

**PREDLOGI NASLOVOV ZA IZDELAVO DIPLOMSKIH DEL**  
**PROGRAM GOSTINSTVO IN TURIZEM**  
**2022/2023**

**Predavateljica: dr. Darija Cviki**

**Predmet: POSLOVNO SPORAZUMEVANJE IN VODENJE**

1. Odnos poslovnih ljudi do etike in morale v gostinstvu in turizmu - primer podjetja ...
2. Odnos gostov do etike in morale v gostinstvu in turizmu - primer podjetja ...
3. Potrebnost in koristnost bontona v gostinstvu in turizmu - primer podjetja ...
4. Učinkovito načrtovanje in izvedba poslovne predstavitve v gostinstvu in turizmu - primer podjetja ...
5. Vloga emocionalne inteligence pri vodenju gostinske dejavnosti - primer podjetja ...
6. Vpliv čustev pri delu in odločanju na delovnem mestu v gostinstvu in turizmu - primer podjetja ...
7. Hotelski kodeks - primer podjetja ...
8. Komunikacijske veščine za delo z gosti s posebnimi potrebami v gostinstvu in turizmu – primer podjetja ...
9. Motivacija zaposlenih v gostinstvu in turizmu - primer podjetja ...
10. Zadovoljstvo gostov v gostinstvu in turizmu - primer podjetja ...
11. Zadovoljstvo zaposlenih v gostinstvu in turizmu - primer podjetja ...
12. Organizacija dela in načrtovanje časa v gostinstvu in turizmu - primer podjetja ...
13. Pisna komunikacija pri delu v gostinstvu in turizmu - primer podjetja ...
14. Vpliv delovnih pogojev na učinkovito opravljanje delovnih nalog v gostinstvu in turizmu - primer podjetja ...
15. Uresničitev osebnih ciljev v povezavi z opravljanjem delovnih nalog v gostinstvu in turizmu - primer podjetja ...
16. Dejavniki uspeha pri delu in vodenju v gostinstvu in turizmu - primer podjetja ...

17. Vpliv interne in eksterne komunikacije na uspešnost v gostinstvu in turizmu - primer podjetja ...
18. Opredelitev osnovnih značilnosti organizacijske kulture podjetja v gostinstvu in turizmu - primer podjetja ...
19. Vrste konfliktov v gostinstvu in turizmu in njihov vpliv na tekoče poslovanje - primer podjetja ...
20. Metode in načini razreševanja konfliktov v gostinstvu in turizmu - primer podjetja ...
21. Izvajanje timskega dela v gostinstvu in turizmu - primer podjetja ...
22. Izvajanje projektnega dela v gostinstvu in turizmu - primer podjetja ...
23. Opredelitev veščin poslovne komunikacije v gostinstvu in turizmu: sestanki in pogajanja - primer podjetja ...
24. Komunikacijske veščine z gosti v gostinstvu in turizmu - primer podjetja ...
25. Prisotnost mobinga v gostinstvu in turizmu - primer podjetja ...
26. Uporabnosti NLP pri komunikaciji z gosti v gostinstvu in turizmu - primer podjetja ...
27. Izgorevanje na delovnem mestu – značilne pojavne oblike v gostinstvu in turizmu - primer podjetja ...
28. Opredelitev stresnih faktorjev v gostinstvu in turizmu - primer podjetja ...
29. Kompetence in veščine zaposlenih pri reševanju pritožb gostov v gostinstvu in turizmu - primer podjetja ...
30. Opredelitev posameznih parametrov, ki opredeljujejo zadovoljnega gosta v gostinstvu in turizmu - primer podjetja ...

**Predavatelj: Jakob Demšar**

**Predmet: PRAVNI PREDPISI**

1. Javni red v gostinskih lokalih
2. Varna hrana – pravna ureditev
3. Pravni vidiki organiziranja javne prireditve
4. Uporaba Frankfurtske tabele v praksi
5. Pravna ureditev študentskega dela
6. Reševanje reklamacij v turistični agenciji ...

**Predavateljica: Francka Gregorc**

**Predmet: POSLOVNA INFORMATIKA S STATISTIKO**

1. Za konkretni primer (podjetje, hotel, velnes center...)
2. Analiza zadovoljstva gostov v ...
3. Analiza uspešnosti v....
4. Analiza ponudbe in povpraševanja v ....
5. Analiza obiska gostov v....
6. Primerjava ... (ponudbe, povpraševanja, obiska gostov,...) med konkretnimi podjetji, kraji, regijami...

**Predavateljica: dr. Boža Grafenauer**

**Predmet: DOPOLNILNE TURISTIČNE DEJAVNOSTI**

Izbor teme: v skladu s predmetnim področjem in v dogovoru z mentorico.

**Predavateljica: dr. Boža Grafenauer**

**Predmet: TURISTIČNA GEOGRAFIJA IN KULTURNA DEDIŠČINA**

Izbor teme: v skladu s predmetnim področjem in v dogovoru z mentorico.

**Predavateljica: mag. Tadeja Krašna**

**Predmet: TRŽENJE V TURIZMU**

1. Trženjski splet v izbranem turističnem podjetju
2. Strategija trženja v izbranem turističnem podjetju
3. Analiza prepoznavnosti blagovne znamke izbranega turističnega podjetja
4. Vloga zgodbe pri trženju izbranega turističnega podjetja
5. Spletno trženje na primeru izbranega turističnega podjetja

**Predavateljica: mag. Tadeja Krašna**

**Predmet: POSLOVANJE HOTELOV IN TURISTIČNIH AGENCIJ**

1. Butični hoteli v Sloveniji
2. Poslovanje izbranega družinskega hotela
3. Poslovanje v recepciji izbranega hotela
4. Analiza poslovanja hotelskega gospodinjstva v izbranem hotelu
5. Informacijski sistem v izbranem hotelu
6. Organizacija naročenega pavšalnega potovanja
7. Vloga predstavnika turistične agencije v tujini
8. Analiza turistične sezone v izbrani turistični agenciji
9. Programi zvestobe v izbrani turistični agenciji
10. Analiza poslovanja izbrane emitivne/receptivne turistične agencije

**Predavateljica: mag. Tadeja Krašna**

**Predmet: POSLOVANJE PRENOČITVENIH IN PREHRAMBENIH OBRATOV**

1. Gurmanske restavracije v Sloveniji
2. Management F&B oddelka v izbranem hotelu
3. Analiza poslovanja izbrane restavracije
4. Obvladovanje stroškov v izbrani restavraciji
5. Analiza učinkovitosti dela v izbrani restavraciji

**Predavatelj: mag. Peter Mihelčič**

**Predmeta: STREŽBA Z ORGANIZACIJO DELA 1, 2  
OSNOVE STREŽBE**

1. Vitalni cocktaili
2. Sistemska gastronomija (Free Flow)
3. Organizacija postrežbe na prevoznih sredstvih (letala, vlak, velika plovila)
4. Sodobni trendi v gostinstvu
5. Uporaba sodobnih tehnologij v gostinstvu
6. Rezervacijski sistemi miz v F&B oddelku.
7. Klasifikacija poklicev v F&B oddelku
8. Standard postrežbe v F&B oddelku.
9. Delovna obleka v F&B oddelku.
10. Katalog ponudbe pijač proizvajalcev in uvoznikov.
11. Planiranje namizne floristike
12. Ponudba jedi in pijač v vodnih parkih.
13. Uporaba informacijskih sistemov v strežbi
14. Party-service sistem.
15. Ocenjevanje dela strežnega osebja-skriti gost.
16. Ambient in design gostinskega obrata.
17. Oblike miz na svečanih dogodkih
18. Ponudba jedi in pijač na otroških zabavah.
19. Ponudba jedi in pijač na plažah
20. Postrežba cognac-ov
21. Postrežba penečih vin
22. Postrežba »finger food« jedi.
23. »Zero waste« v F&B oddelku
24. Aktivna prodaja v strežbi
25. Gueridon service; dokončevanje jedi pred gostom
26. Organizacija dogodka v vinoteki.

**Predavatelj: mag. Peter Mihelčič**

**Predmet: ORGANIZACIJA GOSTINSKIH DOGODKOV**

1. Organizacija in postrežba izrednega obroka
2. Organizacija gostinskega dogodka ...
3. Oblikovanje ponudbe za različne gostinske dogodke
4. Uvajanje informacijske tehnologije pri postrežbi v gostinskih obratih
5. Mini bar, kot dodatna ponudba v hotelski sobi
6. Postavitev standardov strežbe v gostinskih obratih
7. Aktivna prodaja strežnega osebja v gostinstvu

**Predavatelj: mag. Peter Mihelčič**

**Predmet: BARMANSTVO**

1. Ponudba piv in sodobna pivnica
2. Zgodovina mešanih pijač
3. Topli napitki; strežba na 101 način
4. Analiza ponudba mešanih pijač v destinaciji
5. Priprava domačih likerjev, sirupov in infuzij
6. Gin, kot odlična osnova za mešane pijače
7. Tequila, kot odlična osnova za mešane pijače
8. Rum, kot odlična osnova za mešane pijače
9. Grenčice, kot odlična osnova za mešane pijače
10. Odgovorna strežba v baru
11. Trendi v barmanstvu
12. Inovativna ponudba pijač na smučišču
13. Aperitivi »odpira« vrata v gostinski dogodek
14. Mocktail, nova ponudba mešanih pijač
15. Barmanski seminar, kot odlična ponudba za team building

**Predavateljica: mag. Darja Radić**

**Predmet: EKONOMIKA TURIZMA**

1. Značilnosti in problemi turističnega gospodarstva v izbrani destinaciji (kraju, občini, turističnem področju)
2. Analiza turističnega prometa v izbrani destinaciji (kraju, občini, turističnem področju)
3. Možnosti razvoja turizma v izbrani destinaciji kraju, občini, turističnem področju)
4. Ekonomski pomen turizma v izbrani destinaciji (kraju, občini, turističnem področju)
5. Vpliv turizma na razvoj izbranega kraja, občine ali regije
6. Razvoj zelenega – trajnostnega turizma
7. Možnost razvoja trajnostnega (zelenega) turizma v izbrani destinaciji (kraju, občini, turističnem področju)
8. Značilnosti in problemi turističnega gospodarstva Bleda
9. Možnosti razvoja turistične ponudbe Bleda
10. Vključevanje hotela Astoria v turistično ponudbo Bleda, Julijskih Alp in Slovenije
11. Hotel Astoria na Bledu – eko hotel

**Predavateljica: mag. Darja Radić**

**Predmet: EKONOMIKA PODJETJA**

1. Analiza uspešnosti poslovanja izbranega podjetja v določenem obdobju
2. Oblikovanje cenovne politike izbranega podjetja
3. Poslovni načrt za izbrano podjetje/poslovno idejo
4. Študija izvedljivosti izbrane poslovne ideje
5. Idejna zasnova izbranega projekta

**Predavatelj: Iztok Sila, MBA**

**Predmet: OSNOVE PROJEKTNEGA MENEDŽMENTA**

1. Načrt projekta
2. Projekt uvedbe nove (turistične) ponudbe
3. Načrt razvoja ponudbe / objekta...
4. Projekt nadgradnje ponudbe...
5. Organizacija dogodka...

**Predavateljica: Tatjana Šubic**

**Predmet: GASTRONOMIJA**

1. Gastronomska ponudba biodinamične kmetije ...
2. Pozabljena moč rastlin in narave v Velneškem centru Astoria Bled
3. Pravi čaji v Kavarni Astoria Bled
4. Ajda v prehrani Slovencev skozi čas
5. Načrt prehrane za stanovalce Doma starejših občanov »xy« z motnjami požiranja
6. Uvajanje naravni sokov v vrtcu ...
7. Prehrana obiskovalcev Fitnes centra ...
8. Prehrana športnika - npr.: tekača, hokejista, smučarja ....
9. Prisotnost enostavnih sladkorjev v prehrani učencev na OŠ »xy«
10. Alternative belemu sladkorju in možnosti uporabe v prehrani ....
11. Prisotnost umetnih sladil v prehrani .....
12. Bučno (laneno, orehovo, ...) olje v gastronomski ponudbi ....
13. Kis in popestritev gastronomske ponudbe ....



**Predavatelj: Jože Zalar**

**Predmeti: OSNOVE KUHARSTVA**

**KUHARSTVO Z ORGANIZACIJO DELA 1**

**KUHARSTVO Z ORGANIZACIJO DELA 2**

1. Dimljenje mesa v kulinariki
2. Sestava jedilnikov iz lokalnih živil in izdelkov
3. Zajtrki na turističnih kmetijah
4. Ovčji in kozji mlečni izdelki v kulinariki
5. Ponudba jedi v velnes centrih
6. Organizacija gostinskih dogodkov
7. Vključevanje regionalnih jedi v kulinarčno ponudbo gostinskega obrata
8. Ponudba regionalnih jedi na samopostrežnem zajtrku
9. Priprava mesnih jedi iz avtohtonih pasem živali
10. Organizacija gastronomsko kulinaričnega tematskega dogodka
11. Vakuumsko pripravljene jedi v a`la Carte ponudbi
12. Modernist Cuisine, sestavine in priprava
13. Modernist Cuisine, tehnike in oprema
14. Organizacija higienskega režima v kombinirani kuhinji
15. kulinarična ponudba na hotelski terasi
16. Ponudba jedi iz slovenske kulinarične dediščine
17. Analiza izkoriščenosti hotelskih kapacitet na področju F&B
18. Coffee break, priložnost za kulinarično promocijo hotela
19. Zorenje temnih vrst mesa, pogoj za kakovostno jed