



SVEUČILIŠTE U RIJECI
FAKULTET ZA MENADŽMENT
U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU
OPATIJA, HRVATSKA

POSLOVNA EDUKACIJA

KATALOG PROGRAMA



www.fthm.uniri.hr
facebook.com/FMTUOpatija



Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci jedina je institucija u Republici Hrvatskoj specijalizirana za obrazovanje na svim razinama studija u području turizma, ugostiteljstva i održivoga razvoja. Osim akreditiranih studijskih programa na preddiplomskoj, diplomskoj i poslijediplomskoj razini, Fakultet prepoznaje potrebe tržišta rada te kontinuirano razvija programe cjeloživotnoga učenja sa i bez ECTS bodova.

S ciljem usavršavanja i razvoja ljudskih potencijala u području turizma i ugostiteljstva, Fakultet nudi i niz kratkih obrazovnih programa namijenjenih različitim ciljnim skupinama. U njihovom izvođenju sudjeluju znanstvenici i nastavnici Fakulteta i stručnjaci iz prakse. Programi su podložni prilagodbi u skladu sa zahtjevima poslovnih subjekata.

**DINAMIČNIM
OBRAZOVANJEM
KROZ ŽIVOT:
KOMPETENTNIM
KADROVIMA DO
KONKURENTNOG TURIZMA**

Nositelj programa:

prof. dr. sc. Zdenko Cerović

Ciljna skupina:

Djelatnici hotelskih domaćinstava

Opis programa:

Program „Suvremeni trendovi u hotelskom domaćinstvu“ osmišljen je kao seminar intenzivnog karaktera u trajanju od 18 sati. Svrha samoga programa je ponuditi usavršavanje svim zaposlenicima hotelskoga domaćinstva na način da putem suvremenih trenova i tehnologija dodatno prošire i usavrše svoja dosadašnja znanja.

Ciljevi programa:

Definiranje načela suvremene organizacije rada u odjelu hotelskoga domaćinstva.

Upoznavanje sa suvremenim tehnikama praćenja financijskoga poslovanja hotelskoga domaćinstva.

Analiziranje uspješnosti poslovanja odjela hotelskoga domaćinstva kroz izbor ključnih rezultata poslovanja.

Definiranje pravilnoga oblika komunikacije prema gostima, zaposlenicima, nadređenima i poslovnim partnerima putem suvremene informacijske tehnologije.

Upoznavanje sa suvremenim trendovima i standardima u hotelijerstvu i suvremenim tehnologijama rada u hotelskom domaćinstvu.

Trajanje programa:

18 sati (2 dana/9 sati)

MENADŽMENT U HOTELSKOM DOMAĆINSTVU (4 sata):

- Definiranje menadžmenta hotelskoga domaćinstva
- Funkcije, ciljevi i zadaci menadžmenta hotelskoga domaćinstva
- Obilježja hotelske domaćice kao menadžera hotelskoga domaćinstva
- Zadaci i djelokrug hotelske domaćice
- Funkcija hotelske domaćice
- Funkcije hotelske domaćice u upravljanju poslovnim rezultatima
- Planiranje operativnoga budžeta hotelskoga domaćinstva
- Planiranje troškova hotelskoga domaćinstva

ORGANIZACIJA RADA U HOTELSKOM DOMAĆINSTVU (5 sati):

- Položaj hotelskoga domaćinstva u organizacijskoj strukturi hotela
- Uloga hotelskoga domaćinstva u održavanju hotela
- Suradnja domaćinstva s ostalim hotelskim odjelima
- Unutarnja organizacija hotelskoga domaćinstva
- Organizacija nabave u hotelskom domaćinstvu
- Definiranje standarda soba u hotelu
- Gostoljubivost, kultura i poslovnost kao temelj zadovoljstva gosta
- Poželjne osobine zaposlenih u hotelskom domaćinstvu i radna klima

NOVI TRENDovi TEHNOLOGIJA RADA U HOTELSKOM DOMAĆINSTVU (5 sati):

- Karakteristike hotelske sobe/javnih prostora
- Osnovna oprema sobe
- Pripreme za pospremanje sobe
- Pospremanje sobe
- Pospremanje sobe gostu koji je u hotelu
- Preuzimanje rublja na pranje, glačanje i kemijsko čišćenje
- Pospremanje kupaonice gostu koji je još u hotelu
- Pospremanje sobe nakon gostova odlaska
- Pospremanje (pranje) kupaonice gosta koji odlazi
- Pospremanje sobe gosta koji odlazi „za kontrolu“
- Higijenski nacrt za hotelske sobe
- Kontrola pospremljene sobe
- Kontrola pospremljene kupaonice
- Generalno – sezonsko čišćenje hotelskih soba/javnih prostora
- Sistematizacija poslova i radnih zadataka nadzornice i sobarica

KOMUNIKACIJA U HOTELSKOM DOMAĆINSTVU (4 sata):

- Suvremeni oblici komunikacije
- Značaj komunikacije za uspješnost poslovanja odjela hotelskog domaćinstva
- Tehnike komuniciranja, razlučiti učinkovitu od neučinkovite komunikacije
- Razumijevanje gosta
- Komunikacija gostiju s hotelom
- Uzroci konflikata
- Posljedice nekvalitetnoga rješavanja konflikata i pritužbi
- Načini rješavanja konflikata i pritužbi

Nositelji programa:

prof. dr. sc. Milena Peršić
prof. dr. sc. Sandra Janković

Ciljna skupina:

Direktori hotela, menadžeri odjeljenja (smještaj, HIP, *wellness*, kongres, sport...), računovođe, kontroleri

Opis programa:

Izveštavanje po centrima odgovornosti omogućava direktoru hotela vezivanje odgovornosti za ostvareni rezultat na nižoj hijerarhijskoj razini. S tim u svezi potrebno je definirati za koje stavke izvještaja pojedini menadžeri odjeljenja moraju odgovarati, odnosno koji su za njih kontrolabilni prihodi i troškovi, te koja je razina rezultata za koju odgovaraju.

Ciljevi programa:

Cilj programa je predstaviti mogućnosti implementacije i prednosti primjene svjetskih standarda izvještavanja u hotelijerstvu (USALI) te ukazati na najnovije promjene u zadnjem, 11. izdanju. Nakon završenoga programa edukacije, polaznici će biti u mogućnosti čitati i razumjeti izvještaje na razini odjeljenja (centara odgovornosti) i cjelokupnoga hotela.

Trajanje programa:

10 sati

Sadržaj programa:

- Informacijski zahtjevi viših i nižih razina menadžmenta u hotelu
- Svjetski standardi izvještavanju u hotelijerstvu – Uniform System of Accounts for Lodging Industry (USALI)
- Implementacija USALI-a u hotelu: praćenje prihoda i troškova po centrima odgovornosti u hotelu
- Izveštavanje po centrima odgovornosti: izvještaji profitnih centara odgovornosti (smještaj, hrana, piće, *wellness*, kongres...) i troškovnih centara odgovornosti (administracija, marketing, održavanje ...)
- Alokacija troškova u hotelu (hotelskom poduzeću)
- Konsolidiranje izvještaja centara odgovornosti u skupni računa dobiti i gubitka hotela
- Dnevno i mjesečno izvještavanje u hotelu
- Račun dobiti i gubitka za menadžera hotela i za vlasnika
- Promjene USALI-a u zadnjoj 11. varijanti (izdanje 2014.) u odnosu na dosadašnja izdanja

UPRAVLJANJE TROŠKOVIMA

Nositelj programa:

prof. dr. sc. Sandra Janković

Ciljna skupina:

Direktori hotela, menadžeri odjeljenja (smještaj, HIP, *wellness*, kongres, sport...), računovođe, kontroleri

Opis programa:

Da bi se troškovima moglo upravljati, potrebno ih je prije svega mjeriti. Stoga je svrha programa predstaviti mogućnosti mjerenja odnosno praćenja troškova u hotelijerstvu, kao osnove za njihovo kratkoročno i dugoročno upravljanje.

Cilj programa:

Cilj programa je predstaviti mogućnosti implementacije sustava i metoda obračuna troškova, te stjecanje praktičnih vještina za njihovu primjenu u svakodnevnom poslovanju. Sadržaj predmeta izučava se kroz mnogobrojne studije slučajeva (case study) koje ukazuju na ograničenja prakse, ali i mogućnosti unapređenja vlastitoga sustava praćenja i upravljanja troškovima u hotelijerstvu.

Trajanje programa:

8 sati

Sadržaj programa:

- Praćenje troškova u internom i eksternom izvještavanju u hotelijerstvu
- Analitički sustav praćenja troškova u hotelijerstvu u skladu s USALI standardima: praćenje troškova po profitnim i troškovnim centrima odgovornosti
- Praćenje i izvještavanje direktnih i indirektnih troškova, fiksnih i varijabilnih, troškova proizvoda i razdoblja, kontrolabilnih i nekontrolabilnih, troškova procesa, troškova životnog vijeka, troškova kvalitete, troškova okoliša hotela
- Odabir i primjena metode obračuna troškova kao osnove za upravljanje troškovima
- Alokacija troškova u hotelijerstvu
- Praćenje troškova kao osnovica za izračun profitabilnosti tržišnih segmenata i kanala distribucije u hotelu
- Troškovi i informacije za operativnu i stratešku razinu menadžmenta u hotelu.

Nositelj programa:

doc. dr. sc. Dubravka Vlašić

Ciljna skupina:

Menadžeri centara odgovornosti, računovođe, interni revizori, kontroleri

Opis programa:

Interna revizija kao „produžena ruka menadžmenta“ prati i predlaže poboljšanja menadžmentu u poslovanju hotela i na taj način pridonosi boljem poslovnom rezultatu. Poboljšanja se odnose na pojedine procese, sustave internih kontrola i kontrole rizika u hotelu. Naglasak je na primjeni postojećega okvira interne revizije pri definiranju ciljeva, ovlasti i odgovornosti interne revizije, formuliranju strategije, planiranju, kritičkom ispitivanju poslovanja i prikupljanju revizijskih dokaza, izvješćivanju o obavljenoj internoj reviziji te praćenju rezultata.

Cilj programa:

Cilj je razumjeti funkcioniranje sustava internih kontrola i ulogu interne revizije u hotelu.

Trajanje programa:

6 sati

Sadržaj programa:

- Interne kontrole u hotelu: postavljanje standarda, kontrola dokumentacije, mjerenje i usporedba odstupanja u donosu na standard, poduzimanje korektivnih mjera.
- Kontrola procesa u hotelu: proizvodnje i usluživanja hrane i pića, pružanja usluga smještaja te ostalih usluga.
- Procjena rizika.
- Razgraničenje odgovornosti i podjela rada.
- Uspostavljanje sustava nadzora u procesima, podjela odgovornosti.
- Ograničavanje pristupa imovini s posebnim naglaskom na interne kontrole novca (gotovine).

MENADŽERSKO RAČUNOVODSTVO OKOLIŠA HOTELA

Nositelj programa:

prof. dr. sc. Milena Peršić

Ciljna skupina:

Menadžeri okoliša, menadžeri centara odgovornosti, računovođe, interni revizori, kontroleri

Opis/cilj programa:

Programom Menadžerskog računovodstva okoliša stječu se spoznaje o karakteru, načinu pripreme, prezentiranja i korištenja onih upravljačkih informacija, temeljem kojih je moguće ocijeniti ekonomske učinke provođenja politike unapređenja i zaštite okoliša u hotelijerstvu. Naglasak je na ocjeni mogućnosti smanjenja troškova kroz racionalizaciju potrošnje resursa, na porast prihoda kroz orijentaciju na rastuće tržište ekološki osviještenih gostiju (više platežne moći), kroz eko-certifikate te sustavno razvijanje eko-imidža.

Trajanje programa:

8 sati

Sadržaj programa:

- Informacijski zahtjevi menadžmenta okoliša u provođenju politika unapređenja i zaštite okoliša
- Karakter i vrste, naturalno i vrijednosno izraženih informacija o okolišu, te mogućnosti menadžerskog računovodstva okoliša (EMA – Environmental Management Accounting) da ih pripremi i prezentira slijedom informacijskih zahtjeva internih i eksternih korisnika, u dugom i kratkom roku
- Instrumenti, metode i tehnike menadžerskog računovodstva okoliša
- Polazišta upravljanja troškovima okoliša uz naglasak na primjenu načela upravljanja troškovima kvalitete
- Značaj „eko-bilance“ kao okvira procjena utjecaja na okoliš u životnom vijeku proizvoda, programa...
- Polazišta, oblici i modeli izvještavanja o okolišu.
- Uloga računovodstvenih informacija u donošenju i ocjena uspješnosti provođenja „zelenih strategija“
- Informacije računovodstva okoliša i njihova uloga u provedbi odrednica direktive 95/2014/EU



Nositelj programa:

izv. prof. dr. sc. Marinela Krstinić Nižić

Ciljna skupina:

Menadžeri hotela

Opis programa:

Zahvaljujući primjeni novih tehnologija, koje omogućuju racionalno gospodarenje energijom, hotelska poduzeća mogu ostvariti ukupno manju potrošnju energije. Međutim, energetska efikasnost nije isključivo rezultat ulaganja u sofisticiranu tehnologiju, nego i kontinuiranoga praćenja te aktivnoga upravljanja potrošnjom energenata. Ekonomski isplativa i energetska rješenja mogu se pronaći nakon provedenoga energetskog pregleda zgrade (hotela). Program sadrži prikaz primjera najbolje prakse, kao i prikaz rezultata istraživanja analize stanja hrvatskih hotela o ulaganjima i primjeni obnovljivih izvora energije.

Cilj programa:

Glavni cilj programa je podignuti znanje menadžera o energetske efikasnim, «zelenim» hotelima koji turističkoj destinaciji daju pozitivan društveni imidž, što privlači buduće eko osviještene goste.

Trajanje programa:

4 sata

Sadržaj programa:

- Energetska efikasnost u hotelu
- Energetska politika hotela
- Energetski pregled (audit) hotela
- Ekonomski isplativa rješenja
- Kalkulacija troškova i dobiti – primjeri dobre prakse
- Korisni savjeti za uštedu troškova energije
- Natječaji Fonda za zaštitu okoliša i energetske efikasnost u turizmu
- Zeleni – pametni hoteli
- Rezultati istraživanja projekta Sustavno gospodarenje energijom u hotelskoj industriji

PLANIRANJE, PRIPREMA I OCJENA INVESTICIJSKIH PROJEKATA

Nositelj programa:

izv. prof. dr. sc. Marko Perić

Ciljna skupina:

Gospodarski subjekti i njihovi zaposlenici (javne i privatne tvrtke), menadžeri svih razina, zaposlenici financijskih ustanova, zaposlenici jedinica lokalne samouprave, studenti viših (završnih) godina studija, nastavno i administrativno osoblje sveučilišta.

Opis/cilj programa:

Polaznicima se nastoji prenijeti dodatna znanja i vještine kojima bi mogli povećati učinkovitost donošenja poslovnih odluka vezanih uz prihvatljivost ili neprihvatljivost investicijskih projekata. Polaznici će naučiti izraditi kvalitetnu investicijsku studiju odnosno poslovni plan razumljiv domaćim i stranim investitorima i financijerima čime će posredno postići veću vrijednost na tržištu rada.

Metodologija nastave bazira se na upotrebi standardne metodologije pripreme i ocjene investicijskih projekata te primjeni kvalitetnoga iskustvenog znanja raspoređenoga u nekoliko tematskih područja te case-ova.

Trajanje programa:

24 sata

Sadržaj programa:

- Koncepcija poslovanja i razvoja
- Planiranje investicijskih projekata
- Analiza tržišta
- Tehničko-tehnološka analiza
- Analiza lokacije
- Formiranje ukupnoga prihoda
- Investicije u dugotrajnu i kratkotrajnu imovinu
- Izvori financiranja i financijske obveze
- Materijalni troškovi, amortizacija i bruto plaće
- Ključna financijska izvješća za ocjenu investicijskih projekata (račun dobiti i gubitka, bilanca, financijski tok, ekonomski tok)
- Statična ocjena investicijskih projekata
- Dinamična ocjena investicijskih projekata (metoda perioda povrata ulaganja, metoda neto sadašnje vrijednosti, metoda interne stope rentabilnosti, analiza likvidnosti)
- Analiza osjetljivosti
- case study 1 – Novi projekt (gledišta pothvata, projekta, poduzeća i vlasnika)
- case study 2 – Projekt rekonstrukcije

OSNOVE IMPLEMENTACIJE SUSTAVA UPRAVLJANJA KVALITETOM SUKLADNO ZAHTJEVIMA ISO 9001:2015

Nositelj programa:

doc. dr. sc. Ana-Marija Vrtodušić Hrgović

Ciljna skupina:

Predstavnici Uprava za kvalitetu, menadžeri kvalitete, zaposlenici u turističkim i hotelskim poduzećima

Opis/cilj programa:

Upoznati sudionike s fazama implementacije sustava upravljanja kvalitetom te zahtjevima standarda ISO 9001:2015

Trajanje programa:

6 sati

Sadržaj programa:

- Načela sustava upravljanja kvalitetom
- Sustav upravljanja kvalitetom – zahtjevi
- Izrada dokumentacije kvalitete
- Primjena sustava upravljanja kvalitetom
- Provedba internih audita
- Certifikacija



UPRAVLJANJE RIZICIMA

Nositelj programa:

doc. dr. sc. Ana-Marija Vrtodušić Hrgović

Ciljna skupina:

Predstavnici Uprava za kvalitetu, menadžeri kvalitete, zaposlenici u turističkim i hotelskim poduzećima

Opis/cilj programa:

Upoznavanje sudionika s metodama i alatima za upravljanje rizicima te razumijevanje koncepta rizika u okviru zahtjeva ISO 9001:2015

Trajanje programa:

4 sata

Sadržaj programa:

- Pojam rizika
- Vrste i izvori rizika
- Identifikacija rizika (SWOT, PEST)
- Analiza rizika (kvantitativna, kvalitativna analiza, dijagram uzroka posljedica)
- Procjena rizika (vjerojatnosti i posljedica)
- Tretman rizika
- Rizici u standardu ISO 9001:2015



Nositelj programa:

doc. dr. sc. Lidija Bagarić

Ciljna skupina:

Djelatnici marketinga i prodaje u hotelijerstvu, djelatnici na recepciji, u restoranima i barovima, animatori i ostali pružatelji usluga koji su u direktnom kontaktu s gostima.

Opis/cilj programa:

Cilj programa je pružiti osnovna znanja o specifičnostima usluga i mogućnostima što boljša pozicioniranja te važnosti interaktivnoga marketinga u podizanju ukupne kvalitete turističkoga proizvoda. Ukazat će se na važnost upravljanja odnosima s klijentima i opisati moguće alate za provedbu, a sve u cilju povećanja zadovoljstva gostiju.

Trajanje programa:

10-15 sati

Sadržaj programa:

- Usluge u hotelijerstvu
- Specifičnost i vrste usluga
- Interni, eksterni i interaktivni marketing
- Pozicioniranje u području usluga
- Upravljanje odnosima s klijentima
- Uslužni marketing miks
- Upravljanje marketingom usluga

MARKETING USLUGA U ZDRAVSTVENOM TURIZMU

Nositelj programa:

doc. dr. sc. Dina Lončarić

Ciljna skupina:

Poduzetnici, voditelji marketinga i prodaje i zaposlenici u poslovnim subjektima koji pružaju usluge zdravstvenoga turizma (medicinski, lječilišni i *wellness* turizam).

Opis/cilj programa:

Cilj programa je pružiti osnovna znanja potrebna za planiranje i provedbu marketinških strategija u specifičnom kontekstu zdravstveno-turističkih usluga sa svrhom razvoja kompetencija polaznika koje će pridonijeti konkurentnosti poslovnih subjekata koje pružaju usluge lječilišnog, *wellness* ili medicinskoga turizma.

Polaznicima će biti prezentiran koncept holističkoga pristupa u upravljanju marketingom zdravstveno-turističkoga subjekta, a posebna pažnja posvetit će se važnosti razumijevanja vrijednosti isporučene klijentima i upravljanja odnosima s korisnicima zdravstveno-turističkih usluga.

Nakon završene edukacije polaznici će razumjeti osnovne pretpostavke za učinkovito planiranje marketinških aktivnosti i proces izrade plana marketinga te će se osposobiti za samostalnu izradu istoga.

Osim toga, uvažavajući aktualne trendove na tržištu temeljene na razvoju informacijsko-komunikacijske tehnologije, kao i zahtjeve gospodarstva, polaznici će se dodatno upoznati s osnovnim alatima digitalnoga marketinga koju svoju primjenu nalaze u specifičnom okruženju zdravstvenoga turizma.

Trajanje programa:

15 sati



Sadržaj programa:

OBILJEŽJA MARKETINGA U ZDRAVSTVENOM TURIZMU

Specifičnosti marketinga zdravstveno-turističkih usluga
Marketing odnosa suradnje, interni, integrirani i društveno odgovorni marketing
Razumijevanje vrijednosti za klijenta
Važnost upravljanja odnosima s klijentima
Elementi uslužnoga marketinškog miksa (7P)

PLANIRANJE MARKETINŠKIH AKTIVNOSTI I IZRADA PLANA MARKETINGA

Sastavnice poslovnoga plana i uloga marketinga u poslovnom planiranju
Upravljanje marketingom u zdravstvenom turizmu
Strateški i operativni plan marketinga zdravstveno-turističkih gospodarskih subjekata
Analiza mikro i makro marketinškoga okruženja
Analiza tržišnih segmenata i određivanje ciljnih tržišta
Identifikacija jedinstvenoga prodajnog prijedloga
Postavljanje marketinških ciljeva
Definiranje marketinške strategije
Sadržaj plana marketinga
Implementacija i evaluacija učinkovitosti plana marketinga

DIGITALNI MARKETING U ZDRAVSTVENOM TURIZMU

Suvremeni trendovi u primjeni informacijsko-komunikacijske tehnologije na tržištu zdravstveno-turističkih usluga
Temeljni koncepti digitalnoga marketinga
Web sjedišta zdravstveno-turističkih gospodarskih subjekata
Komunikacija s tržištem u digitalnome okruženju
Korisnički generirani sadržaj i društveni mediji
Ostali alati digitalnoga marketinga

KAKO STVORITI BRAND

Nositelj programa:

doc. dr. sc. Lidija Bagarić

Ciljna skupina:

Menadžeri, poduzetnici, djelatnici marketinga i prodaje.

Opis/cilj programa:

U današnje vrijeme velike konkurencije na tržištu, izuzetno je važno istaknuti se i biti prepoznatljiv, stoga je cilj ovoga programa ukazati na važnost i koristi koje pruža upravljanje brendom. Uz primjere dobre prakse pojasnit će se elementi identiteta brenda, postupak kreiranja brenda i njegovo pozicioniranje te kako se putem brenda može upravljati cjelokupnom reputacijom poslovnoga subjekta ili proizvoda.

Trajanje programa:

10-15 sati

Sadržaj programa:

- Važnost brenda i koristi koje pruža
- Elementi identiteta brenda
- Strategija kreiranja brenda
- Pravna zaštitljivost brenda
- Vrijednost brenda
- Životni ciklus brenda
- Pozicioniranje
- Sociološki i kulturološki aspekti brenda



od 1960.

Više od 50 godina tradicije obrazovanja u turizmu i ugostiteljstvu



FMTU Opatija

NUTRICIONISTIČKO KREIRANJE I OZNAČAVANJE PONUDE HRANE

Nositelj programa:

prof. dr. sc. Greta Krešić

Ciljna skupina:

Ugostitelji – svi subjekti u poslovanju s hranom, široka javnost



Opis/cilj programa:

Hrana koja se konzumira izvan doma sve je više u fokusu interesa upravo zbog povezanosti s većim energetske unosom i unosom masti, manjim unosom mikronutrijenata te posljedično porastom tjelesne mase. Debljina i nepravilna prehrana ubrajaju se među najznačajnije rizike za razvoj kroničnih nezaraznih bolesti (kardiovaskularne bolesti, dijabetes tip 2, osteoporoza i dr.). Kontinuirano raste učestalost alergija i intolerancija na hranu te su sve češći zahtjevi za hranom bez alergena, ali i hrane koja će unaprijediti zdravlje. Budući da označavanje hrane predstavlja alat za informiranje potrošača, od 13. 12. 2014. zakonska je obveza označavanja alergena ne samo na zapakiranoj hrane već i na hrani koja se nudi u ugostiteljskim objektima. Od 13. 12. 2016. postaje obavezno isticanje nutritivne deklaracije na zapakiranoj hrani. Sve navedeno pridonosi porastu interesa potrošača za označavanje hrane i u ugostiteljskim objektima.

Ovi trendovi postavljaju imperativ za ugostitelje da naprave iskorak u svojoj ponudi te ju osim ispunjavanja zakonskih uvjeta prilagode očekivanjima zdravstveno-osviještenih gostiju. Uz osmišljavanje ponude, posebno je važno i odgovarajuće označavanje te ponude.

Cilj seminara je upoznati ugostitelje s mogućnostima nutricionističkoga oblikovanja ponude hrane uz naglasak na označavanje hrane. Označavanje hrane ima za cilj ispunjavanje zakonskih obaveza (isticanje alergena), ali i isticanje nutritivne specifičnosti nove ponude (nutritivna deklaracija)

Trajanje programa:

8 sati

Sadržaj programa:

- Najčešći prehrambeni zahtjevi povezani sa zdravljem- kardiovaskularne bolesti, dijabetes, alergije i intolerancije na hranu, redukcija tjelesne mase
- Komponente hrane od posebnog utjecaja na zdravlje
- Dizajniranje i implementacija ponude hrane za zdravstveno osviještene goste
- Obvezno označavanje hrane – navođenje alergena prisutnih u hrani
- Dobrovoljno označavanje hrane – energetska i nutritivna vrijednost



Nositelj programa:

dr. sc. Jelena Đurkin

Ciljna skupina:

Direktori i zaposlenici turističkih zajednica, članovi udruga aktivnih u području turizma, kulture, održivoga razvoja, zaštite okoliša itd., zaposlenici lokalne i regionalne samouprave, javnih ustanova i institucija, fizičke i pravne osobe koje se bave turizmom, studenti završnih godina, nezaposleni

Opis/cilj programa:

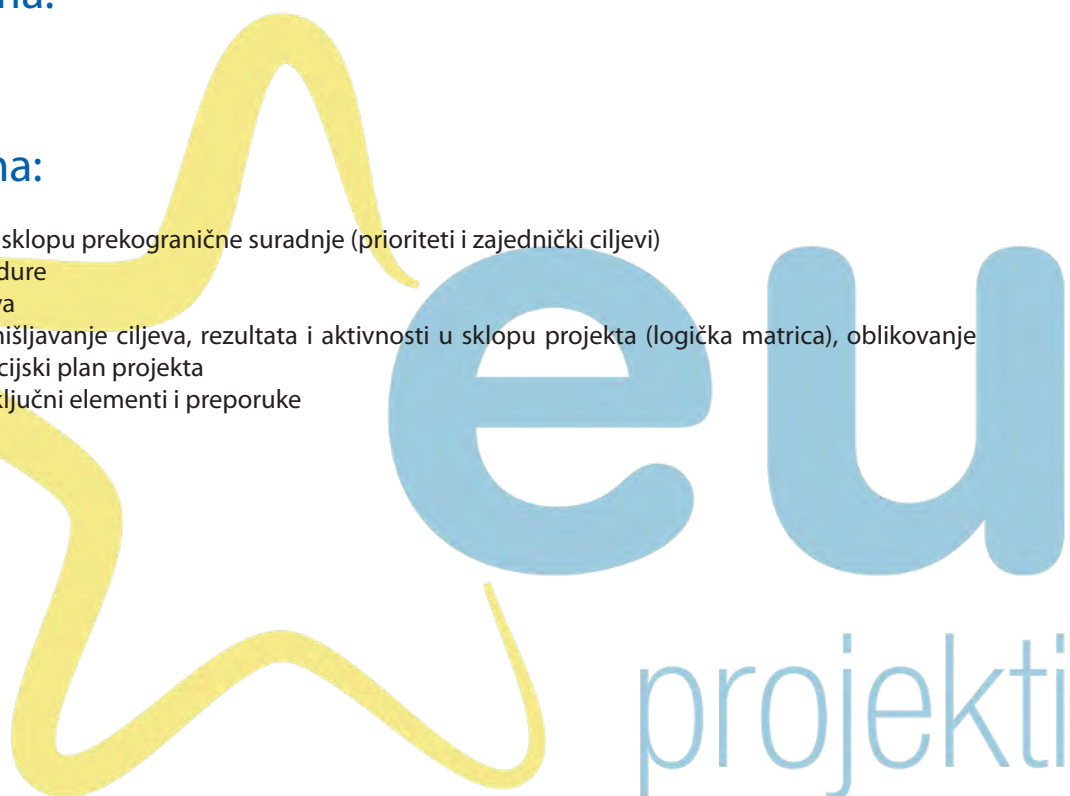
Seminar je namijenjen osobama bez iskustva ili s malo iskustva u prijavi i vođenju europskih projekata. Program nudi stjecanje određenih općih znanja o menadžmentu EU projekata, ali s posebnim naglaskom na prekogranične projekte i njihove specifičnosti u prijavi i provedbi. Polaznici bi nakon završetka seminara trebali biti sposobni samostalno pronaći relevantne informacije o otvorenim natječajima za prekograničnu suradnju, razumjeti glavna pravila i procedure prijave i provedbe prekograničnih projekata, te biti u mogućnosti vlastitu ideju formulirati u skladu s metodologijom navedenih natječaja.

Trajanje programa:

24 sata

Sadržaj programa:

- Uvod u EU projekte
- Natječaji i projekti u sklopu prekogranične suradnje (prioriteti i zajednički ciljevi)
- Opća pravila i procedure
- Projektna partnerstva
- Projektna ideja: osmišljavanje ciljeva, rezultata i aktivnosti u sklopu projekta (logička matrica), oblikovanje radnih paketa, financijski plan projekta
- Provedba projekta: ključni elementi i preporuke



UPRAVLJANJE VREMENOM

Nositelj programa:

doc. dr. sc. Kristina Črnjar

Ciljna skupina:

Učenici, studenti i zaposlenici

Opis/cilj programa:

U suvremenom i dinamičkom okruženju sve je teže ostvariti ravnotežu između poslovnoga i osobnoga života. Realizacija svih postavljenih ciljeva i zadataka zahtijevat će i značajan utrošak našega vremena. Vrijeme se stoga pojavljuje kao ključan, ali i ograničavajući resurs. Strateško promišljanje i upravljanje vremenom trebalo bi doprinijeti kvaliteti života pojedinca kako poslovnoga tako i privatnoga.

Cilj seminara je osvijestiti kod pojedinca potrebu postavljanja ciljeva i upravljanja vremenom uz pomoć različitih strategija i alata s ciljem povećanja produktivnosti rada.

Po završetku seminara sudionici bi trebali biti u mogućnosti bolje organizirati svoje aktivnosti i zadatke na radnom mjestu, ali i izvan njega, razumjeti važnost postavljanja ciljeva i primijeniti korisne tehnike za njihovo postavljanje i realizaciju, izraditi dnevni, tjedni, mjesečni i godišnji plan utroška vremena, primijeniti informatičku tehnologiju u planiranju poslovnih obaveza, organizirati i voditi tim suradnika te primijeniti tehnike delegiranja ovlasti i poslova, identificirati i upravljati pojavama koje mogu utjecati na ukupnu produktivnost pojedinca.

Trajanje programa:

8 sati

Sadržaj programa:

- Pravila i načela upravljanja vremenom
- Prednosti i nedostaci alata za upravljanje vremenom
- Izrada tjednih i mjesečnih planova aktivnosti
- Postavljanje poslovnih i osobnih ciljeva
- Identificiranje i analiza utroška vremena na dnevnoj, tjednoj i mjesečnoj razini
- Smanjivanje vremenskih gubitaka
- Organiziranje i delegiranje poslova i zadataka
- Upravljanje zadacima i dokumentima u radnom okruženju



Nositelj programa:

doc. dr. sc. Dina Lončarić

Ciljna skupina:

Zaposlenici i menadžeri u gospodarskim subjektima, javnim i neprofitnim organizacijama, studenti, nezaposleni

Opis/cilj programa:

Cilj programa je razviti i unaprijediti kompetencije polaznika u području komunikacijskih vještina ovladavanjem alata za uspješnu pripremu, organizaciju i izvođenje prezentacija.

Trajanje programa:

4 sata

Sadržaj programa:

- Priprema i organizacija izlaganja
- Verbalna i neverbalna komunikacija
- Najčešće pogreške u prezentacijama
- Savladavanje treme
- Primjena tehnologije i pomagala u prezentaciji



ŽIVOTOPISI NOSITELJA PROGRAMA



Doc. dr. sc. Lidija Bagarić docentica je na Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu u Opatiji na Katedri za marketing. Nositeljica je kolegija Upravljanje markama i promocija u turizmu na diplomskom studiju, Marketing u hotelijerstvu na preddiplomskom studiju i sunositeljica je kolegija Marketing usluga na doktorskom studiju. Doktorirala je na temu "Upravljanje procesom brendiranja na primjeru turističke destinacije Kvarner" i područje užeg interesa joj je upravljanje procesom brendiranja i marketing usluga sa specifičnostima u turizmu. Sudjelovala je u izradi brojnih razvojnih strategija i znanstvenih i stručnih projekata. Autorica je više znanstvenih članaka iz područja marketinga objavljenih u časopisima ili zbornicima s međunarodnih konferencija.



Prof. dr. sc. Zdenko Cerović redoviti je profesor u trajnom zvanju, doktor ekonomskih znanosti, predstojnik Zavoda za menadžment. Nositelj je kolegija Menadžment, Menadžment vjerskih događaja, Animacija u turizmu, Menadžment kampova, Etika i društvena odgovornost na preddiplomskim i diplomskim studijima, te kolegija Teorije poslovnog upravljanja, Poduzetnički menadžment održivog razvoja, Menadžment hotela i Animacija u zdravstvenom turizmu na doktorskim i specijalističkim studijima. Objavio je više od 225 radova, aktivni je istraživač na projektima kao i sudionik međunarodnih konferencija. Napisao je sam ili u koautorstvu šest knjiga – udžbenika. Obnašao je dužnosti prodekana i člana Senata Sveučilišta u Rijeci te više funkcija u turizmu: predsjednik Turističkog saveza otoka Krka, član HGK Rijeka, član Skupštine TZ PGŽ. Dobitnik više priznanja: Priznanje Hrvatske gospodarske komore Rijeka, Priznanje za doprinos razvoja turizma u Malinskoj, Anton Štifanić – Priznanje za doprinos razvoja turizma u Republici Hrvatskoj.



Doc. dr. sc. Kristina Črnjar diplomirala je 2001. godine na Ekonomskom fakultetu u Rijeci. Doktorsku disertaciju pod nazivom «Strategija upravljanja znanjem u funkciji konkurentnosti hotelske industrije» obranila je u prosincu 2010. godine na Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu (FMTU) u Opatiji čime stječe akademski stupanj doktora znanosti iz znanstvenog područja društvenih znanosti, znanstvenog polja ekonomije, znanstvene grane organizacija i menadžment. Zaposlena je na Fakultetu kao docent na Katedri za upravljanje znanjem i trenutno obnaša funkciju prodekanice za međunarodnu suradnju. Nositeljica je predmeta Upravljanje vremenom, Menadžment ljudskoga kapitala i Upravljanje znanjem na hrvatskome i engleskome jeziku. U svome istraživanju i radu fokusirana je na teme iz područja razvoj ljudskoga kapitala, razvoja znanja, vještina i kompetencija menadžera, mentorskoga rada i sl.



Dr. sc. Jelena Đurkin viša je asistentica na Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu. Suradnica je na kolegijima vezanim za projektni menadžment, strateški menadžment i menadžment EU projekata. Njezina područja znanstvenog interesa uključuju socijalno poduzetništvo, poduzetništvo u zajednici i ruralni razvoj. Bavi se prijavom i provedbom EU projekata 8 godina, a većinu iskustva je stekla na projektima prekogranične suradnje. Certificirani je menadžer projekata EU (ECQA certifikat).



Prof. dr. sc. Sandra Janković redovita je profesorica na Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Sveučilišta u Rijeci. Doktorat je stekla 2001. godine na Ekonomskom sveučilištu u Beču (Wirtschaftsuniversität Wien). Magistrirala je (1997) i diplomirala (1993) na Fakultetu za turistički i hotelski menadžment Opatija. Sudjelovala je na mnogobrojnim specijalizacijama i stručnim putovanjima u inozemstvu. Na Fakultetu predaje kolegije Menadžersko računovodstvo, Računovodstvo malih i srednjih poduzeća, Upravljanje prihodima i Cost Management te obnaša funkciju pomoćnika dekana za međunarodne studije. Voditeljica je projekta Benchmarking hrvatskog hotelijerstva. Autorica je i koautorica šezdesetak znanstvenih i stručnih radova.



Prof. dr. sc. Greta Krešić diplomirala je, magistrirala i doktorirala na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u Zagrebu u području prehrambene tehnologije i nutricionizma. Po završetku studija godinu dana radi u prehrambenoj industriji kao tehnolog u proizvodnji i kontroli kvalitete. Trenutno je zaposlena je na Katedri za hranu i prehranu gdje je nositelj kolegija Hrana i prehrana, Trendovi u prehrani i Prehrana i zdravlje. Predmet njezinoga interesa usmjeren je na proučavanje nutritivnih specifičnosti pojedine hrane, prema razvoju i implementaciji novih metoda obrade hrane s ciljem povećavanja trajnosti uz ujedno maksimalno zadržavanje nutritivnih značajki, kvalitete i poboljšanje funkcionalnih svojstava te specifičnosti prehrane pojedinih populacija. Autorica je dviju komercijalnih studija implementacije nutricionizma u ugostiteljstvo.



Izv. prof. dr. sc. Marinela Krstinić Nižić, izvanredna je profesorica na Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu u Opatiji na Katedri za mikro i makroekonomiju. Doktorirala je na temu „Ekonomski učinci obnovljivih izvora energije u turističkoj destinaciji“ te je voditeljica znanstvenoga projekta „Sustavno gospodarenje energijom u hotelskoj industriji“. Radila je kao interni auditor za sustav upravljanja kvalitetom ISO 9001:2000 i kao zamjenik rukovoditelja financijsko-komercijalne službe. Autorica je više znanstvenih i stručnih članaka te sudionik i pozvani predavač na međunarodnim konferencijama i seminarima koje obrađuju tematiku energetske efikasnosti u turizmu i hotelijerstvu. Član je Hrvatskog društva ekonomista.



Doc. dr. sc. Dina Lončarić diplomirala je, magistrirala i doktorirala na Ekonomskom fakultetu u Rijeci. Docentica je na Katedri za marketing Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu u Opatiji, a trenutno na funkciji prodekanice za razvoj. U fokusu njezina znanstvenoga istraživanja su strateško upravljanje marketingom, kvaliteta života i ponašanje potrošača na turističkom tržištu. Sudjelovala je u izradi nekoliko znanstvenih, stručnih i europskih projekta. Samostalno i u suautorstvu objavila je veći broj znanstvenih radova objavljenih u knjigama, časopisima i zbornicima radova sa znanstvenih konferencija. Dobitnica je priznanja za osobiti doprinos razvoju Hrvatske udruge za marketing CROMAR, čija je dugogodišnja članica.



Izv. prof. dr. sc. Marko Perić nositelj je kolegija iz područja projektnoga menadžmenta te strateškoga menadžmenta na Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu. Uže područje dosadašnje stručne specijalizacije jeste financijska analiza te izrada investicijskih programa i poslovnih planova. Godine 2003. položio ispit za ovlaštenoga investicijskog projektanata te postaje član Hrvatskog društva investicijskih projektanata (HDIP). Od srpnja 2007. do prosinca 2010. godine konzultant Poslovno-inovacijskog centra Hrvatske – BICRO d.o.o. Samostalno i kao suradnik sudjelovao na preko 40 različitih investicijskih projekata u zemlji i inozemstvu.



Prof. dr. sc. Milena Peršić redovita je profesorica u trajnom zvanju, doktorica ekonomskih znanosti, voditeljica katedre za Računovodstvo, pomoćnica dekanice za cjeloživotno učenje te voditeljica poslijediplomskog specijalističkog studija „Zdravstveni turizam“. Nositeljica je kolegija Računovodstvo, Računovodstvo okoliša, Računovodstvo odgovornosti hotela, Strategijsko računovodstvo u hotelijerstvu, Upravljanje troškovima u zdravstvenom turizmu, Računovodstvo u poslovnom upravljanju, Strategic Accounting in the Hospitality Industry... Objavila je više od 200 radova, aktivni je istraživač na projektima kao i sudionik međunarodnih konferencija. Obnašala je dužnost prodekanice, dekanice, prorektorice, članice Poglavarstva Grada Opatije te direktorice kadrova i organizacije u LRH. Dobila je više nagrada i priznanja, te odličje Reda Danice Hrvatske s likom Blaža Lorkovića.



Dr. sc. Dubravka Vlašić docentica je na FMTU. Autorica je i koautorica znanstvenih i stručnih radova objavljenih u časopisima i zbornicima u zemlji i inozemstvu. Kao docentica predaje kolegije Računovodstvo, Računovodstvo malih i srednjih poduzeća, Računovodstvo odgovornosti hotela i Revizija u hotelu.



Doc. dr. sc. Ana-Marija Vrtodušić Hrgović, nositeljica je kolegija iz područja upravljanja kvalitetom u turizmu i ugostiteljstvu. U okviru svoga područja istraživanja dodatno se usavršavala kroz različite programe i edukacije kao što su seminari za interne auditore (ISO 9001:2008; ISO 9001:2015), seminar za vodeće auditore (ISO 9001:2008), trening za Travelife auditora za hotele i putničke agencije. Uspješno povezuje teorijsko znanje i praktično iskustvo kao članica tima internih auditora Udruge hrvatskih putničkih agencija (UHPA) u okviru projekta implementacije i certificiranja sustava upravljanja kvalitetom prema međunarodnoj normi ISO 9001:2008/2015 (20 auditiranih putničkih agencija) te kao Travelife auditor za hotele (35 auditiranih hotela). Kao predstavnica Uprave za kvalitetu koordinira i vodi aktivnosti implementacije sustava upravljanja kvalitetom sukladno zahtjevima norme ISO 9001:2015 za stručne službe Fakulteta.

Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu prepoznao je važnost cjeloživotnoga učenja za stjecanje kompetencija potrebnih u dinamičnom okruženju.

Na Fakultetu se izvode sljedeći programi **cjeloživotnoga obrazovanja**:

- Specijalist odjela hrane i pića
- Hotelska domaćica
- Seminar za voditelje poslovnica
- Seminar za turističke vodiče
- Zdravstveni turizam u malom poduzetništvu
- USALI & BENCHMARKING
- Menadžment kamping resorta
- Strani jezici u turizmu za početnike
- Poslovno komuniciranje u turizmu na stranim jezicima
- Strani jezici za turističke vodiče
- Strani jezici za iznajmljivače privatnog smještaja
- Kineski jezik u turizmu za početnike
- Poslovno komuniciranje na kineskom za početnike.

Poslijediplomski specijalistički studiji:

- Zdravstveni turizam
- Menadžment u turizmu i ugostiteljstvu

Poslijediplomski doktorski studiji:

- Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
- Menadžment održivoga razvoja



FMTU - vodeća institucija za obrazovanje kadrova u turizmu Republike Hrvatske
...s nama uvijek imate šanse...



Kontakt:



Sveučilište u Rijeci
Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu

Primorska 42, p.p. 97
51410 Opatija, Hrvatska

T. +385 51 294 199
F. + 385 51 291 965

E. dekanat@fthm.hr
W. www.fthm.uniri.hr
f. facebook.com/FMTUOpatija