

DETALJNI IZVEDBENI NASTAVNI PLAN PREDMETA

OPĆE INFORMACIJE		
Naziv predmeta	Standardi u ugostiteljstvu	
Studijski program	Održivi razvoj turizma	
Smjer		
Godina studija	1.godina	
Status predmeta	Izborni	
Mogućnost izvođenja nastave na engleskom jeziku	Ne	
Mrežna stranica predmeta	https://moodle.srce.hr/2020/2021/course/view.php?id=82068	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	3 ECTS-a
	Broj sati (P+V+S)	30 (15+0+15)
Nositelj predmeta	Ime i prezime	prof.dr.sc. Slobodan Ivanović
	Kabinet	203
	Konzultacije OPATIJA: Ponedjeljak 10:00 – 12:00 sati Srijeda 15:00 – 17:00 sati	
	Telefon	051.294.752
	e-mail	sivanov@fthm.hr
	Suradnik na predmetu	Ime i prezime
	Kabinet	
	Konzultacije OPATIJA: Ponedjeljak 10:00 – 12:00 sati Utorak 15:00 – 17:00 sati	
	Telefon	051.689.317
	e-mail	kmikinac@fthm.hr
OPIS PREDMETA		
Ciljevi predmeta		
<p>S obzirom da u praksi postoje rijetke analize iskustva u području nastanka razvoja i primjene standarda i standardizacije u ugostiteljstvu temeljni cilj predmeta ogleda se upravo u prezentaciji teorijskih i praktičnih spoznaja u tom području po uzoru na Europsku uniju i svijet.</p> <p>Europska unija ispravno drži da je proces standardizacije u uskoj je vezi s kvalitetom ugostiteljskih usluga koja predstavlja temeljni čimbenik razvoja tako važne gospodarske grane djelatnosti koja predstavlja nevidljivi izvoz proizvoda i usluga za turistički orijentiranu zemlju.</p> <p>Primjena standarda i održivost kvalitete usluga postaje danas osnovna značajka poslovanja ugostiteljskog poduzeća i sredstvo konkurentne borbe na turbulentnom turističkom tržištu čime se postiže potpuno zadovoljstvo gosta kao konzumenta istih.</p> <p>Općenito gledajući važniji ciljevi predmeta su:</p> <ul style="list-style-type: none"> – usvajanje zajedničkog kriterija za utvrđivanje istovjetnih standarda kvalitete proizvoda i usluga sukladno propisanim normama i normativima među članicama EU – ukazivanje da primjena standarda izražava određenu kvalitetu proizvoda i usluga – isticanje da suvremeni trendovi u ugostiteljstvu potiču veću ekonomičnost i efikasnost poslovanja – naglašavanje da standardi i standardizacija povlače za sobom racionalan i ekonomičan pristup pri planiranju i definiranju izrade projektnog zadatka, investiranju, izgradnji i opremanju ugostiteljskih objekata 		

- dokazivanje da standardi u ugostiteljstvu moraju biti odraz cijene proizvoda i usluga, troškovne prihvatljivosti i stupnja potpune upotrebljivosti gdje razina pružene usluge mora biti adekvatna kategoriji ugostiteljskog objekta
- argumentiranje teze da se unapređenje vlastite konkurentnosti, organizacije i učinkovitosti ugostiteljskog poduzeća postiže primjenom sustava upravljanja kvalitetom temeljnom na standardima ISO 9000 i HACCP sustavom.

Očekivani ishodi učenja za predmet

Nakon položenog ispita očekuje se da će student biti sposoban:

1. Pravilno tumačiti i interpretirati temeljne pojmove i definicije ugostiteljstva, kvalitete i standardizacije
2. Objasniti i analizirati različite standarde koji postoje u ugostiteljstvu
3. Praktično primijeniti pojedine standarde u ugostiteljstvu
4. Razdvojiti informacije u svezi standarda, davanje procjena, argumenata i kritika o konkretnim situacijama u ugostiteljskoj praksi

Vrste izvođenja nastave

Predavanja, seminari i radionice, obrazovanje na daljinu, samostalni zadaci, mentorski rad

Obveze studenata i način vrednovanja obveza (povezivanje ishoda učenja, nastavnih metoda i ocjenjivanja)

<i>Vrsta aktivnosti</i>	<i>ECTS dodijeljen aktivnosti</i>	<i>Ishod učenja</i>	<i>Aktivnost studenta</i>	<i>Metoda ocjenjivanja</i>	<i>Bodovi (maximum po vrijednosti)</i>
Pohađanje nastave	1	1- 4	Prisustvo: >75%	Evidencija prisutnosti na nastavi	0
Aktivnost na nastavi	0	1 – 4	Aktivno uključivanje u rasprave i odgovaranje na postavljena pitanja	Kratki pismeni testovi	6
Seminarski rad	0,5	2	Pisanje i izlaganje rada, raspravljanje o temi	Pismeni dio	4
				Usmeni dio	6
Esej	0,3	4	Razumijevanje problematike, prijedlozi za rješavanje problema	Pismeno izražavanje	6
Kontinuirana provjera znanja (kolokviji)	0,8	1- 4	Priprema za periodičnu provjeru znanja	0-48 bodova Broj bodova po pojedinom kolokviju određuje nastavnik (ukupno dva kolokvija)	Ukupan zbroj 48 (1. kolokvij 24 2. kolokvij 24)
Završni ispit	0,4	1- 4	Priprema za	0-30 bodova	30



			završni ispit		
Ukupno ECTS	3			Ukupno bodovi	100
Napomene i opis aktivnosti					
<p>Studenti mogu pristupiti polaganju ispita ukoliko ostvare minimalno 75% prisutnosti na nastavi i ukoliko sudjeluju u minimalno 35% aktivnosti ukupnog nastavnog procesa kojeg čine gore navedene aktivnosti. Aktivnost na nastavi proizlazi iz aktivnosti studenata u raspravama i odgovaranju na postavljena pitanja. Ocjenjuje se kratkim pismenim testovima.</p> <p>Seminarski rad piše se samostalno te se obrazlažu i analiziraju različite vrste standarda koji se primjenjuju u ugostiteljskoj praksi.</p> <p>U terminu 2.kolokvija studenti pišu esej vezan uz razumijevanje problematike gradiva. Ocjenjuje se ukupan sadržaj eseja računajući broj riječi i ključne riječi.</p> <p>Kolokviji u pismenom obliku čine 10 pitanja koja su bodovno jednako zastupljena (svako pitanje nosi 2,4%). Kolokviji i završni ispit pripremaju se iz osnovne literature. Power point prezentacije koje prate predavanja su dostupne putem Lumensa. Završni ispit sastoji se od 10 pitanja, a boduju se prema Pravilniku o ocjenjivanju.</p>					
Sustav ocjenjivanja					
Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu provodi se temeljem Pravilnika o ocjenjivanju studenata na FMTU.					
LITERATURA					
Obvezna literatura					
<ol style="list-style-type: none">1. Pirja, D., Standardi u turističkom ugostiteljstvu, Visoka škola za turizam Šibenik, Šibenik, 2003.2. Avelini Holjevac, I., Upravljanje kvalitetom u turizmu i hotelskoj industriji, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija, Opatija, 2016.					
Dopunska literatura					
<ol style="list-style-type: none">1. Lazibat, T., Upravljanje kvalitetom, Znanstvena knjiga Zagreb, Zagreb, 2009.2. Ivanović, S., Powerpoint prezentacije, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija, Opatija, 2018.3. Hayes, D.K., Ninemeier, J.D, Hotel Operations Management, Prentice Hall, 2003.					
Način praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe predmeta					
Kvaliteta održane nastave prati se u skladu s aktima Sveučilišta u Rijeci. U zadnjim tjednima nastave tekućega semestra provodit će se anonimna anketa u kojoj će studenti evaluirati kvalitetu održane nastave iz ovog predmeta.					
ISPITNI ROKOVI					
Raspored ispitnih rokova dostupan je na linku: https://www.fthm.uniri.hr/studiji/diplomski-sveucilisni-studij/ispiti					
DODATNE INFORMACIJE O PREDMETU					
Način informiranja studenta					
Studenti dobivaju obavijesti o kolegiju putem sustava Merlin i mrežnih stranica Fakulteta https://www.fthm.uniri.hr/ , Redovita informiranost je osobna odgovornost studenta.					
RASPORED NASTAVE					
REDOVITI STUDIJ					
Nastava na predmetu odvijat će se prema sljedećem rasporedu:					
R. br.	Datum / vrijeme od – do /	Vrsta i oblik nastave	Tema	Grupa	Izvoditelj

	dvorana			
1.	08.10.2021. 11:00 – 12:20 Dvorana A3	P Onsite	Uvodno predavanje – uvodne informacije	S. Ivanović
		S Onsite	Seminarski radovi - uvodne informacije	K. Mikinac
2.	15.10.2021. 11:00 – 12:20 Dvorana A3	P Onsite	Temeljna obilježja ugostiteljske djelatnosti	S. Ivanović
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova na temu predavanja	K. Mikinac
3.	22.10.2021. 11:00 – 12:20 Dvorana A3	P Onsite	Definiranje i značaj kvalitete u ugostiteljstvu	S. Ivanović
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova na temu predavanja	K. Mikinac
4.	29.10.2021. 11:00 – 12:20 Dvorana A3	P Onsite	Upravljanje potpunom kvalitetom u ugostiteljstvu	S. Ivanović
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova na temu predavanja	K. Mikinac
5.	05.11.2021. 11:00 – 12:20 Dvorana A3	P Onsite	Značaj standardizacije u hotelskom poslovanju	S. Ivanović
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova na temu predavanja	K. Mikinac
6.	12.11.2021. 11:00 – 12:20 Dvorana A3	P Onsite	Serijski standardi ISO 9000 u hotelijerstvu	S. Ivanović
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova	K. Mikinac
7.	19.11.2021. (nadoknada 18.12.) 11:00 – 12:20 Dvorana A3	P Onsite	Kolokvij 1	S. Ivanović
		S Onsite	Seminarski radovi	K. Mikinac
8.	26.11.2021. 11:00 – 12:20 Dvorana A3	P Onsite	Primjena ekoloških standarda u hotelijerstvu	S. Ivanović
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova	K. Mikinac
9.	03.12.2021. 11:00 – 12:20 Dvorana A3	P Onsite	Standardi proizvodno – uslužnog procesa u odjelu hrane i pića	S. Ivanović
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova	K. Mikinac
10.	10.12.2021. 11:00 – 12:20 Dvorana A3	P Onsite	Standardi sigurnosti hrane u ugostiteljstvu	S. Ivanović
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova	K. Mikinac
11.	17.12.2021. 11:00 – 12:20 Dvorana A3	P Onsite	Djelatnici kao element kvalitete u ugostiteljstvu	S. Ivanović
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova	K. Mikinac
12.	15.01.2022. 11:00 – 12:20 Dvorana A3	P Onsite	Zadovoljstvo gosta kao mjerilo vrijednosti kvalitete	S. Ivanović
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova	K. Mikinac
13.	14.01.2022. 11:00 – 12:20 Dvorana A3	P Onsite	Kontrola kvalitete u ugostiteljstvu	S. Ivanović
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova	K. Mikinac
14.	21.01.2022. 11:00 – 12:20 Dvorana A3	P Onsite	Kolokvij 2	S. Ivanović
		S Onsite	Seminarski radovi	K. Mikinac
15.	28.01.2022. 11:00 – 12:20 Dvorana A3	P Onsite	Zaključno predavanje	S. Ivanović
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova	K. Mikinac

IZVANREDNI STUDIJ OPATIJA

Nastava na predmetu odvijat će se prema sljedećem rasporedu:

R.br.	Datum / vrijeme od – do / dvorana	Vrsta i oblik nastave	Tema	Izvoditelj
1.	12.10.2021.	P online	Uvodne informacije; Temeljna obilježja	S. Ivanović

	17:00 – 21:00		ugostiteljske djelatnosti; Definiranje i značaj kvalitete u ugostiteljstvu; Upravljanje potpunom kvalitetom u ugostiteljstvu	
		S online		K. Mikinac
2.	02.11.2021. 17:00 – 19:00 Dvorana A5	P onsite	Značaj standardizacije u hotelskom poslovanju; Serija standarda ISO 9000 u hotelijerstvu; Primjena ekoloških standarda u hotelijerstvu; Standardi proizvodno – uslužnog procesa u odjelu hrane i pića	S. Ivanović
		S onsite	Seminarski radovi – uvodne informacije	K. Mikinac
3.	23.11.2021. 17:00 – 19:00 Dvorana A5	P onsite	Kolokvij 1 Standardi sigurnosti hrane u ugostiteljstvu; Djelatnici kao element kvalitete u ugostiteljstvu; Zadovoljstvo gosta kao mjerilo vrijednosti kvalitete; Kontrola kvalitete u ugostiteljstvu	S. Ivanović
		S onsite	Izlaganje seminarskih radova prema nastavnim temama	K. Mikinac
4.	18.01.2021. 17:00 – 19:00 Dvorana A5	P onsite	Kolokvij 2	S. Ivanović
		S onsite	Izlaganje seminarskih radova prema nastavnim temama	K. Mikinac