

NAJAVA TEM DIPLOMSKIH DEL

PREDAVATELJ/-ICA

RAZPISANE TEME DIPLOMSKIH NALOG

viš.pred.mag. Marlena Skvarča

Predmet: Osnove gastronomije

1. Pogrnjena miza- stik preteklosti s sedanjostjo
2. Goveja juha od nekdaj do danes
3. Senzorična analiza v povezavi z vrednotenjem kakovosti lokalnih jedi

prof. dr. Tina Vukasović

Predmet: Trženje storitev

1. Uvajanje novega izdelka/storitve blagovne znamke na izbrano tržišče
2. Motivi za nakup izdelka/storitve izbrane blagovne znamke
3. Analiza vedenja potrošnikov pri nakupu storitve/izdelka X
4. Druge teme v skladu s predmetnim področjem in v dogovoru s predavateljico

mag. Slavka Gojčič

Predmet: Velnes in velneška dejavnost

1. Vključenost naravnih zdravilnih dejavnikov v preventivno zdraviliško ponudbo zdravilišča »x«
2. Primerjava velneške ponudbe dveh izbranih velneških ponudnikov
3. Analiza zdraviliške ponudbe dveh izbranih zdraviliških ponudnikov
4. Druge teme v skladu s predmetnim področjem in v dogovoru z mentorico

ddr. Lazar Pavić

Predmet: Dopolnilne turistične dejavnosti

1. Razvoj integralnega produkta turizma dobrega počutja na turistični destinaciji XY
2. Razvoj integralnega produkta agrarnega turizma na turistični destinaciji XY
3. Turistična animacija na prostem (projektna diplomska naloga)

Ekonomika in podjetništvo

1. Razvoj podjetniške ideje: gozdni velnes
2. Razvoj podjetniške ideje: velnes na kmetiji
3. Razvoj podjetniške ideje: velnes za moške

Ekonomika podjetja

1. Razvoj podjetniške ideje: samooskrbna restavracija
2. Razvoj podjetniške ideje: zeleni hotel v Mariboru
3. Razvoj podjetniške ideje: poklicni standard virtualni destinacijski manager

Katja Zadavec

*Predmet: Strokovna terminologija v
angleškem jeziku*

Možno se je dogovoriti za različne teme, vendar se morajo vsaj z nekim delom dotikati uporabe angleške terminologije. Interesenti (z znanjem angleščine in z idejami o tem, kaj bi raziskovali) vabljeni na pogovor po predhodni najavi na katja.zadavec@vsigt.si.

Andreja Alič

*Predmeti: Ekonomika turizma,
Uvod v turizem in destinacijski
menedžment,
Organizacija gostinskih dogodkov*

po dogovoru

Saša Mikić

*Predmet: Poslovno sporazumevanje
in vodenje*

1. TIMSKO DELO:

Timsko delo je ena novejših, vendar vse bolj prisotnih oblik dela v delovni organizaciji. V večini primerov delamo kot skupina, ker o pravem timskem delu nismo dovolj seznanjeni. V diplomski nalogi je možno analizirati prireditev, dogodek, kjer so sodelavci sodelovali v timu in dogodek izpeljali.

2. UVAJANJE SPREMEMB V PODJETJU:

Spremembe so vsakodnevni pojav v podjetjih. Večje, nerutinske spremembe pa v podjetja vnašajo nemir in negotovost. Diplomsko delo predvideva, da bo študent/študentka raziskala določeno spremembo v podjetju, jo opisala in spremljala uvajanje spremembe in posledice uvedbe.

3. POSLOVNO SPORAZUMEVANJE V PODJETJU:

Poslovno sporazumevanje v podjetju poteka tako med zaposlenimi kot do uporabnikov in poslovnih partnerjev. Naslov diplomskega dela dopušča, da si študentje sami izberejo kakšno vrsto oziroma kakšno obliko poslovnega sporazumevanja bodo raziskali.

mag. Mirjana Ivanuša Bezjak

*Predmet: Upravljanje in poslovanje
velneških centrov*

1. Zagotavljanje kvalitete in covid higienskih ukrepov v velneškem obratu XY

2. Idejni poslovni načrt za ustanovitev in zagon velneškega obrata XY

3. Analiza 10 aplikacij, ki vodjem omogočajo izdelave kalkulacij stroškov

*Poslovanje prenočitvenih in
prehrambenih obratov – (smer
Gostinstvo)*

1. Zagotavljanje kvalitete in covid higienskih ukrepov v gostinskem obratu XY

2. Analiza 10 spletnih aplikacij namenjenih managementu pri upravljanju prehrambeno-prenočitvenih obratov

3. Idejni poslovni načrt za ustanovitev in zagon prehrabeno prenočitvenega obrata XY

Tatjana Klakočar

Predmet: Osnove gibanja in športne aktivnosti ter športna animacija in osebno trenerstvo

1. Organizacija in izvedba Global Wellness Day
2. Projektne diplomske naloge:
Preučevanje prehojenih kilometrov študentov GT programa med PRI v restavraciji 7
3. Projektne diplomske naloge:
Ergonomija na delovnem mestu kuharja v restavraciji 7

dr. Alenka Hmelak Gorenjak

Predmet: Kulinarika za vitalnost

1. Mediteranska dieta
2. Funkcionalna živila (izbira posameznega živila in uporaba v kulinariki)
3. Prehranske navade posamezne populacije - ocena in priporočila

Hrana in pijače

1. Redukcijske diete (izbira posamezne diete)
2. Funkcionalna živila (izbira posameznega živila in uporaba v kulinariki)
3. Prehranske navade določene populacije

Helena Rošker

Predmet: Poslovanje hotelov in turističnih agencij ter Poslovanje prenočitvenih in prehrabnih obratov

1. Trajnostno poslovanje hotelskega gospodinjstva
2. Digitalizacija hotelskega gospodinjstva
3. Vpliv materialov in čistil na alergijske reakcije gostov v nastanitvenih obratih
4. Hotel generacije Z
5. Vstop Slovenije v združenje conciergov – Les Clefs d'Or