

INTERNATIONAL
HOSPITALITY
AND TOURISM
MANAGEMENT

MEĐUNARODNI
MENADŽMENT
U HOTELIJERSTVU
I TURIZMU

study programme | stručni studij



ASPIRA[®]

VISOKA ŠKOLA ZA MENADŽMENT I DIZAJN
UNIVERSITY COLLEGE OF MANAGEMENT AND DESIGN

Split - Zagreb - Hrvatska



STUDIRAJ U SPLITU ILI ZAGREBU



Aspirini studenti imaju mogućnost studirati u Splitu ili Zagrebu. Studenti koji upišu fakultet u Splitu imat će mogućnost jedan semestar provesti u Zagrebu i obrnuto.

Povijest **Splita** seže unatrag 1700 godina kada ga je car Dioklecijan odabrao kao mjesto gdje će sagraditi svoju palaču.

Split je smješten u samom srcu Mediterana, podno brda Marjan. Krasi ga predivne šljunčane plaže kojima je okružen. Osim toga, ono što mlade privlači jest bogat društveni život, kao i brojne mogućnosti zaposlenja.

Zagreb je hrvatska metropola i kao takav uživa jedinstveni status u cijeloj Hrvatskoj. Kao glavni grad centar je svih zbivanja i predstavlja kulturno, prometno, gospodarsko, upravno i znanstveno središte. Bogata povijest s mnoštvom povijesnih spomenika, kulturnih znamenitosti, ali i modernih građevina i atraktivnosti čine ga jednim od turistički najposjećenijih kontinentalnih gradova u ovom dijelu Europe. Osim toga, bogat društveni život je ono što mlade privlači kao i brojne mogućnosti zaposlenja.



ZAŠTO STUDIRATI NA ASPIRI?

- Studij na engleskom i hrvatskom jeziku
- Vrhunski međunarodni predavači iz područja turizma
- Praksa u vodećim svjetskim hotelima i turističkim organizacijama
- Online praćenje nastave putem suvremenih tehnologija
- Mogućnost nastavka studija na partnerskom sveučilištu u Švicarskoj
- Stjecanje dviju diploma (završna diploma i diploma voditelja poslovnice)
- Sudjelovanje u neophodnim stručnim radionicama
- Postizanje međunarodne karijere u turizmu
- Dress code primjeren vrhunskim međunarodnim standardima
- Završetkom studija postajete prvi menadžer međunarodnog hotelskog menadžmenta u Hrvatskoj, prvi visokoobrazovani menadžer DMO i DMC-a ili prvi međunarodni menadžer gastronomije u Hrvatskoj

Misija Visoke škole Aspira je obrazovanje vrhunskih menadžera, visoko konkurentnih na tržištu rada, koji su uspješni lideri u svojim organizacijama u skladu s međunarodnim kreativnim trendovima.

Danas se u Aspiri izvode studijski programi; preddiplomski i diplomski studijski program Sportskog menadžmenta, preddiplomski i diplomski MBA studij Međunarodnog menadžmenta u hotelijerstvu i turizmu te čitav niz programa u sklopu Odjela za cjeloživotno učenje, verificiranih od strane Ministarstva.

Visoka škola Aspira je akreditirana i ocijenjena od strane Agencije za znanost i visoko obrazovanje, koja je ujedno članica **ENQA (European Association for Quality Assurance in Higher Education)** kao visoko obrazovna ustanova vrhunske kvalitete.



Member of



**SWISS
EDUCATION
GROUP**

Suradnja s uglednim **Swiss Education Group**, osigurala je Aspirinim studentima mogućnost nastavka školovanja u Švicarskoj te stjecanje švicarske i američke diplome, što je nedvojbeno velika prednost koju ovakva vrsta programa nudi.



Program preddiplomskog i diplomskog MBA stručnog studija Međunarodni menadžment u hotelijerstvu i turizmu Visoke škole Aspira namijenjen je svima koji se žele obrazovati za upravljačke funkcije u turističkoj i hotelijerskoj djelatnosti, kao i onima koji su već zaposleni, ali žele unaprijediti postojeća te steći nova znanja i vještine.

Turizam je bez ikakve sumnje jedna od najperspektivnijih djelatnosti svijeta, a za mnoge zemlje predstavlja značajan izvozni proizvod te generator zapošljavanja. Danas je turizam društvena i ekonomska činjenica koja je neizostavni dio suvremenih civilizacijskih tokova međunarodne zajednice. Turizam je jedno od općih obilježja vremena u kojem živimo. Obrazovanje i usavršavanje je ključni resurs suvremenog poslovanja, a samim time i razvoja pa je stoga adekvatno obrazovanje kadrova u hotelijerstvu i turizmu preduvjet konkurentnoj prednosti određene zajednice, podizanju produktivnosti i povećanju tržišne vrijednosti.

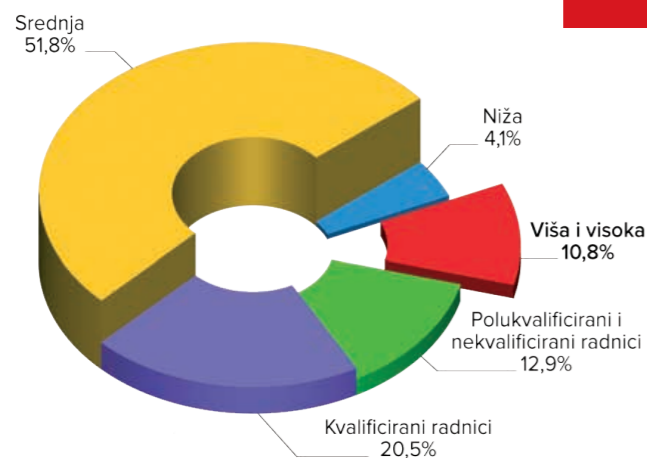
PREDDIPLOMSKI I DIPLOMSKI MBA STRUČNI STUDIJ MEĐUNARODNOG MENADŽMENTA U HOTELIJERTSVU I TURIZMU



CILJ OBRAZOVANJA

Sukladno Strategiji hrvatskog turizma jedan od strateških ciljeva je „otvaranje od 20 do 22 tisuće novih radnih mjesta u turizmu te oko 10 tisuća radnih mjesta u neturističkim djelatnostima, ali induciranih turističkom aktivnošću“. Djelatnost ugostiteljstva bilježi rast zaposlenosti veći od hrvatskog prosjeka. Dok je ukupan rast broja zaposlenih u Hrvatskoj u razdoblju od 2000. do 2010. iznosio 11%, u djelatnosti ugostiteljstva broj zaposlenih je uvećan 21%, odnosno generirano je 16 tisuća novih radnih mjesta.

Cilj studijskog programa Međunarodni menadžment u hotelijerstvu i turizmu je kvalitativno unapređenje stručnjaka za rad u hotelijerstvu i turizmu uvođenjem novih znanja i vještina putem specijalizacije. Naime, specijalizacija je zamišljena tako da studenti biraju jedno od tri usmjerenja i to: **Hotelski menadžment, Menadžment destinacijskih organizacija i kompanija i Gastronomija.**



Struktura zaposlenih u djelatnosti hotelijerstva i turizma prema stupnju stručne spreme - samo 10,8% ima višu ili visoku stručnu spremu.

Izvor: Državni zavod za statistiku

Takva specijalizacija vodi studente upravo ka znanju koje je primjenjivo i potrebno tržištu rada i koje je relevantno u međunarodnom okruženju. Polaznici će biti osposobljeni za obavljanje upravljačkih i administrativnih poslova u: hotelskim kompanijama, turističkim zajednicama, agencijama, udrugama, turističkim savezima, odjelima za turizam gradskih uprava, županija i Ministarstva turizma, event menadžment tvrtkama, agencijama za marketing, marketing menadžment odjelima, tvrtkama za consulting i ostalim tvrtkama u gospodarstvu. Mogući poslovi koje studenti studijskog usmjerenja Gastronomija mogu obavljati su sljedeći: menadžer odjela hrane i pića, šef kuhinje restorana ili hotela, menadžer ugostiteljskog objekta, organizator gastro manifestacija, catering menadžer, banquet menadžer, kreator menua, brand menadžer u gastronomiji, marketing menadžer u ugostiteljstvu, recenzent za ugostiteljske časopise, kritičar hrane, stručnjak za sljublivanje hrane i pića, kuhar, instruktor škole kuhanja, sommelier, menadžer kvalitete hrane, menadžer ljudskih resursa u gastronomiji, stručnjak za izradu poslovnih planova ugostiteljskih objekata...



Na stručnom studiju se izvode tri usmjerenja:

- **Hotelski menadžment**
- **Menadžment destinacijskih organizacija (DMO) i kompanija (Destination Management Companies - DMC)**
- **Gastronomija**

Stručni preddiplomski studij Međunarodnog menadžmenta u hotelijerstvu i turizmu mogu upisati pristupnici/ce koji su prethodno završili:

- srednju školu u Republici Hrvatskoj
- srednjoškolsko obrazovanje u inozemstvu, a koje je ekvivalentno srednjoškolskom obrazovanju u Republici Hrvatskoj

Stručni diplomski MBA studij Međunarodnog menadžmenta u hotelijerstvu i turizmu mogu upisati pristupnici/ce koji su prethodno završili:

- sveučilišni preddiplomski ili stručni studij ili su pak magistrirali, odnosno diplomirali na nekoj drugoj visokoškolskoj ustanovi
- studij na drugim visokim učilištima uz uvjet polaganja razlikovnih predmeta koji se utvrđuju ovisno o završenom studiju
- visokoškolsko obrazovanje u inozemstvu koje je ekvivalentno visokoškolskom obrazovanju u Republici Hrvatskoj

Pristupnici/ce koji ne polažu državnu maturu pristupaju razredbenom postupku koji uključuje postignuti uspjeh pristupnika tijekom srednjoškolskog školovanja i rezultate postignute na razredbenom ispitu koji obuhvaćaju pisanu provjeru opće kulture i obaviještenosti te razgovor s pristupnikom o motivaciji za pohađanjem studija.

TRAJANJE STUDIJA I UVJETI UPISA

Preddiplomski studij traje 3 godine (6 semestara) i izvodi se kao redovni i izvanredni. Završetkom studija Međunarodni menadžment u hotelijerstvu i turizmu stječe se, prema odredbama Bolonjskog procesa, najmanje 180 ECTS bodova i stručni naziv:

stručni/a prvostupnik/prvostupnica (baccalaureus/baccalaurea) međunarodnog menadžmenta u hotelijerstvu i turizmu (bacc. oec.)

Diplomski MBA studij traje 2 godine (4 semestra) i izvodi se kao redovni i izvanredni.

Završetkom specijalističkog diplomskog MBA studija Hotelijersko-turističkog menadžmenta stječe se, prema odredbama Bolonjskog procesa, najmanje 120 ECTS bodova i stručni naziv:

menadžmenta (struč.spec.oec., ekvivalent magisteriju)

HOTELSKI MENADŽMENT

Poslovna uspješnost hotelskih poduzeća se očituje kod onih koja ulažu mnogo u ljudske resurse. Jedan od razloga zbog čega pati ekspanzija domaćeg turizma je i zbog nedovoljnog broja i standarda za usavršavanjem zaposlenog osoblja.

Studijsko usmjerenje **Hotelski menadžment** uz pomoć vrhunskih stručnjaka i akademski obrazovanih predavača s bogatom ekspertizom i iskustvom podučava studente kroz rad na primjerima poslovnih slučajeva svjetske, ali i domaće prakse primjenjive u vlastitom poslovnom okruženju, da dolaze do samog izvora znanja, da uče načine proaktivnog i kreativnog razmišljanja usmjerenog na rješavanje i najzahtjevnijih poslovnih problema. Studenti na trećoj godini preddiplomskog studija sudjeluju na stručnoj praksi u trajanju od 640 sati, a na diplomskom MBA studiju u trajanju od 450 sati, u konkretnoj hotelskoj kući kako bi stekli znanja i vještine maksimalno primjenjive na tržištu rada.

MENADŽMENT DESTINACIJSKIH ORGANIZACIJA (DMO) I KOMPANIJA (DMC)

Razlog pokretanja studijskog usmjerenja leži u Europskoj uspješnoj praksi kao i Strategiji razvoja turizma Republike Hrvatske do 2020. godine prema kojoj današnje turističke zajednice, kroz navedeni proces racionalizacije sustava i teritorijalnog okrupnjavanja, prerastaju u prave **destinacijske menadžment organizacije (DMO)**. To podrazumijeva njihovo primjereno kadrovske ekipiranje i dodatnu edukaciju za poslove upravljanja destinacijskim razvojem, što se osobito odnosi na zadaće jačanja konkurentnosti destinacije te sposobnost koordinacije i usklađivanja često suprotstavljenih interesa dionika u destinaciji.

Također, specijalizirane receptivne turističke agencije **Destination Management Companies (DMC)**, koje kreiraju i plasiraju ponudu složenih turističkih proizvoda, odnosno paket aranžmana, prilagođenu potrebama i/ili zahtjevima pojedinih tržišnih segmenata turista, jedan su od ključnih aktera u diverzifikaciji i podizanju ukupne vrijednosti destinacijske ponude.

GASTRONOMIJA

Hrvatska uspješno gradi poziciju jedne od najbrže rastućih mediteranskih gourmet destinacija. Rast i razvoj temelji se na bogatoj gastro-enološkoj tradiciji te rastućoj ponudi ugostiteljskih objekata s vrhunskom ponudom lokalne gastronomije i enologije. Kako bi se gastro-enološki proizvod mogao razvijati, potrebno je imati kvalitetne kadrove koji su educirani upravo za kreiranje vrhunskih proizvoda, a koji idu u korak sa suvremenim dostignućima u pripremanju i prezentaciji obroka, sukladno zahtjevima i potrebama turističkoga tržišta.

Ovim novim usmjerenjem Visoka škola Aspira potiče izvrsnost u gastronomiji i, kao jedina takva visokoškolska ustanova, obrazuje studente da budu **nositelji razvoja hrvatske gastronomije**.

Obvezni i izborni predmeti preddiplomskog stručnog studija
Međunarodnog menadžmenta u hotelijerstvu i turizmu

Smjer:
Hotelski menadžment

1.GODINA	ECTS
I. semestar	
Osnove ekonomije	6
Osnove međunarodnog turizma	8
Informatika	5
Poslovno komuniciranje na međunarodnom tržištu	4
Poslovni engleski jezik I	4
Tjelesna i zdravstvena kultura I	2
Uvod u talijanski jezik I/Uvod u njemački jezik I	2
II: semestar	
Poslovna matematika	6
Međunarodni menadžment	6
Međunarodni marketing u turizmu	6
Menadžment selektivnih oblika turizma	6
Poslovni engleski jezik II	4
Tjelesna i zdravstvena kultura II	2
Uvod u talijanski jezik II/Uvod u njemački jezik II	2
Stručna praksa I	2
2.GODINA	
III. semestar	
Osnove računovodstva	6
Međunarodni hotelski menadžment	6
Menadžment odjela hrane i pića	6
Međunarodno trgovačko pravo	5
Poslovna statistika	6
Poslovni engleski jezik III	4
Poslovni talijanski jezik I/Poslovni njemački jezik I	2
Tjelesna i zdravstvena kultura III	2
Fakultativni predmet: Uvod u francuski jezik I	2
IV. Semestar	
Poduzetništvo u hotelijerstvu, ugostiteljstvu i turizmu	6
Ekonomika međunarodnog hotelijerstva, ugostiteljstva i turizma	6
Turistička geografija	5
Poslovni engleski jezik IV	4
Poslovni talijanski jezik II/Poslovni njemački jezik II	2
Tjelesna i zdravstvena kultura IV	2
Stručna praksa II	2
Fakultativni predmet: Uvod u francuski jezik II	2

* Poslovni njemački jezik I i II ili Poslovni talijanski jezik I i II

3. GODINA	ECTS
V. Semestar	
Prodaja i recepcijsko poslovanje	8
Održivi razvoj i transformativni turizam budućnosti	6
Menadžment ljudskih resursa	5
IZBORNI KOLEGIJ**	6/8
IZBORNI KOLEGIJ**	6
VI. Semestar	
Stručna praksa III (redoviti studenti/izvanredni studenti koji ne rade/ izvanredni studenti koji rade u punom radnom odnosu u struci)	18
Poslovni projekt u turizmu (izvanredni studenti zaposleni u punom radnom odnosu izvan struke)	18
Završni rad	12
Popis izbornih predmeta	
Međunarodne destinacijske menadžment kompanije	8
Internet marketing	6
Nautički turizam	6
Financijski menadžment	6
Menadžment manifestacija	6
Poslovni francuski jezik I**	4

Obvezni i izborni predmeti preddiplomskog stručnog studija
Međunarodnog menadžmenta u hotelijerstvu i turizmu

Smjer: Menadžment destinacijskih organizacija i kompanija

1. GODINA	ECTS
I. Semestar	
Osnove ekonomije	6
Osnove međunarodnog turizma	8
Informatika	5
Poslovno komuniciranje na međunarodnom tržištu	4
Poslovni engleski jezik I	4
Tjelesna i zdravstvena kultura I	2
Uvod u talijanski jezik I/Uvod u njemački jezik I	2
II. semestar	
Poslovna matematika	6
Međunarodni menadžment	6
Međunarodni marketing u turizmu	6
Menadžment selektivnih oblika turizma	6
Poslovni engleski jezik II	4
Tjelesna i zdravstvena kultura II	2
Uvod u talijanski jezik II/Uvod u njemački jezik II	2
Stručna praksa I	2
2.GODINA	
III. semestar	
Osnove računovodstva	6
Razvoj destinacijskih menadžment organizacija	6
Međunarodno trgovačko pravo	5
Poslovna statistika	6
Poslovni engleski jezik III	4
Poslovni talijanski jezik I/Poslovni njemački jezik I	2
Tjelesna i zdravstvena kultura III	2
Fakultativni predmet: Uvod u francuski jezik I	2
IV. semestar	
Poduzetništvo u hotelijerstvu, ugostiteljstvu i turizmu	6
Ekonomika međunarodnog hotelijerstva, ugostiteljstva i turizma	6
Svjetska kulturna baština i turizam	6
Turistička geografija	5
Poslovni engleski jezik IV	4
Poslovni talijanski jezik II/Poslovni njemački jezik II	2
Tjelesna i zdravstvena kultura IV	2
Stručna praksa II	2
Fakultativni predmet: Uvod u francuski jezik II	2

3. GODINA	ECTS
V. Semestar	
Međunarodne destinacijske menadžment kompanije	8
Održivi razvoj i transformativni turizam budućnosti	6
Menadžment ljudskih resursa	5
IZBORNI KOLEGIJ**	6/8
IZBORNI KOLEGIJ**	6
VI. Semestar	
Stručna praksa III (redoviti studenti/izvanredni studenti koji ne rade/ izvanredni studenti koji rade u punom radnom odnosu u struci)	18
Poslovni projekt u turizmu (izvanredni studenti zaposleni u punom radnom odnosu izvan struke)	18
Završni rad	12
Popis izbornih predmeta	
Prodaja i recepcijsko poslovanje	8
Internet marketing	6
Nautički turizam	6
Financijski menadžment	6
Menadžment manifestacija	6
Poslovni francuski jezik I**	4

Obvezni i izborni predmeti preddiplomskog stručnog studija Međunarodnog menadžmenta u hotelijerstvu i turizmu

Smjer: Gastronomija

1. GODINA

I. Semestar

Osnove ekonomije	6
Osnove međunarodnog turizma	8
Informatika	5
Poslovno komuniciranje na međunarodnom tržištu	4
Poslovni engleski jezik I	4
Međunarodni menadžment gastronomije i tehnologije hrane i pića	6
Restoraterstvo i suvremene tehnike posluživanja	4
Uvod u talijanski jezik I / Uvod u njemački jezik I	2

II. semestar

Poslovna matematika	6
Kulinarstvo u hotelijerstvu i ugostiteljstvu	6
Međunarodni marketing u turizmu	6
Menadžment selektivnih oblika turizma	6
Poslovni engleski jezik II	4
Uvod u talijanski jezik II / Uvod u njemački jezik II	2
Stručna praksa I	2

2.GODINA

III. semestar

Osnove računovodstva	6
Kuhinjski menadžment	6
Radionica u praktikumu	5
Poslovna statistika	6
Poslovni engleski jezik III	2
Poslovni talijanski jezik I / Poslovni njemački jezik I	4
Fakultativni predmet: Uvod u francuski jezik I	2

IV. semestar

Poduzetništvo u hotelijerstvu, ugostiteljstvu i turizmu	6
Ekonomika u ugostiteljstvu	6
Turistička geografija	5
Poslovni engleski jezik IV	2
Poslovni talijanski jezik II / Poslovni njemački jezik II	4
Sommelierstvo i poslovanje bara	6
Stručna praksa II	2
Fakultativni predmet: Uvod u francuski jezik II	2

3. GODINA

V. Semestar

Kuhinje svijeta	6
Sigurnost i sanitarna ispravnost hrane i pića	4
Nutricionizam	6
Menadžment ljudskih resursa	5
IZBORNI KOLEGIJ**	6
IZBORNI KOLEGIJ**	6

VI. Semestar

Stručna praksa III / Poslovni projekt u turizmu	18
Završni rad	12

Popis izbornih predmeta

Slastičarstvo i pekarstvo	6
Internet marketing	6
Poslovni francuski jezik I	4
Suvremeni eno-gastronomski trendovi	2
Restoraterstvo i suvremene tehnike posluživanja	4
Financijski menadžment	6

ECTS

Obvezni i izborni predmeti diplomskog MBA stručnog studija Međunarodnog menadžmenta u hotelijerstvu i turizmu

Smjer:

Hotelski menadžment

4. GODINA

I. Semestar

Globalna ekonomija i turizam	6
Marketing menadžment	5
Vještine vođenja i komunikacijski menadžment	5
Međunarodno korporativno pravo te pravne stečevine EU	5
Engleski jezik u turizmu I	4
Stručne radionice I	2
Upravljanje recepcijom i odnosima s gostima 4	
Održivi razvoj destinacija (DMO&DMK)	

II. semestar

Operacijski menadžment	5
Razvojna i investicijska politika u turizmu i ugostiteljstvu	5
Menadžment kvalitete usluge	5
Engleski jezik u turizmu II	4
Stručne radionice II	2
Menadžment odjela domaćinstva	6
Istraživanje tržišta u turizmu (DMO&DMK)	6

Popis izbornih predmeta

Sigurnost u turizmu	4
Kulturni turizam	4
EU tržište, institucije i projekti	4
Business Intelligence	4
Krizni menadžment	4

5. GODINA

III. semestar

Strateški menadžment	6
Menadžersko računovodstvo	5
Strani jezik u turizmu III	4
Stručne radionice III	2
Revenue menadžment (Upravljanje prihodima)	6
Menadžment hrane i pića u hotelijerstvu i ugostiteljstvu	6

ECTS

IV. semestar

Stručna praksa-redovni/Projekt u turizmu-izv.	10
Kvantitativne metode i metodologija izrade rada	5
Diplomski rad	15

Popis izbornih predmeta

Poslovni i MICE turizam	4
Zdravstveno-rekreacijski turizam	4

Smjer:

Menadžment destinacijskih organizacija i kompanija

4. GODINA

ECTS

I. Semestar

Globalna ekonomija i turizam	6
Marketing menadžment	5
Vještine vođenja i komunikacijski menadžment	5
Međunarodno korporativno pravo te pravne stečevine EU	5
Engleski jezik u turizmu I	4
Stručne radionice I	2
Održivi razvoj destinacija	4

II. Semestar

Operacijski menadžment	5
Razvojna i investicijska politika u turizmu i ugostiteljstvu	5
Menadžment kvalitete usluge	5
Engleski jezik u turizmu II	4
Stručne radionice II	2
Istraživanje tržišta u turizmu	6

Popis izbornih predmeta

Sigurnost u turizmu	4
Kulturni turizam	4
EU tržište, institucije i projekti	4
Business Intelligence	4
Krizni menadžment	4

Obvezni i izborni predmeti diplomskog MBA stručnog studija Međunarodnog menadžmenta u hotelijerstvu i turizmu

Smjer:
Menadžment destinacijskih organizacija i kompanija

5. GODINA	ECTS
III. Semestar	
Strateški menadžment	6
Menadžersko računovodstvo	5
Strani jezik u turizmu III	4
Stručne radionice III	2
Razvoj inovativnog turističkog proizvoda	6
Marketing turističke destinacije	6
IV. semestar	
Stručna praksa-redovni/Projekt u turizmu–izv.	10
Kvantitativne metode i metodologija izrade rada	5
Diplomski rad	15
Popis izbornih predmeta	
Poslovni i MICE turizam	4
Zdravstveno-rekreacijski turizam	4

Smjer:
Gastronomija

4. GODINA	ECTS
I. Semestar	
Globalna ekonomija i turizam	6
Marketing menadžment	5
Vještine vođenja i komunikacijski menadžment	5
Međunarodno korporativno pravo te pravne stečevine EU	4
Strani jezik u turizmu I	2
Stručna radionica I	2
Suvremeni trendovi u gastronomiji	4
II. semestar	
Operacijski menadžment	6
Istraživanje tržišta u turizmu	6
Menadžment kvalitete usluge	5
Strani jezik u turizmu II	4
Stručne radionice II	2
Menadžment hrane i pića u hotelijerstvu i ugostiteljstvu	4

5. GODINA	ECTS
III. Semestar	
Strateški menadžment	6
Menadžersko računovodstvo	5
Strani jezik u turizmu III	4
Stručne radionice III	2
Proizvodnja hrane i higijena	6
Enologija i somelijerstvo	6
IV. semestar	
Stručna praksa-redovni/Projekt u turizmu–izv.	10
Kvantitativne metode i metodologija izrade rada	5
Diplomski rad	15
Popis izbornih predmeta	
Prehrana i zdravlje	4
Sociologija hrane i multikulturalnost	4
Hrvatska gastronomija po regijama	4
Slastičarstvo i pekarstvo	4
Poduzetništvo kroz posebne oblike turizma	4



STUDIJ UZ RAD

Sustav učenja na daljinu Merlin omogućava veoma kvalitetno praćenje nastave i interakciju s profesorima na daljinu, a predavanja se mogu pratiti i putem video prijenosa.



STRUČNA PRAKSA

Tijekom studija studenti obavljaju praksu u tvrtkama, hotelima, ugostiteljskim objektima i drugim turističkim organizacijama pod stručnim vodstvom svog mentora. Na taj način studenti su direktno uključeni u svakodnevne aktivnosti i problematiku organizacija, upoznati su sa specifičnostima rukovodećih i administrativnih poslova i stječu znanja koja im mogu uvelike doprinijeti razvoju kompetencija za tržište rada.

Poseban naglasak je stavljen na stručnu praksu koju studenti mogu izvoditi u respektabilnim međunarodnim hotelskim kućama te brojnim turističkim organizacijama i kompanijama, a koja je sastavni dio kurikuluma. Studenti odrađuju 640 sati stručne prakse, što znači da je cijeli posljednji semestar studija posvećen stjecanju konkretnog praktičnog iskustva.



ERASMUS MOBILNOST



Erasmus+ je program mobilnosti preko kojeg studenti, nastavno i nenastavno osoblje može otići na mobilnost u maksimalnom trajanju od godine dana na inozemni fakultet u svrhu studijskog boravka ili pak na stručnu praksu u inozemnu organizaciju, a sve uz mjesečnu financijsku potporu.

SVJETSKI PREDAVAČI

Priznati hrvatski i inozemni stručnjaci iz područja turizma, ugostiteljstva, hotelijerstva, menadžmenta i marketinga sudjeluju kao gosti predavači. Na taj način studenti Aspire prate aktualne trendove na međunarodnom turističkom tržištu te su u potpunosti uključeni u najnovije trendove iz prakse što im omogućava da budu visoko konkurentni na dinamičnom tržištu rada.

Također, u sklopu Aspire se redovito organiziraju javna predavanja, javne tribine, prezentacije javnih projekata te okrugli stolovi gdje se studenti približavaju aktualnim temama te situacijama iz realnog sektora. Ovakvi susreti studentima ujedno omogućuju da se povežu i umreže s uspješnim poslovnim osobama. Veliki je naglasak stavljen na predavače iz prakse jer na taj način studenti mogu rješavati primjere poslovnih situacija kroz iskustva eksperata iz „prve ruke“.



Gregg Rockett - Hospitality Industry Thought Leader and Award-winning Academic Instructor



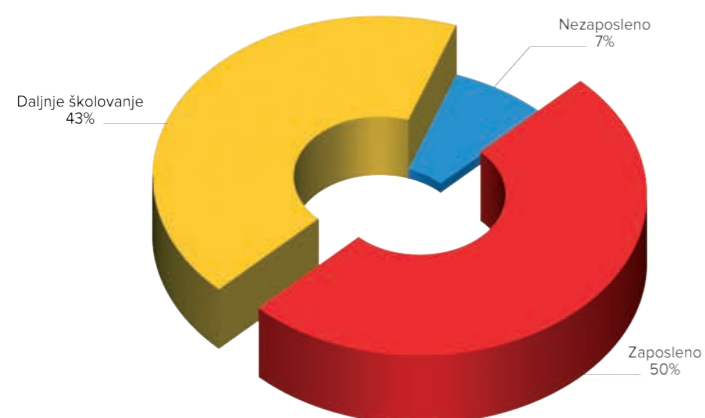
Takuya Aoyama - Vice President, Development, Hyatt International (EMEA) LLC



CENTAR ZA POSLOVNE KARIJERE

GOSPODARSKI SAVJET

Visoka škola Aspira osnovala je Gospodarski savjet, savjetodavno tijelo uspješnih gospodarstvenika s ciljem približavanja studenata tržištu rada te dobivanja informacija o potrebama poslodavaca. Brojni eminentni gospodarstvenici, predstavnici tvrtki, lokalne uprave te sportskih saveza članovi su Savjeta. Uloga Gospodarskog savjeta je i u omogućavanju prakse za studente Aspire, pružanju pomoći u realizaciji javnih predavanja i tribina te razvijaju zajedničke projekte sa Aspirom i njenim studentima.



Navedeno je rezultiralo činjenicom da samo nekoliko mjeseci nakon diplome, 97 % studenata je zaposleno ili nastavlja dalje svoje obrazovanje na diplomskom studiju. Zaposleni studenti svoje radno mjesto su pronašli u renomiranim turističkim organizacijama i kompanijama te hotelskim kućama.

PROGRAMI CJELOŽIVOTNOG UČENJA

U sklopu Odjela za cjeloživotno učenje Visoke škole Aspira možete upisati čitav niz programa usavršavanja koji omogućavaju da unaprijedite svoja znanja i vještine ili pak svoju karijeru zaokrenete u potpuno drugom smjeru tako što ćete promijeniti svoje postojeće zanimanje. Svi programi koje izvodi Visoka škola Aspira su verificirani od strane Ministarstva znanosti, obrazovanja i sporta i upisuju se u e-radnu knjižicu. Predavači su eminentni stručnjaci iz područja menadžmenta, hotelijerstva i turizma.

Navest ćemo neke od najatraktivnijih zanimanja:

- Menadžer hotela
- Menadžer turističke destinacije
- Menadžer hrane i pića
- Turistički vodič
- Voditelj poslovnice
- Voditelj projekata EU fondova
- Voditelj prodaje
- Menadžer marine
- Recepcionar marine
- Kapetan marine
- Voditelj charter baze
- Booking agent
- Internet marketing specijalist
- Voditelj ljudskih potencijala





STUDENSKI ŽIVOT U ASPIRI



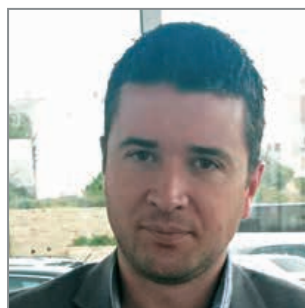
Novinarski klub studenata Aspire okupio je tim sjajnih novopečenih novinarki i novinara s ciljem komentiranja i praćenja sportskih događanja u Splitu i šire, obrađivanja tema iz studentskog života, davanja svojih mišljenja i osvrta na aktualna događanja, situacije, fenomene i intervjuiranja zanimljivih osoba, koji su najčešće upravo njihovi kolege iz klupa Aspire. Opus svih tekstova prezentiran je u obliku časopisa studenata Aspire, zvanog AS.

Studentski zbor djeluje u Aspiri kao predstavničko tijelo studenata koji svoje predstavnike biraju na demokratski način.

Svake godine Aspira organizira **Brucošijadu** u čast studenata prve godine koja predstavlja upoznavanje novopečenih studenata s ostalim kolegama i nastavnicima u neformalnoj atmosferi.



STUDENTI O ASPIRI:



„Moje mišljenje je da Aspira samo treba nastaviti djelovati na ovakav moderan i inovativan način koji je potpuno usmjeren na studente i njihov osobni razvoj, odnosno poboljšanje njihovih kompetencija!“

*Dino Drača,
voditelj prodajnog tima
Allianz Zagreb d.d*



„Ono što mi je osobito važno je to da poslije Aspire mogu raditi bilo gdje u gospodarstvu, turizmu i sportu. Aspira omogućava individualni pristup studentima od strane profesora.“

*Dora Radić,
pripravnica
HNK Hajduk*



„Moja želja da nešto naučim i profesori koji su prilično susretljivi pomažu mi da sve što vidim korisno u Aspiri, primijenim u svom svakodnevnom poslovanju!“

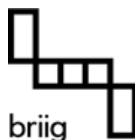
*Marin Marušić,
tehnički direktor
Vip Snow Queen Trophy*



„Prednost studiranja na ovakvom fakultetu je ta što su vam profesori dosta bliži, u smislu da se stvori jedno obiteljsko ozračje. Dostupni su za sva vaša pitanja i krase ih veliko strpljenje. Dopušta se studentima da se izraze, da slobodno svojim idejama sudjeluju u nastavi. Također, ako ste spriječeni doći na predavanja, sve skripte i vježbe s predavanja su dostupne na stranici Merlin.“

*Ivana Kamenjarin,
MPG d.o.o.*





ASPIRA®

Domovinskog rata 65
21000 Split
Tel. +385 (0)21 382 802
Fax. +385 (0)21 382 805
Mob. +385 (0)99 333 2009
info@aspira.hr

Heinzelova 62a
10000 Zagreb
Tel. +385(0)1/6446 360
Mob. +385(0)99/336-5500
zagreb@aspira.hr

www.aspira.hr

