



Opće informacije		
Nositelj predmeta	doc. dr. sc. Ivana Ivančić	
Naziv predmeta	Stručna praksa	
Studijski program	Preddiplomski sveučilišni studij „Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu“	
Status predmeta	Obvezatan	
Godina	4. godina	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	14 ECTS
	Broj sati (P+V+S)	350 (0+350+0)

OPIS PREDMETA		
a) Ciljevi predmeta		
Osigurati studentima stjecanje praktičnih znanja i vještina na konkretnim poslovima u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga smještaja, prehrane i pića, u sustavu turističkih zajednica, u različitim vrstama posrednika u organiziranju turističkih putovanja (putničke agencije i turoperatori), bankama i ostalim gospodarskim subjektima s područja turizma i ugostiteljstva.		
b) Uvjeti za upis predmeta		
Nema posebnih uvjeta.		
c) Očekivani ishodi učenja za predmet		
Nakon izvršenja stručne prakse u trajanju od 350 sati, studenti će biti u mogućnosti usporediti i moći razlikovati prethodno stečena teoretska znanja sa stvarno stečenim praktičnim znanjima. Stvorit će se pretpostavke da mogu definirati ona područja stvarno stečenih praktičnih znanja i iskustava sa osobnim afinitetima za buduće zanimanje i područje rada. Nakon izvršene stručne prakse, kod studenata će se stvoriti pretpostavke da nakon završetka studija preuzmu odgovornost za složenije poslove u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga smještaja, prehrane i pića, turističkim zajednicama, bankama i putničkim agencijama.		
d) Sadržaj predmeta		
Upravljanje i rukovođenje ugostiteljskim objektom. Menadžment i izvođački informacijski sustav ugostiteljskog objekta. Organizacija i menadžment procesne funkcije pripreme i pružanja usluga smještaja (marketing, prodaja, rezervacije, front office, back office operacije). Organizacija i menadžment procesne funkcije pripreme i pružanja usluga prehrane i točenja pića (nabava, priprema i posluživanje hrane i pića, obračun, analiza). Organizacija i menadžment ostalih podržavajućih procesnih funkcija (animacija, rekreacija, sport, kultura, wellnes i dr.). Posrednici u turizmu (putničke agencije, turoperatori). Poslovne banke (odjeli za plasman u turizam i ugostiteljstvo). Turističke zajednice mjesta, općina i županija.		
e) Vrste izvođenja nastave	<input type="checkbox"/> predavanja <input type="checkbox"/> seminari i radionice <input type="checkbox"/> vježbe <input type="checkbox"/> obrazovanje na daljinu <input type="checkbox"/> terenska nastava	<input type="checkbox"/> samostalni zadaci <input type="checkbox"/> multimedija i mreža <input type="checkbox"/> laboratorij <input type="checkbox"/> mentorski rad <input checked="" type="checkbox"/> PRAKTIČNI RAD
f) Komentari	Stručnu praksu vodi CENTAR ZA STRUČNU PRAKSU STUDENATA (imenovan od strane Vijeća FMTU) u suradnji s licenciranim mentorima iz ugostiteljsko-turističkog gospodarstva). Stručna praksa obavlja se prema odredbama «Pravilnika o organizaciji i praćenju izvršavanja stručne prakse redovitih studenata Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija”.	



g) Obveze studenata

Temeljem propisane dokumentacije a prema unaprijed utvrđenim rokovima i rasporedu izvršenja stručne prakse, student je obavezan odlaziti i izvršiti ukupno 350 sati stručne prakse. Student je dužan izvršavati stručnu praksu u skladu sa propisima koji vrijede i u mjestu izvršenja stručne prakse.

h) Praćenje¹ rada studenata

Pohađanje nastave		Aktivnost u nastavi		Seminarski rad		Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit		Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja		Referat		Praktični rad	X
Portfolio							

i) 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.

j) Obvezna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

k) Dopunska literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

l) 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 za kvalitetu Sveučilišta u Rijeci i Pravilniku o sustavu za kvalitetu Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.