

## DETALJNI IZVEDBENI NASTAVNI PLAN PREDMETA

OPĆE INFORMACIJE		
<i>Naziv predmeta</i>	Menadžment gastronomije i restoraterstva	
<i>Studijski program</i>	Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu	
<i>Smjer</i>	Menadžment u hotelijerstvu	
<i>Godina studija</i>	3. godina	
<i>Status predmeta</i>	Obvezni	
<i>Mogućnost izvođenja nastave na engleskom jeziku</i>	Ne	
<i>Mrežna stranica predmeta</i>	<a href="https://moodle.srce.hr/2022-2023/course/view.php?id=156860">https://moodle.srce.hr/2022-2023/course/view.php?id=156860</a>	
<i>Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave</i>	<i>ECTS koeficijent opterećenja studenata</i>	6 ECTSa
	<i>Broj sati (P+V+S)</i>	60 (30+30)
<i>Nositelj predmeta</i>	<i>Ime i prezime</i>	prof. dr. sc. Slobodan Ivanović
	<i>Kabinet</i>	Zavod za ugostiteljstvo
	<i>Konzultacije</i> OPATIJA: Ponedjeljak 10:00 – 12:00 Srijeda 15:00 – 17:00  ZABOK: 02.03. 16:30 – 18:45 (online) 01.04. 12:15 – 14:30 (onsite) 15.04. 12:15 – 14:30 (onsite) 05.05. 16:30 – 18:45 (online) 27.05. 12:15 – 14:30 (onsite)	
	<i>Telefon</i>	051/294-752
	<i>e-mail</i>	sivanov@fthm.hr
	<i>Suradnik na predmetu</i>	
<i>Ime i prezime</i>	doc. dr. sc. Krešimir Mikinac	
	<i>Kabinet</i>	306
	<i>Konzultacije</i> OPATIJA: Ponedjeljak 10:30 – 12:30 sati Četvrtak 15:00-17:00 sati  ZABOK: 02.03. 18:45 – 21:00 (online) 01.04. 14:30 – 16:45 (onsite) 15.04. 14:30 – 16:45 (onsite) 05.05. 18:45 – 21:00 (online) 27.05. 14:30 – 16:45 (onsite)	
	<i>Telefon</i>	051/294-887
	<i>e-mail</i>	kmikinac@fthm.hr
	OPIS PREDMETA	
<b>Ciljevi predmeta</b>		
<p>Temeljni ciljevi predmeta jesu :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prezentirati suvremenu organizacija odjela hrane i pića</li> <li>- usvojiti pravilno praćenje financijskog poslovanja i administrativnih poslova u sektoru hrane i pića od strane menadžera uz pomoć suvremene informacijske tehnologije</li> </ul>		

- analizirati troškove odjela HIP-a, te odrediti uspješnost poslovanja
- razvijati sposobnost ugostiteljske komunikacije i ponašanja u radnim operacijama na principu logičnog djelovanja te induktivnog i deduktivnog zaključivanja
- naučiti kružni tijek kretanja robe u odjelu HIP-a
- poticati koordinaciju, korelaciju i integraciju unutar nastavnih predmeta koji se slušaju na specijalističkom studiju
- utvrditi mjere i zakonski propisane postupke rada na siguran način i znati ih primjenjivati u praksi kod zaposlenika u kuhinji i blagovaoni
- primjena integriranog sustava kvalitete ISO 9001: 2000 i HACCP-a Certificiranim od DNV-a u kuhinji
- spoznati psihološki pristup i primjenu pravila osobne i radne higijene, te poslovne komunikacije uz uvažavanje ljudske različitosti kod zaposlenika u kuhinji
- definirati temeljne dužnosti stručnog osoblja u kuhinji i blagovaoni, te kompetencije srednjeg i nižeg menadžmenta u odjelu HIP-a
- prezentacija aktualnih trendova u gastronomiji i restoraterstva koji predstavljaju jedan od uvjeta za uspješno oblikovanja cjelovite gastronomske ponude u odjelu hrane i pića
- usvajanje racionalnog i ekonomičnog gospodarenja imovinom od strane menadžera
- praktično usvajanje vještina pripremanja i prigrutavljanja pojedinih vrsta jela i to iz skupina: hladnih predjela, juha, toplih predjela, gotovih mesnih ili ribljih jela s pridonacima na bazi tijesta smjesa, povrća ili voća, te salata i toplih i hladnih slastica
- stjecati znanja, vještina i navika iz područja somelijerstva koje će omogućiti budućim menadžerima upravljanje i rukovođenje poslovima u ugostiteljskoj djelatnosti koji su usko vezani uz enologiju i posluživanje vina

#### Očekivani ishodi učenja za predmet

Nakon položenog ispita očekuje se da će student biti sposoban:

1. razvijati sposobnosti potpunog upravljanja procesnom funkcijom odjela hrane i prehrane
2. primijeniti informacijske tehnologije u odjelu HIP-a
3. definiranje važnosti primjene HACCP sustava koji je danas veoma bitan za odjel HIP-a
4. usvajanje temeljnih gastronomskih pravila, te standarda i normativa kada je u pitanju prigrutavljanje različitih vrsta jela i tehnike njihova posluživanja u blagovaoni
5. pravilno pisanje i sastavljanje sredstva ponude kao što je: jelovnik, menu, dnevna karta, vinska karta i cjenik pića.
6. usvajanje pravilnog načina ponude, prezentacije, otvaranja i posluživanja vina, kao i sljubljanja uz pojedine vrste mesnih i ribljih jela uz štovanje tradicije i lokalnih običaja regije ili kraja
7. mogućnost osobnog definiranja uloge vina u ugostiteljstvu i primjene znanja o somelijerstvu u kulturološkoj komponenti

#### Vrste izvođenja nastave

Predavanja, vježbe, obrazovanje na daljinu, samostani 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	2,0	1- 7	Prisustvo: >75%	Evidencija prisutnosti na nastavi	0

Aktivnost na nastavi	0,1	1 - 7	Aktivno uključivanja u rasprave i odgovaranje na postavljena pitanja	Kratki testovi	6
Vježbe	1,0	4 -7	Sudjelovanje i aktivnost na vježbama, praktičan rad	Praktičan rad	12
				Aktivnost na vježbama	4
Kontinuirana provjera znanja (kolokviji)	1,9	1- 7	Priprema za periodičnu provjeru znanja	0-24 boda po kolokviju, ovisno o stupnju točnosti	1. kolokvij 24 2. kolokvij 24
Završni ispit	1,0	1- 7	Priprema za završni ispit	0-30 bodova, ovisno o stupnju točnosti	30
<b>Ukupno ECTS</b>	<b>6</b>			<b>Ukupno bodovi</b>	<b>100</b>

### Napomene i opis aktivnosti

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.

Studenti sudjeluju na vježbama u posebno opremljenom kabinetu. Vježbe se odvijaju iz područja gastronomije i restoraterstva. Studenti izvršavaju praktične zadatke de demonstriraju određenje radnje iz poslužnih procesa i gastronomske kreativnosti.

Kod diskusije studentima se postavljaju pitanja o izazovima menadžmenta u odjelu hrane i pića te se od njih očekuje da iznesu razmišljanja koja se dalje argumentiraju i o kojima se diskutira.

Kolokviji u pismenom obliku čine 10 zatvorenih 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.

### 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. Davis B., Lockwod A., Pantelidis I., Alcott P., Food and beverage management, 5th edition, Elsevier Oxford, 2013.
2. Bali S.P., Food Production Operations, Oxford University Press, New Delhi India, 2009.

### Dopunska literatura



1. Ivanović, S., Kuharstvo 1, Školska knjiga, Zagreb, 2003.
2. Ivanović, S., Kuharstvo 3, Školska knjiga, Zagreb, 1998.
3. Marošević, I., Ugostiteljsko posluživanje 1, HoReBa, Pula, 2003.
4. Marošević, I., Ugostiteljsko posluživanje 3, HoReBa, Pula, 2008.

### 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.	02.03.2023. 11:45 – 13:15 Dvorana B7	P	Uvodno predavanje – uvodne informacije	MUH	S. Ivanović
	08:45 – 10:15 Gastro kabinet	V	Vježbe – uvodne informacije	MUH 2	K. Mikinac
	13:15 – 14:45 Gastro kabinet	V	Vježbe – uvodne informacije	MUH 1	K. Mikinac
2.	09.03.2023. 11:45 – 13:15 Dvorana B7	P	Organizacija rada ugostiteljske kuhinje, tehnološki postupci prigrutovljavanja namirnica	MUH	S. Ivanović
	08:45 – 10:15 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUH 2	K. Mikinac
	13:15 – 14:45 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUH 1	K. Mikinac
3.	16.03.2023. 11:45 – 13:15 Dvorana B7	P	Primjena namirnica u gastronomiji	MUH	S. Ivanović
	08:45 – 10:15 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUH 2	K. Mikinac
	13:15 – 14:45 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUH 1	K. Mikinac
4.	23.03.2023. 11:45 – 13:15 Dvorana B7	P	Temeljna jela u gastronomiji	MUH	S. Ivanović
	08:45 – 10:15 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUH 2	K. Mikinac

	13:15 – 14:45 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUH 1	K. Mikinac
5.	30.03.2023. 08:45 – 10:15 Dvorana B7	P	Gastronomska ponuda – uvodna jela	MUH	S. Ivanović
	10:40 – 12:00 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUH 2	K. Mikinac
	13:15 – 14:45 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUH 1	K. Mikinac
6.	06.04.2023. 08:45 – 10:15 Dvorana B7	P	Gastronomska ponuda – glavna jela	MUH	S. Ivanović
	10:40 – 12:00 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUH 2	K. Mikinac
	13:15 – 14:45 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUH 1	K. Mikinac
7.	13.04.2023. 08:45 – 10:15 Dvorana B7	P	Prigotavljanje jela pokraj stola gosta, temeljna obilježja hrvatske nacionalne kuhinje, suvremeni trendovi u prehrani	MUH	S. Ivanović
	10:40 – 12:00 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUH 2	K. Mikinac
	13:15 – 14:45 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUH 1	K. Mikinac
8.	20.04.2023. 08:45 – 10:15 Dvorana B7	P	Kolokvij 1	MUH	S. Ivanović
	10:40 – 12:00 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi	MUH 2	K. Mikinac
	13:15 – 14:45 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi	MUH 1	K. Mikinac
9.	27.04.2023. 08:45 – 10:15 Dvorana B7	P	Restoran kao klasični oblik restoraterstva	MUH	S. Ivanović
	10:40 – 12:00 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUH 2	K. Mikinac
	13:15 – 14:45 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUH 1	K. Mikinac
10.	04.05.2023. 08:45 – 10:15 Dvorana B7	P	Sustavi poslovanja i organizacijski oblici rada	MUH	S. Ivanović
	10:40 – 12:00 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUH 2	K. Mikinac
	13:15 – 14:45 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUH 1	K. Mikinac
11.	11.05.2023. 11:45 – 13:15 Dvorana B7	P	Tehnologija rada poslužnog osoblja	MUH	S. Ivanović
	08:45 – 10:15 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUH 2	K. Mikinac
	13:15 – 14:45 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUH 1	K. Mikinac
12.	18.05.2023. 11:45 – 13:15 Dvorana B7	P	Somelijerstvo i posluživanje vina u restoraterstvu	MUH	S. Ivanović
	08:45 – 10:15	V	Izvođenje vježbi na temu	MUH 2	K. Mikinac

	Gastro kabinet		predavanja		
	13:15 – 14:45 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUH 1	K. Mikinac
13.	25.05.2023. 11:45 – 13:15 Dvorana B7	P	Vrste vina i njihova obilježja	MUH	S. Ivanović
	08:45 – 10:15 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUH 2	K. Mikinac
	13:15 – 14:45 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUH 1	K. Mikinac
14.	01.06.2023. 11:45 – 13:15 Dvorana B7	P	Suvremeni organizacijski oblici odjela hrane i pića	MUH	S. Ivanović
	08:45 – 10:15 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUH 2	K. Mikinac
	13:15 – 14:45 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi na temu predavanja	MUH 1	K. Mikinac
15.	10.06.2023. 11:45 – 13:15 Dvorana B7	P	Kolokvij 2	MUH	S. Ivanović
	08:45 – 10:15 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi	MUH 2	K. Mikinac
	13:15 – 14:45 Gastro kabinet	V	Izvođenje vježbi	MUH 1	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.	09.03.2023. 16:30 – 18:45	P online	Uvodne informacije, Organizacija rada ugostiteljske kuhinje, tehnološki postupci prigrutovljavanja namirnica, Primjena namirnica u gastronomiji, Temeljna jela u gastronomiji, Gastronomska ponuda	S. Ivanović
	18:45 – 21:00	S online	Vježbe – uvodne informacije	K. Mikinac
2.	30.03.2023. 16:30 – 18:45 Dvorana B2	P onsite	Prigrutovljavanje jela pokraj stola gosta, temeljna obilježja hrvatske nacionalne kuhinje, suvremeni trendovi u prehrani, Restoran kao klasični oblik restoraterstva	S. Ivanović
	18:45 – 21:00	S onsite	Izvođenje vježbi prema nastavnim temama	K. Mikinac
3.	20.04.2023. 16:30 – 18:45 Dvorana B2	P onsite	Kolokvij 1 Sustavi poslovanja i organizacijski oblici rada, Tehnologija rada poslužnog osoblja	S. Ivanović
	18:45 – 21:00	S onsite	Izvođenje vježbi prema nastavnim temama	K. Mikinac
4.	11.05.2023. 16:30 – 18:45	P online	Somelijerstvo i posluživanje vina u restoraterstvu, Suvremeni organizacijski oblici odjela hrane i pića	S. Ivanović
	18:45 – 21:00	S online	Izvođenje vježbi prema nastavnim temama	K. Mikinac
5.	25.05.2023. 16:30 – 18:45 Dvorana B2	P onsite	Kolokvij 2	S. Ivanović
	18:45 – 21:00	S onsite	Izvođenje vježbi	K. Mikinac

#### 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.	02.03.2023. 16:30 – 18:45	P online	Uvodne informacije, Organizacija rada ugostiteljske kuhinje, tehnološki postupci prigotavljanja namirnica, Primjena namirnica u gastronomiji, Temeljna jela u gastronomiji, Gastronomska ponuda	S. Ivanović
	18:45 – 21:00	S online	Vježbe – uvodne informacije	K. Mikinac
2.	01.04.2023. 12:15 – 14:30 Dvorana D2L	P onsite	Prigotavljanje jela pokraj stola gosta, temeljna obilježja hrvatske nacionalne kuhinje, suvremeni trendovi u prehrani, Restoran kao klasični oblik restoraterstva	S. Ivanović
	14:30 – 16:45	S onsite	Izvođenje vježbi prema nastavnim temama	K. Mikinac
3.	15.04.2023. 12:15 – 14:30 Dvorana D2L	P onsite	Kolokvij 1 Sustavi poslovanja i organizacijski oblici rada, Tehnologija rada poslužnog osoblja	S. Ivanović
	14:30 – 16:45	S onsite	Izvođenje vježbi prema nastavnim temama	K. Mikinac
4.	05.05.2023. 16:30 – 18:45	P online	Somelijerstvo i posluživanje vina u restoraterstvu, Suvremeni organizacijski oblici odjela hrane i pića	S. Ivanović
	18:45 – 21:00	S online	Izvođenje vježbi prema nastavnim temama	K. Mikinac
5.	27.05.2023. 12:15 – 14:30 Dvorana D2L	P onsite	Kolokvij 2	S. Ivanović
	14:30 – 16:45	S onsite	Izvođenje vježbi	K. Mikinac