



## Opis predmeta

Opće informacije		
Nositelj predmeta	Doc. dr. sc. Krešimir Mikinac	
Naziv predmeta	Menadžment gastronomije i restoraterstva	
Studijski program	Sveučilišni prijediplomski 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+V+S)	60 (30+30+0)

### 1. OPIS PREDMETA

#### 1.1. Ciljevi predmeta

Cilj predmeta je upoznati studente s poslovnim procesima u gastronomiji i restoraterstvu koji predstavljaju uvjet za uspješno oblikovanje cjelovite ponude u odjelu hrane i pića. Nadalje, prezentira se suvremena organizacija odjela hrane i pića, analiziraju troškovi i prati financijsko poslovanje hotelskog odjela hrane i pića. Pored navedenog, cilj predmeta je usvajanje kružnog tijeka kretanja robe u odjelu hrane i pića kroz praktičnu nastavu te demonstracija vještine pripremanja pojedinih vrsta jela shodno suvremenim trendovima u ugostiteljstvu.

#### 1.2. Uvjeti za upis predmeta

Nema.

#### 1.3. Očekivani ishodi učenja za predmet

Nakon odslušanog i položenog predmeta student će biti sposoban:

1. Identificirati i opisati procese upravljanja ljudskim, financijskim, materijalnim i informacijskim resursima
2. Tumačiti i primjeniti standarde kvalitete i sigurnosti
3. Identificirati trendove i predlagati inovativna rješenja za unapređenje turističke i ugostiteljske ponude
4. Napisati sredstva ponude i prodaje jela i/ili pića

#### 1.4. Sadržaj predmeta

Temeljna zadaća menadžmenta odjela hip-a i organizacije rada. Hrana i piće kao core business hotelske korporacija. Gastronomija u hotelijerstvu i ugostiteljstvu. Restoraterstvo u hotelijerstvu i ugostiteljstvu. Somelijerstvo u funkciji oblikovanja vinske ponude restorana.

1.5. Vrste izvođenja nastave	<input checked="" type="checkbox"/> predavanja	<input type="checkbox"/> samostalni zadaci
	<input type="checkbox"/> seminari i radionice	<input type="checkbox"/> multimedija i mreža
	<input checked="" type="checkbox"/> vježbe	<input type="checkbox"/> laboratorij
	<input type="checkbox"/> obrazovanje na daljinu	<input checked="" type="checkbox"/> mentorski rad
	<input checked="" type="checkbox"/> terenska nastava	<input type="checkbox"/> ostalo

#### 1.6. Komentari

#### 1.7. Obveze studenata

Pohađanje nastave, aktivno sudjelovanje u sklopu nastave, izrada i prezentacija seminarskog rada, sudjelovanje u praktičnom izvođenju nastave u Zavodu za gastronomiju i restoraterstvo te učiti za kolokvije i završni pismeni ispit.



<b>1.8. Praćenje<sup>1</sup> rada studenata</b>							
Pohađanje nastave	2	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad	0,5	Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	1	Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja	1,5	Referat		Praktični rad	1
Portfolio							
<b>1.9. Postupak i primjeri vrednovanja ishoda učenja tijekom nastave i na završnom ispitu</b>							
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.							
<b>1.10. Obvezna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)</b>							
1. Ivanović, S. (2022). Menadžmet gastronomije i restoraterstva. Opatija: Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu. (udžbenik u pripremi)							
<b>1.1. Dopunska literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)</b>							
1. Cousins, J., Foskett, D., Graham, D. & Hollier, A. (2019). Food and Beverage Management: For the hospitality, tourism and event industries (5th ed.). USA: Goodfellow publishers. 2. Bali, S.P. (2009). Food production Operations. New Delhi: Oxford University Press. 3. Marzi, F.M. & Rossella R. (2018). Hrana i vino. Pula: Hrvatski sommelier klub.							
<b>1.2. Broj primjeraka obvezne literature u odnosu na broj studenata koji trenutno pohađaju nastavu na predmetu</b>							
<i>Naslov</i>					<i>Broj primjeraka</i>	<i>Broj studenata</i>	
Ivanović, S. (2020). Menadžmet gastronomije i restoraterstva. Opatija: Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu. (udžbenik u pripremi)					10		
<b>1.3. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija</b>							
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.							

<sup>1</sup> **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.