



OPIS PREDMETA		
Nositelj predmeta	doc. dr. sc. Silvia Aulet, Sveučilište u Gironi	
Naziv predmeta	Menadžment hrane i pića	
Studijski program	Združeni specijalistički diplomski stručni studij „Master of Sustainable Outdoor Hospitality Management“	
Status predmeta	obvezatan	
Godina	Godina 2, Semestar 3	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS koeficijent opterećenosti studenata	3
	Broj sati (P+V+S)	30 (15+0+15)
1. Ciljevi predmeta		
Vrednovanje hrane i pića s aspekta menadžmenta, kako bi se razumijeli bitni segmenti hrane i pića te ekonomski troškovi i korist od prodaje istih. Obrada bitnih tema o restoranima i poduzećima.		
2. Uvjeti za upis predmeta		
Nema.		
3. Očekivani ishodi učenja za predmet		
<ul style="list-style-type: none">-Odgovoriti na strateška pitanja donošenjem odluka u složenim i nepredvidivim situacijama.-Pokazati samouvjerenost i vještine korištenja informacijskih tehnologija, uključujući učinkovit rad u online okruženju.-Pripremati i prezentirati akademska i stručna izvješća.-Pokazati samousmjerenost i originalnost u procjeni i rješavanju problema formuliranjem, provedbom i revizijom osobnih istraživačkih planova.-Upravljanje vlastitom motivacijom, zadacima i ambicijama na poduzetnički, inovativan i profesionalno primjeren način.		
4. Sadržaj predmeta		
Uvod u operacije menadžmenta hranom i pićem Sektor restorana Jelovnik: Hrana i piće Nabava i skladištenje Kontrola hrane i pića Operativna područja, osoblje, smjene i kalendar Menadžment kvalitete u poslovanju s hranom i pićem		
5. Vrsta 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 type="checkbox"/> terenska nastava	<input type="checkbox"/> ostalo _____
6. Komentari	-	
7. Obaveze studenata		
Samostalan i grupni rad, pohađanje nastave.		
8. Praćenje¹ rada studenata		



Pohađanje nastave	1	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad		Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	0,5	Usmeni ispit		Esej		Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja	0,6	Referat	0,6	Praktični rad	
Portfolio		Studija slučaja	0,3				

9. Postupak i primjeri vrednovanja pojedinog ishoda učenja tijekom nastave i na završnom ispitu

Opis aktivnosti	Procjena aktivnosti	%	Retaking option
Aktivnosti	Mali financijski plan	40	Yes
2 Studije slučaja	Grupne studije slučaja (15%+15%)	30	No
Ispit	Teorijski i praktični ispit s 30 višestrukih izbora s ponuđene 4 opcije vrijednosti po 1 bod i negativnim bodom za svaku pogrešku -0,25 bodova. Ocjena je rezultat podijeljen s 3.	30	Yes

10. Obavezna literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

- Ninemeier, Jack D.. (1990). *Management of food and beverage operations* (2nd ed.). East Lansing: Educational Institute of the American Hotel and Motel Association.
- Ojugo, Clement. (2001). *Control de costes en restauración*. Madrid: Paraninfo.
- Cerra, Javier. (1990). *Gestión de producción de alojamientos y restauración /*. Madrid: Síntesis.
- Miller, Jack E... (2002). *Food and beverage cost control* (). New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Davis B y otros (2008). *Food and Beverage Management*(cuarta). Amsterdam: Elsevier.

11. Dopunska literatura (u trenutku prijave prijedloga studijskog programa)

- El bulli foundation (2018). *Food and Beverage*. Barcelona: Gradel.
- El bulli foundation (2016). *Mise en place*. Barcelona: Gradel

12. Broj primjeraka obavezne literature u odnosu na broj studenata koji trenutno pohađaju nastavu na predmetu

Naslov	Broj primjeraka	Broj studenata
• Ninemeier, Jack D.. (1990). <i>Management of food and beverage operations</i> (2nd ed.). East Lansing: Educational Institute of the American Hotel and Motel Association.	5	30
• Ojugo, Clement. (2001). <i>Control de costes en restauración</i> . Madrid: Paraninfo.	7	30
• Cerra, Javier. (1990). <i>Gestión de producción de</i>	5	30

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.



<i>alojamientos y restauración /</i> . Madrid: Síntesis.		Croatia
<ul style="list-style-type: none">• Miller, Jack E... (2002). <i>Food and beverage cost control</i> (). New York: John Wiley & Sons, Inc.	8	30
<ul style="list-style-type: none">• Davis B y otros (2008). <i>Food and Beverage Management</i>(cuarta). Amsterdam: Elsevier.	8	30
13. Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje izlaznih znanja, vještina i kompetencija		
Kvaliteta programa i izvedba nastavnog procesa ocjenjivat će se u skladu s općim aktom Sveučilišta iz Girona i postupkom ocjenjivanja kvalitete združenog specijalističkog diplomskog stručnog studija „Master of Sustainable Outdoor Hospitality Management“.		