



<b>Kod kolegija</b>			
<b>Naziv kolegija</b>	<b>MENADŽMENT U UGOSTITELJSTVU</b>		
<b>Opći podaci</b>			
Studijski program	KULTURA I TURIZAM		Godina IV.
Nositelj/nositeljica kolegija i asistent/asistentica	Prof.dr.sc. Marli Gonan Božac i Morena Paulišić dipl.oec., asistentica		
Status kolegija	X	Obvezan	Izborni
<b>Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave</b>			
	Zimski semestar		Ljetni semestar
ECTS koeficijent opterećenja studenta			<b>4</b>
Broj sati po semestru			45 (P20- S25)
<b>Ciljevi kolegija, metode i ishodi</b>			
<p>Temeljni je cilj kolegija ukazati na specifičnosti temeljnih funkcija menadžmenta u ugostiteljstvu. Upoznavanje s menadžerskim poslom, temeljnim konceptima, metodama, vještinama i znanjima potrebnim za uspješni menadžment trgovačkih društava u ugostiteljstvu .</p> <p>Pripremiti studente za odabranu profesiju/zanimanje tako da razvijaju sposobnost primjene stečenih znanja u praksi .</p> <p>Specifičnosti se ogledaju u tome da će nakon položenoga ispita studenti biti osposobljeni:</p> <p><b>1. primijeniti zakonsku regulativu i razumijevanje terminološkog određenja pojmova vezanih uz menadžment ugostiteljskih društva</b></p> <p>Aktivnosti: proučavanje zakonskih propisa, kontinuirano učenje novih pojmova s pojačanim usmjerenjem s obzirom na interese iz područja , projekt</p> <p>Način vrednovanja: analiza poslovnih slučajeva – aktivnost u nastavi, istraživanje, završni ispit</p> <p><b>2. za kritičko analiziranje poslovanja i uvažavanja aktualnih trendova okruženja, s argumentiranim djelovanjem i stvaranjem vlastitih zaključaka</b></p> <p>Aktivnosti: kontinuirani rad na poslovnim slučajevima ugostiteljskih društva. Istraživanje literature za usvajanjem novih saznanja.</p> <p>Način vrednovanja: aktivno sudjelovanje u analizi poslovnih slučajeva; završni ispit</p> <p><b>3. uspješno analizirati managerske funkcije u praksi ugostiteljskih društva</b></p> <p>Aktivnosti: stečena teoretska znanja primijeniti u praksi na postojećim managerskim funkcijama odabranog poduzeća</p> <p>Način vrednovanja: projekt</p>			
<b>Preduvjeti, korespondentnost i korelativnost</b>			
<p>Preduvjet za polaganje ovog predmeta je upisana konačna ocjena iz kolegija Organizacija . Kolegij je u korelaciji s kolegijima Uvod u turizam, Ekonomika turizma, Održivi razvoj , Osnove poduzetništva u turizmu i Organizacijom.</p> <p>Program je korespondentan s sličnim programima koji se izvodi na :</p> <p>London Metropolitan University</p> <p>Business Service Sector Menadžment</p>			
<b>Sadržaj kolegija</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Uvod- turizam. Ugostiteljstvo i hotelijerstvo.</b> Pojmovno određenje, zakonska regulativa.</li> <li><b>Ugostiteljstvo-</b> pojmovno određenje. Razvoj ugostiteljstva. Ugostiteljstvo danas. Posebnost ugostiteljskog objekta.</li> <li><b>Hotelijerstvo-</b> pojmovno određenje. Razvoj hotelijerstva. Hotelijerstvo danas. Posebnost hotela kao konkurentna prednost.</li> <li><b>Restoraterstvo -</b> Razvoj restorana. Klasifikacija restorana. Restorani danas.</li> <li><b>Aktualni trendovi na ugostiteljskom tržištu.</b></li> <li><b>Poduzetništvo</b> – animacija, zabava i menadžment događaja kao novi izazovi ugostiteljstva.</li> <li><b>Planiranje. Utjecaj okoline</b> – poslovna etika , menadžerska etika i poslovni bonton u ugostiteljstvu.</li> <li><b>Organizacija poslovnih funkcija i procesa u ugostiteljskim društvima.</b> Utjecaj tehnološkog razvoja.</li> <li><b>Točka pokrića.</b></li> <li><b>Organizacijska kultura ugostiteljskog objekta.</b></li> <li><b>Komuniciranje i odlučivanje u ugostiteljstvu.</b></li> </ol>			



<p><b>12. Problemi ljudskih resursa u ugostiteljstvu.</b>  <b>13. Vođenje ugostiteljskog objekta.</b>  <b>14. Kontrola. Standardi. Kvaliteta.</b>  <b>15. Zaključna razmatranja.</b></p> <p>Detaljan je sadržaj kolegija dijelom kalendara nastave (pogledajte u nastavku)!</p>				
<p><b>Način izvođenja nastave i usvajanje znanja (označiti masnim tiskom)</b></p>				
<b>Predavanja</b>	<b>Seminari i radionice</b>	Vježbe	<b>Samostalni zadatci</b>	<b>Multimedija i internet</b>
Obrazovanje na daljinu	<b>Konzultacije</b>	Laboratorij	Mentorski rad	Terenska nastava
<p>Napomene:  Nastava se izvodi kroz predavanja, na seminarima i radionicama provode se analize studije slučaja. Obavezna je izrada seminarskog rada i projekta. Obaveze studenata se predstavljaju na prvom satu (rok za preuzimanje studentskih obaveza je 14 dana od početka semestra). Multimedijom i internetom uz dostupnu literaturu studenti izrađuju samostalne zadatke kako bi predviđeno nastavno gradivo upotpunili aktualnostima u upravljanju ugostiteljskim društvima. Seminari se izlažu u određenom terminu (objavljeni na stranicama kolegija) razrada projekta prati nastavno gradivo, a završene radove (seminarski i projekt) nužno je predati dva tjedna prije završetka semestra.</p>				
<p><b>Studentske obveze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pohađati nastavu i aktivno sudjelovati u nastavnome procesu</li> <li>• pripremati se za nastavu kako bi diskusija i analiza poslovnih slučajeva bila izvediva (radionice)</li> <li>• napisati i prezentirati seminarski rad</li> <li>• izraditi projekt</li> <li>• položiti završni ispit.</li> </ul> <p>Također, student je dužan permanentno pratiti aktualnu literaturu i izvršavati zadatke prema predviđenom planu. U iznimnom slučaju kada se u predviđeno vrijeme, iz opravdanog razloga preuzete obaveze ne mogu izvesti, potrebno je pismeno obavijesti asistenticu (e-mailom) najmanje 48 sata ranije.</p>				
<p><b>Praćenje i ocjenjivanje studenata (označiti masnim tiskom)</b></p>				
<b>Pohađanje nastave</b>	<b>Aktivnost u nastavi</b>	<b>Seminarski rad</b>	Eksperimentalni rad	
<b>Pismeni ispit</b>	Usmeni ispit	Esej	<b>Istraživanje</b>	

Projekt	Kontinuirana provjera znanja	Referat	Praktični rad	
Detaljan prikaz ocjenjivanja unutar <i>Europskoga sustava prijenosa bodova</i>				
OBVEZE	SATI (procjena)	ISHODI UČENJA	UDIO U ECTS-u	UDIO U OCJENI
<b>Pohađanje nastave i aktivnost u nastavi</b>	15 termina tolerira se 4 izostanka	1 – 2	0,5	maksimalno 20%
<b>Seminarski rad</b>	15	1-2	0,5	maksimalno 20%
<b>Projekt</b>	30	1-3	1	maksimalno 30%
<b>završni ispit: pismeni (razumijevanje i primjena stečenih znanja )</b>	60	1 – 3	2	maksimalno 30%
<b>UKUPNO:</b>			<b>4</b>	<b>100%</b>

Dodatna pojašnjenja:

Pohađanje je nastave obvezno, također je važno aktivno sudjelovati u nastavi. Da bi se pristupilo završnome ispitu, potrebno je iz svakoga segmenta prije njega (tijekom nastave) doseći minimalni broj bodova (ukupno 20), stoga je i pohađanje nastave u konačnici važno u zbiru bodova. Svakoga tjedan studenti su dužni pripremiti se za nastavu kako bi aktivno mogli sudjelovati u analizi poslovnih slučajeva. Na kraju semestra pristupa se završnome ispitu (pismenome), kojemu se može pristupiti ili u veljači ili u rujnu (maksimalno 4 puta) samo ako se tijekom semestra ostvarilo minimalno 20% ocjene.

Pismeni ispit mora biti pozitivno ocijenjen (ostvareno iznad 50% bodova).

**Prisustvo na nastavi i aktivnost u nastavi.** prisustvo na nastavi ocjenjuje se proporcionalno s obzirom na broj održanih sati, a aktivnost studenata bilježi profesor / asistent te se ocjenjuje na sljedeći način:

- 0% = Ne dolazi na nastavu.
- 5% = Prisustvuje na radionicama / predavanjima, no ne sudjeluje u radu više od 4 puta.
- 7,5% = Pripremljen/-na je, no priprema je nepotpuna – uz veće nedostatke
- 10% = Pripremljen/-na je, no priprema je nepotpuna – uz manje nedostatke
- 15% = Redovito je pripremljen/-na, priprema je korektna, dobrovoljno sudjeluje u nastavnome procesu.
- 20% = Student/studentica pokazuje visok stupanj zainteresiranosti za kolegij, uvijek je pripremljen/-na; postavlja pitanja i problematizira sadržaje.

**Seminarski rad.** Student je dužan izraditi i prezentirati jedan seminarski rad. **Studentu se priznaje ocjena u obliku postotka i to na sljedeći način:**

- rad je obuhvatio sve relevantne aspekte teme, izvrsno je prezentiran i potaknuta je kvalitetna rasprava 20%,
- rad je obuhvatio sve relevantne aspekte teme i dobro je prezentiran, potaknuta je rasprava 15%,
- rad je obuhvatio sve relevantne aspekte teme i loše je prezentiran, potaknuta je rasprava 10%,
- rad je obuhvatio samo neke aspekte teme, dobro je prezentiran, potaknuta je rasprava 7,5%
- rad je obuhvatio samo neke aspekte teme i loše je prezentiran 5%,
- rad (prezentacija) nije izrađen sukladno uputama, te se ne može izlagati= 0%.

**Praktičan rad.** Studenti su dužni izraditi projekt. Projekt obrađuje odabranu funkciju menadžmenta u odabranom ugostiteljskom društvu Rad se predaje u pisanom obliku ( dva tjedna prije završetka semestra) rad donosi 30% ocjene. Ocjenjivanje se vrši na sljedeći način:

- student pokazuje visoku razinu znanja, vješto opisuje temu i daje svoje kritičko mišljenje 30%
- student pokazuje visoku razinu znanja, vješto opisuje temu, ali ne daje kritičko mišljenje 25%
- student pokazuje srednju razinu znanja, dobro koristi stručnu terminologiju i ne daje kritičko mišljenje 15%
- student pokazuje srednju razinu znanja, loše koristi stručnu terminologiju i ne daje kritičko mišljenje 10%
- student pokazuje nisku razinu znanja o tome, loše koristi stručnu terminologiju i ne daje kritičko mišljenje 5%.

**Završni ispit** je pisani i čini 30% ocjene.

Cilj je pisanog ispita da se provjeri u kojoj je mjeri student savladao kolegij.

Završni pismeni ispit bazira se na pismenoj provjeri znanja, a ocjenjivat će se prema proporcionalnome postotku koji će se dobiti nakon točnoga broja odgovora:

manje od 50% točnih odgovora	=	0%	ocjene
od 51% do 60%	=	do 6%	ocjene
od 61% do 70%	=	do 12%	ocjene
od 71% do 80%	=	do 18%	ocjene
od 81% do 90%	=	do 24%	ocjene
od 91% do 100%	=	do 30%	ocjene

Konačna ocjena dobiva se temeljem ukupnog zbroja bodova u skladu s Pravilnikom o ocjenjivanju Sveučilišta:

Postotak	Ocjena	ECTS ocjena
90-100%	Izvrstan (5)	A
80-89,9%	Vrlo dobar (4)	B
70-79,9%	Dobar (3)	C
60-69,9%	Dovoljan (2)	D
50-59,9%	Dovoljan (2)	E
< 50%	Nedovoljan (1)	F i FX

#### Popis literature

##### Obvezna literatura (slovo O u kalendaru nastave)

1. Walker, J. R. (2007). Introduction to Hospitality Management, Pearson Prentice Hall, New Jersey.
2. Walker, J. R. (2008). Exploring the Hospitality Industry, Pearson Prentice Hall, New Jersey
3. Cerović, Z., (2003), Hotelski menadžment, Fakultet za turistički i hotelski menadžment Opatija.
4. Peršić, M. (2005), Točka pokrića kao izvor upravljačkih informacija za hotelski menadžment, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija.

[Dostupno: [bib.irb.hr/datoteka/365058.PERSIC\\_Tocka\\_pokrica\\_u\\_hotelu.do](http://bib.irb.hr/datoteka/365058.PERSIC_Tocka_pokrica_u_hotelu.do)]

Izabrani poslovni slučajevi

##### Dopunska literatura (slovo D u kalendaru nastave)

*Popis koji slijedi informativnoga je karaktera jer je dijelom sadržaja kolegija poznavanje literature o menadžmentu i turizmu. Priručnička literatura pojašnjava specifične pojmove, obrađuje aktualne teme, dopunjava temeljne nastavne jedinice novim izazovima koji se javljaju u managementu ugostiteljskih i turističkih poduzeća koja djeluju u praksi.*

#### KNJIGE

1. Nykiel, R., Gioia, D. (2004). Hospitality management strategies, Pearson.
2. Bartoluci, M., Čavlek, N. I sur. (2007). Turizam i sport – razvojni aspekti, Školska knjiga, Zagreb.
3. Vukonić, B. (2005). Povijest hrvatskog turizma, Prometej, Zagreb.
4. Vukonić, B., Čavlek, N. I sur. (2001). Riječnik turizma, Masmedia, Zagreb.
5. Marošević, I. (2003). Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu 2., Horeba, Pula

#### ON-LINE IZDANJA, WEB STRANICE INSTITUCIJA:

- Global forum for *tourism* policy issues and a practical source of *tourism* know-how. [www.unwto.org](http://www.unwto.org)
- Travel and *tourism* information , [www.towd.com](http://www.towd.com)
- United Nations , [www.un.org](http://www.un.org)
- Travel And Tourism Research Association (TTRA), <http://www.ttra.com>
- World Tourism Organisation, [www.world-tourism.org](http://www.world-tourism.org)
- World Travel & Tourism Council, [www.wttc.org](http://www.wttc.org)
- European Network for Accessible Tourism, [www.accessibletourism.org](http://www.accessibletourism.org)
- International Hotel & Restaurant Association, [www.ih-ra.com](http://www.ih-ra.com)

- Hotel Marketing Association, [www.hotelmarketingassociation.com](http://www.hotelmarketingassociation.com)
- Obiteljski i mali hoteli, [www.omh.hr](http://www.omh.hr)
- Udruženje hotelijera i ugostitelja Hrvatske, [www.hgk.hr](http://www.hgk.hr) (strukovne udruge)
- Hrvatska udruga hotelijera i restoratera, [www.huh.hr](http://www.huh.hr)
- Institut za turizam, [www.iztg.hr](http://www.iztg.hr)
- Turizam Info, časopis za turizam i ugostiteljstvo, [www.turizaminfo.hr](http://www.turizaminfo.hr)
- Regionalni turistički informator, [www.e-turizam.com](http://www.e-turizam.com)
- Hrvatska turistička zajednica, [www.croatia.hr](http://www.croatia.hr)
- Hrvatska udruga poslodavaca, [www.hup.com](http://www.hup.com)
- Društvo za zaštitu potrošača, [www.potrosac.hr](http://www.potrosac.hr)
- Ministarstvo turizma Republike Hrvatske, [www.mint.hr](http://www.mint.hr)
- Hrvatska udruga menadžera, CROMA, [www.croama.hr](http://www.croama.hr)
- Poduzetnički portal, [www.poduzetnistvo.org](http://www.poduzetnistvo.org)
- Udruga za projekt menadžment, [www.pmi-croatia.hr](http://www.pmi-croatia.hr)
- European Commission - [<http://europa.eu.int>]
- Eurostat - [<http://epp.eurostat.cec.eu.int>]

PROPIISI (aktualnosti i više na stranicama Ministarstva turizma)

- **Zakon o pružanju usluga u turizmu (NN68/07)**
- Pravilnik o upisniku turističkih vodiča ([NN 50/08](#))
- Pravilnik o iskaznici turističkog vodiča ([NN 50/08](#)) ; ([NN 90/08](#))
- Pravilnik o stručnom ispitu za turističke vodiče i ispitnom programu za turističke pratitelje ([NN 50/08](#)) ; ([NN 120/08](#))
- Pravilnik o stručnom ispitu za voditelja poslovnice ([NN 50/08](#))
- Pravilnik o popisu turističkih cjelina (lokaliteta) po županijama ([NN 76/08](#))
- Pravilnik o razvrstavanju i kategorizaciji luka nautičkog turizma ([NN 72/08](#))
- Pravilnik o vrstama i kategorijama plovnih objekata nautičkog turizma ([NN 69/08](#))
- Pravilnik o upisniku putničkih agencija ([NN 30/08](#))
- Pravilnik o upisniku ugovora o turističkom zastupanju turističkih agencija ([NN 30/08](#))
- Pravilnik o minimalno-tehničkim uvjetima i načinu pružanja usluga putničkih agencija ([NN 62/96](#)) ; ([NN 23/97](#)) ; ([NN 134/98](#))
- Pravilnik o identifikacijskom kodu putničke agencije ([NN 78/96](#)) ; ([NN 47/97](#)) ; ([NN 80/98](#))
- Pravilnik o obliku, sadržaju i načinu vođenja knjige žalbi ([NN 5/08](#))
  
- **Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti (NN 138/06); (NN 43 709)**
- Pravilnik o razvrstavanju, minimalnim uvjetima i kategorizaciji ugostiteljskih objekata kampova iz skupine "kampovi i druge vrste ugostiteljskih objekata za smještaj" ([NN 75/08](#)) ; ([NN 45/09](#))
- Pravilnik o razvrstavanju, kategorizaciji i posebnim standardima ugostiteljskih objekata iz skupine hoteli ([interno pročišćeni tekst Pravilnika iz NN 88/07 i NN 58/08](#)) ; ([NN 88/07](#)) ; ([NN 58/08](#)) ; ([NN 62/09](#))
- Pravilnik o razvrstavanju i kategorizaciji objekata u kojima se pružaju ugostiteljske usluge u domaćinstvu ([NN 88/07](#)) ; ([NN 58/08](#)) ; ([NN 45/09](#))
- Pravilnik o razvrstavanju i kategorizaciji drugih vrsta ugostiteljskih objekata za smještaj iz skupine „kampovi i druge vrste ugostiteljskih objekata za smještaj“ ([NN 49/08](#)) ; ([NN 45/09](#))
- Pravilnik o pružanju ugostiteljskih usluga u seljačkom domaćinstvu ([NN 5/08](#))
- Pravilnik o upisnicima ugostiteljskih objekata i o upisnicima o pružanju ugostiteljskih usluga u domaćinstvu i seljačkom domaćinstvu ([NN 5/08](#))
- Pravilnik o obliku, sadržaju i načinu vođenja knjige gostiju i popisa gostiju ([NN 5/08](#))
- Pravilnik o obliku, sadržaju i načinu vođenja knjige žalbi ([NN 5/08](#))
- Pravilnik o razvrstavanju i minimalnim uvjetima ugostiteljskih objekata iz skupina "restorani", "barovi",

"catering objekti" i "objekti jednostavnih usluga" ([NN 82/07](#))

- **Zakon o turističkim zajednicama i promicanju hrvatskog turizma (NN 152/08); (NN 30/94)**
- Pravilnik o proglašenju i razvrstavanju turističkih mjesta u razrede ([NN 75/94](#)) ; ([NN 69/97](#)) ; ([NN 60/98](#)) ; ([NN 78/99](#)) ; ([NN 127/07](#)) ; ([NN 88/08](#))
- Pravilnik o obrascima i načinu vođenja Upisnika turističkih zajednica ([NN 45/94](#))
- Pravilnik o posebnim uvjetima koje moraju ispunjavati zaposleni u turističkom uredu turističke zajednice općine, grada, županije i glavnom uredu Hrvatske turističke zajednice ([NN 134/98](#)) ; ([NN 23/99](#)) ; ([NN 138/99](#)) ; ([NN 98/00](#)) ; ([NN 9/03](#)) ; ([NN 136/05](#))
  
- **Zakon o članarinama u turističkim zajednicama (NN 152/08)**
- **Zakon o boravišnoj pristojbi (NN 152/08)**
- Zakon o boravišnoj pristojbi ([NN 35/95 - pročišćeni tekst](#)) ; ([NN 42/95](#)) ; ([NN 52/95](#)) ; ([NN 64/00](#)) ; ([NN 42/05](#)) ; ([NN 68/07](#)) ; ([NN 59/09](#))
- Uredba o utvrđivanju visine boravišne pristojbe za 2009. godinu ([NN 81/08](#)) ; ([NN 53/09](#))
- Uredba o utvrđivanju visine boravišne pristojbe za građane koji pružaju ugostiteljske usluge u domaćinstvu za 2009. godinu ([NN 81/08](#))
  
- Uredba o utvrđivanju visine godišnjeg paušalnog iznosa boravišne pristojbe za korisnike stalnog veza u luci nautičkog turizma za 2009. godinu ([NN 81/08](#))
- Pravilnik o postupku prijave i odjave turista i načinu vođenja popisa turista ([NN 45/94](#)) ; ([NN 32/96](#)) ; ([NN 71/97](#))
- Naredba o razdobljima glavne sezone, predsezone, posezone i vansezone u turističkim mjestima ([NN 83/95](#)) ; ([NN 95/95](#)) ; ([NN 72/06](#)) ; ([NN 88/06](#)) ; ([NN 103/08](#))
- [Određivanje zona](#)
- [Povećanje koeficijenta razreda turističkog mjesta](#)
  
- **Zakon o igralištima za golf (NN 152/08)**
  
- **Odluka o nacionalnoj klasifikaciji djelatnosti – NKD 2007. (NN 58/07)**

## ČASOPISI

**Acta turistica** - Specijalizirani znanstveni časopis, Izdavač: Ekonomski fakultet Zagreb

**Turizam** – međunarodni znanstveno stručni časopis, Izdavač: HTZ i Institut za turizam

**Restaurant & Hotel** – stručni magazin za ugostiteljstvo i turizam. Nakladnik: Springer Business Media Croatia

**UT- Ugostiteljstvo i turizam** – stručna revija za turizam, Izdavač: Ugostiteljski i turistički marketing d.o.o.

**Tourism and Hospitality Management**, Izdavač: Fakultet za turistički i hotelski menadžment, Opatija

**TURIZAM INFO** – časopis za ugostiteljstvo i turizam, Izdavač: INFO LAB d.o.o., Opatija

**Turist plus** – revija za turizam, gospodarstvo i kulturu življenja, Nakladnik: M-Trgovina d.o.o. Zagreb

**Lider** – poslovni tjednik, Izdavač: Lider press d.d., Zagreb

## Dodatne informacije o kolegiju

### Akademski čestitost

Studenti su dužni poštivati načela akademske čestitosti koja su regulirana *Etičkim kodeksom* Sveučilišta (dokument je dostupan na sljedećoj stranici: [www.unipu.hr](http://www.unipu.hr)).

Diskusije često vode do sukoba mišljenja. Teško je izbjeći neslaganja oko tema o kojima osobe imaju snažan stav.



Na predavanju potrebno je postaviti granice prihvatljivoga i neprihvatljivoga ponašanja, a neke od njih su:

1. Svatko ima pravo da mu se obraća s poštovanjem.
2. Svatko ima pravo da ga se sasluša bez prekidanja.
3. Svatko ima pravo osjećati se sigurnim.
4. Nitko nema pravo uznemiravati druge u predavaonici.

#### **Kontaktiranje s nastavnikom**

Kontaktiranje s nastavnikom izvan nastave odvija se najčešće u vrijeme konzultacija. Konzultacije mogu biti dogovorene i izvan zadanih termina kada su studenti spriječeni drugim studijskim obvezama uz prethodni dogovor. Dvosmjerno kontaktiranje omogućuje se elektroničkom poštom. Elektroničko pismo obvezno je nasloviti (*Subject*), preporučujemo napisati *Konzultacije*, svaka elektronička pošta obavezno ima u potpisu ime i prezime studenta, te broj indeksa.

#### **Informiranje o kolegiju**

Na prvome satu studenti će dobiti informacije o kolegiju, obavezama, načinu rada i ishodima učenja. Važno je redovito pratiti obavijesti na e-stranicama i na oglasnoj ploči.

#### **Ispitni rokovi**

Redoviti u veljači:

Popravni u rujnu:

#### **Pisani radovi**

Vrlo je važno slijediti naputke o izradi seminarskih radova, završnoga rada i magistarskog rada. Naputci su dostupni na internetskim stranicama Sveučilišta.

Student je dužan napisati jedan seminarski rad te **dva tjedna prije kraja semestra** predati ga u pisanome obliku (pisano računalom, veličinom slova (*font*) 12, s proredom 1,5), uvezano. Potrebno se, također, konzultirati s asistenticom oko literature i ostalih pitanja vezanih uz oblikovanje rada. Gramatička i pravopisna točnost uvjet su za pozitivnu ocjenu rada. Plagijat (prezentiranje tuđega rada kao svojega) neće se tolerirati. Svaki rad mora sadržavati: naslovnu stranicu (a ona sadrži: ime sveučilišta, odjela, ime i prezime studenta/studentice i naslov seminarskoga rada – u sredini; JMBAG, smjer, kolegij, ime i prezime mentora, mjesto i datum kada je napisan rad – na dnu), sadržaj, uvod, razradu (koja se slobodno naslovljuje), zaključak, popis literature. Ocjenjuje se forma i sadržaj rada.

#### **Nositelj kolegija:**

Izv.prof. dr. sc. Marli Gonan Božac

✉ [mbozac@unipu.hr](mailto:mbozac@unipu.hr)

Konzultacije:

srijedom 12:30 – 14:00

#### **Asistentica:**

Morena Paulišić, dipl.oec,

☎ 052/377 050

✉ [mpauli@unipu.hr](mailto:mpauli@unipu.hr)

Konzultacije:

srijedom 10:30 – 12:30

**PRILOG: Kalendar nastave**

Datum	TEME, ISHODI I LITERATURA
1.	<p><b>Uvod- turizam. Ugostiteljstvo i hotelijerstvo.</b> Pojmovno određenje, zakonska regulativa</p> <p>Studenti će moći definirati i opisivati temeljne pojmove kolegija, te se upoznati s važećom zakonskom regulativom.</p> <p>Literatura:</p>
2.	<p><b>Ugostiteljstvo-</b> pojmovno određenje. Razvoj ugostiteljstva. Ugostiteljstvo danas. Posebnost ugostiteljskog objekta.</p> <p>Studenti će se upoznati s značajnim pojmovima ugostiteljstva, razvojem ugostiteljstva kao i analizirati karakteristike ugostiteljskih društava danas.</p> <p>Literatura:</p>
3.	<p><b>Hotelijerstvo-</b> pojmovno određenje. Razvoj hotelijerstva. Hotelijerstvo danas. Posebnost hotela kao konkurentska prednost.</p> <p>Studenti će moći definirati i opisivati pojmove iz hotelijerstva kroz razvoj, primjere najboljih praksi i uvjeta rada u hotelijerskim društvima danas, u svijetu i kod nas.</p> <p>Literatura:</p>
4.	<p><b>Restoraterstvo -</b> Razvoj restorana. Klasifikacija restorana. Restorani danas.</p> <p>Studenti će moći definirati razvoj restorana, upoznati se s raznovrsnom terminologijom iz gastronomije i razumjeti napore za dostizanje krajnjeg cilja kvalitetnog proizvoda i zadovoljnog gosta.</p> <p>Literatura:</p>
5.	<p><b>Aktualni trendovi na ugostiteljskom tržištu.</b></p> <p>Upoznavanje i analiziranje aktualnih trendova na ugostiteljskom tržištu koji iniciraju razvoj novih menadžerskih zadataka .</p> <p>Literatura:</p>
6.	<p><b>Poduzetništvo</b> – animacija, zabava i menadžment događaja kao novi izazovi ugostiteljstva.</p> <p>Razumijevanjem očekivanja poduzetničkih aktivnosti u turizmu koje kreću od kreativnosti i inovacije, s ciljem zadovoljenja sve zahtjevnijih gostiju dodatnim sadržajima.</p> <p>Literatura:</p>
7.	<p><b>Planiranje. Utjecaj okoline</b> – poslovna etika , menadžerska etika i poslovni bonton u ugostiteljstvu.</p> <p>Analiziranje utjecaja okoline na planiranje omogućuje studentima ujedno i opisivanje osnovnih vrijednosti u poslovnom okruženju.</p> <p>Literatura:</p>
8.	<p><b>Organizacija poslovnih funkcija i procesa u ugostiteljskim društvima.</b> Utjecaj tehnološkog razvoja.</p> <p>Ishod je nastavne jedinice razumijevanje organizacijske strukture i organizacijskog dizajna kao temelja za razmatranje poslovnih funkcija i procesa u odabranim društvima. Utjecaj tehnološkog razvoja i korišteni informacijski sustav (zadovoljavajuće / nije zadovoljavajuće).</p> <p>Literatura</p>
9.	<p><b>Točka pokrića.</b></p> <p>Razumijevanje ekonomskih vrijednosti i izračun točke pokrića kao temelja odlučivanja.</p> <p>Literatura:</p>
10.	<p><b>Organizacijska kultura ugostiteljskog objekta.</b></p> <p>Studenti će analizom najčešćih pogrešaka u komuniciranju, razumjeti kako nastaju «krive» odluke, te razumjeti važnost uključivanja u odlučivanje svakog pojedinog zaposlenika u društvu.</p> <p>Literatura</p>
11.	<p><b>Komuniciranje i odlučivanje u ugostiteljstvu.</b></p>



	Razumjeti važnost kvalitetnog komuniciranja u svrhu brzog, efikasnog i kvalitetnog donošenja odluka. Literatura	
<b>12.</b>	<b>Problemi ljudskih resursa u ugostiteljstvu.</b> Razumijevanje studenta da se svako društvo u turizmu susreće s nekim od problema ljudskih resursa. Posebnu pažnju usmjeriti će se na važnost zapošljavanja kvalitetne radne snage i na razumijevanje važnosti motivacije zaposlenika. Literatura	
<b>13.</b>	<b>Vodenje ugostiteljskog objekta.</b> Definiranje bitnih razlika između vođenja i menadžmenta u ugostiteljskim i turističkim društvima. «Nadahuto» vodstvo , inspirira sljedbenike i privlači gosta. Literatura	
<b>14.</b>	<b>Kontrola. Standardi. Kvaliteta.</b> Studenti će moći definirati osnovne i važnost uspostave kontrole. Upoznati standarde kontrole u ugostiteljskim društvima kao i povezanost kontrole i kvalitete samog proizvoda / usluge. Literatura	
<b>15.</b>	<b>Zaključna razmatranja.</b> Sinteza kolegija te analiza primijenjenih stečenih znanja i iskazane sposobnosti interpretacije tematike svakog pojedinog studenta.	