

NAZIV PREDMETA		POSLOVANJE UGOSTITELJSKIH PODUZEĆA				
Kod	ECT203	Godina studija	3.			
Nositelj/i predmeta	Prof.dr.sc. Smiljana Pivčević Izv.prof.dr.sc. Ante Mandić	Bodovna vrijednost (ECTS)	5			
Suradnici	Ena Jurić mag.oec.	Način izvođenja nastave (broj sati u semestru)	P	S	V	T
			26		26	
Status predmeta	Obvezni	Postotak primjene e-učenja	25			
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 ključni 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. 					
Sadržaj predmeta detaljno razrađen prema satnici nastave	Izlaganje uvjeta rada, ocjenjivanja te obvezatnosti kontinuiranog rada na kolegiju. Definiranje ključnih pojmova i trendova u ugostiteljskoj djelatnosti	2	Dogovor o načinu rada i obvezatnosti kontinuiranog rada na predmetu.	2		
	Važnost i specifičnosti ugostiteljstva i hotelijerstva u turizmu – stanje i trendovi u svijetu i Hrvatskoj.	2	Analiziranje stanja u sektoru ugostiteljstva RH. Evidentiranje studentske aktivnosti (ESA)	2		
	Uloga države u razvoju ugostiteljskog sektora	2	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. On line zadatak	2		
	Posebnosti i razine menadžmenta u hotelijerstvu	2	Poslovni plan – značaj, sadržaj i primjena u poslovanju ugostiteljskih poduzeća . ESA.	2		
	Planiranje u hotelijerstvu	2	Studentsko vrednovanje i analiza primjera poslovnih planova u odabranim ugostiteljskim poduzećima uz prezentacija i raspravu.ESA.	2		
	Okolina hotelskog poduzeća – analiza utjecaja na poslovanje	2	Generiranje vlastite poslovne ideje i početak izrade poslovnog plana 1 (PP1). . ESA On line zadatak	2		
	Organiziranje u hotelijerstvu.	2	Razrada poslovne ideje: definiranje vizije, misije i ciljeva poslovanja Razrada poslovnog plana u području imovine, kapitala i obveza. ESA.	2		
	Cjenovna politika u hotelijerstvu	2	Razrada poslovne ideje.– marketinški aspekti. . ESA.	2		

	Analiza zadaća ključnih odjela u hotelskom poslovanju (1) – prijamni odjel i odjel domaćinstva	2	Razrada poslovne ideje – definiranje vlastite cijenovne politike te procjena očekivanih prihoda i rashoda. ESA. On line zadatak.	2		
	Analiza zadaća ključnih odjela u hotelskom poslovanju (2) – odjel hrane i pića, ostali odjeli	2	Razrada poslovne ideje - strateško pozicioniranje poslovanja. . ESA.	2		
	Primjena načela održivosti u poslovanju	2	Razrada poslovne ideje - poslovni rezultat i analiza ključnih indikatora poslovanja. ESA.	2		
	Kontrola i pokazatelji praćenja poslovnog uspjeha Sistematizacija gradiva	2	Studentske prezentacije izrađenih poslovnih planova.	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 su: 1) 70 % dolazaka na nastavu 2) izrađen i pozitivno ocijenjen poslovni plan odrađen kroz vježbe.					
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	1,5	Istraživanje		Praktični rad	0,5
	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	<p>Ukupna ocjena na kolegiju određuje se zbrojem tri komponente: 1. 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.</p> <p>Ljestvica ocjenjivanja: < 60 = nedovoljan, 60-69 = dovoljan, 70-79 = dobar, 80-89 = vrlo dobar te 90-100 = izvrstan.</p> <p>Tijekom semestra organiziraju se 2 provjere znanja putem kolokvija (pismeni ili usmeni). Prag za prolaz je 60% ostvarenih bodova, a uvjet za izlazak na drugi kolokvij je položen prvi kolokvij. Tijekom semestra studenti pripremaju, izlažu i predaju u Wordu poslovni plan. Nastavnici vode evidenciju o aktivnom sudjelovanju u nastavi kroz diskusije, pitanja i rješavanje dodatnih/on line zadataka. Kolegij se smatra položenim ukoliko je student položio oba kolokvija i ostvario ukupan zbroj tri komponente ocjene od minimalno 60 bodova. Za posebno kvalitetan i angažiran rad, studenti mogu dobiti do 5 bonus bodova koji su pribrajaju samo ako student ostvari 60 bodova na kolegiju.</p> <p>Studenti koji ne polože preko kolokvija, izlaze na ispit. Ispit nosi 70 bodova uz 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.</p> <p>*Studenti koji nisu zadovoljni ostvarenom ocjenom (preko kolokvija ili ispita), mogu izići na usmeni ispit. Isto trebaju najaviti nositeljici kolegija putem Merlin poruke u roku od 48 sati</p>					

	od objave rezultata kolokvija/ispita. Nositeljica kolegija zadržava pravo pozvati studente na usmeni ispit u slučaju opravdanog razloga ili izvanrednih okolnosti		
Obvezna literatura (dostupna u knjižnici i putem ostalih medija)	Naslov	Broj primjeraka u knjižnici	Dostupnost putem ostalih medija
	1. Autorizirana predavanja i nastavni materijali		Merlin
	2. Hayes, D. K., Ninemeier, J. D. (2005), Upravljanje hotelskim poslovanjem, Zagreb, M plus	5	
Dopunska literatura	<p>1. Walker, J.R. (2024), Introduction to Hospitality Management, 9th Edition, Pearson</p> <p>2. Legrand, W., Chen, J.S., Laeis, G. C. M., (2022), Sustainability in the Hospitality Industry - Principles of Sustainable Operations, 4th Edition, Routledge</p> <p>3. Hayes, D. K., Ninemeier, J. D., Miller, A. A (2016), Hotel Operations Management, 3rd Edition, Pearson</p> <p><i>Članci:</i></p> <p>1. Relevantni članci iz znanstvenih časopisa Tourism Management, International Journal of Hospitality Management, International Journal of Contemporary Hospitality Management, Journal of Hospitality and Tourism Research, Cornell Hospitality Quarterly i drugi po preporuci nastavnice</p> <p>2. Mandić, A., Pivčević, S., Petrić, L. (2020), "Restaurant Online Reputation and Destination Competitiveness: Insight into TripAdvisor Data", Peštek, A., Kukanja, M. and Renko, S. (Ed.) Gastronomy for Tourism Development, Emerald Publishing Limited, pp. 155-184. https://doi.org/10.1108/978-1-78973-755-420201011</p> <p>3. 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/cm20170225</p> <p><i>Ostali izvori:</i></p> <p>Izveštaji/alati sa stranice Cornell School of Hotel Administration</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 aktivnosti na nastavi i uspješnosti izvršenja obveza studenata (nastavnik), • Nadzor izvođenja nastave (prodekan za nastavu i studentska pitanja) • Analiza uspješnosti studiranja po svim predmetima studija (prodekan za nastavu i studentska pitanja), • 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 i studentska pitanja) 		
Ostalo (prema mišljenju predlagatelja)	Predviđa se mogućnost gostovanja (do tri) stručnjaka iz prakse, te odlazak studenata na studijsko putovanje./izlet ili posjet poduzeću/instituciji.		