

OPĆE INFORMACIJE		
Nositelj kolegija	Doc. dr. sc. Lorena Dadić Fruk	
Naziv kolegija	<b>Vještine vodstva</b>	
Studijski program	Sveučilišni diplomski studij „Menadžment u hotelijerstvu“	
Status kolegija	Obvezni	
Godina	1. godina	
Bodovna vrijednost i način izvođenja nastave	ECTS bodovi	6
	Broj sati (P+V+S)	60 (30+0+30)
OPIS KOLEGIJA		
1.1. Ciljevi kolegija		
Cilj kolegija je upoznati studente sa bitnim vještinama i karakteristikama uspješnog vođe kao što su komuniciranje, rješavanje problema, rješavanje sukoba, upravljanje pojedincima, donošenje odluka i postizanje ciljeva. Navedeno omogućuje studentima ne samo da identificiraju karakteristike uspješnih vođa, već im također pomaže u evaluaciji vlastitog stila vođenja i potiče ih da identificiraju prilike za daljnji razvoj svojih sposobnosti vođenja.		
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. Usporediti prednosti i nedostatke različitih pristupa vodstvu</li> <li>2. Procijeniti postojeću kadrovsku strukturu u svrhu stvaranja efikasnih radnih timova</li> <li>3. Integrirati suvremene komunikacijske alate za postizanje ravnoteže između motiviranosti i odgovornosti zaposlenika u hotelu</li> <li>4. Kreirati vlastiti portfelj profila vodstva</li> </ol>		
1.4. Sadržaj kolegija		
Menadžment i vođenje; Definicija, pristupi i teorije vođenja; Stilovi vodstva; Motiviranje, utjecanje i inspiriranje; Interpersonalni procesi, grupe i konflikti; Emocionalna inteligencija, Važnost „mekih“ vještina za uspješno vodstvo, Vodstvo i komuniciranje; Razvoj vještina vođenja, Etika i društvena odgovornost vodstva.		
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 type="checkbox"/> ostalo _____
1.6. Obveze studenata		

Student treba redovito pohađati nastavu i aktivno sudjelovati u debatama, treba izraditi projektni zadatak te pristupiti pisanju eseja, kolokvija i usmenom završnom ispitu.

### 1.7. Praćenje rada studenata (dodati X uz odgovarajući oblik praćenja)

Pohađanje nastave	X	Aktivnost u nastavi		Seminarski rad		Eksperimentalni rad	
Pismeni ispit		Usmeni ispit	X	Esej	X	Istraživanje	
Projekt	X	Kontinuirana provjera znanja	X	Referat		Praktični rad	
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 ocjenjivanju studenata 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
Buble, M. (2011), Poslovno vođenje. Zagreb: M.E.P. d.o.o.	5	
Northouse, P. G. (2010), Vodstvo; teorija i praksa. Zagreb: Mate	5	

### 1.10. Dopunska literatura

- Caroselli, M. (2014), Vještine vodstva za menadžere, Zagreb: Mate.
- Tudor, G. i autorski tim (2010), Vođenje i motiviranje ljudi, Zagreb: M.E.P. d.o.o.
- Srića, V. (2015), Sve tajne harmoničnog vođenja, Zagreb: Algoritam.

### 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 osiguravanja i unapređivanja kvalitete Sveučilišta u Rijeci i Pravilniku o sustavu osiguranja i unapređivanja kvalitete Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.