

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	Izv. prof. dr. sc. Krešimir Mikinac	
Naziv kolegija	<b>Menadžment gastronomije i restoraterstva</b>	
Studijski program	Sveučilišni prijediplomski studij „Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu“	
Status kolegija	Obvezni	
Godina	3.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS bodovi	6 ECTS-a
	Broj sati (P+V+S)	60 (30+30+0)
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
<p>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.</p>		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
Nema		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
<p>Nakon odslušanog i položenog predmeta student će biti sposoban:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificirati i opisati procese upravljanja ljudskim, financijskim, materijalnim i informacijskim resursima</li> <li>2. Tumačiti i primijeniti standarde kvalitete i sigurnosti</li> <li>3. Identificirati trendove i predlagati inovativna rješenja za unapređenje turističke i ugostiteljske ponude</li> <li>4. Napisati sredstva ponude i prodaje jela i/ili pića</li> </ol>		
1.4. Sadržaj kolegija		
<p>Sustavi poslovanja i organizacijski oblici rada. Organizacija rada ugostiteljske kuhinje, suvremena oprema i tehnološki postupci prigrotovljavanja namirnica. Restoran kao klasični oblik restoraterstva. Tehnologija rada poslužnog osoblja – a la carte. Značaj i uloga vina u restoraterstvu. Suvremeni organizacijski oblici odjela hrane i pića.</p>		
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	<input checked="" type="checkbox"/> predavanja <input type="checkbox"/> seminari i radionice <input checked="" type="checkbox"/> vježbe <input type="checkbox"/> obrazovanje na daljinu	<input type="checkbox"/> samostalni zadaci <input type="checkbox"/> multimedija i mreža <input type="checkbox"/> laboratorij <input checked="" type="checkbox"/> mentorski rad

		<input checked="" type="checkbox"/> terenska nastava		<input type="checkbox"/> ostalo _____		
1.6. Obveze studenata						
Pohađanje nastave, aktivno sudjelovanje u nastavi, praktičan rad, pisanje kolokvija i završnog ispita.						
1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)						
Pohađanje nastave	2	Aktivnost u nastavi	0,5	Seminarski rad	Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	1	Usmeni ispit		Esej	Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja	1,5	Referat	Praktični rad	1
Portfolio						
1.8. 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 studiju i studiranju na FMTU. Za svaki kolegij izrađuje se detaljni izvedbeni nastavni plan kojim se usklađuju aktivnosti, studentsko opterećenje, ishodi učenja i metode ocjenjivanja.						
1.9. Obvezna literatura i broj primjeraka u odnosu na broj studenata koji trenutačno pohađaju nastavu na kolegiju						
Naslov		Broj primjeraka		Broj studenata		
Lelas, V. (2008). Procesi pripreme hrane. Zagreb: Golden marketing – Tehnička knjiga		5		30		
1.10. Dopunska literatura						
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cousins, J., Foskett, D., Graham, D. &amp; Hollier, A. (2019). Food and Beverage Management: For the hospitality, tourism and event industries (5th ed.). USA: Goodfellow publishers.</li> <li>2. Bali, S.P. (2009). Food production Operations. New Delhi: Oxford University Press.</li> <li>3. Marzi, F.M. &amp; Rossella R. (2018). Hrana i vino. Pula: Hrvatski sommelier klub.</li> </ol>						
1.11. 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 za kvalitetu Sveučilišta u Rijeci i Pravilniku o sustavu osiguravanja i unapređivanja kvalitete Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.						