja na destinaciji.

### Pogoji za pridobitev javne listine

Pogoji za dokončanje študija so določeni s 121. členom Statuta Visoke šole za hotelirstvo in turizem Bled.

## Diplomirani organizator poslovanja v zdravstvenem turizmu (vs)/ diplomirana organizatorka poslovanja v zdravstvenem turizmu (vs)

Tabela 54: Diplomirani organizator poslovanja v zdravstvenem turizmu (vs)/diplomirana organizatorka poslovanja v zdravstvenem turizmu (vs)

Ime kvalifikacije	Diplomirani organizator poslovanja v zdravstvenem turizmu (vs)/diplomirana organizatorka poslovanja v zdravstvenem turizmu (vs)
Tip kvalifikacije	Diploma prve stopnje (VS)
Vrsta kvalifikacije	<b>Izobrazba</b>
Vrsta izobraževanja	Visokošolsko strokovno izobraževanje
Trajanje izobraževanja	3 leta
Kreditne točke	180 kreditnih točk
Vstopni pogoji	V prvi letnik se lahko vpiše, kdor je opravil maturo, poklicno maturo ali zaključni izpit po ustreznem programu za pridobitev srednje strokovne izobrazbe in končal katerikoli štiriletni srednješolski program. Diplomanti sorodnih višješolskih študijskih programov se lahko vpišejo v drugi letnik po merilih za prehode. Opraviti morajo manjkajoče izpite iz predmetov prvega in drugega letnika. Diplomanti višješolskih študijskih programov pred letom 1994 z drugih strokovnih področij se lahko vpišejo v tretji letnik, če med študijem opravijo manjkajoče izpite, ki jih na podlagi individualne vloge kandidata določi ustrezni organ Visoke šole za hotelirstvo in turizem Bled.
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Potovanja, turizem, prosti čas
Raven kvalifikacije	SOK 7 EOK 6 Prva stopnja

## Učni izidi

Študent/ka je usposobljen/a za:

### (splošne kompetence)

- pridobitev strokovnega znanja in usposobljenost za uporabo znanstvenih metod pri reševanju zahtevnih strokovnih in delovnih problemov,
- sposobnost razumevanja in uporabe ekonomskih in pravnih znanj in zakonitosti poslovanja podjetij,
- razumevanje vloge in specifične zdravstvenega turizma,
- obvladovanje horizontalne in vertikalne verige ustvarjanja dodane vrednosti v zdravstvenem turizmu,
- usposobljenost za vodenje projektov,
- aplikacija teoretično pridobljenega znanja v okviru praktično izobraževanje v delovnem okolju,
- razvijanje zmožnosti za sporazumevanje v stroki in med strokami,
- obvladovanje komunikacijskih sposobnosti v mednarodnem okolju,
- strokovno kritičnost in odgovornost,
- razvoj moralnih vrednot, samoiniciativnosti, pozitivnega odnosa do drugačnosti,
- iniciativnost in samostojnost pri odločanju in vodenju,
- usposobljenost za delo v skupini in vodenje timov, reševanje konfliktov.

### (predmetno-specifične kompetence)

- vodilne sposobnosti,
- sposobnost gospodarjenja,
- pridobitev strokovnega znanja in usposobljenosti s področja makro- in mikroekonomije, zakonitosti poslovanja podjetij in osnovnih pravil oblikovanja cen ter analiziranje uspešnosti podjetja,
- sposobnost trženja storitev zdravstvenega turizma,



- usposobljenost analiziranja povpraševanja in ponudbe pri reševanju zahtevnih strokovnih in delovnih problemov,
- oblikovanje novih proizvodov zdraviliškega in medicinskega turizma,
- razvijanje zmožnosti razumevanje potrošnje posameznikov in skupin z modeli nakupnega odločanja za uspešno trženje proizvodov in storitev ter managementa trženjskih odnosov
- razumevanje in uporaba potrošnih dejavnosti posameznikov in skupin,
- iniciativnost in samostojnost pri odločanju in vodenju izdelave trženjskega načrta in uporabe tehnologij e-poslovanja in e-trženja,
- sposobnost ustvarjanja inovativne kombinacije zdravstvene preventive, rehabilitacije in pospeševanja zdravja in turizma,
- poznavanje vpetosti zdravstva v turizem,
- poznavanje spremljanja strategije razvoja turizma na nacionalni in globalni ravni,
- pridobitev strokovnega znanja in usposobljenost za pripravo poslovnega načrta,
- razvijanje sposobnosti razumevanja in ugotavljanja ekonomske učinkovitosti zdravstvenega turizma,
- poznavanje osnovnega ustroja človeka in njegovega delovanja,
- celovita obravnava človeka,
- razumevanje in pravilna uporaba etičnih kodeksov in pravnih predpisov s področja turizma in zdravstva,
- sposobnost timskega dela in motivacije tima,
- obvladovanje komunikacijskih sposobnosti,
- razvijanje zmožnosti za sporazumevanje v stroki in med strokami sposobnost v tujih jeziki v različnih strokovnih in vsakodnevnih situacijah in okoliščinah,
- sposobnost obdelovanja in razumevanja podatkov v tujem jeziku ter njihova aplikativna uporaba,
- razvijanje strokovne kritičnosti in odgovornosti pri komunikaciji z gosti različnih kultur ter pravilna in ustrezna uporaba komunikacijskih tehnik,
- poznavanje in upoštevanje dejavnikov vpliva na zdravje, preventive, pospeševanja zdravja in rehabilitacije,
- poznavanje higienskih standardov,
- trajnostni pristop in okoljska ozaveščenost,
- sintetiziranje informacij in pragmatična uporaba le-teh,
- prepoznavanje uporabne vrednosti znanja in uporaba le-tega v praksi,
- samostojnosti pri načrtovanju in izvajanju nalog na strokovni ravni,
- sposobnost sprejemanja odločitev v zahtevnih poslovnih situacij.
- razumevanje konceptov in modelov ravnanja z ljudmi v organizacijah.

### Izvajalec kvalifikacije

Visoka šola za hotelirstvo in turizem Bled

## SOK 8 – EOK 7

### Magister dediščinskega turizma/magistrica dediščinskega turizma

Tabela 55: Magister dediščinskega turizma/magistrica dediščinskega turizma

Ime kvalifikacije	Magister dediščinskega turizma/magistrica dediščinskega turizma
Tip kvalifikacije	Diploma druge stopnje
Vrsta kvalifikacije	Izobrazba
Vrsta izobraževanja	Magistrsko izobraževanje
Trajanje izobraževanja	2 leti
Kreditne točke	120 kreditnih točk
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"> <li>• diploma študijskega programa 1. stopnje s področij: turizem, humanistika in družboslovje, naravoslovje ali</li> <li>• diploma študijskega programa 1. stopnje z drugih študijskih področij ter opravljeni diferencialni izpiti iz vsebin, ki so bistvene za nadaljevanje študija (osnove humanistike ali družboslovja ali turizma ali naravoslovja) v obsegu najmanj 10 KT in največ 60 KT.</li> </ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Potovanja, turizem, prosti čas
Raven kvalifikacije	SOK 8 EOK 7 Druga stopnja

## Učni izidi

Študent/ka je usposobljen/a za:

### (splošne kompetence)

- uporabo znanstveno-raziskovalnih metod v širšem spektru problemov v spremenjenih okoliščinah,
- samostojen študij za razvijanje kritične refleksije, za pridobitev socialnih in komunikacijskih spretnosti, za presojo aktualnih dogodkov, za razlaganje in vrednotenje družbenih fenomenov,
- poglobljanje znanja na določenih strokovnih področjih,
- vodenja skupine in timskega dela,
- uporabna interdisciplinarna znanja za delo na področju gospodarstva in kulture, kakršna odlikujejo nacionalne in mednarodne kadre v visoko konkurenčnem in hkrati identitetno občutljivem globaliziranem okolju,
- zavezanost profesionalni etiki in etični refleksiji,

### (predmetno-specifične kompetence)

- poznavanje ključnih ekonomsko-upravljaljskih tematik s področja turizma ter poglobljenih tematik s področja dediščinskega turizma,
- poznavanje ključnih in nekaterih poglobljenih tematik s področja dediščine slovenskega, sredozemskega in evropskega prostora,
- obvladovanje teoretskih problemov turistične stroke in njihovih rešitev,
- samostojno delo s pomočjo raziskovalnih in interpretativnih metod s področja turizma,
- samostojno delo s pomočjo upravljaljskih orodij na področju valorizacije, oblikovanja in trženja turističnih storitev z dediščinskimi vsebinami,
- nadaljnji samostojni in timski raziskovalni študij in samostojno poglobljanje različnih aplikativnih vprašanj dediščinskega turizma,
- razumevanje delovanja turističnih sistemov v konkretni globalni družbeni situaciji in sposobnost analize, sinteze ter predvidevanja rešitev in posledic pojavov na področju turizma,
- izvajanje akcijskih raziskav in aplikativnega raziskovanja na področju raziskovanja turističnih pojavov v lokalnem, regionalnem in mednarodnem kontekstu,
- poznavanje in razumevanje utemeljitve turističnih, humanističnih, družboslovnih in poslovnih ved v časovni (zgodovinski) in v konkretni družbeni situaciji,
- aplikativnost teoretičnih spoznanj s področja turizma v konkretno okolje ter za povezovanje znanj z različnih področij in njihovo uporabo v domačem in mednarodnem poslovnem okolju,
- upravljanje komunikacijskega procesa s pomočjo sodobne tehnologije ter z uporabo ustreznih komunikacijskih tehnik med različnimi dejavniki v situaciji soodvisnosti za zagotavljanje kvalitetnih turističnih storitev v lokalnem in mednarodnem okolju,
- razumevanje splošne strukture in interpretacij temeljnih turističnih disciplin ter povezanosti med njenimi poddisciplinami.

### Izvajalec kvalifikacije

Univerza na Primorskem, Fakulteta za turistične študije – Turistica

## Magister turizma/magistrica turizma

Tabela 56: Magister turizma/magistrica turizma

Ime kvalifikacije	Magister turizma/magistrica turizma
Tip kvalifikacije	Diploma druge stopnje
Vrsta kvalifikacije	<b>Izobrazba</b>
Vrsta izobraževanja	Magistrsko izobraževanje
Trajanje izobraževanja	2 leti
Kreditne točke	120 kreditnih točk
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"><li>• diploma prve stopnje visokošolskega strokovnega programa s področij, ovrednotenih s 180 ECTS: ekonomije, poslovnih, organizacijskih in upravnih ved, turizma, družboslovja in pravnih ved ali</li><li>• diploma prve stopnje študijskega programa prve stopnje drugih strokovnih področij v obsegu najmanj 180 ECTS ter opravljena dodatna obveznost v obsegu 15 ECTS iz predmetov dodiplomskega študija: Ekonomika poslovnih sistemov (7 ECTS) in Osnove študija turizma (8 ECTS).</li></ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Potovanja, turizem, prosti čas
Raven kvalifikacije	SOK 8 EOK 7 Druga stopnja

## Učni izidi

Študent/ka je usposobljen/a za:

### (specifične kompetence)

- razumevanje in reševanje konkretnih problemov na področju storitvenih dejavnosti, še posebej turizma in hotelirstva, z uporabo znanstvenoraziskovalnih metod in metod kritične analize,
- prepoznavanje priložnosti in nevarnosti na globalnem turističnem trgu, posebej na trgu EU, in na podlagi tega sposobnost uvajanja sprememb v poslovanju organizacije,
- poglobljeno razumevanje turizma kot družbenega pojava in njegovega vpliva na okolje, nacionalno in mednarodno gospodarstvo,
- analiziranje posebnosti pri oblikovanju obligacijskih razmerij, v katera turistična podjetja vstopajo pri izvajanju svojih dejavnosti,
- proučevanje in analiziranje statusnega in pogodbenega povezovanja turističnih podjetij in njihovih poslovnih enot (npr. koncerni, hotelske verige ...),
- identificiranje ključnih prednosti, slabosti in ekonomskih učinkov turizma pri implementaciji trajnostnega razvoja,
- uporabo metodologije pri raziskavah nabavnega in prodajnega trga za potrebe turističnih in hotelirskih podjetij,
- definiranje ključnih elementov marketing mixa in oblikovanje strategij pri poslovanju turističnih in hotelirskih podjetij,
- rabo analitičnih procesov, povezanih s tržno dejavnostjo organizacije, in za razumevanje celovitosti procesov trženja na nabavni in na prodajni strani v razmerah pospešene globalizacije (medkulturne razlike in posebnosti),
- prevzemanje najzahtevnejših nalog pri planiranju, oblikovanju, razvoju in vodenju sodobnih poslovnih sistemov na področju turizma, hotelirstva in ostalih storitvenih dejavnosti,
- povezovanje znanj z različnih področij (interdisciplinarnost),
- seznanitev z nekaterimi orodji za oceno lastne kulturne usmerjenosti in kulturne usmerjenosti drugih,
- uporabljanje informacijsko-komunikacijske tehnologije in sistemov v turizmu,
- razumevanje nacionalne in evropske regionalne politike in regionalne problematike ter za oblikovanje regionalnih razvojnih programov,
- poznavanje značilnosti posameznih poslovnih funkcij v povezavi s prihodkovnim menedžmentom in njihove vloge pri izboljšanju prihodkovnega pristopa v turizmu,
- razumevanje ključnega pomena kadrovskega zmožnosti za delo v turistični dejavnosti, od planiranja, pridobivanja in usposabljanja do nagrajevanja in celovitega strokovnega razvoja,
- zaznavanje posebnosti pri organizaciji stroškovnega računovodstva v hotelirstvu in razumevanje pomena mednarodnega računovodskega standarda za hotelirstvo,
- identificiranje stroškov in prihodkov naravnega okolja, njihovega obvladovanja in ugotavljanja vpliva na dobiček podjetja.

### Izvajalec kvalifikacije

Fakulteta za komercialne in poslovne vede

## Magister turizma/magistrica turizma

Tabela 57: Magister turizma/magistrica turizma

Ime kvalifikacije	Magister turizma/magistrica turizma
Tip kvalifikacije	Diploma druge stopnje
Vrsta kvalifikacije	Izobrazba
Vrsta izobraževanja	Magistrsko izobraževanje
Trajanje izobraževanja	2 leti
Kreditne točke	120 kreditnih točk
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"><li>• diploma prve stopnje z naslednjih študijskih področij: turizem, osebne storitve, družbene vede, poslovne in organizacijske vede, pravo, humanistične vede, novinarstvo in informiranje, zdravstvo, socialno delo, transportne storitve, varstvo okolja ali</li><li>• diploma prve stopnje z drugih strokovnih področij, z opravljenim izpitom iz predmetov: Uvod v turizem (5 KT) in Upravljanje poslovnih sistemov (5 KT).</li></ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Potovanja, turizem, prosti čas
Raven kvalifikacije	SOK 8 EOK 7 Druga stopnja

## Učni izidi

Študent/ka je usposobljen/a za:

### (splošne kompetence)

- raziskovalne metode, postopke in procese,
- analizo, sintezo, predvidevanje rešitev in posledic,
- aplikacijo teoretičnih dosežkov v prakso,
- razvijanje komunikacijskih sposobnosti in spretnosti še posebej v mednarodnem okolju,
- etično refleksijo in zavezanost profesionalni etiki,
- timsko delo in kooperativnost znotraj skupine,

### (predmetno-specifične kompetence)

- poglobljeno razumevanje turizma kot družbenega pojava ter delovanje turističnih subjektov,
- prepoznavanje trendov na sodobnem turističnem trgu ter dejavnikov, ki vplivajo na uspešnost poslovanja turističnih podjetij in možnosti za vplivanje nanje,
- analitično, metodološko in raziskovalno reševanje kompleksnih problemov na področju storitvenih dejavnosti in turizma,
- povezovanje različnih vidikov razvoja turizma (osebnostnega, družbenega, okoljskega, makroekonomskega in podjetniškega) in na osnovi njihovega razumevanja etičnega, odgovornega sprejemanja odločitev,
- spremljanje, prepoznavanje in umeščanje novih informacij in interpretacij v kontekst turistične stroke (tržni, varnostni, sociološki, kulturni, ekološki, ekonomski, tehnološki in drugi vidiki),
- razumevanje splošne organiziranosti, interdisciplinarnosti ter povezanosti turizma in turističnega gospodarstva, vključno z njegovim vplivom na okolje, nacionalno in mednarodno gospodarstvo,
- razumevanje in uporabo znanstvenoraziskovalne metode, metode kritične analize in razvoja teorij za konkretna področja turizma ter njihove uporabe v reševanju konkretnih strokovnih problemov na nivoju podjetja, regije, države,
- samostojno in samoiniciativno prepoznavanje potreb po novih znanjih in veščinah na področju turizma ter njihovega razvoja oz. pridobivanja,
- uporabo informacijsko-komunikacijske tehnologije in sistemov v turizmu.

### Izvajalec kvalifikacije

Univerza na Primorskem, Fakulteta za turistične študije – Turistica

## Magister turizma/magistrica turizma

Tabela 58: Magister turizma/magistrica turizma

Ime kvalifikacije	Magister turizma/magistrica turizma
Tip kvalifikacije	Diploma druge stopnje
Vrsta kvalifikacije	Izobrazba
Vrsta izobraževanja	Magistrsko izobraževanje
Trajanje izobraževanja	2 leti
Kreditne točke	120 kreditnih točk
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"><li>• zaključen študijski program 1. stopnje z ustreznih strokovnih področij (turizem, hotelirstvo, gostinstvo, gastronomija, ekonomija) ali</li><li>• zaključen študijski program 1. stopnje z drugih strokovnih področij z opravljenimi študijskimi obveznostmi v obsegu 10–60 ECTS, ki so bistvene za nadaljevanje študija: Osnove turizma, Destinacijski management, Potovalna dejavnost, Teorije v turizmu ali</li><li>• zaključen visokošolski strokovni študijski program (sprejet pred 11. 6. 2004) z ustreznih strokovnih področij (turizem, hotelirstvo, gostinstvo, gastronomija, ekonomija) ali</li><li>• visokošolski strokovni študijski program (sprejet pred 11. 6. 2004) z opravljenimi študijskimi obveznostmi v obsegu 10–60 ECTS, ki so bistvene za nadaljevanje študija: Osnove turizma, Destinacijski management, Potovalna dejavnost, Teorije v turizmu.</li></ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Potovanja, turizem, prosti čas
Raven kvalifikacije	SOK 8 EOK 7 Druga stopnja

## Učni izidi

Študent/ka je usposobljen/a za:

### (splošne kompetence)

- strokovno analizo, sintezo in predvidevanje rešitev ter posledic v delovanju turističnih organizacij,
- presojo za sprejemanje odločitev v turističnih sistemih in procesih,
- samostojno uporabo pridobljenega teoretičnega znanja za reševanje problemov v praksi pri upravljanju turističnih sistemov in organizacij oziroma družb,

- obvladanje raziskovalnih metod, postopkov in procesov v turističnih sistemih, procesih in funkcijah,
- poudarjeni in stalni razvoj kritične in samokritične presoje pri sprejemanju odločitev v dinamiki turističnih sistemov in procesov,
- oblikovanje komunikacijskih sposobnosti in spretnosti, še posebej stalne komunikacije v mednarodnem okolju na področju turizma,
- delo in ustvarjanje v mednarodnem okolju, s poudarkom na izkoriščanju vseh konvencionalnih in alternativnih virov energije in varstvu okolja,
- obvladanje najmodernejših tehnoloških metod, postopkov in procesov v procesih s področja turistične dejavnosti,
- avtonomnost in samozavest v strokovnem delu,
- kooperativnost in sposobnost delati v skupini,
- vodenje strokovne skupine,

#### **(predmetno-specifične kompetence)**

- uporabo kvantitativnih metod,
- znanje o managementu turističnih organizacij,
- razumevanje osnovnih pojmov s področja načrtovanja kompleksnih socialnih mrež in vključevanja socialnih akterjev v razvoj turizma na podjetniški, lokalni in regijski ravni,
- razumevanje osnovnih in zahtevnejših pojmov s področja logističnih procesov v turizmu,
- povezovanje turističnih potreb v turistične proizvode,
- razumevanje kategorij finančne analize,
- razumevanje modelov sodobne organiziranosti turističnih organizacij in investiranja v managementske koncepte poslovanja,
- izdelavo systemske analize in spremljanje uvedbe informacijskega sistema v poslovanje,
- poznavanje koncepta marketinškega komuniciranja,
- obravnavo praktičnih problemov procesne obravnave poslovanja v sodobnih organizacijskih sistemih,
- razumevanje temeljnih pojmov s področja raziskave potreb, motivov in vedenja potrošnikov pri trženju turističnih storitev,
- razumevanje modelov sodobne organiziranosti turističnih organizacij in investiranja v managementske koncepte poslovanja,
- smiselno reševanje konkretnih delovnih problemov na področju uporabe znanstvenoraziskovalnih prijemov pri ustvarjanju novega integralnega turističnega proizvoda z uporabo standardnih strokovnih metod in postopkov,
- prakseološko razumevanje politične teorije s ciljem sistematičnega razumevanja političnih in turističnih dogodkov na ravni lokalnih, nacionalnih, evropskih in globalnih turističnih politik.

#### **Izvajalec kvalifikacije**

Univerza v Mariboru, Fakulteta za turizem v Brežicah

## **SOK 10 – EOK 8**

### **Doktor znanosti/doktorica znanosti s področja potovanja, turizem, prosti čas**

Tabela 59: Doktor znanosti/doktorica znanosti s področja potovanja, turizem, prosti čas

Ime kvalifikacije	Doktor znanosti/doktorica znanosti s področja potovanja, turizem, prosti čas
Tip kvalifikacije	Doktorat
Vrsta kvalifikacije	Izobrazba
Vrsta izobraževanja	Doktorsko izobraževanje
Trajanje izobraževanja	3 leta
Kreditne točke	180 kreditnih točk
Vstopni pogoji	<ul style="list-style-type: none"> <li>• diploma študijskega programa 2. stopnje ali</li> <li>• diploma dodiplomskega univerzitetnega študijskega programa (pred 11. 6. 2004) ali</li> <li>• diploma enovitega magistrskega študijskega programa 2. stopnje (300 ECTS KT).</li> </ul>
ISCED področje	Transport, varnost, gostinstvo in turizem, osebne storitve
ISCED podpodročje	Potovanja, turizem, prosti čas
Raven kvalifikacije	SOK 10 EOK 8 Tretja stopnja

## Učni izidi

Študent/ka je usposobljen/a za:

### (splošne kompetence)

- izbiro in uporabo primernih znanstvenoraziskovalnih metod, postopkov in procesov v širšem spektru problemov v spremenljivih okoliščinah ter kreacije novih znanj in rešitev,
- samostojen študij, razvijanje kritične refleksije, pridobitev socialnih in komunikacijskih spretnosti, presojo aktualnih dogodkov in njihovo umestitev v širši kontekst, razlaganje in vrednotenje družbenih fenomenov,
- prenos pridobljenih znanj v prakso – na konkretna področja turizma ter za reševanje konkretnih delovnih problemov z uporabo znanstvenih metod in postopkov,
- vodenje skupine, kooperativnost in timsko delo,
- zavezanost k profesionalni etiki in etični refleksiji,
- kritično razumevanje konceptov in znanstvenih izhodišč ter sodobnih dosežkov, ki usmerjajo študenta/-ko k analiziranju in reševanju izzivov in problemov v turizmu,

### (predmetno-specifične kompetence)

- nadaljnji samostojni in timski raziskovalni študij in samostojno poglobljanje različnih temeljnih in aplikativnih vprašanj s področja turizma in novosti in inovacij v turizmu,
- razumevanje splošne strukture in interpretacij temeljnih turističnih disciplin ter povezanosti med njenimi poddisciplinami,
- obvladovanje teoretskih problemov turistične stroke in njihovih rešitev,
- obvladovanje različnih raziskovalnih metod ter za samostojno delo s pomočjo raziskovalnih in interpretativnih metod s področja turizma,
- raziskovanje na področju turizma s poudarkom na inovativnih pristopih in kreativnosti ter predstavljanje rezultatov kritični javnosti,
- razvijanje in uporabo raziskovalnega pristopa za pridobivanje novega znanja,
- izvajanje akcijskih raziskav in aplikativnega raziskovanja na področju raziskovanja turističnih pojavov, tako na lokalnem, regionalnem kot tudi v mednarodnem kontekstu,
- razumevanje delovanja turističnih sistemov v konkretni globalni družbeni situaciji in za analizo, sintezo in predvidevanje rešitev in posledic pojavov na področju turizma,
- prenos teoretičnih in raziskovalnih spoznanj na področju turizma v konkretno okolje, za povezovanje znanja z različnih področij in njegovo uporabo v domačem in mednarodnem poslovnem okolju,
- upravljanje komunikacijskega procesa s pomočjo sodobne tehnologije ter z uporabo ustreznih komunikacijskih tehnik med različnimi dejavniki v situaciji soodvisnosti za zagotavljanje kvalitetnih turističnih storitev, tako v lokalnem kot tudi mednarodnem okolju.

### Izvajalec kvalifikacije

Univerza na Primorskem, Fakulteta za turistične študije – Turistica

## 2.3. Vpis v izobraževalne in študijske programe na področju gostinstva, hotelirstva in turizma

V tem poglavju je predstavljeno izobraževanje na področju gostinstva, hotelirstva in turizma, ki zajema prikaz izvajalcev izobraževanja, podatke o vpisu v izobraževalne programe ter regionalno razpršenost izobraževalcev.

### 2.3.1. Izobraževalne institucije in programi izobraževanja

Spodnje tabele prikazujejo izobraževalne institucije (javne in zasebne šole in fakultete) po programih izobraževanja (institucija je izobraževalni program izvajala vsaj 1 šolsko leto v obdobju 2012/13–2016/17)

Tabela 60: Izobraževalne institucije srednjega poklicnega in strokovnega izobraževanja – redno izobraževanje

Šola	Program
Dvojezična srednja šola Lendava	Gastronom hotelir (DV)
Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Srednja šola za gostinstvo in turizem	Gastronomski tehnik (pti)
	Gastronom hotelir
Srednja gostinska in turistična šola Izola	Gastronomsko-turistični tehnik
	Gastronom hotelir
Srednja gostinska in turistična šola Radovljica	Gastronomsko-turistični tehnik
	Gastronomski tehnik (pti)
Srednja šola Izola	Gastronom hotelir
	Gastronomsko-turistični tehnik
Srednja šola Pietro Coppo Izola	Gastronomski tehnik (IS) (pti)
	Gastronom hotelir (IS)
Srednja šola Zagorje	Gastronomski tehnik (pti)
	Gastronom hotelir
Srednja šola za gostinstvo in turizem Celje	Gastronomski tehnik (pti)
	Gastronom hotelir
Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor	Gastronomsko-turistični tehnik
	Gastronomski tehnik (pti)
Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci	Gastronom hotelir
	Gastronomsko-turistični tehnik
Srednja šola za gostinstvo in turizem v Ljubljani	Gastronomski tehnik (pti)
	Gastronom hotelir
Vzgojno-izobraževalni zavod Višnja Gora	Gastronomsko-turistični tehnik
	Gastronom hotelir
Šolski center Nova Gorica, Biotehniška šola	Gastronom hotelir
Šolski center Ptuj, Biotehniška šola	Gastronom hotelir
Šolski center Slovenj Gradec, Srednja šola Slovenj Gradec in Muta	Gastronomski tehnik (pti)
	Gastronom hotelir
Šolski center Slovenske Konjice - Zreče, Srednja poklicna in strokovna šola Zreče	Gastronomsko-turistični tehnik
	Gastronomski tehnik (pti)
Šolski center Velenje, Šola za storitvene dejavnosti	Gastronom hotelir
	Gastronomsko-turistični tehnik

Vir: CEUVIZ, centralna evidenca udeležencev v izobraževanju, 2018

Tabela 61: Izobraževalne institucije srednjega poklicnega in strokovnega izobraževanja – izobraževanje odraslih

Izobraževalna institucija	Program
Andragoški zavod, Ljudska univerza Maribor	Gastronom hotelir
	Gastronomsko-turistični tehnik
	Gastronomski tehnik (pti)
Center za dopisno izobraževanje Univerzum	Gastronom hotelir
	Gastronomski tehnik (pti)
	Gastronomsko-turistični tehnik
	Gostinski tehnik
Center za izobraževanje in kulturo Trebnje	Turistični tehnik
	Gastronom hotelir
DOBA EPIS, d. o. o.	Gastronomski tehnik (pti)
	Gastronomsko-turistični tehnik
Dvojezična srednja šola Lendava	Gastronom hotelir (DV)
ERUDIO izobraževalni center	Gastronomsko-turistični tehnik
Gimnazija in srednja šola Rudolfa Maistra Kamnik	Turistični tehnik
	Gastronomsko-turistični tehnik
	Gastronom hotelir
	Gastronom hotelir
	Gastronomski tehnik (pti)
	Gastronomsko-turistični tehnik
	Gostinski tehnik
Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma	Gastronom hotelir
	Gastronomski tehnik (pti)
	Gastronomsko-turistični tehnik
	Gostinski tehnik
	Gastronom hotelir
Javni zavod Cene Štupar – Center za izobraževanje Ljubljana	Gastronomski tehnik (pti)
	Gastronomsko-turistični tehnik
	Gostinski tehnik
	Natakar
	Turistični tehnik
Ljudska univerza Kočevje	Gastronom hotelir
Ljudska univerza Ormož	Gastronom hotelir
	Gastronomski tehnik (pti)
Ljudska univerza Radovljica	Gastronomsko-turistični tehnik
	Turistični tehnik
Ljudska univerza Sežana	Gastronomsko-turistični tehnik
	Gostinski tehnik
	Turistični tehnik
Ljudska univerza, Zavod za izobraževanje in kulturo, Rogaška Slatina	Gastronom hotelir
	Gastronom hotelir
	Gastronomski tehnik (pti)
	Gastronomsko-turistični tehnik
	Turistični tehnik
	Gastronom hotelir
Srednja gostinska in turistična šola Radovljica	Gastronom hotelir
	Gastronomski tehnik (pti)
	Gastronomsko-turistični tehnik
	Gastronomsko-turistični tehnik (pt)
	Gostinski tehnik
	Kuhar
	Turistični tehnik
Srednja šola Izola	Gastronom hotelir
	Gastronomija in turizem SI
	Gastronomski tehnik (pti)
	Gastronomsko-turistični tehnik
Srednja šola za gostinstvo in turizem Celje	Gastronom hotelir
	Gastronomski tehnik (pti)
	Gastronomsko-turistični tehnik



Izobraževalna institucija	Program
Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor	Gastronom hotelir
	Gastronomski tehnik (pti)
	Gastronomsko-turistični tehnik
	Gastronomsko-turistični tehnik (pt)
Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci	Gastronom hotelir
	Gastronomski tehnik (pti)
	Gastronomsko-turistični tehnik
Srednja šola za gostinstvo in turizem v Ljubljani	Gastronom hotelir
	Gastronomske in hotelske storitve SI
	Gastronomski tehnik (pti)
	Gastronomsko-turistični tehnik
Srednja šola Zagorje	Gastronom hotelir
	Gastronomski tehnik (pti)
Šolski center Nova Gorica	Gastronom hotelir
Šolski center Slovenj Gradec	Gastronom hotelir
	Gastronomski tehnik (pti)
	Gastronomsko-turistični tehnik
Šolski center Slovenske Konjice – Zreče	Gastronom hotelir
	Gastronomski tehnik (pti)
	Gastronomsko-turistični tehnik
Šolski center Velenje	Gastronom hotelir
	Gastronomski tehnik (pti)
	Gastronomsko-turistični tehnik

Vir: CEUVIZ, centralna evidenca udeležencev v izobraževanju, 2018

Tabela 62: Izobraževalne institucije - izvajalke mojstrskih izpitov

Izobraževalna institucija	Program
Obrtna zbornica Slovenije	Kuharski mojster
	Mojster strežbe

Vir: CEUVIZ, centralna evidenca udeležencev v izobraževanju, 2018

Slika 6: Regionalna razpršenost izobraževalcev srednjega poklicnega in strokovnega izobraževanja v panogi



**LEGENDA:**

● od min 1 do max 7 izobraževalnih institucij

Tabela 63: Izobraževalne institucije in programi izobraževanja višjega strokovnega izobraževanja

VIŠJE STROKOVNE ŠOLE	PROGRAM
Biotehniški izobraževalni center Ljubljana	Gostinstvo in turizem
Grm Novo mesto – Center biotehnik in turizma	Gostinstvo in turizem
Šolski center Šentjur	Gostinstvo in turizem
ŠC Velenje	Gostinstvo in turizem
VSS za gostinstvo in turizem Bled	Gostinstvo in turizem
	Velnes
VSGT Maribor	Gostinstvo in turizem
	Velnes
DOBA EPIS Maribor	Velnes
Abitura Celje	Velnes
B2	Velnes
ERUDIO IC, Ljubljana	Gostinstvo in turizem
	Velnes
Gea Collage	Gostinstvo in turizem
GLOTTA NOVA VŠ	Velnes
IZRAZ, Ljubljana	Velnes
VSS za kozmetiko in velnes Ljubljana	Velnes

Vir: CEUVIZ, centralna evidenca udeležencev v izobraževanju, 2018

Slika 7: Regionalna razpršenost izobraževalcev višjega strokovnega izobraževanja



**LEGENDA:**

● od min 1 do max 6 izobraževalnih institucij



Tabela 64: Izobraževalne institucije in programi izobraževanja visokošolskega in univerzitetnega izobraževanja

Univerza	Zavod – naziv	Štud. program – naziv	Stopnja ŠP	Vrsta ŠP
Univerza na Primorskem	Fakulteta za turistične študije – Turistica	Turizem	II.	Magistrski
		Management turističnih destinacij	I.	Visokošolski
		Mediacija v turizmu	I.	Visokošolski
		Management turističnih podjetij	I.	Visokošolski
		Dediščinski turizem	II.	Magistrski
		Turizem	I.	Univerzitetni
		Hotelirstvo in turizem	DODIPLOMSKI	Za pridobitev visoke strokovne izobrazbe
		Inovativni turizem	III.	Doktorski študij
		Kulturni turizem	I.	Univerzitetni
		Management turističnih podjetij	I.	Visokošolski
Univerza v Ljubljani	Ekonomska fakulteta, Ekonomske in poslovne vede	Turizem	III.	Doktorski študij
	Ekonomska fakulteta	Turistični management	II.	Magistrski
		Turizem	II.	Magistrski
	Ekonomska fakulteta, Univerzitetna poslovna in ekonomska šola	Turizem	I.	Univerzitetni
	Ekonomska fakulteta, Visoka poslovna šola	Turizem	I.	Visokošolski
	Biotehniška fakulteta	Ohranjanje narave, rekreacija in turizem v gozdnem prostoru	II.	Magistrski
Filozofska fakulteta	Okoljska in fizična geografija – Geografija turizma	II.	Magistrski	
Univerza v Mariboru	Ekonomsko-poslovna fakulteta	Turizem	I.	Visokošolski
		Turizem	I.	Univerzitetni
	Fakulteta za turizem	Turizem	I.	Univerzitetni
		Turizem	II.	Magistrski

Univerza	Zavod – naziv	Štud. program – naziv	Stopnja ŠP	Vrsta ŠP
		Wellnes turizem	I.	Visokošolski
		Menedžment prirediteljev	I.	Visokošolski
		Menedžment športa	I.	Visokošolski
	Fakulteta za komercialne in poslovne vede Celje	Marketing turizma	I.	Visokošolski
		Turizem	I.	Visokošolski
		Turistična destinacija	II.	Magistrski
		Hotelirska industrija	II.	Magistrski
		Turizem (3400)	III.	Doktorski študij
	Visoka šola za trajnostni turizem ERUDIO	Dediščinski in kulinarčni turizem	I.	Visokošolski
	Visoka šola za hotelirstvo in turizem Bled	Hotelirstvo in turizem	I.	Visokošolski
	DOBA Fakulteta za uporabne poslovne in družbene študije Maribor	Poslovanje in upravljanje v turizmu	I.	Visokošolski

Vir: CEUVIZ, centralna evidenca udeležencev v izobraževanju, 2018

Slika 8: Regionalna razpršenost izobraževalcev visokošolskega in univerzitetnega izobraževanja



**LEGENDA:**

● od min 1 do max 7 izobraževalnih institucij



## 2.3.2. Število vpisanih dijakov/šolencev v izobraževalne programe

Spodnje tabele prikazuje število vseh vpisanih dijakov/šolencev po programih (v obdobju 2012/13–2016/17)

Tabela 65: Število vseh vpisanih v srednje poklicno in strokovno izobraževanje – redni dijaki

	2012/2013	2013/2014	2014/2015	2015/2016	2016/2017
Gastronomsko-turistični tehnik (pt)	62	68	68	34	21
Gastronomsko-turistični tehnik	2065	2140	2268	2388	2322
Gastronom hotelir	1194	1247	1342	1401	1336
Gastronomski tehnik (pti)	365	381	399	406	423

Vir: CEUVIZ, centralna evidenca udeležencev v izobraževanju, 2018

Graf 3: Število vseh vpisanih rednih dijakov v srednje poklicno in strokovno izobraževanje

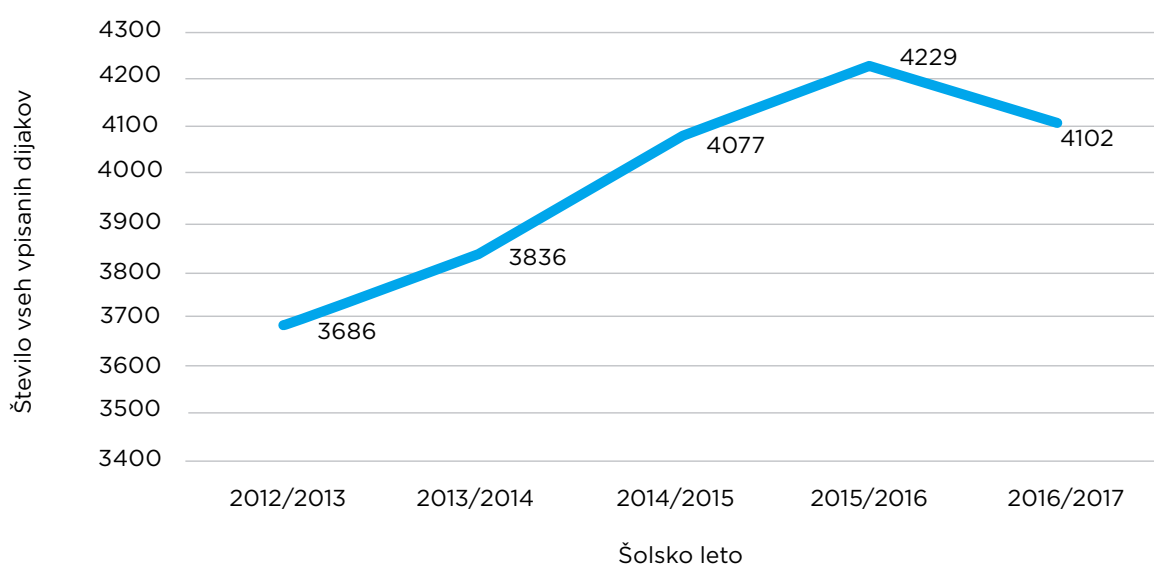


Tabela 66: Število vseh vpisanih v srednje poklicno in strokovno izobraževanje – odrasli

	2012/2013	2013/2014	2014/2015	2015/2016	2016/2017
Gastronom hotelir	225	328	239	580	779
Gastronomski tehnik (pti)	115	79	937	184	413
Gastronomsko-turistični tehnik	87	436	548	741	651
Gastronomsko-turistični tehnik (pt)	6	27	26	20	4
Kuhar	46				
Natakar		20	17		
Turistični tehnik	326	123			
Gostinski tehnik	182	30	30		

Vir: CEUVIZ, centralna evidenca udeležencev v izobraževanju, 2018

Tabela 67: Število podeljenih mojstrskih nazivov

Mojstrski naziv	2013	2014	2015	2016	2017
Kuharski mojster	3	/	7	3	/
Mojster strežbe	/	/	/	/	/

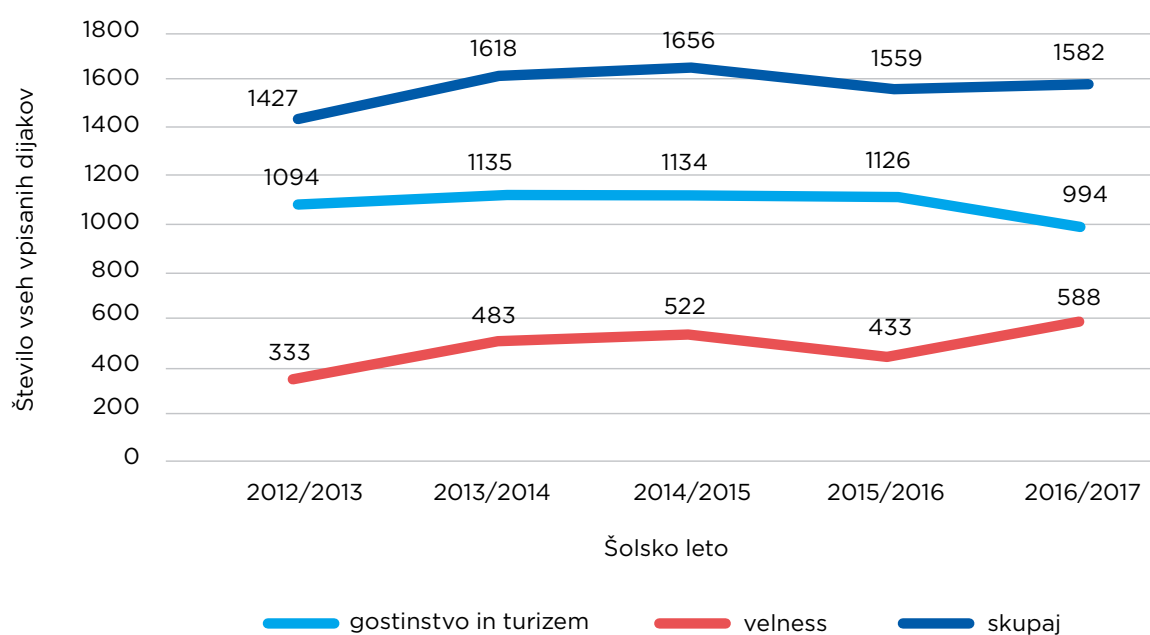
Vir: OZS, 2018

Tabela 68: Število vseh vpisanih v višje strokovno izobraževanje

PROGRAM	2012/13	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17
Gostinstvo in turizem	1094	1135	1134	1126	994
Velnes	333	483	522	433	588

Vir: CEUVIZ, centralna evidenca udeležencev v izobraževanju, 2018

Graf 4: Število vseh vpisanih v višje strokovno izobraževanje



Vir: CEUVIZ, centralna evidenca udeležencev v izobraževanju, 2018

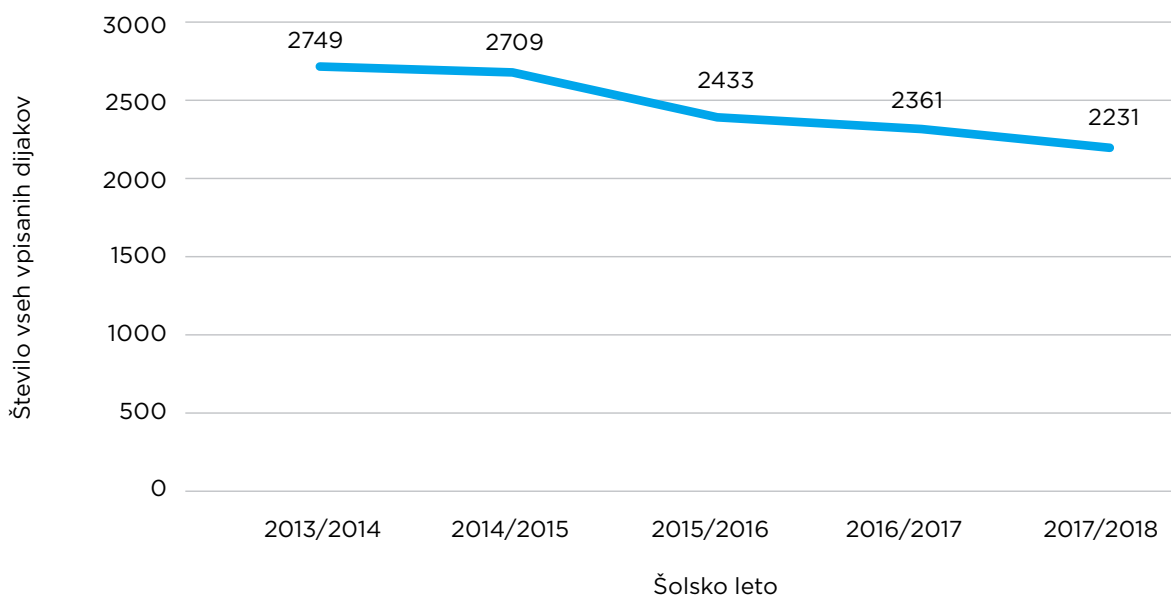
Tabela 69: Število vseh vpisanih v visokošolsko in univerzitetno izobraževanje po izvajalcih in po programih\*

UN	Zavod naziv	Štud. program naziv	Stopnja ŠP	Vrsta ŠP	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18
Univerza na Primorskem	Fakulteta za turistične študije – Turistica	Turizem	II.	mag	90	75	63	58	51
		Management turističnih destinacij	I.	vis	267	196	141	89	52
		Mediacija v turizmu	I.	vis	169	158	92	58	34
		Management turističnih podjetij	I.	vis	88	72	121	97	76
		Dediščinski turizem	II.	mag	39	37	37	37	40
		Turizem	I.	uni	162	159	158	160	164
		Inovativni turizem	III.	dr	12	12	10	8	10
		Kulturni turizem	I.	uni			31	38	42
		Management turističnih podjetij	I.	vis	50	82	56	84	135
Univerza v Ljubljani	Ekonomska fakulteta, Ekonomske in poslovne vede	Turizem	III.	dr	1	4	5	5	5
		Turistični management	II.	mag	63	70	67	69	68
	Ekonomska fakulteta	Turizem	II.	mag	99	88	90	79	86
		Ekonomska fakulteta, Univerzitetna poslovna in ekonomska šola	Turizem	I.	uni	50	45	32	24
	Ekonomska fakulteta, Visoka poslovna šola	Turizem	I.	vis	45	50	39	33	
		Biotehniška fakulteta	Ohranjanje narave, rekreacija in turizem v gozdnem prostoru	II.	mag		13		
Filozofska fakulteta	Okoljska in fizična geografija – Geografija turizma	II.	mag	21	33	42	55	52	
Univerza v Mariboru	Ekonomsko-poslovna fakulteta	Turizem	I.	vis	50	47	37	29	21
		Turizem	I.	vis	100	125	139	149	143
	Fakulteta za turizem	Turizem	I.	uni	61	73	63	62	55
		Turizem	II.	mag		25	45	62	50
Fakulteta za komercialne in poslovne vede Celje	Wellnes turizem	I.	vis	92	84	45	31	49	
	Menedžment prireditvev	I.	vis	35	26	21	11	9	
	Menedžment športa	I.	vis	17	9	12	5		
	Marketing turizma	I.	vis	7					
	Turizem	I.	vis	158	129	108	71	50	
	Turistična destinacija	II.	mag	14	20	17	21	22	
	Hotelirska industrija	II.	mag	2					
	Turizem (3400)	III.	dr			1	2	1	
	Visoka komercialna šola Celje	Turizem	I.	vis					
	Visoka šola za trajnostni turizem ERUDIO	Dediščinski in kulinarčni turizem	I.	vis	43	46	42	33	27
Visoka šola za hotelirstvo in turizem Bled	Hotelirstvo in turizem	I.	vis	53	31	29	35		
DOBA Fakulteta za uporabne poslovne in družbene študije Maribor	Poslovanje in upravljanje v turizmu	I.	vis				48	85	

Vir: CEUVIZ, centralna evidenca udeležencev v izobraževanju, 2018

\* navedeni so vsi študijski programi (tudi če so »istoimenski«, imajo lahko pridobljene kvalifikacije različne učne izide. Učne izide posameznih kvalifikacij si lahko ogledate v poglavju 2.2. OPIS KVALIFIKACIJ ZA PODROČJE GOSTINSTVA, HOTELIRSTVA IN TURIZMA; ažurni opisi kvalifikacij so objavljeni v registru SOK dostopnem na [www.nok.si](http://www.nok.si))

Graf 5: Število vseh vpisanih v visokošolsko in univerzitetno izobraževanje



Vir: CEUVIZ, centralna evidenca udeležencev v izobraževanju, 2018

### 2.3.3. Število podeljenih certifikatov na področju gostinstva, hotelirstva in turizma

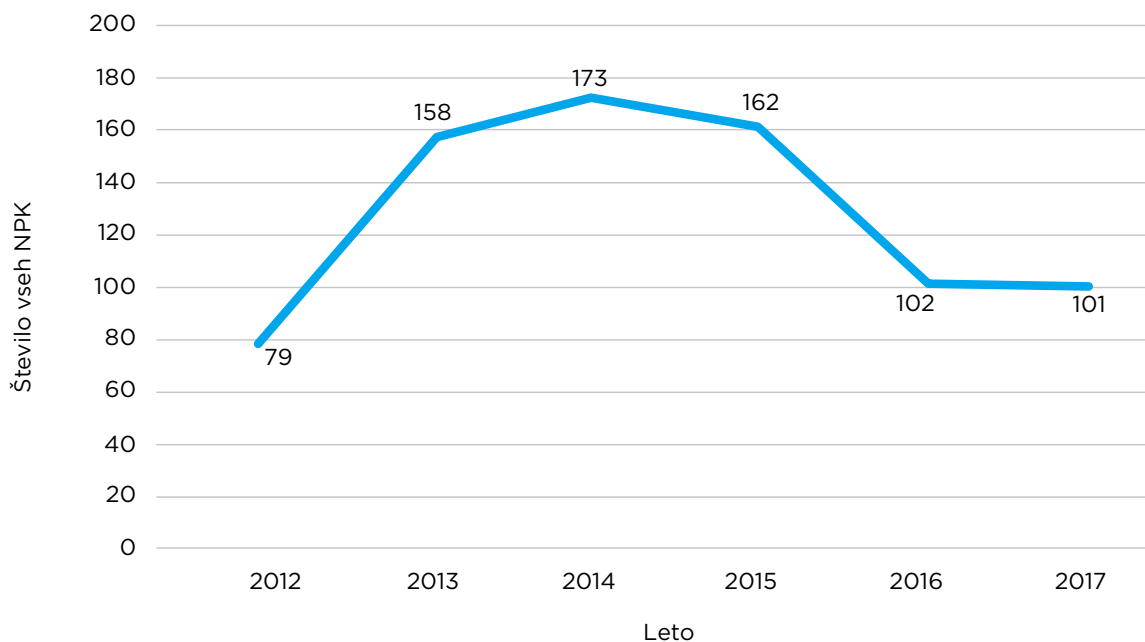
Tabela 70: Število podeljenih certifikatov po NPK

NPK	2012	2013	2014	2015	2016	2017	SKUPAJ
Blagajnik/blagajničarka v igralnici	3	3	0	0	0	0	6
Dietni kuhar/dietna kuharica	26	14	25	45	19	12	141
Nadzornik/nadzornica sob			6	4	1	0	11
Pomočnik/pomočnica kuharja/kuharice	44	124	139	101	74	89	571
Pomočnik/pomočnica natakarja/natakarice	0	8	2	8	2	0	20
Sobar/sobarica		0	1	3	16	0	20
Turistični animator/turistična animatorka	3	3	0	0	0	0	6
Turistični informator/turistična informatorka	3	6	0	1	0	0	10
<b>SKUPAJ</b>	<b>79</b>	<b>158</b>	<b>173</b>	<b>162</b>	<b>102</b>	<b>101</b>	<b>775</b>

Vir: NRP ([www.nrpslo.org](http://www.nrpslo.org)), avgust 2018



Graf 6: Število vseh podeljenih certifikatov na področju gostinstva, hotelirstva in turizma v obdobju 2012–2017



Vir: NRP, (www.nrpslo.org), avgust 2018


V praksi niso zaživali (niso izpolnjeni pogoji za izvedbo postopka preverjanja oz. potrjevanja NPK) ali pa certifikati niso bili podeljeni v opazovanem obdobju (2013–2017) za naslednje NPK-je s področja gostinstva, hotelirstva in turizma oz. s tem povezanih področij:

- Barman/barmanka
- Hotelski gospodinjec/hotelska gospodinja
- Krupje/krupjejka
- Kuhar/kuharica pred gosti
- Menedžer/menedžerka turistične agencije
- Menedžer/menedžerka za področje hrane in pijač
- Operater/operaterka na igralnih avtomatih
- Organizator/organizatorica poslovnih srečanj in dogodkov
- Oskrbnik/oskrbnica
- Picopek/picopekinja
- Pomočnik/pomočnica oskrbnika/oskrbnice
- Pripravljalec/pripravljalica jedi pred gosti
- Pripravljalec/pripravljalica restavracijskih sladic
- Savnar/savnarka
- Sommelier – vinski svetovalec/vinska svetovalka
- Svetovalec/svetovalka sirov/sommelier sirov
- Svetovalec/svetovalka za destinacijski menedžment
- Vodja cateringa
- Vodja hotelske recepcije



# IV

## **Trendi in razvojne možnosti na področju gostinstva, hotelirstva in turizma**



Danes Slovenijo na globalnih trgih predstavljamo **kot zeleno, aktivno in zdravo destinacijo**. Slovenska priložnost je v oblikovanju **butičnih, inovativnih in trajnostnih turističnih produktov** z visoko stopnjo dodane vrednosti.

## Načrtovani ukrepi na področju razvoja kadrov

Ugotovljeno je bilo, da so **kadri v slovenskem turizmu eden izmed njegovih najpomembnejših neizkoriščenih razvojnih potencialov za prihodnji, trajnostni razvoj**. To je izziv, ki se ga je treba lotiti odločno in na vseh področjih, tako glede formalnega izobraževanja po celotni vertikali kot neformalnega in priložnostnega učenja, izboljšanja kompetenc in spretnosti zaposlenih, kjer je treba vključiti tudi pobude delodajalcev, da te spretnosti tudi uporabijo («skills utilisation»).

Pri razvoju kadrov ima pomembno vlogo tudi Kompetenčni center za razvoj kadrov v turizmu (KOC Turizem), ki ga vodi podjetje Sava turizem, d. d..

**V Strategiji trajnostne rasti slovenskega turizma 2017–2021 so si kot ključne ukrepe politike razvoja kadrov zastavili:**

- **poklicno izobraževanje v gostinstvu in turizmu (uvedba novih šolskih hotelov, posodobitev standardov in specializacije poklicnega izobraževanja),**
- **programi terciarnega izobraževanja (ustanovitev poslovnega programa hotelirstva, krepitev programov za srednje vodstvo v turizmu, izboljšanje sistema zajemanja podatkov za potrebe turizma),**
- **promocija poklicnega izobraževanja na področju turizma (izboljšati ugled gostinskih in turističnih poklicev),**
- **izobraževanje na delovnem mestu (vzpostavitev nacionalnega centra za izobraževanje na delovnem mestu v turizmu, izobraževanje za male specializirane hotele, izobraževanje na področju informacijskih in komunikacijskih tehnologij (IKT),**
- **oblikovanje modela spodbujanja ustrezne kadrovske politike.**

Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo in Agencija RS za raziskovalno dejavnost sta v letu 2017 v okviru javnega razpisa za Ciljno-raziskovalne programe (CRP) objavila temo ciljno-raziskovalnega projekta: »Identifikacija potrebnih znanj in veščin kadrov za uspešen in konkurenčen slovenski turizem v skladu s sodobnimi trendi, mednarodno primerljivostjo ter oblikovanje izhodišč in priporočil za posodobitev programov izobraževanja in usposabljanja, med drugim s poudarkom na varnosti v turizmu«. Tema je bila izbrana na osnovi izraženih potreb s strani izobraževalnih institucij in turističnega gospodarstva ter analiz ob pripravi strategije. Pogodba o sofinanciranju in izvajanju raziskovalnega projekta je bila podpisana z Univerzo v Mariboru, saj ga bo izvedla Fakulteta za turizem Brežice, v sodelovanju z Univerzo na Primorskem (Fakulteto za turistične študije – Turistico).

Zavzemali se bodo tudi za to, da bi na Ministrstvu za delo, družino, socialne zadeve in enake možnosti prisluhnili potrebam turističnega gospodarstva ter jim **omogočili čim lažje pridobivanje kadrov ter nekaterim poklicem v gostinstvu priznali značaj deficitarnih poklicev**. Zato jim je bilo s strani MGRT uradno predlagano, da med upravičence za štipendije za deficitarne poklice v šolskem letu 2018/2019 uvrstijo tudi poklice s področja gostinstva in hotelirstva (predvsem kuhar, natakhar, receptor in sobar/-ica) oziroma izobraževalne programe: Gastronomske in hotelske storitve ter Gastronomija in turizem. Ti poklici so namreč navedeni v Politiki štipendiranja 2015–2019, čeprav v nekaj zadnjih javnih razpisih za pridobitev štipendij za deficitarne poklice niso bili objavljeni. Pojasnjeno je bilo, da ima turizem visoke multiplikativne učinke, zato se škoda zaradi kadrovske podhranjenosti v tem sektorju odraža v celotni gospodarski rasti.

Ker se na MGRT zavedajo pomena ustrezno izobraženega kadra za potrebe gospodarstva, že vrsto let s pomočjo Gospodarske zbornice Slovenije in Obrtno-podjetniške zbornice Slovenije izvajajo ukrep sofinanciranja poklicnega in strokovnega izobraževanja (projekt vodi Direktorat za internacionalizacijo, podjetništvo in tehnologijo). S tem ukrepom dajejo dijakom možnost konkretnega dela v delovnem okolju in jim omogočajo pridobivanje potrebnih poklicnih kompetenc, delodajalci pa lahko na ta način sooblikujejo in spoznavajo svoj bodoči kader. Na daljši rok zasledujejo cilj, da s pomočjo ukrepa zagotavljajo ustrezno število kakovostnega kadra za potrebe gospodarstva, saj se dijaki poklicnega in strokovnega izobraževanja usposabljaajo v večjem delu za deficitarne poklice. Ne nazadnje želijo pozitivno vplivati tudi na povečevanje deleža vpisanih v poklicno in strokovno izobraževanje ter spodbuditi delodajalce, da verificirajo učna mesta in sklepajo individualne pogodbe z dijaki poklicnega in strokovnega izobraževanja. Program je namenjen vsem podjetjem vključno s turističnimi. Letno za ta ukrep namenijo pribl. 500.000,00 evrov.

## Ključni cilji slovenskega turizma

Med ključnimi cilji, ki jih bodo zasledovali v prihodnje, so **usmerjenost v informacijsko in inovativno podprto trženje slovenskega turizma, zeleno shemo, spodbujanje inovacij in podjetništva, sodelovanje in povezovanje ključnih deležnikov za doseganje skupnih ciljev in sinergij**.

**Zdrave vode so bile osrednja tema promocije slovenskega turizma v letih 2016 in 2017. V letih 2018 in 2019 pa je rdeča nit promocije turizma kultura (kulturni turizem). STO je pripravila Operativni načrt trženja kulturnega turizma.**

**Trajnostna rast pomeni zagotavljanje** treh stebrov (na osnovi Osnovnih smernic za trajnostni razvoj evropskega turizma): **Ekonomske prosperitete** (konkurenčnost, ekonomska uspešnost turističnih podjetij in destinacij, možnost za zaposlovanje ipd.); **Socialne enakosti in kohezije** (kakovost življenja v lokalnih skupnostih; vključevanje lokalnih skupnosti, varnost in zadovoljstvo obiskovalcev, nediskriminatornost); **Varovanja naravnega in kulturnega okolja** (zmanjševanje onesnaževanja, okoljske škode, ekonomizirati z redkimi viri; krepiti kulturno bogastvo in biotsko raznovrstnost idr.).

**Slovenski turizem je zavezan trajnostnemu razvoju** (kar je opredeljeno tudi v Strategiji trajnostne rasti slovenskega turizma 2017–2021, prav tako pa je bilo tudi v predhodni strategiji za obdobje 2012–2016). Slovenija je dežela, ki pripoveduje zeleno zgodbo. Neokrnjena zelena narava nas spodbuja k odgovornemu ravnanju in varovanju. Že od leta 2008 MGRT sofinancira **uvvedbo okoljskih znakov**, izvaja delavnice o okoljskem menedžmentu, seminarje, konference na temo trajnostnega razvoja, zelenega turizma. Poseben zagon in pozitivni premiki pa so bili zaznani po uvedbi Zelene sheme v letu 2015. **Zelena shema slovenskega turizma (ZSST) je nacionalni program in certifikacijska shema**, ki temelji na globalnih kriterijih, je globalno priznana in omogoča mednarodno primerjavo. Green Destinations Standard (GDS) je priznan s strani Global Sustainable Tourism Council (GSTC), kar posledično velja tudi za SLOVENIA GREEN (SG).

Pod okriljem **Zelene sheme slovenskega turizma** MGRT skupaj z STO uresničuje zeleno politiko in ustvarja zelena doživetja. V okviru tega nacionalnega programa se podeljuje znak SLOVENIA GREEN, ki je obljuba zelene prihodnosti. V projekt Zelena shema slovenskega turizma (ZSST) je danes vključenih **37 destinacij, 22 ponudnikov nastanitev, 3 naravni parki in 2 turistični agenciji**, ki prisegajo na zeleno strategijo in se ponašajo z znakom Slovenia Green.

Slovenija je septembra 2016 postala prva **Zelena država** na svetu po celostnem ocenjevanju po kriterijih »Global Destinations« (od 100 je dosegla 96 točk). **18 slovenskih mest je bilo v letu 2017 med 100 najbolj trajnostnimi destinacijami na svetu** (organizacija Green Destinations).

Slovenija sodeluje tudi v evropskem projektu **EDEN – European Destinations of Excellence** – Evropske destinacije odličnosti, ki spodbuja **razvoj trajnostnega turizma v Evropi** in v ospredje postavlja manjše, a zanimive destinacije, ki ponujajo **pristna doživetja** in omogočajo odkrivanje **bogate lokalne turistične ponudbe**. V Sloveniji imamo **7 evropskih destinacij odličnosti**: Dolina Soče, Solčavsko, Reka Kolpa, Idrija, Laško, Brda in Koper.

## Sodobne tehnologije in digitalizacija v turizmu

Rast, inovacije in globalizacija turističnega sektorja po vsem svetu spodbujajo ogromen in hiter napredek v tehnologiji in na novo definirajo koncept potovanj. Zaradi pomena digitalnih tehnologij v turizmu, ki spodbujajo možnosti za inovacije in pripravljajo ta sektor na prihodnost, je Svetovna turistična organizacija (UNWTO) svetovni dan turizma (27. 9. 2018) posvetila prav tej tematiki. Predstavljene so bile priložnosti, ki jih turizmu ponuja tehnološki razvoj, vključno z »big data«, umetno inteligenco in digitalnimi platformami v povezavi s trajnostnim razvojem. Na UNWTO tehnološki razvoj in inovacije na tem področju razumejo kot del rešitve za doseganje nadaljnje kontinuirane rasti trajnostnega in odgovornega turizma.

V zadnjih letih je predstavljal izziv, med drugim, razvoj platform delitvene ekonomije, razvoj spletnih rezervacij in nakupovanja, razvoj mobilnih platform, hitrim razvoj *blockchain* tehnologije oz. tehnologije veriženja podatkovnih blokov, ki omogočajo digitalno in pametno turistično gospodarstvo, da tako uspešneje konkurira na globalnem trgu.

Zbiranje informacij in sprejemanje odločitev glede potovalnih destinacij na podlagi družbenih omrežij, kot so *Instagram*, *Trip advisor* in številni drugi, so temeljna značilnost sodobnega turista, ne samo tako imenovanih *milenijcev*. Turisti danes želijo potovanja, ki so prilagojena njihovim navadam in preferencam. Turistični sektor pa se temu lahko prilagodi s pomočjo tehnologije, ki omogoča zbiranje in analizo podatkov o izkušnjah in preferencah turistov ter na podlagi tega oblikujejo edinstveno turistično ponudbo. Vpliv imajo tudi virtualne realnosti na predstavitev kulturnih vsebin na turističnih destinacijah, kar predstavlja novo in zanimivo turistično izkušnjo.

V okviru Strateškega foruma Bled, ki je mednarodna konferenca na visoki ravni in je v letu 2018 potekala že trinajsto leto zapored, je bil izveden panel o turizmu na temo »*Vpliv novih tehnologij na kulturni turizem – znanstvena fantastika ali realnost?*«. Priznani strokovnjaki iz Slovenije in tujine so delili svoja mnenja o spremembah, ki jih na področje kulturnega turizma prinašajo nove tehnologije. Ugotovljeno je bilo, da pojav novih 4.0 tehnologij omogoča zanimiva in interaktivna kulturna doživetja ter izboljšuje neposredno dostopnost do številnih produktov kulture v posamezni destinaciji. Posebej je bilo izpostavljeno tiskanje 3D-spominkov in replik turističnih znamenitosti ter ponazoritev preteklih dogodkov s pomočjo virtualne resničnosti, kar turistom omogoča novo izkušnjo in nepozabno doživetje. Uvedba novih tehnologij v slovensko turistično ponudbo bo prispevala k uresničevanju vizije o Sloveniji kot butični destinaciji za 5-zvezdična doživetja.

Na spletni strani Statističnega urada Republike Slovenije so objavljeni podatki o uporabi informacijsko-komunikacijske tehnologije (IKT) v poslovanju podjetij v gostinski nastanitveni dejavnosti. Rezultati statističnega raziskovanja kažejo, da sodijo podjetja v gostinsko-nastanitveni dejavnosti med naprednejša. Med slovenskimi podjetji z najmanj 10 zaposlenimi jih je imelo v letu 2017 svojo spletno stran 83 %, medtem ko jih je v gostinsko-nastanitveni dejavnosti imelo kar 94 %, od teh velika večina v več jezikih. Rezervacije je prek spletne strani prejelo le 19 % vseh podjetij z vsaj 10 zaposlenimi v Sloveniji, med podjetji v gostinski nastanitveni dejavnosti pa je bilo takih kar 65 %. 84 % podjetij v gostinsko-nastanitveni dejavnosti je v letu 2017 uporabljalo družbene medije (*Facebook*, *Google+*, *Twitter* in druge); večina jih je uporabljala te medije za oblikovanje celostne podobe podjetja ali za trženje izdelkov ali storitev (87 %) in za pridobivanje mnenj ali za odgovarjanje na mnenja, ocene strank (73 %). 82 % tujih turistov, ki so v juliju ali avgustu 2015 obiskali Slovenijo in so bili nastanjeni v hotelu ali kampu, je pri organizaciji potovanja uporabilo internet. Največ jih je uporabljalo internet za pridobitev informacij v zvezi s potovanjem (48 %), za rezervacijo prenočišča (29 %) ter za plačilo prenočišča (7 %). Vedno več turistov se za potovanje odloči na podlagi predstavitve turistične destinacije na spletu ali na podlagi mnenj in izkušenj drugih popotnikov, objavljenih na svetovnem spletu. Več kot petina (21 %) tujih turistov je kot vir informacij za obisk Slovenije navedla spletno strani Slovenije ali krajev v Sloveniji, 8 % tujih turistov pa se je o Sloveniji informiralo prek družbenih medijev (npr. *Facebooka*, *Twitterja*, *Instagrama*).

## Desezonalizacija

V nekaterih državah se soočajo z velikim sezonskim značajem turističnega obiska, zato v strokovnih krogih potekajo razprave o desezonalizaciji turistične ponudbe. V Sloveniji ni izrazitega sezonskega značaja turizma, saj v štirih mesecih (od junija do septembra) beležimo 50 % vseh turističnih prenočitev. Celoletni turizem omogočajo predvsem pestrost, visoka kakovost in zadosten obseg turističnih proizvodov, ki so enakomerno geografsko in časovno razporejeni v destinacijah. S pravilnim izborom nosilnih turističnih produktov posamezne destinacije, utemeljenih na največjih komparativnih prednostih destinacije, se lahko ustvari specifičen imidž destinacije, na katerem se nato gradi marketinško-promocijski splet, ki lahko privablja turiste skozi vse leto. Značilni produkti, s katerimi v Sloveniji omogočamo celoletni turizem, so predvsem: SPA & wellness (uspešna slovenska naravna zdravilišča), kongresni turizem, kulturni turizem, zgodbe, igrifikacija. Vse bolj privlačna turistična destinacija je prestolnica Ljubljana, ki je požela številna mednarodna priznanja in nagrade. Številni zanimivi turistični produkti so se razvili tudi v sodelovanju s sosednjimi državami, v okviru čezmejnih projektov (sofinanciranih s strani programov *Interreg* sodelovanja na čezmejni, trans-regionalni in trans-nacionalni ravni).

## Novi luksuz in 5-zvezdična doživetja

V Strategiji trajnostne rasti slovenskega turizma za obdobje petih let je zastavljena vizija, da bo Slovenija v letu 2021 globalna zelena butična destinacija za zahtevnega obiskovalca, ki išče raznolika in aktivna doživetja, mir in osebne koristi. V zadnjem času je zato v strokovnih krogih precej razprav o tem, **kaj so 5-zvezdična doživetja**, kakšne so možnosti Slovenije, da postane butična destinacija in kaj je **novi luksuz**. Na posvetu, ki so ga izvedli v okviru Mednarodnega obrtnega sejma MOS 2018, so bili obravnavani kriteriji za zagotavljanje kakovosti slovenske turistične ponudbe. Najprej so obravnavali kriterije za zagotavljanje **tehnične ali funkcionalne kakovosti**, ki so jih opredelili v novem Pravilniku o kategorizaciji nastanitvenih obratov, ki je stopil v veljavo 1. oktobra 2018. Vendar pa ustrezna kategorija nastanitvenega obrata ne zadošča za kakovostna doživetja, temveč je le eden izmed sestavnih delov. Zato je v nadaljevanju sledila razprava o **kriterijih kakovosti za 5-zvezdična doživetja**, kot jih definira Slovenska turistična organizacija.

Ugotovljeno je bilo, da so ključnega pomena ustrezna vizija ter sodelovanje turističnih ponudnikov in lokalnih skupnosti na posamezni turistični destinaciji. Turisti pričakujejo celovito doživetje destinacije in sprostitev ter jih ne zanimajo meje občine ali posameznih ponudnikov. K uspešnemu poslovanju posameznega ponudnika nastanitvenih kapacitet bistveno pripomorejo ponudba atraktivnih turističnih produktov in razvitost turistične destinacije. Slovenija je idealna dežela za razvoj butičnega turizma, odprta za tržne niše v turizmu. Slovenska konkurenčna prednost je lahko prav butični turizem in ponudba inovativnih turističnih produktov. Slovenija ima bogato naravno in kulturno dediščino, prijazne in marljive ljudi ter usmerjenost k trajnostnemu razvoju turizma. To so le izhodišča za izgradnjo konkurenčne turistične ponudbe. V prvi vrsti je zelo pomembno spodbujanje kreativnosti in inovativnosti. **Predvsem zgodbe in doživetja privabljajo turiste in so razlikovalna prednost. V času sodobne informacijsko-komunikacijske tehnologije ni dovolj »videti«, temveč »početi, doživeti in začutiti« (kar odraža tudi nacionalna znamka »I feel Slovenia«).** Zato se morajo vsi sooblikovalci turistične ponudbe v Sloveniji zavedati, da je treba poiskati konkurenčne prednosti, posebnosti, zgodbe in ponuditi inovativne, integralne turistične produkte.

Pri oblikovanju produktov butičnega turizma igra pomembno vlogo tudi gastronomija in gastronomske posebnosti posameznih regij, ki jih je treba vključiti v turistično ponudbo, še posebej sedaj, ko je Slovenija priporočena kandidatka za Evropsko gastronomsko regijo 2021.

Za razvoj produktov butičnega turizma je treba poskrbeti tudi za dostopnost in ustrezno turistično infrastrukturo, kot so kolesarske poti, pohodniške in tematske poti, vinske ceste ipd. Pri tem je nujno sodelovanje različnih resorjev. V te namene je bilo v preteklosti investiranih tudi nekaj sredstev Evropskega sklada za regionalni razvoj ter uresničenih veliko projektov s področja čezmejnega sodelovanja, ki tudi na področju turizma odlično poteka. Slovenska turistična organizacija je 1. 6. 2018 objavila **pilotni poziv za 5-zvezdična doživetja**, ki se bodo tržila pod znamko kakovosti **Slovenia Unique Experience**. Predmet **»Poziva za 5-zvezdična doživetja«** so obstoječa, nadgrajena ali nova 5-zvezdična doživetja, ki sledijo opredeljenemu konceptu, izpolnjujejo kriterije in z vključitvijo v izbrano zbirko doživetij prispevajo k pozicioniranju Slovenije v skladu z zastavljeno vizijo.

Zadovoljen turist je tisti, ki ima uresničena oziroma presežena pričakovanja. V strokovnih krogih potekajo razprave tudi o tem, kaj je **novi luksuz**, kako ga zagotoviti in kako se ta ujema s trajnostnim razvojem turizma. Nekoč je luksuz v turizmu pomenil visoko kategorijo nastanitvenih obratov in fizično udobje, medtem ko je danes luksuz osebnostna izpopolnitev. Za posameznika je lahko izpolnitev

pričakovanj počivanje v miru in tišini ter občutek osebnega zadovoljstva. Vsekakor pa sta tudi v tem primeru pomembni ustrezna ponudba in visoka kakovost storitev. **Predpogoj za slednjo pa so ustrezno usposobljeni in zadovoljni kadri, zato se morajo vsi ponudniki turističnih produktov in storitev zavedati pomena vlaganj v kadre.**

## Spodbude v turizmu

Na Ministrstvu za gospodarski razvoj in tehnologijo si prizadevajo oblikovati ugodno poslovno okolje in pomagati turističnim ponudnikom in destinacijam, tudi z nepovratnimi sredstvi. Na osnovi javnih razpisov je Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo v letih 2016–2018 s sredstvi ESRR (Evropski sklad za regionalni razvoj) podpira konkurenčnost, trajnostnost ter kakovost turizma na regionalni in lokalni ravni) podprlo 84 inovativnih in integralnih turističnih produktov turističnega gospodarstva, ki bodo vplivali na izboljšanje turistične ponudbe in **pomembno prispevali k desezonalizaciji slovenskega turizma** ter z multiplikativnimi učinki prispevali k višji gospodarski rasti. Prav tako je 31 vodilnih turističnih destinacij turističnih makroregij prejelo pomoč za razvoj in digitalno promocijo turizma. Z objavljenimi javnimi razpisi se spodbuja desezonalizacija, pridobivanje privlačnih integralnih turističnih produktov za nepozabna doživetja turistov ter spodbuja digitalizacijo vodilnih destinacij v vseh štirih makroregijah. Preko projektov, ki jih koordinira STO (*Shovalec in Sejalec*), spodbujajo inovativnost in kreativnost turističnega gospodarstva. Podprti so tisti projekti, ki bodo vplivali na izboljšanje in dopolnitev turistične ponudbe v Sloveniji ter bodo pomembno prispevali k desezonalizaciji slovenskega turizma in oblikovanju butične ponudbe za 5-zvezdična doživetja. Z multiplikativnimi učinki, ki so v turizmu izjemno visoki, bodo pomembno prispevali tudi k višji gospodarski rasti in enakomernemu regionalnemu razvoju.



V  
**Dodatek**





Vir: [www.slovenia.info](http://www.slovenia.info) Avtor: Nino Verdnik

## **Viri**

## **Pomen krajšav in kratic**

## **Kazalo slik**

## **Kazalo tabel**

## **Kazalo grafov**

## Viri

- Learning opportunities and qualifications in Europe portal. Dostopno prek: <https://ec.europa.eu/ploteus>.
- Logaj, V. (et al.). (2014) Umeščanje Slovenskega ogrodja kvalifikacij v Evropsko ogrodje kvalifikacij za vseživljenjsko učenje in Evropsko ogrodje kvalifikacij: zaključno poročilo, Slovenija. Ljubljana: CPI.
- Marentič, U. (2015). Razvoj kompetenc v poklicnih kvalifikacijah. V Vidmar, Lampe, Sattler (ur.), Zbornik programov, projektov, izkušenj in idej. (str. 10). Ljubljana: Javni sklad RS za razvoj kadrov in štipendije.
- Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport. (2018). CEUVIZ – Centralna evidenca udeležencev v vzgoji in izobraževanju. [Podatkovni portal CEUVIZ]. Ljubljana: Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport.
- Nacionalno informacijsko središče. Dostopno prek: <http://www.nrpslo.org/>.
- Shema izobraževanja. Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport. Dostopno prek: [http://www.mizs.gov.si/fileadmin/mizs.gov.si/pageuploads/ENIC-NARIC\\_center/slike/Shema\\_izobrazevanja\\_2016\\_17.pdf](http://www.mizs.gov.si/fileadmin/mizs.gov.si/pageuploads/ENIC-NARIC_center/slike/Shema_izobrazevanja_2016_17.pdf)
- Slovensko ogrodje kvalifikacij. Dostopno prek: <https://www.nok.si/>.
- Statistični urad Republike Slovenije [SURs]. (2018). [Podatkovni portal SI-STAT]. Ljubljana: Statistični urad Republike Slovenije. Dostopno prek <http://pxweb.stat.si/>
- Turizem v Sloveniji. Dostopno na <https://www.stat.si/obcine/sl/2016/Theme/Index/TurizemSplosno>
- Zakon o poklicnem in strokovnem izobraževanju. ZPSI-1. Uradni list RS št. 79/06.
- Zakon o Slovenskem ogrodju kvalifikacij. ZSOK. Uradni list RS št. 104/15.
- Zakon o spremembah in dopolnitvah Zakona o poklicnem in strokovnem izobraževanju. ZPSI-1A. Uradni list RS št. 68/17.
- Zakon o višjem strokovnem izobraževanju. ZVSI. Uradni list RS št. 86/04 in 100/13.
- Zakon o visokem šolstvu. ZviS-L. Uradni list RS št. 65/17.
- Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017–2021. Dostopno na [http://www.mgrt.gov.si/fileadmin/mgrt.gov.si/pageuploads/Strategija\\_turizma\\_kljucni\\_poudarki.pdf](http://www.mgrt.gov.si/fileadmin/mgrt.gov.si/pageuploads/Strategija_turizma_kljucni_poudarki.pdf) in [http://www.mgrt.gov.si/fileadmin/mgrt.gov.si/pageuploads/turizem/Strategija\\_\\_trjanostne\\_rasti\\_slovenskega\\_turizma\\_2017-2021/2018\\_04\\_MGRT\\_Strategija\\_trajnostne\\_rasti\\_slovenskega\\_turizma\\_2017-2021\\_web\\_novo.pdf](http://www.mgrt.gov.si/fileadmin/mgrt.gov.si/pageuploads/turizem/Strategija__trjanostne_rasti_slovenskega_turizma_2017-2021/2018_04_MGRT_Strategija_trajnostne_rasti_slovenskega_turizma_2017-2021_web_novo.pdf)
- Strategija razvoja gastronomije Slovenije. Dostopno na [https://www.slovenia.info/uploads/dokumenti/turisticni-produkti/Strategija\\_gastronomije-31.8.2006\\_4277\\_11649.pdf](https://www.slovenia.info/uploads/dokumenti/turisticni-produkti/Strategija_gastronomije-31.8.2006_4277_11649.pdf)
- UNWTO spletna stran. Dostopno na <http://www2.unwto.org/>
- Statistični urad RS spletna stran. Dostopno na <https://pxweb.stat.si/pxweb/dialog/statfile2.asp>
- Slovenska turistična organizacija, spletna stran. Dostopno na: <https://www.slovenia.info/sl>
- Interna gradiva Ministrstva za gospodarstvo in regionalni razvoj – Direktorat za turizem

## Pomen krajšav in kratic

BDP	Bruto družbeni proizvod
CAGR	Compound annual growth rate (skupna letna rast)
CEUVIZ	Centralna evidenca udeležencev v izobraževanju
CPI	Center RS za poklicno izobraževanje
CRP	Ciljno-raziskovalni program
EBITDA	Earnings before interest, taxes, depreciation, and amortization (dobiček iz poslovanja pred amortizacijo)
ECTS	(European Credit Transfer and Accumulation System) -
EDEN	(Project European Destinations of Excellence) projekt <i>Evropske destinacije odličnosti</i>
EOK	Evropsko ogrodje kvalifikacij za vseživljenjsko učenje
EOVK	Evropsko ogrodje visokošolskih kvalifikacij
EQAVET	(European Quality Assurance in Vocational Education and Training) - Evropski referenčni okvir za zagotavljanje kakovosti poklicnega izobraževanja in usposabljanja
ESRR	Evropski sklad za regionalni razvoj
GDS	Green Destinations Standard
HACCP	(Hazard Analysis Critical Control Point) analiza tveganja in ugotavljanja kritičnih kontrolnih točk
IA	igralni avtomat
IKT	Informacijsko komunikacijska tehnologija
IP	Izobraževalni program
ISCED	International Standard Classification of Education
KOC	Kompetenčni center
KT	kreditna točka
MGRT	Ministrstvo za gospodarstvo in regionalni razvoj
MIZŠ	Ministrstvo RS za šolstvo, znanost in šport
MOS	Mednarodni obrtni sejem (Celje)
MSP	Mala in srednje velika podjetja
NAKVIS	Nacionalna agencija Republike Slovenije za kakovost v visokem šolstvu
NKT SOK EOK	Nacionalna koordinacijska točka SOK-EOK
NPK	Nacionalna poklicna kvalifikacija
NRP	National reference point - Nacionalno informacijsko središče
OECD	(Organisation for Economic Co-operation and Development) Organizacija za gospodarsko sodelovanje in razvoj
PR	odnosi z javnostmi (za angleški izraz »public relations«);
RIC	Republiški izpitni center
SDH	Slovenski državni holding
SID	Slovenska izvozna in razvojna banka, d. d.
SKD	standardna klasifikacija dejavnosti
SOK	Slovensko ogrodje kvalifikacij
SRT	Satelitskih računov za turizem
STO	Slovenska turistična organizacija
SURS	Statistični urad Republike Slovenije
TSA	Tourism Satellite Accounts
UNWTO	Svetovna turistična organizacija
USD	(United States Dollar) ameriški dolar
WTTC	(World Travel & Tourism Council) Svet za potovanja in turizem
ZSST	Zelena shema Slovenskega turizma

## Kazalo slik

- Slika 1, Str. 10: Slovensko ogrodje kvalifikacij (SOK)  
Slika 2, Str. 17: Sistem vzgoje in izobraževanja v Republiki Sloveniji  
Slika 3, Str. 25: Prenočitve po makro destinacijah  
Slika 4, Str. 27: Zemljevid makro-destinacij Slovenije  
Slika 5, Str. 29: Nosilni in podporni turistični produkti po regijah  
Slika 6, Str. 82: Regionalna razpršenost izobraževalcev srednjega poklicnega in strokovnega izobraževanja v panogi  
Slika 7, Str. 83: Regionalna razpršenost izobraževalcev višjega strokovnega izobraževanja  
Slika 8, Str. 84: Regionalna razpršenost izobraževalcev visokošolskega in univerzitetnega izobraževanja

## Kazalo tabel

- Tabela 1, Str. 11: Kvalifikacije v SOK ter ravni SOK v EOK  
Tabela 2, Str. 23: Ključni kazalniki trenda uspešnosti hotelskega sektorja v Sloveniji  
Tabela 3, Str. 29: 10 najboljših destinacij glede na število nočitev  
Tabela 4, Str. 31: Delovno aktivno prebivalstvo v turizmu po področjih vprašalnika UNWTO, Slovenija, 31. 12. 2017  
Tabela 5, Str. 31: Področja dejavnosti po metodologiji vprašalnika UNWTO  
Tabela 6, Str. 32: Kvalifikacijska struktura za področje gostinstva, hotelirstva in turizma  
Tabela 7, Str. 34: Pomočnik/pomočnica kuharja/kuharice  
Tabela 8, Str. 34: Pomočnik/pomočnica natakarja/natakarice  
Tabela 9, Str. 35: Sobar/sobarica  
Tabela 10, Str. 35: Pomočnik/pomočnica oskrbnika/oskrbnice  
Tabela 11, Str. 36: Gastronom hotelir/gastronomka hotelirka  
Tabela 12, Str. 37: Gastronom hotelir SI/gastronomka hotelirka SI  
Tabela 13, Str. 38: Nadzornik/nadzornica sob  
Tabela 14, Str. 38: Picopek/picopekinja  
Tabela 15, Str. 39: Oskrbnik/oskrbnica  
Tabela 16, Str. 40: Gastronomsko-turistični tehnik/gastronomsko-turistična tehničarka  
Tabela 17, Str. 41: Gastronomsko-turistični tehnik/gastronomsko-turistična tehničarka  
Tabela 18, Str. 42: Gastronomsko-turistični tehnik SI/gastronomsko-turistična tehničarka SI  
Tabela 19, Str. 43: Gastronomski tehnik/gastronomska tehničarka  
Tabela 20, Str. 44: Kuharski mojster/kuharska mojstrica  
Tabela 21, Str. 45: Mojster/mojstrica strežbe  
Tabela 22, Str. 46: Barman/barmanka  
Tabela 23, Str. 46: Dietni/dietna kuhar/kuharica  
Tabela 24, Str. 47: Svetovalec sirov/svetovalka sirov – sommelier za sire  
Tabela 25, Str. 48: Sommelier-vinski svetovalec/vinska svetovalka  
Tabela 26, Str. 48: Vodja cateringa  
Tabela 27, Str. 49: Kuhar/kuharica pred gosti  
Tabela 28, Str. 50: Pripravljalac/pripravljalica jedi pred gosti  
Tabela 29, Str. 50: Pripravljalac/pripravljalica restavracijskih sladic  
Tabela 30, Str. 51: Blagajnik/blagajničarka v igralnici  
Tabela 31, Str. 52: Operater/operaterka na igralnih avtomatih  
Tabela 32, Str. 52: Krupje/krupjejka  
Tabela 33, Str. 53: Organizator poslovanja v gostinstvu in turizmu/organizatorka poslovanja v gostinstvu in turizmu  
Tabela 34, Str. 54: Organizator poslovanja v velneški dejavnosti/organizatorka poslovanja v velneški dejavnosti  
Tabela 35, Str. 55: Vodja hotelske recepcije  
Tabela 36, Str. 56: Hotelski gospodinjec/hotelska gospodinja  
Tabela 37, Str. 57: Menedžer/menedžerka hotelske operative  
Tabela 38, Str. 57: Menedžer/menedžerka za področje hrane in pijač  
Tabela 39, Str. 58: Organizator/organizatorka poslovnih srečanj in dogodkov

- Tabela 40, Str. 59: Svetovalec/svetovalka za destinacijski management
- Tabela 41, Str. 60: Turistični animator/turistična animatorka
- Tabela 42, Str. 60: Turistični informator/turistična informatorka
- Tabela 43, Str. 61: Menedžer/menedžerka turistične agencije
- Tabela 44, Str. 62: Diplomirani organizator trajnostnega turizma (vs)/diplomirana organizatorka trajnostnega turizma (vs)
- Tabela 45, Str. 63: Diplomirani organizator turizma (un)/diplomirana organizatorka turizma (un)
- Tabela 46, Str. 64: Diplomirani mediator v turizmu (vs)/diplomirana mediatorka v turizmu (vs)
- Tabela 47, Str. 65: Diplomant turizma (vs)/diplomantka turizma (vs)
- Tabela 48, Str. 66: Diplomant turizma (un)/diplomantka turizma (un)
- Tabela 49, Str. 67: Diplomirani organizator poslovanja v hotelirstvu in turizmu (vs)/diplomirana organizatorka poslovanja v hotelirstvu in turizmu (vs)
- Tabela 50, Str. 68: Diplomirani organizator turizma (vs)/diplomirana organizatorka turizma (vs)
- Tabela 51, Str. 69: Diplomirani organizator turizma (vs)/diplomirana organizatorka turizma (vs)
- Tabela 52, Str. 70: Diplomirani organizator turizma (vs)/diplomirana organizatorka turizma (vs)
- Tabela 53, Str. 71: Diplomirani organizator v hotelirstvu in turizmu (vs)/diplomirana organizatorka v hotelirstvu in turizmu (vs)
- Tabela 54, Str. 72: Diplomirani organizator poslovanja v zdravstvenem turizmu (vs)/diplomirana organizatorka poslovanja v zdravstvenem turizmu (vs)
- Tabela 55, Str. 73: Magister dediščinskega turizma/magistrica dediščinskega turizma
- Tabela 56, Str. 74: Magister turizma/magistrica turizma
- Tabela 57, Str. 75: Magister turizma/magistrica turizma
- Tabela 58, Str. 76: Magister turizma/magistrica turizma
- Tabela 59, Str. 77: Doktor znanosti/doktorica znanosti s področja potovanja, turizem, prosti čas
- Tabela 60, Str. 79: Izobraževalne institucije srednjega poklicnega in strokovnega izobraževanja – redno izobraževanje
- Tabela 61, Str. 80: Izobraževalne institucije srednjega poklicnega in strokovnega izobraževanja – izobraževanje odraslih
- Tabela 62, Str. 81: izobraževalne institucije – izvajalke mojstrskih izpitov
- Tabela 63, Str. 82: Izobraževalne institucije in programi izobraževanja višjega strokovnega izobraževanja
- Tabela 64, Str. 83: Izobraževalne institucije in programi izobraževanja visokošolskega in univerzitetnega izobraževanja
- Tabela 65, Str. 85: Število vseh vpisanih v srednje poklicno in strokovno izobraževanje – redni dijaki
- Tabela 66, Str. 85: Število vseh vpisanih v srednje poklicno in strokovno izobraževanje – odrasli
- Tabela 67, Str. 86: Število podeljenih mojstrskih nazivov
- Tabela 68, Str. 86: Število vseh vpisanih v višje strokovno izobraževanje
- Tabela 69, Str. 87: Število vseh vpisanih v visokošolsko in univerzitetno izobraževanje po izvajalcih in po programih\*
- Tabela 70, Str. 88: Število podeljenih certifikatov po NPK

## Kazalo grafov

- Graf 1, Str. 22: Število nočitev in število obiskov
- Graf 2, Str. 23: Povprečna doba bivanja v dneh
- Graf 3, Str. 85: Število vseh vpisanih rednih dijakov v srednje poklicno in strokovno izobraževanje
- Graf 4, Str. 86: Število vseh vpisanih v višje strokovno izobraževanje
- Graf 5, Str. 88: Število vseh vpisanih v visokošolsko in univerzitetno izobraževanje
- Graf 6, Str. 89: Število vseh podeljenih certifikatov na področju gostinstva, hotelirstva in turizma v obdobju 2012–2017





**Center  
Republike Slovenije  
za poklicno  
izobraževanje**

