



FMTU OPATIJA

F&B PROFESSIONAL

Specijalizacija u odjelu hrane i pića |
Food & Beverage Management Specialization



SVEUČILIŠTE U RIJECI
FAKULTET ZA MENADŽMENT
U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU
OPATIJA, HRVATSKA

16
CSVET

POSTANI STRUČNJAK ZA SUVREMENO F&B POSLOVANJE

Upravljanje hranom i pićem danas traži više od strasti – traži znanje, strukturu i vještinu donošenja strateških odluka koje donose rezultate. Kroz ovaj program razvijaš operativnu izvrsnost, kreativno razmišljanje i menadžersku sigurnost u svakom segmentu F&B poslovanja. Praktični zadaci i mentorstvo pripremit će te za ulogu odgovornog i inovativnog F&B stručnjaka.

DETALJI PROGRAMA



FORMAT

1 semestar / 400 sati
(listopad 2025. – veljača 2026.).



JEZIK

Nastava online i onsite na
hrvatskom jeziku



UPIS U E-RADNU KNJIŽICU

Program obrazovanja za
stjecanje mikrokvalifikacije
organizacija poslovanja u
odjelu hrane i pića



LOKACIJA

Fakultet za
menadžment u
turizmu i ugostiteljstvu,
OPATIJA

PUT USAVRŠAVANJA - MODULI

01 OPERATIVNO POSLOVANJE U ODJELU HRANE I PIĆA

Modul **pruža uvid** u ključne aspekte operativnog rada F&B odjela. Polaznici će razvijati vještine u planiranju promocija, izradi ponude prema ciljanim gostima i primjeni digitalnog marketinga.



02 STRATEŠKO UPRAVLJANJE U ODJELU HRANE I PIĆA

Modul **osposobljava polaznike** za učinkovito upravljanje timom i organizaciju rada u F&B odjelu. Fokus je na planiranju zadataka, nadzoru učinkovitosti, mentorstvu, higijenskim standardima te razvoju timskog rada, motivacije i komunikacije.

03 LJUDSKI RESURSI I ORGANIZACIJA RADA U ODJELU HRANE I PIĆA

Modul **razvija kompetencije** za strateško vođenje F&B odjela, s naglaskom na poslovno planiranje, upravljanje kvalitetom i analizu tržišnih trendova. Polaznici će raditi na izradi financijskih planova, optimizaciji troškova i korištenju digitalnih alata.





CILJEVI PROGRAMA

Što ću naučiti?

- 01** Razumjeti kako ekonomski funkcionira odjel hrane i pića.
- 02** Donositi strateške poslovne odluke.
- 03** Razvijati kreativna i inovativna rješenja u kreiranju F&B ponude.
- 04** Upravljati zadovoljstvom gostiju u F&B odjelu.
- 05** Savladati upravljanje troškovima i resursima za održivo poslovanje.





JE LI OVAJ PROGRAM ZA MENE?

Apsolutno da, ako želiš saznati:

01

Kako se financijski podaci koriste za procjenu uspješnosti poslovanja.

02

Kako održivost i opskrbeni lanci utječu na učinkovitost F&B sektora.

03

Kako se oblikuje izvrsno korisničko iskustvo gosta – od prvog kontakta do isporuke usluge.

04

Kako dizajn usluge utječe na zadovoljstvo gostiju i učinkovitost zaposlenika.

05

Kako različite regije svijeta razvijaju F&B koncepte i poslovne modele.

06

I najvažnije – kako sve to provesti u praksi, kroz stvarne zadatke i timski rad.

ŠTO PROGRAM ČINI POSEBNIM?

Ključne točke specijalizacije



Multidisciplinarni pristup

Spojite znanja iz menadžmenta, gastronomije, troškovnog upravljanja, logistike i ugostiteljstva za širok spektar karijera u sektoru hrane i pića.



Iskustva iz stvarnog poslovnog okruženja

Kroz praktična iskustva i suradnju s profesionalcima, steknite konkretan uvid u sektor i osigurajte konkurentsku prednost.



Fokus na inovacije

Razvijajte kreativna rješenja i inovativan pristup za rješavanje izazova u suvremenom F&B sektoru.

VODITELJ SPECIJALIZACIJE

Dr. sc. Krešimir Mikinac

Dr. sc. Krešimir Mikinac je stručnjak za ekonomiku ugostiteljstva, upravljanje hranom i pićem te vinski menadžment, s bogatim akademskim i praktičnim iskustvom. Kao izvanredni profesor na Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, svoju stručnost prenosi kroz predavanja iz područja F&B menadžmenta i ekonomike poslovanja u ugostiteljskim poduzećima.



Posebno je posvećen razvoju suvremenih znanja i vještina potrebnih za učinkovito upravljanje ugostiteljskim operacijama, s naglaskom na integraciju suvremene ponude i profitabilno upravljanje F&B odjelima. Kroz brojne projekte, edukacije i suradnje sa sektorom, dr. sc. Mikinac aktivno doprinosi povezivanju znanosti i prakse u sektoru hrane i pića te uslužnih djelatnosti.

Autor je znanstvenih i stručnih radova te sudionik međunarodnih konferencija, a njegovo je djelovanje prepoznato u akademskim i profesionalnim krugovima. Privatno, jednako strastveno uživa u otkrivanju vinskih regija kao i u istraživanju ekonomskih trendova u ugostiteljstvu.

POSTUPAK PRIJAVE

Prijava se vrši putem **web obrasca**. Potrebna je sljedeća dokumentacija:

- ✓ Preslika identifikacijske isprave (osobna iskaznica ili putovnica)
- ✓ Preslika rodnog lista
- ✓ Preslika dokumenta o završenom stupnju obrazovanja – srednja škola u trajanju od 3 ili 4 godine iz područja Turizam i ugostiteljstvo (SSS) ili srednja škola u trajanju od 4 godine s najmanje 3 godine radnog iskustva na poslovima ugostiteljstva ili hotelijerstva (preslika e-radne knjižice)

CIJENA PROGRAMA

CJENIK ¹	Iznos u €
Školarina	4.700
Jednokratno plaćanje – popust 10%	4.230
Članice UPUHH-a , HGK² , HSK , HKS , BARMEN.HR i Alumni FMTU – popust 15%	3.995
Pet i više polaznika programa dolazi iz iste tvrtke – popust 20%	3.760
Studenti Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu i osobe sa završenim programom Specijalist odjela hrane i pića – popust 25%	3.525

¹popusti se ne zbrajaju

²članice koje plaćaju članarinu

KONTAKT



Sveučilište u Rijeci
Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
Primorska 46, 51410 Opatija | HRVATSKA

Jasna Lasinger Silađev, mag.oec.

Tel: +385 51 294 202
E-mail: fbpro@fthm.hr
W: fbpro.fthm.hr

