



Zagreb, 9. rujna 2020. godine

Na temelju članka 20. Zakona o osiguravanju kvalitete u znanosti i visokom obrazovanju („Narodne novine“, br. 45/09), Pravilnika o sadržaju dopusnice te uvjetima za izdavanje dopusnice za obavljanje djelatnosti visokog obrazovanja, izvođenje studijskog programa i reakreditaciju visokog učilišta („Narodne novine“, br. 24/2010) i članka 30. Statuta Agencije za znanost i visoko obrazovanje te u skladu s Postupkom i Uputama za sastavljanje prijedloga studijskih programa, imenovani članovi stručnog povjerenstva daju sljedeće

IZVJEŠĆE O STUDIJSKOM PROGRAMU

Naziv studijskog programa: UPRAVLJANJE U GASTRONOMIJI I RESTORATERSTVU

Nositelj studijskog programa: Visoka poslovna škola PAR

Izvođač studijskog programa: Visoka poslovna škola PAR

Tip studijskog programa (stručni ili sveučilišni): preddiplomski stručni studij

Razina studijskog programa: preddiplomski stručni studij, razina 6 HKO-a

Broj ECTS bodova: 180 ECTS bodova

Stručni naziv koji se stječe po završetku studijskog programa: stručni/a

prvostupnik/prvostupnica (baccalaureus/baccalaurea) ekonomije (bacc. oec.)

Naziv preddiplomskog stručnog studija (iz istog znanstvenog područja) ukoliko visoko

učilište predlaže specijalistički diplomske studijske program: /

1. INSTITUCIJSKE PRETPOSTAVKE

1.1. Da li elaborat o studijskom programu sadrži analizu usporedivosti predloženog studija s kvalitetnim srodnim akreditiranim programima u Republici Hrvatskoj i u zemljama Europske unije, kojim dokazuje da je studijski program usporediv s istima i time osigurava stjecanje kompetencija koje se dobivaju i u drugim zemljama Europske unije?

DA NE



Obrazloženje: U elaboratu je jasno navedeno da su kao osnova za izradu predloženog studijskog programa poslužili već akreditirani studijski programi iz područja gastronomije i restoraterstva odnosno ugostiteljstva općenito, koji se trenutno nude u Republici Hrvatskoj i drugim europskim zemljama. Općenito govoreći, svi se studijski programi mogu međusobno uspoređivati glede kurikuluma i stečenih komenetancija. Na temelju toga se dokazuje da je i predloženi studijski program usporediv sa sličnim studijskim programima koji se nude u RH i drugim europskim zemljama. To je vidljivo i u Tablici 2. gdje je prikazana komparativna analiza kolegija predloženog studija s odabranim sličnim studijskim programima u RH. Usporedba je napravljena sa sedam stručnih studijskih programa te jednim sveučilišnim programom u RH. U okviru točke 3.2.1 (Tablica 6) izvršena je usporedba sa sličnim programima u EU, pri čemu je odabранo 4 visokoškolske institucije, pretežito u Ujedinjenom Kraljevstvu i Švicarskoj. Provedenom komparativnom analizom evidentirana je djelomična podudaranost kolegija novopredloženog studijskog programa s drugim obrazovnim institucijama.

1.2. Visoko je učilište donijelo opću strategiju svog razvoja te eventualno pojedinačne strategije ili akcijske planove i godišnje javno izvještava o njihovoј provedbi.

DA NE

Obrazloženje: Novom Strategijom razvoja Visoke poslovne škole PAR (2017.-2021.) implementirano je razmišljanje kako dugoročni razvoj i uspješno funkcioniranje podrazumijeva promišljanje i donošenje operativnih (akcijskih) planova za daljnji rast i razvoj učilišta. Zbog toga, ali i radi ostvarenja vizije i misije, te općih i specifičnih ciljeva koji su navedeni u Prilogu 5., PAR određuje jasno utvrđene strateške ciljeve kao i 5 koraka, odnosno akcijskih planova ka ostvarenju tim ciljevima. Jedan od glavnih ciljeva je do kraja 2020. g. otvaranje i novih studijskih programa. Visoko je učilište donijelo i pojedinačne strategije kao što su: izvođenje nastave na engleskom jeziku, jačanje korištenja alata e-učenje, povećanje broja istraživačkih projekata i sl. Nadalje, mnogi ciljevi definirani Strategijom usmjereni su na osiguravanje kvalitete nastave. Ispunjavanje zadataka pomoću kojih se ostvaruju zadani strateški ciljevi kontinuirano se

prate i analiziraju jednom godišnje u obliku: Izvješća o provedbi ciljeva, zadataka i aktivnosti definiranih u Strategiji razvoja.

1.3. Visoko je učilište opisalo, definiralo i objavilo svoje standarde i propise za provjeru stečenih ishoda učenja (ispitni postupci) u sklopu studija koje izvodi, uključujući metode provjere osiguravanja kvalitete, nepristranosti, transparentnosti, postupaka u slučajevima žalbi i drugim relevantnim područjima.

DA NE

Obrazloženje: U svrhu provjere osiguranja kvalitete (Ured za kvalitetu), nepristranosti, transparentnosti, postupaka u slučajevima žalbi te drugim relevantnim područjima, Visoka poslovna škola PAR vodi se Pravilnikom o ustroju i djelovanju sustava za osiguranje kvalitete. Osim toga Škola posjeduje i Pravilnik o studiranju i Pravilnik o ocjenjivanju kojima se određuje što sadrži studijski program i plan nastave, kakvi su propisi za provjeru stečenih ishoda učenja (ispitni postupci). Kriteriji, pravila i postupci za ocjenjivanje ishoda učenja dosljedno se primjenjuju, javno su objavljeni i studenti su upoznati s njima. Prethodno navedeni dokumenti dostupni su svim dionicima Visoke škole.

Međutim, potrebno je naglasiti da Visoko učilište treba uložiti više truda u budućnosti u edukaciju nastavnika (posebno vanjskih suradnika) u domeni definiranja i vrednovanja ishoda učenja, budući da je uočeno tijekom razgovora s nastavnicima da pojedini nastavnici ne razumiju ishode učenja kao i podudarnost ishoda učenja pojedinih kolegija i studijskog programa.

1.4. Visoko je učilište osiguralo sudjelovanje studenata u svim procesima vezanim za osiguravanje kvalitete.

DA NE

Obrazloženje: Sukladno Pravilniku o ustroju i djelovanju sustava za osiguranje kvalitete, jednog od šest članova Povjerenstva za kvalitetu Visoke škole, čini i jedan predstavnik studenta koji predstavlja interes studentske populacije Visoke poslovne škole PAR. U okviru svoje nadležnosti Povjerenstvo upravlja sustavom za kvalitetu Visoke škole,



provodi strateško planiranje i donosi odluke o smjernicama i postupcima osiguranja kvalitete, predlaže dekanu i Stručnom vijeću konkretne projekte i aktivnosti, te potiče inovacije u svrhu osiguranja i unaprjeđenje kvalitete. Iz svega navedenog proizlazi važnost koju Visoka poslovna škola PAR pridaje studentskom sudjelovanju u svim procesima vezanim za osiguranje kvalitete.

1.5. U razvoju visokog učilišta sudjeluje predstavnik tržišta rada.

DA NE

Obrazloženje: Sudjelovanje predstavnika tržišta rada u razvoju institucije osigurano je kroz nekoliko inovacija uvedenih u upravljanje visokoobrazovnom institucijom. Visoka poslovna škola PAR je uz Stručno vijeće, dekana i Upravno vijeće osnovala i Gospodarsko vijeće. Njeni članovi su gospodarstvenici i poduzetnici koji daju prijedloge za promjenu plana i programa, s obzirom na nove trendove u gospodarstvu i promjene na tržištu rada. Osnivanjem studentskog poduzetničkog inkubatora praksa je prebačena na visoko učilište, ali na način da su poduzetnici i ostali predstavnici poduzeća izravno povezani s visokoobrazovnom institucijom i postali su dio njezine svakodnevne kulture. Dodatni aspekt upoznavanja s gospodarstvom i poslovanjem pružaju terenska nastava i gostujuća predavanja renomiranih stručnjaka, poduzetnika i gospodarstvenika.

1.6. Visoko je učilište ustrojilo informatički sustav za prikupljanje, vođenje, obradu i izvještavanje o statističkim podacima vezanim za organizaciju i provedbu studijskih programa, kao i onima koji su potrebni za osiguranje kvalitete.

DA NE

Obrazloženje: Za prikupljanje i obradu podataka, Visoka poslovna škola PAR koristi Informacijski sustav visokih učilišta (ISVU). Na taj način institucija ima stalan uvid i ažurne podatke o postojećem studiju, studentima i nastavnicima, što omogućuje praćenje, objedinjavanje i obrađivanje podataka o broju prijavljenih u odnosu na broj upisanih studenata, prikupljenim ECTS bodovima, statusu studenta, broju upisanih u višu godinu studija i prolaznosti, prosječnoj ocjeni studiranja, prolaznosti i ocjenama na ispitu, prosječnoj duljini studiranja, broju završenih i diplomiranih studenata u godini i

slično. Uvođenjem novog studijskog programa Upravljanje u gastronomiji i restoraterstvu planira se otvoriti prostor unutar postojeće mrežne stranice www.par.hr, kao potporu za lakše praćenje i razumijevanje sadržaja tog studijskog programa za studente i sve zainteresirane posjetitelje stranice. Visoko učilšte se također služi platformom Moodle koja omogućava prikupljanje, vođenje, obradu i izvještavanje o statističkim podacima iz svakog kolegija, a pristup ovim podacima omogućen je predmetnom nastavniku i Moodle administratoru. U cilju unaprjeđivanja informatičkog sustava, Visoka poslovna škola PAR je dobila projekt unutar natječaja IKT-2 s ciljem formiranja integriranog informatičkog sustava za prikupljanje, vođenje, obradu i izvještavanje o statističkim podacima vezanim uz organizaciju i provedbu studijskih programa i onima koji su potrebni za osiguranje kvalitete.

1.7. Definirani su i objavljeni standardi i propisi o periodičnoj reviziji studijskih programa koji uključuju vanjske stručnjake.

DA NE

Obrazloženje: U Pravilniku o postupcima unaprjeđivanja studijskih programa regulira se postupak vrednovanja, revizije i osvremenjivanja kolegija te unaprjeđivanja i izmjene studijskih programa, kao i postupak osmišljavanja i predlaganja novih studijskih programa. U članku 6. navedenog pravilnika vidljivo je da Visoka škola u obzir uzima mišljenje vanjskih stručnjaka kada je riječ o reviziji studijskih programa (istraživanja, kontakti s poslodavcima i Gospodarskim vijećem Visoke poslovne škole PAR, Hrvatskom udrugom poslodavaca, Hrvatskom gospodarskom komorom, Hrvatskim Zavodom za zapošljavanje, mišljenja Alumnija, itd.). U protekloj, 2019. godini, Visoka poslovna škola PAR je sudjelovala u pilot aktivnostima o vanjskoj neovisnoj periodičnoj prosudbi unutarnjeg sustava osiguravanja kvalitete Agencije za znanost i visoko obrazovanje. Priručnik integriranog sustava upravljanja također obuhvaća dio koji se odnosi na periodičnu vanjsku prosudbu. U točki 5.2.4. navedenog Priručnika spominje se Gospodarsko vijeće, a čiji su članovi gospodarstvenici i poduzetnici (vanjski stručnjaci) koji daju prijedloge za promjenu plana i programa s obzirom na nove trendove u



gospodarstvu te s obzirom na promjene na tržištu rada. Prema istom Priručniku (točka 9.2), određeno je da se interni auditи provode periodično, barem jednom godišnje.

1.8. Visoko je učilište definiralo i objavilo standarde i propise zaštite studentskih prava, posebice u području obavljanja studenata, zaprimanja i rješavanja studentskih prigovora. Visoko je učilište imenovalo kontakt-osobe za pitanja o studentskim pravima (poput prodekana za nastavu, studentskih pravobranitelja, ureda za studente i slično).

DA NE

Obrazloženje: Ustrojeni su Ured za studente u sklopu kojeg se nalazi Evidencija studija i Studentski zbor. Evidencija studija vodi računa o postupcima upisa na studij, upisa na višu godinu studija, rješavanju zamolbi studenata, izdaje potvrde za ostvarivanje prava studenata. Studentski zbor Visoke poslovne škole PAR je studentsko izborno predstavničko tijelo koje štiti interes studenata PAR-a. Studentskog pravobranitelja imenuje Studentski zbor, a on prima pritužbe studenata koje se odnose na njihova prava i raspravlja o njima s nadležnim tijelima Visoke poslovne škole PAR, savjetuje studente o načinu ostvarivanja njihovih prava, može sudjelovati u stegovnim postupcima protiv studenata radi zaštite njihovih prava i brine za zakonitost rada Studentskog zbora i zakonitu provedbu studentskih izbora. Načini rješavanja žalbi studenata određeni su Pravilnikom o studiranju, Pravilnikom o stegovnoj odgovornosti studenata i Etičkim kodeksom, dok Pravilnik o studiranju, Pravilnik o ocjenjivanju te Statut Škole i Studentskog zbora navode i propise o zaštiti studentskih prava. Studenti se također, vezano za pitanja o studenskim pravima, mogu obratiti Prodekanu za nastavu i osiguranje kvalitete, Evidenciji studija, Studentskom pravobranitelju te Studentskom zboru.

1.9. Visoko je učilište definiralo i objavilo standarde i propise trajnog usavršavanja svih svojih zaposlenika u područjima njihove djelatnosti te podnosi izvješća o učinjenom.

DA NE

Obrazloženje: Briga za kadrove i njihovu motivaciju, profesionalno usavršavanje, specijalizaciju i promociju dio je standarda i propisa trajnog usavršavanja svih

zaposlenika Visoke poslovne škole PAR. Visoka poslovna škola PAR primjenjuje koncept cjeloživotnog obrazovanja na radnom mjestu. U skladu s navedenim, Visoka poslovna škola PAR sve standarde i propise trajnog usavršavanja svih zaposlenika definirala je Pravilnikom o radu i Strategijom razvoja Visoke poslovne škole PAR (2017.- 2021.). Obveza stručnog usavršavanja djelatnika propisana je člankom 9. navedenog Pravilnika u kojem se Visoka poslovna škola PAR obvezuje omogućiti svakom zaposleniku, u skladu s mogućnostima i potrebama rada, školovanje, obrazovanje, osposobljavanje i usavršavanje. O profesionalnom usavršavanju zaposlenika vodi se evidencija. Djelatnici Visoke poslovne škole PAR dužni su nakon svakog održanog tečaja, edukacije, radionice, treninga, seminara, konferencije i sl. ispuniti obrazac Izvještaja s edukacije koji se nalazi na zajedničkom serveru. Nakon popunjavanja, dužni su obrazac pohraniti u dokumentu Evidencija profesionalnog razvoja.

1.10. Visoko učilište osigurava kvalitetu rada svih svojih stručnih službi te podnosi izvješća o učinjenom.

DA NE

Obrazloženje: Rad stručnih službi redovito se ocjenjuje putem studentskih evaluacija, a rezultati istih se analiziraju i koriste kao temelj za daljnje unaprjeđenje kvalitete visokog učilišta. Osim toga i studenti i djelatnici ohrabruju se da kroz svakodnevnu komunikaciju doprinose unaprjeđivanju rada stručnih službi, a u tu svrhu dostupan im je sandučić gdje mogu dati svoje primjedbe i prijedloge za unaprjeđenje rada stručnih službi, kao i na adresu prodekana za nastavu i osiguravanja kvalitete. Na kraju svakog semestra provodi se studentska anketa o zadovoljstvu provedbe nastave kao i radu stručnih službi o kojima brigu vodi Ured za kvalitetu. Mjesečni sastanci djelatnika i predstavnika uprave te Ureda za kvalitetu omogućuju informiranje djelatnika te prikupljanje povratnih informacija o radu i realizaciji postavljenih organizacijskih ciljeva.

2. OPĆENITO O STUDIJSKOM PROGRAMU

2.1. Je li je studijski program usklađen sa strateškim ciljevima visokog učilišta?



DA NE

Obrazloženje: Studijski program Upravljanje u gastronomiji i restoraterstvu usklađen je sa strateškim ciljevima Visoke poslovne škole PAR (vidljivo u Tablici 3.) Strateški cilj da se ostvari kontinuitet studija razvojem novih studijski programa je u potpunosti realiziran budući da se paralelno uz razvoj preddiplomskog stručnog studija iz gastronomije i restoraterstva, radi na razvoju još jednog programa. S ostatom strateških ciljeva studijski je program djelomično usklađen.

2.2. Jesu li uvjeti za upis na studij jasno određeni?

DA NE

Obrazloženje: U točki 4.2. navedeno je "Pravo izravnog upisa na preddiplomski stručni studij ima osoba koja je završila srednjoškolsko obrazovanje u trajanju od najmanje 4 godina i položila državnu maturu. Pravo upisa na temelju položenog razredbenog postupka imaju pristupnici koji su završili srednjoškolsko obrazovanje u trajanju od najmanje 4 godina, ali bez položene državne mature."

2.3. Je li trajanje studija prihvatljivo u odnosu na opseg predloženoga studijskog programa?

DA NE

Obrazloženje: Predloženi studijski program Visoke poslovne škole PAR utemeljen je na ishodima učenja, te se ustrojava i izvodi tijekom 3 godina, a nosi ukupno 180 ECTS bodova. Studij se sastoji od ukupno 35 kolegija raspoređenih u 6 semestara, pri čemu je praktična nastava značajno zastupljena, što je vrlo bitno budući da se radi o stručnom studiju. Trajanje studija od 3 godine prihvatljivo u odnosu na opseg predloženog studijskog programa.

2.4. Jesu li razlozi pokretanja studijskog programa navedeni u prijedlogu opravdani s obzirom na tržište rada u javnom i privatnom sektoru?

DA NE



Obrazloženje: Jedan od razloga koji opravdava pokretanje studijskog programa s obzirom na tržište rada je taj što u Primorsko-goranskoj županiji trenutno ne postoji stručni studij iz tog područja. Štoviše, na tržištu postoji potreba za stručnim obrazovanjem u području gastronomije i restoraterstva. Tu činjenicu potvrđuju rezultati provedenog istraživanja kojemu je bio za cilj utvrditi preferencije tržišta, odnosno ispitati mišljenje i stavove poslodavaca glede stručnosti stupnja razvoja ljudskih potencijala na području Primorsko – goranske županije. Naime, čak 94,3% poduzeća koja su sudjelovala u ispitivanju je procijenilo da postoji potreba za dodatnim usavršavanjem i stručnom edukacijom zaposlenika na tržištu rada za njihove potrebe. Pritom je više od 80% ispitanika navelo kako preferira dualni sustav studiranja (uključujući teoriju i praksu) kakav već dugi niz godina provodi Visoka poslovna škola PAR, te da smatra kako su zaposlenici koji bi uspješno završili studiranje po takvom sustavu njima bili prikladniji i povoljniji izbor. Navedeno govori u prilog važnosti postojanja, ali i pokretanja predloženog stručnog studija, kojim bi se zadovoljile potrebe s obzirom na tržište rada i to ne samo u Primorsko - goranskoj županiji već i u cijeloj Europi.

2.5. Jesu li temeljne discipline, potrebne za struku, dobro zastupljene?

DA NE

Obrazloženje: Uzimajući u obzir da je riječ o dualnom sustavu studiranja (teorija i praksa) temeljne discipline, koje nudi ovaj program, poput teorijskih disciplina su dovoljno zastupljene. Pojedini teoretski kolegiji (primjerice Uvod u turizam i ugostiteljstvo, Osnovne poslovnog upravljanja, Počela ekonomije, Osnove ekonomike poduzeća i sl.) pružaju studentima temeljna znanja iz područja ekonomije, ali istovremeno i omogućavaju studentima da svladaju osnovnu terminologiju potrebnu za razumijevanje struke. Ono što je važno istaknuti kako ovaj studijski program također svojim studentima omogućuje savladavanje praktičnih, kreativnih i stvaralačkih disciplina, poduzetničkog načina promišljanja, slobodu izražavanja i iznošenja vlastitih ideja potrebnih za traženo zanimanje provođenjem semestralne stručne prakse nakon svake završene godine (3 stručne prakse).



2.6. Jesu li temeljne kompetencije navedene u predloženom studiju povezane sa zahtjevima struke?

DA NE

Obrazloženje: U već prethodno spomenutoj anketi ispitanici su naveli sljedeće kompetencije ključne za obavljanje svoje djelatnosti: upravljanje ljudskim resursima, planiranje i organizacija aktivnosti tima, rukovođenje različitim odjelima, predlaganje inovativnih aktivnosti u poslovanju. Riječ je o poslovnim procesima čije obavljanje zahtijeva posjedovanje specifičnih znanja, odnosno upravo onih vještina i kompetencija koje bi studenti stekli završetkom prediplomskog stručnog studija Upravljanje u gastronomiji i restoraterstvu. Upravo radi toga, tijekom prve godine svi su kolegiji obvezni i u tom razdoblju stavlja se naglasak na stjecanje osnovnih kompetencija, ali i razvoj transverzalnih vještina primjenjivih na radnim mjestima koji zahtijevaju poznavanje i upravljanje procesima, te funkcionalne vještine za rad u gastronomiji i restoraterstvu. Posjedovanje općih ili generičkih kompetencija koje su navedene u elaboratu predloženog studija (Točka 3.16) preduvjet su za uspješno stjecanje specifičnih kompetencija povezanih sa zahtjevima struke za koju se student educira. Područja ekonomskih znanosti, turizma, ugostiteljstva, te gastronomije i restoraterstva proučavaju se u danom omjeru prakse i teorije kroz obvezne kolegije, čime se stječu ključne kompetencije iz tih područja. Ključna područja ovog studijskog programa gastronomija, restoraterstvo, enologija, somelijerstvo u dovoljnoj mjeri zastupljeni.

2.7. Je li predloženi studij povezan s potrebama lokalne zajednice (gospodarstvo, poduzetništvo, civilno društvo i slično)?

DA NE

Obrazloženje: Analizirajući strukturu gospodarstva Primorsko-goranske županije, razvidno je da se gospodarstvo županije u velikoj mjeri oslanja na turistički sektor. Obrazovanje i stručnost, kao i ljubaznost te gostoprимstvo zaposlenih u turizmu i ugostiteljstvu predstavljaju istaknute snage razvoja turizma Primorsko-goranske županije. Unatoč tome, a prema rezultatima istraživanja provedenoga u okviru izrade Strateškog plana razvoja turizma Kvarnera 2016.-2020., na razini pojedinih turističkih

regija postoje značajne slabosti vezane uz nedovoljnu stručnost odnosno nedostatak kvalitetnih kadrova u turizmu. Radi toga, predloženi studij je osnovan s jednim od ciljem rješavanja tog problema, tj. usavršavanja potencijalnih budućih kadrova u turizmu za čime i postoji potreba u gospodarstvu. Još jedna od stavki u kojoj se vidi da predloženi program povezan s potrebama lokalne zajednice, je ta da se izdvajaju mjere poticanja upisa učenika u škole za deficitarna zanimanja u ugostiteljstvu i turizmu, osiguranje cjeloživotnog učenja za djelatnike u turizmu, provođenje izobrazbe za poduzetnike te uspostave sustava licenciranih mentora u obrazovnim ustanovama i tvrtkama koje primaju učenike i studente na praksi. Pozivajući se na Strategiju razvoja turizma RH do 2020. godine, u visokom se obrazovanju preporučuje uspostavljanje specijaliziranih visokih poslovnih škola, kao i uspostavljanje sustava cjeloživotnog učenja u području turizma i ugostiteljstva.

2.8. Jesu li uvjeti za napredovanje u više godine studija jasno definirani?

DA NE

Obrazloženje: Upisi u višu godinu vršit će se temeljem uspjeha na prethodnoj godini. Student mora ostvariti minimalno 54 ECTS boda u prethodnoj akademskoj godini i ispuniti sve obveze koje se odnose na nastavu kako bi upisao višu godinu. Sukladno navedenom, student može prenijeti 6 ECTS bodova u iduću godinu. Ako student ne ispunjava uvjete, studij može nastaviti ako upiše istu godinu studija. Uvjeti upisa na studij, kao i uvjeti upisa u višu godinu, zajedno s ostalim uvjetima studiranja bit će regulirani Pravilnikom o studiranju. Pravilnikom su utvrđeni i uvjeti za ponavljanje studijske godine.

2.9. Osigurava li završetak studija stjecanje stručnih kompetencija, uključujući znanje, vještine i metode zaključivanja?

DA NE

Obrazloženje: Na temelju osnovnih obilježja predloženog prediplomskog stručnog studija Upravljanje u gastronomiji i restoraterstvu, odnosno nastavnog plana i programa (sadržaj,



ciljevi i vrsta izvođenja kolegija), završetak studijskog programa studentima osigurava stjecanje stručnih kompetencija, znanja, vještina iz gastronomije i restoraterstva, ali i u drugim područjima turističkog menadžmenta. U sklopu predloženog programa ponuđeni je teoretski i praktični sadržaji zahvaljujući kojim će studenti moći samostalno donositi ispravne zaključke i ravnopravno se uključiti na tržište rada. Program je usmjeren ka praksi što znatno potiče usvajanje potrebnih kompetencija tražene struke.

2.10. Slijedi li predloženi studijski program preporuke europskih ili međunarodnih strukovnih asocijacija (ukoliko je riječ o studijskom programu u području reguliranih profesija za koje je Direktivom 2005/36/EC Europskog parlamenta i Vijeća o priznavanju stručnih kvalifikacija od 07. rujna 2005. godine (u dalnjem tekstu: Direktiva) propisano automatsko priznavanje stručnih kvalifikacija, mora biti usklađen s minimalnim uvjetima osposobljavanja propisanim Direktivom i Zakonom o reguliranim profesijama i priznavanju inozemnih stručnih kvalifikacija)?

DA NE

Obrazloženje: n/p

3. OPIS PROGRAMA

3.1. Osvrnite se na svrshodnost svih predmeta u stjecanju predviđenih kompetencija koje se dobivaju završetkom ovog studija.

Obrazloženje: Uz kolegije općeg ekonomskog usmjerenja te onih s jezičnim i IT sadržajem studijski program obogaćuju kolegiji koji osiguravaju savladavanje temeljnih i modernih vještina u gastronomiji i restoraterstvu. Uz to se studentima prenose znanja stručnih i osobnih kompetencija: sposobnosti vođenja, generičke kompetencije timskog rada, rješavanja kompleksnih problema, upravljanja vremenom, kritičko promišljanje. Nadalje, studenti razvijaju komunikacijske i prezentacijske vještine, ali i ključne kompetencije menadžmenta (Menadžment MSP, Menadžment usluge i kvalitete), vještine iz ICT-a (Poslovno komuniciranje, Osnove informatike, Informacijske

tehnologije), komuniciranje na materinjem jeziku, stranim jezicima (Poslovni engleski, talijanski i njemački jezik). Stječu se stručna znanja i kompetencije za obavljanje poslova upravljanja, korištenje resursa u proizvodnji, identificiranje troškova proizvodnje, kao i dinamike troškova (Osnove ekonomike poduzeća). Završetkom studija studenti savladavaju dužnosti i obveze stručnog osoblja u kuhinji i blagovaonici kao i kompetencije srednjeg i nižeg menadžmenta u odjelu hrane i pića (Menadžment gastronomije i restoraterstva). Također su sposobni uspostaviti kriterije za odabir, evaluaciju i razvoj ljudskih potencijala (Upravljanje ljudskim potencijalima).

3.2. Postoje li neki predmeti koje smatrate upitnima i, ako postoje, koji su to?

Ne postoje predmeti koji su upitni.

3.3. Osiguravaju li planirane nastavne metode i sadržaj studijskog programa stjecanje predviđenih ishoda učenja?

DA NE

Obrazloženje: Planirane nastavne metode i sadržaj studijskog programa trebali bi osigurati stjecanje predviđenih ishoda učenja. Nakon uputa koje su dane na prvu verziju elaborata, gdje to nije bilo dobro definirano, materijal je značajno poboljšan te su nastavne metode prilagođene ali i ishodi učenja puno bolje definirani. Naime, predviđeni su različiti seminari, eseji i radionice, samostalni zadaci, vježbe, pohađanja nastave i tri stručne prakse kojima će studenti definitivno savladati predviđene ishode učenja iz navedenih kolegija, kao i stručna znanja i kompetencije potrebite za obavljanje posla u struci.

Naravno, vodstvo škole treba kontinuirano ulagati u podizanje nastavničkih kompetencije svojeg nastavnog osoblja ali ih i osposobljavati iz područja gastronomije i restoraterstva, kako pisanjem znanstvenih i stručnih radova iz ovog područja, tako i odlaskom na konferencije te sudjelovanjem u stručnim i znanstvenim projektima, kako bi bili u stanju u budućnosti realizirati ovaj studijski program.



3.4. Navedite predmete u kojima nalazite raskorak između predloženog opsega gradiva, studentskih obveza i sati nastave, odnosno ECTS bodova, koji su mu pridijeljeni.

Obrazloženje: Opseg gradiva predloženih kolegija u skladu je sa ECTS bodovima koje kolegiji nose. Primjerice, sadržaj gradiva iz Restoraterstva je opsežan te je radi toga potrebno i više sati za savladavanje tog gradiva, a sukladno tome ima i veći broj ECTS-a (5). S druge strane, primjerice Poslovni engleski jezik I, u skladu sa opsegom gradiva nosi 3 ECTS-a. Sati nastave su dovoljni za osnovno savladavanje potrebnih kompetencija, dok su studentske obveze primjerene, odnosno nisu pretjerano zahtjevne. Pisanje zadaća, poslovnih planova i njihovo prezentiranje, ali i kolokviji kao i konačni završni ispit je nešto što se provodi na gotovo svim fakultetima pa su takve obveze i očekivane. Zbog navedenih razloga toga ne nalaze se raskoraci u predloženim predmetima.

3.5. Kakvo je nastavno opterećenje nastavnika – prihvatljivo, preveliko ili premalo?

Obrazloženje: Nastavno opterećenje nastavnika je prihvatljivo. U Tablicama 18. i 19. navodi se opterećenje zaposlenih nastavnika i vanjskih suradnika koji sudjeluju u izvedbi studijskog programa. Ono se kreće od kod stalno zaposlenih nastavnika od 200 do 400 sati. Ovo opterećenje posljedica je i činjenica da se u ovom studijskom programu dio općih ekonomskih predmeta „poklapa“ s već postojećim stručnim preddiplomskim studijskim programom, što kod pojedinih nastavnika ne izaziva povećanje sati nastave.

3.6. Navedite moguće primjedbe na sadržaje predmeta i nastavnu literaturu.

Obrazloženje: Obvezna i dopunska literatura prate sadržaj predmeta. Navedeno je da su nastavni materijali dostupni studentima na e-platformi Moodle, što je i poželjno za lakše savladavanje gradiva.

4. UVJETI IZVOĐENJA STUDIJA

4.1. Institucija ima sklopljen odgovarajući broj ugovora o radu sa znanstveno-nastavnim, umjetničko-nastavnim ili nastavnim osobljem koje posjeduje odgovarajuće kompetencije za izvođenje programa?

DA NE

Obrazloženje: U točki 6. priloženi su dokumenti koji potvrđuju da Visoka poslovna škola PAR ima sklopljen odgovarajući broj ugovora o radu sa znanstveno – nastavnim osobljem koje posjeduje potrebne kompetencije za izvođenje programa. S druge strane, s obzirom da se radi se o prijavi stručnog studija iz područja gastronomije i restoraterstva koji zahtjeva stručne kompetencije nastavnika neophodno je da Visoka škola PAR kontinuirano educira sve nastavnike koji će biti angažirani na ovom studijskom programu.

4.2. Jesu li opisani prostorni i materijalni uvjeti rada te oprema zadovoljavajući za izvođenje programa?

DA NE

Obrazloženje: Trenutni raspoloživi prostor u zgradi je maksimalno racionalno raspoređen i prilagođen potrebama nastavne aktivnosti i trenutno zadovoljava zakonske okvire. S posljednjom Evaluacijom postojećeg studijskog programa, uređen je novi dio prostora unutar iste zgrade na 2. katu, a u sklopu kojeg se nalaze novi kabineti za nastavno i nenastavno osoblje. Visoka poslovna škola PAR također je nabavila novu opremu koja uključuje: 23 nova laptopa, 23 nova stolna računala, 3 nova projektor, kabinu za prevođenje, audio sustav za konferencijsku dvoranu, novi namještaj za sve urede i učionice, software za provođenje online nastave. Navedene nadopune opremom i opisani prostor je zadovoljavajući za izvođenje programa. Osim navedenog, visoka škola PAR u postupku je uređenja prostora (Gastro Hub) koji će se koristiti za potrebe izvođenja stručne prakse i izvođenje vježbi, a koji bi svakako trebao bitovat do momenta početka izvođenja studijskog programa.



4.3. Je li predloženi broj studenata primjeren, uzimajući u obzir kadrove, prostor i opremu?

- DA NE

Obrazloženje: Optimalan broj studenata koji se mogu upisati na studij s obzirom na kadrovske i prostorne uvjete je 30 po godini. Na predloženom studijskom programu bilo bi zaposleno: na prvoj godini 12 nastavnika, na drugoj godini 11 nastavnika, a na trećoj godini 8 nastavnika. Ukupno to je dovoljan broj nastavnog kadra za predloženi broj studenta (30 po godini) uzimajući u obzir da je polovina njih izvanrednih. Visoka poslovna škola PAR trenutno ima 102 upisana studenta na postojećem preddiplomskom stručnom studiju Poslovno upravljanje. Ukoliko tom broju dodamo 90 studenata koji će pohađati predloženi studijski program nakon 3 godine, Visoka poslovna škola će brojiti maksimalno 192 studenta. Kada se taj broj raspodijeli na 750 m², na svakog studenta dolazi 3,9 m² upotrebljivog prostora, a što je više od preporučenih 1,25 m² upotrebljivog prostora. Ako bi se prostornim kapacitetima Visoke poslovne škole PAR pribrojala kvadratura Poduzetničkog inkubatora – Gastro Huba, koji se prostire na površini od 355.28 m², tada bi na svakog studenta dolazilo 5,7 m² uporabljivog prostora.

4.4. Institucija je osigurala potrebna sredstva za izvođenje studijskog programa.

- DA NE

Obrazloženje: Visoka poslovna škola PAR osigurala je mjesto izvođenja studijskog programa, odnosno potrebni prostorni kapacitet za izvođenje nastave. Angažirala je potreban broj nastavnika i suradnika koji će sudjelovati u izvođenju programa. Isto tako, institucija se pobrinula o potrebnoj opremi za postizanje ishoda učenja i vodi brigu o optimalnom broju studenata koji mogu upisati novi studij s obzirom na prostor, opremu i broj nastavnika.

**5. DODATNE NAPOMENE (ako ih ima):**

/

6. ZAKLJUČNA PREPORUKA ČLANOVA STRUČNOG POVJERENSTVA:

- a. PRIHVATITI STUDIJSKI PROGRAM, obrazloženje:

Osmisljavanjem novog studijskog programa Upravljanje u gastronomiji i restoraterstvu, Visoka poslovna škola PAR omogućuje polaznicima stjecanje općih znanja, vještina i kompetencija iz područja ekonomije, ali i stručnih kompetencija te transverzalnih vještina potrebnih za uspješno obavljanje poslova u suvremenom turizmu i ugostiteljstvu s naglaskom na gastronomiju i restoraterstvo. Naime, treba uzeti u obzir i rezultate istraživanja provedenoga u okviru izrade Strateškog plana razvoja turizma Kvarnera, gdje je utvrđeno da postoje značajne slabosti vezane uz nedovoljnu stručnost odnosno nedostatak kvalitetnih kadrova u turizmu. Program sadrži kolegije fundamentalnih znanja, karakterističnih za sve studijske programe sličnih visokih škola u zemlji i inozemstvu kao i specifična stručna znanja, tehnike i vještine profesija vezanih uz gastronomiju i restoraterstvo. Velik broj ispitanika provedene ankete (80%) navelo je kako preferira dualni sustav studiranja (uključujući teoriju i praksu) kakav već dugi niz godina provodi Visoka poslovna škola PAR, te da smatra kako su zaposlenici koji bi uspješno završili studiranje po takvom sistemu njima bili prikladniji i povoljniji izbor, a upravo to bi trebao pružiti i ovaj studijski program, Upravljanje u gastronomiji i restoraterstvu, s naglaskom na praksi.

Stoga se preporuča da se stručni studij iz područja Gastronomije i restoraterstva prihvati, s napomenom da Visoka škola PAR kontinuirano ulaže u podizanje nastavničkih kompetencija svojih postojećih kadrova iz područja gastronomije, budući da su oni do sada bili više orijentirani području poslovnog upravljanja, a koji naravno planiraju izvoditi studij na ovom studijskom programu. Također preporuča se s upisom viših godina studija angažirati što veći broj stručnih suradnika iz prakse kao i mentora u praksi koji će omogućiti i stjecanje predviđenih svih praktičnih kompetencija.

- b. NE PRIHVATITI STUDIJSKI PROGRAM , obrazloženje:



Popis člana stručnog povjerenstva:

Prof. dr. sc. Sandra Janković

Prof. dr. sc. Doris Peručić

Martina Sudac, studentica

Datum i mjesto: Zagreb, 09. rujna 2020.