



Opće informacije		
Nositelj predmeta	Prof. dr. sc. Slobodan Ivanović	
Naziv predmeta	Standardi u ugostiteljstvu	
Studijski program	Diplomski sveučilišni studij "Održivi razvoj turizma"	
Status predmeta	Izborni	
Godina	1.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	3 ECTS-a
	Broj sati (P+V+S)	30 (15+0+15)

## 1. OPIS PREDMETA

### 1.1. Ciljevi predmeta

Cilj predmeta je upoznati studente s primjenom i razvojem standarda i standardizacije u ugostiteljstvu. Kroz kolegij prezentirat će se teorijske i praktične spoznaje u tom području po uzoru na Europsku uniju i svijet te ukazati da primjena standarda izražava određenu kvalitetu proizvoda i usluga u ugostiteljstvu.

### 1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema.

### 1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

Nakon odslušanog i položenog predmeta student će biti sposoban:

1. Prepoznati koncepte, modele i teorije iz područja primjene standarda u ugostiteljstvu
2. Prepoznati i usporediti različite grupe standarda koji se primjenjuju u ugostiteljstvu
3. Tumačiti i primijeniti standarde kvalitete i sigurnosti u ugostiteljstvu
4. Procijeniti kvalitetu primjene standarda u ugostiteljstvu

### 1.4. Sadržaj predmeta

Ekonomski aspekti ugostiteljske djelatnosti. Standardi i standardizacija u ugostiteljstvu. Standardi u izgradnji ugostiteljskih objekata. Standardi unutrašnjeg uređenja i opreme ugostiteljskih objekata. Standardi nabave i čuvanje namirnica. Standardi proizvodno – uslužnog procesa u ugostiteljstvu. Kadrovski standardi u ugostiteljstvu. Standardi u pripremi jela. Standardi sitnog inventara u ugostiteljstvu. Standardi poslovne etike ugostiteljskog osoblja. Standardi informiranja gostiju. Standardi upravljanja poslovnim rezultatom. Tendencije i modeli okrupnjavanja u svjetskom hotelijerstvu. Novi trendovi makroorganizacije u svjetskom hotelijerstvu.

1.5. Vrste izvođenja nastave	<input checked="" type="checkbox"/> predavanja	<input 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 daljinu	<input checked="" type="checkbox"/> mentorski rad
	<input type="checkbox"/> terenska nastava	<input type="checkbox"/> ostalo

### 1.6. Komentari

### 1.7. Obveze studenata

Pohađanje nastave, aktivno sudjelovanje u sklopu nastave, izrada i prezentacija seminarskog rada, esej na



zadanu temu, izrada samostalnog zadatka te učiti za kolokvije i završni pismeni ispit.

**1.8. Praćenje<sup>1</sup> rada studenata**

Pohađanje nastave	1	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad	0,4	Ekperimentalni rad	
Pismeni ispit	0,4	Usmeni ispit		Esej	0,4	Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja	0,8	Referat		Praktični rad	
Portfolio							

**1.9. Postupak i primjeri vrednovanja ishoda učenja tijekom nastave i na završnom ispitu**

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. Obvezna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)**

1. Pirja, D. (2009). Standardi u turističkom ugostiteljstvu. Šibenik: Visoka škola za turizam Šibenik.
2. Avelini Holjevac, I. (2006). Upravljanje kvalitetom u turizmu i hotelskoj industriji. Opatija: Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.

**1.11. Dopunska literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)**

1. Lazibat, T. (2009.). Upravljanje kvalitetom. Zagreb: Znanstvena knjiga.
2. Hayes, D.K. & Ninemeier, J.D. (2003.). Hotel Operations Management. New Jersey: Prentice Hall.

**1.12. Broj primjeraka obvezne literature u odnosu na broj studenata koji trenutno pohađaju nastavu na predmetu**

Naslov	Broj primjeraka	Broj studenata
Pirja, D. (2009). Standardi u turističkom ugostiteljstvu. Šibenik: Visoka škola za turizam Šibenik.	5	
Avelini Holjevac, I. (2006). Upravljanje kvalitetom u turizmu i hotelskoj industriji. Opatija: Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.	5	

**1.13. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija**

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.

<sup>1</sup> **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.