

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	Doc. dr. sc. Ivana Ivančić	
Naziv kolegija	Stručna praksa	
Studijski program	Sveučilišni prijediplomski studij „Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu“	
Status kolegija	Obvezni	
Godina	4.	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS bodovi	14 ECTS-a
	Broj sati (P+V+S)	420 (0+420+0)
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Osigurati studentima stjecanje praktičnih znanja i vještina na konkretnim poslovima u ugostiteljskim objektima za pružanje usluga smještaja, prehrane i pića, u sustavu turističkih zajednica, u različitim vrstama posrednika u organiziranju turističkih putovanja (putničke agencije i turoperatori), bankama i ostalim gospodarskim subjektima s područja turizma i ugostiteljstva.		
1.2. Uvjeti za upis kolegija		
Nema posebnih uvjeta.		
1.3. Očekivani ishodi učenja za kolegij		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificirati i opisati procese upravljanja ljudskim, financijskim, materijalnim i informacijskim resursima gospodarskih subjekata u turizmu i ugostiteljstvu 2. Utvrditi elemente poslovnih sustava i vrednovati različita organizacijska rješenja u gospodarskim subjektima u turizmu i ugostiteljstvu 3. Analizirati makro i mikroekonomsko okruženje, modele i politike sa svrhom donošenja optimalnih poslovnih odluka za gospodarske subjekte u turizmu i ugostiteljstvu 4. Opisati i analizirati funkcije menadžmenta gospodarskih subjekata u turizmu i ugostiteljstvu 5. Primijeniti informacijsko-komunikacijsku tehnologiju u poslovanju gospodarskih subjekata u turizmu i ugostiteljstvu 6. Tumačiti i primijeniti standarde kvalitete i sigurnosti gospodarskih subjekata u turizmu i ugostiteljstvu 7. Preuzimati osobnu i timsku odgovornost na načelima etike i društveno odgovornog poslovanja 8. Primijeniti socijalne, komunikacijske i interpersonalne vještine u osobnom i profesionalnom razvoju 		
1.4. Sadržaj kolegija		
Upravljanje i rukovođenje ugostiteljskim objektom. Menadžment i izvođački informacijski sustav ugostiteljskog objekta. Organizacija i menadžment procesne funkcije pripreme i pružanja usluga smještaja (marketing, prodaja, rezervacije, front Office, back Office operacije). Organizacija i menadžment procesne funkcije pripreme i pružanja usluga prehrane i točenja pića (nabava, priprema i posluživanje hrane i pića, obračun, analiza). Organizacija i menadžment ostalih podržavajućih procesnih funkcija (animacija, rekreacija, sport, kultura, wellness i dr.). Posrednici u turizmu (putničke agencije, turoperatori). Poslovne banke (odjeli za plasman u turizam i ugostiteljstvo). Turističke zajednice mjesta, općina i županija.		

1.5. Vrste izvođenja nastave (staviti X)	<input type="checkbox"/> predavanja	<input type="checkbox"/> samostalni zadaci		
	<input type="checkbox"/> seminari i radionice	<input type="checkbox"/> multimedija i mreža		
<input type="checkbox"/> vježbe	<input type="checkbox"/> laboratorij	<input type="checkbox"/> mentorski rad		
<input type="checkbox"/> obrazovanje na daljinu	<input checked="" type="checkbox"/> ostalo PRAKTIČNI			
<input type="checkbox"/> terenska nastava	RAD			
1.6. Obveze studenata				
Temeljem propisane dokumentacije a prema unaprijed utvrđenim rokovima i rasporedu izvršenja stručne prakse, student je obavezan odlaziti i izvršiti ukupno 420 sati stručne prakse. Student je dužan izvršavati stručnu praksu u skladu sa propisima koji vrijede i u mjestu izvršenja stručne prakse.				
1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)				
Pohađanje nastave	Aktivnost u nastavi	Seminarski rad	Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit	Usmeni ispit	Esej	Istraživanje	
Projekt	Kontinuirana provjera znanja	Referat	Praktični rad	14
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	
1.10. Dopunska literatura				
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.				