

PREDLOGI NASLOVOV ZA IZDELAVO DIPLOMSKIH DEL
PROGRAM VELNES
2023

Predavateljica: Taja Borštnar

Predmet: ČUSTVENA INTELIGENCA IN OSEBNI RAZVOJ

1. Čustveno inteligentni vodja velneškega centra
2. Pomen čustvene inteligence pri velneškem delavcu
3. Stopnja čustvene pismenosti v (konkretnem) kolektivu
4. Vpliv stopnje povezanosti kolektiva na kvaliteto ponudbe velneškega centra
5. Vpliv uporabe (poljubne) sprostitvene tehnike na motivacijo zaposlenih v velneškem centru
6. Vpliv rednih sestankov na kolegialnost v kolektivu velneškega centra
7. Pomen gradnje zaupnega odnosa za zadovoljstvo strank
8. Soočanje velneškega delavca s sramom in goloto
9. Obvladovanje konfliktov pri delu s strankami
10. Pojasnjevalni slog študentov velnesa/velneškega centra in vpliv njihovo na motiviranost

PREDAVATELJICA: Taja Borštnar

Predmet: MENEDŽMENT STRESA IN METODE SPROŠČANJA

1. Trening pozornosti - pot osebne in strokovne rasti
2. Izvajanje (poljubne tehnike sproščanja) v velneškem centru
3. Obvladovanje stresa s pomočjo (poljubne) tehnike sprostitve
4. Preventivni ukrepi pred izgorelostjo velneškega delavca
5. Svetovanje in načrt spremembe življenjskega sloga pri konkretni stranki
6. Vzpostavljanje osebnega ravnovesja - pot do kvalitetnega izvajanja velneških storitev
7. Človeški možgani in tehnike sproščanja

8. Uporaba odkritij nevroznanosti v velneškem centru
9. Velneška storitev kot dejavnik preprečevanja izgorelosti
10. Pojav izgorelosti v velneški dejavnosti

PREDAVATELJICA: doc. dr. Slavka Gojčič

Predmet: VELNES IN VELNEŠKA DEJAVNOST

1. Menedžiranje velneškega programa za izbrano ciljno skupino gostov
2. Vključenost naturopatskih storitev v velneško ponudbo podjetja »x«
3. Vključenost naravnih zdravilnih dejavnikov v preventivno zdraviliško ponudbo zdravilišča »x«
4. Aromaterapija kot sestavina velneške ponudbe podjetja »x«
5. Primerjava velneške ponudbe pri dveh izbranih velneških ponudnikih
6. Analiza velneških storitev pri izbranih velneških ponudnikih
7. Primerjava spajevske ponudbe pri dveh izbranih spajevskih ponudnikih
8. Analiza spajevskih storitev pri izbranih spajevskih ponudnikih
9. Naravna kozmetika kot sestavina velneške ponudbe pri velneškem ponudniku »x«
10. Velneška ponudba kot sestavina preventivne zdraviliške ponudbe pri zdraviliškem ponudniku »x«.
11. Analiza medicinske velneške ponudbe (medical wellness) pri izbranem velneškem ponudniku

Druge teme v skladu s predmetnim področjem in v dogovoru z mentorico.

PREDAVATELJICA: doc. dr. Slavka Gojčič

Predmet: UPRAVLJANJE IN POSLOVANJE VELNEŠKIH CENTROV

1. Kultura, filozofija in etika menedžmenta v zdraviliškem (velneškem) podjetju »x«
2. Pomen poslanstva in vizije pri načrtovanju razvoja velneške dejavnosti v podjetju »x«
3. Vpliv komunikacije na kakovost izvedbe velneških storitev v velneškem ponudniku x

4. Motiviranje zaposlenih pri izvajanju velneških storitev v podjetju »x«
5. Vpliv organizacijske kulture na kakovost velneških storitev v podjetju «x«
6. Zasnova sistema kakovosti velneških storitev v podjetju «x«
7. Oblikovanje internih standardov kakovosti pri izvajanju velneških storitev v podjetju «x«
8. Menedžment reševanja nezadovoljstva pri izvedbi velneških storitev

Druge teme v skladu s predmetnim področjem in v dogovoru z mentorico.

PREDAVATELJICA: mag. Monika Karan

Predmet: UPRAVLJANJE IN POSLOVANJE VELNEŠKIH CENTROV

1. Velneški vodja v različni vlogi pri ponudniku x
2. Kultura, klima, etika, moralnost,...kot vrednote pri poslovanju ponudnika x
3. Grajenje konkurenčne prednosti na podlagi velneškega trenda xy
4. Upravljanje in poslovanje družinskih velneških centrov – primer x
5. Vse vsebine, ki jih želite sami razviti v smeri vsebine predmeta

Vaši predlogi kot izhodišče za oblikovanje končne ideje glede naslova diplome.

Predavateljica: mag. Monika Karan

Predmet: OBLIKOVANJE IN TRŽENJE VELNEŠKIH PROIZVODOV

1. Naturopatija kot velneški proizvod pri ponudniku x
2. Velnes kot vseživljenjski proces učenja – oblika velneškega proizvoda pri ponudniku x
3. Preplet področij 7P modela za oblikovanje velneškega proizvoda pri ponudniku x
4. Primerjava domačega in tujega poslovnega modela ponudnikov xy
5. Vse vsebine, ki jih sami želite razviti kot tržno zanimivo poslovno idejo

Vaši predlogi kot izhodišče za oblikovanje končne ideje glede naslova diplome.

Predavateljica: mag. Tadeja Krašna

Predmet: TRŽENJE STORITEV

1. Trženje ponudbe velneškega centra v izbranem hotelu
2. Analiza trendov v velneškem centru
3. Trženjski splet v izbranem velnes centru
4. Analiza trženjskega komuniciranja v velnes centru
5. Analiza uspešnosti velneških programov v izbranem hotelu

Predavateljica: mag. Darja Radić

Predmet: UVOD V TURIZEM IN DESTINACIJSKI MANAGEMENT

1. Oblikovanje doživetij v izbrani turističnih destinaciji
2. Idejna zasnova novega turističnega proizvoda v izbrani turistični destinaciji
3. Predlog modela organiziranosti turizma v izbrani turistični destinaciji
4. Nadgradnja turistične ponudbe izbrane turistične destinacije z razvojem inovativnih velneških proizvodov in storitev
5. Razvoj novih velneških proizvodov v izbranem turističnem podjetju/turistični destinaciji
6. Projektni načrt za organizacijo izbranega dogodka s področja športa/velneške dejavnosti
7. Analiza uspešnosti managementa turistične destinacije (za izbrano turistično destinacijo)
8. Analiza trajnostnega razvoja turizma v izbrani turistični destinaciji
9. Akcijski načrt za trajnostni razvoj turizma v izbrani turistični destinaciji
10. Vključevanje izbrane turistične destinacije v Zeleno shemo slovenskega turizma

Predavateljica: mag. Darja Radić

Predmet: EKONOMIKA IN PODJETNIŠTVO

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

PREDAVATELJICA: Tatjana Šubic

Predmet: OSNOVE ZDRAVEGA PREHRANJEVANJA

1. Oblikovanje »x« diete kot dela kulinarčne velnes ponudbe v hotelu
2. Oblikovanje ponudbe presnih jedi v poletni ponudbi velnes hotela
3. Priprava kanapejev in prigrizkov po načelih zdravega prehranjevanja
4. Oblikovanje primerne diete kot pomembnega dela učinkovitih X tretmajev
5. Organizacija kulinarčnega dogodka kot del velneške dejavnosti
6. Dietna prehrana za »x« skupine kot del kulinarčne ponudbe »x«
7. Energijska in hranilna vrednost obrokov »x« ponudnika velnes storitev
8. Vadba, prehrana in nadzorovanje telesne teže
9. Promocija zdravega prehranjevanja kot del velneške ponudbe (ali Zdrava srečanja v »x«)
10. Primerjava prehranskih dopolnil za posamezne ciljne skupine
11. Uporaba avtohtonih rastlin v velneški dejavnosti.
12. Vloga čajev v detoksikacijskih dietah
13. Študija programa hujšanja pri gostih s povišano telesno težo
14. Vključevanje izdelkov lokalnih proizvajalcev v kulinarčno ponudbo velnes hotela/ponudbo
15. Priprav dietnih načrtov brez najpogostejših alergenov