

NAZIV PREDMETA		HOTELSKO POSLOVANJE					
Kod	STT036	Godina studija	3.				
Nositelj/i predmeta	dr.sc. Mijana Matošević Radić, viši predavač	Bodovna vrijednost (ECTS)	6				
Suradnici		Način izvođenja nastave (broj sati u semestru)	P	S	V	T	
			30	10	20		
Status predmeta	Obvezni	Postotak primjene e-učenja	20%				
OPIS PREDMETA							
Ciljevi predmeta	<ul style="list-style-type: none"> Razumijevanje osnovnih pojmova i procesa u području hotelskog poslovanja Analiza poslovnih funkcija hotelskih organizacija Primjena usvojenih znanja i vještina u poslovnoj praksi hotelskih organizacija 						
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"> Opisati temeljne pojmove iz područja hotelskog poslovanja. Objasniti značaj hotelskih standarda u hotelskom poslovanju. Diskutirati o izazovima u poslovanju svakog pojedinog hotelskog odjela. Predložiti više mogućih rješenja simuliranih problema hotelskog poslovanja. Odabrati najbolje rješenje simuliranog problema hotelskog poslovanja. Obrazložiti odabrano rješenje simuliranog problema hotelskog poslovanja. Primijeniti u praksi temeljno znanje iz područja hotelskog poslovanja. 						
Sadržaj predmeta detaljno razrađen prema satnici nastave	Tjedan	Sati	Oblik nastave	Tema			
	1.	2	Predavanja	Upoznavanje studenata sa sadržajem kolegija i nastavnim aktivnostima. Definiranje osnovnih pojmova: hotelijerstvo, ugostiteljstvo, hotel. Kratka povijest razvoja hotelijerstva.			
		2	Seminari	Upoznavanje studenata s obvezama u okviru kolegija. Dogovor o načinu rada.			
	2.	2	Predavanja	Podjela i obilježja smještajnih objekata. Kategorizacija hotela.			
		2	Seminari	Analiza studija slučaja. Prezentacija seminarskih radova.			
	3.	2	Predavanja	Standardi u hotelijerstvu. Hotelski standardi. Hotelski lanci.			
		2	Seminari	Analiza studija slučaja. Prezentacija seminarskih radova.			
	4.	2	Predavanja	Razine menadžmenta u hotelskom sustavu: uloga i odgovornosti.			

		2	Seminari	Analiza studija slučaja. Prezentacija seminarskih radova.
	5.	2	Predavanja	Odjel recepcije i odjel domaćinstva.
		2	Seminari	Analiza studija slučaja. Prezentacija seminarskih radova.
	6.	2	Predavanja	Odjel hrane i pića.
		2	Seminari	Analiza studija slučaja. Priprema za 1. kolokvij.
	7.	2	Predavanja	1. kolokvij
		2	Seminari	Analiza 1. kolokvija. Analiza studija slučaja.
	8.	2	Predavanja	Upravljanje manifestacijama.
		2	Seminari	Analiza studija slučaja. Prezentacija seminarskih radova.
	9.	2	Predavanja	Prodaja i marketing.
		2	Seminari	Analiza studija slučaja. Prezentacija seminarskih radova.
	10.	2	Predavanja	Tehničke usluge u hotelu i zaštita na radu.
		2	Seminari	Analiza studija slučaja. Prezentacija seminarskih radova.
	11.	2	Predavanja	Informacijski sustavi u hotelijerstvu.
		2	Seminari	Analiza studija slučaja. Prezentacija seminarskih radova.
	12.	2	Predavanja	Vlasništvo i investiranje u hotelijerstvo.
		2	Seminari	Analiza studija slučaja. Prezentacija seminarskih radova.
	13.	2	Predavanja	Upravljanje u hotelijerstvu: ugovori o menadžmentu i franšizni ugovori.
		2	Seminari	Analiza studija slučaja. Prezentacija seminarskih radova.
	14.	2	Predavanja	Obilježja i trendovi hotelijerstva u Hrvatskoj.

		2	Seminari	Analiza studija slučaja. Priprema za 2. kolokvij.		
	15.	2	Predavanja	2. kolokvij		
		2	Seminari	Analiza 2. kolokvija. Zaključne naznake.		
Vrste izvođenja nastave:	<input checked="" type="checkbox"/> predavanja <input checked="" type="checkbox"/> seminari i radionice <input checked="" 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"/> demonstracijske vježbe		
Obveze studenata	<ul style="list-style-type: none"> Nazočnost na predavanjima, seminarima i auditornim vježbama u iznosu od najmanje 70% predviđene satnice (za izvanredne studente obveza je 50% nazočnosti). Položena 2 teorijska kolokvija (ili pisani ispit koji sadrži gradivo oba kolokvija). Izrada i prezentacija seminarskog rada. 					
Praćenje rada studenata (upisati udio u ECTS bodovima za svaku aktivnost tako da ukupni broj ECTS bodova odgovara bodovnoj vrijednosti predmeta):	Pohađanje nastave	2 ECTS	Istraživanje		Praktični rad	
	Eksperimentalni rad		Referat		Demonstracijske vježbe	
	Esej		Seminarski rad	1 ECTS	Samostalno učenje	2 ECTS
	Kolokviji	0,2 ECTS	Usmeni ispit		Konzultacije i završni ispit	0,6 ECTS
	Pismeni ispit	0,2 ECTS	Projekt		(Ostalo upisati)	
Ocjenjivanje i vrjednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu	KONTINUIRANO VREDNOVANJE					
	Pokazatelji kontinuirane provjere			Uspješnost A_i (%)	Udjel u ocjeni k_i (%)	
	<i>Nazočnost i aktivnost na nastavi (pred. + vježbe)</i>			70 - 100	5	
	<i>Prvi kolokvij</i>			50-100	35	
	<i>Drugi kolokvij</i>			50-100	35	
	<i>Izrada i prezentacija seminarskog rada</i>			50-100	25	
	Studenti na prva dva ispitna roka (u lipnju i srpnju) polažu dio gradiva koji nisu položili tijekom semestra.					
	Na 3. i 4. ispitnom roku (u rujnu) studenti polažu gradivo u cijelosti.					
	ZAVRŠNA OCJENA					
	Pokazatelji provjere - završni ispit (prvi i drugi ispitni termin)			Uspješnost A_i (%)	Udjel u ocjeni k_i (%)	
<i>Nazočnost i aktivnost na nastavi (pred. + vježbe)</i>			70-100	5		
<i>Prvi kolokvij</i>			50-100	35		

	<i>Drugi kolokvij</i>	50-100	35
	<i>Izrada i prezentacija seminarskog rada</i>	50-100	25
	Pokazatelji provjere - popravni ispit (treći i četvrti ispitni termin)	Uspješnost A_i (%)	Udjel u ocjeni k_i (%)
	<i>Nazočnost i aktivnost na nastavi (pred. + vježbe)</i>	70 - 100	5
	<i>Teorijski ispit (pisani)</i>	50 - 100	70
	<i>Izrada i prezentacija seminarskog rada</i>	50 - 100	25
<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	Kriterij	Ocjena
	od 50% do 61%	<i>zadovoljava minimalne kriterije</i>	dovoljan (2)
	od 62% do 74%	<i>prosječan uspjeh s primjetnim nedostacima</i>	dobar (3)
	od 75% do 87%	<i>iznadprosječan uspjeh s ponekom greškom</i>	vrlo dobar (4)
	od 88% do 100%	<i>izniman uspjeh</i>	izvrstan (5)
Obvezna literatura (dostupna u knjižnici i putem ostalih medija)	Naslov	Broj primjeraka u knjižnici	Dostupnost putem ostalih medija
	1. Hayes, D. K., Ninemeier, J. D.: Upravljanje hotelskim poslovanjem, M plus d.o.o., Zagreb, 2005.	1	
	2. Materijali i zabilješke s predavanja i vježbi		on-line (MOODLE)
Dopunska literatura	1. Medlik, S., Ingram, H.: Hotelsko poslovanje, Golden marketing, Zagreb, 2002. 2. Galičić, V., Ivanović, S., Lupić, M.: Hotelska prodaja i recepcijsko poslovanje, Sveučilište u Rijeci, Fakultet za turistički i hotelski menadžment, Opatija, 2005. 3. Walker, J. R., Walker, J. T.: Introduction to Hospitality Management, Prentice Hall, 2013		
Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje	<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). 		

utvrđenih ishoda učenja	<ul style="list-style-type: none"> • 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.