

## KATALOG ZNANJA

### 1. IME PREDMETA

#### PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE: TURIZEM IN OSNOVE VELNESA

### 2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilji predmeta so:

- uporablja znanja o posebnostih velneškega turizma in spozna kompleksnost velneških proizvodov;
- pozna metode in kazalce spremljanja turističnega razvoja in je usposobljen analizirati turistični promet;
- izvaja praktične primere oblikovanja velneških proizvodov na domači in mednarodni ravni;
- seznanen se s celovitim upravljanjem kakovosti velneških proizvodov na ravni posameznega proizvoda in na ravni destinacije.

### 3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

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

- upošteva posebnosti turističnih območij in načrtuje njihovo organiziranost;
- uporablja metode in načine za vzpostavitev sodelovanja z ostalimi ponudniki v turistični destinaciji in principe poslovanja na področju hotelskega ekološkega menedžmenta (okolju prijazna gradnja in poslovanje turističnih objektov);
- načrtuje in svetuje uporabnikom koriščenje velneških proizvodov ter pripravlja individualne programe in ponudbe za izbrane ciljne skupine gostov;
- sodeluje v strokovnem timu pri načrtovanju in oblikovanju novih velneških storitev, proizvodov, programov in izdelkov.

### 4. OPERATIVNI CILJI

| INFORMATIVNI CILJI  | FORMATIVNI CILJI  |
|---|---|
| Študent:  | Študent:  |
| <b>Upošteva posebnosti turističnih območij in načrtuje njihovo organiziranost:</b>  |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- pozna ustrezne dimenzije destinacije (geografsko, vsebinsko politično-upravno);</li><li>- pozna specifične odnose med deležniki na turistični destinaciji;</li><li>- pozna pomen managerskih funkcij v destinacijskem menedžmentu; (organizacijsko-koordinacijska, marketinška, operativna, kontrolna).</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- spremlja sodelovanje in odnose med deležniki v turizmu v okviru destinacije, kjer opravlja praktično delo;</li><li>- analizira značilnosti poslovnega okolja destinacije in predlaga morebitne izboljšave koordinacije deležnikov;</li><li>- analizira proces izvajanja turistične ponudbe destinacije;</li><li>- kritično opazuje kakovost turistične ponudbe destinacije.</li></ul> |
| <b>Uporablja metode in načine za vzpostavitev sodelovanja z ostalimi ponudniki v turistični destinaciji in principe poslovanja na področju hotelskega ekološkega menedžmenta (okolju prijazna gradnja in poslovanje turističnih objektov):</b>  |   |

|  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>~ zna opredeliti temeljne pojme in elemente s področja trajnostnega turizma in hotelskega ekološkega menedžmenta in jih povezati z velneškim turizmom;</li> <li>~ pozna temeljne pojme in elemente s področja trajnostnega turizma in ekološkega menedžmenta ter jih poveže z velneškim turizmom.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>~ celostno načrtuje poslovanje v velneškem centru in izvedbene aktivnosti glede na izbrane ciljne skupine, vpliv okolja in sodelovanje z ostalimi ponudniki destinacije;</li> <li>~ dela skladno s sanitarno-higienskimi in varnostnimi predpisi ter predpisi za varovanje okolja in izvaja ekološke predpise.</li> </ul>   |
| <p><b>Načrtuje in svetuje uporabnikom koriščenje velneških proizvodov ter pripravlja individualne programe in ponudbe za izbrane ciljne skupine gostov:</b></p>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozna osnove poslovnega komuniciranja;</li> <li>~ pozna načela zdravega načina življenja;</li> <li>~ pozna povezavo med kakovostjo življenja in zdravjem;</li> <li>- pozna specialne velneške storitve,</li> <li>- pozna postopke in vrste zdravju varnih velneških storitev in tretmajev,</li> <li>- pozna indikacije in kontraindikacije posamezne vrste velneških storitev, tretmajev, metod in postopkov,</li> <li>- pozna in razlikuje sprostitvene in negovalne postopke: preparativne, aparaturne in sprostilne metode, tehnologije in postopke različnih vrst velneških storitev,</li> <li>- pozna strokovna pravila ločevanja med storitvami v velneški dejavnosti in v zdravstvu,</li> <li>- pozna osnove razvojne in osebostne psihologije,</li> <li>~ pozna postopke načrtovanja velneških storitev.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- svetuje o koriščenju velneških storitev po sodobnih načelih celostnega pristopa pri obravnavi;</li> <li>~ preučuje pomen celostnega pristopa k zdravju za človekovo počutje in osebostni razvoj;</li> <li>- zagotavlja varnost osebnih podatkov, upošteva navodila za lastno higieno in estetsko urejenost;</li> <li>- svetuje funkcionalne velneške postopke glede na ugotovljeno psihofizično počutje velneškega gosta;</li> <li>- svetuje vrsto velneških storitev proizvodov za dobro psihofizično počutje;</li> <li>- svetuje načine zdrave telesne aktivnosti, psihične stabilnosti – premagovanje in odprava stresa, zdrav način prehranjevanja, storitve za lepотно in telesno nego ter življenjske navade za dobro počutje;</li> <li>- svetuje obisk pri zdravniku v primeru težjih psihofizičnih obremenitev ali poškodb;</li> <li>- spremlja goste v času bivanja;</li> <li>- informira in koordinira aktivnosti skladno z izbranim velneškim proizvodom.</li> </ul> |
| <p><b>Sodeluje v strokovnem timu pri načrtovanju in oblikovanju novih velneških storitev, proizvodov, programov in izdelkov:</b></p>   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>~ pozna trende, smeri in usmeritve na področju velnesa in velneške dejavnosti;</li> <li>- pozna metode razvoja in oblikovanja novih velneških storitev in proizvodov;</li> <li>~ pozna informacijsko tehnologijo.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- sodeluje pri razvijanju novih velneških storitev, tretmajev in proizvodov;</li> <li>- sodeluje pri pripravi informativnih in strokovnih gradiv za ponujene storitve;</li> <li>- sodeluje pri reševanju pritožb s ciljem zagotavljanja pozitivne izkušnje gostov/strank;</li> <li>- spremlja novosti, gibanja in trende na področju oblikovanja velneških proizvodov.</li> </ul>   |

## 5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

Skupaj: 150 ur dela študenta v podjetju (5 KT).

Obvezna prisotnost na praktičnem izobraževanju. Obvezen je zagovor poročila o opravljenem praktičnem izobraževanju pri mentorju v podjetju in mentorju v šoli.