



Opće informacije		
Nositelj predmeta	Prof. dr. sc. Vlado Galičić	
Naziv predmeta	Uvod u ugostiteljstvo	
Studijski program	Preddiplomski sveučilišni studij „Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu“	
Status predmeta	Obvezni	
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. <i>Ciljevi predmeta</i>							
Cilj predmeta je upoznati studente sa razvojem, specifičnostima i karakteristikama ugostiteljstva te stvoriti pretpostavke za razumijevanjem različitih i specifičnih ugostiteljskih usluga.							
1.2. <i>Uvjeti za upis predmeta</i>							
Nema.							
1.3. <i>Očekivani ishodi učenja za predmet</i>							
Nakon odslušanog i položenog predmeta student će biti sposoban: 1. Pravilno interpretirati temeljne pojmove vezane uz ugostiteljstvo 2. Pravilno klasificirati ugostiteljsku djelatnost 3. Objasniti i interpretirati različite vrste usluga koje se pružaju u ugostiteljstvu 4. Analizirati i interpretirati različite zakonodavne norme i odredbe vezane uz ugostiteljstvo 5. Prepoznati i objasniti razine i podsustave menadžmenta u ugostiteljstvu							
1.4. <i>Sadržaj predmeta</i>							
Postanak i razvitak ugostiteljstva. Važnost, karakteristike i specifičnosti ugostiteljstva. Podjela ugostiteljstva. Vrste usluga u ugostiteljstvu. Zakonodavna regulativa ugostiteljstva. Minimalni uvjeti za obavljanje ugostiteljske djelatnosti. Razvrstavanje i kategorizacija ugostiteljskih objekata. Ugostiteljstvo i turizam. Ugostiteljstvo i ostale djelatnosti. Kadrovi u ugostiteljstvu. Interesna udruženja u ugostiteljstvu. Tehnologija u ugostiteljstvu. Međunarodni karakter ugostiteljstva.							
1.5. <i>Vrste izvođenja nastave</i>		<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 dalji	<input type="checkbox"/> mentorski rad				
		<input type="checkbox"/> terenska nastava	<input type="checkbox"/> ostalo				
1.6. <i>Komentari</i>							
1.7. <i>Obveze studenata</i>							
Redovito pohađanje nastave, izrada seminarskog rada i završni pismeni ispit.							
1.8. <i>Praćenje<sup>1</sup> rada studenata</i>							
Pohađanje nastave	1	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad	0,5	Eksperimentalni rad	

<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.



Pismeni ispit	0,5	Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja	1.0	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)*

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

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

Walker, J.R. (2013). Introduction to hospitality. Boston, London: Pearson.

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

<i>Naslov</i>	<i>Broj primjeraka</i>	<i>Broj studenata</i>
Galičić, V. (2012). Uvod u ugostiteljstvo. Opatija: Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.	65	

*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.