

	<p>Sveučilište u Dubrovniku          Ekonomski fakultet          Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, 20000 Dubrovnik          tel: 00 385 20 445 901, e-mail: ekonomija@unidu.hr</p>	<p>Obrazac</p>
	<p>IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA AKADEMSKU 2025./2026.</p>	<p>F04-12</p>

STRUČNI PRIJEDIPLOMSKI STUDIJ  
HOTELIJERSTVO, RESTORATERSTVO I  
GASTRONOMIJA

Ovjera Dekan

Potpis: \_\_\_\_\_

Datum: 28.5.2025.



Ovjera Rektor

Potpis: \_\_\_\_\_

Datum: 28.05.2025.



Sveučilište u Dubrovniku  
Ekonomski fakultet  
Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, 20000 Dubrovnik  
tel: 00 385 20 445 901, e-mail: ekonomija@unidu.hr


Obrazac

IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA AKADEMSKU 2025./2026.

F04-12

# 1. godina prijediplomskih studija

---

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b> Ekonomski fakultet Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, 20000 Dubrovnik tel: 00 385 20 445 901, e-mail: ekonomija@unidu.hr	Obrazac
	<b>IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA AKADEMSKU 2025./2026.</b>	<b>F04-12</b>

Prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija

## POPIS NASTAVNIKA I KOLEGIJA

### 1. godina studija

#### Zimski semestar (1. sem.)

Br.	Nastavnik	Kolegij	P	V	S	ECTS
<b>OBVEZNI KOLEGIJ</b>						
1.	izv. prof. dr. sc. Barbara Puh Kristijan Gudlin, mag. oec Ante Dropuljić	Uvod u gastronomiju i restoraterstvo	20 0	0 20	0 0	6
2.	Margarita Vuleša, mag. ing. comp., pred. Matea Ban, mag. oec.	Informacijski sustavi u hotelijerstvu 1	20 0	0 20	0 0	5
3.	Jasna Bagović Mostahinić, mag. inf. et math., v. pred.	Poslovna matematika	20	10	0	5
4.	Cvijeta Djevojić, mag. oec., asist. Jelena Dadić, mag. oec	Marketing u hotelijerstvu	20 0	0 20	0 0	4
5.	prof. dr. sc. Ivona Vrdoljak Raguž mr. sc. Marijana Zuanić	Menadžment u hotelijerstvu	20 0	0 20	0 0	4
6.	Martina Hrnić, univ. spec. philol., v. pred.	Engleski jezik 1 - prvi strani jezik	30	30	0	3
7.	dr. sc. Ariana Violić-Koprivec, prof. struč. stud.	Francuski jezik 1 - drugi strani jezik	30	30	0	3
	dr. sc. Zrinka Režić Tolj, v. pred.	Talijanski jezik 1 - drugi strani jezik	30	30	0	3

- Izborni kolegiji Njemački jezik 1 - drugi strani jezik i Španjolski jezik 1 - drugi strani jezik ne izvode se u akademskoj 2025./2026.
- Student uz obvezni engleski jezik bira još jedan od ponuđenih stranih jezika.
- Maksimalni broj studenata koji mogu upisati:
  - Talijanski jezik 1 – drugi strani jezik: 8 studenata;
  - Francuski jezik 1 – drugi strani jezik: 27 studenata;

	<p style="text-align: center;"><b>Sveučilište u Dubrovniku</b>          Ekonomski fakultet          Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, 20000 Dubrovnik          tel: 00 385 20 445 901, e-mail: ekonomija@unidu.hr</p>	<p style="text-align: right;">Obrazac</p>
	<p style="text-align: center;"><b>IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA AKADEMSKU 2025./2026.</b></p>	<p style="text-align: right;"><b>F04-12</b></p>

Prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija


**POPIS NASTAVNIKA I KOLEGIJA**

**1. godina studija**


**Ljetni semestar (2. sem.)**

Br.	Nastavnik	Kolegij	P	V	S	ECTS
<b>OBVEZNI KOLEGIJ</b>						
1.	Jasna Bagović Mostahinić, mag. inf. et math., v. pred.	Informacijski sustavi u hotelijerstvu 2	20	20	0	5
2.	izv. prof. dr. sc. Ana Portolan Ljubica Mišković, mag. oec., asist.	Ekonomika u ugostiteljstvu	20 0	0 20	0 0	4
3.	izv. prof. dr. sc. Marija Dragičević Stjepan Garvan, mag. oec., asist.	Menadžment kvalitete u hotelijerstvu	20 0	0 20	0 0	4
4.	Jasna Bagović Mostahinić, mag. inf. et math., v. pred. Dragica Lončar, mag.oec.	Statistika u ugostiteljstvu	20 0	0 20	0 0	4
5.	mr. sc. Zrinka Golemac, v. pred. mr. sc. Fani Favro Bukvić, pred.	Zadovoljstvo gosta	20 0	0 10	0 0	4
6.	Martina Hrnić, univ. spec. philol., v. pred.	Engleski jezik 2 - prvi strani jezik	30	30	0	3
7.	Josip Mikulić, dipl. iur., pred. Gordana Venier, dipl. iur., pred.	Pravo u ugostiteljstvu	20 0	0 10	0 0	3
8.	dr. sc. Ariana Violić-Koprivec, prof. struč. stud.	Francuski jezik 2 - drugi strani jezik	30	30	0	3
	dr. sc. Zrinka Režić Tolj, v. pred.	Talijanski jezik 2 - drugi strani jezik	30	30	0	3

- Izborni kolegiji Njemački jezik 2 - drugi strani jezik i Španjolski jezik 2 - drugi strani jezik ne izvode se u akademskoj 2024./2025.
- Student uz obvezni engleski jezik bira još jedan od ponuđenih stranih jezika.
- Maksimalni broj studenata koji mogu upisati:
  - Talijanski jezik 2 – drugi strani jezik: 8 studenata;
  - Francuski jezik 2 – drugi strani jezik: 27 studenata;

	<p>Sveučilište u Dubrovniku Ekonomski fakultet Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, 20000 Dubrovnik tel: 00 385 20 445 901, e-mail: ekonomija@unidu.hr</p>	Obrazac
	<p>IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA AKADEMSKU 2025./2026.</p>	F04-12

## 2. godina prijediplomskih studija

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b> Ekonomski fakultet Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, 20000 Dubrovnik tel: 00 385 20 445 901, e-mail: ekonomija@unidu.hr	Obrazac
	<b>IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA AKADEMSKU 2025./2026.</b>	<b>F04-12</b>

Prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija


## POPIS NASTAVNIKA I KOLEGIJA

### 2. godina studija

#### Zimski semestar (3. sem.)

Br.	Nastavnik	Kolegij	P	V	S	ECTS
<b>OBVEZNI KOLEGIJ</b>						
1.	izv. prof. dr. sc. Barbara Puh Kristijan Gudlin, mag.oec Ante Dropuljić	Gastronomija i restoraterstvo	0 20	20 0	0 0	6
2.	mr. sc. Fani Favro Bukvić, pred.	Menadžment hotelskih operacija	20	20	0	5
3.	izv. prof. dr. sc. Iris Lončar Natali Baule, dipl. oec.	Osnove računovodstva u ugostiteljstvu	20 0	0 20	0 0	5
4.	Cvijeta Djevojić, mag.oec.,asist. Gabriela Knežević, dipl.oec.	Menadžment turističkih agencija	20 0	0 20	0 0	4
5.	prof. dr. sc. Katija Vojvodić doc. dr. sc. Ana Ivandić	Poslovno komuniciranje	10 10	0 10	0 0	4
6.	Martina Hrnić, univ. spec. philol., v. pred. Silvija Đerek, mag. educ. philol. angl. et ital., nasl. pred.	Engleski jezik 3 - prvi strani jezik	2 28	1 14	0 0	3
7.	dr. sc. Ariana Violić-Koprivec, prof. struč. stud.	Francuski jezik 3 - drugi strani jezik	30	15	0	3
	dr.sc. Sandra Didović Baranac, v. pred.	Njemački jezik 3 - drugi strani jezik	30 0	0 15	0 0	3
	Daniela Falkoni Mjehović, prof., v. pred.	Španjolski jezik 3 - drugi strani jezik	30	15	0	3
	dr. sc. Zrinka Režić Tolj, v.pred.	Talijanski jezik 3 - drugi strani jezik	30	15	0	3

– Student bira jedan od ponuđenih stranih jezika.

	<p style="text-align: center;"><b>Sveučilište u Dubrovniku</b>          Ekonomski fakultet          Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, 20000 Dubrovnik          tel: 00 385 20 445 901, e-mail: ekonomija@unidu.hr</p>	<p style="text-align: right;">Obrazac</p>
	<p style="text-align: center;"><b>IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA AKADEMSKU 2025./2026.</b></p>	<p style="text-align: right;"><b>F04-12</b></p>


Prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija

**POPIS NASTAVNIKA I KOLEGIJA**

**2. godina studija**

**Ljetni semestar (4. sem.)**


Br.	Nastavnik	Kolegij	P	V	S	ECTS
<b>OBVEZNI KOLEGIJ</b>						
1.	Tonći Vicelić, dipl. oec., pred. mr. sc. Marijana Zuanić	Planiranje i kontroling	20 0	0 20	0 0	5
2.	prof. dr. sc. Ivona Vrdoljak Raguž Zorica Duić, mag. educ. philol. franc.	Menadžment ljudskih potencijala	20 0	0 10	0 0	4
3.	mr. sc. Zrinka Golemac, v. pred. mr. sc. Fani Favro Bukvić, pred.	Nabava u ugostiteljstvu	20 0	0 10	0 0	4
4.	prof.dr.sc. Ivana Pavlić Maris Kutanjac, dipl. psih.	Poslovna psihologija	20 0	0 10	0 0	4
5.	izv. prof. dr. sc. Marija Dragičević Stjepan Garvan, mag. oec., asist.	Prodaja u hotelijerstvu	20 0	0 10	0 0	4
6.	Martina Hrnić, univ. spec. philol., v.pred. Silvija Đerek, mag. educ. philol. angl. et ital., nasl. pred.	Engleski jezik 4 - prvi strani jezik	2 28	1 14	0 0	3
7.	dr. sc. Ariana Violić-Koprivec, prof. struč. stud.	Francuski jezik 4 - drugi strani jezik	30	15	0	3
	dr. sc. Sandra Didović Baranac, v. pred.	Njemački jezik 4 - drugi strani jezik	30	15	0	3
	Daniela Falkoni Mjehović, prof., v. pred.	Španjolski jezik 4 - drugi strani jezik	30	15	0	3
	dr. sc. Zrinka Režić Tolj, v. pred.	Talijanski jezik 4 - drugi strani jezik	30	15	0	3

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b> Ekonomski fakultet Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, 20000 Dubrovnik tel: 00 385 20 445 901, e-mail: ekonomija@unidu.hr	Obrazac
	<b>IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA AKADEMSKU 2025./2026.</b>	<b>F04-12</b>

		IZBORNI KOLEGIJ				
8.	izv. prof. dr. sc. Mara Marić Domagoj Ivan Žeravica, mag. ing. agr. Ivana Paladin Soče, dipl. ing. agr.	*Autohtoni poljoprivredni proizvodi u turističkoj ponudi	10	0	0	3
			0	10	0	
			0	10	0	
9.	prof. dr. sc. Katija Vojvodić Suada Salčić, prof., pred.	*Interkulturalno komuniciranje	10	0	0	3
			0	20	0	
10.	izv. prof. dr. sc. Barbara Puh Martina Jejina, mag. oec.	*Istraživanje turističkog tržišta	10	0	0	3
			0	20	0	
13.	prof. dr. sc. Ivana Pavlić Maris Kutanjac, dipl. psih.	Prezentacijske vještine	10	0	0	3
			0	20	0	


\* kolegij se ne izvodi u ak.god. 2025./2026.

- Student bira jedan od ponuđenih stranih jezika.  
Student bira jedan od ponuđenih izbornih kolegija.
- Studenti koji su prethodno odslušali kolegij Poslovna psihologija pri upisu u 2.godinu akademske 2025./2026. umjesto navedenog kolegija u ljetnom semestru akademske godine 2025./2026. upisuju kolegij Zadovoljstvo gosta.
- U akademskoj 2025./2026. u mirovanju su kolegiji: Osnove kuharstva; Osnove slastičarstva

	<p>Sveučilište u Dubrovniku Ekonomski fakultet Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, 20000 Dubrovnik tel: 00 385 20 445 901, e-mail: ekonomija@unidu.hr</p>	Obrazac
	<p>IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA AKADEMSKU 2025./2026.</p>	F04-12

## 3. godina prijediplomskih studija

---

	<p style="text-align: center;"><b>Sveučilište u Dubrovniku</b>          Ekonomski fakultet          Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, 20000 Dubrovnik          tel: 00 385 20 445 901, e-mail: ekonomija@unidu.hr</p>	<p style="text-align: right;">Obrazac</p>
	<p style="text-align: center;"><b>IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA AKADEMSKU 2025./2026.</b></p>	<p style="text-align: right;"><b>F04-12</b></p>

Prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija

**POPIS NASTAVNIKA I KOLEGIJA**

**3. godina studija**

**Zimski semestar (5. sem.)**

Br.	Nastavnik	Kolegij	P	V	S	ECTS
<b>OBVEZNI KOLEGIJ</b>						
1.	dr. sc. Mario Bilić, pred.	Budžetiranje i računovodstvo troškova	20	10	0	4
2.	Margarita Vuleša, mag. ing. comp., pred. Matea Ban, mag. oec.	Informacijski sustavi u hotelijerstvu 3	20 0	0 10	0 0	4
3.	Martina Hrnić, univ. spec. philol., v. pred.	Engleski jezik 5 - prvi strani jezik	30	15	0	3
4.	dr. sc. Ariana Violić-Koprivec, prof. struč. stud.	Francuski jezik 5 - drugi strani jezik	30	15	0	3
	dr. sc. Sandra Didović Baranac, v. pred.	Njemački jezik 5 - drugi strani jezik	30	15	0	3
	Daniela Falkoni Mjehović, prof., v. pred.	Španjolski jezik 5 - drugi strani jezik	30	15	0	3
	Petra Opačić, mag. educ. philol. ital., pred.	Talijanski jezik 5 - drugi strani jezik	30	15	0	3
<b>MODUL HOTELIJERSTVO</b>						
<b>OBVEZNI KOLEGIJ MODULA</b>						
1.	izv. prof. dr. sc. Ana Portolan Stjepan Garvan, mag. oec., asist.	Menadžment smještaja	20 0	0 20	0 0	4
<b>IZBORNI KOLEGIJ</b>						
2.	izv. prof. dr. sc. Ana Portolan Ivana Kostopeč, mag. oec.	Hotelsko domaćinstvo	10 0	0 20	0 0	3
3.	prof. dr. sc. Nebojša Stojčić Martina Jejina, mag. oec.	Investicije u hotelijerstvu	10 0	0 20	0	3




**Sveučilište u Dubrovniku**  
 Ekonomski fakultet  
 Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, 20000 Dubrovnik  
 tel: 00 385 20 445 901, e-mail: ekonomija@unidu.hr

Obrazac

**IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA AKADEMSKU 2025./2026.**

F04-12


4.	Cvijeta Djevojić, mag.oec.,asist Stjepan Garvan, mag.oec.asist.	Kanali prodaje u hotelijerstvu	10 0	0 20	0	3
5.	doc. dr. sc. Erika Dobroslavić	Kultura prehrane	10	20	0	3
6.	Mirta Brajak, mag. oec. , pred.	* Menadžment turoperatora	10	20	0	3
7.	doc.dr. sc. Erika Dobroslavić	Nutricionizam	10	20	0	3
8.	izv. prof. dr. sc. Ana Portolan	*Poslovna etika u turizmu	10	20	0	3
9.	doc.dr. sc. Erika Dobroslavić	Suvremene tendencije u prehrani	10	20	0	3
10.	izv. prof. dr. sc. Ana Portolan Ivica Didić, struč. spec. admin. publ.	*Tehnika i sigurnost u hotelu	10 0	0 20	0 0	3
		MODUL GASTRONOMIJA I RESTORATERSTVO				
		OBVEZNI KOLEGIJ				
1.	izv. prof. dr. sc. Barbara Puh, Kristijan Gudlin, mag. oec Ante Dropuljić	Gastronomija i restoraterstvo II	20 0	0 20	0 0	4
		IZBORNI KOLEGIJ				
2.	izv. prof. dr. sc. Barbara Puh, Kristijan Gudlin, mag. oec Ante Dropuljić	*Gastronomska obrada namirnica	10 0	0 20	0 0	3
3.	izv. prof. dr. sc. Barbara Puh Kristijan Gudlin, mag.oec Ante Dropuljić	Kreativna gastronomija s estetikom	10 0	0 20	0 0	3
4.	doc. dr. sc. Erika Dobroslavić	Kultura prehrane	10	20	0	3
5.	doc. dr. sc. Erika Dobroslavić	Nutricionizam	10	20	0	3

	<p style="text-align: center;"><b>Sveučilište u Dubrovniku</b>          Ekonomski fakultet          Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, 20000 Dubrovnik          tel: 00 385 20 445 901, e-mail: ekonomija@unidu.hr</p>	<p style="text-align: right;">Obrazac</p>
	<p style="text-align: center;"><b>IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA AKADEMSKU 2025./2026.</b></p>	<p style="text-align: right;"><b>F04-12</b></p>

6.	izv. prof. dr. sc. Ana Portolan	*Poslovna etika u turizmu	10	20	0	3
7.	doc. dr. sc. Erika Dobroslavić	*Poznavanje hrane i pića	10	20	0	3
8.	prof. dr. sc. Marija Benić Penava	*Razvoj gastronomije	10 0	0 20	0 0	3
9.	doc. dr. sc. Erika Dobroslavić	Suvremene tendencije u prehrani	10	20	0	3
10.	doc.dr. sc. Erika Dobroslavić	*Trendovi i inovacije u restoraterstvu i gastronomiji	10	20	0	3

\* kolegij se ne izvodi u ak.god. 2025./2026.

- Studenti upisuju 4 izborna kolegija iz modula.
- U akademskoj 2025./2026. u mirovanju je kolegij: Somelijerstvo, Kuharstvo 1, Slastičarstvo 1

	<p style="text-align: center;">Sveučilište u Dubrovniku          Ekonomski fakultet          Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, 20000 Dubrovnik          tel: 00 385 20 445 901, e-mail: ekonomija@unidu.hr</p>	<p style="text-align: right;">Obrazac</p>
	<p style="text-align: center;">IZVEDBENI PLAN NASTAVE ZA AKADEMSKU 2025./2026.</p>	<p style="text-align: right;">F04-12</p>

Prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija

POPIS NASTAVNIKA I KOLEGIJA

3. godina studija


Ljetni semestar (6. sem.)

Br.	Nastavnik	Kolegij	P	V	S	ECTS
OBVEZNI KOLEGIJ						
1.	Josip Mikulić, dipl. iur., pred.	Stručna praksa				20
2.		Završni rad				10
IZBORNI KOLEGIJ						

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

## POPIS KOLEGIJA PRIJEDIPLOMSKOG STUDIJA HOTELIJERSTVO, RESTORATERSTVO I GASTONOMIJA

Engleski jezik 1 - prvi strani jezik .....	8
Martina Hrnić, univ. spec.philol., v.pred. ....	8
Francuski jezik 1 - drugi strani jezik .....	13
dr. sc. Ariana Violić-Koprivec, prof. struč. stud.....	13
Informacijski sustavi u hotelijerstvu 1 .....	18
Margarita Vuleša, mag.ing.comp.,pred.....	18
Matea Ban, mag.oec.....	18
Marketing u hotelijerstvu.....	23
Cvijeta Djevojić, mag.oec., asist. ....	23
Jelena Dadić, mag.oec .....	23
Menadžment u hotelijerstvu.....	29
prof.dr.sc. Ivona Vrdoljak Raguž.....	29
mr.sc. Marijana Zuanić.....	29
Poslovna matematika.....	34
Jasna Bagović Mostahinić, mag. inf. et math., v.pred. ....	34
Talijanski jezik 1 - drugi strani jezik .....	39
dr.sc. Zrinka Režić Tolj, v.pred.....	39
Uvod u gastronomiju i restoraterstvo .....	46
izv. prof. dr. sc. Barbara Puh.....	46
Kristijan Gudlin, mag. oec.; Ante Dropuljić.....	46
Ekonomika u ugostiteljstvu .....	51
izv. prof. dr. sc. Ana Portolan .....	51
Ljubica Mišković, mag. oec., asist. ....	51
Engleski jezik 2 - prvi strani jezik .....	56
Martina Hrnić, univ. spec. philol., v. pred. ....	56

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

Francuski jezik 2 - drugi strani jezik .....	61
dr. sc. Ariana Violić-Koprivec, prof. struč. stud.....	61
Informacijski sustavi u hotelijerstvu 2 .....	66
Jasna Bagović Mostahinić, mag. inf. et math., v.pred. ....	66
Menadžment kvalitete u hotelijerstvu .....	71
izv. prof. dr.sc. Marija Dragičević .....	71
Stjepan Garvan, mag. oec., asist.....	71
Pravo u ugostiteljstvu.....	76
Josip Mikulić, dipl. iur., pred.....	76
Gordana Venier, , pred. ....	76
Statistika u ugostiteljstvu .....	81
Jasna Bagović Mostahinić, mag. inf. et math., v.pred. ....	81
Dragica Lončar, mag.oec. ....	81
Talijanski jezik 2 - drugi strani jezik .....	86
dr.sc. Zrinka Režić Tolj, v.pred.....	86
Zadovoljstvo gosta.....	92
mr. sc. Zrinka Golemac, v. pred.....	92
mr. sc. Fani Favro Bukvić, pred. ....	92
Engleski jezik 3 - prvi strani jezik .....	97
Martina Hrnić, univ. spec. philol., v. pred.; Silvija Đerek, mag. educ. philol. angl., pred.....	97
Francuski jezik 3 - drugi strani jezik .....	102
dr. sc. Ariana Violić-Koprivec, prof. struč. stud.....	102
Gastronomija i restoraterstvo .....	107
izv. prof. dr. sc. Barbara Puh.....	107
Kristijan Gudlin, mag. oec.; Ante Dropuljić.....	107
Hotelsko domaćinstvo .....	112
izv. prof. dr. sc. Ana Portolan .....	112

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

Ivana Kostopeč, mag.oec.....	112
Menadžment hotelskih operacija.....	116
mr.sc. Fani Favro Bukvić, pred. ....	116
Menadžment turističkih agencija .....	120
Cvijeta Djevojić, mag.oec.,asist.....	120
Gabriela Knežević, dipl.oec.....	120
Njemački jezik 3 - drugi strani jezik.....	125
dr. sc. Sandra Didović Baranac, v. pred.....	125
Osnove računovodstva u ugostiteljstvu .....	130
izv. prof. dr. sc. Iris Lončar.....	130
Natali Baule, dipl. oec.....	130
Poslovna etika u turizmu .....	135
izv. prof. dr. sc. Ana Portolan .....	135
Poslovno komuniciranje .....	140
prof.dr.sc. Katija Vojvodić .....	140
doc. dr. sc. Ana Ivandić .....	140
Razvoj gastronomije .....	145
prof. dr. sc. Marija Benić Penava .....	145
Španjolski jezik 3 - drugi strani jezik .....	150
Daniela Falkoni Mjehović, prof., v.pred.....	150
Talijanski jezik 3 - drugi strani jezik .....	156
dr. sc. Zrinka Režić Tolj, v.pred. ....	156
Autohtoni poljoprivredni proizvodi u turističkoj ponudi .....	162
izv. prof. dr. sc. Mara Marić .....	162
Domagoj Ivan Žeravica, mag. ing. agr.; Ivana Paladin Soče, dipl. ing. agr. ....	162
Engleski jezik 4 - prvi strani jezik .....	168
Martina Hrnić, univ. spec. philol., v. pred.; Silvija Đerek, mag. educ. philol. angl., pred.....	168

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

Francuski jezik 4 - drugi strani jezik .....	173
dr. sc. Ariana Violić-Koprivec, prof. struč. stud.....	173
Interkulturalno komuniciranje .....	178
prof. dr. sc. Katija Vojvodić .....	178
Suada Salčić, prof., pred. ....	178
Istraživanje turističkog tržišta .....	183
izv. prof. dr. sc. Barbara Puh .....	183
Martina Jejina, mag.oec.....	183
Menadžment ljudskih potencijala .....	188
prof. dr. sc. Ivona Vrdoljak Raguž .....	188
Zorica Duić, mag. educ. philol. franc.....	188
Nabava u ugostiteljstvu .....	193
mr. sc. Zrinka Golemac, v. pred.....	193
mr. sc. Fani Favro Bukvić, pred.....	193
Njemački jezik 4 - drugi strani jezik.....	198
dr. sc. Sandra Didović Baranac, v. pred.....	198
Osnove kuharstva – u mirovanju u 2025./2026.....	204
Osnove slastičarstva – u mirovanju u 2025./2026.....	209
Planiranje i kontroling .....	214
Tonći Vicelić, dipl. oec., pred. ....	214
mr. sc. Marijana Zuanić.....	214
Poslovna psihologija.....	219
prof.dr.sc, Ivana Pavlić.....	219
Maris Kutanjac, dipl. psih.....	219
Prezentacijske vještine.....	224
prof. dr. sc. Ivana Pavlić .....	224
Maris Kutanjac, dipl. psih.....	224

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

Prodaja u hotelijerstvu.....	229
izv. prof. dr. sc. Marija Dragičević .....	229
Stjepan Garvan, mag. oec., asist.....	229
Španjolski jezik 4 - drugi strani jezik .....	235
Daniela Falkoni Mjehović, prof., v. pred.....	235
Talijanski jezik 4 - drugi strani jezik .....	241
dr. sc. Zrinka Režić Tolj, v.pred. ....	241
Budžetiranje i računovodstvo troškova.....	247
dr. sc. Mario Bilić, pred. ....	247
Engleski jezik 5 - prvi strani jezik .....	252
Martina Hrnić, univ. spec. philol., v. pred.....	252
Francuski jezik 5 - drugi strani jezik .....	258
dr. sc. Ariana Violić-Koprivec, prof. struč. stud.....	258
Gastronomija i restoraterstvo II .....	264
izv. prof. dr. sc. Barbara Puh.....	264
Kristijan Gudlin, mag. oec.; Ante Dropuljić.....	264
Gastronomska obrada namirnica .....	269
izv. prof. dr. sc. Barbara Puh.....	269
Kristijan Gudlin, mag. oec.; Ante Dropuljić.....	269
Informacijski sustavi u hotelijerstvu 3 .....	274
Margarita Vuleša, mag. ing. comp.....	274
Matea Ban, mag. oec.....	274
Investicije u hotelijerstvu .....	279
prof. dr. sc. Nebojša Stojčić.....	279
Martina Jejina, meg.oec.....	279
Kanali prodaje u hotelijerstvu.....	284
Cvijeta Djevojić, mag. oec., asist. ....	284

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

Stjepan Garvan, mg.oec.asist.....	284
Kreativna gastronomija s estetikom .....	289
izv. prof. dr. sc. Barbara Puh.....	289
Kristijan Gudlin, mag. oec.; Ante Dropuljić.....	289
Kuharstvo 1 - *kolegij je u mirovanju u 2025./2026. ....	294
Kultura prehrane .....	299
doc. dr. sc. Erika Dobroslavić.....	299
Menadžment smještaja .....	304
izv. prof. dr. sc. Ana Portolan .....	304
Stjepan Garvan, mag. oec., asist.....	304
Menadžment turoperatora .....	309
Mirta Brajak, pred.....	309
Njemački jezik 5 - drugi strani jezik.....	314
dr. sc. Sandra Didović Baranac, v. pred.....	314
Nutricionizam.....	320
doc. dr. sc. Erika Dobroslavić.....	320
Poznavanje hrane i pića.....	325
doc. dr. sc. Erika Dobroslavić.....	325
Slastičarstvo 1 - *kolegij je u mirovanju u 2025./2026. ....	330
Somelijerstvo - *kolegij je u mirovanju u 2025./2026.....	335
Španjolski jezik 5 - drugi strani jezik .....	340
Daniela Falkoni Mjehović, prof., v. pred.....	340
Suvremene tendencije u prehrani .....	345
doc.dr. sc. Erika Dobroslavić .....	345
Talijanski jezik 5 - drugi strani jezik .....	350
Petra Opačić, mag. philol. angl., pred.....	350
Tehnika i sigurnost u hotelu .....	356

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

izv. prof. dr. sc. Ana Portolan .....	356
izv. prof. dr. sc. Ana Portolan .....	356
Trendovi i inovacije u restoraterstvu i gastronomiji .....	362
doc. dr. sc. Erika Dobroslavić .....	362
Stručna praksa .....	366
Završni rad .....	370

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Engleski jezik 1 - prvi strani jezik
Semestar	Zimski (1. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	Martina Hrnić, univ. spec.philol., v.pred.
Zgrada, kabinet	Ćira Carića 4, A 33
Telefon	+385 20 445 873
e-mail	martina.hrnic@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

1. Pregled gramatike - glagolska vremena, pasiv, gerund i infinitiv, brojive i nebrojive imenice, određeni član ispred akronima, modalni glagoli, kondicionalne rečenice, slaganje vremena
2. Gramatičke specifičnosti u poslovnim situacijama
3. Nazivi institucija i organizacija
4. Komunikacijske vježbe (konkretne poslovne situacije s osvrtom na kulturološke razlike)
5. Kulturološke razlike (važan preduvjet uspješnog poslovanja)
6. Vježbe čitanja i razumijevanja teksta (lekcije iz udžbenika, slušanje CD-a)
7. Obogaćivanje vokabulara (vježbe u kojima se traže istoznačnice određenih pojmova)
8. DVD-ROM (zapažanje, popunjavanje teksta na osnovu odslušanog dijela lekcije)

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

### Ishodi učenja kolegija

1. Ishodi učenja podrazumijevaju, prema Zajedničkom europskom referentnom okviru za jezike, postizanje znanja, vještina i kompetencija engleskog jezika prema razini B1.
2. Razumjeti glavne misli jasnog standardnog razgovora o temama koje se odnose na jezik struke iz područja gastronomije i hotelijerstva
3. Razumjeti tekstove koji su pisani jezikom struke iz područja hotelijerstva i gastronomije
4. Moći se uključiti u razgovor o temama iz područja hotelijerstva i gastronomije
5. Ukratko obrazložiti i objasniti svoja stajališta i planove vezane uz rad u hotelijerstvu i gastronomiji
6. Napisati jednostavan vezani tekst koji se odnosi na hotelijerstvo i gastronomiju

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja        | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije    |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice         | <input type="checkbox"/> Laboratorij                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe            | <input type="checkbox"/> Terenska nastava           |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci | <input type="checkbox"/> Mentorski rad              |
| <input type="checkbox"/> Multimedija i internet       | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
| <input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu       |   |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni   | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

Obvezna literatura

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

- Harding, K., Lane, A., INTERNATIONAL EXPRESS, Intermediate Student`s Book with pocket book and DVD-ROM, Oxford University Press, 2018, p.p. 1-53.

Izborna literatura

POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Vocabulary - Social networks and the internet	2	2	0
2.	Functions - Networking	2	2	0
3.	Making connections - present simple and present continuous	2	2	0
4.	Vocabulary - Starting a new business	2	2	0
5.	Functions - checking progress, delegating tasks	2	2	0
6.	International design - past simple, present perfect simple and present perfect continuous	2	2	0
7.	Vocabulary - The speed of change, phrasal verbs	2	2	0
8.	Functions - making arrangements	2	2	0
9.	Future lifestyles - will, may, might, be likely, possible	2	2	0
10.	Vocabulary - City descriptions; -ing vs -ed adjectives	2	2	0
11.	Functions - Giving opinions	2	2	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>


12.	Heritage - Making comparisons	2	2	0
13.	Social media marketing	2	2	0
14.	International design - The Empire State Building	2	2	0
15.	Future lifestyles - Masdar city of the future	2	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>30</b>	<b>30</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije. Bez redovitog pohađanja nastave i aktivnog sudjelovanja student ne može pristupiti kolokviju i ispitu.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**


(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Francuski jezik 1 - drugi strani jezik
Semestar	Zimski (1. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<b>dr. sc. Ariana Violić-Koprivec, prof. struč. stud.</b>
Zgrada, kabinet	Kampus, Branitelja Dubrovnika 41, Ured 124
Telefon	+385 20 446 047
e-mail	ariana.violic-koprivec@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Razvijanje jezične kompetencije korištenjem različitih stručnih tekstualnih i multimedijских sadržaja. Ovladavanje najfrekventnijim morfološkim i sintaktičkim strukturama nužnim za komunikaciju u svakodnevnom i poslovnim situacijama. Usvajanje stručne terminologije iz područja hotelijerstva, gastronomije i restoraterstva. Korištenje stručnih rječnika te jezičnih alata. Kultura frankofonskog govornog područja. Razvijanje interkulturalne komunikacijske kompetencije. Teme: Pozdravljanje i predstavljanje - pozdravi pri susretu i na odlasku; predstavljanje na poslu i privatno, davanje i traženje osobnih informacija (ime i prezime, bračno stanje, mjesto stanovanja i zaposlenja, zanimanje i radno mjesto); Upoznavanje - prvi kontakt u radnom okruženju: ti ili vi?; razgovor o sebi i drugima; opis obitelji,

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

navika i sklonosti; zahvaljivanje, izrazi pristojnosti i poštovanja; vremenske prilike; Poslovna komunikacija - vođenje jednostavnog telefonskog razgovora.

### Ishodi učenja kolegija

1. Po završenom kolegiju studenti će moći: - razumjeti riječi i jednostavne rečenice vezane uz neposrednu osobnu i poslovnu okolinu ako sugovornik govori vrlo polako i razgovijetno
2. - u tekstu prepoznati poznate riječi, osnovne fraze i vrlo jednostavne rečenice
3. - predstaviti se i koristiti se osnovnim izrazima pozdravljanja pri susretu i na odlasku
4. - voditi jednostavan razgovor ako je sugovornik spreman pomoći u komunikaciji (govoriti sporije, ponoviti ili preformulirati svoje rečenice)
5. - ispuniti formular s osobnim podacima
6. Ishodi učenja se postižu unutar razine A1 prema Zajedničkom europskom referentnom okviru za jezike.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije    |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input type="checkbox"/> Terenska nastava           |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |   |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni   | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura

1. Dubois, A-L., Tauzin, B., Objectif Express 1, Hachette FLE, 2013, p.p. 1-43.
2. , Aktualni materijali s interneta prema izboru nastavnika, , 2025.

#### Izborna literatura

1. Grégoire, M., Grammaire progressive du français - niveau débutant, CLE International, 2018.
2. Corsain, M., Grandet, E., Parizet, M.L., Activités pour le Cadre commun - niveau A1, CLE International, 2005.
3. Horetzky, E., Précis pratiques de grammaire française, Školska knjiga, 1994.

### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Écoutez, c'est du français	2	2	0
2.	Coopération internationale	2	2	0
3.	Enchanté	2	2	0
4.	Voici un formulaire	2	2	0
5.	Une demande de stage	2	2	0
6.	Les salutations, au travail: tu ou vous	2	2	0
7.	Bilan: leçon 1-6	2	2	0
8.	Vous travaillez dans quoi	2	2	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

9.	En vol	2	2	0
10.	Bienvenue à Paris	2	2	0
11.	Les entreprises françaises	2	2	0
12.	Ne quittez pas	2	2	0
13.	Téléphoner en France	2	2	0
14.	Bilan: leçon 8-13	2	2	0
15.	Savoir faire: un bilan actionel qui mettent en oeuvre les connaissances acquises	2	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>30</b>	<b>30</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

Maksimalni broj studenata koji mogu upisati: Francuski jezik 1 – drugi strani jezik u akademskoj godini 2025./2026. je 27 studenata.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**


(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<a href="#">Informacijski sustavi u hotelijerstvu 1</a>
Semestar	Zimski (1. sem)
Broj ECTS bodova	5 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	<a href="#">Margarita Vuleša, mag.ing.comp.,pred</a>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	margaritavulesa@gmail.com
Suradnik na kolegiju	<a href="#">Matea Ban, mag.oec.</a>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	matea.ban62@gmail.com

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Osnove informacijskih tehnologija, definicije i terminologija. Informacija, zaštita i prijenos. Osnove sustava znanja. Osnove računala. Komponente računala. Funkcije računala. Izrada, priprema i izvedba programa. Programska oprema. Osnove i uloga operacijskog sustava. Korisnički programi. Obrada teksta. Prikupljanje, organizacija i pohranjivanje podataka. Osnove umrežavanja računala. Aplikacija, aplet i portlet. Elektronička pošta. Elektroničko poslovanje. Osnove i uporaba Interneta. Izrada web stranica.

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

### Ishodi učenja kolegija

1. Povezati osnovne pojmove informacijsko komunikacijskih tehnologija
2. Preporučiti softver i hardver
3. Preispitati povezanost podataka, informacija i baza podataka s informacijskim sustavima
4. Povezati funkcije i građu suvremenih poslovnih informacijskih sustava i njihovu primjenu u turizmu
5. Kreirati zadatke unutar alata za uredsko poslovanje, obrade teksta, prezentacija uz dizajn i izradu web stranica

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja<br><input type="checkbox"/> Seminari i radionice<br><input checked="" type="checkbox"/> Vježbe<br><input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci<br><input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet<br><input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije<br><input type="checkbox"/> Laboratorij<br><input type="checkbox"/> Terenska nastava<br><input type="checkbox"/> Mentorski rad<br><input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
|---|--|

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input type="checkbox"/> Usmeni<br><input checked="" type="checkbox"/> Pismeni<br><input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij | Ostalo: |
|--|---------|

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura

1. Bosilj Vukšić, V., Pejić Bach, M., Poslovna informatika, Element, Zagreb, 2009.
2. Pejić Bach, M., Spremić, M., Srića, V., Vugec, S. i ostali, Osnove poslovne informatike, Ekonomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb, 2020.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### Izborna literatura

1. Grundler D. i ostali, ECDL Open Source Red Hat, Pro-mil, Varaždin, 2008.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Pojam informatike i sustavski pristup.	2	2	0
2.	Osnove računala.	2	2	0
3.	Komponente računala.	2	2	0
4.	Operacijski sustavi i programska oprema.	2	2	0
5.	Računalne mreže i IT.	2	2	0
6.	Osnovni programski alati.	2	2	0
7.	Korisnički programi u struci.	2	2	0
8.	Osnove baza podataka.	2	2	0
9.	Elektroničko poslovanje.	2	2	0
10.	Oblikovanje i izrada Web stranica	2	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>20</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

**OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE**

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<a href="#">Marketing u hotelijerstvu</a>
Semestar	Zimski (1. sem)
Broj ECTS bodova	4 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	<a href="#">Cvijeta Djevojić, mag.oec., asist.</a>
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, EK-1
Telefon	+385 20 445 720
e-mail	cvijeta.djevojic@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	<a href="#">Jelena Dadić, mag.oec</a>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	jelena.dadic21@gmail.com

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

1. Konstitutivni elementi turističkog tržišta 2. Specifičnosti turističkog tržišta, divergentnost odnosa na turističkom tržištu 3. Razvoj turističkog tržišta i odnosa na turističkom tržištu kao posljedica društveno –gospodarskog razvoja 4. Pojmovno definiranje turističkog potrošača, terminološko razgraničenje pojmova turistička potreba, turistički motiv, turistička potrošnja 5. Pojmovno određenje i specifičnost ugostiteljske djelatnosti 6. Definiranje marketinške koncepcije u hotelijerstvu i mogućnosti njezine primjene 7. Analiza marketinškog okruženja 8. Tržište krajnje potrošnje, ključni čimbenici donošenja odluke o kupnji turističkog proizvoda 9. Proces segmentacije turističkog tržišta, odabir ciljnog tržišta i pozicioniranje proizvoda u turizmu, uloga marketing

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: <b>Hotelierstvo, restoraterstvo i gastronomija</b>	<b>F04-15</b>

informacijskog sustava 10. Proces istraživanja turističkog tržišta, područja istraživanja, metode istraživanja 11. Razvojne pretpostavke u strateškom upravljanju ponudom subjekata u turizmu 12. Vrste strategija, oblikovanje strategija u hotelijerstvu, strategije segmentacije i strategije pozicioniranja, strategije diverzifikacije proizvoda/strategije diferencijacije proizvoda, strategije troškovnog vodstva, kriteriji odabira optimalne strategije, mogućnosti implementacije strategija u hotelijerstvu 13. Marketinški splet u hotelijerstvu, optimalizacija primjene marketinškog spleta kao pretpostavka donošenja kvalitetnih poslovnih odluka u hotelijerstvu 14. Turistički proizvod, razine integriranosti i specifičnosti proizvoda u ugostiteljstvu i turizmu, kvaliteta usluge kao turističkog proizvoda 15. Određivanje cijena proizvoda u hotelijerstvu, ključni čimbenici određivanja cijena, metode određivanja cijena 16. Organizacija marketinških kanala 17. Kanali distribucije proizvoda u turizmu, priroda i funkcija kanala prodaje, procjena kanala prodaje, izravni kanali distribucije, uloga nove tehnologije i suvremeni trendovi u prodaji proizvoda davatelja usluge neizravni kanali distribucije, inovativni alati u distribuciji proizvoda subjekata u turizmu 18. Politika promocije hotelskog proizvoda, financiranje, vrste promocije, efikasnost pojedinog oblika promocije, nova tehnologija i efikasnosti plasmana proizvoda davatelja usluga

### Ishodi učenja kolegija

1. Utvrditi pojam turističkog tržišta, njegove specifičnosti, divergentnost odnosa na turističkom tržištu, te širi kontekst proizvoda u hotelijerstvu i ugostiteljstvu, i njegovom specifičnosti kao elementarnog turističkog proizvoda
2. Povezati integrirana znanja u upravljanju u hotelskoj djelatnosti kroz analitički pristup okruženju uvažujući specifičnosti hotelijerstva s naglaskom na prirodu i senzibilitet subjekata u turizmu na promjene
3. Procijeniti smisao i primjenjivost marketinškog koncepta upravljanja hotelskim poduzećem
4. Preispitati funkciju prodaje; nužnost izobrazbe i ovladavanje primjenom inovativnih alata u segmentu komunikacije s internim i eksternim okruženjem, i prodaje u segmentima izravne i neizravne prodaje (on-line prodaja i marketing)
5. Predložiti alate mjerenja kvalitete za definiranje vrijednosti marketinške jedinice - usluge primjenom teoretskih spoznaja o formiranju proizvoda u turizmu
6. Preporučiti optimalne kombinacije aktivnosti za kreiranje marketinškog plana te praćenje efikasnosti i sposobnost vrednovanja učinkovitosti realizacije marketinških aktivnosti u hotelskim

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

poduzećima

#### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja<br><input type="checkbox"/> Seminari i radionice<br><input checked="" type="checkbox"/> Vježbe<br><input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci<br><input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet<br><input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije<br><input type="checkbox"/> Laboratorij<br><input type="checkbox"/> Terenska nastava<br><input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad<br><input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
|---|---|

#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input type="checkbox"/> Usmeni<br><input checked="" type="checkbox"/> Pismeni<br><input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij | Ostalo: |
|--|---------|

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura

1. Kotler, Ph.-Bowen, J. -Makens, J., Marketing u ugostiteljstvu, hotelijerstvu i turizmu, 4th Ed. Prentice Hall, Upper Saddle River 2005, prijevod, Mate, Zagreb, 2010.
2. Galičić, V, Poslovanje hotelskoga odjela smještaja, Fakultet za menadžment u ugostiteljstvu i turizmu, Opatija, 2017.
3. Ružić, D., Marketing turističkog ugostiteljstva, Sveučilište J.J. Strossmayera, Ekonomski fakultet u Osijeku, Osijek, 2005.

##### Izborna literatura

1. Holloway, J. C., Marketing for Tourism, Financial Times/, Prentice Hall; 4th Ed., 2004.
2. Morrison, A.M., Hospitality and Travel Marketing, Thomson Delmar Learning, 3rd Ed., 2001.
3. Briggs, S., Successful Tourism Marketing,, Kogan Page; 2nd Ed., 2001.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

4. Cook, R.A., Hsu; C.H.C. Marqua, J.R. , Tourism, The Business of Hospitality and Travel, Pearson New International Edition, 2014.

POPIS TEMA				
Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Konstitutivni elementi turističkog tržišta	2	2	0
2.	Specifičnosti turističkog tržišta, divergentnost odnosa na turističkom tržištu. Razvoj turističkog tržišta i odnosa na turističkom tržištu kao posljedica društveno –gospodarskog razvoja	2	2	0
3.	Pojmovno definiranje turističkog potrošača, terminološko razgraničenje pojmova turistička potreba, turistički motiv, turistička potrošnja	2	2	0
4.	Pojmovno određenje i specifičnost ugostiteljske djelatnosti; Definiranje marketinške koncepcije u hotelijerstvu i mogućnosti njezine primjene.	2	2	0
5.	Analiza marketinškog okruženja; Tržište krajnje potrošnje, ključni čimbenici donošenja odluke o kupnji turističkog proizvoda.	2	2	0
6.	Proces istraživanja turističkog tržišta, područja istraživanja, metode istraživanja Proces segmentacije turističkog tržišta, odabir ciljnog tržišta i pozicioniranje proizvoda u turizmu uloga marketing informacijskog sustava	2	2	0
7.	Marketinški splet u hotelijerstvu. Razine integriranosti proizvoda u turizmu	2	2	0
8.	Formiranje cijena proizvoda u turizmu. Odabir optimalne strategije, mogućnosti implementacije strategija u hotelijerstvu	2	2	0

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

9.	Organizacija marketinških kanala Kanali distribucije proizvoda u turizmu, priroda i funkcija kanala prodaje, procjena kanala prodaje, izravni kanali distribucije, uloga nove tehnologije i suvremeni trendovi u prodaji proizvoda davatelja usluge neizravni kanali distribucije, inovativni alati u distribuciji proizvoda subjekata u turizmu	2	2	0
10.	Politika promocije hotelskog proizvoda, financiranje, vrste promocije, efikasnost pojedinog oblika promocije, nova tehnologija i efikasnosti plasmana proizvoda davatelja usluga E –marketing u hotelijerstvu, mjerenje učinkovitosti oglašavanja na internetu. Izrada marketinškog plana	2	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>20</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<b>Menadžment u hotelijerstvu</b>
Semestar	Zimski (1. sem)
Broj ECTS bodova	4 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	<b>prof.dr.sc. Ivona Vrdoljak Raguž</b>
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala 7, EK - 6
Telefon	+385 20 445 925
e-mail	ivona.vrdoljak@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	<b>mr.sc. Marijana Zuanić</b>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	marijanazuanic@gmail.com

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Pojam i definiranje menadžmenta. Funkcije i zadaci menadžmenta. Menadžerske vještine. Važnost i utjecaj interne i eksterne okoline na menadžment, odnos poduzeće - okolina. Utjecaj kulture društva na menadžment. Temeljne odrednice planiranja: pojam, sadržaj, razine i tipovi planiranja, etape u procesu planiranja, vremenski horizont i odgovornost za planiranje. Donošenje odluka: priroda, modeli, proces i tehnike donošenja odluka, grupno odlučivanje, sustavi za potporu odlučivanju. Organizacija: načela organizacija, formalne i neformalne organizacije, organizacijska struktura. Vodstvo: značenje i teorija vodstva, funkcije i uloge vođe, stilovi vodstva, modeli vodstva, suvremeni pristup vodstvu. Motivacija: pristupi i teorije motivacije. Planiranje, regrutiranje, selekcija i razvoj ljudskih potencijala: određenje kadrovanja, regrutiranje, selekcija, obuka i razvoj kadrova.

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

Procjena performansi i upravljanje kompenzacijama. Interpersonalni procesi: grupe, interpersonalni i intergrupni konflikti, komuniciranje. Kontroliranje: značaj, funkcija, sustav i proces kontrole, vrste kontrole, tehnike i metode, uspješnost kontrole. Metode i tehnike kontrole: metode financijske kontrole, metode kontrole operacija, marketinga i ljudskih resursa. Suvremeni pristupi, trendovi i promjene u menadžmentu s posebnim naglaskom na trendove u hotelijerstvu.

### Ishodi učenja kolegija

1. Procijeniti ulogu i značaj menadžmenta u upravljanju organizacijama, procesima, ljudima s posebnim naglaskom na hotelijerstvo.
2. Preispitati menadžment kao proces, funkciju, znanost i profesiju u hotelijerstvu.
3. Valorizirati temeljne koncepte, teorije i funkcije menadžmenta kao što su: planiranje, organiziranje, vođenje, menadžment ljudskih potencijala i kontroliranje u hotelijerstvu.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije     |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad    |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |  |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input type="checkbox"/> Usmeni              | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### Obvezna literatura

1. Belak, V., Menadžment u teoriji i praksi, Belak Excellens d.o.o., 2014.
2. Klepić, Zdenko ; Alfirević, Nikša ; Rahimić, Zijada (ur.), Menadžment, Sveučilište u Mostaru, Ekonomski fakultet Sveučilišta u Splitu, Ekonomski fakultet Sveučilišta u Sarajevu, 2020.

#### Izborna literatura

1. Sikavica, P., Bahtijarević-Šiber, F., Pološki-Vokić, N., Temelji menadžmenta, Školska knjiga, 2008.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Definiranje osnovnih pojmova iz područja menadžmenta u hotelijerstvu.	2	2	0
2.	Menadžment i unutarnje i vanjsko okruženje.	2	2	0
3.	Planiranje kao menadžerska funkcija s posebnim naglaskom na hotelijerstvo.	2	2	0
4.	Odlučivanje kao menadžerski proces s primjerima iz hotelijerstva.	2	2	0
5.	Organiziranje kao menadžerska funkcija i organizacijska struktura na primjeru hotelskih poduzeća.	2	2	0
6.	Planiranje, regrutiranje, selekcija, obuka i razvoj ljudskih potencijala u hotelskim poduzećima.	2	2	0
7.	Kompenzacijski menadžment i zadržavanje ljudskih potencijala u hotelskim poduzećima.	2	2	0
8.	Vođenje kao menadžerska funkcija s posebnim naglaskom na hotelijerstvo.	2	2	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

9.	Motiviranje, komuniciranje i koordinacija kao menadžerski procesi na primjeru hotelskih poduzeća.	2	2	0
10.	Kontroliranje kao menadžerska funkcija s posebnim naglaskom na hotelijerstvo.	2	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>20</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<b>Poslovna matematika</b>
Semestar	Zimski (1. sem)
Broj ECTS bodova	5 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	<b>Jasna Bagović Mostahinić, mag. inf. et math., v.pred.</b>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	jasna.bagovic@gmail.com
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Financijska matematika. Aritmetički i geometrijski niz. Postotni račun. Kalkulacije (marža, PDV, ostali porezi...) Jednostavni kamatni račun. Načini obračuna kamata. Primjena jednostavnog kamatnog računa u praksi. Složeni kamatni račun. Konačna i sadašnja vrijednost iznosa. Dekurzivno i anticipativno ukamaćivanje. Konformni kamatnjak. Sadašnja i konačna vrijednost više jednakih iznosa prenumerando i postnumerando. Dugoročni zajmovi – otplata zajma jednakim anuitetima krajem perioda. Zajam sa krnjim anuitetom. Konverzija zajma. Gospodarska matematika; Verižni račun i primjene. Arbitraža deviza za izravnjanje i diferenciju. Arbitraža robe. Prosto i složeno pravilo trojno. Račun diobe. Račun smjese.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

### Ishodi učenja kolegija

1. Povezati temeljne pojmove poslovne i financijske matematike.
2. Preispitati metode rješavanja problemskih zadataka financijske matematike
3. Utvrditi računanje unutar gradiva gospodarske matematike
4. Kreirati pažnju, pamćenje, logičko mišljenje, sposobnost korištenja stečenog znanja na novim zadacima, kreativnost i maštovitost u rješavanju zadataka

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja<br><input type="checkbox"/> Seminari i radionice<br><input checked="" type="checkbox"/> Vježbe<br><input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci<br><input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet<br><input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije<br><input type="checkbox"/> Laboratorij<br><input type="checkbox"/> Terenska nastava<br><input type="checkbox"/> Mentorski rad<br><input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
|---|--|

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input type="checkbox"/> Usmeni<br><input checked="" type="checkbox"/> Pismeni<br><input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij | Ostalo: |
|--|---------|

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura

1. Neralić, L., Šego, B., Matematika, Element, Zagreb, 2009.
2. Babić, Z., Tomić-Plazibat, N., Matematika u ekonomiji, Ekonomski fakultet u Splitu, Split, 2009.


	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### Izborna literatura

1. B. Relić, Gospodarska matematika, Hrvatska zajednica računovođa i financijskih djelatnika, Zagreb, 2002.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Aritmetički i geometrijski niz. Postotni račun. Kalkulacije.	2	1	0
2.	Jednostavni kamatni račun. Načini obračuna kamata. Primjena jednostavnog kamatnog računa u praksi.	2	1	0
3.	Složeni kamatni račun. Konačna i sadašnja vrijednost svote. Dekurzivno i anticipativno ukamaćivanje.	2	1	0
4.	Konformni kamatnjak. Sadašnja i konačna vrijednost više jednakih iznosa prenumerando i postnumerando.	2	1	0
5.	Dugoročni zajmovi – otplata zajma jednakim anuitetima krajem perioda. Zajam sa krnjim anuitetom. Konverzija zajma.	2	1	0
6.	Verižni račun i primjene. Arbitraža deviza za izravnjanje	2	1	0
7.	Arbitraža deviza za diferenciju	2	1	0
8.	Arbitraža robe.	2	1	0
9.	Pravilo trojno. Račun diobe	2	1	0
10.	Račun smjese.	2	1	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>20</b>	<b>10</b>	<b>0</b>

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<p>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</p> <p>Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija</p>	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**


(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<b>Talijanski jezik 1 - drugi strani jezik</b>
Semestar	Zimski (1. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<b>dr.sc. Zrinka Režić Tolj, v.pred.</b>
Zgrada, kabinet	Kampus - Branitelja Dubrovnika, 41, 20000 Dubrovnik, Hrvatska, Kampus - 128
Telefon	+385 20 446 048
e-mail	zrinka.rezic@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Razvijanje jezične kompetencije korištenjem različitih stručnih tekstualnih i multimedijских žanrovima. Ovladavanje najfrekventnijim morfološkim i sintaktičkim strukturama nužnim za komunikaciju u svakodnevnim i poslovnim situacijama. Usvajanje stručne terminologije iz područja hotelijerstva, gastronomije i restoraterstva. Korištenje stručnih rječnika te jezičnih alata. Kultura talijanskog govornog područja. Razvijanje interkulturalne komunikacijske kompetencije. Teme koje se obrađuju su iz svakodnevnog i poslovnog okruženja: Osobna identifikacija. Pozdravi. Abeceda. Present pomoćnih i pravilnih glagola. Neodređeni član. Potvrдна, upitna i niječna rečenica. Komunikacija u restoranu. Hrana. Izražavanje mišljenja. Određeni član. Partitivni član. Brojevi. „C'è“

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

i „ci sono“. Glagoli na „- isc“. „Si impersonale“. Svakodnevne aktivnosti i navike. Posao i zanimanja. Upute za snalaženje u prostoru. Present pravilnih glagola na: „-ciare, - giare, - sciare“ itd. Present načinskih i najčešćih nepravilnih glagola. Uredi i javni prostori. Sati i datumi. Uputiti molbu/zahtjev („vorrei...“). Dati savjet. Direktne zamjenice. Upotreba prijedloga s glagolima kretanja „andare, venire“ itd.

### Ishodi učenja kolegija

- Po završenom kolegiju studenti će moći: razumjeti riječi i jednostavne rečenice vezane uz neposrednu osobnu i poslovnu okolinu ako sugovornik govori vrlo polako i razgovijetno
- prepoznati u tekstu poznate riječi, osnovne fraze i vrlo jednostavne rečenice
- predstaviti se i koristiti se osnovnim izrazima pozdravljanja pri susretu i na odlasku
- voditi jednostavan razgovor ako je sugovornik spreman pomoći u komunikaciji (govoriti sporije, ponoviti ili preformulirati svoje rečenice)
- ispuniti formular s osobnim podacima
- Ishodi učenja se postižu unutar razine A1 prema Zajedničkom europskom referentnom okviru za jezike.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije    |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input type="checkbox"/> Terenska nastava           |
| <input type="checkbox"/> Samostalni zadaci                 | <input type="checkbox"/> Mentorski rad              |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |   |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |   |         |
|---|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni  | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni |         |

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

Kolokvij

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura


1. Errico, R., Esposito, M. A., Grandi, N., Campus Italia 1,, Guerra edizioni, Perugia, 2008, p.p. 11-60.
2. Spikic, A., Dizionario compatto Croato-Italiano / Italiano-Croato, Zanichelli, 2001.
3. , Materijali u e-kolegiju na sustavu za e-učenje Merlin: [www.moodle.srce.hr](http://www.moodle.srce.hr) , , 2025.
4. Incalcaterra McLoughlin, L., Ruggiero, A., Schiavo, G. , Affare fatto! 1, Edilingua edizioni, Roma, 2016.

#### Izborna literatura


1. Jernej, J. , Talijanska gramatika za svakoga, Školska knjiga, Zagreb, 2005.  
, Razni aktualni stručni tekstovi i drugi interaktivni, edukativni (audiovizualni) materijali
2. (koje su kreirali izvorni govornici) dostupni na Internetu, prema izboru nastavnika , , 2025.

### POPIS TEMA


Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Presentazione del corso e del web corso (su Merlin). Regole in generale (diritti e doveri). Valutazione. Campus Italia - Per iniziare - saluti: formali ed informali. Alfabeto italiano.	2	2	0
2.	Presentazione del corso e del web corso (su Merlin). Regole in generale (diritti e doveri). Valutazione. Campus Italia - Per iniziare - saluti: formali ed informali. Alfabeto italiano.	2	2	0
3.	Alfabeto italiano. 1 U1 - Cosa studi? - Identificazione personale: provenienza, nazionalità, residenza, indirizzo, età. Verbi ausiliari: essere e avere.	2	2	0

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

4.	Alfabeto italiano. 1 U1 - Cosa studi? - Identificazione personale: provenienza, nazionalità, residenza, indirizzo, età. Verbi ausiliari: essere e avere.	2	2	0
5.	U1 - Cosa studi? - Articolo in generale, articolo indeterminativo.	2	2	0
6.	U1 - Cosa studi? - Articolo in generale, articolo indeterminativo.	2	2	0
7.	U1 - Cosa studi? - Azioni quotidiane. Presente dei verbi regolari. Frase affermativa, negativa ed interrogativa.	2	2	0
8.	U1 - Cosa studi? - Azioni quotidiane. Presente dei verbi regolari. Frase affermativa, negativa ed interrogativa.	2	2	0
9.	U2 - A tavola - Comunicazione nel ristorante. Presente dei verbi Uregolari + il gruppo in -isc-. L' articolo indeterminativo	2	2	0
10.	U2 - A tavola - Comunicazione nel ristorante. Presente dei verbi Uregolari + il gruppo in -isc-. L' articolo indeterminativo	2	2	0
11.	U2 - A tavola - Alimentazione. L' articolo partitivo. Numeri. C'è e ci sono. Preparazione per il colloquio.	2	2	0
12.	U2 - A tavola - Alimentazione. L' articolo partitivo. Numeri. C'è e ci sono. Preparazione per il colloquio.	2	2	0
13.	Il primo colloquio	2	2	0
14.	Il primo colloquio	2	2	0
15.	Commento del colloquio con la ripetizione del precedente. U2 - A tavola - Cultura alimentare italiana. Si impersonale.	2	2	0

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: <b>Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija</b>	<b>F04-15</b>

16.	Commento del colloquio con la ripetizione del precedente. U2 - A tavola - Cultura alimentare italiana. Si impersonale.	2	2	0
17.	U3 - Vita quotidiana - Abitudini, azioni quotidiane. Verbi regolari, particolari e irregolari. Awerbi di frequenza.	2	2	0
18.	U3 - Vita quotidiana - Abitudini, azioni quotidiane. Verbi regolari, particolari e irregolari. Awerbi di frequenza.	2	2	0
19.	U3 - Vita quotidiana - Abitudini, azioni quotidiane. Lavoro e professioni. Verbi modali. Awerbi di frequenza.	2	2	0
20.	U3 - Vita quotidiana - Abitudini, azioni quotidiane. Lavoro e professioni. Verbi modali. Awerbi di frequenza.	2	2	0
21.	U3 - Vita quotidiana - Indicazioni stradali. Presente dei verbi modali, particolari ed irregolari.	2	2	0
22.	U3 - Vita quotidiana - Indicazioni stradali. Presente dei verbi modali, particolari ed irregolari.	2	2	0
23.	U4 - In giro per uffici - Luoghi. Preposizioni con i verbi di moto.	2	2	0
24.	U4 - In giro per uffici - Luoghi. Preposizioni con i verbi di moto.	2	2	0
25.	U4 - In giro per uffici - Luoghi. Preposizioni. Indicazioni di tempo (ora, data).	2	2	0
26.	U4 - In giro per uffici - Luoghi. Preposizioni. Indicazioni di tempo (ora, data).	2	2	0
27.	U4 - In giro per uffici - Fare una richiesta (Vorrei...). Dare consiglio. Pronomi diretti. Preparazione per il colloquio.	2	2	0
28.	U4 - In giro per uffici - Fare una richiesta (Vorrei...). Dare consiglio. Pronomi diretti. Preparazione per il colloquio.	2	2	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

29.	Il secondo colloquio	2	2	0
30.	Il secondo colloquio	2	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>60</b>	<b>60</b>	<b>0</b>


#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

Maksimalni broj studenata koji mogu upisati: Talijanski jezik 1 – drugi strani jezik u akademskoj godini 2025./2026. je 8 studenata.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

<b>Naziv kolegija</b>	<a href="#">Uvod u gastronomiju i restoraterstvo</a>
<b>Semestar</b>	Zimski (1. sem)
<b>Broj ECTS bodova</b>	6 ECTS
<b>Status kolegija</b>	Obvezni
<b>Nositelj kolegija</b>	<a href="#">izv. prof. dr. sc. Barbara Puh</a>
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, EK-4
Telefon	020 445923
e-mail	barbara.puh@unidu.hr
<b>Suradnik na kolegiju</b>	<a href="#">Kristijan Gudlin, mag. oec.;</a> <a href="#">Ante Dropuljić</a>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	gudlin.kristijan@gmail.com

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Uvod i upoznavanje sa gastronomijom i managementom restorana, osnovni principi na kojima počiva gastronomija i restoraterstvo, povijest i razvoj gastronomije i restoraterstva.

##### Ishodi učenja kolegija

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

1. Klasificiranje osnovnih principa gastronomije i restoraterstva
2. sintetiziranje svih utjecaja kroz povijest i razvoj istih
3. kreiranje novih pogleda, ili smjera unutar tih djelatnosti

#### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja<br><input type="checkbox"/> Seminari i radionice<br><input checked="" type="checkbox"/> Vježbe<br><input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci<br><input type="checkbox"/> Multimedija i internet<br><input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije<br><input type="checkbox"/> Laboratorij<br><input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava<br><input type="checkbox"/> Mentorski rad<br><input type="checkbox"/> Provjera znanja |
|--|--|

#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |   |         |
|---|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni<br><input type="checkbox"/> Pismeni<br><input type="checkbox"/> Kolokvij | Ostalo: |
|---|---------|

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura

1. Harold McGee , On food and cooking , Scribner, 2004.
2. Douglas Robert Brown , The restaurant manager's handbook, fourth edition, Atlantic Publishing, 2007.
3. John R. Walker, The restaurant; seventh edition , John Wiley & Sons, 2013.

##### Izborna literatura

1. Karen Page and Andrew Dornenburg , The flavor bible , Little, Brown and Company, 2008.
2. Gary K. Beauchamp, Linda Bartoshuk, Tasting and smelling, second edition, Academic Press, 1997.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

POPIS TEMA				
Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Osnove gastronomije i restoraterstva (I)	2	2	0
2.	Osnove gastronomije i restoraterstva (II)	2	2	0
3.	Povijest i razvoj restoraterstva	2	2	0
4.	Povijest i razvoj gastronomije	2	2	0
5.	Osnovni principi restoraterstva (I)	2	2	0
6.	Osnovni principi restoraterstva (II)	2	2	0
7.	Osnovni principi gastronomije (I)	2	2	0
8.	Osnovni principi gastronomije (II)	2	2	0
9.	Veza gastronomije i restoraterstva (I)	2	2	0
10.	Veza gastronomije i restoraterstva (II)	2	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>20</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE


Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**


(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<b>Ekonomika u ugostiteljstvu</b>	
Semestar	Ljetni (2. sem)	
Broj ECTS bodova	4 ECTS	
Status kolegija	Obvezni	
Nositelj kolegija	<b>izv. prof. dr. sc. Ana Portolan</b>	
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, E-K4	
Telefon	+385 20 445 923	
e-mail	ana.portolan@unidu.hr	
Suradnik na kolegiju	<b>Ljubica Mišković, mag. oec., asist.</b>	
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, D-K2	
Telefon	+385 20 445 934	
e-mail	ljubica.miskovic@unidu.hr	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Razvrstavanje i kategorizacija objekata. Mjere ekonomske politike usmjerene na razvoj turizma i hotelijerstva. Sustav državnih poticanja u Hrvatskoj. Potražnja za uslugama. Utjecaj potražnje na proces donošenja odluka. Specifičnosti upravljanja ljudskim resursima u uvjetima sezonskog rada. Utjecaj sezonalnosti na poslovanje hotelskih i ugostiteljskih poduzeća. Upravljanje stalnom imovinom. Korištenje smještajnih kapaciteta. Amortizacija i održavanje. Investicije u stalnu imovinu. Upravljanje tekućom imovinom. Obrtaj tekuće imovine. Veličina i struktura potrebnog obrtnog kapitala. Kapital i obveze. Upravljanje prihodima. Upravljanje rashodima. Vrste i vremenski

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: <b>Hotelierstvo, restoraterstvo i gastronomija</b>	<b>F04-15</b>

raspored troškova, analiza i racionalizacija troškova. Upravljanje poslovnim rezultatom. Suvremeni trendovi u marketingu, politika i formiranje cijena, diferenciranje cijena, promocija i prodaja usluga. Kvaliteta u hotelijerstvu. Instrumenti praćenja poslovnog uspjeha Oblici i tipovi poslovnog povezivanja. Prednosti i nedostaci horizontalnog i vertikalnog tipa poslovne suradnje. Poduzetništvo i menadžment u hotelijerstvu i ugostiteljstvu.

### Ishodi učenja kolegija

1. Vrednovati menadžersku ekonomiju u hotelijerstvu i ugostiteljstvu
2. Ocijeniti koristi instrumenata ekonomske politike
3. Kreirati sustav upravljanja poslovanjem u uvjetima sezonskog rada
4. Planirati kretanje turističke potražnje
5. Predložiti optimalno korištenje stalne imovine
6. Prosuditi optimalan odnos između visine angažirane tekuće imovine i poslovnog rezultata
7. Razviti sustav upravljanja prihodima i rashodima
8. Kreirati ispravnu politiku cijena
9. Upravlјati poslovnim rezultatom poduzeća
10. Planirati kvalitetu temeljem potpunog upravljanja kvalitetom
11. Opravdati svrhu poslovnog povezivanja u cilju poboljšanja djelatnosti poslovanja.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije     |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad    |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |  |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

- Usmeni  
 Pismeni  
 Kolokvij

Ostalo:

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura

1. Ivanović, S., Ekonomika ugostiteljstva, Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u tur, 2012.
2. Galičić, V., Uvod u ugostiteljstvo, Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u tur, 2012.

#### Izborna literatura

1. Vrtiprah, V., Pavlič, I., Menadžerska ekonomija u hotelijerstvu, Sveučilište u Dubrovniku, Dubrovnik, 2005.
2. Avelini-Holjevac, I., Kontroling, Upravljanje poslovnim rezultatom, Sveučilište u Rijeci, Fakultet za turistički i hot, 2007.
3. Hayes, D. K., Ninemeier, J. D., Upravljanje hotelskim poslovanjem, Mplus, Zagreb, 2005.
4. Moutinho, L., Strateški menadžment u turizmu, Masmedia, Zagreb, 2005.

### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Uvod. Osnovne značajke hotelijerstva i ugostiteljstva. Razvrstavanje i kategorizacija smještajnih objekata	2	2	0
2.	Mjere ekonomske politike usmjerene na razvoj turizma, hotelijerstva i ugostiteljstva u svijetu i u Hrvatskoj	2	2	0
3.	Oblici i tipovi poslovnog povezivanja, prednosti i nedostaci horizontalnog i vertikalnog tipa poslovne suradnje	2	2	0
4.	Potražnja za uslugama, utjecaj potražnje na proces donošenja odluka, upravljanje ljudskim resursima u uvjetima sezonskog rada	2	2	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


5.	Utjecaj sezonalnosti na poslovanje ugostiteljskih poduzeća, funkcije menadžmenta	2	2	0
6.	Upravljanje stalnom imovinom, korištenje imovine, investicije u stalnu imovinu	2	2	0
7.	Upravljanje tekućom imovinom, izrada plana potrebnog obrtnog kapitala	2	2	0
8.	Struktura prihoda i rashoda	2	2	0
9.	Godišnji operativni plan	2	2	0
10.	Instrumenti praćenja poslovnog uspjeha	2	2	0
	<b>UKUPNO SATI</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU


Naziv kolegija	Engleski jezik 2 - prvi strani jezik
Semestar	Ljetni (2. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	Martina Hrnić, univ. spec. philol., v. pred.
Zgrada, kabinet	Ćira Carića 4, A 33
Telefon	+385 20 445 873
e-mail	martina.hrnic@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Vrste poslovne dokumentacije, pisanje životopisa  
 Poslovna komunikacija, komuniciranje u poslovnom okruženju  
 Specifičnosti turističke terminologije (hotelijerstvo, restoraterstvo, gastronomija)

##### Ishodi učenja kolegija

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: <i>Hotelierstvo, restoraterstvo i gastronomija</i>	<b>F04-15</b>

1. Ishodi učenja podrazumijevaju, prema Zajedničkom europskom referentnom okviru za jezike, postizanje znanja, vještina i kompetencija engleskog jezika prema razini B1.
2. Razumjeti glavne misli jasnog standardnog razgovora o temama koje se odnose na hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomiju
3. Razumjeti tekstove koji su uglavnom pisani običnim jezikom ili jezikom vezanim uz hotelijerstvo i gastronomiju.
4. Moći se uključiti u razgovor o temama vezanim uz hotelijerstvo i gastronomiju
5. Ukratko obrazložiti i objasniti svoja stajališta i planove vezane uz hotelijerstvo i gastronomiju
6. Napisati jednostavan vezani tekst o poznatoj temi iz hotelijerstva i gastronomije

#### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja        | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije    |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice         | <input type="checkbox"/> Laboratorij                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe            | <input type="checkbox"/> Terenska nastava           |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci | <input type="checkbox"/> Mentorski rad              |
| <input type="checkbox"/> Multimedija i internet       | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
| <input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu       |   |

#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni   | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA


##### Obvezna literatura

1. Harding, K., Lane, A., INTERNATIONAL EXPRESS, Intermediate Student`s Book with pocket book and DVD-ROM, Oxford University Press, 2018, p.p. 54-102.

##### Izborna literatura

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

POPIS TEMA				
Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Writing a professional profile	2	2	0
2.	Team meetings	2	2	0
3.	Emails, confirming arrangements, job applications	2	2	0
4.	Presentations - using visual aids, structuring a talk	2	2	0
5.	Vocabulary - colours and colour idioms, prefixes	2	2	0
6.	Functions - giving advice and suggestions	2	2	0
7.	Fashion and function - modal and related verbs	2	2	0
8.	Vocabulary - water footprint, noun formation	2	2	0
9.	Functions - describing problems and finding solutions	2	2	0
10.	Using innovations - past tenses	2	2	0
11.	Vocabulary - money and finance	2	2	0
12.	Functions - discussing and reaching agreement	2	2	0
13.	Work styles and careers - conditionals	2	2	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

14.	Vocabulary - product journey	2	2	0
15.	Functions - checking understanding and clarifying	2	2	0
	<b>UKUPNO SATI</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije. Bez redovitog pohađanja nastave i aktivnog sudjelovanja student ne može pristupiti kolokviju i ispitu. Ispitu iz kolegija Engleski jezik 2 mogu pristupiti studenti koji su položili ispit iz kolegija Engleski jezik 1.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Francuski jezik 2 - drugi strani jezik
Semestar	Ljetni (2. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<b>dr. sc. Ariana Violić-Koprivec, prof. struč. stud.</b>
Zgrada, kabinet	Kampus, Branitelja Dubrovnika 41, Ured 124
Telefon	+385 20 446 047
e-mail	ariana.violic-koprivec@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Razvijanje jezične kompetencije korištenjem različitih stručnih tekstualnih i multimedijских sadržaja. Ovladanje najfrekventnijim morfološkim i sintaktičkim strukturama nužnim za komunikaciju u svakodnevnim i poslovnim situacijama. Usvajanje stručne terminologije iz područja hotelijerstva, gastronomije i restoraterstva. Korištenje stručnih rječnika te jezičnih alata. Kultura frankofonskog govornog područja. Razvijanje interkulturalne komunikacijske kompetencije. Teme: Poslovna komunikacija – poruke (npr. na telefonskoj sekretarici, SMS), jednostavan e-mail; Poslovno putovanje – osnovna komunikacija na željezničkom kolodvoru, autobusnoj ili metro stanici; prijevozna sredstva i vozni red, rezervacije i kupovina prijevozne karte; opis hotela i snalaženje u hotelu; iskazivanje cijena, orijentacija u zgradi i u gradu;

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

Dnevni raspored – dnevna rutina i svakodnevne aktivnosti; izrazi učestalosti; aktivnosti u slobodno vrijeme (sport, glazba, igre).

### Ishodi učenja kolegija

1. Po završenom kolegiju studenti će moći: - razumjeti riječi, jednostavne rečenice i razgovor na teme iz sadržaja kolegija ako sugovornik govori polako i i razgovijetno
2. - u tekstu prepoznati riječi i vrlo jednostavne rečenice na teme iz sadržaja kolegija
3. - koristiti jednostavne fraze i rečenice na teme iz sadržaja kolegija
4. - voditi jednostavan razgovor i koristiti jednostavne fraze i rečenice ako je sugovornik spreman pomoći u komunikaciji (govoriti sporije, ponoviti ili preformulirati svoje rečenice) te postavljati i odgovarati na jednostavna pitanja o poznatim (svakodnevnim i poslovnim) temama
5. - napisati kratku, jednostavnu poruku ili jednostavan e-mail
6. Ishodi učenja se postižu unutar razine A1 prema Zajedničkom europskom referentnom okviru za jezike.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije    |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input type="checkbox"/> Terenska nastava           |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |   |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- Usmeni  
 Pismeni

Ostalo:

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

Kolokvij

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura

1. Dubois, A-L., Tauzin, B., Objectif Express 1, Hachette FLE, 2013, p.p. 44-77.
2. , Aktualni materijali s interneta prema izboru nastavnika, , 2025.

##### Izborna literatura

1. Grégoire, M., Grammaire progressive du français - niveau débutant, CLE International, 2018.
2. Corsain, M., Grandet, E., Parizet, M.L., Activités pour le Cadre commun - niveau A1, CLE International, 2005.
3. Horetzky, E., Précis pratiques de grammaire française, Školska knjiga, 1994.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Je te rappelle	2	2	0
2.	Textos efficaces	2	2	0
3.	Vous avez un nouveau message	2	2	0
4.	Rédiger les courriels professionnels	2	2	0
5.	Où souhaitez-vous partir?	2	2	0
6.	Les personnes et la description	2	2	0
7.	Bilan: leçon 1-6	2	2	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

8.	Hôtel.com	2	2	0
9.	Réservation	2	2	0
10.	Au quatrième	2	2	0
11.	Qu'est-ce qu'on fait ce soir?	2	2	0
12.	Les frais professionnels	2	2	0
13.	24 heures avec une pro	2	2	0
14.	Bilan: leçon 8-13	2	2	0
15.	Savoir faire: un bilan actionnel qui mettent en oeuvre les connaissances acquises	2	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>30</b>	<b>30</b>	<b>0</b>


#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije. Ispitu mogu pristupiti studenti koji su položili ispit iz kolegija Francuski jezik - drugi strani jezik.

Maksimalni broj studenata koji mogu upisati: Francuski jezik 2 – drugi strani jezik u akademskoj godini 2025./2026. je 27 studenata.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Informacijski sustavi u hotelijerstvu 2
Semestar	Ljetni (2. sem)
Broj ECTS bodova	5 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	<b>Jasna Bagović Mostahinić, mag. inf. et math., v.pred.</b>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	jasna.bagovic@gmail.com
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Korisnički programi (aplikacijski programi). Proračunske tablice. Prezentacije. Digitalni fotoaparati i obrada fotografija. Korištenje mobilnih informacijsko-komunikacijskih tehnologija uz naglasak na korištenje web alata.

##### Ishodi učenja kolegija

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

1. Studenti će nakon uspješno završenog kolegija moći: Procijeniti office softvere, softvere u turizmu i sam pojam poslovne etike u web okruženju
2. Odabrati tablični kalkulator za unos, oblikovanje i izračun vrijednosti korištenjem formula i ugrađenih funkcija, te grafički prikazati rezultate obrade.
3. Vrijednovati program za izradu prezentacija.
4. Urediti digitalnu fotografiju pomoću web aplikacija.
5. samostalno kreirati i testirati Android aplikaciju (MITappinventor)

#### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja<br><input type="checkbox"/> Seminari i radionice<br><input checked="" type="checkbox"/> Vježbe<br><input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci<br><input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet<br><input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije<br><input type="checkbox"/> Laboratorij<br><input type="checkbox"/> Terenska nastava<br><input type="checkbox"/> Mentorski rad<br><input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
|---|--|

#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input type="checkbox"/> Usmeni<br><input checked="" type="checkbox"/> Pismeni<br><input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij | Ostalo: |
|--|---------|

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura

1. Bosilj Vukšić, V., Pejić Bach, M., Poslovna informatika, Element, Zagreb, 2009.
2. Grundler, D., Gvozdanović, T. i ostali, ECDL 5.0 (Windows 7, Office 2010), PRO-MIL, Varaždin, 2010.

##### Izborna literatura

1. Pejić Bach, M., Spremić, M., Srića, V., Vugec, S. i ostali, Osnove poslovne informatike, Ekonomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb, 2020.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

2. Patton, E. W., Tissenbaum, M., & Harunani, F., MIT app inventor: Objectives, design, and development. In Computational thinking education , Springer, Singapore, 2019, p.p. 31-49.

POPIS TEMA				
Red. br.	NAZIV TEMA PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Alati za uredsko poslovanje. Microsoft office i open source paketi. Aktiviranje i provjera softvera.	2	2	0
2.	Softverski alati za primjenu u turizmu	2	2	0
3.	Informacijska tehnologija i poslovna etika u digitalnom okruženju	2	2	0
4.	Tablični kalkulator za unos, oblikovanje i izračun vrijednosti upotrebom formula i funkcija; grafički prikaz rezultata obrade. Vremenske funkcije. Scenariji. Zaštita.	2	2	0
5.	Povezivanje plošnih tablica u bazu podataka. Prikaz traženih podataka. Primjena. Oblikovanje zadane baze. Makronaredbe	2	2	0
6.	Program za izradu prezentacije. Osnovni M.Office alat i besplatni on-line alati. Slide master, animacije i igre u Powerpointu	2	2	0
7.	Digitalni fotoaparati i vrsta opreme. Obrada digitalne fotografije: programi i fotografska kompozicija. Obrada fotografija po zadanim parametrima.	2	2	0
8.	Alati za grafičku obradu fotografija	2	2	0
9.	Razvoj mobilnih aplikacija i primjena u turizmu	2	2	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

10.	Alati za izradu mobilnih aplikacija	2	2	0
	<b>UKUPNO SATI</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije. -

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<b>Menadžment kvalitete u hotelijerstvu</b>
Semestar	Ljetni (2. sem)
Broj ECTS bodova	4 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	<b>izv. prof. dr.sc. Marija Dragičević</b>
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, EK 3
Telefon	+385 20 456 922
e-mail	marija.dragicevic@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	<b>Stjepan Garvan, mag. oec., asist.</b>
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, EK-2
Telefon	+385 20 445 926
e-mail	stjepan.garvan@unidu.hr

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

1. Kvaliteta u hotelijerstvu - pojam, kultura kvalitete, gurui kvalitete, nagrade za kvalitetu, model samo-procjene 2. Menadžerski sustavi za upravljanje kvalitetom- poseban naglasak na sustav upravljanja kvalitetom prema standardu ISO 9001, sustav upravljanja okolišem prema standardu ISO 14001, sustav upravljanja sigurnošću prehrane prema standardu ISO 22000, OHSAS, ISO 26000, HACCP (Hrvatska i svijet) 3. Alati i metode za upravljanje procesima- osnovne tehnike i metode, situacije u kojima te metode mogu utjecati na optimizaciju procesa i povećanje razine kvalitete usluge 4. Prilagođavanje hotelskog proizvoda potrebama tržišta- s posebnim naglaskom

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

na certificiranje ovisno o potrebama i preferencijama klijenata (Halal i Koscher certificiranje). 5. Service Recovery model u funkciji osiguranja kvalitete procesa 6. Audit u hotelijerstvu- definirati vrste audita, način provođenja audita, znanja i vještine potrebne za provođenje audita kao mjere za povećanje kvalitete proces

### Ishodi učenja kolegija

1. Kritički promišljati o značenju kvalitete u hotelijerstvu i ugostiteljstvu
2. Samostalno odlučivati o optimalnoj metodi i "alatu" za kontinuirano unapređenje procesa.
3. Preispitati odluke vezano uz dinamiku provođenja audita, ciljeve i opseg audita u hotelijerstvu i ugostiteljstvu.
4. Kritički pristupiti i donositi samostalno odluke vezano uz primjenu koncepta kontinuiranog unapređenja poslovanja u poslovnim procesima u hotelijerstvu i ugostiteljstvu

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije    |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input type="checkbox"/> Terenska nastava           |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |   |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni   | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### Obvezna literatura


1. Dragičević, M., Upravljanje kvalitetom u hotelijerstvu-Hrvatska i svijet, Redak, Split, 2015.
2. Luchars, J., Hinkin, T., The service- quality audit: a hotel case study, The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly, 1996.

#### Izborna literatura

1. Moreo, P., Sammons, G., Beck, J., Front Office Operations and Auditing Workbook, Prentice Hall, New Jersey, 2000, 2000.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Kvaliteta u hotelijerstvu i ugostiteljstvu- pojam, kultura kvalitete	2	2	0
2.	Kvaliteta u hotelijerstvu i ugostiteljstvu- gurui kvalitete, nagrade za kvalitetu, model samo-procjene	2	2	0
3.	Menadžerski sustavi za upravljanje kvalitetom-sustav upravljanja kvalitetom prema standardu ISO 9001	2	2	0
4.	Sustav upravljanja okolišem prema standardu ISO 14001, sustav upravljanja sigurnošću prehrane prema standardu ISO 22000, OHSAS, ISO 26000, HACCP (Hrvatska i svijet)	2	2	0
5.	Alati i metode za upravljanje procesima- osnovne tehnike i metode, situacije u kojima te metode mogu utjecati na optimizaciju procesa i povećanje razine kvalitete usluge	2	2	0
6.	Alati" i metode za upravljanje procesima- osnovne tehnike i metode, situacije u kojima te metode mogu utjecati na optimizaciju procesa i povećanje razine kvalitete usluge	2	2	0
7.	Halal i Koscher certificiranje	2	2	0

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: <b>Hotelierstvo, restoraterstvo i gastronomija</b>	<b>F04-15</b>


8.	Prilagođavanje hotelskog odnosno ugostiteljskog proizvoda potrebama tržišta, Service recovery model	2	2	0
9.	Audit u hotelijerstvu- definirati vrste audita, način provođenja audita, znanja i vještine potrebne za provođenje audita kao mjere za povećanje kvalitete procesa.	2	2	0
10.	Audit u hotelijerstvu- definirati vrste audita, način provođenja audita, znanja i vještine potrebne za provođenje audita kao mjere za povećanje kvalitete procesa.	2	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>20</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<b>Pravo u ugostiteljstvu</b>
Semestar	Ljetni (2. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	<b>Josip Mikulić, dipl. iur., pred.</b>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	josip.mikulic@alh.hr
Suradnik na kolegiju	<b>Gordana Venier, , pred.</b>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	gordana.veiner@alh.hr

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Izvori prava u turizmu i njihova podjela; Ugostiteljska djelatnost- subjekti, način i uvjeti obavljanja djelatnosti; Usluge u turizmu – subjekti, način i uvjeti pružanja usluga u turizmu; Obveznopravni odnosi – pojam i vrste obveza, pojam i zaključivanje ugovora, vrsta i tipovi ugovora u obveznom pravu, pojačanje obveznopravnog odnosa, prestanak obveznopravnog odnosa; Ugovori u turizmu – temeljne karakteristike ugovora u turizmu, izravni ugovor o hotelskim uslugama, agencijski ugovor o hotelskim uslugama, alotmanski ugovor o hotelskim uslugama, ugovor o ugostiteljskoj ostavi, ugovor o smještaju u turističkim apartmanima, ugovor o kampiranju, ugovor o pružanju usluga prehrane i točenja pića, ugovor o organiziranju putovanja, posrednički ugovor o putovanju,

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

ugovor o franshizingu u turizmu, ugovor o pravu na vremenski ograničenu uporabu nekretnine (time sharing).

### Ishodi učenja kolegija

1. Utvrditi glavne izvore prava u turizmu i nabrojiti subjekte te opisati način i uvjete obavljanja djelatnosti ugostiteljstva i turizma;
2. Klasificirati vrste tipova ugovora i njihove bitne elemente te posebno ugovore tipične za ugostiteljsku i turističku djelatnost;
3. Preispitati vrstu ugovora primjenjivu na pojedini obveznopravni odnos koji nastaje u obavljanju ugostiteljske i turističke djelatnosti
4. Kombinirati pravna pravila ugovora u turizmu na specifične situacije iz poslovne prakse;
5. Kreirati ponudu i prihvat ponude za uslugu hotelskog smještaja sukladno pravilima izravnog ugovora o hotelskim uslugama te oblikovati i sastaviti agencijski ugovor o hotelskim uslugama, alotmanski ugovor i ugovor o organiziranju putovanja;
6. Utvrditi prednosti i nedostatke franšizinga u hotelijerstvu i prava iz ugovora o vremenski ograničenoj uporabi nekretnine

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije     |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input type="checkbox"/> Mentorski rad               |
| <input type="checkbox"/> Multimedija i internet            | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |  |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |   |         |
|---|---------|
| <input type="checkbox"/> Usmeni             | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni |         |

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

Kolokvij

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura


1. Vilim Gorenc, Vjekoslav Šmid, Poslovno pravo u turizmu i ugostiteljstvu, Školska knjiga Zagreb, , 1999.
2. Posebne uzance u ugostiteljstvu, (Narodne novine 74/2023), , 0.
3. Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti , (Narodne novine 85/15.121/16.99/18, 25/19, 98/19, 32/20. 42/20, 126/21), – odabrani dijelovi, 0.
4. Zakon o pružanju usluga u turizmu , (Narodne novine 130/17, 25/19, 98/19, 32/20, 42/20, 126/21) , – odabrani dijelovi, 0.
5. Zakon o obveznim odnosima , (odabrana poglavlja), , 0.

#### Izborna literatura

1. Oliver Radolović, Odgovornost ugostitelja za štetu zbog povrede obveza iz izravnog ugovora o hotelskim uslugama, Zbornik Pravnog fakulteta Sveučilišta u Rijeci, v. 3 br.2, 1991.
2. Oliver Radolović, Agencijski ugovor o hotelsim uslugama: ugovorna odgovornost ugostitelja u hrvatskoj, europskoj i međunarodnoj poslovnoj praksi, Pravni vjesnik br. 7, Pravni fakultet Sveučilišta u Osijeku, 2010.

### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Sadržaj kolegija, Izvori prava u turizmu i njihova podjela; Ugostiteljska djelatnost-subjekti, način i uvjeti obavljanja djelatnosti; Usluge u turizmu – subjekti, načini uvjeti obavljanja djelatnosti	2	1	0
2.	Općenito o obveznopравnim odnosima; pojam, vrste i tipovi ugovora, pojačanje obveznopравnog odnosa, prestanak obveznopравnog odnosa, pojam i vrste štete	2	1	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


3.	Ugovori u turizmu – vrste ugovora, ugovorne strane; Posebne uzance u ugostiteljstvu – donošenje, primjena i važnost posebnih uzanci	2	1	0
4.	Izravni ugovor o hotelskim uslugama	2	1	0
5.	Ugovor o ugostiteljskoj ostavi, ugovor o smještaju u turističkim apartmanima	2	1	0
6.	Ugovor o uslugama kampiranja, ugovor o pružanju usluga prehrane i točenja pića	2	1	0
7.	Agencijski ugovor o hotelskim uslugama	2	1	0
8.	Ugovor o alotmanu	2	1	0
9.	Ugovor o putovanju u paket-aranžmanu, ugovor o povezanom putnom aranžmanu, legislativa EU, posrednički ugovor o putovanju	2	1	0
10.	Ugovor o franshizingu; Ugovor o pravu na vremenski ograničenu uporabu nekretnine	2	1	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>20</b>	<b>10</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<a href="#">Statistika u ugostiteljstvu</a>
Semestar	Ljetni (2. sem)
Broj ECTS bodova	4 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	<a href="#">Jasna Bagović Mostahinić, mag. inf. et math., v.pred.</a>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	jasna.bagovic@gmail.com
Suradnik na kolegiju	<a href="#">Dragica Lončar, mag.oec.</a>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	loncar.dragica@gmail.com

### OPIS KOLEGIJA

#### Sadržaj kolegija

Temeljni pojmovi u statistici. Deskriptivna i inferencijalna statistika. Kvalitativni i kvantitativni statistički podaci (grupiranje, tabeliranje i grafičko prikazivanje, analiza kvalitativnih i kvantitativnih nizova, frekvencije...) Deskriptivno statistička analiza kvantitativnih podataka. Srednje vrijednosti numeričkih nizova. Mjere disperzije. Korelacija i regresija. Pearsonov koeficijent linearne korelacije. Model jednostavne linearne regresije. Deskriptivno statistička analiza reprezentativnosti modela jednostavne linearne regresije. Analiza vremenskih nizova. Vrste i grafički prikaz. Pokazatelji dinamike: Individualni indeksi, Prosječna stopa promjene, Skupni indeksi. Linearni trend. Prognoziranje pomoću linearnog trenda. Rad s programskom potporom, MS Excel ( grafičko prikazivanje statističkih podataka, grupiranje kvantitativnih podataka, pivot tablice, srednje i

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

položajne vrijednosti numeričkih nizova, mjere raspršenosti, korelacijska i regresijska analiza, analiza vremenskih nizova, trend modeli)

### Ishodi učenja kolegija

1. Utvrditi osnovne pojmove statistike,
2. Procijeniti temeljne metode deskriptivne i inferencijalne statistike u području poslovne ekonomije, hotelijerstva i restoraterstva unutar programskog okruženja MS Excel,
3. klasificirati, opisati i prikazati mjerne rezultate u hotelijerstvu uz interpretaciju rezultatata analize,
4. Preispitati regresijske i korelacijske analize kao i analize vremenskih nizova i prognoziranja,
5. Osmisliti složeno pretraživanje informacija u digitalnome okruženju uz analizu primjerenom statističkom metodom i interpretaciju
6. Upotreba programske potpore MS Excel koja je sastavni dio vježbi.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije    |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input type="checkbox"/> Terenska nastava           |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input type="checkbox"/> Mentorski rad              |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
| <input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu            |   |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input type="checkbox"/> Usmeni              | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura


1. Rozga, A., Grčić, B., , Poslovna statistika, Ekonomski fakultet Split, Split, , 2009.
2. Jurun, E., Ratković, N., Poslovna statistika s primjerima u Microsoft Excelu, Ekonomski fakultet Split, Split, 2017.

#### Izborna literatura

1. Roguljić, N., Poslovna statistika, laboratorijske vježbe u MS Excelu, e-izdanje, Split, 2009.
2. Grčić, B., Poslovna statistika u Microsoft Excelu, Ekonomski fakultet Split, Split, 2004.
3. Rozga, A., Statistika za ekonomiste, Ekonomski fakultet Split, Split, 2006.

### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Uvodno predavanje, upoznavanje studenata s osnovnim statističkim pojmovima: Pojam statistike, statistički skup i njegovo definiranje, podaci u statistici, statističko obilježje, vrste i mjerne skale. Uvod u operativno okruženje MS Excel.	2	2	0
2.	Kvalitativni statistički podaci; Grupiranje, tabeliranje i grafičko prikazivanje; Analiza kvalitativnih nizova	2	2	0
3.	Kvantitativni statistički podaci; Grupiranje, tabeliranje i grafičko prikazivanje	2	2	0
4.	Apsolutne, relativne i kumulativne frekvencije	2	2	0
5.	Total i opseg statističkog skupa; Deskriptivo statistička analiza kvantitativnih podataka	2	2	0
6.	Srednje i položajne vrijednosti. Aritmetička sredina, Medijan, Kvartili, Mod	2	2	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


7.	Raspon varijacije, Interkvartil, Varijanca i standardna devijacija, Koeficijent varijacije, Koeficijent kvartilne devijacije	2	2	0
8.	Korelacija i regresija; Pearsonov koeficijent linearne korelacije; Model jednostavne linearne regresije; Deskriptivno statistička analiza reprezentativnosti modela jednostavne linearne regresije	2	2	0
9.	Analiza vremenskih nizova; Vrste i grafički prikaz	2	2	0
10.	Pokazatelji dinamike: Individualni indeksi, Prosječna stopa promjene, Skupni indeksi. Linearni trend i prognoziranje pomoću linearnog trenda	2	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>20</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Talijanski jezik 2 - drugi strani jezik
Semestar	Ljetni (2. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<b>dr.sc. Zrinka Režić Tolj, v.pred.</b>
Zgrada, kabinet	Kampus - Branitelja Dubrovnika, 41, 20000 Dubrovnik, Hrvatska, Kampus - 128
Telefon	+385 20 446 048
e-mail	zrinka.rezic@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Razvijanje jezične kompetencije korištenjem različitih stručnih tekstualnih i multimedijских žanrovima. Ovladavanje najfrekventnijim morfološkim i sintaktičkim strukturama nužnim za komunikaciju u svakodnevnim i poslovnim situacijama. Usvajanje stručne terminologije iz područja hotelijerstva, gastronomije i restoraterstva. Korištenje stručnih rječnika te jezičnih alata. Kultura talijanskog govornog područja. Razvijanje interkulturalne komunikacijske kompetencije. Teme koje se obrađuju su iz svakodnevnog i poslovnog okruženja: Stambeni i hotelski objekti (prostorije, sobe, uređenje itd.). Prijedlozi mjesta. Pokazni i posvojni pridjevi i zamjenice. Osobne zamjenice za indirektni objekt. Glagol „piacere“. Svakodnevne aktivnosti i aktivnosti u slobodno vrijeme. Izraziti

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: <b>Hotelierstvo, restoraterstvo i gastronomija</b>	<b>F04-15</b>

mišljenje, iznenađenje, sugestiju, odobravanje. Govoriti o prošlosti „passato prossimo“ (pomoćni glagol, particip prošli). Osobne zamjenice za direktni objekt. Povratni glagoli. Komparacija pridjeva. Relativni i apsolutni superlativ. Dvostruka negacija. Prilozi i priložne oznake načina i vremena. Opis ljudi, mjesta i događaja u prošlosti. Prošla vremena: „passato prossimo“ i „imperfetto“. Prilozi: „più, mai, già“. Upotreba posvojnih pridjeva s rodbinskim nazivima.

### Ishodi učenja kolegija

- Po završenom kolegiju studenti će moći: razumjeti riječi, jednostavne rečenice i razgovor na teme iz sadržaja kolegija ako sugovornik govori polako i razgovijetno
- prepoznati u tekstu riječi i vrlo jednostavne rečenice na teme iz sadržaja kolegija
- koristiti jednostavne fraze i rečenice na teme iz sadržaja kolegija
- voditi jednostavan razgovor i koristiti jednostavne fraze i rečenice na teme iz sadržaja kolegija ako je sugovornik spreman pomoći u komunikaciji (govoriti sporije, ponoviti ili preformulirati svoje rečenice); postavljati i odgovarati na jednostavna pitanja o poznatim (svakodnevnim i poslovnim) temama
- napisati kratku, jednostavnu poruku ili jednostavan e-mail
- Ishodi učenja se postižu unutar razine A1 prema Zajedničkom europskom referentnom okviru za jezike.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije    |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input type="checkbox"/> Terenska nastava           |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input type="checkbox"/> Mentorski rad              |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |   |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

 Usmeni

Ostalo:

 Pismeni

 Kolokvij

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura


1. Errico, R., Esposito, M. A., Grandi, N., Campus Italia 1, Guerra edizioni, Perugia, 2008, p.p. 61-142.
2. Spikic, A., Dizionario compatto Croato-Italiano / Italiano-Croato,, Zanichelli, 2001.
3. , Materijali u e-kolegiju na sustavu za e-učenje Merlin: www.moodle.srce.hr, , 2025.
4. Incalcaterra McLoughlin, L., Ruggiero, A., Schiavo, G., Affare fatto! 1, Edilingua edizioni, Roma, 2016.

#### Izborna literatura


1. Jernej, J., Talijanska gramatika za svakoga, Školska knjiga, Zagreb, 2005.  
 , Razni aktualni stručni tekstovi i drugi interaktivni, edukativni (audiovizualni) materijali
2. (koje su kreirali izvorni govornici) dostupni na Internetu, prema izboru nastavnika., , 2025.

### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Presentazione del corso e del web corso su Merlin. Regole in generale (diritti e doveri). Valutazione. Campus Italia - U5 - La mia casa - Abitare	2	2	0
2.	U5 - La mia casa - Descrivere ambienti e abitazioni. Pronomi indiretti. Piacere.	2	2	0
3.	U5 - La mia casa - Descrivere ambienti, abitazioni, stanze, arredamento, materiali ecc. Dimostrativi.	2	2	0
4.	U5 - La mia casa - Abitazioni. Preposizioni di luogo. Dimostrativi e possessivi.	2	2	0

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

5.	U6 - Che fai di bello ? - Esprimere un'opinione, giudizio, sorpresa, suggerimento, approvazione. Verbi riflessivi. Doppia negazione. Azioni quotidiane.	2	2	0
6.	U6 - Che fai di bello ? - Parlare del passato. Passato prossimo. Verbi riflessivi. Pronomi personali diretti (atoni e tonici). Tempo libero, attività del tempo libero.	2	2	0
7.	U6 - Che fai di bello ? - Comparazione. Superlativo relativo e assoluto. Teatro. Preparazione per il colloquio.	2	2	0
8.	Il primo colloquio	2	2	0
9.	Commento del colloquio con la ripetizione del precedente. U7 - Cos'è successo? – La comunicazione. Raccontare il passato. Passato prossimo.	2	2	0
10.	U7 - Cos'è successo? – Parlare del passato. Passato prossimo dei verbi irregolari. Avverbi e locuzioni avverbiali di tempo.	2	2	0
11.	U7 - Cos'è successo? – Raccontare il passato. Passato prossimo dei verbi modali. Avverbi di modo, locuzioni avverbiali e locuzioni di tempo.	2	2	0
12.	U8 - Momenti indimenticabili – Aspetto fisico. Descrivere persone, luoghi, abitudini al passato. Imperfetto.	2	2	0
13.	U8 - Momenti indimenticabili – Passato prossimo e imperfetto. Avverbi: più, mai, già.	2	2	0
14.	U8 - Momenti indimenticabili – I possessivi con i nomi di parentela. Ripetizione grammaticale.	2	2	0
15.	Il secondo colloquio	2	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>30</b>	<b>30</b>	<b>0</b>

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije. Ispitu mogu pristupiti studenti koji su položili ispit iz kolegija Talijanski jezik 1 - drugi strani jezik.

Maksimalni broj studenata koji mogu upisati: Talijanski jezik 2 – drugi strani jezik u akademskoj godini 2025./2026. je 8 studenata.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<a href="#">Zadovoljstvo gosta</a>		
Semestar	Ljetni (2. sem)		
Broj ECTS bodova	4 ECTS		
Status kolegija	Obvezni		
Nositelj kolegija	<a href="#">mr. sc. Zrinka Golemac, v. pred.</a>		
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, D - K 2		
Telefon	+385 20 445 934		
e-mail	zrinka.golemac@unidu.hr		
Suradnik na kolegiju	<a href="#">mr. sc. Fani Favro Bukvić, pred.</a>		
Zgrada, kabinet	,		
Telefon			
e-mail	fani2904@gmail.com		

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Vrste i osobne gostiju. Kadrovska komponenta menadžmenta zadovoljstva gosta. Metodologija rješavanja nezadovoljstva gosta. Gostoljubivost osoblja. Komunikacijske vještine zaposlenih. Sveukupno upravljenje kvalitetom usluga. Informacijska tehnologija i menadžment zadovoljstva gosta. Organizacijska kultura i menadžment zadovoljstva gosta.

##### Ishodi učenja kolegija

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

1. Utvrditi vrste i osobine gostiju;
2. Planirati kadrovsku komponentu menadžmenta zadovoljstva gosta
3. Formulirati metodologiju rješavanja nezadovoljstva gosta
4. Procijeniti gostoljubivost osoblja i komunikacijske vještine zaposlenih
5. Dizajnirati informacijske tehnologije u upravljanju zadovoljstvom gosta
6. Valorizirati organizacijsku kulturu u upravljanju zadovoljstvom gosta

#### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Seminari i radionice   | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad    |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |  |

#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input type="checkbox"/> Usmeni              | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura

1. Laškarin Ažić, M., Upravljanje odnosima s gostima u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija: Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, 2018.
2. Galičić, V., Ivanović, S., Menadžment zadovoljstva gosta, Opatija: Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, 2008.

##### Izborna literatura

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

1. Galičić, V., Laškarin, M., Putevi do zadovoljnoga gosta: priručnik za bolje razumijevanje ugostiteljstva i turizma, Opatija: Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, 2011.
2. Vranešević, T., Pandža Bajs, I., Mandić, M., Upravljanje zadovoljstvom klijenata, Zagreb: Accent, 2018.

POPIS TEMA				
Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Obilježja, karakteristike i specifičnosti ugostiteljstva	2	1	0
2.	Vrste i osobine gostiju	2	1	0
3.	Kvaliteta usluga i zadovoljstvo gostiju	2	1	0
4.	Mjerenje kvalitete usluga i zadovoljstva gostiju	2	1	0
5.	Upravljanje lojalnošću gostiju	2	1	0
6.	Metode rješavanja nezadovoljstva gostiju	2	1	0
7.	Komunikacija i zadovoljstvo gostiju	2	1	0
8.	Interni marketing	2	1	0
9.	Primjena tehnologije u ugostiteljstvu sada i u budućnosti	2	1	0
10.	Organizacijska kultura	2	1	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>20</b>	<b>10</b>	<b>0</b>

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**


(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Engleski jezik 3 - prvi strani jezik
Semestar	Zimski (3. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	Martina Hrnić, univ. spec. philol., v. pred.; Silvija Đerek, mag. educ. philol. angl., pred.
Zgrada, kabinet	Ćira Carića 4, A 33; ,
Telefon	+385 20 445 873;
e-mail	martina.hrnic@unidu.hr; silvija.derek@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

1. Kulturološke razlike - prepoznati važnost kulturoloških razlika kao preduvjet uspješnom poslovanju .Uvodi se pojam "business manners and etiquette" s naglaskom na "hotel etiquette".
2. Prezentacija - predstavljanje,iznošenje ideja, povezivanje činjenica, uspostavljanje interakcije sa slušateljima, pravilno korištenje prezentacijske tehnike u smislu razvijanja prezentacijskih vještina,
3. Shvaćanje pojma "hijerarhija" na primjerima strukture tvrtke, radne motivacije, poslovnih potreba
4. Vrijednovanje - ocjena kvalitete usluge, pismeno obrazloženje
5. Gramatika- kolokacije, frazeologija, rečenični veznici, relativne rečenice
6. Rad na internetskom rječniku .

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

### Ishodi učenja kolegija

1. 1. Shvaćanje važnosti kulturoloških razlika u poslovnome svijetu 2. Prezentacija - predstavljanje, pravilno iznošenje činjenica, objašnjenje, uspostavljanje interakcije sa slušateljima 3. Sposobnost vođenja poslovnog razgovora, rješavanje konfliktnih situacija, obraniti stav 4. Vrijednovanje - pismeno ocijeniti uslugu, navesti zaključke 5. Sposobnost korištenja poslovnog jezika u pismenoj i usmenoj komunikaciji

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije    |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input type="checkbox"/> Terenska nastava           |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input type="checkbox"/> Mentorski rad              |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
| <input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu            |   |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni   | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura

1. Rogers, L., Skills for Business Studies, Intermediate, Oxford University Press, Oxford, 2018, p.p. 4-20.
2. Walker, R.; Harding, K., Oxford English for Careers-Tourism 2, Oxford University Press, Oxford, 2018, p.p. 4-18.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### Izborna literatura

1. Hybels,S.; Weaver, L.R., Communicating Effectively, McGraw Hill Higher Education, 2011, p.p. 4-10.
2. Wood, N., Tourism and Catering, Workshop, Oxford University Press, Oxford, 2011, p.p. 4-10.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Face to face: Respecting cultural diversities Grammar: Asking questions correctly	2	1	0
2.	Face to face (cont`d) : Avoiding cultural barriers in business communication. The Lewis Model	2	1	0
3.	Motivation - Maslow`s Hierarchy of Needs : Motivation theory; the term "hierarchy" is introduced	2	1	0
4.	Motivation (cont`d): An analysis of work motivation Grammar: Relative clauses	2	1	0
5.	Managing Conflict- Handling Team Conflict: Decisions and conflict , resolving team conflict Grammar: Parts of speech, formation of words by adding suffixes	2	1	0
6.	Managing Conflict :How to manage conflict in business situations, avoiding conflicts with guests	2	1	0
7.	I. kolokvij	2	1	0
8.	Work-life balance: The influence of work time on family life. Who are the breadwinners today? Grammar: Collocations with time.	2	1	0

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>


9.	A Place to Stay: How guests see hotels, the structure of modern hotels. Users perceptions of hotels - preparing questionnaires	2	1	0
10.	Tourism Information Centres: Providing information, making recommendations	2	1	0
11.	Tourist Information Service: Types of information, ways of presenting information,	2	1	0
12.	Customer care: The relative advantages and disadvantages of TICs and websites as sources of information	2	1	0
13.	Presentation: Students choose a topic	2	1	0
14.	Priprema za II.kolokvij	2	1	0
15.	II.kolokvij	2	1	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>30</b>	<b>15</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije. Pozitivna ocjena iz 2kolokvija oslobađa studenta pismenog dijela ispita. Student je dužan redovito prisustvovati nastavi (najmanje 70% sati) kako bi stekao pravo pristupa kolokvijima i ispitu...

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Francuski jezik 3 - drugi strani jezik
Semestar	Zimski (3. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<b>dr. sc. Ariana Violić-Koprivec, prof. struč. stud.</b>
Zgrada, kabinet	Kampus, Branitelja Dubrovnika 41, Ured 124
Telefon	+385 20 446 047
e-mail	ariana.violic-koprivec@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Razvijanje jezične kompetencije korištenjem različitih stručnih tekstualnih i multimedijskih sadržaja. Ovladanje najfrekventnijim morfološkim i sintaktičkim strukturama nužnim za komunikaciju u svakodnevnim i poslovnim situacijama. Usvajanje stručne terminologije iz područja hotelijerstva, gastronomije i restoraterstva. Korištenje stručnih rječnika te jezičnih alata. Kultura frankofonskog govornog područja. Razvijanje interkulturalne komunikacijske kompetencije. Teme: Radni dan – organizacija poslovnog sastanka i davanje uputa, davanje radnih zadataka i traženje objašnjenja, izražavanje mišljenja; navođenje kronologije događaja; računalo, računalna oprema i internet; U zračnoj luci – osnovna komunikacija u zračnoj luci i avioprijevozu, osoblje u zračnom prometu, putovanje avionom; Pravi izbor – osnovna komunikacija u restoranu, prehrambene navike; opis jela,

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

raznih proizvoda (npr. odjeća, obuća) i mjesta stanovanja; kupovina u trgovini ili online; traženje smještaja, opis stana/kuće; opis događanja u prošlosti.

### Ishodi učenja kolegija

1. Po završenom kolegiju studenti će moći: - razumjeti riječi, jednostavne rečenice i razgovor na teme iz sadržaja kolegija
2. - čitati vrlo kratke, jednostavne tekstove, pronaći određenu, predvidivu informaciju u jednostavnim pisanim materijalima (npr. oglasi, prospekti, jelovnici)
3. - koristiti niz fraza i rečenica da bi jednostavnim jezikom opisali teme iz sadržaja kolegija
4. - komunicirati u jednostavnim i uobičajenim (privatnim i poslovnim) situacijama koje zahtijevaju jednostavnu i neposrednu razmjenu informacija, sudjelovati u vrlo kratkim privatnim i poslovnim razgovorima na teme iz sadržaja kolegija
5. - pisati kratke, jednostavne bilješke i poruke
6. Ishodi učenja se postižu unutar razine A2 prema Zajedničkom europskom referentnom okviru za jezike.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije    |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input type="checkbox"/> Terenska nastava           |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |   |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- Ostalo:
- Usmeni
- Pismeni

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

Kolokvij

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura

1. Dubois, A-L., Tauzin, B., Objectif Express 1, Hachette FLE, 2013, p.p. 78-105.
2. , Aktualni materijali s interneta prema izboru nastavnika, , 2025.

##### Izborna literatura

1. Gregoire, M., Thievenaz, O., Gregoire, M.: Grammaire progressive du français -niveau intermédiaire, CLE International, 2017.
2. Corsain, M., Grandet, E., Parizet, M.L., Activités pour le Cadre commun - niveau A2, CLE International, 2005.
3. Horetzky, E., Précis pratiques de grammaire française, Školska knjiga, 1994.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Planning serré	2	1	0
2.	A l'aéroport	2	1	0
3.	Et vous, où et comment déjeunez-vous?	2	1	0
4.	Dans la cuisine	2	1	0
5.	Les repas et les habitudes alimentaires des Français	2	1	0
6.	Rendez-vous avec le webmestre	2	1	0
7.	Bilan: leçon 1 - 6	2	1	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

8.	Vous avez choisi	2	1	0
9.	Les Français à table	2	1	0
10.	Au restaurant	2	1	0
11.	Et avec ceci	2	1	0
12.	Je peux visiter	2	1	0
13.	Votre avis compte	2	1	0
14.	Bilan: leçon 8-13	2	1	0
15.	Savoir faire: un bilan actionel qui mettent en oeuvre les connaissances acquises	2	1	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>30</b>	<b>15</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije. Ispitu mogu pristupiti studenti koji su položili ispit iz kolegija Francuski jezik 1 - drugi strani jezik i Francuski jezik 2 - drugi strani jezik.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU


Naziv kolegija	<a href="#">Gastronomija i restoraterstvo</a>
Semestar	Zimski (3. sem)
Broj ECTS bodova	6 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	<a href="#">izv. prof. dr. sc. Barbara Puh</a>
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, EK-4
Telefon	+385 20 445923
e-mail	barbara.puh@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	<a href="#">Kristijan Gudlin, mag. oec.;</a> <a href="#">Ante Dropuljić</a>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	gudlin.kristijan@gmail.com

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Koncept, lokacija i dizajn restorana, paniranje u restoraterstvu i gastronomiji, oprema i troškovi, sigurnost u kuhinji i sigurnost hrane.

##### Ishodi učenja kolegija

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

1. Utvrđivanje različitih parametara i uvjeta kod otvaranja novog ugostiteljskog objekta.
2. Procjenjivanje koncepta, dizajna i lokacije, opreme, troškova kako bi postavili sto bolje uvijete za buduci uspjeh.
3. Vrjednovanje važnosti i sigurnosti hrane i kuhinjskog prostora kao preduvjet za standardizaciju i kontrolu kvalitete.

#### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja<br><input type="checkbox"/> Seminari i radionice<br><input checked="" type="checkbox"/> Vježbe<br><input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci<br><input type="checkbox"/> Multimedija i internet<br><input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije<br><input type="checkbox"/> Laboratorij<br><input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava<br><input type="checkbox"/> Mentorski rad<br><input type="checkbox"/> Provjera znanja |
|--|--|

#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |   |         |
|---|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni<br><input type="checkbox"/> Pismeni<br><input type="checkbox"/> Kolokvij | Ostalo: |
|---|---------|

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura

1. Harold McGee , On food and cooking , Scribner, 2004.
2. Douglas Robert Brown , The restaurant manager's handbook, fourth edition, Atlantic Publishing, 2007.
3. John R. Walker, The restaurant; seventh edition , John Wiley & Sons, 2013.

##### Izborna literatura

1. Karen Page and Andrew Dornenburg , The flavor bible , Little, Brown and Company, 2008.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

2. Gary K. Beauchamp, Linda Bartoshuk, Tasting and smelling, second edition , Academic Press, 1997.

POPIS TEMA				
Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Koncept, lokacija i dizajn (I)	2	2	0
2.	Koncept, lokacija i dizajn (II)	2	2	0
3.	Planiranje i parametri kod planiranja	2	2	0
4.	Jelovnik i planiranje jelovnika	2	2	0
5.	Oprema i sigurnost u objektu	2	2	0
6.	Oprema i sigurnost u kuhinji	2	2	0
7.	Planiranje troškova i sigurnosti namirnica	2	2	0
8.	Osnovni nutritivni parametri	2	2	0
9.	HCCAP	2	2	0
10.	Standardizacija i kontrola kvalitete	2	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>20</b>	<b>20</b>	<b>0</b>
<b>OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE</b>				

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<a href="#">Hotelsko domaćinstvo</a>
Semestar	Zimski (3. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<a href="#">izv. prof. dr. sc. Ana Portolan</a>
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, E-K4
Telefon	+385 20 445 923
e-mail	ana.portolan@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	<a href="#">Ivana Kostopeč, mag.oec.</a>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	ivanavilovic@yahoo.com

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Definiranje odjela hotelskog domaćinstva, njegova uloga i doprinos hotelskom poslovanju, odgovornosti i zaduženja. Menadžment hotelskog domaćinstva, budžetiranje, planiranje i kadroviranje. Organizacija rada, radna mjesta, suradnja s odjelima održavanja, HiP, FO. Tehnološki proces hotelskog domaćinstva, redoslijed rada, poslovi, oprema i materijali. Standardi opreme i prostora, radni standardi, proceduralni standardi. Pojam Brand standard. Odjel praonice rublja. Izazovi. Pojam banka rublja. Upoznavanje sa pojmom inteligentne sobe. Statusi sobe i doprinos suvremene tehnologije učinkovitosti odjela hotelskog domaćinstva.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

### Ishodi učenja kolegija

1. vrjednovati odjel hotelskog domaćinstva za uspjeh hotelske kompanije.
2. kreiranje, pripremanje i organiziranje odjela hotelskog domaćinstva hotela u izgradnji
3. organiziranje ljudskih potencijala, asistiranje u upravljanju odjelom.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja<br><input type="checkbox"/> Seminari i radionice<br><input checked="" type="checkbox"/> Vježbe<br><input type="checkbox"/> Samostalni zadaci<br><input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet<br><input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu | <input type="checkbox"/> Konzultacije<br><input type="checkbox"/> Laboratorij<br><input type="checkbox"/> Terenska nastava<br><input type="checkbox"/> Mentorski rad<br><input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
|--|---|

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |   |         |
|---|---------|
| <input type="checkbox"/> Usmeni<br><input checked="" type="checkbox"/> Pismeni<br><input type="checkbox"/> Kolokvij | Ostalo: |
|---|---------|

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura

1. Šandro Đ., Sinčić M., *Suvremeno Hotelsko Domaćinstvo*, HoReBa d.o.o., Pula, 2009.

#### Izborna literatura

1. Jones T.J.A., *Professional Management of Housekeeping Operations*, John Wiley & Sons, Inc., New Jersey, 2007.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

POPIS TEMA				
Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Uvod u hotelsko domaćinstvo	1	2	0
2.	Organizacija, planiranje i kadroviranje hotelskog domaćinstva	1	2	0
3.	Organizacija, planiranje i kadroviranje hotelskog domaćinstva (II)	1	2	0
4.	Menadžment hotelskog domaćinstva, budžetiranje i administriranje materijala i opreme	1	2	0
5.	Menadžment hotelskog domaćinstva, budžetiranje i administriranje materijala i opreme (II)	1	2	0
6.	Tehnološki procesi hotelskog domaćinstva	1	2	0
7.	Tehnološki procesi hotelskog domaćinstva (II)	1	2	0
8.	Standardi u hotelskom domaćinstvu	1	2	0
9.	Hotelska praonica vs Banka rublja	1	2	0
10.	Sustav inteligentne sobe	1	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>10</b>	<b>20</b>	<b>0</b>
<b>OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE</b>				

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

#### POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

#### ISPITNI ROKOVI


(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

#### USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Menadžment hotelskih operacija
Semestar	Zimski (3. sem)
Broj ECTS bodova	5 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	mr.sc. Fani Favro Bukvić, pred.
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	fani2904@gmail.com
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Upravljanje hotelskim operacijama: procesom prijema i obrade rezervacija, izdavanja soba i održavanja, upravljanje dodatnim sadržajima i uslugama, upravljanje troškovima, kontrola kvalitete, upravljanje ljudskim resursima, upravljanje prodajom, sigurnošću i ostalim ključnim operacijama u hotelskom poduzeću.

##### Ishodi učenja kolegija

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

1. Planirati i održati izvrsnost kvalitete hotela
2. Upravljati proaktivnim menadžmentom hotela
3. djelotvorno koordinirati odjelom hrane i pića, dodatnom prodajom
4. upravljati učinkom i profitabilnošću hotela

#### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja           | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Seminari i radionice | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe               | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci    | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad    |
| <input type="checkbox"/> Multimedija i internet          | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu          |  |

#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni   | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura


1. Cerović, Z., Hotelski menadžment, Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija, 2004.

##### Izborna literatura

1. Hayes, D. K., Ninemeier, J. D., , Upravljanje hotelskim poslovanjem, , M plus, Zagreb, 2005.

#### POPIS TEMA

NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati
-----------------------	-----------

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

Red. br.		P	V	S
1.	Uvod: razumijevanje i razvoj uslužnih djelatnosti	2	2	0
2.	Globalna hotelska industrija i trendovi na međunarodnom tržištu	2	2	0
3.	Analiza različitih aspekata razvoja hotelskih tvrtki	2	2	0
4.	Strategije upravljanja hotelskim operacijama	2	2	0
5.	Upravljanje procesima prodaje i marketinga	2	2	0
6.	Vođenje troškova i upravljanje kontrolom kvalitete	2	2	0
7.	Upravljanje ljudskim resursima	2	2	0
8.	Upravljanje odjelom hrane i pića	2	2	0
9.	Analiza hotelske industrije u Hrvatskoj	2	2	0
10.	Uslužne inovacije u hotelskim operacijama	2	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>20</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije. -

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

#### POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

#### ISPITNI ROKOVI

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

#### USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<b>Menadžment turističkih agencija</b>
Semestar	Zimski (3. sem)
Broj ECTS bodova	4 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	<b>Cvijeta Djevojić, mag.oec.,asist.</b>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	cvijeta.djevojic@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	<b>Gabriela Knežević, dipl.oec.</b>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	gknezevic56@gmail.com

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Tržište organiziranih putovanja i dinamika razvoja  
 Temeljni zadaci , poslovi i funkcije turističkih agencija  
 Ugovori Razgraničenje i podjela turističkih agencija  
 Politika porizvoda; Vrste turističkih aranžmana  
 Upravljanje ljudskim potencijalima u agencijskom poslovanju  
 Kalkulacije turističkih aranžmana: troškovni aspekt i razgraničenja do realizacije  
 Specifičnost plasmana turističkih aranžmana, promocija, prodaja, booking  
 Inovacije u plasmanu proizvoda  
 Ekonomska mjerila uspješnosti poslovanja turističke agencije

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

### Ishodi učenja kolegija

1. Kritički interpretirati dinamiku razvoja tržišta organiziranih putovanja i promjene
2. Analizirati principe poslovanja, općenito posrednika u turizmu – prema oblicima partnerstava i suradnji
3. Sintetizirati znanja vezano za procese rada te stručna znanja i tehnike rada u poslovanju turističkih agencija
4. Sintetizirati znanja u području kreiranja proizvoda turističkih agencija
5. Vrijednovati uloge alata u plasmanu posrednika, širi kontekst inovacija i parcijalnih proizvoda
6. Vrijednovati učinkovitost primjene tehnika plasmana pružatelja turističkih usluga; vrijednovati uspjeh poslovanja

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Seminari i radionice   | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad    |
| <input type="checkbox"/> Multimedija i internet            | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |  |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni   | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura

1. Vukonić, B., Turističke agencije, Mikrorad, Zagreb (Reprint), 2003.

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

2. Baretić, M., Pešutić, A., Štiglec, J., Terek, D., Trezner, Ž., Propisi u poslovanju turističkih agencija, Sveučilišna tiskara d.o.o., Zagreb, 2009.
3. Pešutić, Andrea, Ugovori koje sklapa turistička agencija. U: Propisi u poslovanju turističkih agencija, ur. Cutvarić, Miljenka i Trezner, Željko, Zagreb: HZRIF i UHPA, 2009, p.p. 119-164.

#### Izborna literatura

1. , Transposition of Directive (EU) No 2015/2302 on Package Travel and Linked Travel Arrangements: Workshop with Member States , [http://ec.europa.eu/newsroom/document.cfm?doc\\_id=46053](http://ec.europa.eu/newsroom/document.cfm?doc_id=46053), 2016.
2. Žmuk, B., Mihajlović, I. , Online booking for travel and accomodation influenced by economic and digital development level: position of Western Balkan countires within Europe, Croatian Review of Economic, Business and Social Statistics (CREBSS), 4 , 2018, p.p. 86-98.

POPIS TEMA					
Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati			
		P	V	S	
1.	Tržište organiziranih putovanja Dinamika posredovanja u turizmu	2	2	0	
2.	Zadaci , poslovi i funkcije turističkih agencija	2	2	0	
3.	Definicija i pravni status suradnje agencije sa partnerima. Poslovna suradnja sa partnerima	2	2	0	
4.	Ugovori	2	2	0	
5.	Razgraničenje i podjela turističkih agencija	2	2	0	
6.	Vrste turističkih aranžmana	2	2	0	
7.	Upravljanje ljudskim potencijalima u agencijskom poslovanju	2	2	0	

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>


8.	Kalkulacije turističkih aranžmana: troškovni aspekt i razgraničenja do realizacije	2	2	0
9.	Specifičnost plasmana turističkih aranžmana Inovacije u plasmanu proizvoda	2	2	0
10.	Ekonomska mjerila uspješnosti poslovanja turističke agencije	2	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>20</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Njemački jezik 3 - drugi strani jezik
Semestar	Zimski (3. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<b>dr. sc. Sandra Didović Baranac, v. pred.</b>
Zgrada, kabinet	Kampus, Branitelja Dubrovnika 41, 20 000 Dubrovnik, 55
Telefon	+385 20 446 049
e-mail	sandra.didovic-baranac@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Razvijanje jezične kompetencije korištenjem različitih tekstualnih i multimedijjskih žanrova. Ovladavanje najfrekventnijim morfološkim i sintaktičkim strukturama nužnim za komunikaciju u svakodnevnom i poslovnim situacijama. Usvajanje osnova stručne terminologije iz područja hotelijerstva, gastronomije i restoraterstva. Korištenje stručnih rječnika te jezičnih alata. Kultura njemačkoga govornoga područja. Razvijanje interkulturalne komunikacijske kompetencije. Teme koje se obrađuju su iz svakodnevnog i poslovnog okruženja: - organiziranje privatnih i poslovnih događanja i putovanja - traženje i uređenje radnog prostora i prostora stanovanja - komunikacija s poslovnim partnerima i hotelskim gostima (informiranje o hotelskoj i turističkoj ponudi, usluge,

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

reklamacije) - jelovnici i naručivanje jela i pića u restoranu - obrazovanje i zapošljavanje - pisanje kraćih životopisa i mailova

### Ishodi učenja kolegija

1. Po završenom kolegiju studenti će moći: - razumjeti riječi, jednostavne rečenice i razgovor na teme iz sadržaja kolegija
2. - čitati vrlo kratke, jednostavne tekstove, pronaći određenu, predvidivu informaciju u jednostavnim pisanim materijalima (npr. oglasi, prospekti, jelovnici)
3. - koristiti niz fraza i rečenica da bi jednostavnim jezikom opisali teme iz sadržaja kolegija
4. - komunicirati u jednostavnim i uobičajenim (privatnim i poslovnim) situacijama koje zahtijevaju jednostavnu i neposrednu razmjenu informacija, sudjelovati u vrlo kratkim privatnim i poslovnim razgovorima na teme iz sadržaja kolegija
5. - pisati kratke, jednostavne bilješke i poruke. Ishodi učenja se postižu unutar razine A2 prema Zajedničkom europskom referentnom okviru za jezike.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije     |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input type="checkbox"/> Mentorski rad               |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |  |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- Usmeni
- Pismeni

Ostalo: Dva pismena kolokvija ili jedan pismeni ispit

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

Kolokvij

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura

1. Funk, H., Kuhn, C., Nielsen, L., von Eggeling, R., Weimann, G., Das Leben A2, Kurs- und Übungsbuch, Cornelsen, Berlin, 2020, p.p. 10-114.
2. Cohen, U., Grandi N.,, Zimmer frei – Deutsch im Hotel A1, Lehr- und Arbeitsbuch , Klett-Langenscheidt, München , 2018, p.p. 38-66.
3. Cohen,U., Grandi, N., Herzlich willkommen, Deutsch in Restaurant und Tourismus A2, Klett-Langenscheidt, München, 2019, p.p. 8-30.
4. , Radni materijali na E-kolegiju u sustavu Merlin, , 2021.

#### Izborna literatura

1. , Didaktički prilagođeni nastavni materijali s internet stranica:<https://www.goethe.de/de/index.html>, <https://www.dw.com/de/themen/s-9077> i dr., , 2021.
2. Glovacki-Bernardi, Z., Gramatika njemačkog jezika – osnove, Školska knjiga, Zagreb, 2017.
3. Uroić, M., Hurm, A., Njemačko-hrvatski rječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2004.
4. Jakić, B., Hurm, A., Hrvatsko-njemački rječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2004.

### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Ein Treffen organisieren.	2	1	0
2.	Mobil leben. Eine Reise planen.	2	1	0
3.	Hotelservice 1 - Orte im Hotel und in der Umgebung angeben. Auskunft geben. Reservierung für das Hotelrestaurant entgegennehmen. Bestellungen für Getränke entgegennehmen.	2	1	0

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

4.	Hotelservice 2 - Ins Zimmer einweisen. Auf Wünsche und Reklamationen reagieren. Mitteilungen und Nachrichten.	2	1	0
5.	Wohnen und Zusammenleben.	2	1	0
6.	Moderne Medien im Alltag und im Beruf.	2	1	0
7.	Wiederholung. TEST 1.	2	1	0
8.	Arbeitsorte. Berufliche Veränderung.	2	1	0
9.	Lebenslauf. E-Mails. Kommunikation am Arbeitsplatz.	2	1	0
10.	Angebote im Hotel - Essen aufs Zimmer bringen. Im Hotelkiosk. Sport-und Freizeitprogramme anbieten.	2	1	0
11.	Eine Stadt vorstellen. Informationen über den Urlaubsort geben.	2	1	0
12.	Gastronomie - regionale Gerichte und Spezialitäten.	2	1	0
13.	Im Restaurant - Gäste empfangen. Gerichte erklären und empfehlen.	2	1	0
14.	Am Flughafen - Berufe und Tätigkeiten.	2	1	0
15.	Wiederholung. TEST 2.	2	1	0
	<b>UKUPNO SATI</b>	<b>30</b>	<b>15</b>	<b>0</b>

**OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE**

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije. Ispitu mogu pristupiti studenti koji su položili ispit iz kolegija Njemački jezik 2 - drugi strani jezik. Praćenje kvalitete i uspješnosti izvedbe kolegija provodit će se sukladno uputama i aktima Sveučilišta u Dubrovniku.

### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

### POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

### ISPITNI ROKOVI

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

### USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<a href="#">Osnove računovodstva u ugostiteljstvu</a>
Semestar	Zimski (3. sem)
Broj ECTS bodova	5 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	<a href="#">izv. prof. dr. sc. Iris Lončar</a>
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, E-K5
Telefon	+385 20 445 924
e-mail	iris.loncar@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	<a href="#">Natali Baule, dipl. oec.</a>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	natali.baule@gmail.com

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Pojam i struktura računovodstva; Statičke i dinamičke računovodstvene kategorije; Računovodstveni proces; Instrumenti računovodstva: isprave, konta, poslovne knjige i računovodstveni izvještaji; Računovodstveno praćenje poslovnih promjena na dugotrajnoj imovini; Računovodstvo kratkotrajne imovine; Računovodstveno evidentiranje obveza i kapitala; Računovodstveno iskazivanje troškova, rashoda i prihoda; Utvrđivanje rezultata poslovanja; Pojam i komponente sustava internih kontrola

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

### Ishodi učenja kolegija

1. Utvrditi osnovne računovodstvene koncepte i načela što može biti podloga za razvoj novih postupaka i prakse
2. Identificirati računovodstveni obuhvat ekonomskih kategorija
3. Preispitati funkciju i ekonomsku pozadinu provedenih knjiženja
4. Procijeniti podatke i informacije obuhvaćene eksternim i internim financijskim izvještajima
5. Ocijeniti informacije iskazane u računovodstvenim izvještajima
6. Usporediti računovodstvene informacije za donošenje poslovnih odluka

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja<br><input type="checkbox"/> Seminari i radionice<br><input checked="" type="checkbox"/> Vježbe<br><input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci<br><input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet<br><input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije<br><input type="checkbox"/> Laboratorij<br><input type="checkbox"/> Terenska nastava<br><input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad<br><input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
|--|---|


### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |   |         |
|---|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni<br><input checked="" type="checkbox"/> Pismeni<br><input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij | Ostalo: |
|---|---------|

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura

1. Dražić-Lutilsky et. al. , Računovodstvo, III izmijenjeno izdanje, HZRFD Zagreb i Ekonomski fakultet Zagreb, 2010.

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: <b>Hotelierstvo, restoraterstvo i gastronomija</b>	<b>F04-15</b>

2. Broz Tominac et. al., Računovodstvo – priručnik za vježbe, III izmijenjeno i dopunjeno izdanje, HZRiFD Zagreb, 2010.
3. Lončar, I., Predavanja (PP prezentacije) i ostale informacije dostupne na mrežnim stranicama UNIDU-MERLIN, , 2020.

#### Izborna literatura

1. Guilding, C., Accounting Essentials for Hospitality Managers, 2nd Edition, Elsevier Ltd., Oxford, 2009.
2. Peršić, M. & Janković, S., Menadžersko računovodstvo hotela - izabrana poglavlja , FTTHM Opatija i HZRiFD Zagreb, 2006.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Uvod; Upoznavanje s nastavnim planom i programom, literaturom i načinom provjere znanja; Razvoj, definiranje i struktura računovodstva	2	2	0
2.	Statički i dinamički definirane računovodstvene kategorije; Prepoznavanje i razvrstavanje statički definiranih računovodstvenih kategorija	2	2	0
3.	Obilježja i faze računovodstvenog procesa; Knjigovodstvene isprave; Poslovne knjige; Okvirni kontni plan	2	2	0
4.	Knjigovodstveni konto; Sustav dvojnog knjigovodstva; Pravila evidentiranja na kontima; Set financijskih izvještaja	2	2	0
5.	Računovodstveno praćenje dugotrajne imovine: nabava, trošenje i otuđenje	2	2	0
6.	Računovodstveno praćenje kratkotrajne imovine: nabava, metode vrednovanja utroška, otuđenje; Specifičnosti računovodstvenog obuhvata obveza i kapitala	2	2	0
7.	Pojam i podjele troškova; Prirodne vrste troškova i njihovo iskazivanje u knjigovodstvu	2	2	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


8.	Kalkulacije cijene koštanja učinaka: klasične metode kalkulacija - djelidbene i dodatne	2	2	0
9.	Knjiženje prihoda i rashoda; Utvrđivanje rezultata poslovanja i knjiženje njegove raspodjele	2	2	0
10.	Povezanost računovodstvenih kategorija i izvještaja; Sustav internih kontrola	2	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>20</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**


(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<a href="#">Poslovna etika u turizmu</a>
Semestar	Zimski (3. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<a href="#">izv. prof. dr. sc. Ana Portolan</a>
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, E-K4
Telefon	+385 20 445 923
e-mail	ana.portolan@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Etika i poslovna etika. Globalni etički kodeks u turističkom sustavu. Poslovna etika i društveno odgovorno poslovanje. Prirodni i društveni resursi u turizmu i obveza njihove zaštite. Lokalna zajednica i turizam. Pravna obveza primjene načela etičkog kodeksa u sustavu turizma. Globalni etički kodeks za turizam i održivi turistički razvoj.

##### Ishodi učenja kolegija

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

1. Procijeniti važnost i ulogu etike i poslovne etike u turističkom sustavu
2. Kritički prosuditi povezanost poslovne etike i društveno odgovornog poslovanja
3. Opravdati obvezu zaštite prirodnih i društvenih resursa koji se eksploatiraju u svrhu razvoja turizma
4. Procijeniti povezanost turizma s lokalnom zajednicom u kontekstu poslovne etičnosti
5. Kritički prosuditi pravne prepreke primjene načela etičkog kodeksa u turizmu
6. Prosuditi opravdanost povezivanja etičkog kodeksa za turizam s održivim turističkim razvojem

#### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Seminari i radionice   | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input type="checkbox"/> Vježbe                            | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input type="checkbox"/> Samostalni zadaci                 | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad    |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |  |

#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input type="checkbox"/> Usmeni              | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura

1. Lovelock, B., Lovelock, K., The Ethics of Tourism: Critical and Applied Perspectives 1st Edition., , 2013.
2. UNWTO, Globalni etički kodeks za turizam , , 1999.

##### Izborna literatura

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

1. Buzar, S. , Analiza globalnog etičkog kodeksa za turizam u kontekstu društveno odgovornog poslovanja, Acta Economica et Turistica, Vol. 1, No. 1, 2015, p.p. 41-57.
2. Paskova, A., Zelenka, J., How crucial is the social responsibility for tourism sustainability?, Social Responsinility Journal, vol. 45, No. 4,, 2019, p.p. 534-552.

POPIS TEMA				
Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Uvodno predavanje	1	2	0
2.	Konceptualizacija poslovne etike	1	2	0
3.	Uloga etičkog kodeksa u turističkom sustavu	1	2	0
4.	Poslovna etika i društveno odgovorno poslovanje	1	2	0
5.	1. Kolokvij/ Poslovni slučaj	1	2	0
6.	Zaštita prirodnih i društvenih resursa u turizmu	1	2	0
7.	Lokalna zajednica i turizam	1	2	0
8.	Pravna obveza primjene načela etičkog kodeksa u sustavu turizma	1	2	0
9.	Globalni etički kodeks za turizam i održivi turistički razvoj	1	2	0
10.	2. Kolokvij/Pristupni radovi	1	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>10</b>	<b>20</b>	<b>0</b>


	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<a href="#">Poslovno komuniciranje</a>
Semestar	Zimski (3. sem)
Broj ECTS bodova	4 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	<a href="#">prof.dr.sc. Katija Vojvodić</a>
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, C-8
Telefon	+385 20 445 935
e-mail	<a href="mailto:katija.vojvodic@unidu.hr">katija.vojvodic@unidu.hr</a>
Suradnik na kolegiju	<a href="#">doc. dr. sc. Ana Ivandić</a>
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, DK-1
Telefon	+385 20 445 937
e-mail	<a href="mailto:ana.ivandic@unidu.hr">ana.ivandic@unidu.hr</a>

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

1. Uvod u komunikaciju. Oblici komunikacije. Proces komunikacije. 2. Poslovno komuniciranje. Komuniciranje unutar i izvan organizacije. Formalno i neformalno komuniciranje. 3. Usmeno poslovno komuniciranje. 4. Pisano poslovno komuniciranje. 5. Neverbalno komuniciranje. 6. Elektroničko komuniciranje. 7. Međukulturalno komuniciranje. 8. Etika i komunikacija. 9. Predstavljanje i javno nastupanje. 10. Poslovni protokol i poslovni bonton.

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

### Ishodi učenja kolegija

1. Procijeniti oblike komunikacije i objasniti proces komunikacije.
2. Utvrditi i obrazložiti oblike poslovnog komuniciranja.
3. Preispitati osobitosti usmenog, pisanog i elektroničkog poslovnog komuniciranja.
4. Utvrditi i interpretirati neverbalnu komunikaciju.
5. Predvidjeti i usporediti kulturološke razlike u komunikaciji.
6. Klasificirati pravila upravljanja vremenom u poslovnom komuniciranju u svakodnevnoj poslovnoj praksi.
7. Komentirati o problematici etike i komunikacije.
8. Otkriti problematiku komunikacije u kontekstu turizma.
9. Prezentirati i primijeniti elemente poslovnog protokola i poslovnog bontona u suvremenom poslovnom okruženju.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije    |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input type="checkbox"/> Terenska nastava           |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |   |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni   | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

#### Obvezna literatura


1. Bovee, C. L., Thill, J. V., *Suvremena poslovna komunikacija*, MATE, Zagreb, 2012.
2. Lamza-Maronić, M., Glavaš, J., *Poslovno komuniciranje*, Ekonomski fakultet u Osijeku, 2008.
3. Guffey, M. E., Loewy, D., *Essentials of Business Communication*, Cengage Learning, Boston, 2019.

#### Izborna literatura

1. Bovee, C. L., Thill, J. V., *Business Communication Essentials: Fundamental Skills for the Mobile-Digital-Social Workplace*, Pearson, New York, 2019.
2. Quintanilla, K. M., Wahl, S. T., *Business and Professional Communication: Keys for Workplace Excellence*, Sage Publications, Thousand Oaks, 2020.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Uvod u komunikaciju. Oblici komunikacije. Proces komunikacije.	2	1	0
2.	Poslovno komuniciranje. Komuniciranje unutar i izvan organizacije. Formalno i neformalno komuniciranje.	2	1	0
3.	Usmeno poslovno komuniciranje.	2	1	0
4.	Pisano poslovno komuniciranje.	2	1	0
5.	Neverbalno komuniciranje.	2	1	0
6.	Elektroničko komuniciranje.	2	1	0
7.	Međukulturalno komuniciranje.	2	1	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

8.	Etika i komunikacija.	2	1	0
9.	Predstavljanje i javno nastupanje.	2	1	0
10.	Poslovni protokol i poslovni bonton.	2	1	0
	<b>UKUPNO SATI</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<a href="#">Razvoj gastronomije</a>
Semestar	Zimski (3. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<a href="#">prof. dr. sc. Marija Benić Penava</a>
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, E - K8
Telefon	+385 20 445 927
e-mail	<a href="mailto:marija.benic-penava@unidu.hr">marija.benic-penava@unidu.hr</a>
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Uvod. Evolucija gastronomije i tijek razvoja prehrane. Počeci gastronomije u svijetu. Riznica hrvatske kulinarske baštine. Gastronomske specifičnosti kao posljedica povijesnoga naslijeđa. Odnos religije i prehrane. Prehrana kao nematerijalno kulturno dobro. Gastronomski turizam. Homogenizacija i raznolikosti kultura hrane. Gastronomija u digitalnom okruženju: food blogeri. Zaključna razmatranja

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

### Ishodi učenja kolegija

1. Utvrditi evoluciju pripreme hrane i pića.
2. Preispitati razvoj gastronomije na lokalnoj, nacionalnoj, EU i globalnoj razini.
3. Vrijednovati glavne prehrambene smjernice u prošlosti.
4. Kreativno koristiti znanja iz područja povijesti prehrane u osmišljavanju nove gastronomske ponude.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Seminari i radionice   | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input type="checkbox"/> Vježbe                            | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad    |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |  |


### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni   | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura

1. Sylvie Vabre, Martin Bruegel, Peter J. Atkins, eds. , Food History A Feast of the Senses in Europe, 1750 to the Present (selected chapters), London: Routledge, 2021.
2. Jean-Louis Flandrin and Massimo Montanari, eds., Food: A Culinary History (selected chapters), New York: Columbia University Press, 2013.

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

3. Tom Standage, *Jestiva povijest čovječanstva (odabrana poglavlja)*, Zagreb: Jesenski i Turk, 2009.
4. Mirjana Randić, Nives Rittig-Beljak, *Svijet hrane u Hrvatskoj = The world of food in Croatia*, Zagreb: Etnografski muzej, 2007.
5. Fotiadis, R., Ivanović, V.; Vučetić, R., Eds., *Brotherhood and Unity at the Kitchen Table: Food in Socialist Yugoslavia (selected chapters)*, Srednja Europa, 2019.

#### Izborna literatura

1. Jeffrey M. Pilcher, ed. , *The Oxford Handbook of Food History*, Los Angeles: Sage Publications., 2012.
2. Kenneth F. Kiple, Kriemhild Coneè Ornelas, eds. , *The Cambridge World History of Food (2-Volume Set)*, Cambridge: Cambridge University Press, 2000.
3. Tom Standage , *Povijest svijeta u 6 čaša*, Zagreb: Jesenski i Turk, 2011.
4. Amy B. trubek , *Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession*, Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2000.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Evolucija gastronomije i tijek razvoja prehrane	1	2	0
2.	Počeci gastronomije u svijetu	1	2	0
3.	Riznica hrvatske kulinarske baštine	1	2	0
4.	Gastronomske specifičnosti kao posljedica povijesnoga naslijeđa	1	2	0
5.	Odnos religije i prehrane	1	2	0
6.	Prehrana kao nematerijalno kulturno dobro	1	2	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

7.	Gastronomski turizam	1	2	0
8.	Homogenizacija i raznolikosti kultura hrane	1	2	0
9.	Razvoj industrije brze hrane	1	2	0
10.	Gastronomija u digitalnom okruženju: food blogeri	1	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>10</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Španjolski jezik 3 - drugi strani jezik
Semestar	Zimski (3. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<b>Daniela Falkoni Mjehović, prof., v.pred.</b>
Zgrada, kabinet	,
Telefon	
e-mail	daniela.falkoni-mjehovic@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Razvijanje komunikacijske kompetencije na španjolskome jeziku korištenjem različitih stručnih tekstualnih i multimedijjskih didaktičkih materijala. Ovladavanje morfološkim i sintaktičkim strukturama nužnim za komuniciranje u poslovnim situacijama. Usvajanje stručne terminologije iz područja hotelijerstva i turizma korištenjem različitih jezičnih alata (rječnici, glosari, gramatike) i elektroničkih jezičnih resursa. Kultura španjolskoga govornoga područja. Poslovna komunikacija u hotelijerstvu (usmena i pismena). Razvijanje interkulturalne komunikacijske kompetencije. Teme koje se obrađuju: : protokol u poslovnim putovanjima, - razgovor o prošlim događajima - u turističkoj agenciji - putno osiguranje - na aerodromu - u hotelu -u kavani

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

### Ishodi učenja kolegija

1. Ishodi učenja se postižu unutar razine A2 prema Zajedničkom europskom referentnom okviru za jezike. Student može razumjeti fraze i najčešće korištene riječi iz područja neposrednog osobnog interesa i poslovnog okruženja
2. - čitati kratke, jednostavne tekstove, pronaći određenu, predvidivu informaciju u jednostavnim pisanim materijalima
3. - koristiti niz fraza i rečenica da bi jednostavnim jezikom opisali teme iz sadržaja kolegija
4. - komunicirati u jednostavnim i uobičajenim (privatnim i poslovnim) situacijama koje zahtijevaju jednostavnu i neposrednu razmjenu informacija
5. - pisati kratke, jednostavne bilješke i poruke i vrlo jednostavno osobno ili poslovno pismo.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije     |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input type="checkbox"/> Mentorski rad               |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |  |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni   | Ostalo: Student može prijaviti ispit iz ovog kolegija samo ako je položio ispit iz kolegija Španjolski jezik |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |  |

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

Obvezna literatura

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: <b>Hotelierstvo, restoraterstvo i gastronomija</b>	<b>F04-15</b>

1. Blanco, A. I., Jiménez, E., Valero y M. P., Villar D. , Turismo 1. Curso de español para profesionales (A1-A2). Libro del alumno (str. 84-119) y cuaderno de ejercicios (str.194-214),. Sociedad General Española de Librería S.A., Madrid, 2020, p.p. 84-119.
2. Goded, M., Varela, R., Bienvenidos de nuevo. – Español para Profesionales. Turismo y Hostelería. Libro del alumno y Cuaderno, EnClave, Madrid, 2016.
3. , Materijali u e-kolegiju na [www.moodle.srce.hr](http://www.moodle.srce.hr) , 2022.

#### Izborna literatura

1. Romero Dueñas, C., Hermoso, A. G., Vélez, A. C., Romero Dueñas, C., Hermoso, A. G., Vélez, A. C., Competencia gramatical en uso A2, Edelsa, Madrid, 2007.
2. Castro, F., Uso de la Gramática Española – intermedio, Edelsa, Madrid, 2011.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Predstavljanje kolegija, ishoda učenja i načina polaganja ispita. Ponavljanje.	2	1	0
2.	Međunarodni protokol za poslovna putovanja. Estar + gerundio.	2	1	0
3.	Planiranje putovanja. Razgovor o bliskoj budućnosti. Ir a +infinitiv. Tener que / hay que.	2	1	0
4.	Na aerodromu i u avionu.	2	1	0
5.	U hotelu. Hotelske usluge.	2	1	0
6.	Pretérito indefinido.	2	1	0
7.	En el pasado. Razgovor o prošlim događajima.	2	1	0
8.	Razgovor o prošlim događajima. Kolokvij.	2	1	0


	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

9.	Seguro médico para viajar. Zdravstveno i putno osiguranje.	2	1	0
10.	Pretérito perfecto o pretérito indefinido.	2	1	0
11.	U kavani.	2	1	0
12.	U agenciji.	2	1	0
13.	Potvrdni imperativ pravilnih glagola.	2	1	0
14.	Izražavanje naredbe, savjeta i preporuka.	2	1	0
15.	Ponavljjanje i kolokvij.	2	1	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>30</b>	<b>15</b>	<b>0</b>


#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije. Studenti su dužni redovito dolaziti na nastavu i na svaki nastavni sat donijeti sav radni materijal naveden u literaturi. Studenti moraju redovito rješavati domaće zadaće. pratiti sadržaje i obavijesti na <https://moodle.srce.hr> te predati domaće zadaće u za to predviđenom roku. Prvi kolokvij mogu pisati studenti koji su u prvih sedam tjedana nastave bili prisutni na 75% nastavnih sati i predali sve domaće zadaće. Drugi kolokvij mogu pisati studenti koji su prethodno položili prvi kolokvij i ispunili ostale nastavne obveze (dolaznost i predaja domaćih zadaća). Studenti koji izostanu s nastave više od 15 nastavnih sati u semestru, neće ostvariti pravo na potpis niti će moći pristupiti pisanju ispita na ispitnim rokovima.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Talijanski jezik 3 - drugi strani jezik
Semestar	Zimski (3. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<b>dr. sc. Zrinka Režić Tolj, v.pred.</b>
Zgrada, kabinet	Kampus - Branitelja Dubrovnika, 41, 20000 Dubrovnik, Hrvatska, Kampus - 128
Telefon	+385 20 446 048
e-mail	zrinka.rezic@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Razvijanje jezične kompetencije korištenjem različitih stručnih tekstualnih i multimedijских žanrovima. Ovladavanje najfrekventnijim morfološkim i sintaktičkim strukturama nužnim za komunikaciju u svakodnevnim i poslovnim situacijama. Usvajanje stručne terminologije iz područja hotelijerstva, gastronomije i restoraterstva. Korištenje stručnih rječnika te jezičnih alata. Kultura talijanskog govornog područja. Razvijanje interkulturalne komunikacijske kompetencije. Teme koje se obrađuju su iz svakodnevnog i poslovnog okruženja: Planiranje putovanja: pričati o mjestima, organizirati putovanje; prijedlozi mjesta, prezent, brojevi; turizam i uredi. Sklapanje ugovora: formalni i neformalni pozivi; „preposizioni articolate“, osobne zamjenice za indirektni objekt; banka

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: <b>Hotelierstvo, restoraterstvo i gastronomija</b>	<b>F04-15</b>

i hotel. Prijevozna sredstva: korištenje prijevoznih sredstava; kondicional prezenta. Načini plaćanja; imperativ; banka. Kulturne aktivnosti: organizirati večer zabavnog ili kulturnog programa; „futuro semplice“, zamjenice: „ci, si“.

### Ishodi učenja kolegija

1. Po završenom kolegiju studenti će moći: razumjeti riječi, jednostavne rečenice i razgovor na teme iz sadržaja kolegija
2. čitati vrlo kratke, jednostavne tekstove, pronaći određenu, predvidivu informaciju u jednostavnim pisanim materijalima (npr. oglasi, prospekti, jelovnici)
3. koristiti niz fraza i rečenica da bi jednostavnim jezikom opisali teme iz sadržaja kolegija
4. komunicirati u jednostavnim i uobičajenim (privatnim i poslovnim) situacijama koje zahtijevaju jednostavnu i neposrednu razmjenu informacija, sudjelovati u vrlo kratkim privatnim i poslovnim razgovorima na teme iz sadržaja kolegija
5. pisati kratke, jednostavne bilješke i poruke
6. Ishodi učenja se postižu unutar razine A2 prema Zajedničkom europskom referentnom okviru za jezike.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije    |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input type="checkbox"/> Terenska nastava           |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input type="checkbox"/> Mentorski rad              |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |   |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |   |         |
|---|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni  | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni |         |

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

Kolokvij

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura

1. Ballarin, E., Bergotti, P., Destinazione Italia, l'italiano per operatori turistici, Bonacci editore, Roma, 2005, p.p. 7-52.
2. Spikic, A., Dizionario compatto Croato-Italiano / Italiano-Croato, Zanichelli, 2001.
3. Kernberger C., Nuovo italiano nel turismo, Guerra Edizioni, Perugia, 2014.
4. , Materijali u e-kolegiju na sustavu za e-učenje Merlin: [www.moodle.srce.hr](http://www.moodle.srce.hr) , , 2025.

#### Izborna literatura

1. Jernej, J., Talijanska gramatika za svakoga, Školska knjiga, Zagreb, 2005.  
 , Razni aktualni stručni tekstovi i drugi interaktivni, edukativni (audiovizualni) materijali
2. (koje su kreirali izvorni govornici) dostupni na Internetu, prema izboru nastavnika „ , , 2025.

### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Presentazione del corso e del web corso su Merlin. Regole in generale (diritti e doveri). Valutazione. Destinazione Italia.	2	1	0
2.	Programmare un viaggio – Viaggiare, parlare di luoghi, organizzare un viaggio. Presente indicativo. Numeri.	2	1	0
3.	Programmare un viaggio – Parlare di luoghi, organizzare un viaggio. Preposizioni di luogo. Lessico del turismo e dell'ufficio.	2	1	0
4.	Stipulare un contratto - Lessico della banca e degli alberghi. Preposizioni articolate. Complemento di argomento.	2	1	0
5.	Stipulare un contratto - Inviti formali e informali. Pronomi indiretti. Lessico della banca e degli alberghi.	2	1	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

6.	I mezzi di trasporto - Uso dei mezzi di trasporto, lessico di mezzi di trasporto. Ripetizione grammaticale.	2	1	0
7.	Il primo colloquio	2	1	0
8.	Commento del colloquio. I mezzi di trasporto - Formulare una richiesta. Condizionale del verbo volere.	2	1	0
9.	Le modalità di pagamento – Lessico della banca, effettuare un pagamento. Imperativo (positivo e negativo)	2	1	0
10.	Le modalità di pagamento – Lessico della banca. Imperativo.	2	1	0
11.	Le modalità di pagamento – testo autentico.	2	1	0
12.	Programmazione attività culturali – Organizzare un’attività culturale. Futuro.	2	1	0
13.	Programmazione attività culturali – Si: impersonale, riflessivo, reciproco, passivante.	2	1	0
14.	Programmazione attività culturali – Ci: averbiale, riflessivo, pronominale. Ripetizione gramaticale, preparazione per il colloquio.	2	1	0
15.	Il secondo colloquio	2	1	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>30</b>	<b>15</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

korekcije. Ispitu mogu pristupiti studenti koji su položili ispit iz kolegija Talijanski jezik 2 - drugi strani jezik.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**


(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Autohtoni poljoprivredni proizvodi u turističkoj ponudi
Semestar	Ljetni (4. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	izv. prof. dr. sc. Mara Marić
Zgrada, kabinet	,
Telefon	
e-mail	mara.maric@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	Domagoj Ivan Žeravica, mag. ing. agr.; Ivana Paladin Soče, dipl. ing. agr.
Zgrada, kabinet	, ; ,
Telefon	;
e-mail	domagoj-ivan.zeravica@unidu.hr; ivana.paladin@unidu.hr

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Sadržaj kolegija usmjeren je na utvrđivanje autohtonosti poljoprivrednih proizvoda na općem nivou, te s krajnjim ciljem prepoznavanja pojedinog područja kroz autentičnu poljoprivrednu ponudu proizvoda u kontekstu turizma. Posebna tematska cjelina su značajke agrikulturnih krajolika na području Mediterana s posebnim naglaskom na onima na dubrovačkom području. U kontekstu navedenog, analizira se i organizacija obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava u kontekstu turizma i osnovne poljoprivredne djelatnosti (smještaj, veličina, djelatnost, najzastupljenije kulture, stilska i organizacijska obilježja, tradicijske i suvremene intervencije). Pojedinačno se unutar zasebnih tematskih cjelina proučavaju karakteristične voćne i povrtne kulture Mediterana s naglaskom na

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: <b>Hotelierstvo, restoraterstvo i gastronomija</b>	<b>F04-15</b>

autohtonim kulturama s područja krajnjeg juga Hrvatske te njihov plasman kao turističkog proizvoda. Posebno se naglašavaju tradicijske kulture dubrovačkog područja - masline, agrumi i vinova loza, pri čemu se definira tradicionalni i genetski jedinstveni sortiment, najvažnija fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva, kao i tradicijske i suvremene prerađevine od istih. Posebna tematska cjelina odnosi se na zaštićene autohtone proizvode s oznakama ZOI/ZOZP/ZTS i primjerima iz Dubrovačko-neretvanske županije. U okviru kolegija planirane su vježbe iz područja organoleptičkih obilježja ulja od autohtonih sorti maslina dubrovačkog podneblja, zatim iz organoleptičkih i fizikalno-kemijskih obilježja vina, voćnih vina i aromatiziranih proizvoda od vina te obilježja proizvoda od agruma.

#### Ishodi učenja kolegija

1. Razlikovati pojmove autohtonost i alohtonost u kontekstu poljoprivrednih proizvoda
2. Definirati kulturne i agrarne krajolike
3. Prepoznavati, analizirati i opisati različite organizacijske oblike obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava na području primorske Hrvatske i dubrovačkog podneblja
4. Poznavati i razlikovati temeljne voćne kulture dubrovačkog podneblja kao i njihovu uporabu u prehrani
5. Poznavati i razlikovati temeljne povrtno-kulturne kulture dubrovačkog podneblja kao i njihovu uporabu u prehrani
6. Poznavati temeljne pojmove ZOI/ZOZP/ZTS poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda

#### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja  | <input type="checkbox"/> Konzultacije     |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice   | <input type="checkbox"/> Laboratorij      |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe      | <input type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input type="checkbox"/> Mentorski rad    |
| <input type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input type="checkbox"/> Provjera znanja  |

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

Obrazovanje na daljinu

#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni<br><input type="checkbox"/> Pismeni<br><input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij | Ostalo: Uvjeti za upis su uredno izvršavanje propisanih obveza; studenti koji su bili prisutni na minimalno |
|--|---|

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura

1. Ozimec, R., Karoglan Kontić, J., Maletić, E., Matotan, Z. & Frane Strikić, Tradicijske sorte i pasmine Dalmacije, Program Ujedinjenih naroda za razvoj (UNDP). Zagreb, 2015.
2. Maletić, E., Karoglan Kontić, J., Pejić, I., Preiner, D., Zdunić, G., Bubola, M., Stupić, D., Andabaka, Ž., Marković, Z. & Šimon, S., Zelena knjiga: Hrvatske izvorne sorte vinove loze, Državni zavod za zaštitu prirode, Zagreb, 2015.
3. Bakarić, P., Bjeliš, M., Brekalo, B., Bulimbašić-Botteri, M., Duić-Pribičević, V., Džidić, L., Elezović, D., Goreta, S. & Gugić, J., Maslina i maslinovo ulje: A-Ž., Institut za jadranske kulture i melioraciju krša, Naklada Zadro, Zagreb, Split, 2008.

##### Izborna literatura

1. Bakarić, P., Naranča, Zadružni savez Dalmacije Zadrugar, Split, 1998.
2. Bakarić, P., Brzica K., Omčikus, Č., Smokva, Stanica za južne kulture. Dubrovnik, 1989. Krpina, I., Vrbanek, J., Asić, A., Ljubičić, M., Ivković, F., Ćosić, T., Štambuk, S., Kovačević, I.,
3. Perica, S., Nikolac, N., Zeman, I., Zrinščak., V., Cvrlje, M., Janković-Čoko, D., Voćarstvo, Globus, Zagreb, Hrvatska, 2004.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Autohtonost u poljoprivredi	1	2	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

2.	Kulturni i agrarni krajolici	1	2	0
3.	Voćne kulture mediteranskog podneblja s naglaskom na maslinarsku i uljarsku djelatnost Dubrovačko-neretvanske županije	1	2	0
4.	Povrtne kulture mediteranskog podneblja s naglaskom na sortiment dubrovačkog područja	1	2	0
5.	Izvorne sorte vinove loze Dalmacije; uzgojna obilježja, fizikalno kemijska i organoleptička svojstva Vinogorja Dubrovačko-neretvanske županije	1	2	0
6.	Obilježja agrumarske proizvodnje juga Hrvatske	1	2	0
7.	Prerada i uporaba u prehrani karakterističnih voćnih vrsta dubrovačkog kraja, tradicijski proizvodi	1	2	0
8.	Zaštićeni hrvatski autohtoni proizvodi (ZOI/ZOZP/ZTS); primjeri iz Dubrovačko-neretvanske županije	1	2	0
9.	Organizacija poljoprivrednih gospodarstava primorske Hrvatske	1	2	0
10.	Tradicijsko graditeljstvo ruralnog područja dubrovačkog kraja	1	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>10</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Engleski jezik 4 - prvi strani jezik
Semestar	Ljetni (4. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	Martina Hrnić, univ. spec. philol., v. pred.; Silvija Đerek, mag. educ. philol. angl., pred.
Zgrada, kabinet	Ćira Carića 4, A 33; ,
Telefon	+385 20 445 873;
e-mail	martina.hrnic@unidu.hr; silvija.derek@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

1. Financijska kriza- vrste,uzroci i posljedice . Uvođenje pojma "deskriptivni" i "informativni" tekst  
 2. Marketing - osnovni pojmovi vezani za marketing: "marketing mix" , metode oglašavanja, agresivni marketing, promocija proizvoda, grada i države, hotela  
 3. Poslovni sastanak - vrste i bitne značajke, korištenje fraza i izraza  
 4. Skupovi - vrste skupova, organizacija (pisanje poziva, programa skupa, rezervacije, priprema radnog materijala)  
 5. Vrste turizma s naglaskom na kongresni i ruralni turizam. Analizira se kategorizacija smještaja

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

6. Terenska nastava - posjet kongresnoj/konferencijskoj dvorani - prisustvovanje skupno-prezentacija

### Ishodi učenja kolegija

1. Prepoznati osnovne pojmove vezane za uzroke i vrste financijske krize,
2. Teorijsko znanje iz kolegija Marketing primijeniti u kreiranju promocijske literature
3. Analizirati vrste sastanaka, pripremiti dnevni red, voditi sastanak, voditi zapisnik
4. Organizacija skupa, priprema radnog materijala
5. Analizirati vrste turizma, identificirati prednosti pojedine vrste za određeno područje
6. Koristiti fraze i izraze primjerene za pripremu pisanih sadržaja, vođenje poslovnog sastanka, otvaranje skupa, odgovor na žalbu

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije     |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input type="checkbox"/> Mentorski rad               |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |  |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni   | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

#### Obvezna literatura


1. Rogers, L., Skills for Business Studies, intermediate, Oxford University Press, Oxford, 2018, p.p. 2-47.
2. Walker, R.; Harding, K., Oxford English for Careers, Tourism2, Oxford University Press, Oxford, 2018, p.p. 20-38.
3. Thomson, K., English for Meetings, Oxford University Press, Oxford, 2011, p.p. 5-20.

#### Izborna literatura

1. Wood, N., Tourism and Catering Workshop , Oxford University Press, Oxford, 2011, p.p. 11-15.
2. Jones, L., Alexander, R. , New International Business English, Workbook, Cambridge University Press, 2008, p.p. 69-78.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Financial crisis: Types and causes	2	1	0
2.	Writing a Descriptive Text: The basic difference between "abstract" and "summary". Grammar: Verb+preposition collocations	2	1	0
3.	Marketing: Business vocabulary- marketing and segmentation Grammar: Writing comparisons	2	1	0
4.	Marketing Ethics and Vulnerable Groups: Analysis	2	1	0
5.	Marketing : Marketing segmentation, advertisement vs commercial, marketing mix	2	1	0
6.	Advertising a Destination: The basic difference in promoting a country, town and hotel. Promotional methods	2	1	0
7.	I.kolokvij	2	1	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


8.	Meetings : Types of meetings	2	1	0
9.	Meeting-related Terminology: Opening the meeting, giving the floor, encouraging a discussion, closing the meeting	2	1	0
10.	Conducting Effective Business Meetings: Golden rules for chair people Language focus: Non-verbal communication, respecting cultural diversities	2	1	0
11.	Types of Tourism: Analysing types of tourism	2	1	0
12.	Rural Tourism: The importance of rural tourism in Croatia, resources for rural tourism Grammar: Making predictions	2	1	0
13.	Congress Tourism: Dubrovnik as a congress centre , preparing a congress programme, Farewell dinner menu	2	1	0
14.	A visit to a congress centre	2	1	0
15.	II.kolokvij.	2	1	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>30</b>	<b>15</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije. Pozitivna ocjena iz 2 kolokvija oslobađa studenta pismenoga dijela ispita. Student je dužan redosvito prisustvovati nastavi (najmanje 70%) kako bi mogao pristupiti kolokvijima i ispitu.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Francuski jezik 4 - drugi strani jezik
Semestar	Ljetni (4. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<b>dr. sc. Ariana Vilić-Koprivec, prof. struč. stud.</b>
Zgrada, kabinet	Kampus, Branitelja Dubrovnika 41, Ured 124
Telefon	+385 20 446 047
e-mail	ariana.violic-koprivec@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Razvijanje jezične kompetencije korištenjem različitih stručnih tekstualnih i multimedijских sadržaja. Ovladanje najfrekventnijim morfološkim i sintaktičkim strukturama nužnim za komunikaciju u svakodnevnim i poslovnim situacijama. Usvajanje stručne terminologije iz područja hotelijerstva, gastronomije i restoraterstva. Korištenje stručnih rječnika te jezičnih alata. Kultura frankofonskog govornog područja. Razvijanje interkulturalne komunikacijske kompetencije. Teme: Organizacija tvrtke – opis tvrtke/hotelskog/ugostiteljskog objekta (povijest, sjedište, organizacija, sektor i djelatnost, prihodi); opis osobnih i profesionalnih karakteristika; sastav proizvoda i objašnjenje proizvodnog procesa; pravila ponašanja u radnom okruženju; naredba i zabrana, isticanje izuzetka

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

ili posebnog slučaja u određenom propisu; Traženje zaposlenja - oglas za posao, jednostavan životopis; opis radnog mjesta, traženih kompetencija, vještina i kvalifikacija.

### Ishodi učenja kolegija

1. Po završenom kolegiju studenti će moći: - razumjeti riječi, jednostavne rečenice i razgovor na teme iz sadržaja kolegija i osnovno značenje kratkih, jasnih i jednostavnih poruka i javnih obavijesti
2. - čitati i analizirati kratke, jednostavne tekstove, pronaći određenu, predvidivu informaciju u jednostavnim pisanim materijalima, razumjeti kratka, jednostavna osobna ili poslovna pisma
3. - koristiti fraze i rečenice da bi jednostavnim jezikom opisali teme iz sadržaja kolegija
4. - komunicirati u jednostavnim i uobičajenim (privatnim i poslovnim) situacijama koje zahtijevaju jednostavnu i neposrednu razmjenu informacija, sudjelovati u vrlo kratkim privatnim i poslovnim razgovorima na teme iz sadržaja kolegija
5. - pisati kratke, jednostavne bilješke i poruke, i kratak i jednostavan životopis
6. Ishodi učenja postižu se unutar razine A2 prema Zajedničkom europskom referentnom okviru za jezike.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije    |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input type="checkbox"/> Terenska nastava           |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |   |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- Ostalo:
- Usmeni
- Pismeni

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

Kolokvij

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura


1. Dubois, A-L., Tauzin, B., Objectif Express 1, Hachette FLE, 2013, p.p. 101-129.
2. , Aktualni materijali s interneta prema izboru nastavnika, , 2025.

##### Izborna literatura

1. Gregoire, M., Thievenaz, O, Grammaire progressive du français-niveau intermédiaire, CLE International, 2017.
2. Corsain, M., Grandet, E., Parizet, M.L., Activités pour le Cadre commun - niveau A2, CLE International, 2005.
3. Horetzky, E., Précis pratiques de grammaire française, Školska knjiga, 1994.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Raconter les événements dans le passé	2	1	0
2.	Quelle est votre activité?	2	1	0
3.	L'entreprise en France	2	1	0
4.	Les commerces et les commerçants	2	1	0
5.	Qui fait quoi	2	1	0
6.	Secret de fabrication	2	1	0
7.	Bilan: leçon 1-6	2	1	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

8.	C'est écrit	2	1	0
9.	La culture d'entreprise: rites et codes sociaux	2	1	0
10.	Accueillir une clientèle internationale	2	1	0
11.	Société recrute	2	1	0
12.	Comprendre et rédiger une offre d'emploi	2	1	0
13.	Comment rédiger un CV	2	1	0
14.	Bilan: leçon 8-13	2	1	0
15.	Savoir faire: un bilan actionel qui mettent en oeuvre les connaissances acquises	2	1	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>30</b>	<b>15</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije. Ispitu mogu pristupiti studenti koji su položili ispit iz kolegija Francuski jezik 1 - drugi strani jezik, Francuski jezik 2 - drugi strani jezik i Francuski jezik 3 - drugi strani jezik.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<a href="#">Interkulturalno komuniciranje</a>
Semestar	Ljetni (4. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<a href="#">prof. dr. sc. Katija Vojvodić</a>
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, C-8
Telefon	+385 20 445 935
e-mail	katija.vojvodic@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	<a href="#">Suada Salčić, prof., pred.</a>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	suada.salcic@gmail.com

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Sadržaj kolegija polaznicima će omogućiti da iz perspektive znanstveno utemeljenih spoznaja, sagledaju i objasne ljudsko ponašanje u kontekstu isprepletenih psiholoških i socijalnih čimbenika. Poseban naglasak je na sagledavanju vrijednosti kulturološkog okruženje u razvoju psihosocijalnih osobina ličnosti i načinu komuniciranja. Kroz osobni razvoj potiče se interkulturalno povezivanje i razumijevanje na svim razinama kumunikacije, osobnoj, poslovnoj, ekološkoj i političkoj suradnji. Sadržaj kolegija usmjeren je na razvoj kompetencija u uslužnim djelatnostima s naglaskom na psihološke aspekte turizma. Suvremeni način života od djelatnika u turizmu traži i podrazumijeva toleranciju, prihvaćanje i suživot s ljudima iz različitih kultura, pri čemu je nužno očuvati osobni,


	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

nacionalni i kulturni identitet. Upravljanje konfliktima i konstruktivno rješavanje sukoba uz izraženu asertivnost su važan dio interkulturalne kompetencije koja se želi postići kroz sadržaje ovog kolegija. Studente se potiče da uočavaju i razumju demografske varijable povezane s putovanjima. Sastavni dio ovog kolegija je poticanje razvoja sposobnost kritičkog promišljanja, odupiranja predrasudama i pokušajima manipulacije kroz suvremene načine komuniciranja vezane uz tehnološki napredak. Studente se kroz etički kodeks poučava interkulturalnim komunikacijskim vještinama u svakodnevnom životu, usmjerava ih se na razvoj otpornosti prema agresivnom marketingu i neprimjerenim sadržajima različitih medija. Sadržaji kolegija potiču na osobni razvoj i društveno odgovorno ponašanje na svim razinama i u svim društvenim ulogama. Cilj je kod studenata razvijati empatiju i znatiželju kroz povezivanje znanstvene teorije s praktičnim radom i vježbama.

#### Ishodi učenja kolegija

1. Generalizirati znanstveno utemeljene spoznaje u multikulturalnoj komunikaciji;
2. Ocijeniti komunikacijske vještine u kontekstu isprepletenih, socijalnih i kulturnih čimbenika;
3. Kritički prosuditi društvene pojave i događaje na temelju psihologijskih spoznaja;
4. poduprijeti i vrjednovati znanstveni i ekološki pristup u multikulturalnoj suradnji;
5. Predložiti novostečene spoznaje u socijalnim kontaktima
6. u realnim uvjetima rada studenti će moći odabrati optimalne načine funkcioniranje u odnosima s ljudima iz različitih kulturnih sredina;
7. Prezentirati stečene vještine (komunikacijske i prezentacijske vještine, vještine kreativnog i kritičkoga mišljenja, vještine rada u timu...) u svakodnevnim situacijama;
8. Komentirati i aktivno sudjelovati u društvu;
9. prezentirati i zauzimati se za humanističke i demokratske vrijednosti (etičnost, pravdu, toleranciju, nediskriminaciju...);
10. Kreirati i generirati fleksibilnost i prilagodljivost u interkulturalnoj komunikaciji
11. Prezentirati novostečene vještine u suradnji s inozemnim gostima i partnerima.

**NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)**

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije    |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input type="checkbox"/> Terenska nastava           |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |   |

#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni   | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura


1. Samovar, L.A., Porter, R.E., Mc Daniel E.R., Komunikacija između kultura, Naklada Slap, Jastrebarsko, 2013.
2. Jelinčić, D.A., Kultura, turizam, interkulturalizam, Institut za međunarodne odnose, Zagreb, 2010.

##### Izborna literatura

1. Miljković, I., Miljković, D., Rijavec, M., Psihologija u turizmu, Zagreb, 2018.
2. Petz, B., Psihologija u ekonomskoj propagandi, naklada DEPH, Zagreb, 0.
3. Bareza S., Kalinić M., Tomašević A., Briga o gostu, Ministarstvo turizma, 0.
4. , [www.britishcouncil.org/croatia](http://www.britishcouncil.org/croatia), , 0.
5. , Cross-Cultural Aspects of Tourism and Hospitality A Services Marketing and Management Perspective , , 2020.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

1.	Oblici i kultura komunikacije – uvodno predavanje	1	2	0
2.	Psihosocijalni utjecaji na razvoj komunikacijskih vještina	1	2	0
3.	Obilježja interkulturalne komunikacije- psihologija interkulturalnosti	1	2	0
4.	Kulturna raznolikost u svijetu i odgovorno ponašanje	1	2	0
5.	Verbalna komunikacija, značenje i način korištenja riječi	1	2	0
6.	Paraverbalni oblici komunikacije s aspekta kulturnih razlika	1	2	0
7.	Interkulturalna neverbalna komunikacija	1	2	0
8.	Upravljanje konfliktima ( koflikti u interkulturalnoj komunikaciji)	1	2	0
9.	Psihološki aspekti putovanja i motivacija Globalizacija, interkulturalno komuniciranje u turizmu	1	2	0
10.	Etika i novi mediji u interkulturalnoj komunikaciji	1	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>10</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

#### POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

#### ISPITNI ROKOVI

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

#### USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<a href="#">Istraživanje turističkog tržišta</a>
Semestar	Ljetni (4. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<a href="#">izv. prof. dr. sc. Barbara Puh</a>
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, Dubrovnik, E-K4
Telefon	+385 20 445 923
e-mail	barbara.puh@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	<a href="#">Martina Jejina, mag.oec.</a>
Zgrada, kabinet	,
Telefon	
e-mail	martina.jejina@gmail.com

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Specifičnosti istraživanja turističkog tržišta. Marketinški informacijski sustav (MIS) u turizmu. Baze podataka na području turizma. Proces istraživanja turističkog tržišta. Definiranje problema i ciljeva istraživanja. Razvoj plana istraživanja. Metode istraživanja –promatranje i ispitivanje. Prikupljanje i analiza sekundarnih podataka. Prikupljanje primarnih podataka. Plan uzorkovanja. Instrumenti istraživanja. Primjena plana istraživanja. Obrada, interpretacija i prezentacija rezultata Istraživanje za potrebe segmentacije turističkog tržišta. Istraživanje za potrebe ugostiteljskih poduzeća. Istraživanje zadovoljstva klijenata u turizmu i ugostiteljstvu. Istraživanje za potrebe razvoja održivog

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

turizma –pozitivni i negativni učinci turizma. Izrada i provedba istraživačkog projekta na turističkom tržištu.

### Ishodi učenja kolegija

1. utvrditi važnost provođenja istraživanja u ugostiteljstvu
2. kreirati projekt istraživanja za konkretan problem u ugostiteljskom poslovanju
3. dizajnirati završno izvješće s rješenjima primjerenim za definirani problem istraživanja

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja           | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Seminari i radionice | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe               | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci    | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad    |
| <input type="checkbox"/> Multimedija i internet          | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu          |  |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input type="checkbox"/> Usmeni              | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura

1. Marušić, M., Prebežac, D., Mikulić, J., Istraživanje turističkih tržišta, Sveučilište u Zagrebu, Ekonomski fakultet, Zagreb, 2019.
2. Šerić, N., Istraživanje tržišta za turističke subjekte, Redak. Split, 2014.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### Izborna literatura

1. Vranešević, T., Tržišna istraživanja u poslovnom upravljanju, Accent, Zagreb, 2014.
2. Kotler, Ph., Bowen, J.T. Makens, J.C., Marketing u ugostiteljstvu, hotelijerstvu i turizmu, , MATE, Zagreb, 2010.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Trendovi na turističkom tržištu i MIS u turizmu	1	2	0
2.	Sadržaj i proces istraživanja turističkih tržišta	1	2	0
3.	Vrste istraživanja turističkih tržišta - izviđajno i opisno istraživanje	1	2	0
4.	Primarni podaci u turizmu - metoda ispitivanja	1	2	0
5.	Primarni podaci u turizmu - metoda promatranja i sekundarni podaci	1	2	0
6.	Mjerenje stavova	1	2	0
7.	Uzorak i prikupljanje podataka	1	2	0
8.	Analiza i obrada podataka te sastavljanje izvješća	1	2	0
9.	Istraživanje turističkih tržišta za potrebe segmentacije tržišta/ugostiteljskih poslovnih subjekata	1	2	0
10.	Istraživanje turističkih tržišta za potrebe zadovoljstva turista/održivi razvoj	1	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>10</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**


(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<a href="#">Menadžment ljudskih potencijala</a>
Semestar	Ljetni (4. sem)
Broj ECTS bodova	4 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	<a href="#">prof. dr. sc. Ivona Vrdoljak Raguž</a>
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, EK - 6
Telefon	+385 20 445 925
e-mail	ivona.vrdoljak@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	<a href="#">Zorica Duić, mag. educ. philol. franc.</a>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	zorica.duic@gmail.com

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Općenito o menadžmentu ljudskih potencijala, organizacijskim funkcijama, aktivnostima i ulogama menadžera ljudskih potencijala. Pojam, značaj, ciljevi i aktivnosti menadžmenta ljudskih potencijala. Menadžment ljudskih potencijala iz perspektive malih i velikih poduzeća. Okruženje i funkcija menadžmenta ljudskih potencijala. Analiza i oblikovanje posla. Planiranje i privlačenje ljudskih potencijala. Selekcija i orijentacija ljudskih potencijala. Obuka ljudskih potencijala. Upravljanje radnom uspješnošću. Razvoj zaposlenika i profesionalne karijere. Kompenzacije i ljudski potencijali. Upravljanje radnim odnosima.

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

### Ishodi učenja kolegija

1. Preispitati unutarne i vanjsko okruženje menadžmenta ljudskih potencijala kao i menadžment ljudskih potencijala u malim i velikim poduzećima.
2. Komentirati pojam strategijskog menadžmenta ljudskih potencijala.
3. Preispitati problematiku analize posla i sistematizacije radnih mjesta kao i planiranja, privlačenja, selekcije i orijentacije zaposlenika.
4. Usporediti pojam obuke i pojam razvoja zaposlenika.
5. Kritički prosuđivati probleme menadžmenta ljudskih potencijala u organizacijama (upravljanje radnom uspješnošću, profesionalnom karijerom, radnim odnosima i kompenzacijama).

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)


- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije    |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input type="checkbox"/> Terenska nastava           |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |   |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input type="checkbox"/> Usmeni              | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

Obvezna literatura

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

1. Gutić, D., Horvat, Đ., Jurčević, M., Menadžment ljudskih potencijala u teoriji i primjeni, Effectus, 2018.
2. Gutić, D., Strateški menadžment ljudskih potencijala, Studio HS Internet, 2019.
3. Dessler, G., Upravljanje ljudskim potencijalima, 12. izdanje, Mate, 2015.

#### Izborna literatura

1. Bahtijarević Šiber, F., Strateški menadžment ljudskih potencijala, Školska knjiga, 2014.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEMA PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Pojam, značaj, ciljevi i aktivnosti menadžmenta ljudskih potencijala.	2	1	0
2.	Unutarnje i vanjsko okruženje i menadžment ljudskih potencijala.	2	1	0
3.	Mala, srednja i velika poduzeća i ljudski potencijali	2	1	0
4.	Opis i sadržaj posla. Standardi zanimanja	2	1	0
5.	Planiranje i regrutiranje ljudskih potencijala.	2	1	0
6.	Selekcija i orijentacija ljudskih potencijala. Intervju.	2	1	0
7.	Razvoj zaposlenika i profesionalne karijere.	2	1	0
8.	Upravljanje radnom uspješnošću.	2	1	0
9.	Kompenzacijski menadžment.	2	1	0
10.	Upravljanje radnim odnosima.	2	1	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

UKUPNO SATI      20      10      0

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<a href="#">Nabava u ugostiteljstvu</a>
Semestar	Ljetni (4. sem)
Broj ECTS bodova	4 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	<a href="#">mr. sc. Zrinka Golemac, v. pred.</a>
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, D - K 2
Telefon	+385 20 445 934
e-mail	zrinka.golemac@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	<a href="#">mr. sc. Fani Favro Bukvić, pred.</a>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	fani2904@gmail.com

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Pojam, ciljevi i zadaci nabave. Politika i strategija nabave. Organizacija nabave. Operativno planiranje nabave. Elementi procesa nabave i proces elektroničke nabave. Odnosi s dobavljačima. Uloga skladištenja u nabavnim operacijama. Održivost i društveno odgovorna nabava. Nabava u ugostiteljskim poslovnim subjektima.

##### Ishodi učenja kolegija

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

1. Identificirati temeljne pojmove vezane uz nabavu;
2. Formulirati politiku i strategiju nabave
3. Organizirati proces planiranja, operativnog planiranja i sustava nabave
4. Osmisliti mjerila za praćenje uspješnosti nabave
5. Upravljeti cjelokupnim procesom nabave
6. Valorizirati uspješnost primjenjene politike i plana nabava.

#### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Seminari i radionice   | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad    |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |  |

#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input type="checkbox"/> Usmeni              | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura

1. Cikač, N. , Operativna i strateška nabava: stvaranje profita kroz upravljanje procesima u nabavi, Varaždin: Cronata d.o.o., 2023.
2. Ferišak, V., Nabava: politika - strategija - organizacija - management, Zagreb: Vlastito izdanj, 2002.

##### Izborna literatura

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

1. Feinstein, A. H., Stefanelli, J. M., Purchasing: selection and procurement for the hospitality industry, Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc., 2008.
2. Jacobs, R. F., Chase, R. B. , Upravljanje operacijama i lancem opskrbe, Zagreb: Mate d.o.o., 2018.

POPIS TEMA				
Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Pojam, podjela i organizacija nabave	2	1	0
2.	Nabavni proces i uloga internih korisnika	2	1	0
3.	Zahtjev za nabavu i zahtjev za ponudom	2	1	0
4.	Narudžba i isporuka dobara i usluga	2	1	0
5.	Kontrola količine, kvalitete i reklamacije	2	1	0
6.	Osnovni pokazatelji uspješnosti u nabavi	2	1	0
7.	Upravljanje zalihama	2	1	0
8.	Strateška nabava	2	1	0
9.	Održivost u nabavi	2	1	0
10.	Kompetencije u nabavi	2	1	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>20</b>	<b>10</b>	<b>0</b>

**OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE**

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Njemački jezik 4 - drugi strani jezik
Semestar	Ljetni (4. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<b>dr. sc. Sandra Didović Baranac, v. pred.</b>
Zgrada, kabinet	Kampus, Branitelja Dubrovnika 41, 20 000 Dubrovnik, 55
Telefon	+385 20 446 049
e-mail	sandra.didovic-baranac@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Razvijanje jezične kompetencije korištenjem različitih tekstualnih i multimedijjskih žanrova. Ovladavanje najfrekventnijim morfološkim i sintaktičkim strukturama nužnim za komunikaciju u svakodnevnom i poslovnim situacijama. Usvajanje osnova stručne terminologije iz područja hotelijerstva, gastronomije i restoraterstva. Korištenje stručnih rječnika te jezičnih alata. Kultura njemačkoga govornoga područja. Razvijanje interkulturalne komunikacijske kompetencije. Teme koje se obrađuju su iz svakodnevnog i poslovnog okruženja: - svakodnevnica i posao - opis događanja u sadašnjosti i prošlosti - poslovni događaji, festivali, koncerti - organiziranje, opis,

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

izvještaj - okoliš i održivi turizam - marketing i reklamiranje turističkih destinacija - život na selu - seosko gospodarstvo - kulturna i izletnička ponuda u turističkoj destinaciji

### Ishodi učenja kolegija

1. Po završenom kolegiju studenti će moći: - razumjeti riječi, jednostavne rečenice i razgovor na teme iz sadržaja kolegija i osnovno značenje kratkih, jasnih i jednostavnih poruka i javnih obavijesti
2. - čitati i analizirati kratke, jednostavne tekstove, pronaći određenu, predvidivu informaciju u jednostavnim pisanim materijalima, razumjeti kratka, jednostavna osobna ili poslovna pisma
3. - koristiti fraze i rečenice da bi jednostavnim jezikom opisali teme iz sadržaja kolegija
4. - komunicirati u jednostavnim i uobičajenim (privatnim i poslovnim) situacijama koje zahtijevaju jednostavnu i neposrednu razmjenu informacija, sudjelovati u vrlo kratkim privatnim i poslovnim razgovorima na teme iz sadržaja kolegija
5. - pisati kratke, jednostavne bilješke i poruke te kratak i jednostavan životopis. Ishodi učenja postižu se unutar razine A2 prema Zajedničkom europskom referentnom okviru za jezike.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Seminari i radionice   | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input type="checkbox"/> Mentorski rad               |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |  |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni  | Ostalo: Dva pismena kolokvija ili jedan pismeni ispit |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni |   |

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

Kolokvij

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura

1. Funk, H., Kuhn, C., Nielsen, L., von Eggeling, R., Weimann, G., Das Leben A2, Kurs- und Übungsbuch, Cornelsen, Berlin, , 2020, p.p. 122-226.
2. Cohen, U., Grandi, N., Herzlich willkommen – Deutsch in Restaurant und Tourismus, Lehr- und Arbeitsbuch A2 , Klett-Langenscheidt, München, 2019, p.p. 31-79.
3. , Radni materijali na E-kolegiju u sustavu Merlin, , 2021.

#### Izborna literatura

1. , Izbor didaktički prilagođenog materijala s internet stranica na njemačkom jeziku: <https://www.goethe.de/de/index.html><http://www.dw.de/> i dr. , , 2021.
2. Glovacki-Bernardi, Z., Gramatika njemačkog jezika – osnove , Školska knjiga, Zagreb, 2017.
3. Uroić, M., Hurm, A., Njemačko-hrvatski rječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2004.
4. Jakić, B., Hurm, A., Hrvatsko-njemački rječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2004.

### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Den eigenen Alltag beschreiben.	2	1	0
2.	Über Festivals und Musik sprechen. Einen Bericht schreiben.	2	1	0
3.	Natur und Umweltschutz.	2	1	0
4.	Im Restaurant - Bestellungen entgegennehmen (Hauptgerichte, Beilagen). Missverständnisse klären.	2	1	0
5.	Wanderurlaub. Prospekte.Webseiten.	2	1	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

6.	Wanderparadies – Österreich.	2	1	0
7.	Wiederholung. TEST 1.	2	1	0
8.	Freundschaften und Beziehungen.	2	1	0
9.	Leben auf dem Land. Urlaub auf dem Land.	2	1	0
10.	Über Ziele, Wünsche und Träume sprechen.	2	1	0
11.	Im Hotel - Bezahlung entgegennehmen. Rechnungsbeträge klären. Gäste verabschieden.	2	1	0
12.	Informationen für den Urlaubsort - Sehenswürdigkeiten empfehlen. Stadtrundfahrten und Rundgänge.	2	1	0
13.	Veranstaltungen empfehlen. Wege beschreiben.	2	1	0
14.	Unterkünfte vorschlagen und reservieren.	2	1	0
15.	Wiederholung TEST 2.	2	1	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>30</b>	<b>15</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije. Ispitu mogu pristupiti studenti koji su položili ispit iz kolegija Njemački jezik 3 - drugi strani jezik. Praćenje kvalitete i uspješnosti izvedbe kolegija provodit će se sukladno uputama i aktima Sveučilišta u Dubrovniku.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**


(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Osnove kuharstva – u mirovanju u 2025./2026.
Semestar	Ljetni (4. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	
	Zgrada, kabinet
	Telefon
	e-mail
Suradnik na kolegiju	
	Zgrada, kabinet
	Telefon
	e-mail

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Preduvjet za vještog i cijenjenog kuhara kreće od osnovnih znanja koje higijena i sigurnost hrane u kuhinji nalažu. Također, izrazito važno je poznavati alat i uređaje koje jedan kuhar koristi u profesionalnoj kuhinji. Početak susreta s kuhinjom značit će dobro usvojena osnovna znanja sigurnosti i higijene, kao i osnovnih namirnica koje će se obrađivati kroz nastavne cjeline. Prije svakog sata vježbi u kuhinji, prethodit će sat predavanja koji će najaviti recepte i kulinarske tehnike s kojima se student susreće i usvaja na vježbama.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

### Ishodi učenja kolegija

1. Prezentirati osnove higijene i sigurnosti u profesionalnoj kuhinji.
2. Osmisliti osnovne recepte i vrste istih, kao i utvrditi razlike među sličnim jelima.
3. Samostalno protumačiti, analizirati i povezati namirnice s recepturama te ih kroz praktičnu nastavu realizirati.
4. Argumentirano raspravljati u usmenom i pisanom obliku pred cheficom.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja           | <input type="checkbox"/> Konzultacije                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Seminari i radionice | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe               | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci    | <input type="checkbox"/> Mentorski rad               |
| <input type="checkbox"/> Multimedija i internet          | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu          |  |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni   | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura

1. McCgee, H. , Food & Cooking, An encyclopedia of kitchen science and culture, Hodder & Stoughton, 2004.
2. The Culinary Institute of America , The Professional Chef, 9th Edition, Wiley, 2013.
3. Le Cordon Bleu, Savršeno umijeće kuhanja, Dušević&Kršovnik d.o.o., , 1998.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


4. The Chefs of Le Cordon Bleu, Le Cordon Bleu Cuisine Foundations , Delmar Cengage Learning, 2010.

#### Izborna literatura

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Osnovno o kuhinji (uređaji, pribor, rizici, prevencija, sigurnost, evakuacija, higijena, HACCP, simboli upozorenja)	1	2	0
2.	Jelovnik (Troškovnici, planiranje jelovnika)	1	2	0
3.	Umaci i zgušnjivači	1	2	0
4.	Povrće, voće i salate	1	2	0
5.	Juhe i temeljci	1	2	0
6.	Tjestenina (brašno i vrste tjestenine)	1	2	0
7.	Jaja, sirevi, mliječni proizvodi	1	2	0
8.	Perad i divljač	1	2	0
9.	Ribe, rakovi i ljuskari	1	2	0
10.	Meso	1	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>10</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**


(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Osnove slastičarstva – u mirovanju u 2025./2026.
Semestar	Ljetni (4. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Nastava započinje uvodnim predavanjem o higijeni i sigurnosti hrane u kuhinji. Sadržaj predmeta podijeljen je na 3 bloka. U prvom bloku studenti će utvrditi osnove higijene i sigurnosti hrane u kuhinji te koje su bitne stavke pri samom ulasku u kuhinju te rada u njoj na ispravan način prema HACCP-u. U drugom bloku studenti će se upoznati s opremom koju posjeduje svaka slastičarska kuhinja i njenom ispravnom korištenju pri upotrebi slastičarskih namirnica prema recepturama obrađenima s matematičkim preračunavanjem i vaganjem. U trećem bloku studenti se upoznaju s tehnikama izrade osnovnih receptura u slastičarstvu počevši od laganih i teških biskvitnih smjesa, krema, tijesta te jednostavnih slastica.

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

### Ishodi učenja kolegija

1. Utvrditi osnove higijene i sigurnosti te opreme u slastičarskoj kuhinji.
2. Preporučiti slastičarske formule, vrste biskvitnih smjesa, razlike u kremama, razlike tijesta te jednostavnih deserata.
3. Samostalno protumačiti, usporediti, analizirati, povezati namirnice s recepturama te ih izraditi u praktičnom dijelu nastave.
4. Argumentirano raspravljati u usmenom i pisanom obliku.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input type="checkbox"/> Konzultacije                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Seminari i radionice   | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input type="checkbox"/> Mentorski rad               |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu            |  |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni   | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura

1. The Culinary Institute of America , Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft 3rd Edition, CIA, 2015.
2. Tereza Alabanda, Slastičar, , 2019.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


#### Izborna literatura

1. École Ferrandi, French Patisserie: Master Recipes and Techniques from the Ferrandi School of Culinary Arts, Ferrandi Paris, 2017.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEMA PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Higijena i sigurnost hrane	1	2	0
2.	Oprema i slastičarski alati	1	2	0
3.	Slastičarske formule i postoci	1	2	0
4.	Namirnice	1	2	0
5.	Osnovne vrste biskvita	1	2	0
6.	Osnovne vrste krema	1	2	0
7.	Osnovna tijesta	1	2	0
8.	Osnovna tijesta	1	2	0
9.	Jednostavni deserti	1	2	0
10.	Voćni deserti	1	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>10</b>	<b>20</b>	<b>0</b>


**OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE**

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU


Naziv kolegija	<b>Planiranje i kontroling</b>
Semestar	Ljetni (4. sem)
Broj ECTS bodova	5 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	<b>Tonći Vicelić, dipl. oec., pred.</b>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	tonci.vicelic@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	<b>mr. sc. Marijana Zuanić</b>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	marijanazuanic@gmail.com

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Upoznati studente sa osnovnim pojmovima i metodama kontrolinga i planiranja s posebnim osvrtom na hoteljerstvo i ugostiteljstvo, te kroz vježbe i praktične primjere ovladati instrumentima i tehnikama za izradu planova i kontrolinških izvještaja za potrebe donošenja poslovnih odluka različitih menadžerskih razina.

##### Ishodi učenja kolegija

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

1. Utvrditi osnovne zakonitosti kontrolinga, opisati implementaciju, koncepciju, pozicioniranje kontrolinga u sklopu organizacije gospodarskog subjekta i menadžmenta, interakcija sa drugim poslovnim funkcijama s posebnim osvrtom na hotelijerske i ugostiteljske gospodarske subjekte
2. procijeniti ulogu i funkcije kontrolinga u menadžmentu u hotelskim i ugostiteljskim gospodarskim subjektima
3. kreiranje i planiranje analize poslovanja gospodarskog subjekta primjenjujući različite metode i tehnike, koristeći različite dostupne baze podataka, pravilno interpretirati dobivene rezultate
4. utvrditi standarde u industriji, te ih pravilno implementirati
5. preispitati funkciju planiranja u gospodarskom subjektu, te utvrditi ciljeve, načine zadavanja, izradu i analizu poslovnih planova, te izvještavanje menadžmenta
6. samostalno kreiranje izvještaja (dnevno, tjedno, mjesečno) uz tumačenje dobivenih rezultata i davanje prijedloga menadžmentu

#### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)


- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja<br><input type="checkbox"/> Seminari i radionice<br><input checked="" type="checkbox"/> Vježbe<br><input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci<br><input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet<br><input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije<br><input type="checkbox"/> Laboratorij<br><input type="checkbox"/> Terenska nastava<br><input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad<br><input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
|---|---|

#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |   |         |
|---|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni<br><input checked="" type="checkbox"/> Pismeni<br><input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij | Ostalo: |
|---|---------|

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

Obvezna literatura

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

1. Luković, T., Lebefromm, U., Controlling, Konceptcija i slučajevi – Prva knjiga, Sveučilište u Dubrovniku, Dubrovnik, 2009.
2. Luković, T., Lebefromm, U., Controlling, Planom do cilja – Druga knjiga, Sveučilište u Dubrovniku, Dubrovnik, 2014.
3. Avelini Holjevac, I., Kontroling: Upravljanje poslovnim rezultatom, Sveučilište u Rijeci, Rijeka, 2007.

#### Izborna literatura

1. Osmanagić Bedenik, N., Kontroling-Abeceda poslovnog uspjeha, Sveučilište u Zagrebu, Zagreb, 2007.
2. Peršić, M., Controlling u hotelijersko-turističkom gospodarstvu, Sveučilište u Rijeci, Rijeka, 1996.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Pojam kontrolinga, povijesni razvoj, konceptcija, implementacija i organizacija u hotelijerstvu i ugostiteljstvu	2	2	0
2.	Analiza poslovanja u hotelijerstvu i ugostiteljstvu	2	2	0
3.	Metode i tehnike analize poslovanja	2	2	0
4.	Metode i tehnike analize poslovanja (II)	2	2	0
5.	Analiza ključnih inputa	2	2	0
6.	Analiza ključnih inputa (II)	2	2	0
7.	Standardi u hotelijerstvu i ugostiteljstvu	2	2	0
8.	Ciljevi, plan, planiranje i izvještavanje	2	2	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

9.	Izrada izvještaja	2	2	0
10.	Izrada izvještaja (II)	2	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>20</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Poslovna psihologija
Semestar	Ljetni (4. sem)
Broj ECTS bodova	4 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	prof.dr.sc, Ivana Pavlić
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	ivana.pavlic@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	Maris Kutanjac, dipl. psih.
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	mkutanjac@gmail.com

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Opći uvod u psihologiju (teorijski smjerovi, metodologija istraživanja) Učenje i pamćenje (učenje, pamćenje, zaboravljanje, efikasne tehnike) Sposobnosti i ličnost (kognitivne sposobnosti, interindividualne razlike, motivacija, procjena ličnosti) Percepcija (osjeti, percepcija, odrednice i odstupanja) Socijalna percepcija (odrednice, procjena i pogreške, samopredstavljanje u socijalnom kontekstu) Rješavanje problema (kognitivno procesiranje, intuicija, donošenje odluka) Slika o sebi (razvoj, struktura, obrambeni mehanizmi) Emocije (uloga, razvoj, emocionalni procesi i upravljanje) Pozitivna psihologija (koncept i odrednice, stavovi) Rad, umor, odmor (teorije, simptomi, suočavanje, odmaranje i dokolica) Stres (teorije, uzroci i simptomi, suočavanje, stres na poslu, prevencija) Komunikacijske vještine (opće odrednice komunikacije u radnom kontekstu) Kulturalne razlike

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: <b>Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija</b>	<b>F04-15</b>

(norme, vrijednosni sustavi, međukulturalni kontekst) Prezentacijske vještine (prezentacija u poslovnom kontekstu, trema i suočavanje, persuazija) Asertivnost (odrednice, razlozi neasertivnog ponašanja, trening asertivnosti) Sukobi (odrednice i uzroci, odnos natjecanja i suradnje, rješavanje sukoba)

### Ishodi učenja kolegija

1. Studenti će nakon odslušanog kolegija preispitati, sintetizirati i vrjednovati činjenice, pojmove, spoznajne principe i teorije poslovne psihologije.
2. Interpretirati i procjenjivati interindividualne razlike u osmišljavanju radne uspješnosti.
3. Sintetizirati i vrjednovati činjenice, pojmove i principe pozitivne psihologije. Integrirati i procjenjivati emocionalnu kompetentnost, kompetencije uspješnosti menadžera i stilove rukovođenja.
4. Vrjednovati uspješne timove te djelomično upravljati složenom komunikacijom u interakciji s drugima. Primjeniti prezentacijske vještine u poslovnom kontekstu.
5. Utvrditi kulturalne razlike te pokretati procese suradnje u timu. Preuzimati odgovornost za unapređenje upravljanja vremenom. Odabirati postupke u osmišljavanju smanjenja radnog stresa.
6. Predvidjeti tipične pogreške u procjeni ljudi u selekcijskom postupku. Prezentirati i vrjednovati asertivno ponašanje, uzroke sukoba i preuzeti odgovornost za rješavanjem sukoba u timskom radu.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja  | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije  |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice   | <input type="checkbox"/> Laboratorij              |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe      | <input type="checkbox"/> Terenska nastava         |
| <input type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad |
| <input type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input type="checkbox"/> Provjera znanja          |
| <input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |   |

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- Usmeni Ostalo:  
 Pismeni  
 Kolokvij

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura

- Miljković Krečar, I., Kolega, M., Psihologija u poslovnom okruženju, Vern Bussines Class, Zagreb, 2013.
- Miljković D., Rijavec M., Organizacijska psihologija, IEP/D2, Zagreb, 2007.

##### Izborna literatura

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Opći uvod u psihologiju (teorijski smjerovi, metodologija istraživanja)	2	1	0
2.	Učenje i pamćenje (učenje, pamćenje, zaboravljanje, efikasne tehnike); Sposobnosti i ličnost (kognitivne sposobnosti, interindividualne razlike, motivacija, procjena ličnosti)	2	1	0
3.	Percepcija (osjeti, percepcija, odrednice i odstupanja); Socijalna percepcija (odrednice, procjena i pogreške, samopredstavljanje u socijalnom kontekstu)	2	1	0
4.	Rješavanje problema (kognitivno procesiranje, intuicija, donošenje odluka)	2	1	0
5.	Slika o sebi (razvoj, struktura, obrambeni mehanizmi); Emocije (uloga, razvoj, emocionalni procesi i upravljanje)	2	1	0

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

6.	Pozitivna psihologija (koncept i odrednice, stavovi)	2	1	0
7.	Rad, umor, odmor (teorije, simptomi, suočavanje, odmaranje i dokolica); Stres (teorije, uzroci i simptomi, suočavanje, stres na poslu, prevencija)	2	1	0
8.	Komunikacijske vještine (opće odrednice komunikacije u radnom kontekstu); Prezentacijske vještine (prezentacija u poslovnom kontekstu, trema i suočavanje, persuazija)	2	1	0
9.	Kulturalne razlike (norme, vrijednosni sustavi, međukulturalni kontekst)	2	1	0
10.	Asertivnost (odrednice, razlozi neasertivnog ponašanja, trening asertivnosti); Sukobi (odrednice i uzroci, odnos natjecanja i suradnje, rješavanje sukoba)	2	1	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>20</b>	<b>10</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije. -

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**


(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<b>Prezentacijske vještine</b>
Semestar	Ljetni (4. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<b>prof. dr. sc. Ivana Pavlić</b>
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik,, E-K10
Telefon	+385 20 445 929
e-mail	ivana.pavlic@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	<b>Maris Kutanjac, dipl. psih.</b>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	mkutanjac@gmail.com

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Ovaj kolegij podučava studente teorijskim i prektičnim osnovama prezentacijskih vještina. Kolegij je orijentiran na pripremu studenata za razvoj komunikacijskih vještina u poslovnom okruženju te prezentacije široj publici. Znanje i vještine koje se stječu kroz kolegij omogućavaju studentima daljnji razvoj karijere sukladno zahtjevima tržišta rada. Studenti će steći praktično iskustvo pod vodstvom mentora u sklopu razvoja praktičnih vještina.

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

### Ishodi učenja kolegija

1. Demonstrirati različite oblike komunikacije
2. Predvidjeti i prepoznati smetnje u komunikaciji
3. Procijeniti povezanost između djelotvorne komunikacije i dobrih međuljudskih odnosa
4. Izraditi plan prezentacije obzirom na raspoloživo vrijeme i ciljanu publiku
5. Organizirati sadržaj prezentacije u skladu s konceptom, glavnim idejama i akademskom argumentacijom
6. Predložiti informacijsko-komunikacijske tehnološke alate u oblikovanju prezentacije na kreativan način
7. Prezentirati prezentacijske vještine uvažavajući sve relevantne elemente

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja<br><input type="checkbox"/> Seminari i radionice<br><input checked="" type="checkbox"/> Vježbe<br><input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci<br><input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet<br><input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije<br><input type="checkbox"/> Laboratorij<br><input type="checkbox"/> Terenska nastava<br><input type="checkbox"/> Mentorski rad<br><input type="checkbox"/> Provjera znanja |
|---|---|

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni<br><input checked="" type="checkbox"/> Pismeni<br><input type="checkbox"/> Kolokvij | Ostalo: |
|--|---------|

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

Obvezna literatura

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>


1. Tafra-Vlahović, M. , Javni govor. Priprema, nastup, utjecaj, Visoka škola za poslovanje i upravljanje s pravom javnosti „Baltazar Adam Krčelić“, Zaprešić, 2013.
2. Lucas, S.E. , Umijeće javnog govora, MATE d.o.o., Zagreb, 2015.

#### Izborna literatura

1. Fox, R. , Poslovna komunikacija, Hrvatska sveučilišna naknada, Zagreb, 2001.
2. Antolović, K., Sviličić, N. , Komunikacijske vještine, Verbalne i neverbalne perusazivne tehnike, KandK Promocija, 2020.
3. Anderson, Ch. , TED Talks: The Official TED Guide to Public Speaking, Mariner Book, Boston, MA, 2017.
4. Pease, A., Pease, B. , Velika škola govora tijela, Mozaik knjiga, Zagreb, 2011.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Komunikacija i društveni procesi	1	2	0
2.	Komunikacija i društveni procesi (II)	1	2	0
3.	Elementi procesa javnog govora	1	2	0
4.	Slušanje kao preduvjet govora	1	2	0
5.	Strah od javnog nastupa	1	2	0
6.	Planiranje prezentacije	1	2	0
7.	Promocija i persuazija	1	2	0
8.	Uporaba IKT-a u izradi prezentacija	1	2	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

9.	Radionica prezentacijskih vještina	1	2	0
10.	Radionica prezentacijskih vještina (II)	1	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>10</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<a href="#">Prodaja u hotelijerstvu</a>
Semestar	Ljetni (4. sem)
Broj ECTS bodova	4 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	<a href="#">izv. prof. dr. sc. Marija Dragičević</a>
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, EK 3
Telefon	+385 20 456 922
e-mail	marija.dragicevic@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	<a href="#">Stjepan Garvan, mag. oec., asist.</a>
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, EK-2
Telefon	+385 20 445926
e-mail	stjepan.garvan@unidu.hr

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

1. Prodaja kao element marketinškog spleta u hotelijerstvu- uloga, specifičnosti, korelacija s ostalim elementima marketinškog spleta 2. Planiranje prodaje i donošenje odluka o podaji u hotelijerstvu- proces planiranja, utjecajni činitelji-interni, eksterni 3. Prodajno osoblje i uspostavljanje odnosa s klijentom u hotelijerstvu- činitelji važni za uspostavljanje odnosa s klijentom, verbalna i neverbalna komunikacija, strategije, pronalaženje klijenata, evidentiranje i praćenje nakon prodaje 4. Proces i oblici prodaje u hotelijerstvu- pojam i vrste prodajnih kanala, vrednovanje , odabir i modifikacija prodajnih kanala, direktna i indirektna prodaja- specifičnosti svakog pojedinog oblika, prodajne

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

strategije i metode 5. Etičke norme i zaštita potrošača- etička pravila pri prodaji, Zakon o zaštiti potrošača i Smjernice EU, Frankfurtska tabela, poslovni pokloni 6. On-line prodaja – trend, specifičnosti

### Ishodi učenja kolegija

1. Kritički promišljati i analizirati problematiku prodajnih kanala u hotelijerstvu
2. Preispitati odluku o strategiji vezano uz osiguranje kvalitete usluge, zadovoljstva, lojalnosti i standarda sigurnosti u hotelima
3. Kritički promišljati o zadacima prodajnog osoblja u hotelu
4. Kreirati odluke vezano uz probleme i nedoumice klijenata
5. Kritički promišljati i preispitati metode zaključivanja prodaje u hotelijerstvu

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije    |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input type="checkbox"/> Terenska nastava           |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |   |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni   | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: <b>Hotelierstvo, restoraterstvo i gastronomija</b>	<b>F04-15</b>

#### Obvezna literatura

1. Hayes, D., Ninemeier, J., Upravljanje hotelskim poslovanjem, Prentice Hall, New Jersey, 2004.
2. Dragičević, M., Prodajna politika hotelskih poduzeća, Redak, Split, 2014.
3. Galičić, V., Ivanović, S., Lupić, M., Hotelska prodaja i recepcijsko poslovanje, Sveučilište u Rijeci, Fakultet za turistički i hotelski menadžment, Opatija, 2005.
4. Tesone, D. V., Hospitality Information System and E-Commerce, John Wiley & Sons, New Jersey, Canada, 2006.

#### Izborna literatura

1. Mildered Golden Pryor, M., Toombs, L. A., Anderson, D., White, C., What Management and Quality Theories are Best for Small Business?, Journal of Management and Marketing Reseach, 2002.
2. Danijela Marot, Uljudnost u verbalnoj i neverba/noj komunikaciji, FLUMINENSIA, 2005.
3. Rosenbloom, B., Marketing Channels, Thomson South-Western, Canada, 2004.
4. Madhavaram S., McDonald, R., , Knowledge-based sales management strategy and the grafting metaphor: Implications for theory and practice, Industrial Marketing Management 39, 2010.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Prodaja kao element marketinškog spleta u hotelijerstvu- uloga, specifičnosti, korelacija s ostalim elementima marketinškog spleta	2	1	0
2.	Prodajakao element marketinškogspleta u hotelijerstvu- uloga, specifičnosti, korelacija s ostalim elementima marketinškog spleta	2	1	0
3.	Planiranje prodaje i donošenje odluka o podaji u hotelijerstvu- proces planiranja, utjecajni činitelji-interni, eksterni	2	1	0

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac	
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: <b>Hotelierstvo, restoraterstvo i gastronomija</b>	<b>F04-15</b>	

4.	Prodajno osoblje i uspostavljanje odnosa s klijentom u hotelijerstvu- činitelji važni za uspostavljanje odnosa s klijentom, verbalna i neverbalna komunikacija, strategije, pronalaženje klijenata, evidentiranje i praćenje nakon prodaje	2	1	0
5.	Prodajno osoblje i uspostavljanje odnosa s klijentom u hotelijerstvu- činitelji važni za uspostavljanje odnosa s klijentom, verbalna i neverbalna komunikacija, strategije, pronalaženje klijenata, evidentiranje i praćenje nakon prodaje	2	1	0
6.	Procesi i oblici prodaje u hotelijerstvu - pojam i vrste prodajnih kanala, vrednovanje, odabir i modifikacija prodajnih kanala, direktna i indirektna prodaja- specifičnosti svakog pojedinog oblika, prodajne strategije i metode	2	1	0
7.	Procesi i oblici prodaje u hotelijerstvu- pojam i vrste prodajnih kanala, vrednovanje , odabir i modifikacija prodajnih kanala, direktna i indirektna prodaja- specifičnosti svakog pojedinog oblika, prodajne strategije i metode	2	1	0
8.	Etičke norme i zaštítipotrošača- etička pravila pri prodaji, Zakon o zaštiti potrošača i Smjernice EU, Frankfurtska tabela, poslovni pokloni	2	1	0
9.	On-line prodaja – trend, specifičnosti	2	1	0
10.	On-line prodaja – trend, specifičnosti	2	1	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>20</b>	<b>10</b>	<b>0</b>

**OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE**

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**


(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Španjolski jezik 4 - drugi strani jezik
Semestar	Ljetni (4. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<b>Daniela Falkoni Mjehović, prof., v. pred.</b>
Zgrada, kabinet	,
Telefon	
e-mail	daniela.falkoni-mjehovic@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Razvijanje komunikacijske kompetencije na španjolskome jeziku korištenjem različitih stručnih tekstualnih i multimedijjskih didaktičkih materijala. Ovladavanje morfološkim i sintaktičkim strukturama nužnim za komuniciranje u poslovnim situacijama. Usvajanje stručne terminologije iz područja hotelijerstva i turizma korištenjem različitih jezičnih alata (rječnici, glosari, gramatike) i elektroničkih jezičnih resursa. Kultura španjolskoga govornoga područja. Poslovna komunikacija u hotelijerstvu (usmena i pismena). Razvijanje interkulturalne komunikacijske kompetencije. Teme koje se obrađuju: - hotelske usluge (osnovne i dodatne) - poslovi i radna mjesta u turizmu - u restoranu - organizacija kongresa, konferencija i sl. - vrste i oblici turizma.

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

### Ishodi učenja kolegija

1. Ishodi učenja postižu se unutar razine A2 prema Zajedničkom europskom referentnom okviru za jezike. Po završenom kolegiju studenti će moći: - razumjeti riječi, jednostavne rečenice i razgovor na teme iz sadržaja kolegija i osnovno značenje kratkih, jasnih i jednostavnih poruka i javnih obavijesti
2. - čitati i analizirati kratke, jednostavne tekstove, pronaći određenu, predvidivu informaciju u jednostavnim pisanim materijalima, razumjeti kratka, jednostavna osobna ili poslovna pisma
3. - koristiti fraze i rečenice da bi jednostavnim jezikom opisali teme iz sadržaja kolegija
4. - komunicirati u jednostavnim i uobičajenim (privatnim i poslovnim) situacijama koje zahtijevaju jednostavnu i neposrednu razmjenu informacija, sudjelovati u vrlo kratkim privatnim i poslovnim razgovorima na teme iz sadržaja kolegija
5. - pisati kratke, jednostavne bilješke i poruke, jednostavno osobno ili poslovno pismo.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije     |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input type="checkbox"/> Mentorski rad               |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |  |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni<br><input checked="" type="checkbox"/> Pismeni<br><input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij | Ostalo: Ispitu iz ovog kolegija mogu pristupiti samo oni studenti koji su položili Španjolski jezik 3 |
|---|---|

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura

1. Goded, M., Varela, R. , Bienvenidos de nuevo (A1-A2). Español para Profesionales. Turismo y Hostelería, Libro del alumno. , EnClave, Madrid, 2016, p.p. 60-139.
2. Antolín, L., Goded, M., Varela, R., Bienvenidos de nuevo (A1-A2). Español para Profesionales –Turismo y Hostelería, Cuaderno de actividades , , 2016.
3. , Materijali u e-kolegiju na [www.moodle.srce.hr](http://www.moodle.srce.hr) , 2022.
4. , Razni edukativni materijali s interneta [www.cervantes.es](http://www.cervantes.es) , [www.auladeeconomia.com](http://www.auladeeconomia.com) i sl., , 2021.

#### Izborna literatura

1. Antolín, L., Goded, M., Varela, R., Bienvenidos nivel 1 – Español para Profesionales – Turismo y Hostelería, Cuaderno de actividades (Bloque 3), EnClave, Madrid, 2010.
2. Romero Dueñas, C., Hermoso, A. G., Vélez, A. C., Competencia gramatical en Uso A2 , Edelsa, Madrid, 2007.
3. González, M., Martín, F., Rodrigo, C., Verdía, E., González, M., Martín, F., Rodrigo, C., Verdía, E., Socios nueva edición 2 - Cuaderno de ejercicios , Difusión, Barcelona, 2007.

### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Predstavljanje kolegija. Ponavljanje.	2	1	0
2.	Los servicios de un hotel. Hotelske usluge. Neodređeni pridjevi i zamjenice.	2	1	0
3.	Rezerviranje hotelske sobe putem telefona, emaila, interneta i na recepciji.	2	1	0
4.	Pisanje poruka i pozivnica.	2	1	0
5.	Komparacija.	2	1	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

6.	Opis poslova i radnih mjesta. Superlativ.	2	1	0
7.	U restoranu.	2	1	0
8.	Ponavljjanje. Kolokvij.	2	1	0
9.	Futuro imperfecto. Razgovor o budućim događajima.	2	1	0
10.	Organiziranje kongresa, konferencija, simpozija i sl.	2	1	0
11.	Pretérito imperfecto.	2	1	0
12.	Gastronomija.	2	1	0
13.	Condicional I.	2	1	0
14.	Vrste i oblici turizma.	2	1	0
15.	Ponavljjanje. Kolokvij.	2	1	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>30</b>	<b>15</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije. Studenti su dužni redovito dolaziti na nastavu i na svaki nastavni sat donijeti sav radni materijal naveden u literaturi. Studenti moraju redovito rješavati domaće zadaće. pratiti sadržaje i obavijesti na <https://moodle.srce.hr> te predati domaće zadaće u za to predviđenom roku. Prvi kolokvij mogu pisati studenti koji su u prvih sedam tjedana nastave bili prisutni na 75% nastavnih

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

sati i predali sve domaće zadaće. Drugi kolokvij mogu pisati studenti koji su prethodno položili prvi kolokvij i ispunili ostale nastavne obveze (dolaznost i predaja domaćih zadaća). Studenti koji izostanu s nastave više od 15 nastavnih sati u semestru, neće ostvariti pravo na potpis.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Talijanski jezik 4 - drugi strani jezik
Semestar	Ljetni (4. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<b>dr. sc. Zrinka Režić Tolj, v.pred.</b>
Zgrada, kabinet	Kampus - Branitelja Dubrovnika, 41, 20000 Dubrovnik, Hrvatska, Kampus - 128
Telefon	+385 20 446 048
e-mail	zrinka.rezic@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Razvijanje jezične kompetencije korištenjem različitih stručnih tekstualnih i multimedijских žanrovima. Ovladavanje najfrekventnijim morfološkim i sintaktičkim strukturama nužnim za komunikaciju u svakodnevnim i poslovnim situacijama. Usvajanje stručne terminologije iz područja hotelijerstva, gastronomije i restoraterstva. Korištenje stručnih rječnika te jezičnih alata. Kultura talijanskog govornog područja. Razvijanje interkulturalne komunikacijske kompetencije. Teme koje se obrađuju su iz svakodnevnog i poslovnog okruženja: Hotel: rezervacije, smještaj i usluge u hotelu; "passato prossimo", povratni glagoli. Informacije: izgubljeno-nađeno; "congiuntivo presente"; pitati i dati informacije. Policija: prijava krađe; dati izjavu, savjete, prijedloge; novinske vijesti; kondicional

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: <b>Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija</b>	<b>F04-15</b>

prezenta i kondicional prošli. Bolnica: hitna pomoć, apoteka, zdravstveno osiguranje u inozemstvu; "congiuntivo imperfetto"; medicinska terminologija. Restoran: naručivanje jela; izražavanje uvjeta, "periodo ipotetico"; gastronomija. Gradovi kulture i umjetnosti: informacije o muzejima i posjete; odnosne zamjenice: "che, cui".

### Ishodi učenja kolegija

1. Po završenom kolegiju studenti će moći: razumjeti riječi, jednostavne rečenice i razgovor na teme iz sadržaja kolegija i osnovno značenje kratkih, jasnih i jednostavnih poruka i javnih obavijesti
2. čitati i analizirati kratke, jednostavne tekstove, pronaći određenu, predvidivu informaciju u jednostavnim pisanim materijalima, razumjeti kratka, jednostavna osobna ili poslovna pisma
3. koristiti fraze i rečenice da bi jednostavnim jezikom opisali teme iz sadržaja kolegija
4. komunicirati u jednostavnim i uobičajenim (privatnim i poslovnim) situacijama koje zahtijevaju jednostavnu i neposrednu razmjenu informacija, sudjelovati u vrlo kratkim privatnim i poslovnim razgovorima na teme iz sadržaja kolegija
5. pisati kratke, jednostavne bilješke i poruke, i kratak i jednostavan životopis
6. Ishodi učenja postižu se unutar razine A2 prema Zajedničkom europskom referentnom okviru za jezike.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije    |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input type="checkbox"/> Terenska nastava           |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input type="checkbox"/> Mentorski rad              |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |   |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

- Usmeni
- Pismeni
- Kolokvij

Ostalo:

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura

1. Ballarin, E., Bergotti, P., Destinazione Italia, l'italiano per operatori turistici, Bonacci editore, Roma, 2005, p.p. 53-90.
2. Spikic, A., Dizionario compatto Croato-Italiano / Italiano-Croato, Zanichelli, 2001.
3. Kernberger C., Nuovo italiano nel turismo, Guerra Edizioni, Perugia, 2014.
4. , Materijali u e-kolegiju na sustavu za e-učenje Merlin: [www.moodle.srce.hr](http://www.moodle.srce.hr) , , 2025.

#### Izborna literatura

1. Jernej, J., Talijanska gramatika za svakoga, Školska knjiga, Zagreb, 2005.
2. , Razni aktualni interaktivni, edukativni materijali s interneta (kreirani i korišteni od izvornih govornika), prema izboru nastavnika, , 2022.

### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Presentazione del corso e del web corso su Merlin. Regole in generale (diritti e doveri). Valutazione. Ripasso del precedente.	2	1	0
2.	Informazioni - lessico legato alla richiesta di informazioni. Congiuntivo in generale e congiuntivo presente.	2	1	0
3.	Informazioni - funzioni della particella NE. Congiuntivo presente. Lessico legato alla richiesta di informazioni.	2	1	0
4.	Alla polizia - condizionale presente. All'ufficio doganale dell'aeroporto, dare consigli o suggerimenti.	2	1	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

5.	Alla polizia - condizionale presente. Cronache nei giornali. Denunciare un furto.	2	1	0
6.	All'ospedale - pronto soccorso. Congiuntivo imperfetto. Ripetizione grammaticale.	2	1	0
7.	Il primo colloquio	2	1	0
8.	Commento del colloquio. All'ospedale - modelli per assistenza medica all'estero. In farmacia. Congiuntivo imperfetto	2	1	0
9.	All'ospedale - lessico medico. Congiuntivo imperfetto.	2	1	0
10.	Al ristorante - comunicazione al ristorante. Ordinare dei piatti.	2	1	0
11.	Al ristorante - esprimere condizioni. Periodo ipotetico.	2	1	0
12.	Al ristorante - periodo ipotetico. Lessico del ristorante e della tavola.	2	1	0
13.	Città d'arte e musei - arte. Pronomi relativi: che / cui	2	1	0
14.	Città d'arte e musei - lessico dell'arte. Relativi. Ripetizione grammaticale.	2	1	0
15.	Il secondo colloquio	2	1	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>30</b>	<b>15</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE


Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije. Ispitu mogu pristupiti studenti koji su položili ispit iz kolegija Talijanski jezik 3 - drugi strani jezik.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU


Naziv kolegija	Budžetiranje i računovodstvo troškova
Semestar	Zimski (5. sem)
Broj ECTS bodova	4 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	dr. sc. Mario Bilić, pred.
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	mario.bilic@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Vrste troškova i njihov utjecaj na poslovanje. Utjecaj računovodstva troškova na kontrolu efikasnosti upravljanja pojedinim dijelovima poduzeća. Značaj troškova za donošenje poslovnih odluka. Vrste i cilj budžetiranja. Budžetiranje potrebnih sredstava i očekivanih troškova.

##### Ishodi učenja kolegija

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

1. Procijeniti i utvrditi zadatke i područja koja obuhvaća budžetiranje i računovodstvo troškova u okviru računovodstva poduzeća.
2. Predložiti metodologiju planiranja i obračuna troškova, kritički prosuditi i ocijeniti sadržaj izvještaja o odstupanjima između planiranih i stvarnih troškova.
3. Sintetizirati sadržaj i značenje analitičkog knjigovodstva za upravljanje i kontrolu troškova. Kombinirati utjecaj metoda obračuna troškova na vremensko raspoređivanje poslovnog rezultata.
4. Sintetizirati različite kriterije klasifikacije troškova u svrhu pripreme potrebnih informacija o troškovima za različite vrste poslovnih odluka.
5. Pripremiti različite metode analize utjecaja troškova na profitabilnost poduzeća.

#### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja  | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije  |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice   | <input type="checkbox"/> Laboratorij              |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe      | <input type="checkbox"/> Terenska nastava         |
| <input type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad |
| <input type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input type="checkbox"/> Provjera znanja          |
| <input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |   |

#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni   | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura

1. Skupina autora, Računovodstvo II - evidentiranje poslovnih procesa, Hrvatska zajednica računovođa i financijskih djela, 2018.
2. Peršić M., Janković S., Menadžersko računovodstvo hotela, Hrvatska zajednica računovođa i financijskih djelatnika, 2006.

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

#### Izborna literatura

1. Skupina autora, Računovodstvo II - priručnik za vježbe, Hrvatska zajednica računovođa i financijskih djelatnika, 2018.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Uvodno predavanje – uloga računovodstva troškova i budžetiranja kapitala u upravljanju poduzećem	2	1	0
2.	Osnovni koncepti računovodstva troškova, klasifikacija troškova, metode upravljanja troškovima	2	1	0
3.	Računovodstveno evidentiranje troškova po prirodnim vrstama	2	1	0
4.	Raspored troškova	2	1	0
5.	Primjena kalkulacija za utvrđivanje troškova proizvodnje	2	1	0
6.	Računovodstveno evidentiranje zaliha gotovih proizvoda	2	1	0
7.	Troškovi značajni za donošenje odluka i mjerenje uspješnosti poslovanja	2	1	0
8.	Pojam i svrha budžeta, obilježja sustava budžetiranja	2	1	0
9.	Budžetiranje u hotelijerstvu, modeli budžetiranja u hotelijerstvu	2	1	0
10.	Budžetiranje kapitala – planiranje investicija	2	1	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>20</b>	<b>10</b>	<b>0</b>

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Engleski jezik 5 - prvi strani jezik
Semestar	Zimski (5. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	Martina Hrnić, univ. spec. philol., v. pred.
Zgrada, kabinet	Ćira Carića 4, A 33
Telefon	+385 20 445 873
e-mail	martina.hrnic@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

1. Poslovni život- analizirati poslovnu odgovornost, izraziti zanimanje za poslovni razgovor, korporativni jezik, Gramatika: Prilozi učestalosti
2. Rad na projektu u međunarodnom okruženju- poštivanje rokova, podjela zadataka
3. Usluge i sustavi- objasniti kako sustavi rade, navesti informacije (frazologija) 4. Organizacija poslovnog puta- udovoljavanje rokovima , izražavanje spremnosti za preuzimanjem odgovornosti Gramatika: Present Simple i Present Continuous - specifičnosti uporabe
5. Turizam danas- objasniti promjene u posljednjih 30-ak godina, prikazati statističke podatke 6. Tour operation- pregovaranje, ugovaranje s hotelima i zračnim prijevoznicima, priprema za sezonu,

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

### Ishodi učenja kolegija

1. Opisati zahtjeve poslovnog života, predstaviti sebe i suradnike
2. Snalaženje u međunarodnom okruženju -bitne razlike poslovnog ponašanja
3. Diskutirati na poslovnom sastanku, predstaviti sebe i suradnike, iznositi mišljenje, dijeliti zaduženja
4. Identificirati ključne podatke u tekstu
5. Koristiti stručnu terminologiju u pripremi za sezonu -pregovori s hotelima i zračnim prijevoznicima, ugovori
6. Gramatičke specifičnost u poslovnoj komunikaciji

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja<br><input type="checkbox"/> Seminari i radionice<br><input checked="" type="checkbox"/> Vježbe<br><input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci<br><input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet<br><input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije<br><input type="checkbox"/> Laboratorij<br><input type="checkbox"/> Terenska nastava<br><input type="checkbox"/> Mentorski rad<br><input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
|---|--|

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |   |         |
|---|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni<br><input checked="" type="checkbox"/> Pismeni<br><input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij | Ostalo: |
|---|---------|

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

Obvezna literatura

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

- Hughes, J.; Naunton, J., Business Result, Intermediate Student`s Book, Oxford University Press, oxford, 2012, p.p. 6-29.
- Walker, R.; Harding, K., Oxford English for Careers - Tourism 3, Oxford University Press, Oxford, 2018, p.p. 4-28.

#### Izborna literatura

- Wood, N., Tourism and Catering - Workshop, Oxford University Press, Oxford, 2011, p.p. 15-22.
- Thompson, K., English for Meetings, Express Series, Oxford University Press, Oxford, 2011, p.p. 5-22.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEMA PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	1 Working Life: Analysis of business responsibility, expressing interest in the conversation. Grammar: Adverbs of frequency	2	1	0
2.	Projects: Respecting cultural diversities, observing deadlines, allocating task Language focus: Writing dates correctly	2	1	0
3.	Projects - the planning process: Offering to do something, declining to do something, starting and ending a telephone call	2	1	0
4.	Leisure time: Talking about work-life balance, about likes and dislikes	2	1	0
5.	Leisure time: Trends in tourism Language focus: Saying telephone numbers and email addresses,	2	1	0
6.	Corporate activities: A survey of activities a corporation organizes for its employees.	2	1	0
7.	I.kolokvij	2	1	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

8.	Services and systems: Explaining how systems work . Horizontal and vertical integration in tourism Grammar. Making comparison.	2	1	0
9.	Introducing information: Merging, consolidation. Grammar: Past Simple & Present Perfect- business language peculiarities	2	1	0
10.	Tourism today: Changes in tourism in the last 30 years,tourism statistics	2	1	0
11.	Customers: Meeting guests` requirements, dealing with feedback.	2	1	0
12.	Managing tour operations: Operations and contracts Grammar: Degrees of future probability	2	1	0
13.	Guests and visitors: Business travellers, reservation of accommodation,meeting a guest, means of transportation	2	1	0
14.	Pripreme za II.kolokvij	2	1	0
15.	II. kolokvij.	2	1	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>30</b>	<b>15</b>	<b>0</b>


#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije. Pozitivna ocjena iz 2 kolokvija oslobađa studenta pismenog dijela ispita. Student je dužan redovito prisustvovati nastavi (najmanje 70% sati) kako bi stekao pravo izlaska na kolokvije i ispit.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Francuski jezik 5 - drugi strani jezik
Semestar	Zimski (5. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<b>dr. sc. Ariana Violić-Koprivec, prof. struč. stud.</b>
Zgrada, kabinet	Kampus, Branitelja Dubrovnika 41, Ured 124
Telefon	+385 20 446 047
e-mail	ariana.violic-koprivec@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Razvijanje jezične kompetencije korištenjem različitih stručnih tekstualnih i multimedijских sadržaja. Ovladanje najfrekventnijim morfološkim i sintaktičkim strukturama nužnim za komunikaciju u svakodnevnim i poslovnim situacijama. Usvajanje stručne terminologije iz područja hotelijerstva, gastronomije i restoraterstva. Korištenje stručnih rječnika te jezičnih alata. Kultura frankofonskog govornog područja. Razvijanje interkulturalne komunikacijske kompetencije. Teme: Razgovor za posao – predstavljanje potencijalnom poslodavcu, razgovor o radnim uvjetima, plaći, beneficijama, dopustu i radnom iskustvu; Planovi za budućnost - komunikacija o radnom okruženju, sadašnjim i budućim aktivnostima; pisanje kratkih bilješki u poslovne svrhe; raspitivanje o programu/projektu

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

i planovima u budućnosti; davanje i prihvaćanje/odbijanje prijedloga; pisanje poslovnog pisma; U formi – komunikacija kod liječnika, zdravlje, dijelovi tijela, bolesti i simptomi.

### Ishodi učenja kolegija

1. Po završenom kolegiju student će moći: - razumjeti glavne misli i poruke jasnog, standardnog razgovora o poznatim temama, tekućim događajima, ako su iskazane polako i razumljivo; izdvojiti glavnu poruku teksta i specifične informacije u tekstu
2. - čitati i razumjeti tekstove na teme iz sadržaja kolegija
3. - uključiti se u razgovor o poznatim temama i temama od osobnog interesa, koje se odnose se na svakodnevni, privatni ili poslovni život
4. - jednostavno povezivati rečenice kako bi opisao neki događaj, planovi i težnje
5. - napisati jednostavan vezani tekst o poznatoj temi ili temi od osobnog interesa; napisati jednostavno poslovno ili osobno pismo; sudjelovati u formalnoj pisanoj interakciji primjenjujući odgovarajuća društveno-jezična pravila
6. Ishodi učenja postižu se unutar razine B1 prema Zajedničkom europskom referentnom okviru za jezike.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije    |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input type="checkbox"/> Terenska nastava           |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |   |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |   |         |
|---|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni  | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni |         |

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

Kolokvij

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura

1. Dubois, A-L., Tauzin, B., Objectif Express 1, Hachette FLE, 2013, p.p. 130-153.
2. Dubois, A-L., Tauzin, B., Objectif Express 1 , Hachette FLE, 2013, p.p. 160-161.
3. , Aktualni materijali s interneta prema izboru nastavnika, , 2025.

##### Izborna literatura

1. Penfornis, J. L., Communication progressive du français des affaires – niveau intermédiaire, CLE International, 2019.
2. Corsain, M., Grandet, E., Parizet, M. L., Activités pour le Cadre commun - niveau B1, CLE International, 2005.
3. Gregoire, M., Thievenaz, O., Grammaire progressive du français - niveau intermédiaire, CLE International, 2017.
4. Horetzky, E., Précis pratiques de grammaire française, Školska knjiga, 1994.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Votre profil nous intéresse!	2	1	0
2.	Quelles sont les conditions?	2	0	1
3.	Les salaires en France, La lettre de motivation	2	0	1
4.	Question de bien-être	2	0	1
5.	Fournitures de bureau	2	1	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

6.	Au comité d'entreprise	2	1	0
7.	Bilan: leçon 1-6	2	1	0
8.	Infos utiles	2	1	0
9.	Indiquer les événements à venir	2	1	0
10.	Un programme chargé	2	1	0
11.	Perspectives d'avenir	2	1	0
12.	Vous avez mal où?	2	1	0
13.	Les partie du corps, le vocabulaire médical	2	1	0
14.	Bilan: leçon 8-13	2	1	0
15.	Savoir faire: un bilan actionel qui mettent en oeuvre les connaissances acquises	2	1	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>30</b>	<b>12</b>	<b>3</b>


#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije. Ispitu mogu pristupiti studenti koji su položili ispit iz kolegija Francuski jezik 1 - drugi strani jezik, Francuski jezik 2 - drugi strani jezik, Francuski jezik 3 - drugi strani jezik i Francuski jezik 4 - drugi strani jezik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<a href="#">Gastronomija i restoraterstvo II</a>
Semestar	Zimski (5. sem)
Broj ECTS bodova	4 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<a href="#">izv. prof. dr. sc. Barbara Puh</a>
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, EK-4
Telefon	020 445923
e-mail	barbara.puh@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	<a href="#">Kristijan Gudlin, mag. oec.;</a> <a href="#">Ante Dropuljić</a>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	gudlin.kristijan@gmail.com

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Operacije u restoraterstvu i gastronomiji , bar i piće, budget i kontrola. Proizvodnja hrane i procedure u svrhu kontrole i zaštite. Organizacija, zapošljavanje i trening, usluga i standardizacija iste.

##### Ishodi učenja kolegija

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

1. Utvrđivanje različitih operacija u restoraterstvu i gastronomiji.
2. Vrjednovanje proizvodnje hrane, te zaštite i kontrole iste.
3. Sintetiziranje i kreiranje koncepta organizacije, usluge, treninga i zapošljavanja u restoraterstvu i gastronomiji.

#### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja<br><input type="checkbox"/> Seminari i radionice<br><input checked="" type="checkbox"/> Vježbe<br><input type="checkbox"/> Samostalni zadaci<br><input type="checkbox"/> Multimedija i internet<br><input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije<br><input type="checkbox"/> Laboratorij<br><input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava<br><input type="checkbox"/> Mentorski rad<br><input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
|---|---|

#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |   |         |
|---|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni<br><input type="checkbox"/> Pismeni<br><input type="checkbox"/> Kolokvij | Ostalo: |
|---|---------|


#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura

1. Harold McGee , On food and cooking, Scribner, 2004.
2. Douglas Robert Brown , The restaurant manager's handbook, fourth edition, Atlantic Publishing, 2007.
3. John R. Walker, The restaurant; seventh edition , John Wiley & Sons, 2013.

##### Izborna literatura

1. Karen Page and Andrew Dornenburg , The flavor bible , Little, Brown and Company, 2008.
2. Gary K. Beauchamp, Linda Bartoshuk, Tasting and smelling, second edition , Academic Press, 1997.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

POPIS TEMA				
Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Operacije u restoraterstvu	2	2	0
2.	Operacije u gastronomiji	2	2	0
3.	Bar i pića	2	2	0
4.	Budget u restoraterstvu	2	2	0
5.	Budget u gastronomiji	2	2	0
6.	Proizvodnja hrane i sigurnost, kontrola	2	2	0
7.	Management i vodstvo	2	2	0
8.	Organizacija i trening	2	2	0
9.	Usluga i osoblje	2	2	0
10.	Povezivanje sustava	2	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>20</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE


Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<a href="#">Gastronomska obrada namirnica</a>
Semestar	Zimski (5. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<a href="#">izv. prof. dr. sc. Barbara Puh</a>
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, EK-4
Telefon	020 445923
e-mail	barbara.puh@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	<a href="#">Kristijan Gudlin, mag. oec.;</a> <a href="#">Ante Dropuljić</a>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	gudlin.kristijan@gmail.com

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

1. Gastronomska obrada nekad i danas – uvod 2. Povijest gastronomske pripreme hrane 3. Podjela namirnica u proizvodnji hrane – stvaranje gotovih i polugotovih jela 4. Osnovni procesi pripreme hrane – fizikalne i kemijske reakcije u hrani 5. Moderne tehnike pripreme hrane – sous vide, geliranje, dehidriranje, stvaranja pjena, emulgiranje 6. Primjena kulinarskih tehnika u različitim tipovima kuhinje 7. Showcooking 8. Organizacija cateringa i gastro evenata

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

### Ishodi učenja kolegija

1. Studenti će nakon odslušanog kolegija moći povezati naučena znanja u svom profesionalnom i privatnom životu.
2. Poznavanjem osnovnih te modernih kulinarskih obrada namirnica, moći će kreirati vlastita jela te ista prilagoditi u kontekstu organizacije i upravljanja događaja s hranom (catering, food and wine tasting, showcooking).
3. Odlaskom na terenski dio nastave (profesionalne kuhinje i restorane) bit će u mogućnosti prepoznavati kvalitetu te složenost pripremljenih jela.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja           | <input type="checkbox"/> Konzultacije                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Seminari i radionice | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe               | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input type="checkbox"/> Samostalni zadaci               | <input type="checkbox"/> Mentorski rad               |
| <input type="checkbox"/> Multimedija i internet          | <input type="checkbox"/> Provjera znanja             |
| <input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu          |  |


### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input type="checkbox"/> Usmeni              | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura

1. McGee, Harold, On food and cooking, Scribner, New York, 2004.
2. The Culinary Institute od America, The Professional Chef' 9.izdanje , John Wiley and sons, New Jersey, 2009.

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

3. Lelas, V., Procesi pripreme hrane, Golden marketing, Tehnička knjiga, Zagreb, 2008.
4. Josip Žuvela, udžbenik, „Kuharstvo 1,2 i 3“ , Tiskara Pavleković, Dubrovnik, 2013, p.p. 20-28.

#### Izborna literatura

1. A. Ecscoffier, A guide to modern cooking, William Heinemann, London, 1907.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Gastronomska obrada nekad i danas – uvod	1	2	0
2.	Povijest gastronomske pripreme hrane	1	2	0
3.	Podjela namirnica u proizvodnji hrane – stvaranje gotovih i polugotovih jela	1	2	0
4.	Osnovni procesi pripreme hrane – fizikalne i kemijske reakcije u hrani 1-dio	1	2	0
5.	Osnovni procesi pripreme hrane – fizikalne i kemijske reakcije u hrani	1	2	0
6.	Moderne tehnike pripreme hrane – sous vide, geliranje, dehidriranje, stvaranja pjena, emulgiranje	1	2	0
7.	Primjena kulinarskih tehnika u različitim tipovima kuhinje 1-dio	1	2	0
8.	Primjena kulinarskih tehnika u različitim tipovima kuhinje 2-dio	1	2	0
9.	Showcooking	1	2	0
10.	Organizacija cateringa i gastro evenata	1	2	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

UKUPNO SATI      10      20      0

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**


(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU


Naziv kolegija	Informacijski sustavi u hotelijerstvu 3
Semestar	Zimski (5. sem)
Broj ECTS bodova	4 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	Margarita Vuleša, mag. ing. comp.
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	margaritavulesa@gmail.com
Suradnik na kolegiju	Matea Ban, mag. oec.
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	matea.ban62@gmail.com

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Pojam poslovnog informacijskog sustava. Komponente i funkcije poslovnog informacijskog sustava. Podaci i informacije u poslovanju. Svrha poslovnog informacijskog sustava. Integralni informacijski sustav. Razvoj informacijskog sustava. Potpora informacijskog sustava poslovnim funkcijama. Informatizacijski sustav i upravljanje poslovnim procesima. Potpora informacijskog sustava poslovnom odlučivanju.

##### Ishodi učenja kolegija

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

1. utvrditi temeljne pojmove vezane za poslovni informacijski sustav
2. otkriti ulogu poslovnog informacijskog sustava u automatizaciji procesa i organizaciji poslovanja
3. procijeniti informacijski sustav u različitim poslovnim funkcijama i procesima u poduzeću
4. povezati informacijske sustave i poznati proces njegovog uvođenja
5. prezentirati ovisnost kvalitete poslovnog upravljanja o informacijskim sustavima za podršku upravljanju
6. utvrditi poslovanje poduzeća i donositi odluke koristeći informacijske tehnologije
7. valorizirati informacije iz informacijskog sustava
8. upravljati informacijskim sustavom u cilju donošenja pravilnih poslovnih odluka
9. prezentirati opći razvoj poslovne informatike i budućih trendova
10. preporučiti program namijenjen upravljanju procesom vođenja smještajnih kapaciteta

#### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije    |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input type="checkbox"/> Terenska nastava           |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input type="checkbox"/> Mentorski rad              |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
| <input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu            |   |


#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input type="checkbox"/> Usmeni              | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura

1. Panian, Ž., Ćurko, K. i dr., Poslovni informacijski sustavi, Zagreb: Element, 2010.

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

2. Pejić Bach, M., Srića, V., Spremić, M., i dr., Poslovni informacijski sustavi, Ekonomski fakultet Zagreb, Zagreb, 2016.

#### Izborna literatura

1. Čerić, V., Varga, M., Informacijska tehnologija u poslovanju, Zagreb: Element, 2004.
2. Spremić, M., Digitalna transformacija poslovanja, Ekonomski fakultet Zagreb, Zagreb, 2017.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Pojam poslovnog informacijskog sustava. Upoznavanje i uvod u rad na računalu unutar specijaliziranog programa.	2	1	0
2.	Komponente Poslovnog informacijskog sustava	2	1	0
3.	Funkcije Poslovnog informacijskog sustava	2	1	0
4.	Podaci i informacije u poslovanju	2	1	0
5.	Svrha poslovnog informacijskog sustava	2	1	0
6.	Integralni informacijski sustav	2	1	0
7.	Razvoj informacijskog sustava	2	1	0
8.	Potporna informacijskog sustava poslovnim funkcijama	2	1	0
9.	Informatizacijski sustav i upravljanje poslovnim procesima	2	1	0
10.	Potporna informacijskog sustava poslovnom odlučivanju	2	1	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

UKUPNO SATI      20      10      0

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<a href="#">Investicije u hotelijerstvu</a>
Semestar	Zimski (5. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<a href="#">prof. dr. sc. Nebojša Stojčić</a>
Zgrada, kabinet	Branitelja Dubrovnika 41, Rektorat
Telefon	+385 20 445 700
e-mail	nebojsa.stojcic@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	<a href="#">Martina Jejina, meg.oec.</a>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	martina.jejina@gmail.com

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Vlasništvo, imovina u hotelijerstvu i vrijednost hotela kao nekretnine. Donošenje odluke o investiranju u hotel. Transakcije na suvremenom tržištu kupoprodaje hotela u Hrvatskoj i svijetu. Pojam značenje i proces upravljanja imovinom u hotelijerstvu. Ključni aspekti investiranja u hotelijerstvu. Analiza osjetljivosti ulaganja u hotelijerstvu. Ocjena isplativosti investiranja u hotelijerstvu. Načini izračuna tržišne vrijednosti hotela. Izvori financiranja ulaganja u hotelijerstvu. Analiza i procjena rizika ulaganja u hotelijerstvu.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

### Ishodi učenja kolegija

1. Studenti će nakon odslušanog i položenog kolegija moći prezentirati i klacificirati investicije u hotelijestvu
2. povezati ulogu vlasnika i (ili) investitora sa investicijama
3. utvrditi donošenje odluke o investiranju, protumačiti transakcije na suvremenom tržištu kupoprodaje hotela u svijetu i Hrvatskoj
4. predočiti pojam, značenje i proces upravljanja imovinom u hotelijerstvu
5. usporediti i razviti ključne aspekte u investiranju
6. prezentirati način ocjene isplativosti investicija te valorizirati i osmisli izračun tržišne vrijednosti hotela.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja<br><input type="checkbox"/> Seminari i radionice<br><input checked="" type="checkbox"/> Vježbe<br><input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci<br><input type="checkbox"/> Multimedija i internet<br><input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije<br><input type="checkbox"/> Laboratorij<br><input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava<br><input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad<br><input type="checkbox"/> Provjera znanja |
|---|---|

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni<br><input checked="" type="checkbox"/> Pismeni<br><input type="checkbox"/> Kolokvij | Ostalo: |
|--|---------|

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

Obvezna literatura

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>


1. Rushmore, S., Ciraldo, D.M., Tarras, J., , Hotel Investments Handbook, , Warren Gorham & Lamont, 2002, p.p. 26-193.

#### Izborna literatura

1. Martin G. Jagels, Michael M. Coltman;, H, Hospitality Management Accounting, 8th edition, , John Wiley & Sons, New York , 2004, p.p. 80-139.
2. Avelini-Holjevac I. , A vision of tourism and the hotel industry in the 21st century, Hospitality Management Vol. 22, 2003, p.p. 129-134.
3. Belak, V. , Računovodstvene podloge za upravljanje troškovima, Računovodstvo, revizija i financije, Zagreb, 2005.
4. Avelini-Holjevac, I. , Kontroling – upravljanje poslovnim rezultatom, Hotelijerski fakultet Opatija, Opatija, 1998.
5. Benić, Đ. , Makroekonomija, Školska knjiga, Zagreb, 2016.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Donošenje odluke o investiranju u hotel	1	2	0
2.	Transakcije na suvremenom tržištu kupoprodaje hotela u svijetu i u Hrvatskoj	1	2	0
3.	Pojam, značenje i proces upravljanja imovinom u hotelijerstvu	1	2	0
4.	Ključni aspekti investiranja u hotelijerstvu	1	2	0
5.	Analiza osjetljivosti ulaganja u hotelijerstvu	1	2	0
6.	Ocjena isplativosti investicija u hotelijerstvu	1	2	0
7.	Nacin izracuna trzisne vrijednosti investicije	1	2	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

8.	Izvori financiranja ulaganja u hotelijerstvu	1	2	0
9.	Analiza i procjena rizika ulaganja u hotelijerstvu	1	2	0
10.	Vrijednost hotela kao nekretnine	1	2	0
	<b>UKUPNO SATI</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**


(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU


Naziv kolegija	Kanali prodaje u hotelijerstvu
Semestar	Zimski (5. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<b>Cvijeta Djevojić, mag. oec., asist.</b>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	cvijeta.djevojic@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	<b>Stjepan Garvan, mg.oec.asist</b>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	ivana.vuic96@gmail.com

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

1. Distribucijski kanali u hotelijerstvu 2. Touroperator i njihova uloga na turističkom tržištu 3. Turističke agencije 4. Globalni distribucijski sistem 5. Direktna prodaja 6. Direktna prodaja putem web stranice hotela 7. Online putničke agencije 8. Specijalizirani predstavnici 9. Sudjelovanje na međunarodnim sajmovima i radionicama 10. Yield menadžment 11. Sustavi za povećanje prodaje soba i prihoda 12. Prognoziranje zauzeća

##### Ishodi učenja kolegija

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

1. utvrditi znanja o distribucijskim kanalima prodaje u hotelijerstvu te procijeniti ulogu posrednika;
2. preispitati važnost pojedinih posrednika,
3. utvrditi važnost direktne prodaje putem hotelskih web stranica
4. moći efikasno kreirati hotelsku prodaju putem distribucijskih kanala;
5. povezati logiku yield menadžmenta i primjenjivati istu kako bi se povećali prihodi
6. vrjednovati elemente u okolini ključne za odabir kanala prodaje

#### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije     |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input type="checkbox"/> Samostalni zadaci                 | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad    |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu            |  |


#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni   | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura

1. Galičić, V., Ivanović, S., Lupić, M. , Hotelska prodaja i recepcijsko poslovanje, Fakultet za turistički i hotelski menadžment u Opatiji, (odabrana poglavlja), 2005.
2. Skupina autora (urednici: Previšić, J. Ozretić Došen, Đ., "Marketing", 2. izdanje, Adverta, Zagreb XI poglavlje –"Distribucija", Adverta, Zagreb XI poglavlje, 2004.
3. Čavlek, N., Turooperatori i svjetski turizam, Golden marketing, Zagreb, 1998.

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

4. Caroll, B. , The Evolution of Electronic Distribution: Effects on Hotels and Intermediaries, Chapter in School of Hotel Administration Collection, , Cornell University, School of Hotel Administration , 2021.

#### Izborna literatura

1. Baker, S., Bradley, P., Huyton, J., Principles of Hotel Front Office Operations , Continuum, London, 2000.
2. Škare, V. , Internet kao novi kanal komunikacije, prodaje i distribucije za segment mladih potrošača, Tržište 18 (1/2), 2008, p.p. 29-43.
3. Chaffey, D., Ellis-Chadwick, F., Mayer, R., Johnston, K., Internet Marketing: Strategy, Implementation and Practice, 4th Edition. Prentice Hall, 2009.
4. Ozretić Došen, Đ., Škare, V.. , "Delivering Services via Internet: New Distribution Channel for Traditional Services", Zagreb Interneational Review of Economics & Business-Conference Issue, 2004, p.p. 131-142.
5. Kotler. P., Bowen, J.T., Makens, Marketing u ugostiteljstvu, hotelijerstvu i turizmu, Mate, Zagreb, 2010.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Distribucijski kanali u hotelijerstvu. Oblici kanala distribucije	1	2	0
2.	Terminološko razgraničenje posrednika u turizmu	1	2	0
3.	Turističke agencije	1	2	0
4.	Globalni distribucijski sustav	1	2	0
5.	Direktna prodaja	1	2	0
6.	Online putničke agencije. DIY; DP	1	2	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


7.	Specijalizirani predstavnici	1	2	0
8.	Sudjelovanje na međunarodnim sajmovima i radionicama	1	2	0
9.	Yield menadžment	1	2	0
10.	Turoperator i njihova uloga na turističkom tržištu	1	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>10</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<p>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</p> <p>Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija</p>	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU


Naziv kolegija	<a href="#">Kreativna gastronomija s estetikom</a>
Semestar	Zimski (5. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<a href="#">izv. prof. dr. sc. Barbara Puh</a>
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, EK-4
Telefon	020 445923
e-mail	barbara.puh@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	<a href="#">Kristijan Gudlin, mag. oec.;</a> <a href="#">Ante Dropuljić</a>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	gudlin.kristijan@gmail.com

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Pozicioniranje kreativne gastronomije prema potrebama, željama i zahtjevima gosta; kreativnost u suvremenoj gastronomiji, inovacije u kreativnosti i oblikovanju proizvoda; kreativnost i estetika u nuđenju, izlaganju, prikazivanju, prezentiranju i posluživanju jela i slastica, usklađivanje kreativne gastronomije s nacionalnim gastronomijama

##### Ishodi učenja kolegija

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

1. Očekuje se da će studenti nakon odlusšanog ipoloženog kolegija moći pozicionirati kreativnu gastronomiju prema potrebama gostiju, predložiti inovacije u kreativnosti i oblikovanju proizvoda kao i estetiku u nuđenju, prezentiranju i posluživanju jela, te usklađivati kreativnu gastronomiju s obilježjima nacionalnih gastronomija

#### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja           | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Seminari i radionice | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe               | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci    | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad    |
| <input type="checkbox"/> Multimedija i internet          | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu          |  |

#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni   | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA


##### Obvezna literatura

1. Cvek, V., Kreativna kuhinja s okusom mediterana, Alfa, Zagreb, 2001.
2. , Enciklopedija Mediteranske kuhinje, Europress Holding, Zagreb , 2006.
3. Barbieri, V., Kuharski kanconijer-gurmanska sjećanja Mediterana, , 2003.

##### Izborna literatura

1. Žuvela, J., Zbirka jela povodom obljetnice 500 godina Marina Držića, , 2008.

#### POPIS TEMA

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Uvodno predavanje o kreativnoj gastronomiji Posjet restoranskoj kuhinji	1	2	0
2.	Kreativno s okusom Dalmacije	1	2	0
3.	Lokalne namirnice u kuhinji - plavo i zeleno, Tradicionalno – kreativno kuhanje	1	2	0
4.	Kreativna minijaturna jela - finger food Gost predavač - kreativna gastronomija danas	1	2	0
5.	Kreativna kuhinja za djecu	1	2	0
6.	Kreativno slastičarstvo	1	2	0
7.	Kruh, voće i cvijeće u kreativnoj gastronomiji	1	2	0
8.	Hrana i vino - kuhanje, kušanje	1	2	0
9.	Prezentacija, posluživanje, fotografiranje - hrana sa stilom	1	2	0
10.	Gastronomija budućnosti - poštivanje namirnica	1	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>10</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

**OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE**

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije. -

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**


(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Kuharstvo 1 - *kolegij je u mirovanju u 2025./2026.
Semestar	Zimski (5. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Uvježbavanje osnovnih tehnika manipulacija nožem pa sve do modernijih kulinarskih tehnika (sous vide) služit će kao svojevstan vremeplov studentu kroz kuharstvo 2.godine. Poznavanje osnovnih recepata i namirnica služi kao preduvjet samostalnoj interpretaciji jela koja će biti demonstrirana od chefa. Moderne kulinarske tehnike pomoći će nadograditi osnovne (bazne) recepte. Prije svakoga sata vježbi u kuhinji, predhodit će sat predavanja najave recepata i kulinarskih tehnika te demonstracijski rad chefa i/ili studenta.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

### Ishodi učenja kolegija

1. Predočiti moderne kulinarske tehnike.
2. Preispitati osnovne recepte i njihove nadogradnje.
3. Samostalno protumačiti, analizirati i povezati namirnice s recepturama te samostalno stvaranje jela.
4. Argumentirano raspravljati u usmenom i pisanom obliku pred cheficom.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja           | <input type="checkbox"/> Konzultacije                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Seminari i radionice | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe               | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci    | <input type="checkbox"/> Mentorski rad               |
| <input type="checkbox"/> Multimedija i internet          | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu          |  |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni   | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura

1. McCgee, H. , Food & Cooking, An encyclopedia of kitchen science and culture, Hodder & Stoughton, 2004.
2. The Culinary Institute of America, The Professional Chef, 9th Edition, Wiley, 2013.
3. Le Cordon Bleu, Savršeno umijeće kuhanja, Dušević&Kršovnik d.o.o., 1998.


	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

4. The Chefs of Le Cordon Bleu, Le Cordon Bleu Cuisine Foundations, Delmar Cengage Learning, 2010.

Izborna literatura

POPIS TEMA					
Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati			
		P	V	S	
1.	Osnovno o kuhinji (uređaji, pribor, rizici, prevencija, sigurnost, evakuacija, higijena, HACCP, simboli upozorenja)	1	2	0	
2.	Jelovnik (Troškovnici, planiranje jelovnika)	1	2	0	
3.	Umaci i zgušnjivači	1	2	0	
4.	Povrće, voće i salate	1	2	0	
5.	Juhe i temeljci	1	2	0	
6.	Tjestenina (brašno i vrste tjestenine)	1	2	0	
7.	Jaja, sirevi, mliječni proizvodi	1	2	0	
8.	Perad i divljač	1	2	0	
9.	Ribe, rakovi i ljuskari	1	2	0	
10.	Meso	1	2	0	
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>10</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	

**OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE**

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija

[Kultura prehrane](#)

Semestar

Zimski (5. sem)

Broj ECTS bodova

3 ECTS

Status kolegija

Izborni

Nositelj kolegija

[doc. dr. sc. Erika Dobroslavić](#)

Zgrada, kabinet

Telefon

e-mail

[erika.dobroslavic@unidu.hr](mailto:erika.dobroslavic@unidu.hr)

Suradnik na kolegiju

Zgrada, kabinet

Telefon

e-mail

#### OPIS KOLEGIJA

Sadržaj kolegija

Put oko svijeta kroz različite kulture prehrane. Studenti će usvojiti znanja pojedine svjetske kulture u smislu odnosa s hranom od polja do stola i posluživanja. Poznavanje sirovine od samog uzgoja, kulturnog aspekta, načina konzumacije i pripreme te konzumacije.

Ishodi učenja kolegija

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

1. Utvrditi različite kulture prehrane u praksi (restoranu, kuhinji, recepciji) za studenta će značiti ostvarenje većeg povjerenja i profesionalnosti prema drugoj kulturi te razmjenu znanja i povezivanje.
2. Kroz praktični dio nastave klasificirat će kulture hranjenja ne samo Hrvata i mediteranskog podneblja, već i sve ostale koje su na našem području dulji niz godina i postaju dio naše prehrabene kulture.

#### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja<br><input checked="" type="checkbox"/> Seminari i radionice<br><input checked="" type="checkbox"/> Vježbe<br><input type="checkbox"/> Samostalni zadaci<br><input type="checkbox"/> Multimedija i internet<br><input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije<br><input type="checkbox"/> Laboratorij<br><input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava<br><input type="checkbox"/> Mentorski rad<br><input type="checkbox"/> Provjera znanja |
|--|--|


#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input type="checkbox"/> Usmeni<br><input checked="" type="checkbox"/> Pismeni<br><input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij | Ostalo: |
|--|---------|

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura

1. Henderson, D. i sur, The Complete Book Of National Dishes: Over 200 Delicious Recipes and their Origins from around the World, Media Group, 2019.
2. Crowther, Gillian, „Eating Culture“: An Anthropological Guide to Food, 2.izdanje, University of Toronto Press, Canada, 2018.
3. Jordan O'Donnell, Nicole, „Tasting the World... One Country at a Time:192 countries“ – 2.izdanje, , 2020.
4. , Sve kuhinje svijeta, Cankarjeva založba, Ljubljana , 1984.

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

5. , Enciklopedija mediteranske kuhinje, Europapres, Zagreb, 2006.

Izborna literatura

**POPIS TEMA**

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Uvod u kulture prehrane	1	2	0
2.	Povijesni značaj i utjecaj na formiranje kulture prehrane	1	2	0
3.	Put oko svijeta kao gastronom	1	2	0
4.	Poznati svjetski klasici i nacionalna jela	1	2	0
5.	Kultura prehrane Mediterana – 1-dio	1	2	0
6.	Kultura prehrane Mediterana – 2-dio	1	2	0
7.	Europa, Amerika, Azija, Afrika na tanjurima -1-dio	1	2	0
8.	Europa, Amerika, Azija, Afrika na tanjurima -2-dio	1	2	0
9.	Prehrambeni bonton u različitim kulturama	1	2	0
10.	Izazovi u uzgoju, pripremi i serviranju hrane	1	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>10</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

**OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE**

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<b>Menadžment smještaja</b>	
Semestar	Zimski (5. sem)	
Broj ECTS bodova	4 ECTS	
Status kolegija	Izborni	
Nositelj kolegija	<b>izv. prof. dr. sc. Ana Portolan</b>	
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, E-K4	
Telefon	+385 20 445 923	
e-mail	ana.portolan@unidu.hr	
Suradnik na kolegiju	<b>Stjepan Garvan, mag. oec., asist.</b>	
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, EK-2	
Telefon	+385 20 445 926	
e-mail	stjepan.garvan@unidu.hr	

### OPIS KOLEGIJA

#### Sadržaj kolegija

Organizacijska struktura odjela smještaja. Izazovi u upravljanju ljudima u domaćinstvu. Sistemi planiranja u domaćinstvu. Ispravne tehnike čišćenja sobe. Pridržavanje visokih standarda čistoće i procesi inspekcije. Kontrola inventara, potrošnog materijala itd. Upravljanje praonicom. Odnos između domaćinstva i recepcije. Osnove check in-a i check out-a. Efikasnost portira u smještanju gostiju. Odnosi s gostima. Hotelski računovodstveni procesi vezani za odjel recepcije. Upravljanje i

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

rješavanje žalbi gostiju. Komunikacija i interpersonalne vještine na recepciji. Prodajna zaduženja recepcije uključujući upselling i sugestivnu prodaju. Rad noćnog audita.

### Ishodi učenja kolegija

1. Organizirati odjel smještaja
2. Kreirati korake pri registracijskom procesu gostiju
3. Razviti sustav pristupanja gostu kako bi se ispunile aktivnosti koje se događaju na recepciji
4. Razlikovati prodajne dužnosti recepcije
5. Procijeniti efektne metodologije pri upravljanju i rješavanju žalbi gostiju
6. Organizirati odjel domaćinstva
7. Kreirati i voditi standarde čistoće
8. Razviti sisteme čišćenja soba i čišćenja generalno
9. Procijeniti i analizirati financijske rezultate uspješnosti poslovanja
10. Ustanoviti cijene hotelskog smještaja te upravljati njima

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Seminari i radionice   | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad    |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |  |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- Ostalo:
- Usmeni
- Pismeni

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

Kolokvij

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura


1. Galučić, V., Poslovanje hotelskoga smještaja, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija, 2017.
2. Hayes, D.K., Ninemeier, J.D., Upravljanje hotelskim poslovanjem, M plus, Zagreb, 2005.
3. Medlik, S., Ingram, H., Hotelsko poslovanje, Golden marketing, Zagreb, 2002.

##### Izborna literatura

1. Hayes, D.K., Ninemeier, J.D., Foundations of Lodging Management, Pearson, Prentice Hall, New Jersey,, 2006.
2. Stutts, Alan T.; Wortman, James F., Hotel and Lodging Management: An Introduction, 2nd Edition, John Wiley & Sons, Inc., 2005.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Upoznavanje studenata s nastavnim planom i programom; Primjer pristupnog rada, Podjela tema pristupnih radova, Detaljne upute za izradu pristupnog rada	2	2	0
2.	Razvrstavanje i kategorizacija ugostiteljskih objekata; Analiza ugostiteljskih objekata iz skupine Hoteli	2	2	0
3.	Odjel smještaja u organizacijskoj strukturi hotela	2	2	0
4.	Rezervacije hotelskih usluga	2	2	0
5.	Poslovi u odjelu smještaja prilikom dolaska gosta, za vrijeme boravka gosta i prilikom odlaska gosta	2	2	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

6.	Poslovi u odjelu smještaja prilikom dolaska gosta, za vrijeme boravka gosta i prilikom odlaska gosta	2	2	0
7.	Organizacija i upravljanje hotelskim domaćinstvom	2	2	0
8.	Upravljanje kadrovima u odjelu smještaja	2	2	0
9.	Poslovni rezultat odjela smještaja	2	2	0
10.	Zaštita gostiju i imovine hotela	2	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>20</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**


(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<b>Menadžment turoperatora</b>
Semestar	Zimski (5. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<b>Mirta Brajak, pred.</b>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	mirta.brajak@gmail.com
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Pretpostavke razvoja organiziranih putovanja Oblici integracija i suradnji turoperatora sa partnerima; Marketinška koncepcija i politika poslovanja u turističkom posredovanju Podjela i vrste turoperatora Specifičnosti turooperatorskog poslovanja Inovativni alati Zaštita turističkih potrošača Yield management u turooperatorskom poslovanju Uloga turističkih agencija i turoperatora na suvremenom turističkom tržištu Glavne zadaće hrvatskih turoperatora na inozemnim tržištima

##### Ishodi učenja kolegija

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

1. Prezentirati ulogu posrednika u turizmu na razvoj turizma
2. Generirati znanja i vještine vezane uz upravljanje u poduzećima turističkog posredovanja
3. Utvrditi spoznaje u sferi upravljanja, sustava distribucije proizvoda i usluga u turizmu
4. Preispitati ulogu inovacija u ponudi personaliziranih proizvoda
5. Vrjednovati inovacije i interaktivnost u kreiranju aranžmana, prodaje aranžmana
6. Valorizirati kontrolu kvalitete
7. Kritički procijeniti mogućnosti prilagodbe kroz fleksibilnost proizvoda sukladno trendovima na tržištu organizatora putovanja

#### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Seminari i radionice   | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad    |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |  |


#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni   | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura

1. Čavlek, N., Turoperatori i svjetski turizam, Zagreb: Golden marketing, str. 21-122, 153-155, 206-241, 257-265., 1998.
2. Čavlek, N., Bartoluci, M., Prebežac, D., Kesar, O. ur., Turizam: ekonomske osnove i organizacijski sustav, Školska knjiga, Zagreb, 2011, p.p. 212-233.

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

3. Vukonić, B., Turističke agencije , Zagreb: Mikrorad, str. 77-120, 127-141, 156-206, 219-232, 293-303., 2003.
4. Žmuk, B., Dumičić, K., Mihajlović, I., Resić, E., Novkovska, B., Impact of Achieved development levels on the number of tour operators and travel agencies in selected Euoepan countries, , Knowledge and business challenge of globalisation in 2019., 2019.

#### Izborna literatura

1. Čavlek, N., Travel and Tourism Intermediaries. U: Dwyer, L. i Forsyth, P., ur., International Handbook On The Economics Of Tourism, Cheltenham: Edward Elgar Publishing Limited, 2006, p.p. 155-187.
2. Čavlek, N. , Travel and Tourism Intermediaries: Their Changing Role., , 2013.
3. Mihajlović, I. , Structural Changes in Tourism Market That Highlight the Product Specialization of Travel Intermeidaries , WSEAS Transactions on Business and Economics, 17, 2020, p.p. 608-626.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Pretpostavke razvoja organiziranih putovanja	1	2	0
2.	Oblici integracija i suradnji tuoperatora sa partnerima; suvremeni trendovi	1	2	0
3.	Marketinška koncepcija i politika poslovanja tuoperatora	1	2	0
4.	Podjela i vrste tuoperatora	1	2	0
5.	Specifičnosti tuoperatorskog poslovanja tržištima	1	2	0
6.	Inovativni alati	1	2	0

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

7.	Zaštita turističkih potrošača	1	2	0
8.	Direktiva (EU) 2015/2302 o putovanjima - paket-aranžmanima i povezanim putnim aranžmanima	1	2	0
9.	Yield management u tuoperatorskom poslovanju	1	2	0
10.	Uloga turističkih agencija i tuoperatora na suvremenom turističkom tržištu	1	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>10</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Njemački jezik 5 - drugi strani jezik
Semestar	Zimski (5. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<b>dr. sc. Sandra Didović Baranac, v. pred.</b>
Zgrada, kabinet	Kampus, Branitelja Dubrovnika 41, 20 000 Dubrovnik, 55
Telefon	+385 20 446 049
e-mail	sandra.didovic-baranac@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Razvijanje jezične kompetencije korištenjem različitih tekstualnih i multimedijских žanrova. Ovladavanje najfrekventnijim morfološkim i sintaktičkim strukturama nužnim za komunikaciju u svakodnevnim i poslovnim situacijama. Usvajanje osnova stručne terminologije iz područja hotelijerstva, gastronomije, restoraterstva i turizma. Korištenje stručnih rječnika te jezičnih alata. Kultura njemačkoga govornoga područja. Razvijanje interkulturalne komunikacijske kompetencije. Teme koje se obrađuju: - poslovi u hotelijerstvu, gastronomiji i restoraterstvu - hotelske usluge - informacije o izletima, prometnoj povezanosti, dodatnim uslugama - priprema i motivi za putovanja

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

(individualna, grupna) - Njemačka, Austrija i Švicarska kao turističke destinacije - Hrvatska kao turistička destinacija - osnove poslovnog dopisivanja

### Ishodi učenja kolegija

1. Po završenom kolegiju student će moći: - razumjeti glavne misli i poruke jasnog, standardnog razgovora o poznatim temama, tekućim događajima, ako su iskazane polako i razumljivo; izdvojiti glavnu poruku teksta i specifične informacije u tekstu
2. - čitati i razumjeti tekstove na teme iz sadržaja kolegija
3. - uključiti se u razgovor o poznatim temama i temama od osobnog interesa, koje se odnose se na svakodnevni, privatni ili poslovni život
4. - jednostavno povezivati rečenice kako bi opisao neki događaj, planovi i težnje
5. - napisati jednostavan vezani tekst o poznatoj temi ili temi od osobnog interesa; napisati jednostavno poslovno ili osobno pismo; sudjelovati u formalnoj pisanoj interakciji primjenjujući odgovarajuća društveno-jezična pravila. Ishodi učenja postižu se unutar razine B1 prema Zajedničkom europskom referentnom okviru za jezike.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Seminari i radionice   | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input type="checkbox"/> Mentorski rad               |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |  |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- Ostalo: Dva pismena kolokvija ili jedan pismeni ispit
- Usmeni
- Pismeni

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

Kolokvij

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura


1. Blažević, N., Gute Reise! 1 (str. 12-20, 57-83, 201-229), Školska knjiga, Zagreb, 2020.
2. U. Cohen, N. Grandi, Herzlich willkommen, Deutsch in Restaurant und Tourismus A2, Klett-Langenscheidt, München, 2019, p.p. 80-178.
3. , Radni materijali na E-kolegiju u sustavu Merlin, , 2021.

#### Izborna literatura

- , Didaktički prilagođeni nastavni materijali s internet stranica:<https://www.goethe.de/de/index.html>, <https://www.dw.com/de/themen/s-9077> i dr. , , 2021.
1. Glovacki-Bernardi, Z., Gramatika njemačkog jezika – osnove, Školska knjiga, Zagreb, 2017.
  2. N. Blažević, Deutsch in Hotellerie und Tourismus, Školska knjiga, Zagreb, 2003, p.p. 159-194.
  3. Uroić, M., Hurm, A., Njemačko-hrvatski rječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2004.
  4. Jakić, B., Hurm, A., Hrvatsko-njemački rječnik, Školska knjiga, Zagreb, 2004.

### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Berufe im Tourismus. Sich vorstellen und andere Leute kennenlernen.	2	1	0
2.	Stellenanzeigen und Aufgaben.	2	1	0
3.	Informationen zu Tagesausflügen.	2	1	0
4.	Hinweise für Individual- und Gruppenreisen.	2	1	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

5.	Im Reisebüro. Kundenberatung.	2	1	0
6.	Reisemotive.	2	1	0
7.	Ferienpläne. TEST 1.	2	1	0
8.	Deutschsprachige Länder im Überblick.	2	1	0
9.	Deutschland als Reiseland.	2	1	0
10.	Österreich als Reiseland.	2	1	0
11.	Die Schweiz als Reiseland.	2	1	0
12.	Kroatien als Reiseland.	2	1	0
13.	Geschäftliche Korrespondenz - Teil 1. Reiseauskünfte - Vekehrsverbindungen empfehlen.	2	1	0
14.	Geschäftliche Korrespondenz - Teil 2. Reiseauskünfte - Zimmervermittlungen bei Weiterreise.	2	1	0
15.	Wiederholung. TEST 2.	2	1	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>30</b>	<b>15</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije. Ispitu mogu pristupiti studenti koji su položili ispit iz kolegija Njemački jezik 4 - drugi

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

strani jezik. Praćenje kvalitete i uspješnosti izvedbe kolegija provodit će se sukladno uputama i aktima Sveučilišta u Dubrovniku

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija

[Nutricionizam](#)

Semestar

Zimski (5. sem)

Broj ECTS bodova

3 ECTS

Status kolegija

Izborni

Nositelj kolegija

[doc. dr. sc. Erika Dobroslavić](#)

Zgrada, kabinet

Telefon

e-mail

[erika.dobroslavic@unidu.hr](mailto:erika.dobroslavic@unidu.hr)

Suradnik na kolegiju

Zgrada, kabinet

Telefon

e-mail

#### OPIS KOLEGIJA

Sadržaj kolegija

Kolegij objašnjava osnovne principe pravilne prehrane, prehrambene preporuke i smjernice pojedinih populacija (sportaši, djeca, trudnice i dojilje, osobe starije životne dobi). Kroz kolegij će se objasniti i kako planirati i prilagoditi ugostiteljsku ponudu uzimajući u obzir specifičnosti prehrambenih potreba neke populacije i specifične prehrambene zahtjeve gosta. Objašnjava i utjecaj tehnološkog procesa i skladištenja na prehrambenu vrijednost jela te negativne promjene tijekom pripreme hrane kao i postupke za sprječavanje nastanka štetnih nusprodukata.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

### Ishodi učenja kolegija

1. Kombinirati osnovne principe pravilne prehrane te prehrambeni značaj pojedinih komponenti hrane
2. Utvrditi specifičnosti prehrambenih potreba pojedinih populacijskih skupina i prilagoditi ugostiteljsku ponudu specifičnim prehrambenim zahtjevima gosta
3. Osmisliti pripremu jela u svrhu sprječavanja nastanka štetnih nusprodukata.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij             |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input type="checkbox"/> Terenska nastava        |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input type="checkbox"/> Mentorski rad           |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input type="checkbox"/> Provjera znanja         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |  |


### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni   | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura

1. Mahan, L.K., Escott-Stump, S., Krause's Food, Nutrition & Diet Therapy. 12 th ed., Saunders, 2007.
2. Lelas, V., Procesi pripreme hrane, Golden marketing, Tehnička knjiga, Zagreb,, 2008.
3. Štimac, D., Krznarić, Ž., Bender V. D., Glišić, O. M., Dijetoterapija i klinička prehrana, Medicinska naklada, Zagreb, 2021.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

4. Gibson, R. S., Principles of Nutritional Assessment, Oxford University press, 2005.

#### Izborna literatura

1. Živković, R., Dijetetika, Medicinska naklada, Zagreb, 2002.
2. Vranešić, D., Alebic, I., Hrana pod povećalom, Profil, Zagreb, 2006.
3. Šatalić, Z., Sorić, M., Mišigoj-Duraković, M., Sportska prehrana, Znanje, Zagreb, 2016.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Fiziologija probavnog sustava	1	2	0
2.	Osnovni principi pravilne prehrane, prehrambene preporuke i smjernice	1	2	0
3.	Promjene koje utječu na prehrambenu vrijednost hrane	1	2	0
4.	Osobitosti i temeljne prehrambene potrebe čovjeka tijekom životnog ciklusa	1	2	0
5.	Prehrana trudnica i dojilja, djece, adolescenata	1	2	0
6.	Prehrana sportaša	1	2	0
7.	Prehrana osoba starije životne dobi	1	2	0
8.	Prilagodba ugostiteljske ponude prehrambenim zahtjevima specifičnih populacija	1	2	0
9.	Osnovni procesi pripreme hrane	1	2	0
10.	Utjecaj tehnološkog procesa i skladištenja na nutritivnu vrijednost jela	1	2	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


UKUPNO SATI      10      20      0

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<p>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</p> <p>Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija</p>	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija

Poznavanje hrane i pića

Semestar

Zimski (5. sem)

Broj ECTS bodova

3 ECTS

Status kolegija

Izborni

Nositelj kolegija

[doc. dr. sc. Erika Dobroslavić](#)

Zgrada, kabinet

Telefon

e-mail

[erika.dobroslavic@unidu.hr](mailto:erika.dobroslavic@unidu.hr)

Suradnik na kolegiju

Zgrada, kabinet

Telefon


e-mail

#### OPIS KOLEGIJA

Sadržaj kolegija

Kolegij objašnjava funkciju hrane i pojedinih nutrijenata u ljudskom organizmu. Objašnjava ulogu namirnica životinjskog i biljnog porijekla te njihovu energetske i prehrambene vrijednosti. Uspoređuju se i analiziraju prednosti i nedostaci metoda konzerviranja, skladištenja i ambalažiranja hrane te načini označavanja proizvoda i autohtonih hrvatskih jela i pića.

Ishodi učenja kolegija

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

1. Prezentirati ulogu prehrane u održavanju zdravlja.
2. Procijeniti i predložiti važnost pravilne prehrane u gastronomiji.
3. Utvrditi funkciju hrane, mikronutrijenata i makronutrijenata u ljudskom organizmu.
4. Preispitati ulogu namirnica životinjskog i biljnog porijekla, njihovu energetske i prehrambenu vrijednost.
5. Odabrati i usporediti metode konzerviranja, skladištenja i ambalažiranja hrane te opisati način označavanja hrane.
6. Procijeniti i preporučiti važnost higijenski ispravne proizvodnje i pripreme hrane u gastronomiji..

#### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja<br><input type="checkbox"/> Seminari i radionice<br><input checked="" type="checkbox"/> Vježbe<br><input type="checkbox"/> Samostalni zadaci<br><input type="checkbox"/> Multimedija i internet<br><input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije<br><input type="checkbox"/> Laboratorij<br><input type="checkbox"/> Terenska nastava<br><input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad<br><input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
|---|---|

#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |   |         |
|---|---------|
| <input type="checkbox"/> Usmeni<br><input checked="" type="checkbox"/> Pismeni<br><input type="checkbox"/> Kolokvij | Ostalo: |
|---|---------|

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura

1. Šimundić B., Prehrambena roba, prehrana i zdravlje, Fakultet za turistički i hotelski menadžment u Opatiji, 2008.
2. Hamel-Sagrak, Poznavanje robe za ugostitelje, Školska knjiga, Zagreb, 2005.
3. V. Lelas, Procesi pripreme hrane, Golden marketing-Tehnička knjiga, Zagreb, 2008.

##### Izborna literatura

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

1. Krešić, G., Trendovi u prehrani, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija, 2012.
2. Vranešić, D., Alebic, I., Hrana pod povećalom, Profil, Zagreb, 2006.

POPIS TEMA				
Red. br.	NAZIV TEMA PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Osnovne značajke prehrane te njena uloga u održavanju zdravlja	1	2	0
2.	Hranjive tvari: makronutrijenti, voda, dnevni unos hrane.	1	2	0
3.	Vitamini i minerali, esencijalne hranjive tvari.	1	2	0
4.	Mlijeko i mliječne prerađevine. Meso i mesne prerađevine. Jaja. Ribe i riblje prerađevine, mekušci, školjke, rakovi.	1	2	0
5.	Povrće i prerađevine od povrća. Voće i prerađevine od voća.	1	2	0
6.	Žitarice i prerađevine.	1	2	0
7.	Biljne masti i ulja.	1	2	0
8.	Tehnologija vina i piva. Jaka alkoholna pića.	1	2	0
9.	Metode konzerviranja hrane, ambalaža, deklaracija i nutritivna informacija o proizvodu.	1	2	0
10.	Hrvatske autohtone i tradicionalne namirnice u gastronomiji.	1	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>10</b>	<b>20</b>	<b>0</b>


**OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE**

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije. -

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Slastičarstvo 1 - *kolegij je u mirovanju u 2025./2026.
Semestar	Zimski (5. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	
	Zgrada, kabinet
	Telefon
	e-mail
Suradnik na kolegiju	
	Zgrada, kabinet
	Telefon
	e-mail

### OPIS KOLEGIJA

#### Sadržaj kolegija

Nastava započinje uvodnim predavanjem o slasticama s prhkim tijestom, tartovima. U prvom bloku studenti će upoznati sa pitama i tartovima, dekoracijama te potpunom slaganju komponenti torte. U drugom bloku studenti će se upoznati sa zdravim slasticama, namirnicama s kojima se pripremaju te čokoladom, njenom povijesti vrstama te načinima korištenja. U trećem bloku studenti će se upoznati s individualnim slasticama, keksima raznih vrsta, macaronsa, te zamrznutim slasticama kao što su sladoledi te sorbeti.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

### Ishodi učenja kolegija

1. Prezentirati osnove prigotavljanja slastica.
2. Vrednovati slastičarske elemente za spajanje u konačne deserte.
3. Samostalno protumačiti, usporediti, analizirati, povezati namirnice s recepturama te ih izraditi u praktičnom dijelu nastave.
4. Argumentirano raspravljati u usmenom i pisanom obliku.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input type="checkbox"/> Konzultacije                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Seminari i radionice   | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input type="checkbox"/> Samostalni zadaci                 | <input type="checkbox"/> Mentorski rad               |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu            |  |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA


- |  |         |
|--|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni   | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura

1. The Culinary Institute of America, *Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft* 3rd Edition, CIA, 2015.
2. Tereza Alabanda, *Slastičar*, , 2019.

#### Izborna literatura

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

1. École Ferrandi, French Patisserie: Master Recipes and Techniques from the Ferrandi School of Culinary Arts, Ferrandi Paris, 2017.

POPIS TEMA					
Red. br.	NAZIV TEMA PREDAVANJA	Broj sati			
		P	V	S	
1.	Pite i tartovi	1	2	0	
2.	Dekoracije	1	2	0	
3.	Filovanje i slaganje torti	1	2	0	
4.	Zdrave slastice	1	2	0	
5.	Zdrave slastice	1	2	0	
6.	Čokolada	1	2	0	
7.	Čokolada; Individualne slastice	1	2	0	
8.	Individualne slastice	1	2	0	
9.	Keksi i macaronsi	1	2	0	
10.	Zamrznute slastice	1	2	0	
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>10</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	

**OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE**

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija

Somelijerstvo - \*kolegij je u mirovanju u 2025./2026.

Semestar

Zimski (5. sem)

Broj ECTS bodova

3 ECTS

Status kolegija

Izborni

Nositelj kolegija

Zgrada, kabinet

Telefon

e-mail

Suradnik na kolegiju

Zgrada, kabinet

Telefon

e-mail

#### OPIS KOLEGIJA

Sadržaj kolegija

Uvod u svijet vina, organoleptika, vina i regije u Hrvatskoj, vinifikacija i vitikultura, najpoznatije svjetske bijele sorte grožđa, najpoznatije svjetske crne sorte grožđa, pjenusci i likerska vina, žestoka pića, pivo, kava i čaj.

Ishodi učenja kolegija

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

1. Procjenjivanje vinifikacije i vitikulture u svrhu analiziranja krajnjeg proizvoda, vina.
2. Utvrđivanje organoleptika i primjena kod kushnje vina.
3. Otkrivanje različitih utjecaja na najpoznatije vinske sorte.
4. Otkrivanje proizvodnje različitih zestokih pica, piva kave i caja.

#### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja        | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije     |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice         | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe            | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci | <input type="checkbox"/> Mentorski rad               |
| <input type="checkbox"/> Multimedija i internet       | <input type="checkbox"/> Provjera znanja             |
| <input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu       |  |

#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni   | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura

1. Karen MacNeil , The Wine Bible, second edition , Workman Publishing, New York, 2015.

##### Izborna literatura

1. , Wines and spirits: Wine and Spirit Education Trust, , 0.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

1.	Uvod u svijet vina	1	2	0
2.	Vina i sorte grožđa u Hrvatskoj	1	2	0
3.	Vinifikacija i Vitikultura	1	2	0
4.	Organoleptika i osnove kusanja vina	1	2	0
5.	Najpoznatije bijele sorte grožđa	1	2	0
6.	Najpoznatije crne sorte grožđa	1	2	0
7.	Pjenušci i likerska vina	1	2	0
8.	Posluživanje i osnove čuvanja vina	1	2	0
9.	Zestoka pica	1	2	0
10.	Pivo, kava i čaj	1	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>10</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Španjolski jezik 5 - drugi strani jezik
Semestar	Zimski (5. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<b>Daniela Falkoni Mjehović, prof., v. pred.</b>
Zgrada, kabinet	,
Telefon	
e-mail	daniela.falkoni-mjehovic@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Razvijanje komunikacijske kompetencije na španjolskome jeziku korištenjem različitih stručnih tekstualnih i multimedijjskih didaktičkih materijala. Ovladavanje morfološkim i sintaktičkim strukturama nužnim za komuniciranje u poslovnim situacijama. Usvajanje stručne terminologije iz područja hotelijerstva i turizma korištenjem različitih jezičnih alata (rječnici, glosari, gramatike) i elektroničkih jezičnih resursa. Kultura španjolskoga govornoga područja. Poslovna komunikacija u hotelijerstvu (usmena i pismena). Razvijanje interkulturalne komunikacijske kompetencije. Teme koje se obrađuju: - seoski turizam, toplice, hoteli baština - jelovnici - održivi turizam - kulturna baština - turistički itinereri

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

### Ishodi učenja kolegija

1. Ishodi učenja postižu se unutar razine B1 prema Zajedničkom europskom referentnom okviru za jezike. Po završenom kolegiju student će moći: - razumjeti glavne misli i poruke jasnog, standardnog razgovora o poznatim temama, tekućim događajima, ako su iskazane polako i razumljivo; izdvojiti glavnu poruku teksta i specifične informacije u tekstu
2. - čitati i razumjeti tekstove na teme iz sadržaja kolegija
3. - uključiti se u razgovor o poznatim temama i temama od osobnog interesa, koje se odnose se na svakodnevni, privatni ili poslovni život
4. - jednostavno povezivati rečenice kako bi opisao neki događaj, planovi i težnje
5. - napisati jednostavan vezani tekst o poznatoj temi ili temi od osobnog interesa; napisati jednostavno poslovno ili osobno pismo; sudjelovati u formalnoj pisanoj interakciji primjenjujući odgovarajuća društveno-jezična pravila

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije     |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input type="checkbox"/> Mentorski rad               |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |  |

### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni   | Ostalo: Ispitu mogu pristupiti studenti koji su položili Španjolski jezik 4. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |  |

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

#### Obvezna literatura

1. Goded, M., Hermoso, A., Varela, R., Bienvenidos. Español para profesionales. Turismo y hostelería. Nivel 2 (B1)., , 2005.
2. Morena, C., Tuts, M., Cinco estrellas. Español para el turismo., SGEL, Madrid, 2009.
3. Florián, L, Gómez, A., Moreno-Manzanaro, I, Ureña, C., Profesionales del turismo. , EnClave-Ele, Madrid, 2018.
4. , Materijali u e-kolegiju na [www.moodle.srce.hr](http://www.moodle.srce.hr) , , 2022.

#### Izborna literatura

1. Romero Dueñas, C., Hermoso, A. G., Vélez, A. , Competencia gramatical en Uso A2 Competencia gramatical en Uso B1, Edelsa, Madrid, 2007.

### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Predstavljanje kolegija. Ponavljanje.	2	1	0
2.	Seoske kuće, toplice, hoteli baština.	2	1	0
3.	Tapas i aperitivi.	2	1	0
4.	Održivi turizam.	2	1	0
5.	Posebne ponude. Mjenjačnica. Uređivanje hotelskih soba.	2	1	0
6.	Dobar tek!	2	1	0
7.	Recepti.	2	1	0

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

8.	Ponavljanje. Kolokvij.	2	1	0
9.	Kulturna baština.	2	1	0
10.	Turistički vodiči.	2	1	0
11.	Turistički itinerer.	2	1	0
12.	Što od tebe očekuju tvoji klijenti?	2	1	0
13.	Zahvale i reklamacije.	2	1	0
14.	Ponavljanje. Kolokvij.	2	1	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>28</b>	<b>14</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije. Studenti su dužni redovito dolaziti na nastavu i na svaki nastavni sat donijeti sav radni materijal naveden u literaturi. Studenti moraju redovito rješavati domaće zadaće. pratiti sadržaje i obavijesti na <https://moodle.srce.hr> te predati domaće zadaće u za to predviđenom roku. Prvi kolokvij mogu pisati studenti koji su u prvih sedam tjedana nastave bili prisutni na 75% nastavnih sati i predali sve domaće zadaće. Drugi kolokvij mogu pisati studenti koji su prethodno položili prvi kolokvij i ispunili ostale nastavne obveze (dolaznost i predaja domaćih zadaća). Studenti koji izostanu s nastave više od 15 nastavnih sati u semestru, neće ostvariti pravo na potpis.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**


(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<a href="#">Suvremene tendencije u prehrani</a>
Semestar	Zimski (5. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<a href="#">doc.dr. sc. Erika Dobrosravić</a>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	<a href="mailto:erika.dobroslavic@unidu.hr">erika.dobroslavic@unidu.hr</a>
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Kolegij objašnjava značajke aktualnih trendova u prehrani, novih trendova u procesiranju hrane te mogućnost njihove primjene u ugostiteljstvu. Uspoređuje se i analiziraju značajke hrane povećane biološke vrijednosti i hrane proizvedene na ekološki način. Definiraju se suvremeni sustavi upravljanja sigurnošću hrane. Uspoređuju se i analiziraju prednosti i nedostaci posebnih oblika prehrane te njihova implementacija u ugostiteljstvu.

##### Ishodi učenja kolegija

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

1. Otkriti aktualne trendove u prehrani, kritički prosuditi karakteristike aktualnog trenda i analizirati mogućnost primjene aktualnog trenda u obogaćivanju ugostiteljske ponude.
2. Organizirati primjenu dobre proizvođačke, dobre higijenske prakse i HACCP sustava u ugostiteljskom objektu.
3. Utvrditi i predložiti primjere implementacije posebnih oblika prehrane u ugostiteljskoj ponudi u okviru pravilne prehrane i zadovoljenja prehrambene i energetske vrijednosti jela.

#### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja  | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije    |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice   | <input type="checkbox"/> Laboratorij                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe      | <input type="checkbox"/> Terenska nastava           |
| <input type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input checked="" type="checkbox"/> Mentorski rad   |
| <input type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |
| <input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |   |

#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input type="checkbox"/> Usmeni              | Ostalo: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kolokvij |         |

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura

1. Krešić, G., Trendovi u prehrani, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija, 2012.
2. V. Lelas, Procesi pripreme hrane, Golden marketing-Tehnička knjiga, Zagreb, 2008.
3. , Vodič dobre higijenske prakse za ugostitelje, Hrvatska obrtnička komora; dostupno na: [https://www.hok.hr/sites/default/files/page-docs/2019-06/VODIC%20DOBRE%20HIGIJENSKE%20PRAKSE\\_PDF\\_1\\_6.pdf](https://www.hok.hr/sites/default/files/page-docs/2019-06/VODIC%20DOBRE%20HIGIJENSKE%20PRAKSE_PDF_1_6.pdf), 2009.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

4. , HACCP vodič – Praktična provedba načela HACCP sustava za ugostitelje, Hrvatska obrtnička komora, dostupno na: [https://www.hok.hr/sites/default/files/page-docs/2019-06/HACCP%20VODIC%20ZA%20UGOSTITELJE\\_PDF\\_1\\_6.pdf](https://www.hok.hr/sites/default/files/page-docs/2019-06/HACCP%20VODIC%20ZA%20UGOSTITELJE_PDF_1_6.pdf), 2009.

#### Izborna literatura

1. Živković, R., Dijetetika, Medicinska naklada, Zagreb, 2002.
2. Vranešić, D., Alebic, I., Hrana pod povećalom, Profil, Zagreb, 2006.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEMA PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Povijesni razvoj prehrane	1	2	0
2.	Obilježja suvremene prehrane	1	2	0
3.	Nastanak i značajke aktualnih trendova u prehrani	1	2	0
4.	Informacije i dezinformacije o hrani. Označavanje hrane u ugostiteljstvu	1	2	0
5.	Ekološka hrana	1	2	0
6.	Sigurnost hrane	1	2	0
7.	Funkcionalna hrana	1	2	0
8.	Mediterranska, vegetarijanska i makrobiotička prehrana	1	2	0
9.	Prehrana i religija	1	2	0
10.	Trendovi u procesiranju hrane	1	2	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


UKUPNO SATI      10      20      0

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**


(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Talijanski jezik 5 - drugi strani jezik
Semestar	Zimski (5. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<b>Petra Opačić, mag. philol. angl., pred.</b>
Zgrada, kabinet	,
Telefon	
e-mail	petra.opacic@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Razvijanje jezične kompetencije korištenjem različitih stručnih tekstualnih i multimedijских žanrovima. Ovladavanje najfrekventnijim morfološkim i sintaktičkim strukturama nužnim za komunikaciju u svakodnevnim i poslovnim situacijama. Usvajanje stručne terminologije iz područja hotelijerstva, gastronomije i restoraterstva. Korištenje stručnih rječnika te jezičnih alata. Kultura talijanskog govornog područja. Razvijanje interkulturalne komunikacijske kompetencije. Teme koje se obrađuju su iz svakodnevnog i poslovnog okruženja: Poslovni svijet: Govoriti o sebi. Sastaviti životopis. Present. "Stare + gerundio". "Stare per + infinito". Nazivi i karakteristike osoba koje traže posao. Tvrtka. Službena komunikacija elektroničkom poštom. Dogovoriti sastanak. Intervju za posao. Voditi jednostavni privatni i poslovni razgovor. Govoriti o prošlosti: "passato prossimo",

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: <b>Hotelierstvo, restoraterstvo i gastronomija</b>	<b>F04-15</b>

imperpekt. Telefonska komunikacija. Posao: Timski rad. Razgovarati o poslu. Relativne zamjenice: "che, cui, il / la quale". Pozicioniranje tvrtke. Newsletter kao marketinški alat. Savjeti stažisti. Problemi u uredu: Upravljanje odnosima u uredu. Govoriti o budućnosti: "futuro semplice". Imperativ. Poslovni odnosi. Život u uredu. Tehnološki bon-ton. Poslovni sajmovi: Poslovni sastanak. Kondicional prezenta. Pročitati grafikone. Komunicirati na sajmu. Pregovori. Komparacija. Vezni: "inoltre, oppure, dunque". Predračun. Narudžba. Hotelska rezervacija. Sajmovi talijanskih proizvoda.

### Ishodi učenja kolegija

- Po završenom kolegiju student će moći: razumjeti glavne misli i poruke jasnog, standardnog razgovora o poznatim temama, tekućim događajima, ako su iskazane polako i razumljivo; izdvojiti glavnu poruku teksta i specifične informacije u tekstu
- čitati i razumjeti tekstove na teme iz sadržaja kolegija
- uključiti se u razgovor o poznatim temama i temama od osobnog interesa, koje se odnose na svakodnevni, privatni ili poslovni život
- jednostavno povezivati rečenice kako bi opisao neki događaj, planovi i težnje
- napisati jednostavan vezani tekst o poznatoj temi ili temi od osobnog interesa; napisati jednostavno poslovno ili osobno pismo; sudjelovati u formalnoj pisanoj interakciji primjenjujući odgovarajuća društveno-jezična pravila
- Ishodi učenja postižu se unutar razine B1 prema Zajedničkom europskom referentnom okviru za jezike.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja             | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije    |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice              | <input type="checkbox"/> Laboratorij                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe                 | <input type="checkbox"/> Terenska nastava           |
| <input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input type="checkbox"/> Mentorski rad              |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

Obrazovanje na daljinu

#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- Usmeni Ostalo:  
 Pismeni  
 Kolokvij

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura


1. Pelizza, G., Mezzadri, M. , Un vero affare! Corso di italiano per gli affari, Bonacci editore, Torino, 2015, p.p. 2-100.
2. Manella,C., Ecco! Grammatica italiana, Progetto lingua, Firenze, 1998.
3. Spikic, A., Dizionario compatto Croato-Italiano / Italiano-Croato, Zanichelli, 2001.
4. , Materijali u e-kolegiju na sustavu za e-učenje Merlin: [www.moodle.srce.hr](http://www.moodle.srce.hr) , , 2025.

##### Izborna literatura

1. Jernej, J., Talijanska gramatika za svakoga, Školska knjiga, Zagreb, 2005.
2. , Razni aktualni stručni tekstovi i drugi interaktivni, edukativni (audiovizualni) materijali (koje su kreirali izvorni govornici) s internet stranica, prema izboru nastavnika., , 2025.

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Presentazione del corso e del web corso su Merlin. Regole in generale (diritti e doveri). Valutazione	2	1	0
2.	UNITÀ 1.1 VERSO IL MONDO DEL LAVORO Lezione 1 - Parlare di sé. Compilare un curriculum vitae. Presente. Stare + gerundio. Stare per + infinito. L'azienda.	2	1	0
3.	UNITÀ 1.1 VERSO IL MONDO DEL LAVORO Lezione 2 - Titoli e caratteristiche di chi cerca lavoro. Le mail formali. Fissare	2	1	0

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

l'appuntamento. Comunicazione al telefono. Colloquio di lavoro.

4.	UNITÀ 1.2 IL PRIMO INCONTRO Lezione 1 - Presentarsi. Sostenere una semplice conversazione personale. Parlare del passato: passato prossimo ed imperfetto. La punteggiatura	2	1	0
5.	UNITÀ 1.2 IL PRIMO INCONTRO Lezione 2 - La posta elettronica. Le mail formali ed informali. Comunicazione al telefono. Lasciare un messaggio. Interferenze sulla linea.	2	1	0
6.	UNITÀ 2.1 AL LAVORO Lezione 1 - Lavorare insieme. Parlare del lavoro. I pronomi relativi. Collocazioni in azienda. Ripetizione grammaticale	2	1	0
7.	Il primo colloquio	2	1	0
8.	Commento del colloquio. UNITÀ 2.1 AL LAVORO Lezione 2 - La newsletter come strumento di marketing. Verbi della comunicazione telematica. Dare consigli allo stagista.	2	1	0
9.	UNITÀ 2.2 PROBLEMI IN UFFICIO Lezione 1 - Gestire i rapporti in ufficio. Il futuro. L'imperativo.	2	1	0
10.	UNITÀ 2.2 PROBLEMI IN UFFICIO Lezione 2 - Informazioni su imprese e persone nei rapporti commerciali. Iniziare la vita in azienda con il piede giusto. Vita d'ufficio. Il bon ton tecnologico.	2	1	0
11.	UNITÀ 3.1 PARTECIPARE A UNA FIERA Lezione 1 - La fiera di settore. Partecipare a una riunione. Il condizionale presente. Gli aggettivi giusti per riunione, proposta, costo, prodotto.	2	1	0
12.	UNITÀ 3.1 PARTECIPARE A UNA FIERA Lezione 2 - Leggere un grafico. Comunicare in fiera.	2	1	0

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

13.	UNITÀ 3.2 ALLA FIERA Lezione 1 – Iniziare una trattativa. La comparazione (comparativo e superlativo). Connettivi: inoltre, oppure, dunque...	2	1	0
14.	UNITÀ 3.2 ALLA FIERA Lezione 2 - La negoziazione. Il preventivo. La lettera d'ordine. Una prenotazione alberghiera. Invitare un cliente a Vinitaly. L'Italia: le fiere dei primati mondiali.	2	1	0
15.	Il secondo colloquio	2	1	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>30</b>	<b>15</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samopažanje, analize i korekcije. Ispitu mogu pristupiti studenti koji su položili ispit iz kolegija Talijanski jezik 4 - drugi strani jezik.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<a href="#">Tehnika i sigurnost u hotelu</a>
Semestar	Zimski (5. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<a href="#">izv. prof. dr. sc. Ana Portolan</a>
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, E-K4
Telefon	+385 20 445 923
e-mail	ana.portolan@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	<a href="#">izv. prof. dr. sc. Ana Portolan</a>
Zgrada, kabinet	Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik, E-K4
Telefon	+385 20 445 923
e-mail	ana.portolan@unidu.hr

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

- Pojam, značaj i definiranje tehnike u hoteljerstvu - Upoznavanje s funkcijama odjela u hotelu i njihovom povezanošću s tehničkom službom - Podjele poslova unutar tehničke službe - Upoznavanje sa zadacima tehničke službe hotela (tekuće održavanje, otklanjanja kvarova, i preventivno održavanje) - Pravovremeno planiranja potrebnih sredstava za rad tehničke službe - Planiranje tekućeg, preventivnog, korektivnog i održavanja na osnovu stanja tehničkih sustava hotela - Učinkovito upravljanje potroškom električne energije, tekućeg i plinovitog goriva, vode, telefona , interneta .... - Zaštita okoliša i poticanje energetske učinkovitosti - Upoznavanje s

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

tehničkim sustavima u hotelijerstvu (grijanje, hlađenje, ventilacija, bazeni, saune, rasvjeta, telefonija i računalna mreža) - Menadžerske funkcije u tehnici - Planiranje i provedba mjera zaštite na radu - Zaštita okoliša - Zaštita od požara (preventiva, gašenje, evakuacija i spašavanje) - Sigurnosna zaštita (ljudi, oprema i korištenje)

### Ishodi učenja kolegija

1. Otkriti važnost svakog odjela u hotelu, posebno važnost tehnike u hotelskom lancu,
2. Utvrditi važnost podjele poslova unutar tehničke službe te upoznati sustav tekućeg održavanja i otklanjanja kvarova unutar hotela,
3. Preispitati potrebu pravovremenog planiranja potrebnih sredstava za rad hotela osobito potrebnih sredstava za rad tehničke službe,
4. Procijeniti važnost planskog i preventivnog održavanja hotela,
5. Predložiti mjesečne/godišnje evidencije troškova svih energenata,
6. Prezentirati metode i tehnike održavanja ispravnosti bazenske i potrošne tople vode,
7. Utvrditi značaj i primjenjivi principe zaštite okoliša i uštede energije,
8. Povezati osnove rada svih tehničkih sustava u hotelima (grijanje, hlađenje, ventilacija, vodovodnih instalacija, elektroinstalacija, rasvjeta za nuždu, telefonija i računalne mreže),
9. Prezentirati pravila sigurnosti na radu u svim segmentima posla,
10. Povezati postupke zaštite od požara
11. aktivno sudjelovati u sigurnosnoj zaštiti.

### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja  | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije    |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice   | <input type="checkbox"/> Laboratorij                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vježbe      | <input type="checkbox"/> Terenska nastava           |
| <input type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input type="checkbox"/> Mentorski rad              |
| <input type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input checked="" type="checkbox"/> Provjera znanja |

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

Obrazovanje na daljinu

#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

Usmeni

Ostalo:

Pismeni

Kolokvij


#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

##### Obvezna literatura

1. Šokčević, Svjetlana. , Zakon o zaštiti na radu: s komentarima i tumačenjima., TIM press. Zagreb. (ISBN 978-953-7177-92-8), 2014.
2. Tomašević, Amelia. , Korporativna kultura-čimbenik uspješnoga hotelskog menadžmenta, Doktorski rad. , Fakultet za turistički i hotelski menadžment Opatija, Opatija. , 2006.
3. Jurjević, Dinko. , Sigurnost na radu za radnike u ugostiteljstvu, Dinko Jurjević. Rijeka. Elektronsko izdanje:  
[http://www.scri.uniri.hr/files/documenti\\_sri/Sigurnost\\_na\\_radu\\_ugostiteljstvo:2017.pdf](http://www.scri.uniri.hr/files/documenti_sri/Sigurnost_na_radu_ugostiteljstvo:2017.pdf), 2017.
4. Tadić, Bosiljko. , Zaštita na radu u ugostiteljstvu i hoteljerstvu., Indikator d.o.o. Labin., 2011.
5. Begović, Vitomir. , Vodić za siguran rad u turizmu i ugostiteljstvu – Zaštiti se znanjem. , Zavod za unapređivanje zaštite na radu. Zagreb., 2017.

##### Izborna literatura

1. Petar, Saša; Laušić, Mate. , Sigurnosne procedure u hotelima Zadovoljenje minimuma zakonskih obveza ili omogućavanje maksimuma sigurnosti gosta. , Acta turistica nova, Vol. 4 No. 2. Objavljen na Hrčku: 9. 9. 2013, 2004.
2. Fabijanić, Krešimir; Kacian, Nenad. , Priručnik stručnjaka za zaštitu na radu. 5. izmijenjeno i dopunjeno izd. , IPROZ. Zagreb, 2004.
3. , EUR-Lex - 52014DC0464 – EN, ZELENA KNJIGA Sigurnost usluga smještaja u turizmu, COM/2014/0464 final, eur-lex.europa.eu/legal.../HR/TXT/, , 0.

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

4. Hendija, Zvezdana, Međunarodni turizam. Skripta (3. prošireno izdanje). , Ekonomski fakultet Zagreb. Zagreb, 2016.
5. Jukić, Pavao; Sertić, Zdravko. , Priručnik za osposobljavanje iz zaštite od požara. , Zagrebinspekt. Zagreb., 2017.

POPIS TEMA				
Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Pojam, značaj i definiranje tehnike u hoteljerstvu. Upoznavanje s funkcijama odjela u hotelu i njihovom povezanošću s tehničkom službom	1	2	0
2.	Podjele poslova unutar tehničke službe Upoznavanje sa zadacima tehničke službe hotela (otklanjanja kvarova unutar hotela i preventivno održavanje)	1	2	0
3.	Pravovremeno planiranja potrebnih sredstava za rad tehničke službe Planiranje preventivnog i korektivnog održavanja tei održavanja na osnovu stanja tehničkih sustava hotela	1	2	0
4.	Učinkovito upravljanje potroškom električne energije, goriva, vode, telefona, interneta, ... Zaštita okoliša i poticanje energetske učinkovitosti	1	2	0
5.	Upoznavanje s tehničkim sustavima u hoteljerstvu (grijanje, hlađenje, ventilacija, bazeni, saune, rasvjeta, telefonija i sl.)	1	2	0
6.	Menadžerske funkcije u tehnici	1	2	0
7.	Planiranje i provedba mjera sigurnosti na radu	1	2	0
8.	Zaštita od požara (preventiva, gašenje, evakuacija i spašavanje)	1	2	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

9.	Sigurnosna zaštita	1	2	0
10.	Priprema i vježba za ispit	1	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>10</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije. -

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**


(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Trendovi i inovacije u restoraterstvu i gastronomiji
Semestar	Zimski (5. sem)
Broj ECTS bodova	3 ECTS
Status kolegija	Izborni
Nositelj kolegija	<b>doc. dr. sc. Erika Dobroslavić</b>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	erika.dobroslavic@unidu.hr
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

##### Sadržaj kolegija

Sto su trendovi, kako se mjenjaju, vrste kuhinja i jela, sto je samoodrzivost i kako utjece na gastronomiju i restoraterstvo, koje inovativne ideje su buducnost novih poslovanja i nacina usluge.

##### Ishodi učenja kolegija

1. Utvrđivanje trendova i vrsta usluge i ponude u gastronomiji i restoraterstvu.
2. Vrjednovanje postojećih načina i trendova u svrhu razumjevanja i sintetiziranja inovativnih novih

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

načina i trendova u gastronomiji i restoraterstvu.

#### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „X“)

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Predavanja<br><input type="checkbox"/> Seminari i radionice<br><input checked="" type="checkbox"/> Vježbe<br><input checked="" type="checkbox"/> Samostalni zadaci<br><input type="checkbox"/> Multimedija i internet<br><input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu | <input checked="" type="checkbox"/> Konzultacije<br><input type="checkbox"/> Laboratorij<br><input checked="" type="checkbox"/> Terenska nastava<br><input type="checkbox"/> Mentorski rad<br><input type="checkbox"/> Provjera znanja |
|--|--|

#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |   |         |
|---|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Usmeni<br><input type="checkbox"/> Pismeni<br><input type="checkbox"/> Kolokvij | Ostalo: |
|---|---------|

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

Obvezna literatura

1. John R. Walker, *The restaurant; seventh edition*, John Wiley & Sons, 2013.

Izborna literatura

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
1.	Trendovi i razvoj istih kroz povijest	1	2	0
2.	Francuska kuhinja	1	2	0

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

3.	Vegetarijanstvo i veganstvo	1	2	0
4.	Makrobiotika	1	2	0
5.	Karnivore nacin prehrane	1	2	0
6.	Molekularna kuhinja	1	2	0
7.	Organska proizvodnja i održivost	1	2	0
8.	Tradicija i razvoj	1	2	0
9.	Utjecaji socijalnih medija na gastronomiju i restoraterstvo	1	2	0
10.	Sto je sljedeće ?	1	2	0
<b>UKUPNO SATI</b>		<b>10</b>	<b>20</b>	<b>0</b>

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

#### POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

#### ISPITNI ROKOVI

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

#### USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	<a href="#">Stručna praksa</a>
Semestar	Ljetni (6. sem)
Broj ECTS bodova	20 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	<a href="#">Josip Mikulić, dipl.iur.,pred</a>
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	<a href="mailto:josip.mikulic@alh.hr">josip.mikulic@alh.hr</a>
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

Sadržaj kolegija

Ishodi učenja kolegija

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Predavanja             | <input type="checkbox"/> Konzultacije     |
| <input type="checkbox"/> Seminari i radionice   | <input type="checkbox"/> Laboratorij      |
| <input type="checkbox"/> Vježbe                 | <input type="checkbox"/> Terenska nastava |
| <input type="checkbox"/> Samostalni zadaci      | <input type="checkbox"/> Mentorski rad    |
| <input type="checkbox"/> Multimedija i internet | <input type="checkbox"/> Provjera znanja  |
| <input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu |   |

#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| <input type="checkbox"/> Usmeni   | Ostalo: |
| <input type="checkbox"/> Pismeni  |         |
| <input type="checkbox"/> Kolokvij |         |

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

Obvezna literatura


Izborna literatura

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEME PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
<b>UKUPNO SATI</b>		0	0	0

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE

Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15


#### OPĆI PODACI O KOLEGIJU

Naziv kolegija	Završni rad
Semestar	Ljetni (6. sem)
Broj ECTS bodova	10 ECTS
Status kolegija	Obvezni
Nositelj kolegija	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	
Suradnik na kolegiju	
Zgrada, kabinet	
Telefon	
e-mail	

#### OPIS KOLEGIJA

Sadržaj kolegija

Ishodi učenja kolegija

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

#### NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE (označiti aktivnost s „x“)

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Predavanja<br><input type="checkbox"/> Seminari i radionice<br><input type="checkbox"/> Vježbe<br><input type="checkbox"/> Samostalni zadaci<br><input type="checkbox"/> Multimedija i internet<br><input type="checkbox"/> Obrazovanje na daljinu | <input type="checkbox"/> Konzultacije<br><input type="checkbox"/> Laboratorij<br><input type="checkbox"/> Terenska nastava<br><input type="checkbox"/> Mentorski rad<br><input type="checkbox"/> Provjera znanja |
|---|--|

#### NAČIN POLAGANJA ISPITA

- |  |         |
|--|---------|
| <input type="checkbox"/> Usmeni<br><input type="checkbox"/> Pismeni<br><input type="checkbox"/> Kolokvij | Ostalo: |
|--|---------|

#### POPIS LITERATURE ZA STUDIJ I POLAGANJE ISPITA

Obvezna literatura


Izborna literatura

#### POPIS TEMA

Red. br.	NAZIV TEMA PREDAVANJA	Broj sati		
		P	V	S
<b>UKUPNO SATI</b>		0	0	0

#### OSTALE VAŽNE ČINJENICE ZA UREDNO IZVOĐENJE NASTAVE


Kvaliteta programa, nastavnog procesa, vještine poučavanja i razine usvojenosti gradiva ustanovit će se provedbom pismene evaluacije temeljeno na upitnicima te na druge standardizirane načine

	<b>Sveučilište u Dubrovniku</b>	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	<b>F04-15</b>

a sukladno aktima Sveučilišta u Dubrovniku. Evaluacija kolega iz struke. Samoopažanje, analize i korekcije.

#### MJESTA IZVOĐENJA NASTAVE

Ekonomski fakultet, Lapadska obala generala Nojka Marinovića 7, Dubrovnik.

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

**POČETAK I ZAVRŠETAK TE SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE**

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**ISPITNI ROKOVI**

(za cijelu akademsku godinu)

<https://www.unidu.hr/ekonomski-fakultet-repozitorij/>

**USTROJ I NAČIN IZVOĐENJA NASTAVE ZA IZVANREDNE STUDENTE**

(ako se na studijski program upisuju izvanredni studenti)

Konzultativna nastava Obrazovanje na daljinu putem sustava za e-učenje MERLIN

	Sveučilište u Dubrovniku	Obrazac
	<b>OPIS KOLEGIJA U IZVEDBENOM PLANU NASTAVE</b> Stručni prijediplomski studij: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija	F04-15

Izvedbeni plan stručnog prijediplomskog studija Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija, Ekonomskog fakulteta Sveučilišta u Dubrovniku za ak. god. 2025./2026. usvojen je na 217. sjednici Senata Sveučilišta u Dubrovniku održanoj 28. svibnja 2025.

#### EVIDENCIJA IZMJENA I AŽURIRANJA DOKUMENTA

Datum	Odobrio	Opis izmjene
22.09.2025.	Fakultetsko vijeće Ekonomskog fakulteta na 16. redovitoj sjednici	Ažuriranje popisa izvođača nastave
22.10.2025.	Fakultetsko vijeće Ekonomskog fakulteta na 17. redovitoj sjednici	Ažuriranje popisa izvođača nastave
12.11.2025.	Fakultetsko vijeće Ekonomskog fakulteta na 18. redovitoj sjednici	Ažuriranje popisa izvođača nastave
02.03.2026.	Fakultetsko vijeće Ekonomskog fakulteta na 23. redovitoj sjednici	Ažuriranje popisa izvođača nastave

Dubrovnik, ožujak 2026.