

NAZIV PREDMETA		OSNOVE UGOSTITELJSTVA					
Kod		Godina studija	2				
Nositelj/i predmeta	dr. sc. Goran Ćorluka	Bodovna vrijednost (ECTS)	6				
Suradnici		Način izvođenja nastave (broj sati u semestru)	P	S	V	T	
			30	30			
Status predmeta	Obvezni	Postotak primjene e-učenja	20%				
OPIS PREDMETA							
Ciljevi predmeta	• Upoznati studente s ugostiteljskim objektima • Upoznati studente s ugostiteljskim uslugama • Pružiti uvid u procesne funkcije pripreme i usluživanja ugostiteljskih usluga • Prezentirati specifičnost menadžmenta u ugostiteljstvu						
Uvjeti za upis predmeta i ulazne kompetencije potrebne za predmet	Nema.						
Očekivani ishodi učenja na razini predmeta (4-10 ishoda učenja)	1. Razvrstati ugostiteljske objekte. 2. Razumjeti organizaciju poslovnih i procesnih funkcija u ugostiteljstvu. 3. Izvršiti radnje pripreme i pružanja usluga smještaja. 4. Izvršiti radnje pripreme i pružanja usluga prehrane i točenja pića. 5. Objasniti opće minimalne uvjete za ugostiteljske objekte. 6. Identificirati specifičnosti menadžmenta u ugostiteljstvu.						
Sadržaj predmeta detaljno razrađen prema satnici nastave	Tjedan	Sati	Oblik nastave	Tema			
		2	Predavanja	Ugostiteljstvo kao gospodarska djelatnost			
		2	Seminari	Podjela tema seminarskog rada.			
		2	Predavanja	Usluge u ugostiteljstvu			
		2	Seminari	Upute u izradi seminarskog rada.			
		2	Predavanja	Potrebni elementi rada u ugostiteljstvu			
		2	Seminari	Prezentacija seminarskih radova.			
		2	Predavanja	Organizacija poslovnih i procesnih funkcija u ugostiteljstvu 1. dio			
		2	Seminari	Prezentacija seminarskih radova.			
		2	Predavanja	Organizacija poslovnih i procesnih funkcija u ugostiteljstvu 2. dio			
		2	Seminari	Prezentacija seminarskih radova.			
		2	Predavanja	Priprema i pružanje usluga smještaja 1. dio			
		2	Seminari	Prezentacija seminarskih radova.			
		2	Predavanja	Priprema i pružanje usluga smještaja 2. dio			
		2	Seminari	1. Kolokvij			
		2	Predavanja	Ugostiteljski objekti iz skupine „Hoteli“ 1. dio			
		2	Seminari	Prezentacija seminarskih radova.			

		2	Predavanja	Ugostiteljski objekti iz skupine „Hoteli“ 2. dio		
		2	Seminari	Prezentacija seminarskih radova.		
		2	Predavanja	Ugostiteljski objekti iz skupine „Kampovi i druge vrste ugostiteljskih objekata za smještaj“		
		2	Seminari	Prezentacija seminarskih radova.		
		2	Predavanja	Priprema i pružanje usluga prehrane i točenja pića		
		2	Seminari	Prezentacija seminarskih radova.		
		2	Predavanja	Ugostiteljski objekti iz skupina „Restorani“, „Barovi“, „Catering objekti“ i „Objekti jednostavnih usluga“		
		2	Seminari	Prezentacija seminarskih radova.		
		2	Predavanja	Upravljanje kadrovima u ugostiteljstvu		
		2	Seminari	Prezentacija seminarskih radova.		
		2	Predavanja	Menadžment u ugostiteljstvu 2. dio		
		2	Seminari	Prezentacija seminarskih radova.		
		2	Predavanja	Menadžment u ugostiteljstvu 2. dio		
		2	Seminari	Prezentacija seminarskih radova.		
Vrste izvođenja nastave:	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☒ vježbe ☐ on line u cijelosti ☒ mješovito e-učenje ☐ terenska nastava			☐ samostalni zadaci ☐ multimedija ☐ laboratorij ☐ mentorski rad ☐ (ostalo upisati)		
Obveze studenata	Pohađanje nastave, sudjelovanje u seminarima, polaganje kolokvija (ispita).					
Praćenje rada studenata (upisati udio u ECTS bodovima za svaku aktivnost tako da ukupni broj ECTS bodova odgovara bodovnoj vrijednosti predmeta):	Pohađanje nastave	2	Istraživanje		Praktični rad	
	Eksperimentalni rad		Referat		Samostalno učenje	2
	Esej		Seminarski rad	1,5	Konzultacije	0,1
	Kolokviji	0,2	Usmeni ispit		(Ostalo upisati)	
	Pismeni ispit	0,2	Projekt		(Ostalo upisati)	
Ocjenjivanje i vrjednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu	KONTINUIRANA PROCJENA					
	Pokazatelji kontinuirane provjere			Uspješnost A_i (%)		Udjel u ocjeni k_i (%)
	Seminarski rad			50-100		30
	Prvi kolokvij			50-100		35
	Drugi kolokvij			50-100		35
	Studenti koji nisu položili ispit putem kolokvija polažu završni ispit. Isto vrijedi i za popravne ispite.					

	ZAVRŠNA PROCJENA		
	Pokazatelji provjere - završni ispit (prvi i drugi ispitni termin)	Uspješnost A_i (%)	Udjel u ocjeni k_i (%)
	<i>Teorijski ispit</i>	50 - 100	70
	<i>Prethodne aktivnosti (uključuju sve pokazatelje kontinuirane provjere)</i>	50 - 100	30
	Pokazatelji provjere - popravni ispit (treći i četvrti ispitni termin)	Uspješnost A_i (%)	Udjel u ocjeni k_i (%)
	<i>Teorijski ispit (pisani)</i>	50 - 100	70
	<i>Prethodne aktivnosti (uključuju sve pokazatelje kontinuirane provjere)</i>	50 - 100	30
	Ocjena (u postotcima) formira se temeljem svih pokazatelja koji opisuju razinu studentskih aktivnosti prema relaciji: $Ocjena (\%) = \sum_{i=1}^N k_i A_i$ k_i - težinski koeficijent za pojedinu aktivnost, A_i - postotni uspjeh postignut za pojedinu aktivnost, N - ukupan broj aktivnosti.		
	ODNOS POLUČENOG USPJEHA I PRIPADNE OCJENE		
	Postotak	Postotak	Ocjena
	od 50% do 61%	od 50% do 61%	dovoljan (2)
	od 62% do 74%	od 62% do 74%	dobar (3)
	od 75% do 87%	od 75% do 87%	vrlo dobar (4)
	od 88% do 100%	od 88% do 100%	izvrstan (5)
Obvezna literatura (dostupna u knjižnici i putem ostalih medija)	Naslov	Broj primjeraka u knjižnici	Dostupnost putem ostalih medija
	Galičić, V., (2012), Uvod u ugostiteljstvo, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija	10	
Dopunska literatura	Ivanović, S., (2012), Ekonomika ugostiteljstva, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija		

	Čavlek, N., Bartoluci, M., Prebežac, D., Kesar, O. i suradnici (2011), Turizam – ekonomske osnove i organizacijsko sustav, Školska knjiga, Zagreb Cerović, Z., (2003), Hotelski menadžment, Fakultet za turistički i hotelski menadžment, Opatija Medlik, S., Ingram, H., (2002), Hotelsko poslovanje, Golden marketing, Zagreb Bardi, J. A., (2011), Hotel front office management, Wiley & Sons, New Jersey
Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje utvrđenih ishoda učenja	• Evidencija pohađanja nastave i uspješnosti izvršenja ostalih obveza studenata (nastavnik). • Ažuriranje detaljnih izvedbenih planova nastave - DIP (nastavnik). • Nadzor izvođenja nastave (zamjenik pročelnika Odjela za nastavu, pročelnici odsjeka). • Kontinuirana provjera kvalitete svih parametara nastavnog procesa u skladu s Akcijskim planovima (pomoćnik pročelnika Odjela za kvalitetu). • Semestralno provođenje studentske ankete sukladno „Pravilniku o postupku studentskog vrednovanja nastavnog rada na sveučilištu u Splitu“ (UNIST, Centar za unaprjeđenje kvalitete).
Ostalo (prema mišljenju predlagatelja)	DIP-ovi predmeta nalaze se unutar sustava za podršku nastavi (MOODLE) i dostupni su studentima i nastavnicima Odjela. Skraćeni izvedbeni programi - IP (hrvatska i engleska inačica) su u cilju javnosti informiranja izravno dostupni na web stranicama Odjela.