



## Opis predmeta

Opće informacije		
Nositelj predmeta	Prof. dr. sc. Sandra Janković	
Naziv predmeta	Menadžersko računovodstvo	
Studijski program	Preddiplomski sveučilišni studij „Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu“	
Status predmeta	Obvezni	
Godina	3.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenja studenata	6 ECTS-a
	Broj sati (P+S)	60 (30+15-15)

1. OPIS PREDMETA		
1.1 Ciljevi predmeta		
Cilj predmeta je stjecanje teorijskih znanja iz područja klasičnih i modernih sustava i metoda obračuna troškova te internog sustava izvještavanja kao i praktičnih kompetencija i vještina vezanih za njihovu upotrebu u turističko-hotelskom gospodarstvu.		
1.2 Uvjeti za opis predmeta		
Nema.		
1.3 Očekivani ishodi učenja za predmet		
Nakon odslušanog i položenog predmeta student će biti sposoban:		
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Izložiti i interpretirati različite vrste troškova te izraditi kalkulaciju proizvoda, usluge, tržišnog segmenta, kanala distribucije i sl.</li><li>2. Izraditi i usporediti račun dobiti i gubitka metodom potpunih i metodom djelomičnih troškova te interpretirati razlike koje se javljaju u pogledu iskazivanja rezultata i zaključnih zaliha</li><li>3. Pripremiti dnevne i mjesečne izvještaje za pojedine vrste centara odgovornosti te Izraditi mjesečni račun dobiti i gubitka hotela temeljen na USALI metodi</li><li>4. Preispitati tradicionalne i moderne metode obračuna troškova te usporediti njihove koncepcije obračuna i načine alokacije troškova</li><li>5. Kritički prosuditi važnost i korisnost informacija iz internih izvještaja</li></ol>		
1.4 Sadržaj predmeta		
Pojam, sadržaj i razvoj menadžerskog računovodstva. Povezanost menadžerskog, troškovnog i financijskog računovodstva. Menadžerski računovođa kao profesija. Troškovi: pojam i vrste. Klasični sustavi i metode obračuna troškova. Obračun po potpunim i varijabilnim troškovim. Obračun po standardnim troškovima. Upravljanje asortimanom ponude usluga smještaja i prehrane (Menu and Value Engineering. Interni obračun po centrima odgovornosti u hotelijerstvu. Sastavljanje izvještaja po metodi USALI-a. Alokacija troškova. Obračun troškova procesa. Obračun ciljnih troškova. Obračun troškova životnog ciklusa proizvoda. Obračun troškova kvalitete. Obračun troškova okoliša. Uravnoteženo mjerenje rezultata poslovanja.		
1.5 Vrste izvođenja nastave	<input checked="" type="checkbox"/> predavanja <input checked="" type="checkbox"/> seminari i radionice <input checked="" type="checkbox"/> vježbe <input type="checkbox"/> obrazovanje na daljinu <input type="checkbox"/> terenska nastava	<input checked="" type="checkbox"/> samostalni zadaci <input type="checkbox"/> multimedija i mreža <input type="checkbox"/> laboratorij <input type="checkbox"/> mentorski rad <input type="checkbox"/> ostalo



1.6 Komentari	Predmet se na smjeru menadžment u hotelijerstvu može izvoditi i na engleskom jeziku						
1.7 Obveze studenata							
Nastava će se izvoditi u obliku predavanja i seminara, te se od studenata očekuje aktivno sudjelovanje te izvršavanje svih zadanih obveza. Student je dužan pristupiti parcijalnom obliku ispitivanja, te pismenom ispitu, uz uvjet da svlada sve oblike gradiva predviđene nastavnim planom i programom predmeta.							
1.8 Praćenje rada studenata							
Pohađanje nastave	2	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad		Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	1	Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja	1,5	Referat		Case study	1,5
Portfolio							

1.9 Ocjenjivanje i vrednovanje rada studenata 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							
<ol style="list-style-type: none"><li>Gulin, D., Janković, S., Dražić-Lutilsky, I., Perčević, H., Peršić, M. &amp; Vašiček, V. (2011). Upravljačko računovodstvo. Zagreb: Hrvatska zajednica računovođa i financijskih djelatnika. (izabrana poglavlja)</li><li>Peršić, M. &amp; Janković, S. (2006). Menadžersko računovodstvo hotela. Opatija: Sveučilište u Rijeci, Fakultet za turistički i hotelski menadžment. (izabrana poglavlja)</li><li>Janković, S., PowerPoint prezentacije i materijali. (online)</li></ol>							
1.11 Dopunska literatura							
<ol style="list-style-type: none"><li>Meigs, R.F. &amp; Meigs W.B. (1993). Računovodstvo: Temelj poslovnog odlučivanja. Zagreb: MATE.</li><li>Groot, T. &amp; Lukka, K. (2000). Cases in Management Accounting: Current Practices in European Companies. Harlow, New York: FT Prentice Hall.</li><li>Horngren, C.T., Datar, S.M., Foster, G. (2018). Cost Accounting: A Managerial Emphasis. New Jersey: Pearson Prentice Hall.</li><li>Hotel Association of New York City – HANYC. (2006). Uniform System of Accounts for the Lodging Industry (10th ed.). East Lansing: Educational Institute of the American Hotel &amp; Motel Association.</li><li>Schmidgall, R. (1997). Hospitality industry managerial accounting. East Lansing: Educational Institute, American Hotel &amp; Motel Association.</li></ol>							
1.12 Broj primjeraka obvezne literature u odnosu na broj studenata koji trenutno pohađaju nastavu na predmetu							
Naslov						Broj primjeraka	Broj studenata
Gulin, D., Janković, S., Dražić-Lutilsky, I., Perčević, H., Peršić, M. & Vašiček, V. (2011). Upravljačko računovodstvo. Zagreb: Hrvatska zajednica računovođa i financijskih djelatnika. (izabrana poglavlja)						10	
Peršić, M. & Janković, S. (2006). Menadžersko računovodstvo hotela. Opatija: Sveučilište u Rijeci, Fakultet za turistički i hotelski menadžment. (izabrana poglavlja)						25	
Janković, S., PowerPoint prezentacije i materijali. (online)						Dostupno na Merlinu	
1.13 Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija							



**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](http://www.uniri.hr) • E: [ured@uniri.hr](mailto:ured@uniri.hr)

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.