



Spletna akademija

16. 11. – 18. 12. 2020



**BREZPLAČNO
ZA UDELEŽENCE
PROJEKTA SPIN**

POZNAVALEC HOTELIRSTVA NOVE REALNOSTI

100 UR – 25 WEBINARJEV – 25 IZVAJALCEV – 5 TEDNOV

TRENDI – DOBRE PRAKSE – IZZIVI – SPREMEMBE – PRILOŽNOSTI – NEVARNOSTI – NAPOVEDI...



RAZVIJAMO KAKOVOST
WE DEVELOP QUALITY

Ponedeljek 16. 11. 2020			16.00- 19.00	Uvod v spletno akademijo in značilnosti nove realnosti <i>dr. Nataša Artič</i> Potrošnik/turist v novi realnosti <i>Zenel Batagelj</i>
Torek 17. 11. 2020			16.00- 19.00	Čustvena inteligenca za delo v turizmu <i>Jan Kovačič</i>
Sreda 18. 11. 2020			16.00- 19.00	Izzivi in priložnosti nove realnosti za velneško dejavnost <i>Milena Mojzeš</i>
Četrtek 19. 11. 2020	9.00- 12.00	Besedila, izražanje, pogoste napake, lep opis, vsebina, izgled in zgodba vašega cenika <i>Nikita Holc</i>	16.00- 19.00	Moč podobe, službena oblačila in ugled hotela <i>Lea Pisani</i>
Petek 20. 11. 2020			16.00- 19.00	Delovnopравни temelji kot odskočna deska za razvoj kadrov v novi realnosti <i>Andreja Samec Koderman</i>
Ponedeljek 23. 11. 2020			16.00- 19.00	Kreativne metode spopadanja z izzivi <i>mag. Barbara Zacirkovnik</i>
Torek 24. 11. 2020			16.00- 19.00	Program Excel- od osnovnega do naprednega uporabnika <i>mag. Tjašo Vlasak</i>
Sreda 25. 11. 2020			16.00- 19.00	GDPR izzivi v hotelirstvu <i>Margita Rajnar</i>
Četrtek 26. 11. 2020	9.00- 12.00	Sodobni pristopi k mentoriranju v gostinstvu in turizmu <i>dr. Nataša Artič</i>	16.00- 19.00	Od nekdanjega pravila v hotelirstvu: 1-Lokacija, 2-Lokacija, 3-Lokacija v novi normalnosti k 1-Destinacija, 2-Destinacija, 3-Destinacija <i>Miša Novak</i>
Petek 27. 11. 2020			16.00- 19.00	Obvladovanje stresa na delovnem mestu s pravilno prehrano <i>Gorazd Halič</i>
Ponedeljek 30. 11. 2020			16.00- 19.00	Izzivi hotelskega gospodinjstva v novi realnosti <i>Barbara Polak Tomažič</i>
Torek 1. 12. 2020			16.00- 19.00	Izzivi področja hrane in pijač (F&B) v novi realnosti <i>Gorazd Halič</i>
Sreda 2. 12. 2020			16.00- 19.00	Zeleni turizem, skrb za okolje, okoljski certifikati in kako zmanjšati stroške odpadkov <i>Štefan Smodiš</i>

Četrtek 3. 12. 2020	9.00- 12.00	Design thinking v turizmu <i>doc. dr. Lara Plajh</i>	16.00- 19.00	Uvajanje sprememb v turistična podjetja in sodobni izzivi vodenja <i>Saša Mikić</i>
Petek 4. 12. 2020			16.00- 19.00	Upravljanje s časom v hotelirstvu (urniki, načrtovanje, izzivi) <i>Vlasta Mlakar</i>
Ponedeljek 7.12. 2020			16.00- 19.00	Psihološki triki za delo s hotelskim gostom – 1. del <i>Jan Kovačič</i>
Torek 8. 12. 2020			16.00- 19.00	Psihološki triki za delo s hotelskim gostom – 2. del <i>Jan Kovačič</i>
Sreda 9. 12. 2020	9.00- 12.00	Gost v središču pozornosti <i>Karmen Ropoša</i>	16.00- 19.00	Razvoj in preverjanje idej v turizmu <i>izr. prof. dr. Dejan Križaj in sodelavci AIRTH in UP FTŠ sTOUdio Turistica</i>
Četrtek 10. 12. 2020	9.00- 12.00	Kako z brezplačnimi spletnimi programi do atraktivnih oglasov za vaš hotel? <i>Nikita Holc</i>	16.00- 19.00	Moja komunikacija in moj odnos do gosta <i>Saša Mikić</i>
Petek 11. 12. 2020			16.00- 19.00	Drugačen pogled na poslovne in zasebne medsebojne odnose <i>dr. Nataša Artič</i>
Ponedeljek 14. 12. 2020			16.00- 19.00	Tržno komuniciranje v novi realnosti <i>Ana Praprotnik</i>
Torek 15. 12. 2020			16.00- 19.00	V turizmu se prodajajo zgodbe <i>Mojca Krašovec</i>
Sreda 16. 12. 2020			16.00- 19.00	Trendi in napovedi za hotelirstvo v 2021 <i>doc. dr. Petra Baruca Zabukovec</i>
Četrtek 17. 12. 2020	9.00- 12.00	Razvoj kadrov v turizmu s pomočjo online usposabljanj <i>Barbara Kozel</i>	16.00- 19.00	Učinkovit telefonski turistično prodajni dialog v novi realnosti <i>Polona Kisovec</i>
Petek 18. 12. 2020			16.00- 19.00	Reševanje konfliktov in pritožb v hotelirstvu <i>Saša Mikić</i> Zaključek spletne akademije <i>dr. Nataša Artič</i>
			19.00- 19.30	Spletno testiranje za pridobitev certifikata Poznavalec hotelirstva nove realnosti

CILJI USPOSABLJANJA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spoznavanje značilnosti gostov, trenutne situacije in primerov dobrih praks nove realnosti v hotelirstvu 2. Ozaveščanje na področju trendov v hotelirstvu in velneški dejavnosti, smernic zelenega turizma, okoljskih certifikatov, skrbi za okolje in primerov zmanjšanja stroškov 3. Seznaniti udeležence z delovnopравnimi temelji, kot odskočno desko za razvoj kadrov 4. Seznaniti udeležence s čustveno inteligenco v turizmu, močjo podobe in službenih oblačil, pomenom medsebojnih odnosov, metodo design thinking, psihološkimi triki za komunikacijo z gostom, smernicami tržnega komuniciranja, s pomenom prodajanja zgodb, s posebnostmi uspešne telefonske prodaje, z GDPR izzivi, izzivi hotelskega gospodinjstva, izzivi F&B, s higienskimi in drugimi standardi v hotelirstvu, s kreativnimi metodami spopadanja z izzivi ter kako z brezplačnimi spletnimi programi do atraktivnih oglasov v hotelirstvu 5. Razvijanje komunikacijskih, mentorskih in organizacijskih spretnosti in veščine v hotelirstvu 6. Spoznavanje korakov do bolj uspešnega upravljanja s časom in planiranja urnikov 7. Usposobiti udeležence za samostojno kreiranje in vrednotenje idej v hotelirstvu 8. Usposobiti za osnovne in zahtevnejše urejanje v programu Excel 9. Razvijanje veščin uspešnega reševanja konfliktnih situacij in pritožb v hotelirstvu 10. Opolnomočenje kadrov v hotelirstvu
POGOJI ZA VKLUČITEV	<p>Za vključitev v program usposabljanja mora udeleženec imeti pametno napravo (računalnik, tablico ali telefon), dostop do spleta, e-pošti naslov, zaželeno je razumevanje pogovornega angleškega jezika (ponekod se vključijo tudi gostujoči predavatelji iz tujine)</p>
OBLIKE IN METODE DELA	<ul style="list-style-type: none"> • Predavanja s primeri iz prakse • Aktivno sodelovanje udeležencev pri pogovorih, igre vlog in analiza • Reševanje primerov raznih izzivov iz prakse • Gostujoči predavatelji s predstavitvami dobrih praks iz tujine • Spletno pisno preverjanje znanja za vse, ki želijo prejeti certifikat opravljene spletne akademije
POTEK USPOSABLJANJA	<p>Za uspešen zaključek spletne akademije je potrebna aktivna udeležba na najmanj 25 webinarjih = 100 ur. Vsebinsko spletne akademije lahko kreirate sami, saj izberete najmanj 25 izmed 32 razpisanih webinarjev. Po želji se lahko udeležite vseh razpisanih webinarjev.</p>
IZVAJALCI	<p>25 izvajalcev + gostujoči predavatelji iz tujine Izvajalci so na svoji karierni poti povezani tudi s področjem turizma, med njimi najdemo tudi Lady in Red iz St. Moritza, strokovnjake večjih hotelskih družb, eksperte za posamezno temo, profesorje turističnih študij... Vsem sodelujočim je skupno, da s svojimi izkušnjami in znanjem prispevajo pomemben delček v izgradnjo mozaika z nazivom Optimizem za turizem.</p>



CENA SPLETNE AKADEMIJE	1600 € + DDV= 32 webinarjev + test + potrdilo					
CENA S 70% POPUSTOM (brez DDV)	1 webinar po izbiri	5 webinarjev po izbiri	10 webinarjev po izbiri	20 webinarjev po izbiri	25 webinarjev po izbiri + test + potrdilo	vseh 32 webinarjev + test+ potrdilo
	50 €	200€	300 €	400 €	450€	480€
PLAČILO KOTIZACIJE	<p>Cena webinarja s popustom velja za pravne in fizične osebe. V primeru udeležbe dveh ali več oseb iz iste organizacije priznamo 10% popust za vsakega dodatnega udeleženca.</p> <p>Kotizacijo nakažite na Srednjeevropski izobraževalni center Ptuj, Pot v toplice 9, Ptuj, na transakcijski račun pri Gorenjski banki d.d. Kranj: IBAN SI56 0700 0000 3082 459, sklic: 08-2020 oz. plačilo po e-računu za proračunske uporabnike.</p> <p>Račun boste prejeli po zaključku spletne akademije.5</p>					
PRIJAVA	<p>Na spletno akademijo ali posamezni webinar se lahko prijavite preko elektronske prijavnice (klik tukaj).</p> <p>Prijave sprejemamo do zasedbe prostih mest. Po plačilu kotizacije vam dan pred webinarjem posredujemo povezavo (link) za spletni dostop.</p> <p>V Zoom se prijavite z enakim imenom in priimkom, kot v oddani prijavnici, sicer vas administrator ne more prepoznati in vključiti v prenos. PRIPOROČAMO, DA SE PRIJAVITE ŽE VSAJ 15 MIN PRED ZAČETKOM WEBINARJA.</p> <p>V kolikor se srečate s tehničnimi težavami ob registraciji, pokličite 040-366-356.</p> <p>Morebitne odjave sprejemamo do 24 ur pred razpisanim terminom na e- naslov: info@seic.si</p> <p>Pri kasnejših odjavah ali neudeležbi kotizacije ne vračamo.</p>					
BREZPLAČNA UDELEŽBA	<p>Brezplačna udeležba se omogoči udeležencem v okviru projekta SPIN, kjer je pogoj, da so zaposleni, imajo stalno ali uradno začasno bivališče v zahodni kohezijski regiji (Ljubljana z okolico, Gorenjska, Primorska) ter se s podpisom dogovora uradno vključijo v projekt SPIN, ki jim omogoča več kot 100 ur brezplačnih online vsebin. Če vas zanima več informacij o projektu in možnostih sodelovanja se udeležite informativne delavnice, kjer bomo predstavili brezplačna usposabljanja v okviru projekta SPIN.</p>					



Termini brezplačnih informativnih delavnic o projektu SPIN:

13.11.2020 ob 10h preko Zoom povezave: <https://us02web.zoom.us/j/88059116038>

16.11.2020 ob 13h preko Zoom povezave: <https://us02web.zoom.us/j/84492892046>

17.11.2020 ob 13 h preko Zoom povezave: <https://us02web.zoom.us/j/85890212844>

19.11. 2020 ob 13 h preko Zoom povezave: <https://us02web.zoom.us/j/87522926838>

20.11.2020 ob 13 h preko Zoom povezave: <https://us02web.zoom.us/j/82995705947>

23.11. 2020 ob 13h preko Zoom povezave: <https://us02web.zoom.us/j/84339060836>

24.11.2020 ob 13h preko Zoom povezave: <https://us02web.zoom.us/j/81693212541>

26.11.2020 ob 13h preko Zoom povezave: <https://us02web.zoom.us/j/84023020615>

27.11.2020 ob 13 h preko Zoom povezave: <https://us02web.zoom.us/j/83985649605>

POSEBNOST PROGRAMA

- Usposabljanje poteka izključno v obliki webinarjev preko aplikacije Zoom
- Akademija poteka vsakodnevno v razponu petih tednov, najpogosteje med 16.00 in 19.00 uro
- Program sooblikujejo domači in tuji strokovnjaki
- V webinarjih se uporabljajo primeri in izzivi izključno iz turistično-gostinsko-hotelirskih praks
- Program je praktično naravnano in predstavlja aktualna izhodišča ter usmeritve v prihodnje
- Testiranje ni obvezno, je pa pogoj za pridobitev certifikata Poznavalec hotelirstva nove realnosti

DODATNE INFORMACIJE

info@seic.si ali 040-366-356



Ali že imate na telefonu aplikacijo SEiC MICRO?



©COPYRIGHTS

Informacije, programi, gradiva in podatki, vsebovani v tem dokumentu so izključna last zavoda SEiC. Prejemnik dokumenta se obvezuje, da programov usposabljanj, konceptov, izdelanih idejnih zasnov in rešitev, avtorskih del in drugih del, na katerih obstajajo pravice intelektualne lastnine, ki so vsebovane v besedilu tega dokumenta oziroma v prilogah k temu dokumentu, ne bo uporabil sam ali preko povezanih oseb, jih ne bo posredoval in odplačno ali neodplačno prepuščal v uporabo tretjim osebam brez vnaprejšnjega pisnega soglasja zavoda SEiC oziroma brez vnaprejšnje sklenjene pisne pogodbe z zavodom SEiC.

Vir fotografij: www.unsplash.com; www.freepik.com



RAZVIJAMO KAKOVOST
WE DEVELOP QUALITY



Srednjeevropski izobraževalni center Ptuj
Central European Education Centre Ptuj
Pot v toplice 9, 2250 Ptuj, Slovenija/Slovenia
www.seic.si



info@seic.si