

## KATALOG ZNANJA

### 1. IME PREDMETA

#### UPRAVLJANJE IN POSLOVANJE VELNEŠKIH CENTROV

### 2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilji predmeta so:

- pozna značilnosti turistične, hotelirske in velneške dejavnosti na konkurenčnem trgu in pozna pomen privlačne in cenovno primerljive velneške ponudbe;
- pozna ekonomiko poslovanja velneškega centra v sklopu hotela in kot samostojne gospodarske enote;
- pozna proces zagotavljanja strokovnega kadra in vzpostavljanje velneške infrastrukture za uspešno poslovanje velneškega centra;
- razume pomen učinkovitega spremljanja poslovnega izida, uporabe statističnih poročil in strokovnih trendov za uspešno poslovanje;
- pozna značilnosti uspešnega projektnega menedžmenta in timskega dela v hotelirstvu in velneški dejavnosti.

### 3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje predmetno-specifične kompetence:

- spremlja in ugotavlja razmere na trgu storitvenih, še posebej turističnih podjetij in spremlja trende na trgu velneške dejavnosti;
- menedžira delovni proces v velneškem centru in spremlja ter kontrolira delo v strokovnem timu in organizacijo dela na področju velneške dejavnosti;
- zagotavlja učinkovito poslovanje in kakovostno velneško ponudbo ter zagotavlja kakovost delovnih procesov v velneški dejavnosti;
- vzpostavlja sodelovanje z različnimi ponudniki v turistični destinaciji;
- se ravna v skladu s principi in načeli trajnostnega razvoja in hotelskega ekološkega menedžmenta, varuje zdravje in okolje, ter odgovarja za lastno varnost in varnost drugih.

### 4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Študent	Študent
<b>Spremlja in ugotavlja razmere na trgu storitvenih, še posebej turističnih podjetij in spremlja trende na trgu velneške dejavnosti:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- razume strukturo in pomen storitvenega, še posebej turističnega gospodarstva;</li><li>- pozna vlogo in pomen posameznih vrst turističnih podjetij;</li><li>- pozna osnovne značilnosti storitvenih podjetij in značilnosti turističnih prenočitvenih obratov;</li><li>- pozna posebnosti velneškega trga tako na področju ponudbe kot povpraševanja;</li><li>- pozna trende in strokovno literaturo na</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- izdelava organizacijsko strukturo velneškega centra kot samostojne gospodarske enote;</li><li>- izdelava in primerja organizacijsko strukturo velneškega centra s hotelom ali drugim prenočitvenim turističnim obratom;</li><li>- spremlja stanje na trgu turističnih podjetij;</li><li>- zbira informacije ter ugotavlja in analizira nove trende;</li><li>- spremlja trende in usmeritve na velneškem trgu;</li></ul>

<p>področju razvoja novih velneških storitev in se stalno strokovno usposablja;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna strokovne usmeritve pri razvoju velneške dejavnosti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizira konkurenčno ponudbo;</li> <li>- spremlja trende na področju velneškega povpraševanja;</li> <li>- uvaja inovativne pristope v strokovno ponudbo velneškega centra..</li> </ul>
<p><b>Menedžira delovni proces v velneškem centru in spremlja ter kontrolira delo v strokovnem timu in organizacijo dela na področju velneške dejavnosti::</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna temeljne principe načrtovanja, organiziranja, vodenja, kontroliranja delovnega procesa v velneškem centru;</li> <li>- pozna osnovne principe oblikovanja sodobnih velneških centrov;</li> <li>- pozna vrste velneških centrov glede na temeljno vsebinsko zasnovo centrov;</li> <li>- pozna specialne velneške storitve;</li> <li>- pozna minimalne standarde pri oblikovanju in izvajanju velneških storitev glede infrastrukturnih in kadrovskih resursov;</li> <li>- pozna pravila osebne higiene, estetike in varnega okolja;</li> <li>- pozna osnovne elemente vodenja in nadziranja skupin;</li> <li>- pozna principe organizacije dela v storitveni organizaciji;</li> <li>- pozna osnovne zakonitosti projektne dela in vodenja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sodeluje pri opredelitvi vizije, poslanstva in ciljev velneškega centra;</li> <li>- celostno načrtuje poslovanje v velneškem centru in izvedbene aktivnosti glede na izbrane ciljne skupine in vpliv okolja;</li> <li>- organizira, izvaja, spremlja in analizira delovni proces v velneškem centru;</li> <li>- izdelava, vodi in usklajuje terminske plane različnih aktivnosti, postopkov in metod pri izvajanju velneških storitev;</li> <li>- izvede osebno pripravo za delo;</li> <li>- zagotavlja varnost osebnih podatkov;</li> <li>- upošteva in izvaja navodila za lastno higieno in estetsko urejenost;</li> <li>- svetuje, vodi in nadzira lastno delo, delo sodelavcev in strokovnega tima;</li> <li>- organizira, vodi, koordinira in sodeluje pri nadzoru oblikovanja, trženja in izvajanja velneških storitev.</li> </ul>
<p><b>Zagotavlja učinkovito poslovanje in kakovostno velneško ponudbo ter zagotavlja kakovost delovnih procesov v velneški dejavnosti:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna osnovne značilnosti in principe uspešnega poslovanja podjetja;</li> <li>- pozna ožje in širše okolje podjetja, poslovni proces in poslovne funkcije;</li> <li>- pozna različne koncepte organizacij za doseganje ciljev in vizije;</li> <li>- pozna pomen načrtovanja, analiziranja, organiziranja, vodenja, kontroliranja pri uspešnem poslovanju velneškega centra;</li> <li>- pozna metode kalkuliranja in oblikovanja cen za velneške storitve ter zna izračunati prag rentabilnosti;</li> <li>- pozna prihodkovni menedžment in razume njegovo uporabo;</li> <li>- pozna elemente in načine za celovito spremljanje kakovosti;</li> <li>- pozna standarde kakovosti za področje velneške dejavnosti;</li> <li>- pozna načela holističnega pristopa pri obravnavi uporabnika;</li> <li>- pozna in uporablja standarde kakovosti za velneško dejavnost;</li> <li>- pozna elemente poslovne odličnosti;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- išče nove rešitve in pristope za uspešno poslovanje velneškega centra;</li> <li>- vzpostavlja merila za merjenje uspešnosti posameznih storitev, tretmajev ali programov;</li> <li>- prepozna različne organizacijske oblike družb in oceni njihove prednosti in slabosti;</li> <li>- prepozna osnovne elemente za ustanovitev podjetja;</li> <li>- načrtuje in presoja značilnosti podjetja v različnih fazah rasti;</li> <li>- prepozna načine in metode uspešnega koordiniranja, motiviranja zaposlenih;</li> <li>- uporablja izkaze uspešnosti za sprejem poslovnih odločitev, izračunava in spremlja kazalnike uspešnosti in jih zna razložiti in uporabiti;</li> <li>- uporablja metode za celovito spremljanje kakovosti;</li> <li>- svetuje o koriščenju velneških storitev po sodobnih načelih celostnega pristopa;</li> <li>- izvaja samoevalvacijo in evalvacijo strokovnega dela pri izvajanju velneških</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna področno zakonodajo in jo izvaja v okviru svojih pristojnosti;</li> <li>- pozna, spoštuje in upošteva načela poklicne etike..</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- storitev in tretmajev in ga nenehno izboljšuje;</li> <li>- zagotavlja uporabnost velneških storitev in izdelkov;</li> <li>- zagotavlja higieno prostorov in opreme po zakonskih predpisih;</li> <li>- spremlja novosti v stroki in se stalno strokovno izpopolnjuje;</li> <li>- upošteva veljavne zakonske predpise;</li> <li>- zagotavlja kakovost storitev;</li> <li>- varuje poslovne skrivnosti..</li> </ul>
<p><b>Vzpostavlja sodelovanje z različnimi ponudniki v turistični destinaciji:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna pomen sodelovanja z ostalimi ponudniki v turistični destinaciji.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- navezuje stike za oblikovanje dobaviteljskih verig, ki omogočajo ponujanje celovite in kakovostno usklajene ponudbe velneškega centra v okviru destinacije.</li> </ul>
<p><b>Se ravna v skladu s principi in načeli trajnostnega razvoja in hotelskega ekološkega menedžmenta, varuje zdravje in okolje, ter odgovarja za lastno varnost in varnost drugih:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna načela trajnostnega razvoja in hotelskega ekološkega menedžmenta;</li> <li>- pozna zelene hotelske sheme in standarde;</li> <li>- pozna ukrepe za varno delo z delovnimi sredstvi in aparaturami, ki se uporabljajo za storitve v velneški dejavnosti;</li> <li>- pozna splošne in posebne zakonske pravne dokumente, ki urejajo področje varnosti in zdravja pri delu,</li> <li>- pozna varovalna in zaščitna sredstva potrebna pri delu v velneški dejavnosti;</li> <li>- pozna načela zdravega načina življenja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sprejema odločitve na načelih trajnostnega razvoja (ekonomski, okoljski, socio-kulturni) in hotelskega ekološkega menedžmenta (okolju prijazna gradnja in poslovanje turističnih objektov);</li> <li>- zagotavlja vzdrževanje delovnih sredstev in opreme;</li> <li>- izvaja ekološke predpise;</li> <li>- izvaja predpise in zakonske določbe o varnosti in zdravja pri delu;</li> <li>- skrbi za izvajanje sanitarno-higienskih in varnostnih predpisov ter predpise za varovanje okolja;</li> <li>- izvaja ekološke predpise in standarde;</li> <li>- uporablja zaščitna sredstva pri delu;</li> <li>- skrbi za svojo varnost, varnost uporabnikov in sodelavcev.</li> </ul>

## 5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 108 ur (48 ur predavanj, 60 laboratorijskih vaj);

Število ur samostojnega dela: 102 ur (50 ur študij literature in virov ter priprava na izpit, 52 ur izdelava projektne naloge).

Skupaj 210 ur dela študenta (7 KT).

