

NAZIV PREDMETA	Upravljanje jedinicama hrane i pića						
Kod	EUTB06	Godina studija	3.				
Nositelj/i predmeta	Doc. dr. sc. Ljudevit Pranić Izv. prof. dr. sc. Smiljana Pivčević	Bodovna vrijednost (ECTS)	5				
Suradnici		Način izvođenja nastave (broj sati u semestru)	P	S	V	T	
			26		26		
Status predmeta	Izborni	Postotak primjene e-učenja	40				
OPIS PREDMETA							
Ciljevi predmeta	Pripremiti i osposobiti studente da umiju objasniti karakteristike i posebnosti objekata koji pružaju usluge hrane i pića (HiP), opisati njihovu organizacijsku strukturu i operativno funkcioniranje, praktično riješiti poslovne probleme, te demonstrirati učinkovitu poslovnu komunikaciju.						
Uvjeti za upis predmeta i ulazne kompetencije potrebne za predmet	Preduvjeti za upis propisani su Statutom Ekonomskog fakulteta, te Pravilnikom o studiju i studiranju.						
Očekivani ishodi učenja na razini predmeta (4-10 ishoda učenja)	1. Sažeti i analizirati prošlost, sadašnjost i budućnost sektora hrane i pića u RH i svijetu; 2. Prepoznati i objasniti organizacijsku strukturu jedinica hrane i pića te funkcije, međuočudnos i izazove različitih odjela; 3. Osmisliti i demonstrirati učinkovitu korespondenciju i komunikaciju s restoranskim gostima, suradnicima i poslovnim partnerima; 4. Identificirati i upotrijebiti podatke i ključne pokazatelje uspješnosti poslovanja objekata hrane i pića; 5. Raščlaniti, riješiti i spriječiti probleme i izazove u poslovanju objekata hrane i pića.						
Sadržaj predmeta detaljno razrađen prema satnici nastave	Razrada stručnih pojmova, te povijest, klasifikacija i stanje sektora usluga hrane i pića.	2	Dogovor o načinu rada i obvezatnosti kontinuiranog rada na predmetu. Dodjela studija slučaja. Primjer raščlambe studije slučaja. Praćenje studentske aktivnosti (PSA). Praktični zadatak 1.				2
	Modeli rasta u sektoru hrane i pića.	2	Izlaganje studija slučaja. PSA.				2
	Osoblje te dizajn i uređenje objekata hrane i pića.	2	Izlaganje studija slučaja. PSA. Praktični zadatak 2.				2
	Dizajn i planiranje jelovnika i odora.	2	Izlaganje studija slučaja. PSA. Kviz 1.				2
	Rezervacija, recepcija i smještaj gostiju restorana.	2	Izlaganje studija slučaja. PSA.				2
	Posluživanje gostiju.	2	Izlaganje studija slučaja. PSA.				2
	Higijena, sigurnost hrane i HACCP.	2	Izlaganje studija slučaja. PSA. Praktični zadatak 3.				2
	Nabava, prijem, skladištenje i izdavanje hrane i pića.	2	Izlaganje studija slučaja. PSA.				2
	Marketing restorana i ostalih objekata hrane i pića.	2	Izlaganje studija slučaja. PSA. Praktični zadatak 4.				2

	Tehnologija, društvene mreže i objekti hrane i pića.	2		Izlaganje studija slučaja. PSA. Kviz 2.	2
	Novačenje i obuka osoblja.	2		Izlaganje studija slučaja. PSA. Praktični zadatak 5.	2
	Predviđanje potražnje; proizvodnja hrane – kontrola i troškovi.	2		Izlaganje studija slučaja. PSA.	2
	Praćenje i ocjenjivanje poslovnog uspjeha u restoranima; kontrola pića i napitaka.	2		Izlaganje studija slučaja. PSA.	2
Vrste izvođenja nastave:	☒ predavanja ☒ seminari i radionice ☒ vježbe ☐ e-učenje u cijelosti ☒ mješovito e-učenje ☐ terenska nastava		☒ samostalni zadaci ☒ multimedija ☐ laboratorij ☒ mentorski rad ☒ gostovanja iz prakse		
Obveze studenata	Uvjeti za potpis su 70% pohađanja nastave (predavanja i vježbe), uspješno odrađena usmena rasprava studije slučaja, dva kviza, te najmanje četiri od pet pojedinačnih pismenih praktičnih zadataka.				
Praćenje rada studenata (upisati udio u ECTS bodovima za svaku aktivnost tako da ukupni broj ECTS bodova odgovara bodovnoj vrijednosti predmeta):	Pohađanje nastave	1	Istraživanje		Praktični rad
	Eksperimentalni rad		Referat		Praktični zadaci
	Esej		Seminarski rad	1	(Ostalo upisati)
	Kolokviji	2	Usmeni ispit		(Ostalo upisati)
	Pismeni ispit		Projekt		(Ostalo upisati)
Ocjenjivanje i vrjednovanje rada studenata tijekom nastave i na završnom ispitu	Konačna ocjena dobiva se zbrojem sljedećih aktivnosti: kolokviji (50% sveukupne ocjene), kvizovi (5%), praktični zadaci i pisani uratci (25%), studije slučaja (10%), doprinos/zalaganje (10%). Alternativno, rad studenata može biti ocijenjen i vrjednovan putem stručne prakse / terenske nastave (10% za pohađanje terenske nastave) te s njom povezanih pisanih radova (pisanog osvrt na terensko iskustvo [10%] i pisanog seminarskog rada o konkretnom poslovnom izazovu [15%]), koji u tom slučaju mijenjaju praktične zadatke, pisane uratke i studije slučaja (35% sveukupne ocjene). Pismeni i usmeni ispit nisu obvezatni. Studenti umjesto kolokvija mogu odabrati istovrijedni finalni pismeni ispit, ali bez prava na usmeni ispi. Studenti koji su pisali oba kolokvija imaju pravo (ne i obvezu) za višu ocjenu polagati finalni usmeni ispit. Dočim se kvizovi održavaju putem međumrežja, dotle se kolokviji održavaju u dvorani. Bodovna ljestvica za konačnu ocjenu: <60% nedovoljan (1), 60-69% dovoljan (2), 70-79% dobar (3), 80-89% vrlo dobar (4), 90-100% izvrstan (5).				
Obvezna literatura (dostupna u knjižnici i putem ostalih medija)	Naslov			Broj primjeraka u knjižnici	Dostupnost putem ostalih medija
	Predavanja i nastavni materijali na Moodle stranici predmeta.			0	Moodle

2021./2022.

19/10/21 – 2. Sj.FV

Dopunska literatura	Walker, J.R. The restaurant – from concept to operation (5. izdanje), SAD, 2008. The Culinary Institute of America. Remarkable service – a guide to winning and keeping customers for servers, managers, and restaurant owners, SAD, 2009. Cichy, R.F. i Hickey, P.J.Jr. Managing service in food and beverage operations, SAD, 2005. Dittmer, P.R. i Keefe, J.D.III. Principles of food, beverage, and labor cost controls (9. izdanje), SAD, 2009. Ninemeier, J.D. Planning and control for food and beverage operations (7. izdanje), SAD, 2009. Zeithaml, V., Bitner, M.J. i Gremler, D. Services Marketing (5. izdanje), SAD, 2008. Hinkin, T.R. Cases in hospitality management: a critical incident approach, SAD, 1995. Vukonić, B. Povijest hrvatskog turizma, Prometej, Zagreb, 2005. Članci: 1. Pranić, Lj. i Pivac, S. (2014). Job satisfaction and attitudes of restaurant staff regarding the smoking ban: a case study. <i>Econviews: Review of Contemporary Entrepreneurship, Business, and Economic Issues</i>, 27(1), 9-24. 2. Pranić, Lj. (2012). Osobitost gastronomske ponude Jadranske Hrvatske i njena uloga u izgradnji predodžbe o destinaciji. Ekonomski fakultet Sveučilišta u Splitu. Ostali izvori: National Restaurant Association https://www.restaurant.org/Home		
Načini praćenja kvalitete koji osiguravaju stjecanje utvrđenih ishoda učenja	• Praćenje pohađanja nastave 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 koji provodi predmetni nastavnik provjeravaju se svi ishodi učenja predmeta. Periodično se vrši provjera sadržaja ispita, 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, odnosno posjet poduzeću/instituciji.		