



Opis predmeta

Opće informacije		
Nositelj predmeta	prof. dr. sc. Helga Maškarin Ribarić	
Naziv predmeta	Planiranje u hotelijerstvu	
Studijski program	Diplomski sveučilišni studij „Menadžment u hotelijerstvu“	
Status predmeta	Obvezni	
Godina	1. godina	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	3 ECTS
	Broj sati (P+V+S)	30 (15+0+15)

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Cilj je kolegija upoznati studente s metodama i tehnikama prognoziranja i operativnog planiranja kao pretpostavkama uvećavanja vrijednosti i ostvarivanja ciljeva poduzeća.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema.

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

Nakon položenog ispita studenti/ce će moći:

1. kritički prosuditi ulogu planiranja u upravljanju poduzećem i značaj za uspješnost poslovanjem,
2. utvrditi glavne elemente operativnih planova te klasificirati ključne informacije za planiranje i upravljanje poslovanjem hotelskoga poduzeća
3. oblikovati sadržaj ključnih planova hotelskog poduzeća,
4. procijeniti potencijalne probleme u poslovanju te predložiti rješenja samostalno, ali i u dijalogu s kolegama i menadžmentom,
5. upravljati komunikacijom o planiranju i planu usmenim, pisanim i vizualnim sredstvima u multikulturalnom i promjenjivom okruženju.

1.4. Sadržaj predmeta

Odnos menadžmenta i planiranja. Organizacija i metodologija planiranja. Strateško planiranje u hotelijerstvu. Operativni planovi: marketing, proizvodnja, nabava, ljudski potencijali, rezultat. Operativno planiranje i budžetiranje u hotelijerstvu.

1.5. Vrste izvođenja nastave	<input checked="" type="checkbox"/> predavanja	<input checked="" type="checkbox"/> samostalni zadaci
	<input checked="" type="checkbox"/> seminari i radionice	<input type="checkbox"/> multimedija i mreža
	<input type="checkbox"/> vježbe	<input type="checkbox"/> laboratorij
	<input type="checkbox"/> obrazovanje na dalji	<input type="checkbox"/> mentorski rad
	<input type="checkbox"/> terenska nastava	<input checked="" type="checkbox"/> ostalo

1.6. Komentari

1.7. <i>Obveze studenata</i>							
Redovito pohađanje nastave; aktivno sudjelovanje u seminarima i radionicama.							
1.8. <i>Praćenje¹ rada studenata</i>							
Pohađanje nastave	1	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad		Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit		Usmeni ispit	0,5	Esej	0,1	Istraživanje	
Projekt	0,6	Kontinuirana provjera znanja	0,8	Referat		Praktični rad	
Portfolio							
1.9. <i>Postupak i primjeri vrednovanja ishoda učenja tijekom nastave i na završnom ispitu</i>							
Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu provodi se temeljem Pravilnika o ocjenjivanju studenata FMTU. Za svaki kolegij izrađuje se detaljni izvedbeni nastavni plan kojim se usklađuju aktivnosti, studentsko opterećenje, ishodi učenja i metode ocjenjivanja.							
1.10. <i>Obvezna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)</i>							
1. Osmanagić Bedenik, N., Operativno planiranje, Školska knjiga, Zagreb, 2002.							
2. Gulin, D., Tušek, B., Žager, L., Poslovno planiranje, kontrola i analiza, HZRFD, Zagreb, 2004.							
1.11. <i>Dopunska literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)</i>							
1. Shim, J.K., Sieger, J.G., Budgeting Basics & Beyond, 2 nd Edition, John Wiley & Sons, NJ, 2005.							
2. Schaetzing, E.E., Management in Hotellerie und Gastronomie, Deutscher Fachverlag, Frankfurt a.M., 2004.							
1.12. <i>Broj primjeraka obvezne literature u odnosu na broj studenata koji trenutno pohađaju nastavu na predmetu</i>							
<i>Naslov</i>					<i>Broj primjeraka</i>	<i>Broj studenata</i>	
Osmanagić Bedenik, N., Operativno planiranje, Školska knjiga, Zagreb, 2002.					12		
Gulin, D., Tušek, B., Žager, L., Poslovno planiranje, kontrola i analiza, HZRFD, Zagreb, 2004.					7		
1.13. <i>Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija</i>							
Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije opsežnim upitnicima te na druge načine predviđene prihvaćenim standardima, sukladno Pravilniku o sustavu osiguravanja i unapređivanja kvalitete Sveučilišta u Rijeci i Pravilniku o sustavu osiguranja i unapređivanja kvalitete Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.							

¹ **VAŽNO:** Uz svaki od načina praćenja rada studenata unijeti odgovarajući udio u ECTS bodovima pojedinih aktivnosti tako da ukupni broj ECTS bodova odgovara bodovnoj vrijednosti predmeta. Prazna polja upotrijebiti za dodatne aktivnosti.