

**Fakultet za turizam i hotelijerstvo / Hotelijerstvo / HOTELSKI MENADŽMENT II**

<b>Naziv predmeta:</b>	HOTELSKI MENADŽMENT II			
<b>Šifra predmeta</b>	<b>Status predmeta</b>	<b>Semestar</b>	<b>Broj ECTS kredita</b>	<b>Fond časova (P+V+L)</b>
2313	Obavezan	6	5	2+1+0
<b>Studijski programi za koje se organizuje</b>	Hotelijerstvo			
<b>Uslovljenost drugim predmetima</b>	Nema			
<b>Ciljevi izučavanja predmeta</b>	Upoznavanje studenata sa: nivoima hotelskog menadžmenta; djelokrugom rada generalnog, senior i izvršnih menadžera; upravljačkim metodama i tehnikama u pojedinim sektorima, službama i odjeljenjima hotela; te kontrolom upravljačkih aktivnosti u hotelu.			
<b>Ishodi učenja</b>	Sposobnost razumijevanja pojmova i radnih aktivnosti vezano za sektor ljudskih resursa, sektor ishrane i pića, službu prodaje i marketinga, službu zaštite gosti i objekata, i tehničku službu.			
<b>Ime i prezime nastavnika i saradnika</b>	Prof. dr Aleksa Š. Vučetić			
<b>Metod nastave i savladanja gradiva</b>	Predavanja, vježbe, kolokvijum/seminarski rad - redovni i popravni, i završni ispit - redovni i popravni.			
<b>Plan i program rada</b>				
Pripreme nedjelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Upoznavanje studenata sa predmetom i metodama nastave i ocjenjivanja			
I nedjelja, vježbe	Upoznavanje studenata sa predmetom i metodama nastave i ocjenjivanja			
II nedjelja, pred.	Definisanje i nivoi hotelskog menadžmenta			
II nedjelja, vježbe	Definisanje i nivoi hotelskog menadžmenta			
III nedjelja, pred.	Djelokrug rada generalnog, senior i izvršnih menadžera u hotelu			
III nedjelja, vježbe	Djelokrug rada generalnog, senior i izvršnih menadžera u hotelu			
IV nedjelja, pred.	Upravljanje ljudskim resursima hotela na nivou izvršnih menadžera			
IV nedjelja, vježbe	Upravljanje ljudskim resursima hotela na nivou izvršnih menadžera			
V nedjelja, pred.	Upravljanje ljudskim resursima hotela na nivou lidera timova			
V nedjelja, vježbe	Upravljanje ljudskim resursima hotela na nivou lidera timova			
VI nedjelja, pred.	Upravljanje sektorom ishrane i pića			
VI nedjelja, vježbe	Upravljanje sektorom ishrane i pića			
VII nedjelja, pred.	Kolokvijum/seminarski rad - redovni			
VII nedjelja, vježbe	Kolokvijum/seminarski rad - redovni			
VIII nedjelja, pred.	Upravljanje službom prodaje i marketinga			
VIII nedjelja, vježbe	Upravljanje službom prodaje i marketinga			
IX nedjelja, pred.	Kolokvijum/seminarski rad - popravni			
IX nedjelja, vježbe	Kolokvijum/seminarski rad - popravni			
X nedjelja, pred.	Upravljanje sigurnošću gosti			
X nedjelja, vježbe	Upravljanje sigurnošću gosti			
XI nedjelja, pred.	Upravljanje zaštitom objekata hotela			
XI nedjelja, vježbe	Upravljanje zaštitom objekata hotela			
XII nedjelja, pred.	Upravljanje tehničkom službom u hotelu			
XII nedjelja, vježbe	Upravljanje tehničkom službom u hotelu			
XIII nedjelja, pred.	Kontrola upravljačkih aktivnosti u hotelu			
XIII nedjelja, vježbe	Kontrola upravljačkih aktivnosti u hotelu			
XIV nedjelja, pred.	Obnavljanje nastavnog gradiva i upoznavanje sa završnim ispitom			

XIV nedjelja, vježbe	Obnavljanje nastavnog gradiva i upoznavanje sa završnim ispitom					
XV nedjelja, pred.	Završni ispit - redovni i popravni					
XV nedjelja, vježbe	Završni ispit - redovni i popravni					
<b>Opterećenje studenta</b>						
<b>Nedjeljno</b>	<b>U toku semestra</b>					
<b>5 kredita x 40/30=6 sati i 40 minuta</b> 2 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 1 vježbi <b>3 sat(a) i 40 minuta</b> samostalnog rada, uključujući i konsultacije	Nastava i završni ispit: <b>6 sati i 40 minuta x 16 =106 sati i 40 minuta</b> Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): <b>6 sati i 40 minuta x 2 =13 sati i 20 minuta</b> Ukupno opterećenje za predmet: <b>5 x 30=150 sati</b> Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom ispitnom roku, uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 30 sati (preostalo vrijeme od prve dvije stavke do ukupnog opterećenja za predmet) <b>30 sati i 0 minuta</b> Struktura opterećenja: <b>106 sati i 40 minuta (nastava), 13 sati i 20 minuta (priprema), 30 sati i 0 minuta (dopunski rad)</b>					
<b>Obaveze studenta u toku nastave</b>	Studenti su u obavezi da pohađaju nastavu, rade kolokvijum/seminarski rad i završni ispit					
<b>Konsultacije</b>	Nakon održanih predavanja					
<b>Literatura</b>	1. Hayes, D. (2006). Hotel Operation Management, New Jersey: Prentice Hall. 2. Hayes, D-K. & Ninemeier, J.D. (2005). Upravljanje hotelskim poslovanjem. Zagreb: M plus. 3. Ninemeier, J. (2010). Management of Food and Beverage Operations, New York: American Hotel and Lodging Educational Institute. 4. O`Fallon, M. & Rutherford, D. (2010). Hotel Management and Operation, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. 5. Reid, R. & Bojanic, D. (2009). Hospitality Marketing Management, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. 6. Rutherford, D-G. & Ofallon, M-J. (2007). Hotel Management and Operations. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. 7. Sheppardson, C. & Gibson, H. (2011). Leadership and Entrepreneurship in the Hospitality Industry, Oxford: Goodfellow Publishers. 8. Talawanich, S. & Wattanacharoensisil, W. (2020). Transforming graduates into successful hotel management trainees: Exploring important management trainee competencies. Journal of Teaching in Travel & Tourism 21 (1). pp. 43,71. 9. Walker, J. (2010). The Restaurant: From Concept to Operation, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. 10. Walkerl, J. (2009). Introduction to Hospitality Management, New Jersey: Prentice Hall.					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje</b>	Kolokvijum/seminarski rad - 50 poena. Završni ispit - 50 poena. Prelazna ocjena dobija se sa ostvarenih 50 poena.					
<b>Posebne naznake za predmet</b>	Kolokvijum se sastoji od 50 poena. Završni ispit se sastoji od 50 poena.					
<b>Napomena</b>	Nema					
<b>Ocjena:</b>	F	E	D	C	B	A
<b>Broj poena</b>	manje od 50 poena	više ili jednako 50 poena i manje od 60 poena	više ili jednako 60 poena i manje od 70 poena	više ili jednako 70 poena i manje od 80 poena	više ili jednako 80 poena i manje od 90 poena	više ili jednako 90 poena