

Sveučilište u Splitu
EKONOMSKI FAKULTET

KLASA: 602-04/18-02/07

UR.BROJ: 2181-196-02-01-18-01

Split, 25. rujna 2018. godine

Na temelju članka 42. i članka 83. Statuta Ekonomskog fakulteta u Splitu, a u skladu s Odlukom o načinu izmjene i/ili dopune izvedbenih planova KLASA: 003-05/13-03/04, UR.BROJ: 2181-196-02-01-13-01 od dana 23. travnja 2013. godine, Fakultetsko vijeće, na prijedlog Vijeća studija, na svojoj 33. sjednici održanoj dana 25. rujna 2018. godine, usvojilo je

Izmjene i dopune izvedbenih planova

I.

Usvajaju se izmjene i dopune izvedbenih planova na preddiplomskim i diplomskim studijima, kao u prilogu.

II.

Ova Odluka stupa na snagu danom donošenja, a objavit će se na mrežnim stranicama Fakulteta.



DEKANICA:
Prof. dr. sc. Maja Fredotović

Dostaviti:

1. Prodekanica za nastavu
2. Stručni savjetnik za nastavu
3. Studentska referada
4. Tajnik
5. Arhiva

NAZIV PREDMETA		POSLOVANJE UGOSTITELJSKIH PODUZEĆA				
Kod	ECT203	Godina studija	3.			
Nositelj/i predmeta	Izv.prof.dr.sc. Smiljana Pivčević	Bodovna vrijednost (ECTS)	5			
Suradnici	Dr.sc. Ante Mandić	Način izvođenja nastave (broj sati u semestru)	P	S	V	T
			30		30	
Status predmeta	Obvezni	Postotak primjene e-učenja	20			
OPIS PREDMETA						
Ciljevi predmeta	Glavni cilj predmeta je stjecanje znanja i vještina za razumijevanje uvjeta i osobitosti poslovanja ugostiteljskih poduzeća, ključnih čimbenika njihova uspjeha i pokazatelja uspješnosti poslovanja. Poseban naglasak stavljen je na hotelske objekte kao najvažniji oblik ugostiteljskih poduzeća.					
Uvjeti za upis predmeta i ulazne kompetencije potrebne za predmet	Uvjeti za upis propisani su Statutom Ekonomskog fakulteta u Splitu					
Očekivani ishodi učenja na razini predmeta (4-10 ishoda učenja)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificirati važnost ugostiteljskih poduzeća u turizmu te njihove pojedinačne vrste i specifičnosti 2. Analizirati stanje i razvojne trendove ugostiteljstva u svijetu i Hrvatskoj 3. Procijeniti važnost, razvoj i obilježja hotelskog sektora u Hrvatskoj 4. Ustanoviti ključne interne i eksterne faktore uspješnog poslovanja u hotelijerstvu 5. Izračunati pokazatelje uspješnosti poslovanja ugostiteljskih poduzeća i temeljem njih procijeniti uspješnost poslovanja 6. Izraditi poslovni plan za ugostiteljsko poduzeće (hotel). 					
Sadržaj predmeta detaljno razrađen prema satnici nastave	Izlaganje uvjeta rada, ocjenjivanja te obvezatnosti kontinuiranog rada na kolegiju. Definiranje ključnih pojmova i uvod u svrhu i ciljeve kolegija.	2	Dogovor o načinu rada i obvezatnosti kontinuiranog rada na predmetu.	2		
	Razvrstavanje, klasifikacija i kategorizacija ugostiteljskih objekata Pregled razvoja i trendova u ugostiteljstvu u svijetu i RH	2	Analiziranje stanja u sektoru ugostiteljstva RH. Evidentiranje studentske aktivnosti (ESA)	2		
	Važnost i specifičnosti hotelijerstva u ugostiteljstvu i turizmu – stanje i trendovi u svijetu i Hrvatskoj .	2	Osvrt na pravni okvir razvoja turizma u Republici Hrvatskoj i sustav kategorizacije smještajnog ugostiteljstva – komparacija RH sa odabranim konkurentskim destinacijama. ESA.	2		
	Integracijski procesi u ugostiteljstvu i hotelijerstvu	2	Analiziranje specifičnosti poslovanja ugostiteljskih objekata u RH. ESA.	2		
	Mala i srednja poduzeća u ugostiteljstvu Posebnosti i razine menadežmenta u ugostiteljstvu.	2	Poslovni plan – značaj, sadržaj i primjena u poslovanju ugostiteljskih poduzeća . ESA.	2		
	Planiranje u ugostiteljstvu - vizija, misija, ciljevi i planovi	2	Studentsko vrednovanje i analiza primjera poslovnih planova u odabranim ugostiteljskim poduzećima uz prezentacija i raspravu.ESA.	2		
	Okolina ugostiteljskog poduzeća – analiza utjecaja na ugostiteljska poduzeća	2	Generiranje vlastite poslovne ideje i početak izrade poslovnog plana 1 (PP1). ESA	2		

	Organiziranje u ugostiteljstvu - organizacijska struktura, poslovne i procesne funkcije.	2	Razrada poslovne ideje: definiranje vizije, misije i ciljeva poslovanja Razrada poslovnog plana u području imovine, kapitala i obveza. ESA.			2
	Marketing u ugostiteljstvu (4P) – cjenovna politika	2	Razrada poslovne ideje: definiranje vizije, misije i ciljeva poslovanja Razrada poslovnog plana u području imovine, kapitala i obveza. ESA.			2
	Analiza zadaća ključnih odjela u hotelskom poslovanju (1) – prijamni odjel i odjel domaćinstva	2	Razrada poslovne ideje.– marketinški aspekti. . ESA.			2
	Analiza zadaća ključnih odjela u hotelskom poslovanju (2) – odjel hrane i pića, ostali odjeli	2	Razrada poslovne ideje.– marketinški aspekti. . ESA.			2
	Imovina, kapital i obveze u ugostiteljstvu.	2	Razrada poslovne ideje – definiranje vlastite cjenovne politike te procjena očekivanih prihoda i rashoda. ESA.			2
	Prihodi, rashodi i poslovni rezultat u ugostiteljstvu.	2	Razrada poslovne ideje - strateško pozicioniranje poslovanja. ESA.			2
	Kontrola i instrumenti praćenja poslovnog uspjeha.	2	Razrada poslovne ideje - poslovni rezultat i analiza ključnih indikatora poslovanja. ESA.			2
	Zaključno predavanje – sistematizacija nastavne građe i rezultata rada	2	Zaključna razmatranja i analiza rezultata rada na vježbama			2
Vrste izvođenja nastave:	<input type="checkbox"/> predavanja <input type="checkbox"/> seminari i radionice <input type="checkbox"/> vježbe <input type="checkbox"/> on line u cijelosti <input type="checkbox"/> mješovito e-učenje <input type="checkbox"/> terenska nastava			<input type="checkbox"/> samostalni zadaci <input type="checkbox"/> multimedija <input type="checkbox"/> laboratorij <input type="checkbox"/> mentorski rad		
Obveze studenata	Uvjet za potpis za redovnog studenta: 1) izrađen i pozitivno ocijenjen poslovni plan (odrađen kroz vježbe) i 2) 70 % prisutnosti na ukupnoj nastavi.					
Praćenje rada studenata (<i>upisati udio u ECTS bodovima za svaku aktivnost tako da ukupni broj ECTS bodova odgovara bodovnoj vrijednosti predmeta</i>):	Pohađanje nastave	2	Istraživanje		Praktični rad	
	Eksperimentalni rad		Referat		(Ostalo upisati)	
	Esej		Seminarski rad		(Ostalo upisati)	
	Kolokviji	2*	Usmeni ispit	2*	(Ostalo upisati)	
	Pismeni ispit	2*	Projekt	1	(Ostalo upisati)	
Ocjenjivanje i vrjednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu	Ukupna ocjena na kolegiju određuje se zbrojem tri komponente: 1. pismena provjera znanja putem 2 kolokvija ili ispita (70 bodova), 2. izrada poslovnog plana na vježbama (20 bodova) i 3. aktivno sudjelovanje u nastavi (10 bodova) = ukupno 100 bodova. Ljestvica ocjenjivanja: < 60 = nedovoljan, 60-69 = dovoljan, 70-79 = dobar, 80-89 = vrlo dobar te 90-100 = izvrstan. Tijekom semestra organiziraju se 2 pisane provjere znanja putem kolokvija. Prag za prolaz je 60% ostvarenih bodova, a uvjet za izlazak na drugi kolokvij je položen prvi kolokvij. Tijekom					

	<p>semestra studenti na vježbama pripremaju i predaju poslovni plan. Tijekom semestra se vodi evidencija o prisustvovanju nastavi i o aktivnom sudjelovanju u nastavi kroz diskusije i pitanja. Kolegij se smatra položenim ukoliko je student položio oba kolokvija i ostvario ukupan zbroj tri komponente ocjene od minimalno 60 bodova.</p> <p>Studenti koji ne polože preko kolokvija, izlaze na pismeni ispit. Ispit nosi 70 bodova, ima prag prolaznosti od 60% (42 bodova). Kolegij se smatra položenim ukoliko je student položio pismeni ispit i ostvario ukupan zbroj tri komponente ocjene od minimalno 60 bodova. Studenti koji nisu zadovoljni ostvarenom ocjenom (preko kolokvija ili ispita), mogu izići na usmeni ispit.</p>		
Obvezna literatura (dostupna u knjižnici i putem ostalih medija)	<p style="text-align: center;">Naslov</p>	<p style="text-align: center;">Broj primjeraka u knjižnici</p>	<p style="text-align: center;">Dostupnost putem ostalih medija</p>
	1. Autorizirana predavanja i nastavni materijali na Moodle na stranici kolegija		Moodle kolegija
	2. Hayes, D. K., Ninemeier, J. D. (2005), Upravljanje hotelskim poslovanjem, Zagreb, M plus	5	
Dopunska literatura	<p>1. Walker, J.R. (2004), Introduction to Hospitality Management, Pearson Prentice Hall</p> <p>2. Medlik, S., Ingram, H. (2002), Hotelsko poslovanje, Zagreb, Golden marketing</p> <p>3. Vrtiprah, V., Pavlić, I. (2005), Menadžerska ekonomija u hotelijerstvu, Sveučilište u Dubrovniku, Dubrovnik</p> <p><i>Članci:</i></p> <p>1. Bilić, I., Pivčević, S., Čevra, A. (2017). Crisis Management in Hotel Business – Insights from Croatia. Communication Management Review, 02(02), p, 100-118, doi:10.22522/cmr20170225</p> <p>2. Tim Norvell, T., Kumar, P., Dass, M (2018), The Long-Term Impact of Service Failure and Recovery, Cornell Hospitality Quarterly, https://doi.org/10.1177/1938965518762835</p> <p><i>Ostali izvori:</i></p> <p>Poslovni slučajevi i vijesti s portala Hr Turizam (www.hrturizam.hr)</p> <p>Poslovni slučajevi i vijesti s portala Udruge poslodavaca u hotelijerstvu Hrvatske (www.uppuh.hr)</p> <p>Poslovni slučajevi i vijesti s portala/časopisa Poslovni dnevnik (www.poslovni.hr)</p> <p>Izveštaji i vijesti s portala EU Hotrec udruženja (http://www.hotrec.eu)</p> <p>Različiti dokumenti i podaci sa stranice Ministarstva turizma RH (www.mint.hr)</p>		
Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje utvrđenih ishoda učenja	<ul style="list-style-type: none"> • Praćenje pohađanja nastave, aktivnog sudjelovanja u njoj i uspješnosti izvršenja ostalih obveza studenata (nastavnik), • Nadzor izvođenja nastave (prodekan za nastavu), • Analiza uspješnosti studiranja po svim predmetima studija (prodekan za nastavu), • Studentska anketa o kvaliteti nastavnika i nastave za svaki predmet studija (UNIST, Centar za unaprjeđenje kvalitete) • Ispitom te ocjenom studentskih radova (poslovnih planova) koje provodi predmetni nastavnik provjeravaju se svi ishodi učenja predmeta. Periodično se vrši provjera sadržaja ispita i studentskih radova, temeljem koje se utvrđuje primjerenost načina provjeravanja ishoda učenja (prodekan za nastavu) 		
Ostalo (prema mišljenju predlagatelja)	Predviđa se mogućnost gostovanja (do tri) stručnjaka iz prakse, te odlazak studenata na studijsko putovanje, /izlet ili posjet poduzeću/instituciji.		