

| NAZIV PREDMETA | | MENADŽMENT ODJELA HRANE I PIĆA | | | | |
|---|---|--|---|--|----|---|
| Kod | DTT023 | Godina studija | 2. | | | |
| Nositelj/i predmeta | dr. sc. Goran Ćorluka, predavač | Bodovna vrijednost (ECTS) | 6 | | | |
| Suradnici | doc. dr. sc. Krešimir Mikinac Ivica Jušić, stručni suradnik | 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"> • prezentirati suvremenu organizacija odjela hrane i pića • analizirati troškove odjela HIP-a, te odrediti uspješnost poslovanja • razvijati sposobnost ugostiteljske komunikacije i ponašanja u radnim operacijama • primjena integriranog sustava kvalitete ISO 22000 i HACCP sustava • definirati temeljne dužnosti stručnog osoblja u kuhinji i blagovaoni, te kompetencije srednjeg i nižeg menadžmenta u odjelu HIP-a • prezentacija aktualnih trendova u gastronomiji i restoraterstvu koji predstavljaju jedan od uvjeta za uspješno oblikovanja cjelovite enogastronomske ponude u odjelu hrane i pića • stjecati znanja, vještina i navika iz područja barskog poslovanja i somelijerstva | | | | | |
| 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"> 1. Upravljeti procesnom funkcijom odjela hrane i pića 2. Urediti poslovanje temeljem gastronomskih pravila, te standarda i normativa 3. Kreirati plan marketinga i prodaje hrane i pića 4. Interpretirati kružni tijek kretanja robe u odjelu HIP-a 5. Organizirati rad kuhinje 6. Organizirati rad restorana 7. Preporučiti mode racionalnog i ekonomičnog gospodarenja imovinom u odjelu HIP-a | | | | | |
| Sadržaj predmeta detaljno razrađen prema satnici nastave | Tjedan | Sati | Oblik nastave | Tema | | |
| | | 2 | Predavanja | Suvremeni organizacijski oblici odjela hrane i pića | | |
| | | 2 | Auditorne vježbe | Analiza poslovnih slučajeva. Seminarska radionica | | |
| | | 2 | Predavanja | Primjena standarda u odjelu hrane i pića | | |
| | | 2 | Auditorne vježbe | Analiza poslovnih slučajeva. Seminarska radionica | | |
| | | 2 | Predavanja | Upravljanje kvalitetom usluga u procesu hrane i pića | | |
| | 2 | Auditorne vježbe | Analiza poslovnih slučajeva. Seminarska radionica | | | |

| | | | |
|--------------------------|--|------------------|---|
| | 2 | Predavanja | Marketing i prodaja hrane i pića |
| | 2 | Auditorne vježbe | Analiza poslovnih slučajeva. Seminarska radionica |
| | 2 | Predavanja | Restoran kao klasični oblik restoraterstva |
| | 2 | Praktične vježbe | Vježbe. |
| | 2 | Predavanja | Sustavi poslovanja i organizacijski oblici rada |
| | 2 | Praktične vježbe | Vježbe. |
| | 2 | Predavanja | Organizacija rada ugostiteljske kuhinje |
| | 2 | Auditorne vježbe | 1. Kolokvij |
| | 2 | Predavanja | HACCP sustav u procesu pripreme i posluživanja hrane i pića |
| | 2 | Auditorne vježbe | Analiza poslovnih slučajeva. Seminarska radionica |
| | 2 | Predavanja | Tehnologija rada poslužnog osoblja |
| | 2 | Praktične vježbe | Vježbe. |
| | 2 | Predavanja | Priprema i dogotavljanje jela pred stolom gosta |
| | 2 | Praktične vježbe | Vježbe. |
| | 2 | Predavanja | Barsko poslovanje u restoraterstvu |
| | 2 | Praktične vježbe | Vježbe. |
| | 2 | Predavanja | Somelijerstvo kao element ponude u ugostiteljstvu |
| | 2 | Praktične vježbe | Vježbe. |
| | 2 | Predavanja | Posluživanje i prodaja vina u restoraterstvu |
| | 2 | Praktične vježbe | Vježbe. |
| | 2 | Predavanja | Tehnike usklađivanje jela i vina |
| | 2 | Praktične vježbe | Vježbe. |
| | 2 | Predavanja | Izazovi menadžmenta u odjelu hrane i pića |
| | 2 | Auditorne vježbe | 2. Kolokvij |
| Vrste izvođenja nastave: | <input checked="" type="checkbox"/> predavanja <input type="checkbox"/> seminari i radionice <input checked="" type="checkbox"/> vježbe <input type="checkbox"/> <i>on line</i> u cijelosti | | <input type="checkbox"/> samostalni zadaci <input type="checkbox"/> multimedija <input checked="" type="checkbox"/> laboratorij <input type="checkbox"/> mentorski rad |

| | | | | | | |
|--|---|---|---|--|----------------------|--------------------------|
| | <input checked="" type="checkbox"/> mješovito e-učenje <input type="checkbox"/> terenska nastava | | <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 aktivnost tako da ukupni broj ECTS bodova odgovara bodovnoj vrijednosti predmeta</i>): | Pohađanje nastave | 2 | Istraživanje | | Praktični rad | 2 |
| | Eksperimentalni rad | | Referat | | (Ostalo upisati) | |
| | Esej | | Seminarski rad | | (Ostalo upisati) | |
| | Kolokviji | 2 | Usmeni ispit | | (Ostalo upisati) | |
| | Pismeni ispit | | 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 (%) |
| | <i>Praktične vježbe</i> | | | | 0 - 100 | 20 |
| | <i>Praktični zadatak</i> | | | | 0 - 100 | 20 |
| | <i>Prvi kolokvij</i> | | | | 0 - 100 | 30 |
| | <i>Drugi kolokvij</i> | | | | 0 - 100 | 30 |
| | <p>Studenti koji nisu položili ispit putem kolokvija polažu završni ispit. Isto vrijedi i za popravne ispite.</p> | | | | | |
| | ZAVRŠNA PROCJENA | | | | | |
| | Pokazatelji provjere - završni ispit (prvi i drugi ispitni termin) | | | | Uspješnost A_i (%) | Udjel u ocjeni k_i (%) |
| | <i>Teorijski ispit</i> | | | | 0 - 100 | 60 |
| | <i>Prethodne nastavne aktivnosti (Praktične vježbe + Praktični zadatak)</i> | | | | 0 - 100 | 40 |
| | Pokazatelji provjere - popravni ispit (treći i četvrti ispitni termin) | | | | Uspješnost A_i (%) | Udjel u ocjeni k_i (%) |
| | <i>Teorijski ispit</i> | | | | 0 - 100 | 60 |
| | <i>Prethodne nastavne aktivnosti (Praktične vježbe + Praktični zadatak)</i> | | | | 0 - 100 | 40 |
| <p>Ocjena (u postotcima) formira se temeljem svih pokazatelja koji opisuju razinu studentskih aktivnosti prema relaciji:</p> | | | | | | |

| | | | |
|--|--|------------------------------------|--|
| | $Ocjena (\%) = \sum_{i=1}^N k_i A_i$ | | |
| | <p>k_i - težinski koeficijent za pojedinu aktivnost, A_i - postotni uspjeh postignut za pojedinu aktivnost, N - ukupan broj aktivnosti.</p> | | |
| | 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 |
| | K. Mikinac, Menadžment odjela hrane i pića, PowerPoint prezentacija, Sveučilišni odjel za stručne studije, Sveučilište u Splitu, 2019. | | Moodle sustava Web |
| Dopunska literatura | <ol style="list-style-type: none"> Davis B., Lockwod A., Pantelidis I., Alcott P., Food and beverage management, 5th edition, Elsevier Oxford, 2012. Bali S.P., Food Production Operations, Oxford University Press, New Delhi India, 2009. Heinz Gartlgruber, M., et.al., Service – The Master's Guide, Trauner Verlag, 2nd edition, Linz, 2009. Heinz Gartlgruber, M., et.al., Service – A Guide for Professionals, Trauner Verlag, 2nd edition, Linz, 2007. Ratkajac, S., Belušić, S., Ugostiteljsko posluživanje 1,2,3, Školska knjiga d.d. Zagreb,2005. Ivanović,S., Kuharstvo 1,3, Školska knjiga d.d. Zagreb, Zagreb 2003. | | |
| Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje utvrđenih ishoda učenja | <ul style="list-style-type: none"> 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. | | |