

SVEUČILIŠTE U DUBROVNIKU
EKONOMSKI FAKULTET

STRUČNI PRIJEDIPLOMSKI STUDIJ

- **HOTELIJERSTVO, RESTORATERSTVO
I GASTRONOMIJA**

O STUDIJU

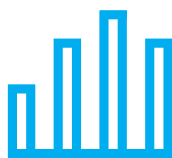
Stručni prijediplomski trogodišnji studij Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija nastao je upravo kao rezultat prilagodbe suvremenim trendovima u visokoškolskom obrazovanju, koji su utemeljeni na smjernicama Bolonjske deklaracije i na potrebama suvremenoga tržišnog poslovanja. U sklopu ovoga stručnog studija stjecat će se suvremena znanja o analizi turističkih trendova, promjena i događaja uz 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 studentskih ciljeva.

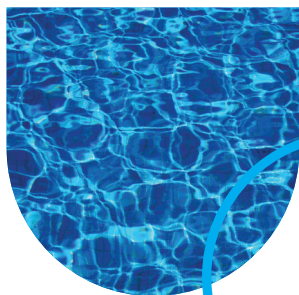
Svladavanje potrebnih znanja, vještina i tehnika na ovome stručnom prijediplomskom studiju temelji se na nastavnom planu i programu koji je prvenstveno prilagođen upravo praktičnom osposobljavanju polaznika za sve poslove u struci za koju se pripremaju tijekom studija.

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

Studenti koji uspješno svladaju program stručnoga prijediplomskoga studija Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija bit će u stanju odgovoriti svim zahtjevima koji se stavljaju pred



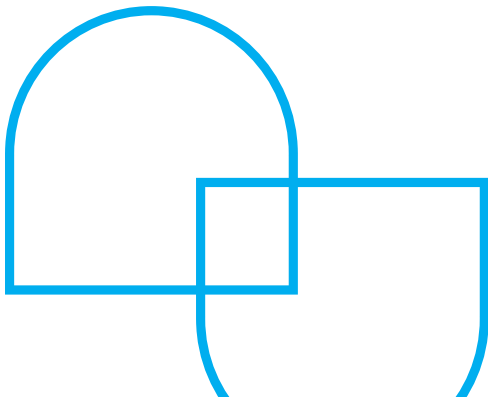
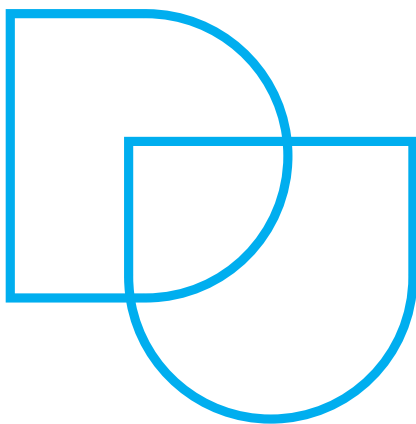
srednju razinu upravljanja. Polazeći od aktualnoga gospodarskog stanja i onoga što se u doglednoj budućnosti u razvojnom smislu očekuje na prostoru Dubrovačko-neretvanske županije, a i šire, na razini RH, predloženi stručni prijediplomski studijski program u potpunosti, izobrazbom kadrova specijalista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



ISHODI UČENJA

Nakon završenoga stručnoga prijediplomskoga trogodišnjeg studija Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija studenti će biti osposobljeni za:

- povezivanje osnovnih pojmova u hotelijerstvu, restoraterstvu i gastronomiji,
- usporedbu osnovnih načela ekonomske teorije i analize s ekonomskim procesima koje inicira hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija,
- planiranje menadžerske ekonomije u hotelijerstvu i ugostiteljstvu,
- prezentiranje uloge hotelijerstva, restoraterstva i gastronomije u suvremenome poslovnom okruženju,
- opravdanje stečenih teorijskih znanja u svakodnevnoj poslovnoj praksi,
- prosudbu o važnosti hotelijerstva, restoraterstva i gastronomije za razvoj suvremenog turizma i za konkurentnost turističke destinacije i turističkog proizvoda u okruženju,
- preispitivanje tržišta uz motiviranost novim trendovima u hotelijerstvu, restoraterstvu i gastronomiji,
- podupiranje interdisciplinarnosti i integriranosti u hotelskom poslovanju,
- predviđanje promjena koje suvremeno tržište nameće sudionicima turističke ponude i u izboru metoda i tehnika prilagođenih specifičnostima hotelijerstva i ugostiteljstva.



TRAJANJE STUDIJA

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

ZVANJE KOJE SE STJEČE

Po završetku stručnoga prijediplomskog studija student stječe stručni naziv prvostupnik (baccalaureus) hotelijerstva, restoraterstva i gastronomije (bacc. oec.).

MOGUĆNOST NASTAVKA STUDIJA

Po završetku stručnoga prijediplomskoga stručnog studija student može nastaviti studirati na stručnome diplomskom studiju Hotelijerstvo.

MOGUĆNOSTI ZAPOSŁJAVANJA

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 daje se 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:

- Prvi strani jezik - Engleski jezik I.,
- Informacijski sustavi u hotelijerstvu I.,
- Marketing u hotelijerstvu,
- Menadžment u hotelijerstvu,
- Poslovna matematika,
- Uvod u gastronomiju i restoraterstvo,
- Ekonomika u ugostiteljstvu,
- Prvi strani jezik - Engleski jezik II.,
- Informacijski sustavi u hotelijerstvu II.,
- Menadžment kvalitete u hotelijerstvu,
- Zadovoljstvo gosta,
- Pravo u ugostiteljstvu,
- Statistika u ugostiteljstvu.

Izborni kolegiji:

- Drugi strani jezik - Francuski jezik I.,
- Drugi strani jezik - Njemački jezik I.,
- Drugi strani jezik - Španjolski jezik I.,
- Drugi strani jezik - Talijanski jezik I.,
- Drugi strani jezik - Francuski jezik II.,
- Drugi strani jezik - Njemački jezik II.,
- Drugi strani jezik - Španjolski jezik II.,
- Drugi strani jezik - Talijanski jezik II.

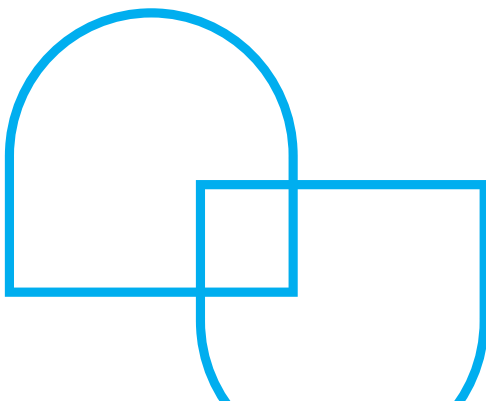
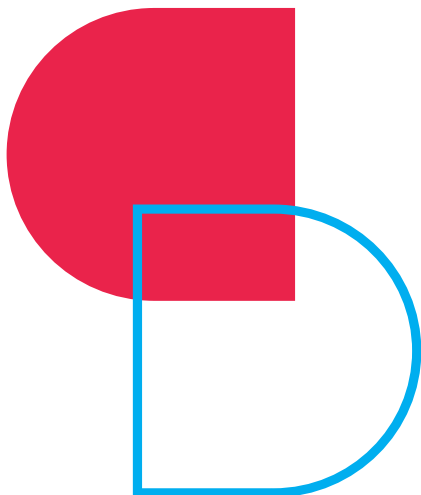
II. GODINA

Obvezni kolegiji:

- Prvi strani jezik - Engleski jezik III.,
- Gastronomija i restoraterstvo,
- Menadžment hotelskih operacija,
- Menadžment turističkih agencija,
- Osnove računovodstva u ugostiteljstvu,
- Poslovno komuniciranje,
- Prvi strani jezik - Engleski jezik IV.,
- Menadžment ljudskih potencijala,
- Nabava u ugostiteljstvu,
- Planiranje i kontroling,
- Prodaja u hotelijerstvu,
- Poslovna psihologija.

Izborni kolegiji:

- Drugi strani jezik - Francuski jezik III.,
- Drugi strani jezik - Talijanski jezik III.,
- Drugi strani jezik - Njemački jezik III.,
- Drugi strani jezik - Španjolski jezik III.,
- Drugi strani jezik - Francuski jezik IV.,
- Drugi strani jezik - Talijanski jezik IV.,
- Drugi strani jezik - Njemački jezik IV.,
- Drugi strani jezik - Španjolski jezik IV.,
- Autohtoni poljoprivredni proizvodi u turističkoj ponudi,
- Osnove kuharstva,
- Osnove slastičarstva,
- Interkulturalno komuniciranje,
- Prezentacijske vještine,
- Istraživanje turističkog tržišta.



III. GODINA

Obvezni kolegiji:

- Budžetiranje i računovodstvo troškova,
- Prvi strani jezik - Engleski jezik V.,
- Informacijski sustavi u hotelijerstvu III.,
- Stručna praksa,
- Završni rad.

Izborni kolegiji:

- Drugi strani jezik - Francuski jezik V.,
- Drugi strani jezik - Njemački jezik V.,
- Drugi strani jezik - Španjolski jezik V.,
- Drugi strani jezik - Talijanski jezik V.

MODUL HOTELIJERSTVO

Obvezni kolegiji:

- Menadžment smještaja.

Izborni kolegiji:

- Investicije u hotelijerstvu,
- Kanali prodaje u hotelijerstvu,
- Kultura prehrane,
- Nutricionizam,
- Menadžment turoperatora,
- Somelijerstvo,
- Tehnika i sigurnost u hotelu,
- Hotelsko domaćinstvo,
- Poslovna etika u turizmu.

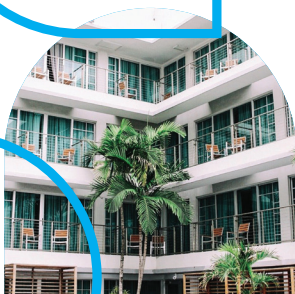
MODUL GASTRONOMIJA I RESTORATERSTVO

Obvezni kolegiji:

- Gastronomija i restoraterstvo II.

Izborni kolegiji:

- Gastronomska obrada namirnica,
- Kreativna gastronomija s estetikom,
- Kultura prehrane,
- Nutricionizam,
- Poznavanje hrane i pića,
- Somelijerstvo,
- Trendovi i inovacije u restoraterstvu i gastronomiji.
- Poslovna etika u turizmu,
- Razvoj gastronomije.



PO ČEMU SE ISTIČEMO

Ekonomske fakultet njeuguje individualni pristup studentima prema njihovim potrebama i aspiracijama.

U nastavi sudjeluju domaći i gostujući profesori te priznati stručnjaci iz prakse koji znaju prepoznati 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 trgovačkim 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,
- neuromarketinški laboratorij.

KONTAKT

www.unidu.hr

e-mail: upisi@unidu.hr

Tel. +385 20 446 028

