

NAZIV PREDMETA		OSNOVE UGOSTITELJSTVA				
Kod	STT025	Godina studija	2			
Nositelj/i predmeta	dr. sc. Goran Ćorluka, viši predavač	Bodovna vrijednost (ECTS)	6			
Suradnici		Način izvođenja nastave (broj sati u semestru)	P	S	V	T
			30	30		
Status predmeta	Obavezni	Postotak primjene e-učenja	20%			
OPIS PREDMETA						
Ciljevi predmeta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Upoznati studente s ugostiteljskim objektima</li> <li>• Upoznati studente s ugostiteljskim uslugama</li> <li>• Pružiti uvid u procesne funkcije pripreme i usluživanja ugostiteljskih usluga</li> <li>• Prezentirati specifičnost menadžmenta u ugostiteljstvu</li> </ul>					
Uvjeti za upis predmeta i ulazne kompetencije potrebne za predmet	Nema.					
Očekivani ishodi učenja na razini predmeta (4-10 ishoda učenja)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Opisati ugostiteljske objekte.</li> <li>2. Ocijeniti organizaciju poslovnih i procesnih funkcija u ugostiteljstvu.</li> <li>3. Izvesti radnje pripreme i pružanja usluga smještaja.</li> <li>4. Izvesti radnje pripreme i pružanja usluga prehrane i točenja pića.</li> <li>5. Interpretirati opće minimalne uvjete za ugostiteljske objekte.</li> <li>6. Identificirati specifičnosti menadžmenta u ugostiteljstvu.</li> </ol>					
Sadržaj predmeta detaljno razrađen prema satnici nastave	<b>Tjedan</b>	<b>Sati</b>	<b>Oblik nastave</b>	<b>Tema</b>		
		2	Predavanja	Ugostiteljstvo kao gospodarska djelatnost		
		2	Auditorne vježbe	Podjela tema seminarskog rada.		
		2	Predavanja	Usluge u ugostiteljstvu		
		2	Auditorne vježbe	Upute u izradi seminarskog rada.		
		2	Predavanja	Potrebni elementi rada u ugostiteljstvu		
		2	Auditorne vježbe	Prezentacija seminarskih radova.		
		2	Predavanja	Organizacija poslovnih i procesnih funkcija u ugostiteljstvu 1. dio		
		2	Auditorne vježbe	Prezentacija seminarskih radova.		
		2	Predavanja	Organizacija poslovnih i procesnih funkcija u ugostiteljstvu 2. dio		
		2	Auditorne vježbe	Prezentacija seminarskih radova.		
		2	Predavanja	Priprema i pružanje usluga smještaja 1. dio		

	2	Auditorne vježbe	Prezentacija seminarских radova.			
	2	Predavanja	Priprema i pružanje usluga smještaja 2. dio			
	2	Auditorne vježbe	1. Kolokvij			
	2	Predavanja	Ugostiteljski objekti iz skupine „Hoteli“ 1. dio			
	2	Auditorne vježbe	Prezentacija seminarских radova.			
	2	Predavanja	Ugostiteljski objekti iz skupine „Hoteli“ 2. dio			
	2	Auditorne vježbe	Prezentacija seminarских radova.			
	2	Predavanja	Ugostiteljski objekti iz skupine „Kampovi i druge vrste ugostiteljskih objekata za smještaj“			
	2	Auditorne vježbe	Prezentacija seminarских radova.			
	2	Predavanja	Priprema i pružanje usluga prehrane i točenja pića			
	2	Auditorne vježbe	Prezentacija seminarских radova.			
	2	Predavanja	Ugostiteljski objekti iz skupina „Restorani“, „Barovi“, „Catering objekti“ i „Objekti jednostavnih usluga“			
	2	Auditorne vježbe	Prezentacija seminarских radova.			
	2	Predavanja	Upravljanje kadrovima u ugostiteljstvu			
	2	Auditorne vježbe	Prezentacija seminarских radova.			
	2	Predavanja	Menadžment u ugostiteljstvu 2. dio			
	2	Auditorne vježbe	Prezentacija seminarских radova.			
	2	Predavanja	Menadžment u ugostiteljstvu 2. dio			
	2	Auditorne vježbe	Prezentacija seminarских radova.			
	Vrste izvođenja nastave:	<input checked="" type="checkbox"/> predavanja <input checked="" type="checkbox"/> seminari i radionice <input type="checkbox"/> vježbe <input type="checkbox"/> <i>on line</i> u cijelosti <input checked="" type="checkbox"/> mješovito e-učenje <input type="checkbox"/> terenska nastava		<input type="checkbox"/> samostalni zadaci <input type="checkbox"/> multimedija <input type="checkbox"/> laboratorij <input type="checkbox"/> mentorski rad <input type="checkbox"/> (ostalo upisati)		
Obveze studenata	Pohađanje nastave, sudjelovanje u seminarima, polaganje kolokvija (ispita).					
Praćenje rada studenata ( <i>upisati udio u ECTS bodovima za svaku</i> )	Pohađanje nastave	2	Istraživanje		Praktični rad	
	Eksperimentalni rad		Referat		(Ostalo	

<i>aktivnost tako da ukupni broj ECTS bodova odgovara bodovnoj vrijednosti predmeta):</i>					upisati)	
	Esej		Seminarski rad	1,5	(Ostalo upisati)	
	Kolokviji	2,5	Usmeni ispit		(Ostalo upisati)	
	Pismeni ispit		Projekt		(Ostalo upisati)	
Ocjenjivanje i vrjednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu	<b>KONTINUIRANA PROCJENA</b>					
	Pokazatelji kontinuirane provjere			Uspješnost $A_i$ (%)	Udjel u ocjeni $k_i$ (%)	
	<i>Seminarski rad</i>			50-100	30	
	<i>Prvi kolokvij</i>			50-100	35	
	<i>Drugi kolokvij</i>			50-100	35	
	Studenti koji nisu položili ispit putem kolokvija polažu završni ispit. Isto vrijedi i za popravne ispite.					
	<b>ZAVRŠNA PROCJENA</b>					
	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	<p>1. Ivanović, S., (2012), Ekonomika ugostiteljstva, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija</p> <p>2. Čavlek, N., Bartoluci, M., Prebežac, D., Kesar, O. i suradnici (2011), Turizam – ekonomske osnove i organizacijsko sustav, Školska knjiga, Zagreb</p> <p>3. Cerović, Z., (2003), Hotelski menadžment, Fakultet za turistički i hotelski menadžment, Opatija</p> <p>5. Medlik, S., Ingram, H., (2002), Hotelsko poslovanje, Golden marketing, Zagreb</p> <p>Bardi, J. A., (2011), Hotel front office management, Wiley &amp; Sons, New Jersey</p>		
Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje utvrđenih ishoda učenja	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evidencija pohađanja nastave i uspješnosti izvršenja ostalih obveza studenata (nastavnik).</li> <li>Ažuriranje detaljnih izvedbenih planova nastave - DIP (nastavnik).</li> <li>Nadzor izvođenja nastave (zamjenik pročelnika Odjela za nastavu, pročelnici odsjeka).</li> <li>Kontinuirana provjera kvalitete svih parametara nastavnog procesa u skladu s Akcijskim planovima (pomoćnik pročelnika Odjela za kvalitetu).</li> <li>Semestralno provođenje studentske ankete sukladno „Pravilniku o postupku studentskog vrednovanja nastavnog rada na sveučilištu u Splitu“ (UNIST, Centar za unaprjeđenje kvalitete).</li> </ul>		
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.		