

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	Prof. dr. sc. Nadia Pavia	
Naziv kolegija	Organizacija i menadžment procesnih funkcija hotela	
Studijski program	Sveučilišni prijediplomski studij „Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu“	
Status kolegija	Obvezni	
Godina	4.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS bodovi	6 ECTS-a
	Broj sati (P+V+S)	60 (30+0+30)
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Cilj predmeta je upoznati studente sa temeljnim pojmom organizacije. Studente će se osposobiti da primijene stečena teoretska znanja u praksi, interpretiraju suvremene oblike organizacije u hotelijerstvu, koriste i obrazlože nova saznanja o poslovanju u hotelijerstvu i upravljanju hotelskim objektima, analiziraju organizacijske probleme u uvjetima nemirne okoline, predlože nove oblike organizacije. Također, studenti će moći argumentirati značaj organizacije u kreiranju konkurentne ponude.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
Nema.		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Interpretirati i koristiti metode i tehnike organiziranja radnog procesa u hotelijerstvu 2. Koristiti stečena znanja, vještine i kompetencije pri upravljanju procesnim funkcijama hotela 3. Identificirati i komentirati čimbenike organizacijske strukture 4. Analizirati elemente organizacijske strukture 5. Dizajnirati organizaciju hotela 		
1.4. Sadržaj kolegija		
<p>Hotelijerstvo u turističkoj ponudi: značajke hotelijerstva, proizvodi hotelijerstva. Organizacija: pojam i definiranje organizacije, načela organizacije, čimbenici organizacije. Oblikovanje organizacijske strukture: pojam i elementi organizacijske strukture. Vrste organizacijskih struktura i izbor organizacijske strukture hotela. Suvremeni trendovi u oblikovanju organizacije. Centri odgovornosti u organizacijskoj strukturi. Projektiranje i shematski pristup organizaciji. Poslovne funkcije: raščlanjivanje ukupnih zadataka, grupiranje i povezivanje radnih zadataka hotela. Procesne funkcije. Organizacija radnog mjesta: definiranje i elementi radnog mjesta. Projektiranje radnog mjesta. Menadžment poslovnih funkcija. Kadrovi u oblikovanju ponude: predviđanje poslovanja, profili osoblja u hotelskim objektima, kadrovsko osposobljavanje. Nabava imovine i robe. Priprema i prodaja proizvoda i usluga: priprema objekata i soba. Priprema jela i pića. Promocija i prodaja proizvoda.</p>		
1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	<input checked="" type="checkbox"/> predavanja <input checked="" type="checkbox"/> seminari i radionice <input 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 checked="" type="checkbox"/> ostalo			
1.6. Obveze studenata							
Aktivno sudjelovanje u nastavi i izvršavanje nastavnih obveza predviđenih izvedbenim programom nastave							
1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)							
Pohađanje nastave	2	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad	0,45	Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	1	Usmeni ispit		Esej	0,6	Istraživanje	
Projekt		Kontinuirana provjera znanja	1,5	Referat		Praktični rad	
Portfolio		Prezentacija seminarskog rada	0,45				
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	
Pavia, N. (2009). Menadžment procesnih funkcija u hotelijerstvu. Opatija: Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.				20		50	
Sikavica, P. (2011). Organizacija. Zagreb: Školska knjiga.				20		50	
1.10. Dopunska literatura							
<ol style="list-style-type: none"> Brotherton B. (2003). The International Hospitality Industry – Structure, Characteristics and Issues. Oxford: Butterworth-Heinemann. Buble, M. (2010). Utjecaj organizacijskih varijabli na uspjeh programa unapređenja poslovnih procesa. Split: Sveučilište u Splitu, Ekonomski fakultet. Galetić, L. (2016). Organizacija. Zagreb: Sinergija. Sikavica, P. & Hernaus, T. (2011). Dizajniranje organizacije: strukture, procesi. Zagreb: Novi informator. Brčić, R., Dulčić, Ž., Černe, M., Hernaus, T., Malbašić, I., Matić, I., Pološki Vokić, N., Rey, C. (2018). Koraci uspješnog organiziranja. Zagreb: Školska knjiga. 							
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.