

## DETALJNI IZVEDBENI NASTAVNI PLAN PREDMETA

OPĆE INFORMACIJE		
<b>Naziv predmeta</b>	<b>UVOD U UGOSTITELJSTVO</b>	
<b>Studijski program</b>	Sveučilišni preddiplomski studij „Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu“	
<b>Smjer</b>	Menadžment u hotelijerstvu	
<b>Godina studija</b>	1.godina	
<b>Status predmeta</b>	Obvezni	
<b>Mogućnost izvođenja nastave na engleskom jeziku</b>	Ne	
<b>Mrežna stranica predmeta</b>	<a href="https://moodle.srce.hr/2021-2022/course/view.php?id=97511">https://moodle.srce.hr/2021-2022/course/view.php?id=97511</a>	
<b>Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave</b>	<b>ECTS koeficijent opterećenja studenata</b>	3 ECTS
	<b>Broj sati (P+V+S)</b>	30 (15+0+15)
<b>Nositelj predmeta</b>	<b>Ime i prezime</b>	Prof. dr. sc. Vlado Galičić
	<b>Kabinet</b>	
	<b>Konzultacije</b>	OPATIJA: Ponedjeljak; od 12,30 – 14,30 Utorak; od 16,00 – 18,00  ZABOK: 02. 11. 2022.; 23. 11. 2022.; 18.01.2023. od 13,30 – 15,30
	<b>Telefon</b>	+ +385 51 294 690
	<b>e-mail</b>	vladog@fthm.hr
<b>Suradnik na predmetu</b>	<b>Ime i prezime</b>	
	<b>Kabinet</b>	
	<b>Konzultacije</b>	OPATIJA: ZABOK:
	<b>Telefon</b>	
	<b>e-mail</b>	
OPIS PREDMETA		
<b>Ciljevi predmeta</b>		
<p>Upoznati studente sa razvojem, specifičnostima i karakteristikama ugostiteljstva. Definirati značaj ugostiteljstva za turizam i ukupno gospodarstvo. Stvoriti pretpostavke za razumijevanje različitih i specifičnih ugostiteljskih usluga. Naglasiti ulogu i važnost kadrova u ugostiteljstvu. Ovladati zakonodavnim normama i odredbama kao pretpostavkama kvalitetnog pružanja usluga u ugostiteljstvu. Upoznati studente sa primijenjenom tehnologijom, interesnim udruženjima i međunarodnim karakterom ugostiteljstva.</p>		

### Očekivani ishodi učenja za predmet

Nakon položenog ispita, studenti će biti sposobni:

1. Pravilno tumačiti i interpretirati temeljne pojmove vezane uz ugostiteljstvo.
2. Objasniti i interpretirati različite vrste usluga koje se pružaju u ugostiteljstvu.
3. Analizirati različite zakonodavne norme vezane uz ugostiteljstvo.
4. Provesti i interpretirati istraživanja iz povezanosti ugostiteljstva i drugih djelatnosti.

### Vrste izvođenja nastave

Predavanja, seminari i radionice.

### 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	1,0	1- 4	Prisustvo: >75%	Evidencija prisutnosti na nastavi	0
Aktivnost na nastavi	0,4	1- 4	Domaća zadaća (case study)	Pismeni i usmeni dio	10
Seminarski rad	0,4	3-4	Pisanje i izlaganje rada	Pismeni dio	10
				Usmeni dio	20
Kontinuirana provjera znanja (kolokviji)	0,8	1- 4	Priprema za periodičnu provjeru znanja	0-30 bodova (ukupno 2 kolokvija)	30 1. kolokvij 15 2. kolokvij 15
Završni ispit	0,4	1- 4	Priprema za završni ispit	0-30 bodova	30
<b>Ukupno ECTS</b>	<b>3</b>			<b>Ukupno bodovi</b>	<b>100</b>

### Napomene i opis aktivnosti

Za aktivnost na nastavi potrebno je izraditi domaću zadaću na zadanu temu (maksimalno moguće ostvariti 1,0% za svaku domaću zadaću – što ukupno čini za 10 takvih 10%).

Prezentacije za seminarske radove dostavljaju se predmetnom nastavniku 3 dana prije prezentacije a pisana verzija u elektroničkom obliku do zadanog termina.

Svaki kolokvij sastoji se od 15 otvorenih pitanja a svaki točan odgovor donosi 1,0% uspjeha. Struktura kolokvija (otvorena i zatvorena pitanja utvrđena je „Pravilnikom o ocjenjivanju“).

Završni ispit sastoji se od 10 pitanja a ocjenjuje se prema „Pravilniku o ocjenjivanju“.

### 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

1. Galičić, V., Uvod u ugostiteljstvo, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija, Sveučilište u Rijeci, 2012.

### Dopunska literatura

1. Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti (NN br. 138/06)
2. Posebne uzance u ugostiteljstvu (NN br. 16/95)

### 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/preddiplomski-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 / dvorana	Vrsta i oblik nastave	Tema	Grupa	Izvoditelj
1.	03.10.2022. 8.00 – 9.30 Dvorana A 3	P Onsite	UVODNO PREDAVANJE. DEFINIRANJE AKTIVNOSTI.	MUH	V. Galičić
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova	MUH	V. Galičić
2.	10.10.2022. 8.00 – 9.30 Dvorana A 3	P Onsite	UGOSTITELJSTVO KAO GOSPODARSKA DJELATNOST.	MUH	V. Galičić
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova	MUH	V. Galičić
3.	17.10.2022. 8.00 – 9.30 Dvorana A 3	P Onsite	USLUGE U UGOSTITELJSTVU.	MUH	V. Galičić
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova	MUH	V. Galičić
4.	24.10.2022. 8.00 – 9.30 Dvorana A 3	P Onsite	ELEMENTI RADA U UGOSTITELJSTVU.	MUH	V. Galičić
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova	MUH	V. Galičić
5.	31.10.2022.	P	PRIPREMA I PRUŽANJE USLUGA	MUH	V. Galičić

	8.00 – 9.30 Dvorana A 3	Onsite	SMJEŠTAJA.		
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova	MUH	V. Galičić
6.	07.11.2022. 8.00 – 9.30 Dvorana A 3	P Onsite	UGOSTITELJSKI OBJEKTI IZ SKUPINE „HOTELI“.	MUH	V. Galičić
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova	MUH	V. Galičić
7.	14.11.2022. 8.00 – 9.30 Dvorana A 3	Onsite	1.KOLOKVIJ	MUH	V. Galičić
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova	MUH	V. Galičić
8.	21.11.2022. 8.00 – 9.30 Dvorana A 3	P Onsite	UGOSTITELJSKI OBJEKTI IZ SKUPINE "KAMPOVI" I „DRUGE VRSTE UGOSTITELJSKIH OBJEKATA ZA SMJEŠTAJ“.	MUH	V. Galičić
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova	MUH	V. Galičić
9.	28.11.2022. 8.00 – 9.30 Dvorana A 3	P Onsite	NABAVA. PRIPREMA I PRUŽANJE USLUGA PREHRANE I PIĆA.	MUH	V. Galičić
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova	MUH	V. Galičić
10.	05.12.2022. 8.00 – 9.30 Dvorana A 3	P Onsite	UGOSTITELJSKI OBJEKTI IZ SKUPINA "RESTORANI", "BAROVI", "CATERING OBJEKTI" I "OBJEKTI JEDNOSTAVNI USLUGA".	MUH	V. Galičić
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova	MUH	V. Galičić
11.	12.12.2022. 8.00 – 9.30 Dvorana A 3	P Onsite	UPRAVLJANE KADROVIMA U UGOSTITELJSTVU.	MUH	V. Galičić
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova	MUH	V. Galičić
12.	19.12.2022. 8.00 – 9.30 Dvorana A 3	P Onsite	MENADŽMENT U UGOSTITELJSTVU.	MUH	V. Galičić
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova	MUH	V. Galičić
13.	09.01.2023. 8.00 – 9.30 Dvorana A 3	P Onsite	INFORMACIJSKO-KOMUNIKACIJSKA TEHNOLOGIJA U UGOSTITELJSTVU.	MUH	V. Galičić
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova	MUH	V. Galičić
14.	16.01.2023. 8.00 – 9.30 Dvorana A 3	Onsite	2.KOLOKVIJ	MUH	V. Galičić
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova	MUH	V. Galičić
15.	23.01.2023. 8.00 – 9.30 Dvorana A 3	P Onsite	USUSTAVLJIVANJE GRADIVA	MUH	V. Galičić
		S Onsite	Izlaganje seminarskih radova	MUH	V. Galičić

### 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.	05.10.2022. 16.30 – 20.45	P online	UGOSTITELJSTVO KAO GOSPODARSKA DJELATNOST. USLUGE U UGOSTITELJSTVU. POTREBNI ELEMENTI RADA U UGOSTITELJSTVU. ORGANIZACIJA POSLOVNIH I PROCESNIH FUNKCIJA U UGOSTITELJSTVU. PRIPREMA I PRUŽANJE USLUGA SMJEŠTAJA. UGOSTITELJSKI OBJEKTI IZ SKUPINE "HOTELI"	V. Galičić
		S online	Izlaganje seminarskih radova	V. Galičić
2.	25.10.2022. 18.45 – 20.45 Dvorana A 3	P onsite	1. KOLOKVIJ	V. Galičić
		S onsite	Izlaganje seminarskih radova	V. Galičić
3.	15.11.2022. 18.45 – 20.45 Dvorana A 3	P onsite	UGOSTITELJSKI OBJEKTI IZ SKUPINE "KAMPOVI I DRUGE VRSTE UGOSTITELJSKIH OBJEKATA ZA SMJEŠTAJ" NABAVA U UGOSTITELJSTVU. PRIPREMA I PRUŽANJE USLUGA PREHRANE I TOČENJA PIĆA. UGOSTITELJSKI OBJEKTI IZ SKUPINA "RESTORANI", "BAROVI", "CATERING OBJEKTI" I "OBJEKTI JEDNOSTAVNIH USLUGA" UPRAVLJANE KADROVIMA U UGOSTITELJSTVU MENADŽMENT U UGOSTITELJSTVU	V. Galičić
		S onsite	Izlaganje seminarskih radova	V. Galičić
4.	10.01.2023. 18.45 – 20.45 Dvorana A 3	P onsite	2.KOLOKVIJ	V. Galičić
		S onsite	Izlaganje seminarskih radova	V. Galičić

### IZVANREDNI STUDIJ ZABOK

Nastava na predmetu odvijat će se prema sljedećem rasporedu:

R.br.	Datum / vrijeme od – do / dvorana	Vrsta i oblik nastave	Tema	Izvoditelj
1.	13.10.2022. 16.30 – 20.45	P online	UGOSTITELJSTVO KAO GOSPODARSKA DJELATNOST. USLUGE U UGOSTITELJSTVU. POTREBNI ELEMENTI RADA U UGOSTITELJSTVU. ORGANIZACIJA POSLOVNIH I PROCESNIH FUNKCIJA U UGOSTITELJSTVU. PRIPREMA I PRUŽANJE USLUGA SMJEŠTAJA. UGOSTITELJSKI OBJEKTI IZ SKUPINE "HOTELI"	V. Galičić
		S online	Izlaganje seminarskih radova	V. Galičić



2.	02.11.2022. 15.30 – 17.30 Dvorana D 2	P onsite	2. KOLOKVIJ	
		S onsite	Izlaganje seminarskih radova	
3.	23.11.2022. 15.30 – 17.30 Dvorana D 2	P onsite	UGOSTITELJSKI OBJEKTI IZ SKUPINE "KAMPOVI I DRUGE VRSTE UGOSTITELJSKIH OBJEKATA ZA SMJEŠTAJ" NABAVA U UGOSTITELJSTVU. PRIPREMA I PRUŽANJE USLUGA PREHRANE I TOČENJA PIĆA. UGOSTITELJSKI OBJEKTI IZ SKUPINA "RESTORANI", "BAROVI", "CATERING OBJEKTI" I "OBJEKTI JEDNOSTAVNIH USLUGA" UPRAVLJANE KADROVIMA U UGOSTITELJSTVU MENADŽMENT U UGOSTITELJSTVU	V. Galičić
		S onsite	Izlaganje seminarskih radova	V. Galičić
4.	18.01.2023. 15.30 – 17.30 Dvorana D 2	P onsite	2.KOLOKVIJ	V. Galičić
		S onsite	Izlaganje seminarskih radova	V. Galičić