

Tablica 2.

3.2. Opis predmeta

Opće informacije		
Nositelj predmeta	Doc. dr. sc. Marina Barkidija Sotošek	
Naziv predmeta	Stručna praksa	
Studijski program	Preddiplomski sveučilišni studij "Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu"	
Status predmeta	Obvezni	
Godina	4.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	14 ECTS-a
	Broj sati (P+V+S)	420 (0+420+0)

1. OPIS PREDMETA

1.1. 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.

1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema posebnih uvjeta.

1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

Nakon izvršenja stručne prakse u trajanju od 420 sati studenti će biti u mogućnosti:

1. Identificirati i opisati procese upravljanja ljudskim, financijskim, materijalnim i informacijskim resursima gospodarskih subjekata u turizmu i ugostiteljstvu
2. Utvrditi elemente poslovnih sustava i vrednovati različita organizacijska rješenja u gospodarskim subjektima u turizmu i ugostiteljstvu
3. Analizirati makro i mikroekonomsko okruženje, modele i politike sa svrhom donošenja optimalnih poslovnih odluka za gospodarske subjekte u turizmu i ugostiteljstvu
4. Opisati i analizirati funkcije menadžmenta gospodarskih subjekata u turizmu i ugostiteljstvu
5. Primijeniti informacijsko-komunikacijsku tehnologiju u poslovanju gospodarskih subjekata u turizmu i ugostiteljstvu
6. Tumačiti i primijeniti standarde kvalitete i sigurnosti gospodarskih subjekata u turizmu i ugostiteljstvu
7. Preuzimati osobnu i timsku odgovornost na načelima etike i društveno odgovornog poslovanja
8. Primijeniti socijalne, komunikacijske i interpersonalne vještine u osobnom i profesionalnom razvoju

1.4. Sadržaj predmeta

Upravljanje i rukovođenje ugostiteljskim objektom. Menadžment i izvođački informacijski sustav ugostiteljskog objekta. Organizacija i menadžment procesne funkcije pripreme i pružanja usluga smještaja

<p>(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, wellness i dr.). Posrednici u turizmu (putničke agencije, turoperator). Poslovne banke (odjeli za plasman u turizam i ugostiteljstvo). Turističke zajednice mjesta, općina i županija.</p>							
1.5. Vrste izvođenja nastave		<input type="checkbox"/> predavanja <input type="checkbox"/> seminari i radionice <input type="checkbox"/> vježbe <input type="checkbox"/> obrazovanje na dalji <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		
1.6. Komentari		Stručnu praksu vodi CENTAR ZA STRUČNU PRAKSU STUDENATA (imenovan od strane Vijeća FMTU) u suradnji s licenciranim mentorima iz turističkog-ugostiteljskog 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“.					
1.7. Obveze studenata							
Temeljem propisane dokumentacije a prema unaprijed utvrđenim rokovima i rasporedu izvršenja stručne prakse, student je obavezan odlaziti i izvršiti ukupno 420 sati stručne prakse. Student je dužan izvršavati stručnu praksu u skladu sa propisima koji vrijede i u mjestu izvršenja stručne prakse.							
1.8. Praćenje ¹ rada studenata							
Pohađanje nastave		Aktivnost u nastavi		Seminarski rad		Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit		Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja		Referat		Praktični rad	14
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)							
1.11. Dopunska literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)							
1.12. Broj primjeraka obvezne literature u odnosu na broj studenata koji trenutno pohađaju nastavu na predmetu							
Naslov					Broj primjeraka	Broj studenata	

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.

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.