



3.2. Opis predmeta

Opće informacije		
Nositelj predmeta	Prof. dr. sc. Nadia Pavia	
Naziv predmeta	Organizacija i menadžment procesnih funkcija hotela	
Studijski program	Prediplomski sveučilišni studij "Poslovna ekonomija u turizmu I ugostiteljstvu"	
Status predmeta	Obvezni	
Godina	4.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	6 ECTS-a
	Broj sati (P+V+S)	60 (30+0+30)

1. OPIS PREDMETA

1.1. Ciljevi predmeta

Cilj predmeta je upoznati studente sa temeljnim pojmom organizacije. Studente će se osposobiti da primijene stečena teoretska znanja u praksi, interpretiraju suvremene oblike organizacije u hotelijerstvu, koriste i obrazlože nova saznanja o poslovanju u hotelijerstvu i upravljanju hotelskim objektima, analiziraju organizacijske probleme u uvjetima nemirne okoline, predlože nove oblike organizacije. Također, studenti će moći argumentirati značaj organizacije u kreiranju konkurentne ponude.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema.

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

Nakon odslušanog i položenog predmeta student će biti sposoban:

1. Interpretirati i koristiti metode i tehnike organiziranja radnog procesa u hotelijerstvu
2. Koristiti stečena znanja, vještine i kompetencije pri upravljanju procesnim funkcijama hotela
3. Identificirati i komentirati čimbenike organizacijske strukture
4. Analizirati elemente organizacijske strukture
5. Dizajnirati organizaciju hotela

1.4. Sadržaj predmeta

Hotelijerstvo u turističkoj ponudi: značajke hotelijerstva, proizvodi hotelijerstva. Organizacija: pojam i definiranje organizacije, načela organizacije, čimbenici organizacije. Oblikovanje organizacijske strukture: pojam i elementi organizacijske strukture. Vrste organizacijskih struktura i izbor organizacijske strukture hotela. Suvremeni trendovi u oblikovanju organizacije. Centri odgovornosti u organizacijskoj strukturi. Projektiranje i shematski pristup organizaciji. Poslovne funkcije: raščlanjivanje ukupnih zadataka, grupiranje i povezivanje radnih zadataka hotela. Procesne funkcije. Organizacija radnog mjesta: definiranje i elementi radnog mjesta. Projektiranje radnog mjesta. Menadžment poslovnih funkcija. Kadrovi u oblikovanju ponude: predviđanje poslovanja, profili osoblja u hotelskim objektima, kadrovska osposobljavanje. Nabava imovine i robe. Priprema i prodaja proizvoda i usluga: priprema objekata i soba. Priprema jela i pića. Promocija i prodaja proizvoda.

1.5. Vrste izvođenja nastave	<input checked="" type="checkbox"/> predavanja	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ostalo			
1.6.	Komentari				
1.7.	Obveze studenata				
Aktivno sudjelovanje u nastavi i izvršavanje nastavnih obveza predviđenih izvedbenim programom nastave					
1.8.	Praćenje ¹ rada studenata				
Pohađanje nastave	2	Aktivnost u nastavi	Seminarski rad	0,45	Eksperimentalni rad
Pismeni ispit	1	Usmeni ispit	Esej	0,6	Istraživanje
Projekt		Kontinuirana provjera znanja	1,5	Referat	Praktični rad
Portfolio		Prezentacija seminarskog rada	0,45		
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)					
1. Pavia, N. (2009). Menadžment procesnih funkcija u hotelijerstvu. Opatija: Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.					
2. Sikavica, P. (2011). Organizacija. Zagreb: Školska knjiga.					
1.11. Dopunska literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)					
1. Brotherton B. (2003). The International Hospitality Industry – Structure, Characteristics and Issues. Oxford: Butterworth-Heinemann.					
2. Buble, M. (2010). Utjecaj organizacijskih varijabli na uspjeh programa unapređenja poslovnih procesa. Split: Sveučilište u Splitu, Ekonomski fakultet.					
3. Galetić, L. (2016). Organizacija. Zagreb: Sinergija.					
4. Sikavica, P. & Hernaus, T. (2011). Dizajniranje organizacije: strukture, procesi. Zagreb: Novi informator.					
5. Brčić, R., Dulčić, Ž., Černe, M., Hernaus, T., Malbašić, I., Matić, I., Pološki Vokić, N., Rey, C. (2018). Koraci uspješnog organiziranja. Zagreb: Školska knjiga.					
1.12. Broj primjeraka obvezne literature u odnosu na broj studenata koji trenutno pohađaju nastavu na predmetu					
Naslov			Broj primjeraka	Broj studenata	
Pavia, N. (2009). Menadžment procesnih funkcija u hotelijerstvu. Opatija: Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.			20		
Sikavica, P. (2011). Organizacija. Zagreb: Školska knjiga.			20		
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					

¹ **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.



Sveučilište u Rijeci • University of Rijeka

Trg braće Mažuranića 10 • 51 000 Rijeka • Croatia

T: (051) 406-500 • F: (051) 216-671; 216-091

W: www.uniri.hr • E: ured@uniri.hr

ugostiteljstvu.