

NAZIV PREDMETA	MENADŽMENT ODJELA HRANE I PIĆA					
Kod	DTT023	Godina studija	2.			
Nositelj/i predmeta		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"> • 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 enogastronomске 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. Razviti sposobnost potpunog upravljanja procesnom funkcijom odjela hrane i pića 2. Primijeniti temeljna gastronomska pravila, te standarde i normative 3. Izraditi 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. Racionalno i ekonomično gospodariti 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. Seminaraska radionica		
		2	Predavanja	Primjena standarda u odjelu hrane i pića		
		2	Auditorne vježbe	Analiza poslovnih slučajeva. Seminaraska radionica		
		2	Predavanja	Upravljanje kvalitetom usluga u procesu hrane i pića		
		2	Auditorne vježbe	Analiza poslovnih slučajeva. Seminaraska radionica		
		2	Predavanja	Marketing i prodaja hrane i pića		
	2	Auditorne vježbe	Analiza poslovnih slučajeva. Seminaraska 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. Seminaraska 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 checked="" type="checkbox"/> mješovito e-učenje <input type="checkbox"/> terenska nastava		<input type="checkbox"/> samostalni zadaci <input type="checkbox"/> multimedija <input checked="" 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	1,5
	Ekperimentalni rad		Referat	Samostalno učenje	2

<i>aktivnost tako da ukupni broj ECTS bodova odgovara bodovnoj vrijednosti predmeta):</i>	Esej		Seminarski rad		(Ostalo upisati)	
	Kolokviji	0,2	Usmeni ispit		Konzultacije	0,1
	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 (%)
	<i>Praktične vježbe</i>				50-100	40
	<i>Prvi kolokvij</i>				50-100	30
	<i>Drugi kolokvij</i>				50-100	30
	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	60
	<i>Praktične vježbe</i>				50 - 100	40
	Pokazatelji provjere - popravni ispit (treći i četvrti ispitni termin)				Uspješnost A_i (%)	Udjel u ocjeni k_i (%)
	<i>Teorijski ispit</i>				50 - 100	60
	<i>Praktične vježbe</i>				50 - 100	40
	Ocjena (u postocima) 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
	Menadžment odjela hrane i pića, udžbenik u izradi		
Dopunska literatura	<ol style="list-style-type: none"> 1. Davis B., Lockwod A., Pantelidis I., Alcott P., Food and beverage management, 5th edition, Elsevier Oxford, 2012. 2. Bali S.P., Food Production Operations, Oxford University Press, New Delhi India, 2009. 3. Heinz Gartlgruber, M., et.al., Service – The Master’s Guide, Trauner Verlag, 2nd edition, Linz, 2009. 4. Heinz Gartlgruber, M., et.al., Service – A Guide for Professionals, Trauner Verlag, 2nd edition, Linz, 2007. 5. Ratkajac, S., Belušić, S., Ugostiteljsko posluživanje 1,2,3, Školska knjiga d.d. Zagreb, 2005. 6. 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.		