



SVEUČILIŠTE U DUBROVNIKU  
ODJEL ZA EKONOMIJU  
I POSLOVNU EKONOMIJU

PREDDIPLOMSKI STRUČNI STUDIJ  
• HOTELIJERSTVO, RESTORATERSTVO  
I GASTRONOMIJA

## O STUDIJU

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

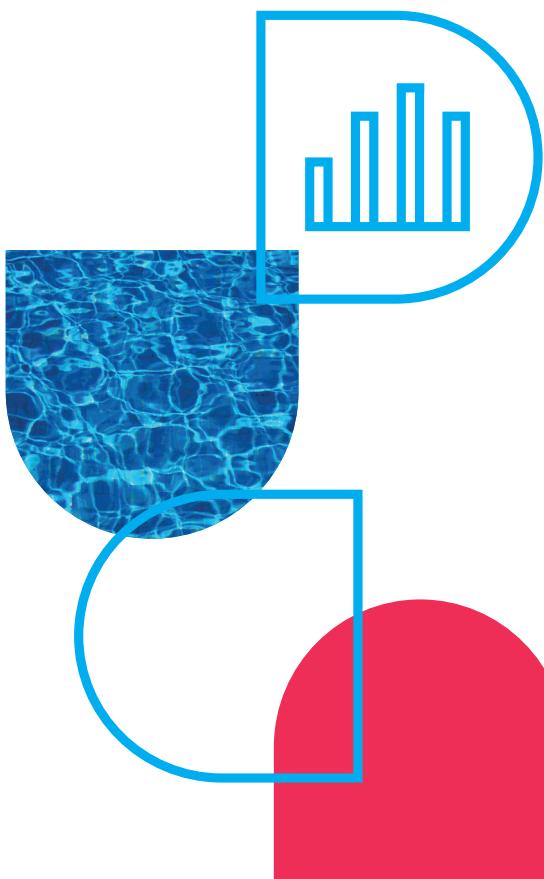
Ovim programom studenti usvajaju specijalistička praktična znanja iz područja hotelijerstva, restoraterstva i gastronomije, čime dosežu i one vještine koje mogu primjenjivati u najsloženijim situacijama s kojima se susreću, ili će se susretati u obavljanju svojih svakodnevnih profesionalnih aktivnosti. Uz obvezne kolegije studentima se nudi zanimljiv izbor izbornih kolegija, i time se dodatno otvara mogućnost realizacije i individualnih ciljeva naših studenata. Svladavanje potrebnih znanja, vještina i tehnika na ovome preddiplomskom stručnom studiju temelji se na nastavnom planu i programu koji je prvenstveno prilagođen upravo praktičnom osposobljavanju polaznika za sve poslove u struci za koju se pripremaju tijekom studija.

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

Studenti koji uspješno svladaju program preddiplomskoga stručnog

studija Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija bit će u stanju odgovoriti svim zahtjevima koji se stavlju pred srednju razinu upravljanja.

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



## ISHODI UČENJA

Nakon završena prediplomskoga trogodišnjeg stručnog studija Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija studenti će biti osposobljeni za:

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

## TRAJANJE STUDIJA

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

## ZVANJE KOJE SE STJEĆE

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

## MOGUĆNOST NASTAVKA STUDIJA

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

## MOGUĆNOSTI ZAPOŠLJAVANJA

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



## I. GODINA

### Obvezni kolegiji

- Osnove menadžmenta
- Poslovna matematika
- Informacijski sustavi u hotelijerstvu 1
- Statistika u hotelijerstvu i restoraterstvu
- Počela turizma
- Marketing u turizmu
- Prvi strani jezik - Engleski jezik 1
- Drugi strani jezik - Francuski jezik 1
- Drugi strani jezik - Talijanski jezik 1
- Drugi strani jezik - Njemački jezik 1
- Drugi strani jezik - Španjolski jezik 1
- Informacijski sustavi u hotelijerstvu 2
- Osnove računovodstva u hotelijerstvu i ugostiteljstvu
- Pravo u hotelijerstvu i restoraterstvu
- Ekonomika u hotelijerstvu i ugostiteljstvu
- Organizacija rada u hotelijerstvu i ugostiteljstvu
- Menadžment kvalitete u hotelijerstvu i ugostiteljstvu
- Prvi strani jezik - Engleski jezik 2
- Drugi strani jezik - Francuski jezik 2
- Drugi strani jezik - Talijanski jezik 2
- Drugi strani jezik - Njemački jezik 2
- Drugi strani jezik - Španjolski jezik 2

## II. GODINA

### Moduli

- Restoraterstvo 1\*
- Gastronomija 1\*
- Restoraterstvo 2\*
- Gastronomija 2\*

### Obvezni kolegiji

- Planiranje i kontroling u hotelijerstvu i ugostiteljstvu
- Budžetiranje i računovodstvo troškova
- Poslovno komuniciranje
- Menadžment hotelskih operacija
- Prvi strani jezik - Engleski jezik 3
- Drugi strani jezik - Francuski jezik 3
- Drugi strani jezik - Talijanski jezik 3
- Drugi strani jezik - Njemački jezik 3
- Drugi strani jezik - Španjolski jezik 3
- Menadžment ljudskih potencijala
- Prodaja u hotelijerstvu
- Nabava u hotelijerstvu i ugostiteljstvu
- Prodaja u ugostiteljstvu
- Marketing u hotelijerstvu i ugostiteljstvu
- Prvi strani jezik - Engleski jezik 4
- Drugi strani jezik - Francuski jezik 4
- Drugi strani jezik - Talijanski jezik 4
- Drugi strani jezik - Njemački jezik 4
- Drugi strani jezik - Španjolski jezik 4

### Izborni kolegiji

- Istraživanje tržišta
- Zadovoljstvo gosta

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

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

Student bira jedan strani jezik (drugi strani jezik).



### III. GODINA

#### Obvezni kolegiji

- Informacijski sustavi u hotelijerstvu 3
- Poslovna psihologija
- Prvi strani jezik - Engleski jezik 5
- Drugi strani jezik - Francuski jezik 5
- Drugi strani jezik - Talijanski jezik 5
- Drugi strani jezik - Njemački jezik 5
- Drugi strani jezik - Španjolski jezik 5
- Završni rad
- Stručna praksa



#### Modul hotelijerstvo

- Menadžment smještaja

#### Izborni kolegiji

- Menadžment hrane i pića
- Kanali prodaje u hotelijerstvu
- Tehnika i sigurnost u hotelu
- Investicije u hotelijerstvu
- Somelijerstvo
- Suvremene tendencije u prehrani

#### Modul restoraterstvo

- Restoraterstvo 3

#### Izborni kolegiji

- Poznavanje hrane i pića
- Inovacije u restoraterstvu
- Suvremene tendencije u prehrani
- Menadžment hrane i pića
- Somelijerstvo

#### Modul gastronomija

- Gastronomija 3

#### Izborni kolegiji

- Suvremene tendencije u prehrani
- Nacionalne gastronomije
- Nutriconizam
- Somelijerstvo
- Menadžment hrane i pića
- Kreativna gastronomija s estetikom

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

*Student bira jedan strani jezik (drugi strani jezik).*





## PO ČEMU SE ISTIČEMO

Odjel za ekonomiju i poslovnu ekonomiju njeguje individualni pristup studentima te njihovim potrebama i aspiracijama.

Odjel misli na Vas i na Vašu budućnost, stoga je na Vama da razmislite o upisu na Odjel za ekonomiju i poslovnu ekonomiju kao pravom izboru za studij.

U nastavi sudjeluju domaći i gostujući profesori te poznati i priznati stručnjaci iz prakse koji znaju prepozнатi talente, razumjeti profesionalne ciljeve studenata i pomoći im u njihovoj realizaciji.

Informatički kabineti opremljeni su suvremenom tehnologijom. Posebna je prednost sudjelovanje u ERASMUS programu mobilnosti, u okviru kojega se studentima omogućuje da završavaju jedan semestar ili cijelu godinu u inozemstvu na partnerskom sveučilištu. Surađujući s trgovачkim društvima, Županijom i Gradom Dubrovnikom, studentima se pruža stjecanje praktičnih znanja i sudjelovanje u obavljanju stručne prakse.

## PROSTOR I OPREMA

- dva amfiteatra
- sedam predavaonica
- jedan računalni laboratorij
- interaktivne ploče i LCD projektori u svim predavaonicama
- knjižnica, čitaonica i računalna čitaonica
- Centar za turističku dokumentaciju i informaciju
- bežični internetski sustav

## KONTAKT

[www.unidu.hr](http://www.unidu.hr)

e-mail: [upisi@unidu.hr](mailto:upisi@unidu.hr)  
Tel. +385 20 446 028

