



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 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.



## 02 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.

## 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** Upravlјati zadovolјstvom gostiju u F&B odјelu.
- 05** Savladati upravlјanje 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 <sup>1</sup>                                                                                                                                   | Iznos<br>u € | HZZ<br>vaučer* |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------|
| Školarina                                                                                                                                             | 4.700        | 3.318,02       |
| Jednokratno plaćanje – popust 10%                                                                                                                     | 4.230        | 2.848,02       |
| Članice <b>UPUHH-a</b> , <b>HGK<sup>2</sup></b> , <b>HSK</b> , <b>HKS</b> , <b>BARMEN.HR</b> i <b>Alumni FMTU</b> – popust 15%                        | 3.995        | 2.613,02       |
| <b>Pet i više polaznika</b> programa dolazi iz iste tvrtke – popust 20%                                                                               | 3.760        | 2.378,02       |
| Studenti <b>Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu</b> i osobe sa završenim programom <b>Specijalist odjela hrane i pića</b> – popust 25% | 3.525        | 2.143,02       |
| * Iznos vaučera HZZ-a pokriva troškove od 1.381.98 €, dok ostatak možete platiti jednokratno ili na rate.<br>Popusti se ne zbrajaju.                  |              |                |

<sup>1</sup>popusti se ne zbrajaju

<sup>2</sup>članice koje plaćaju članarinu



Iskoristite HZZ vaučer  
za subvencioniranje programa.





# 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](mailto:fbpro@fthm.hr)  
W: [fbpro.fthm.hr](http://fbpro.fthm.hr)

