

KOLEGIJI

| I. GODINA | II. GODINA | III. GODINA |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">● OSNOVE MENADŽMENTA● POSLOVNA MATEMATIKA● INFORMACIJSKI SUSTAVI U HOTELIJERSTVU 1● INFORMACIJSKI SUSTAVI U HOTELIJERSTVU 2● OSNOVE RAČUNOVODSTVA U HOTELIJERSTVU I UGOSTITELJSTVU● PRAVO U HOTELIJERSTVU I UGOSTITELJSTVU● EKONOMIKA U HOTELIJERSTVU I UGOSTITELJSTVU● ORGANIZACIJA RADA U HOTELIJERSTVU I UGOSTITELJSTVU● POČELA TURIZMA● ENGLESKI JEZIK 1● ENGLESKI JEZIK 2● MARKETING U TURIZMU● MENADŽMENT KVALITETE U HOTELIJERSTVU I UGOSTITELJSTVU <p>IZBORNİ KOLEGIJI</p> <ul style="list-style-type: none">● FRANCUSKI JEZIK 1● TALIJANSKI JEZIK 1● NJEMAČKI JEZIK 1● ŠPANJOLSKI JEZIK 1● FRANCUSKI JEZIK 2● TALIJANSKI JEZIK 2● NJEMAČKI JEZIK 2● ŠPANJOLSKI JEZIK 2 | <ul style="list-style-type: none">● PLANIRANJE I KONTROLING U HOTELIJERSTVU I UGOSTITELJSTVU● BUDŽETIRANJE I RAČUNOVODSTVO TROŠKOVA● POSLOVNO KOMUNICIRANJE● MENADŽMENT HOTELSKIH OPERACIJA● ENGLESKI JEZIK 3● ENGLESKI JEZIK 4● MENADŽMENT LJUDSKIH POTENCIJALA● PRODAJA U HOTELIJERSTVU● NABAVA U HOTELIJERSTVU I UGOSTITELJSTVU● PRODAJA U UGOSTITELJSTVU● MARKETING U HOTELIJERSTVU I UGOSTITELJSTVU <p>MODULI</p> <ul style="list-style-type: none">● RESTORATERSTVO 1*● GASTRONOMIJA 1*● RESTORATERSTVO 2*● GASTRONOMIJA 2* <p>IZBORNİ KOLEGIJI</p> <ul style="list-style-type: none">● FRANCUSKI JEZIK 3● TALIJANSKI JEZIK 3● NJEMAČKI JEZIK 3● ŠPANJOLSKI JEZIK 3● ISTRAŽIVANJE TRŽIŠTA● ZADOVLJSTVO GOSTA● FRANCUSKI JEZIK 4● TALIJANSKI JEZIK 4● NJEMAČKI JEZIK 4● ŠPANJOLSKI JEZIK 4 | <ul style="list-style-type: none">● INFORMACIJSKI SUSTAVI U HOTELIJERSTVU 3● POSLOVNA PSIHOLOGIJA● ENGLESKI JEZIK 5● ZAVRŠNI RAD● STRUČNA PRAKSA <p>IZBORNİ KOLEGIJI</p> <ul style="list-style-type: none">● FRANCUSKI JEZIK 5● TALIJANSKI JEZIK 5● NJEMAČKI JEZIK 5● ŠPANJOLSKI JEZIK 5 <p>MODUL HOTELIJERSTVO</p> <ul style="list-style-type: none">● MENADŽMENT SMJEŠTAJA <p>IZBORNİ KOLEGIJI</p> <ul style="list-style-type: none">● MENADŽMENT HRANE I PIĆA● KANALI PRODAJE U HOTELIJERSTVU● TEHNIKA I SIGURNOST U HOTELU● INVESTICIJE U HOTELIJERSTVU● SOMELIJERSTVO● SUVREMENE TENDENCIJE U PREHRANI <p>MODUL RESTORATERSTVO</p> <ul style="list-style-type: none">● RESTORATERSTVO 3 <p>IZBORNİ KOLEGIJI</p> <ul style="list-style-type: none">● POZNAVANJE HRANE I PIĆA● INOVACIJE U RESTORATERSTVU● SUVREMENE TENDENCIJE U PREHRANI● BANKET MENADŽMENT● MENADŽMENT HRANE I PIĆA● SOMELIJERSTVO <p>MODUL GASTRONOMIJA</p> <ul style="list-style-type: none">● GASTRONOMIJA 3 <p>IZBORNİ KOLEGIJI</p> <ul style="list-style-type: none">● SUVREMENE TENDENCIJE U PREHRANI● NACIONALNE GASTRONOMIJE● NUTRICIONIZAM● SOMELIJERSTVO● KREATIVNA GASTRONOMIJA S ESTETIKOM● GASTRONOMSKA OBRADA NAMIRNICA |

*Student se na drugoj godini studija opredjeljuje za jedan od modula: modul Hotelijerstvo, modul Restoraterstvo ili modul Gastronomija.

Na drugoj godini studija studenti modula Hotelijerstvo i Gastronomija slušaju kolegij Restoraterstvo 1, a studenti modula Restoraterstvo slušaju kolegij Gastronomija 1.

Student je na trećoj godini studija obvezan upisati kolegij modula te iz pojedinog modula odabrati četiri izborna kolegija.

KONTAKT

www.unidu.hr, e-mail: upisi@unidu.hr
Tel.: +385 20 445 704, 445 709



ODJEL ZA STRUČNE STUDIJE

Preddiplomski stručni studij Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija

O STUDIJU

Preddiplomski trogodišnji stručni studij Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija nastao je upravo kao rezultat prilagodbe suvremenim trendovima u visokoškolskom obrazovanju utemeljenim na smjernicama Bolonjske deklaracije i potrebama suvremenoga tržišnog poslovanja. U sklopu ovog stručnog studija stjecat će se suvremena znanja o analizi turističkih trendova, promjena i događanja te spoznaje o prilagodbi novim trendovima u turizmu.

Ovim programom studenti usvajaju specijalistička praktična znanja iz područja hotelijerstva, restoraterstva i gastronomije, čime dosežu i one vještine koje mogu primjenjivati u najsloženijim situacijama s kojima se susreću ili će se susretati u obavljanju svojih svakodnevnih profesionalnih aktivnosti. Uz obvezne kolegije studentima se nudi zanimljiv izbor izbornih kolegija, i time se dodatno otvara mogućnost realizacije i individualnih ciljeva naših studenata.

Svladavanje potrebnih znanja, vještina i tehnika na ovome preddiplomskom stručnom studiju temelji se na nastavnom planu i programu koji je prvenstveno prilagođen upravo praktičnom osposobljavanju polaznika za sve poslove u struci za koju se pripremaju tijekom studija.

Potrebnu komponentu praktičnog osposobljavanja studenti dobivaju tijekom nastave, i na: praktičnoj nastavi, obveznoj stručnoj praksi, vježbama, projektima, radionicama i seminarima, gdje uz visokoškolske nastavnike takva praktična znanja umnogome izravno prenose i istaknuti stručnjaci iz gospodarske prakse.

Studenti koji uspješno svladaju program preddiplomskoga stručnog studija Hoteljerstvo, restoraterstvo i gastronomija bit će u stanju odgovoriti svim zahtjevima koji se stavlju pred srednju razinu upravljanja.

Polazeći od aktualnoga gospodarskog stanja i onoga što se u doglednoj budućnosti u razvojnom smislu očekuje na prostoru Dubrovačko-neretvanske županije, a i šire na razini RH, predloženi preddiplomski stručni studijski program u potpunosti, izobrazbom kadrova specijalista za područje hoteljerstva, restoraterstva i gastronomije, podržava trenutačne, ali i buduće potrebe za stručnjacima u ovom segmentu turističkog sustava.

ISHODI UČENJA

Nakon završena preddiplomskog trogodišnjeg stručnog studija Hoteljerstvo, restoraterstvo i gastronomija studenti će biti osposobljeni za sljedeće:

- pravilno tumačiti i interpretirati osnovne pojmove povezane s hoteljerstvom, restoraterstvom i gastronomijom
- povezivati osnovna načela ekonomske teorije i analize s ekonomskim procesima koje inicira hoteljerstvo, restoraterstvo i gastronomija
- primijeniti menadžersku ekonomiju u hoteljerstvu i ugostiteljstvu
- sustavno uočavati odnose, analizirati i interpretirati ulogu hoteljerstva, restoraterstva i gastronomije u suvremenom poslovnom okruženju
- pravilno primjenjivati stečena teorijska znanja u svakodnevnu poslovnu praksu
- promišljati o važnosti hoteljerstva, restoraterstva i gastronomije za razvoj suvremenog turizma te za konkurentnost turističke destinacije i turističkog proizvoda u okruženju
- istraživati tržište motivirani novim trendovima u hoteljerstvu, restoraterstvu i gastronomiji
- prakticirati interdisciplinarnost i integralnost u poslovanju
- razumjeti i implementirati promjene koje suvremeno tržište nameće sudionicima turističke ponude i u izboru metoda i tehnika prilagođenih specifičnostima hoteljerstva i ugostiteljstva.

TRAJANJE STUDIJA

Preddiplomski stručni studij Hoteljerstvo, restoraterstvo i gastronomija traje **tri godine**, ili šest semestara (180 ECTS bodova).

ZVANJE KOJE SE STJEĆE

Po završetku preddiplomskog stručnog studija student stječe stručni naziv **stručni prvostupnik/prvostupnica (baccalaureus/ baccalaurea) hoteljerstva, restoraterstva i gastronomije (bacc. oec.)**

MOGUĆNOST NASTAVKA STUDIJA

Diplomant ima mogućnost nastaviti školovanje na specijalističkim diplomskim studijima iz srodnih područja.

MOGUĆNOSTI ZAPOŠLJAVANJA

Upravo se poradi lakšeg svladavanja tehnika rada i bržeg uključivanja završenih studenata u gospodarsku praksu i profesionalno obavljanje poslova za koje se pripremaju tijekom studija, izuzetna pozornost daje povezivanju teorije i prakse u području hoteljerstva, restoraterstva i gastronomije. Poseban je naglasak i na osposobljavanju studenata za poslovanje u međunarodnom okruženju, polazeći od novih dimenzija u poslovanju koje se pojavljuju na suvremenome turističkom tržištu. Završeni studenti bit će osposobljeni za poslove srednje i više razine upravljanja u području hoteljerstva, restoraterstva i gastronomije.

