

RCK  
DU



# **PLAN RAZVOJA AKADEMISA GARIŠTE KROZ PLAN PROVOĐENJA PRAKSE I POSLOVANJA OBJEKTA**

Odjel za ekonomiju i poslovnu ekonomiju | Stanković, M. | Dubrovnik, 2023.



Regionalni centar kompetentnosti  
u turizmu i ugostiteljstvu  
Dubrovnik



Europska unija  
"Zajedno do fondova EU"



EUROPSKI STRUKTURNI  
I INVESTICIJSKI FONDOVI



ESF  
UČINKOVITI  
LJUDSKI  
POTENCIJALI

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.

1.	<b>UVOD</b> .....	4
2.	<b>MODEL POSLOVANJA RCK-a DU</b> .....	7
2.1.	MODEL POSLOVANJA AKADEMISA GARIŠTE.....	9
3.	<b>PLATNO-POSLOVNI MODEL AKADEMISA GARIŠTE</b> .....	12
3.1.	SEGMENT KUPACA.....	13
3.2.	PONUDA VRIJEDNOSTI.....	13
3.3.	KANALI DISTRIBUCIJE.....	13
3.4.	ODNOS S KLIJENTIMA.....	14
3.5.	KLJUČNE AKTIVNOSTI.....	14
3.6.	KLJUČNI RESURSI.....	15
3.7.	KLJUČNA PARTNERSTVA.....	15
3.8.	STRUKTURA TROŠKOVA.....	16
3.9.	IZVORI PRIHODA.....	17
3.10.	PLATNO-POSLOVNI MODEL AKADEMISA GARIŠTE.....	18
4.	<b>PLAN PROVOĐENJA PRAKSE</b> .....	20
4.1.	PLAN PROVOĐENJA PRAKTIČNE NASTAVE U TUŠ DU ZA SMJEROVE KONOBAR I TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST (UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE).....	22
5.	<b>PLANIRANE AKTIVNOSTI AKADEMISA GARIŠTE</b> .....	27
5.1.	AKTIVNOSTI SUSTAVA KVALITETE.....	28
5.2.	KONKURENTNOST NA TRŽIŠTU.....	29



**01**

Uvod

**T**uristička i ugostiteljska škola Dubrovnik nalazi se u Dubrovniku, Dubrovačko-neretvanskoj regiji, regiji Hrvatske u kojoj turizam najjače pridonosi gospodarskom rastu. Turističko-ugostiteljska škola Dubrovnik osnovana je 1947. godine, odmah nakon završetka Drugog svjetskog rata, kao odgovor na rastuću potrebu za edukacijom budućih kuhara, konobara i voditelja hotela. Tijekom sljedećih godina škola se nastavila razvijati, mijenjajući izvedbene programe, a 1951. godine kupila je i Hotel Dubravka. U hotelu Dubravka učenici su odrađivali svoju praktičnu obuku. Školski restoran i hotel zajedno sa školskim programima omogućili su razvoj potpuno obučanih djelatnika gastronomije odmah po završetku školovanja.

U sljedećim godinama škola se morala preseliti u novu zgradu i izgubila je vlastiti „*poligon*“. To je djelomično ispravljeno izvođenjem praktične obuke u vlastitim laboratorijima škole (dva laboratorija za kuhanje i jednim za konobare) i sklapanjem partnerstva s nekoliko hotela i restorana s 4 i 5 zvjezdica u kojima naši učenici obavljaju dio svoje obuke. Upis učenika Redovnog obrazovanja te polaznika Obrazovanja odraslih u programe koje u svom djelokrugu pruža Turistička i ugostiteljska škola Dubrovnik uvijek je zadovoljavajući, ali poboljšanje kvalitete programa, uvjeta učenja i sadržaja moglo bi znatno poboljšati kvalitetu studenata, dakle budućih zaposlenika i poduzetnika te posljedično potaknuti gospodarski rast. Mnogi bivši studenti Turističke i ugostiteljske škole Dubrovnik trenutno su na vodećim pozicijama u restoranima i hotelima diljem Dubrovačko-neretvanske županije i cijele Lijepe Naše.

Dubrovnik, poznat i kao „*Biser Jadrana*“, prepoznat je kao turistička destinacija diljem svijeta. Grad obiluje prekrasnim gotičkim, renesansnim i baroknim crkvama, samostanima, palačama i fontanama, a 1979. godine uvršten je na UNESCO-ov popis znamenitosti svjetske *baštine*. Posljednjih godina, uz prekrasne povijesne znamenitosti, prirodu, morske fronte i plaže, grad je postao poznat i kao prizor snimanja (u Igru prijestolja, Ratovima zvijezda ili Robinu Hoodu). Popularnost Dubrovnika vidljiva je iz znatnog porasta broja posjetitelja u posljednjem desetljeću. Izvanredna kulturna povijest i prekrasna priroda čine atraktivnu ponudu za turiste, međutim, ova ponuda mora biti usklađena s barem jednako dobrom uslugom što potražnju za kvalificiranim rad-

nicima čini većom nego ikad. Turistička i ugostiteljska škola Dubrovnik (u daljnjem tekstu TUŠ DU) to vidi kao priliku za promjenu i razvoj svog obrazovnog sustava u pogledu turizma i gastronomije, kao odgovor na potrebe tržišta, ali i kao priliku za uvođenje turističkih i gastronomijskih noviteta.

U pokušaju da se bude predvodnikom u turizmu i gastronomiji, nije dovoljno osigurati obrazovanje redovitim srednjoškolcima, već i obrazovanje odraslih i cjeloživotno učenje. Prilika da se postane Regionalnim centrom kompetentnosti u Dubrovniku (u daljnjem tekstu RCK DU) otvorila je prostor za početak putovanja i nadahnuće nove filozofije življenja u turizmu i ugostiteljstvu s temeljem ove filozofije u kvaliteti obrazovne ponude. TUŠ DU službeno je postala širi konstrukt RCK-a DU u srpnju 2018. godine temeljem *Zakona o strukovnom obrazovanju i osposobljavanju*, članka 33. i *Natječajnog poziva za imenovanja ustanova za strukovno obrazovanje i osposobljavanje u regionalne centre kompetencija* od 17. svibnja 2018. godine. RCK Dubrovnik jedan je od šest turističko-ugostiteljskih jedinica kompetencija u Republici Hrvatskoj, uz RCK Split, Pulu, Opatiju, Zabok i Osijek.

RCK služi kao centar izvrsnosti u ustanovama za strukovno obrazovanje i osposobljavanje s posebnim naglaskom na učenje temeljeno na radu. Na taj način RCK DU učenicima nudi programe strukovnog obrazovanja i osposobljavanja, kao i stručno usmjeravanje te kontinuirani profesionalni razvoj i usavršavanje stručnjaka, nastavnicima strukovnog obrazovanja i osposobljavanja i mentorima na radnom mjestu. Glavne značajke uključuju inovativne mogućnosti učenja, izvrsnost nastavnika i mentora na radnom mjestu, najsuvremenije sadržaje i intenzivnu suradnju s lokalnim poduzećima i drugim dionicima strukovnog obrazovanja i osposobljavanja. Misija RCK-a DU je osigurati potrebne kompetencije (znanja, vještine i stavove) ugostiteljstva i turizma kako bi se stručno osoblje educiralo prema međunarodnim standardima turističke, gastronomijske i ugostiteljske struke, organizacije rada, menadžmenta, istraživanja i tehnologije, temeljenih na čvrstom akademskom vodstvu, moralnom integritetu i profesionalnoj etici. Cilj mu je napraviti pozitivne transformacijske promjene u turizmu, gastronomiji i ugostiteljskom obrazovanju, ali i u praksi turizma, gastronomije



i ugostiteljske struke kako bi se postigla izvrsnost svjetske klase u struci čime se poboljšavaju standardi usluga, a istovremeno potiču poduzetnički duh.

Otkako je službena najava da TUŠ DU postaje RCK DU, pojavile su se nove mogućnosti fondova Europske unije (EU), konkretnije, dva zatvorena poziva razvijena isključivo za RH. Posebno za RCK-a Dubrovnik: a) sredstva za razvoj RCK-a infrastrukture s maksimalnim iznosom od 4.000.000 eura dostupna su iz Europskog fonda za regionalni razvoj (EFRR); b) financiranje daljnjeg razvoja i specijalizacije RCK-a Dubrovnik *i*) redovito obrazovanje, *ii*) obrazovanje odraslih, *iii*) cjeloživotno učenje, *iv*) studentska praksa i *v*) kontrolirana praksa na vlastitoj lokaciji s maksimalnim iznosom po RCK-u od 10.000.000 eura dostupnim iz Europskog socijalnog fonda (ESF).

Ova dva programa pružaju jedinstvenu priliku RCK-u DU da poveća ulaganja u strukovno obrazovanje i osposobljavanje u Dubrovniku i Hrvatskoj općenito, potakne suradnju i umrežavanje između strukovnog obrazovanja, visokih učilišta, poduzeća, ali što je najvažnije unaprijedi i promiče kvalitetu i inovacije u strukovnom obrazovanju i osposobljavanju te time unaprijedi studente i kompetencije radne snage, stvori veću dodanu vrijednost i time olakša gospodarski rast.

Cilj ovog dokumenta je razraditi plan poslovanja Akademisa Garište kao jednog od objekata akademisa unutar sustava RCK-a DU, opisati karakteristike poslovanja, dati okvirni plan provođenja prakse u objektu te izraditi smjernice za buduće poslovne aktivnosti objekta.





**02**

Model poslovanja RCK-a DU



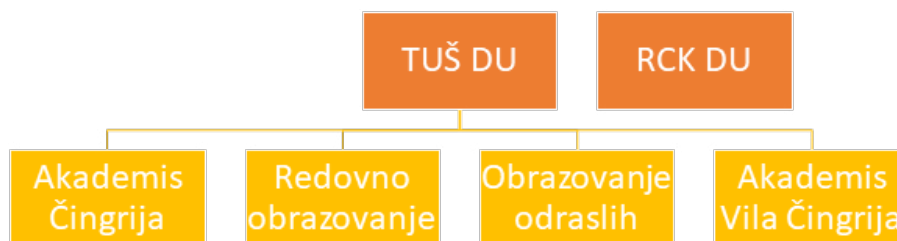
Kako se u sklopu Regionalnog centra kompetentnosti u turizmu i ugostiteljstvu Dubrovnik nastoji osnažiti razina kvalitete osposobljenosti i obrazovanja strukovnog kadra pomoću razvoja obrazovnih programa za učenike i odrasle te programa cjeloživotnog učenja, nužno je racionalno širenje novih jedinica, a njihovo funkcioniranje maksimalno operacionalizirati unutar postojećih prostornih, ljudskih, materijalnih i financijskih kapaciteta. Treba voditi računa da se nova organizacijska struktura ustrojava s ciljem stvaranja novih dodanih vrijednosti i ne smije se dozvoliti da nove organizacijske jedinice budu same sebi svrha jer će na taj način trošiti resurse umjesto da generiraju nove poslovne aktivnosti.

Navedeni model RCK-a DU predviđa određenu organizacijsku strukturu i radna mjesta koja bi se trebala popunjavati prema mogućnostima vlastitog financiranja što znači da sam centar mora ostvariti i

osigurati preduvjete za zapošljavanje vlastitih djelatnika i financiranje postojećeg projektnog tima.

Shodno tome, tendencija je stvoriti mrežu između samog centra kompetentnosti i dvaju alokacijskih akademisa kako bi se pravilno mogla uspostaviti koordinacija zacrtanih djelatnosti i poslovnih procesa između tih lokacija (zgrada TUŠ DU, Akademis Garište i Akademis Vila Čingrija). Kako je Regionalni centar kompetentnosti Dubrovnik za turizam i ugostiteljstvo naveo u svojoj evaluaciji, nužno je racionalno širenje novih jedinica (Akademis Garište i Vila Čingrija), a njihovo funkcioniranje maksimalno operacionalizirati unutar postojećih prostornih, ljudskih, materijalnih i financijskih kapaciteta. Treba voditi računa da se organizacijska struktura ustrojava s ciljem stvaranja novih dodanih vrijednosti i ne smije dozvoliti da nove jedinice budu same sebi svrha jer će na taj način trošiti resurse umjesto da generiraju nove poslovne aktivnosti.

Slika 1. – Organizacijska shema modela funkcioniranja RCK-a DU



Izvor: Izrada Sveučilišta u Dubrovniku

Integracija u obrazovanje nije način, već nužnost osposobljavanja stručnjaka za kvalitetu za svaku sferu ljudske djelatnosti. Rast količine i kvalitete znanja pomaže u otklanjanju granica između različitih smjerova znanosti tako da će se ljudi u budućnosti specijalizirati u specifičnim problemima. Tehnologija integracije u obrazovanju osigurava integraciju zasebnih dijelova znanosti u holistički kompleks, a to nije samo mehanička kombinacija različitih znanja, nego primjena pristupa u kojem su međusobno povezani, a kada se rješavaju određeni problemi, osoba može sustavno djelovati. Koncept integracije u obrazovanje je prilično nejasan. To je zbog raznolikosti vrsta. Dakle, integracija može biti klasificirana prema smjerovima, metodama, razinama.

U pristupu modeliranja organizacije RCK-a DU treba uvažavati i principe društvenog poslovanja kao načina poslovanja koji predstavlja kombinaciju poduzetničke prakse i vrijednosti usko povezanih s društvenim koristima, odgovornošću i načelima zaštite okoliša. Samim time, organizacija ne smije samoj sebi biti svrha, nego sredstvo za ostvarivanje planiranih konkretnih ciljeva.

Regionalni centar kompetentnosti treba biti pokretač i nositelj stvaranja mreže srednjih strukovnih škola sa strukovnim obrazovnim programima u Dubrovačko-neretvanskoj županiji te motivator za sve one ljude koji žele unaprijediti svoju struku (predavači, nastavnici, mentori i sl.) provođenjem obrazov-



nih programa cjeloživotnog učenja unutar mreže i integracije s kvalitetnim partnerima. Preduvjet uspostave i uspješnog djelovanja RCK-a DU svakako bi trebala biti dobra međusobna suradnja svih dionika te sustavno godišnje planiranje i optimizacija korištenja raspoloživog vremena i kapaciteta, poboljšanje informacijsko-komunikacijskih tehnologija i uređaja te postavljanje strateškog okvira koji olakšavaju razvoj, povezivanje, komunikaciju i suradnju svih dionika unutar mreže (networking).

Takva mreža i povezivanje u integracije omogućit će RCK-u DU:

- za nastavnike, predavače i strukovne učitelje provođenje praktičnih edukacija temeljenih na cjeloživotnom učenju
- za učenike uspostavljanje redovne i dodatne nastave i praktične obuke temeljene na radu
- svim učenicima s područja DNŽ-a omogućiti istovjetnu dostupnost kvalitetnog obrazovanja i mogućnost školovanja usporedno sa standardima i principima EU-a
- decentraliziranost obrazovnog sustava u DNŽ-u
- kvalitetnu pripremu i prijedlog strukture upisa polaznika strukovnih programa sukladno potrebama tržišta rada i strategijama razvoja.

## 2.1. MODEL POSLOVANJA AKADEMISA GARIŠTE

**T**uristička i ugostiteljska škola Dubrovnik ima ulogu Regionalnog centra kompetentnosti u turizmu i ugostiteljstvu te unutar svog poslovnog sustava posjeduje Akademis Garište i Akademis Vila Čingrija. Akademis Garište je objekt u kojem ugostiteljske obrazovne ustanove mogu pružati usluge smještaja, prehrane, pića i napitaka tijekom cijele godine u cilju stručnog osposobljavanja učenika i studenata. Prema tome, Akademis Garište u sklopu RCK-a DU ima mogućnost tržišne kompetencije koja bi im osiguravala određenu samoodrživost.

Postoje dvije glavne djelatnosti unutar sustava poslovanja kod Akademisa Garište. Prvenstvena i institucionalna funkcija je edukativna odnosno obrazovna djelatnost preko sustava provođenja praktičnih aktivnosti učenika srednje strukovne škole TUŠ DU. Sekundarna je privredna djelatnost orijentirana na mogućnost i sposobnost tržišnog natjecanja koja bi uz pomoć određenog kadra osiguravala ekonomsku održivost. Ta vrsta djelatnosti predstavlja komercijalnu tendenciju neovisnog izlaska na tržište kao kod uobičajenog poslovnog sustava poduzeća kao što su obrti, društva s ograničenom odgovornošću i sl. Također, komercijalna djelatnost izlazi iz sfera obrazovanja samostalnim oblikovanjem skupa proizvoda i usluga smještaja i prehrane koje se pružaju na tržištu te natječu s konkurencijom na razini te grane djelatnosti.

Smješten unutar povijesne jezgre Dubrovnika, koja je u potpunosti pod zaštitom UNESCO-a i Ministarstva kulture i medija, u svrhu uspostave infrastrukture Regionalnog centra kompetentnosti u turizmu i ugostiteljstvu Dubrovnik, za Akademis Garište je planirana adaptacija unutarnjih prostora sukladno novoj namjeni kao objekta u kojem ugostiteljske obrazovne ustanove mogu pružati usluge smještaja, prehrane, pića i napitaka tijekom cijele godine u cilju stručnog osposobljavanja učenika i implementacije učenja temeljenog na radu. Predviđeno je da Akademis Garište bude podijeljen na četiri etaže gdje će svaka od etaža imati svoj opseg pružanja usluga prikladan efikasnom organizacijskom sustavu.

Prizemlje zgrade sadrži kuhinju, laboratorij za slastice s pomoćnim prostorijama te recepciju za potrebe restorana, dvorana i smještajnih jedinica. Na prvom katu nalaze se dvije velike dvorane od kojih se jedna koristi za posluživanje kao blagovaonica, a druga dvorana predstavlja multifunkcionalnu jedinicu za potrebe prezentacija, održavanja nastave, degustaciju jela i sl. Drugi i treći kat zgrade Akademisa Garište sadrži smještajne kapacitete gdje na svakom katu postoje po četiri sobe kategorizirane trima zvjezdicama.

Ovim modelom poslovanja u Akademisu Garište nastoji se postići visoka razina samoodrživosti koja bi omogućila financiranje troškova poslovanja, a ujedno bi se određeni prihod redistribuirao za podizanje



kvalitete nastavnih aktivnosti, kadrovskih usavršavanja i promocije samog sustava poslovanja. Svakako da ovakav model može biti dodana vrijednost sektoru turizma, naročito kroz jačanje kvalitete kadra i

implementiranje novih tehnika kroz učenje temeljeno na radu da bi se u budućnosti formirao kadar koji može u potpunosti zadovoljiti visoke zahtjeve tržišta rada posebno kad se govori o turizmu.














Poslovni model predstavlja „plan firme ili dijagram koji pokazuje kako će se ona natjecati, koristiti svoje resurse, strukturirati odnose, odnositi prema kupcima i stvarati vrijednost kako bi opstala na osnovi svog primarnog poslovanja. Poslovni model opisuje kako se dizajnira arhitektura prijedloga vrijednosti organizacije, kako distribuira prijedlog vrijednosti te kako zahvaća mehanizme prijedloga vrijednosti samog poslovanja.

Osterwalder i Pigneur smatraju kako poslovni model (platno-poslovnog modela) prikazuje način na koji poduzeće stvara vrijednost te je isporučuje i zahvaća. Prema njima elementi poslovnog modela su: ponuda vrijednosti, segmenti kupaca, odnosi s klijentima,

kanali, izvori prihoda, ključna partnerstva, ključni resursi, ključne aktivnosti. Ovi elementi će se detaljno analizirati u poslovnom modelu Akademisa Garište temeljem devet navedenih elemenata poslovnog modela Osterwaldera i Pigneura:

1. ponuda vrijednosti
2. ciljna populacija
3. kanali
4. odnos s kupcima
5. ključne aktivnosti
6. ključni resursi
7. ključno partnerstvo
8. prihodi i
9. troškovi.

Slika 2. – Obrazac platno-poslovnog modela

Platno poslovnog modela				
Dizajnirano za:		Dizajnirano od:		Datum:
Verzija:				
Ključni partneri 	Ključne aktivnosti 	Prijedlog vrijednosti 	Odnosi s kupcima 	Segment kupca 
	Ključni resursi 		Kanali 	
Struktura troškova 			Izvori prihoda 	

Izvor: EFZG



### 3.1. SEGMENT KUPACA

**D**igitalni nomadi, influenceri žele promovirati određeni proizvod, aktivnost ili destinaciju u turističke svrhe na način da upoznaju grad, okolicu, budu uključeni u kulturne i javne programe kako bi i dalje privlačili svoje prijatelje, obitelji i sve više digitalnih nomada te tako u konačnici postali svojevrsni ambasadori.

Lokalno stanovništvo i turisti žele doživjeti specifičnu gastronomsku uslugu visoke kvalitete koja odiše tradicijom i autohtonosti. Akademis Garište svojim smještajnim jedinicama i kvalitetnom gastronomskom ponudom privlači ciljni segment turista i lokalnog stanovništva koji imaju priliku doživjeti jedinstven ambijent i vrhunsku uslugu odjela smještaja te odjela hrane i pića. Usluge smještaja i prehrane koje pruža Akademis Garište namijenjene su ciljnim segmentima, najviše turistima, lokalnom stanovništvu i digitalnim nomadima.

### 3.2. PONUDA VRIJEDNOSTI

**U** Akademisu Garište pružaju se usluge smještaja, prehrane, pića i napitaka gostima tijekom cijele godine u cilju stručnog osposobljavanja učenika i implementacije učenja temeljenog na radu. Navedeni akademis prvenstveno ima odgojno-obrazovnu svrhu te mu je glavna uloga obrazovanje i educiranje učenika tijekom pružanja turističkih proizvoda i usluga visoke kvalitete i prepoznatljivosti na tržištu. U sklopu Turističke i ugostiteljske škole Dubrovnik koja ima ulogu i status Regionalnog centra kompetentnosti te samim izlaskom na tržište Akademisa Garište će biti pod uvjetom da odgojno-obrazovna svrha i komponenta budu ispred svega, da se pružanjem turističkih usluga ne narušava ugled i prestiž koji Turistička i ugostiteljska škola posjeduje dugi niz godina i samim time je prepoznatljiva po tradiciji i stručnosti u stvaranju kadrova u sektoru turizma i ugostiteljstva.

Osim po dugogodišnjoj tradiciji, Akademis Garište nalazi se na lokaciji stare gradske jezgre koja je vrlo atraktivna (o točnoj prostornoj lokaciji više u 3.3 Ka-

nali distribucije) i svojim položajem opravdano igra važnu ulogu u razvoju poslovanja cijelog sustava. Akademis Garište je smješten unutar povijesne jezgre Grada Dubrovnika koja je u potpunosti pod zaštitom UNESCO-a te, sukladno namjeni, objekt u kojem ugostiteljske obrazovne ustanove kao što je TUŠ DU mogu pružati usluge smještaja, prehrane, pića i napitaka. Svojom lokacijom pruža poseban doživljaj i nezaboravno iskustvo u cilju zadovoljavanja potreba i zahtjeva svih ciljnih segmenata. Isto tako, važno je spomenuti kako RCK DU ima za cilj stalno razvijati poslovanje kroz Akademis Garište s velikim naglaskom na podizanje kvalitete stručnosti budućeg kadra u ugostiteljstvu i turizmu temeljem stručne izobrazbe i učenja temeljenog na radu polaznika koji će to moći izravno implementirati u praktične aktivnosti i poslovne zadatke. Tako se i od same usluge koja se pruža u spomenutom akademisu očekuje da bude kvalitetna i da zadovolji očekivanja segmenata. Sve ovo osigurano je visokom razinom kvalitete nastavnog kadra kojim RCK DU raspolaže ne samo u ugostiteljstvu, već u cjelini te koji su motivirani razvijati i poticati učenike i polaznike. Veliko iskustvo u ugostiteljstvu i turizmu djelatnika RCK-a DU, brojni odrađeni projekti, natjecanja, edukacije svakako su velika vrijednost koju sam sustav RCK-a DU posjeduje, a što je još važnije – ima za cilj i dalje razvijati i poticati da bude dodana vrijednost turizmu i ugostiteljstvu Grada Dubrovnika.

### 3.3. KANALI DISTRIBUCIJE

**R**CK Dubrovnik trenutno djeluje na trima lokacijama: Turistička i ugostiteljska škola Dubrovnik (smještena na adresi Župska 2, Dubrovnik), Akademis Garište (smješten na adresi Garište 3 u Starom gradu Dubrovniku) te Akademis Vila Čingrija (smješten na adresi Pera Čingrije 3, Dubrovnik). Veliki dio aktivnosti RCK-a DU obavlja se u prostorima akademisa jer se nastoji dislocirati poslovanje praktičnog dijela škole i centra na prostorije koje su za to prilagođenije i adekvatnije, kako tehnički tako i infrastrukturno. Pružanje usluga smještaja, prehrane, pića i napitaka turistima svakako bi se odnosilo na dvije lokacije, odnosno dva akademisa, Akademis Garište te Akademis Vila Čingrija. Oni bi djelovali kao ugostiteljski objekti u kojima bi kroz



pružanje navedenih turističkih usluga gostima učenicima na licu mjesta mogli primijeniti svoja praktična znanja i vještine.

Akademis Garište nalazi se 10 metara od glavne ulice Stradun što osigurava znatnu potražnju i mogućnost rada u mikrolokaciji s mnogim konkurentskim ugostiteljskim objektima. Akademis Garište na lokaciji Garište 3 svakako treba uzeti u obzir kao visokokvalitetan objekt u kojem će strukovno obrazovanje i osposobljavanje u turizmu i ugostiteljstvu moći pružati uslugu restorana i usluge smještaja. Akademis će imati osam soba s trima zvjezdicama te dvije dvorane za određene edukacije i radionice, ali jednostavnijeg sadržaja zbog manjeg kapaciteta dvorane. Također, unutar svog poslovanja kod pružanja usluga prehrane, pića i napitaka imat će bistro odnosno restoran te će se u akademisu nalaziti laboratorij za unapređenje i pripremu slastica.

### 3.4. ODNOS S KLIJENTIMA

**A**kademis Garište njegovat će suvremeni stručni pristup prema učenicima koji budu izvršavali svoja zaduženja i aktivnosti tijekom obavljanja prakse, naročito kod primjene stečenih znanja i vještina za više razrede strukovnih škola čime se nastoji steći prepoznatljivost u vidu jačanja kompetencija učenika koji pohađaju određena strukovna zvanja i programe, ali na pravi i prikladan način.

Najbolji način da se to dokaže i primjeni u poslovanju koje su bude ostvarivalo u objektu jest pružanje turističkih proizvoda i usluga gostima. Akademis Garište s klijentima će imati dvostruki odnos. S gledišta turista i lokalnog stanovništva primjenjivani pristup bit će prikladan komercijalnom načinu odnosa s konzumentima usluga u objektu uz visoku razinu kvalitete pripreme i posluživanja usluga smještaja, hrane i pića. S druge strane, ako se misli na one ciljane segmente, bilo da je riječ o učenicima na praksi ili polaznicima koji zahtijevaju određenu edukaciju te nastoje steći određena znanja i vještine uz pomoć stručnih nastavnika i mentora, tu će se primjenjivati visoka razina stručnosti i profesionalnosti koji stručni kadar nastavnika i predavača posjeduje u Akademisu temeljem svog dugogodišnjeg rada i iskustva.

### 3.5. KLJUČNE AKTIVNOSTI

**K**ad je riječ o ključnim aktivnostima Akademisa Garište, svakako se u prvi plan stavlja obrazovanje učenika kroz praktičnu nastavu te pružanje turističkih usluga u cilju dobivanja kvalitetnog visokostručnog kadra na tržištu rada. U sklopu toga vrlo je bitno ispravno voditi sve djelatnosti koje ulaze u te ključne aktivnosti. To su, svakako, oformljivanje tima nastavnika koji će na pravi način moći preneti i proširiti znanje, vještine i stavove svog posla i stručnosti na mlade koji predstavljaju budućnost turizma i ugostiteljstva u regiji. Podrazumijeva se da aktivnosti u sebi sadrže visoku razinu vodstva svih funkcijskih jedinica u objektu, počevši od smještaja pa preko kuhinje, restorana i domaćinstva. Osim toga, treba voditi brigu i o održavanju infrastrukture i tehničkim komponentama koje budu dio poslovanja akademisa. Međutim, sve navedeno treba biti potkrijepljeno vrlo bitnim aktivnostima marketinga i promocije kako bi se u regiji dobila prava i široka slika onoga što Akademis Garište jest i ima potencijal postati, a to se odnosi na viziju samog RCK-a DU da bude snažno prepoznat kao regionalni predvodnik i snažan brand za obrazovanje kadrova u turizmu i ugostiteljstvu zbog svojih obrazovnih i stručnih programa temeljenih na radu koji potiču razvoj ideje, primjenu digitalnih tehnologija i podupiru inovativnost s ciljem bržeg gospodarskog razvoja destinacije Dubrovnik i regije u cjelini.

Akademis Garište kroz pružanje svojih usluga imat će primarnu funkciju obrazovanja. Kako će sadržavati smještajne jedinice, bistro i dvoranu, za svaki određeni radni dan projicirat će se zajedno s radnom snagom i učenicima samo izvršavanje radnih zadataka i aktivnosti. Predviđeno je da u Akademisu Garište osnovna usluga bude noćenje s doručkom te mogućnost pružanje a la carte usluge uz određivanje poslovanja i kapaciteta za svaki obrok jer se u prvi plan stavlja obrazovanje učenika kroz pripremu jela i posluživanje jela. A la carte usluga biti će isključivo na rezervaciju bez mogućnosti walk in gostiju. Na ovaj način postiže se kontrolirana situacija koja omogućava osnovni preduvjet da učenje bude temelj poslovanja akademisa. Gosti će se, ako to žele, moći prepustiti stručnosti osoblja i učenika, kvaliteti proizvoda i namirnica, dignitetu koji škola posjeduje da bi osjetili jednu jedinstvenu priču.



### 3.6. KLJUČNI RESURSI

**A**kademis Garište svojom lokacijom svakako ima snažan preduvjet za uspjeh u dijelu koji se odnosi na pružanje usluga smještaja i restorana što omogućuje akademisu da postane konkurentan po tom pitanju. Treba sustavno osigurati radnu snagu koja ima u sebi pedagoško-obrazovnu karakteristiku jer samo takva će moći prenijeti svoja iskustva na učenike kroz pružanje turističkih usluga. Važno je ugovoriti nastavnike škole koji žele dragovoljno raditi u akademisu što bi sigurno još više olakšalo interakciju između učenika i stručnih nastavnika kod učenja i educiranja u procesu pružanja usluga.

### 3.7. KLJUČNA PARTNERSTVA

**J**edan od ključnih partnera RCK-u Dubrovnik, pa time i Akademisa Garište, je Baskijski kulinarski centar (BCC), vodeći svjetski centar stručnosti u gastronomiji, od kojeg RCK Dubrovnik ima velike koristi od prijenosa znanja, obuke i savjetovanja, kako tijekom uspostave projekta tako i tijekom ostvarivanja poslovanja samog centra. Naročito se za BCC vezuje rezultat kvalitetnije stručnosti i obučenosti nastavnčkog kadra koji bi dragovoljno mogao biti ugovoren za potrebe poslovanja akademisa. Ministarstvo znanosti i obrazovanja provjerava redovite programe srednjoškolskog obrazovanja, programe obrazovanja odraslih, ima povremenu nastavnu inspekciju i odgovorno je za isplatu plaća nastavnika. Dubrovačko-neretvanska županija osnivač je Turističko-ugostiteljske škole Dubrovnik i Školi osigurava godišnji proračun za održavanje infrastrukture, organizaciju nastave za nastavu tjelesne i zdravstvene kulture te plaćanje režija.

Regionalni centar kompetentnosti Dubrovnik u sustavu je Ministarstva obrazovanja koje ima snažnu ulogu u formiranju zakonodavnog okvira djelovanja Centra te je zaslužno za verifikaciju svih novih obrazovnih programa i kurikuluma koje je implementirao ili će tek primijeniti u svom poslovanju Centra. Agencija za strukovno obrazovanje surađuje s Centrom na više polja s obzirom da je važna aktivnost Centra razvoj i implementacija različitih novih nastavnih programa i edukacija koje treba analizirati i

vrednovati. Osim toga, preko partnerskih strukovnih škola i sveučilišta unaprijeđen je sustav prohodnosti učenika i studenata kojim će određeni polaznici imati mogućnost stručnog usavršavanja.

Škola je prepoznala vrijednosti koje promiče Europsko udruženje u hotelijersko-turističkim školama (AEHT) i pridružila se svojoj mreži 2003. godine. AEHT je Međunarodna nevladina organizacija (NVO) koja uživa savjetodavni status s Vijećem Europe s glavnim ciljem promicanja europskih izgleda među hotelijerskim i turističkim školama. To uključuje kontakt i razmjenu između partnerskih škola i razumijevanje različitih pravnih i obrazovnih sustava u Europi.

S obzirom na konstantni i kontinuirani nedostatak ponude rada na tržištu, to jest kvalitetno osposobljene radne snage za visoke potrebe tržišta, izgradit će se partnerstvo s gospodarskim subjektima, naročito hotelskim kućama koje imaju veliko iskustvo u učinkovitom kadrovanju i selekciji radne snage, posebno mladih ljudi sa strukovnim zanimanjima u turizmu i ugostiteljstvu što omogućuje razmjenu učenika i polaznika programa prema privatnom sektoru.

Važno je nakon uspostave projekta stvoriti vertikalne i horizontalne mreže suradnje i partnerstva jer to može biti temelj prepoznatljivosti poslovanja RCK-a Dubrovnik u cjelini. Akademis Garište može postići dodanu vrijednost po pitanju bolje suradnje s privatnim i javnim sektorom, naročito kad je riječ o provođenju programa redovitog strukovnog obrazovanja, stručnog usavršavanja i cjeloživotnog obrazovanja. Također, ostali oblici obrazovanja, bili formalni ili neformalni ostvaruju ključan efekt u promociji samog Akademisa i načina poslovanja koje ono posjeduje i provodi. To su uobičajeno učenje temeljeno na radu, natjecanja, radionice, prezentacije znanja i vještina i slično.

Horizontalna integracija značila bi za Akademis Garište snažan model uspostave mreže između drugih obrazovnih ustanova, posebno strukovnih srednjih škola koje imaju slične aspiracije, metode i ciljeve. To bi i za akademis i za škole imalo izrazitu važnost i kvalitetu odnosa kad bi se učenici strukovnih škola koji su partneri RCK-u DU opredijelili za praktične aktivnosti u akademisu kroz pružanje turističkih usluga na licu mjesta.





Stvaranjem networkinga odnosno mreže s renomiranim hotelskim kućama, restoranima, OPG-ovima i ostalim gospodarskim subjektima u turizmu i ugostiteljstvu ostvaruje se povezanost ljudskih resursa s tržištem rada te mogućnost primjene stečenih znanja i vještina. Vertikalnom integracijom Akademis Garište nastoji provesti uspješno učvršćivanje statusa izvrsnosti kao sinonim za kvalitetno obrazovanje u području turizma i ugostiteljstva. Također, postiže se garancija preporuke i razmjene kadra izvrsnih zaposlenika po završetku školovanja ili tijekom prakse.

Osim toga, još je važno naglasiti da bi trebalo osigurati mrežnu distribuciju s lokalnim dobavljačima odnosno onim malim proizvođačima (OPG-ovima, ribarima, školjkarima, poljoprivrednicima i sl.) koji su se u svom poslovanju opredijelili za ekoproizvode, tradicionalan pristup, autohtonost. To bi svakako podiglo razinu kvalitete pružene usluge hrane u Akademisu Garište što bi stvorilo jednu jedinstvenu priču (od polja do stola) kvalitetnog poslovanja i prepoznatljivosti po lokalnim i tradicijskim načelima. Usluga bi bila vrlo cijenjena, profinjena, visokokvalitetna i specifična za goste koji bi željeli doživjeti nešto drukčije, ali iskonski i kvalitetno. Naravno da bi sama uspostava HUB-a ovdje odigrala snažnu ulogu jer je zapravo ona temelj dobre povezanosti s lokalnim proizvođačima i sinergije koja bi se ostvarivala ovom suradnjom i umrežavanjem. Zbog toga je HUB izrazito važan za kvalitetnije i prepoznatljivije poslovanje objekta i centra u cjelini.

### 3.8. STRUKTURA TROŠKOVA

**K**ao što je već navedeno, akademis se po regulativnoj osnovi ubraja u objekte za pružanje usluga smještaja i prehrane pa će samim time kod Akademisa Garište postojati troškovi koji se mogu pretpostaviti unutar uslužnog sektora.

Akademis Garište upotrebljava prostor „Vila Garište“ unutar stare gradske jezgre Dubrovnika te je to prostor čiji je TUŠ DU vlasnik i ujedno puni korisnik prostora. S izvođačem radova dogovoren je posao rekonstrukcije i obnove infrastrukture Akademisa Garište što se odnosi na obnovu unutarnjih prostorija, opremanje akademisa, financiranje građevinskih radova iz ZSF-a.

Cjelokupnu nabavu svih materijala, opreme, namirnica, inventara te ostalih potrepština namijenjenih poslovanju Akademisa Garište obavlja TUŠ DU u svojstvu Regionalnog centra kompetentnosti.

Turistička i ugostiteljska škola koristi dio svojih sredstava za usavršavanje i modernizaciju sustava Regionalnog centra kompetentnosti kroz komponentu – akademisi.

Također, unutar strukture troškova jednu od važnijih komponenti u poslovanju Akademisa Garište čine plaće zaposlenika. Budući TUŠ DU u sustavu posjeduje nastavnike za strukovne predmete, jedan dio zaposlenika Akademisa Garište moći će dragovoljno obavljati aktivnosti i djelatnosti izobrazbe samih učenika kroz poslovanje Akademisa Garište što se odnosi na pružanje usluga smještaja i prehrane. Na osnovi obavljene djelatnosti oni će dobivati naknadu za takvu vrstu radne aktivnosti. Drugi dio zaposlenika Akademisa bit će zaposlenici koji nisu izravno povezani s nastavom te nisu u sustavu TUŠ DU, već su zaposleni zbog potrebe za radom u Akademisu Garište.

Ovim pristupom nastoji se formirati ustaljen i organiziran sustav rada koji će biti kombiniran zaposlenicima unutar sustava TUŠ DU koji dragovoljno i dodatno rade u Akademisu (strukovni nastavnici, mentori, predavači) te zaposlenika Akademisa koji nemaju veze sa sustavom škole, tj. zaposleni su samo u Akademisu (mogu biti zaposleni u odjelima smještaja, kuhinje, restorana ili na bilo kojoj poziciji unutar Akademisa).

Svakako je važno naglasiti i marketinške troškove koje će Akademis Garište kroz svoje poslovanje imati jer izlazi na tržište, najviše u vidu promocije i oglašavanja smještajnih kapaciteta, usluga hrane i pića u restoranu te raznih obrazovnih programa, edukacija i radionica koje se budu odvijale u Akademisu Garište.

Djelatnosti i poslovi vezani za tehničku službu unutar Akademisa Garište bit će odrađeni *outsourcingom*, odnosno za sve tehničke potrebne aktivnosti bit će angažiran vanjski suradnik namijenjen za tu vrstu posla.



### 3.9. IZVORI PRIHODA

**P**rimarna svrha postojanja, pa tako i poslovanja Akademisa Garište, je obrazovna te se time nastoji na prvo mjesto istaknuti edukativne elemente kroz učenje temeljeno na poslovnim zadaćama koje će stvarati dodanu vrijednost u obrazovanju učenika i ostalih polaznika različitih programa i edukativnih sadržaja. Na taj način kao popratna aktivnost takvoj obrazovnoj komponenti ističe se stavljanje na tržište jednog dijela poslovanja kroz pružanje usluge smještaja i prehrane što je dozvoljeno prema Zakonu o gospodarskoj djelatnosti (vidjeti definiciju akademisa prema zakonu navedenu ranije). Ključna je stvar model po kojem će Akademis kao gospodarski objekt moći funkcionirati na tržištu i u kojoj mjeri, ali bit će zadržana primarna edukativna komponenta kroz učenje temeljeno na radu. Svi prostori u Akademisu namijenjeni su učenju temeljenom na radu, a sve dodatno i popratno što se zakonski može organizirati na način da se u određenim aktivnostima poslovanja bude kompetitivan na tržištu moći će donositi prihod koji će se distribuirati unutar sustava RCK-a DU.

S tržišnog aspekta glavni prihod Akademisa Garište bit će prihod od pružanja usluga smještaja i prehra-

ne u pojavnom obliku konzumiranja usluge gostiju unutar objekta. Konkretno, za takvu vrstu usluge bit će koncipiran Akademis Garište s obzirom na atraktivnost lokacije i veći broj smještajnih kapaciteta. Prihod koji je jednako važan u sustavu Akademisa Garište jest prihod od različitih obrazovnih programa unutar komponente Obrazovanje odraslih u vidu ponude radionica, edukacija, tečajeva i ostalih interaktivno inovativnih sadržaja ciljnim segmentima koji će ih upisivati i biti njihovi polaznici u prostorijama i učionicama Akademisa Garište. Također, u Akademisu Garište postoji polivalentna dvorana manjeg kapaciteta kao učionica koja isto tako može biti pogodna za organizaciju različitih edukativnih programa s manjim brojem ljudi.

Prihodi koji dolaze od Županije kao osnivača projekta „Uspostava Regionalnog centra kompetentnosti Dubrovnik u turizmu i ugostiteljstvu“ za samo funkcioniranje škole statusa regionalnog centra relativno su skromni. Samo postojeće i buduće poslovanje unutar sustava centara kompetentnosti u suradnji s određenim javnim institucijama kako Grada Dubrovnika pa tako i Županije trebaju biti postignuti po dogovoru u adekvatnoj mjeri da ne budu na štetu statusu Regionalnog centra kompetentnosti Dubrovnik.



## 3.10. PLATNO-POSLOVNI MODEL AKADEMISA GARIŠTE

Tablica 1. Prikaz platno-poslovnog modela Akademisa Garište

Ključni partneri (KP)	Ključne aktivnosti (KA)	Ponuda vrijednosti (VP)	Odnosi s kupcima (CR)	Segmenti kupaca (TP)
<ul style="list-style-type: none"> <li>BCC</li> <li>hotelske kuće</li> <li>partnerske strukovne škole</li> <li>OPG-i</li> <li>Grad Dubrovnik</li> <li>DNŽ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Promicanje turizma na lokalnoj i regionalnoj razini kroz djelovanje centra</li> <li>Razvoj novih proizvoda i trendova u turizmu i ugostiteljstvu</li> <li>Visoka kvaliteta izobrazbe mladih kadrova i ostalih polaznika</li> <li>Održivo i kontrolirano poslovanje sustava</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pružanje usluga smještaja</li> <li>Pružanje usluga hrane, pića i napitaka</li> <li>Izvođenje edukativnih sadržaja</li> <li>Prepoznatljivost u DNŽ-u</li> <li>Stvaranje digitalne zrelosti sustava</li> <li>Društveno odgovorno poslovanje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Polaznici edukacija i programa</li> <li>Razvijanje mreže sa studentima i učenicima</li> <li>Visoka sposobnost implementacije digitalnih tehnologija za interakciju s kupcima</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Učenici redovnog strukovnog obrazovanja</li> <li>Polaznici Obrazovanja odraslih</li> <li>Turisti i lokalno stanovništvo</li> <li>Digitalni nomadi</li> </ul>
	<b>Ključni resursi (KR)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fizički prostori</li> <li>Radna snaga</li> <li>Programska podrška</li> <li>Proizvodi lokalnih proizvođača</li> <li>Materijali, namirnice i ostale potrepštine</li> <li>Oprema i strojevi</li> <li>Ljudski resursi</li> <li>Financijski resursi potrebni za neometano poslovanje</li> </ul>		<b>Kanali (C)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prostorija Akademisa u staroj gradskoj jezgri</li> <li>Marketing i promocija</li> <li>Stalna tendencija informiranja postojećih i potencijalnih ciljnih segmenata</li> <li>Web-mjesta za sve potrebne informacije</li> <li>Oglašavanje i objavljivanje postova na društvenim mrežama</li> </ul>	



**Struktura troškova (CS)**

- nabava namirnica, materijala, opreme, potrepština za odjel hrane i pića
- sanitarije, oprema, sredstva za odjel smještaja
- plaće i naknade za zaposlenike
- licence za softverske sustave
- održavanje i tehnička služba
- marketing i promocija poslovanja

**Izvori prihoda (R)**

- prihod od usluge smještaja u smještajnim jedinicama Akademisa Garište
- prihod od pružanja usluge posluživanja hrane i pića u bistrou
- prihod od obrazovnih programa Obrazovanja odraslih
- najam polivalentne dvorane

*Izvor: Izrada Sveučilišta u Dubrovniku*



# 04

Plan provođenja prakse

**P**raktična nastava u Akademisu Garište provodit će se u skladu s nastavnim planom i programom. Cilj provođenja prakse jest učenje temeljeno na radu, povećanje razina znanja i vještina i spremnosti za tržište rada. Naši nastavnici i mentori će uz pomoć modernih alata podučavati učenike i pratiti njihova dostignuća. Jedan od alata koji će se izraditi za potrebe Akademisa jest i mobilna aplikacija i dva sustava za rezervacije.

Kako bi se povećala informiranost i vidljivost te lakoga korištenja, s ciljem aktivnog uključivanja polaznika u aktivnosti kroz informiranje, edukaciju, prijavu na radionice, promociju, ocjenjivanje kvalitete, natjecanja itd., potrebno je napraviti jedinstvenu mobilnu aplikaciju za Android i iOS operacijske sustave koja će objedinjavati sve informacije za Akademis Garište te s web-sjedišta <https://rckdu.hr/>, a kojom će se upravljati preko zasebnog sustava. Pozadinski sustav za upravljanje sadržajem mobilne aplikacije mora biti u oblaku, mora imati adekvatnu razinu zaštite pristupa, mora mu se moći pristupiti preko svih modernih preglednika te mora biti prilagođen upotrebi na mobilnim uređajima.

Promjena sadržaja ili funkcionalnosti kroz sustav na oblaku je automatski vidljiva na mobilnoj aplikaciji, tj. nije potrebno raditi ažuriranje postojeće aplikacije nego aplikacija sama dinamički dohvaća podatke. Mobilna aplikacija omogućuje „push“ notifikacije za sve novosti koje se objavljuju, a koje su najbolji izravni način dolaženja do ciljane publike te će agregirati sav sadržaj i biti medij putem kojeg će dugoročno

biti omogućen pristup svim informacijama rada RCK-a DU.

U svrhu operativnog upravljanja dijelom redovitog poslovanja Akademisa Garište potrebno je napraviti aplikaciju u oblaku koja bi osigurala adekvatno upravljanje pristiglim i trenutnim rezervacijama, obvezama konobara te koja bi mogla, kroz statističke izvještaje, omogućiti podlogu za donošenje zaključaka i upravljačkih odluka. Praktična nastava u Akademisu Garište provodit će se za učenike smjerova turističko-hotelijerski komercijalist, konobar, kuhar i slastičar.

Praktična nastava (tjedna) za navedene smjerove provodit će se u Akademisu Garište prema nastavnom planu i programu u razdoblju od početka do kraja nastavne godine (rujan – lipanj). Ljetna praktična nastava provodit će se od kraja nastavne godine do kraja školske godine (lipanj – kolovoz). Planirano je da će u objektu praktičnu nastavu obavljati učenici viših razreda (2. i 3. razredi).

Učenici navedenih smjerova bit će raspoređeni u terminima u skladu s potrebama objekata u kuhinjski i poslužni odjel. Učenici će steći vrijedna znanja, vještine i iskustva koja će im nakon završetka srednjoškolskog obrazovanja olakšati pristup tržištu rada. Tijekom obavljanja praktične nastave u Akademisu Garište učenici će osim strukovnih vještina razvijati komunikacijske vještine i timski rad. U procesu strukovnog osposobljavanja učenika nužna je kvalitetna suradnja mentora u Akademisu Garište s nastavnicima praktične nastave u TUŠ DU.



## 4.1. PLAN PROVOĐENJA PRAKTIČNE NASTAVE U TUŠ DU ZA SMJEROVE KONOBAR I TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST (UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE)

Tablica 2. – Praktična nastava smjer Konobar

KONOBAR		
BROJ SATI tjedno / godišnje	OKVIRNI PLAN – Nastavne cjeline i teme	ISHODI UČENJA
<p>Praktična nastava tjedna 8/280</p> <p>Praktična nastava ljetna 7/182</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Konobar – posebnost zanimanja (izgled, radna odjeća, osobine, pravovremenost)</li> <li>2. Kultura rada (obrazovanje, etički aspekt, estetika, kultura komuniciranja, bonton)</li> <li>3. Rad na siguran način – Zaštita na radu</li> <li>4. Osobna higijena, higijena radnog mjesta i prostora</li> <li>5. Temeljne osobine ugostiteljskih usluga</li> <li>6. Međusobna suradnja djelatnika odjela u hotelu</li> <li>7. Organizacijski oblici rada poslužnog osoblja, kategorije zaposlenika i njihove dužnosti i ovlasti</li> <li>8. Sustavi poslovanja u restoranu</li> <li>9. Oprema i inventar u ugostiteljskom objektu</li> <li>10. Obroci u ugostiteljstvu – vrste i sastav</li> <li>11. Pripremni radovi – u konobarskoj pripremnici, točionici pića i blagovaonici; Pravila i postavljanje postava</li> <li>12. Opća pravila posluživanja</li> <li>13. Tehnologija (faze) poslužnog procesa</li> <li>14. Tehnika posluživanja jela; osnovni načini posluživanja jela (bečki)</li> <li>15. Završni radovi</li> <li>16. Pripremanje i posluživanje bezalkoholnih pića (vode, sokovi)</li> <li>17. Pripremanje i posluživanje osnovnih toplih napitaka: kava, čaj</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prepoznati posebnosti zanimanja</li> <li>2. Objasniti i primijeniti elemente kulture rada</li> <li>3. Primijeniti pravila zaštite na radu</li> <li>4. Primijeniti pravila higijene rada</li> <li>5. Razlikovati ugostiteljske usluge</li> <li>6. Prepoznati važnost međusobne suradnje zaposlenika u različitim odjelima u objektu</li> <li>7. Razlikovati organizacijske oblike rada i usporediti zaduženja zaposlenika</li> <li>8. Razlikovati i usporediti poslovanje u pansionskom i a la carte sustavu</li> <li>9. Razlikovati i rukovati inventarom i opremom</li> <li>10. Razlikovati vrste i sastav obroka</li> <li>11. Razlikovati i obaviti pripreme radove za dnevne obroke</li> <li>12. Primijeniti opća pravila posluživanja</li> <li>13. Nabrojiti i prepoznati faze poslužnog procesa</li> <li>14. Dočekati i smjestiti gosta, primijeniti osnovne komunikacijske vještine</li> <li>15. Razlikovati i primijeniti tehnike i načine posluživanja jela (bečki način)</li> <li>15. Provesti završne radove</li> <li>16. Pripremiti i poslužiti bezalkoholna pića</li> <li>17. Pripremiti i poslužiti osnovne tople napitke</li> </ol>





<p>Praktična nastava tjedna 8/280</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poznavanje i posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića</li> <li>2. Podjela, vrste i posluživanje aperitivnih i dižestivnih pića</li> <li>3. Enologija s gastronomijom</li> <li>4. Osnove somelijerstva</li> <li>5. Posluživanje bijelih, crnih i pjenušavih vina</li> <li>6. Sljubljanje vina i jela</li> <li>7. Sredstva ponude pića i napitaka – cjenik pića i vinska karta</li> <li>8. Sredstva ponude jela – jelovnik, meni, dnevna karta jela</li> <li>9. Poznavanje ponude objekta uz proučavanje sredstava ponude</li> <li>10. Osnove primanja narudžbe i boniranje usluga prema određenim odjelima</li> <li>11. Posluživanje dnevnih obroka uz primjenu različitih načina posluživanja jela (bečki, francuski, engleski)</li> <li>12. Posluživanje dnevnih obroka u pansionском sustavu poslovanja</li> <li>13. Posluživanje dnevnih obroka u a la carte sustavu poslovanja</li> <li>14. Poznavanje, pripremanje i posluživanje toplih i hladnih napitaka</li> <li>15. Posluživanje dnevnih obroka u sobama (room service)</li> <li>16. Posluživanje dnevnih obroka na terasama</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Razlikovati alkoholna i bezalkoholna pića</li> <li>2. Pripremiti i poslužiti alkoholna i bezalkoholna pića</li> <li>3. Prepoznati ulogu enologije u gastronomiji</li> <li>4. Primijeniti pravila posluživanja vina</li> <li>5. Poslužiti bijela, crna i pjenušava vina</li> <li>6. Primijeniti pravila sljubljanja vina i jela</li> <li>7. Opisati i koristiti vinsku kartu</li> <li>8. Opisati i koristiti sredstva ponude jela</li> <li>9. Nabrojiti i objasniti izbor u sredstvima ponude jela</li> <li>10. Primijeniti pravila primanja narudžbe i boniranja usluga</li> <li>11. Primijeniti tehnike i načine posluživanja jela (bečki, francuski i engleski)</li> <li>12. Poslužiti dnevne obroke u pansionском poslovanju</li> <li>13. Poslužiti dnevne obroke u a la carte poslovanju</li> <li>14. Pripremiti i poslužiti tople i hladne napitke</li> <li>15. Poslužiti dnevne obroke u sobi</li> <li>16. Poslužiti dnevne obroke na terasi</li> </ol>
---------------------------------------	---	---



<p>Praktična nastava tjedna 8/256</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Posluživanje dnevnih obroka u a la carte sustavu</li> <li>2. Naplata usluga</li> <li>3. Osnove komunikacije i stručna terminologija na više stranih jezika</li> <li>4. Svjetske gastronomske kulture i običaji u gastronomiji</li> <li>5. Barsko poslovanje – inventar u baru</li> <li>6. Svojstva, vrste miješanih pića i mjera u baru</li> <li>7. Obavljanje pripremnih radova u baru za barskim točionikom i u prostoriji za posluživanje gostiju</li> <li>8. Pripremanje miješanih pića gradnjom, u čaši za miješanje, šejkeru i električnoj miješalici</li> <li>9. Poznavanje i pripremanje svjetski poznatih koktela</li> <li>10. Rad u hotelskom baru</li> <li>11. Prigodni obroci u ugostiteljstvu</li> <li>12. Dogotovljavanje jela kod stola gosta: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pripremanje hladnih predjela</li> <li>• Filiranje ribe</li> <li>• Rasijecanje mesa</li> <li>• Rasijecanje rakova</li> <li>• Flambiranje slanih i slatkih jela</li> <li>• Jela koja gosti sami pripremaju</li> </ul> </li> <li>13. Administracija u poslužnom odjelu, financijsko planiranje i vođenje: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Upoznavanje s budžetiranjem</li> <li>• Izrada kalkulacija</li> <li>• Vođenje zaliha i naručivanje</li> <li>• Evidencija rada zaposlenika</li> </ul> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poslužiti dnevne obroke u a la carte poslovanju</li> <li>2. Poznavati rad na naplatnim uređajima i naplatu usluga</li> <li>3. Primijeniti komunikacijske vještine na stranim jezicima</li> <li>4. Razlikovati svjetsku gastronomsku kulturu i običaje</li> <li>5. Razlikovati i rukovati inventarom u baru</li> <li>6. Razlikovati vrste miješanih pića i izračunati mjere u baru</li> <li>7. Obaviti pripreme radove u baru</li> <li>8. Pripremiti i poslužiti miješana pića različitim tehnikama rada</li> <li>9. Pripremiti i poslužiti svjetski poznate koktele</li> <li>10. Demonstrirati rad u hotelskom baru</li> <li>11. Razlikovati vrste prigodnih obroka – jednostavnih i svečanih; prepoznati rad banketnog odjela u hotelu; obaviti pripreme radove i poslužiti prigodne obroke</li> <li>12. Demonstrirati pripreme radove i dogotovljavanje jela pred gostom različitim postupcima</li> <li>13. Objasniti administrativne poslove u poslužnom odjelu</li> </ol>
---------------------------------------	--	---

Izvor: Izrada RCK DU



Tablica 3. – Praktična nastava smjer THK

KONOBAR		
BROJ SATI tjedno / godišnje	OKVIRNI PLAN - Nastavne cjeline i teme	ISHODI UČENJA
<p>Praktična nastava tjedna 3/105</p> <p>Praktična nastava ljetna 7/182</p>	<p><b>Kuhinja:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Konobar – posebnost zanimanja (izgled, radna odjeća, osobine, pravovremenost)</li> <li>2. Kultura rada (obrazovanje, etički aspekt, estetika, kultura komuniciranja, bonton)</li> <li>3. Rad na siguran način - Zaštita na radu</li> <li>4. Osobna higijena, higijena radnog mjesta i prostora</li> <li>5. Temeljne osobine ugostiteljskih usluga</li> <li>6. Međusobna suradnja djelatnika odjela u hotelu</li> <li>7. Organizacijski oblici rada poslužnog osoblja, kategorije zaposlenika i njihove dužnosti i ovlasti</li> <li>8. Sustavi poslovanja u restoranu</li> <li>9. Oprema i inventar u ugostiteljskom objektu</li> <li>10. Obroci u ugostiteljstvu – vrste i sastav</li> <li>11. Pripremni radovi – u konobarskoj pripremnici, točionici pića i blagovaonici; Pravila i postavljanje postava</li> <li>12. Opća pravila posluživanja</li> <li>13. Tehnologija (faze) poslužnog procesa</li> <li>14. Tehnika posluživanja jela; osnovni načini posluživanja jela (bečki)</li> <li>15. Završni radovi</li> <li>16. Posluživanje dnevnih obroka u pansionskom sustavu poslovanja</li> <li>17. Prigodni obroci u ugostiteljstvu</li> <li>18. Pripremanje i posluživanje bezalkoholnih pića (vode, sokovi)</li> <li>19. Pripremanje i posluživanje osnovnih toplih napitaka: kava, čaj</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prepoznati posebnosti zanimanja</li> <li>2. Objasniti i primijeniti elemente kulture rada</li> <li>3. Primijeniti pravila zaštite na radu</li> <li>4. Primijeniti pravila higijene rada</li> <li>5. Razlikovati ugostiteljske usluge</li> <li>6. Prepoznati važnost međusobne suradnje zaposlenika u različitim odjelima u objektu</li> <li>7. Razlikovati organizacijske oblike rada i usporediti zaduženja zaposlenika</li> <li>8. Razlikovati i usporediti poslovanje u pansionskom i a la carte sustavu</li> <li>9. Razlikovati i rukovati inventarom i opremom</li> <li>10. Razlikovati vrste i sastav obroka</li> <li>11. Razlikovati i demonstrirati obavljanje pripremnih radova za dnevne obroke</li> <li>12. Primijeniti opća pravila posluživanja</li> <li>13. Nabrojiti i prepoznati faze poslužnog procesa</li> <li>14. Razlikovati i demonstrirati tehnike i načine posluživanja jela (bečki način)</li> <li>15. Provesti završne radove</li> <li>16. Poslužiti dnevne obroke u pansionskom poslovanju; dočekati i smjestiti gosta, primijeniti osnovne komunikacijske vještine</li> <li>17. Poslužiti prigodne obroke</li> <li>18. Pripremiti i poslužiti bezalkoholna pića</li> <li>19. Pripremiti i poslužiti osnovne tople napitke</li> </ol>



<p>Praktična nastava tjedna 3/105</p>	<p><b>Prijemni odjel i domaćinstvo</b></p>	<p>1. Razlikovati alkoholna i bezalkoholna pića</p>
<p>Praktična nastava ljetna 7/182</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poznavanje i posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića</li> <li>2. Podjela, vrste i posluživanje aperitivnih i dižestivnih pića</li> <li>3. Osnove somelijerstva</li> <li>4. Posluživanje pjenušavih, bijelih i crnih vina</li> <li>5. Sljubljanje vina i jela</li> <li>6. Sredstva ponude pića i napitaka – cjenik pića i vinska karta</li> <li>7. Sredstva ponude jela – jelovnik, meni, dnevna karta jela</li> <li>8. Poznavanje ponude objekta uz proučavanje sredstava ponude</li> <li>9. Osnove primanja narudžbe i pravilno boniranje usluga prema određenim odjelima</li> <li>10. Posluživanje dnevnih obroka uz primjenu različitih načina posluživanja jela (bečki, francuski, engleski)</li> <li>11. Posluživanje dnevnih obroka u a la carte sustavu poslovanja</li> <li>12. Poznavanje, pripremanje i posluživanje toplih i hladnih napitaka</li> <li>13. Posluživanje dnevnih obroka u sobama (Room service)</li> <li>14. Posluživanje dnevnih obroka na terasama</li> <li>15. Rad u hotelskom baru; obavljanje pripremnih radova , miješanje pića u baru</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Pripremiti i poslužiti alkoholna i bezalkoholna pića</li> <li>3. Primijeniti pravila posluživanja vina</li> <li>4. Poslužiti bijela, crna i pjenušava vina</li> <li>5. Primijeniti pravila sljubljanja vina i jela</li> <li>6. Opisati i koristiti vinsku kartu</li> <li>7. Opisati i koristiti sredstva ponude jela</li> <li>8. Nabrojiti i objasniti izbor u sredstvima ponude jela</li> <li>9. Primijeniti pravila primanja narudžbe i boniranja usluga</li> <li>10. Primijeniti tehnike i načine posluživanja jela (bečki, francuski i engleski)</li> <li>11. Poslužiti dnevne obroke u a la carte poslovanju</li> <li>12. Pripremiti i poslužiti tople i hladne napitke</li> <li>13. Poslužiti dnevne obroke u sobi</li> <li>14. Poslužiti dnevne obroke na terasi</li> <li>15. Demonstrirati rad u hotelskom baru</li> </ol>

Izvor: Izrada RCK DU





**05**

Planirane aktivnosti Akademisa Garište

**R**egionalni centar kompetentnosti Dubrovnik treba dovršiti dogradnju postojeće infrastrukture na lokacijama Akademisa Garište gdje je naglasak na poboljšanju izgleda unutarnjih prostorija kao što su učionice, kabineti, dvorane, uredi, laboratoriji i sl. Na taj način će se podignuti razina opremljenosti ustanova i sustava te stvoriti izrazito kvalitetni temelji za unapređenje provođenja svih obrazovnih aktivnosti. Regionalni centar kompetentnosti će tijekom 2023. godine odraditi potrebne planske akcije poslovanja Akademisa Garište u cilju uspostavljanja kadrovske, materijalne, organizacijske i financijske projekcije za operativno-tehnički plan rada:

- Kalkulacija broja zaposlenih u Akademisu
- Kalkulacija nabavne količine materijala, namirnica, trgovačke robe, sitnog i krupnog inventara i sl.
- Kalkulacija cijena proizvoda i usluga smještaja, hrane, pića i napitaka koje će se pružati u objektu
- Kalkulacija razine opremljenosti unutarnjih prostorija
- Kalkulacija broja učenika koji će obavljati praktičnu nastavu u Akademisu Garište

Za potrebe organizacije poslovnih procesa i aktivnosti te kadrovske projekcije, Regionalni centar kompetentnosti Dubrovnik obaviti će detaljan plan kadrovanja u tekućoj godini koji treba sadržavati:

- Kalkulaciju broja zaposlenih s obzirom na obujam poslovanja objekta
- Testiranje radne razine stručnosti i znanja za određeni opis poslovnih zadataka
- Potencijalnu obuku određenih zaposlenika.

Da bi došlo do pružanja ugostiteljskih usluga u Akademisu Garište, Regionalni centar kompetentnosti će poduzeti i osigurati sve materijalne potrebe:

- Osigurati dostupnost usluga svim ciljnim segmentima usluga
- Omogućiti adekvatan pristup lokacijama Akademisa Garište

- Nabaviti sva potrebna dobra i opremu
- Ostvariti higijenski minimum i tehničke zahtjeve za sve prostorije objekta
- Poštivati ambijent lokacija unutar i oko objekta
- Držati se načela održivosti ekosustava na vanjskim površinama.

Što se tiče financijskih projekcija, Regionalni centar kompetentnosti će sukladno početku pružanja usluga smještaja i prehrane unutar Akademisa Garište kontinuirano odrađivati sve potrebne analize kojima se mjerljivo mogu dobiti željni financijski pokazatelji da bi se utvrdili rezultati poslovanja i možebitne projekcije za buduća poslovanja. Svakako će Centar nastaviti stalno:

- Ulagati u strojeve, materijale, namještaj, inventar i sl.
- Ulagati u modernizaciju opreme
- Ulagati u obrazovanje svojih stručnih nastavnika, mentora
- Ulagati u marketinške i promocijske aktivnosti.

## 5.1. AKTIVNOSTI SUSTAVA KVALITETE

**T**ako se i od same usluge koju pruža Akademisa Garište očekuje da bude kvalitetna i da zadovolji očekivanja segmenata. Sve navedeno bit će osigurano visokom razinom kvalitete nastavnog kadra kojim Centar raspolaže ne samo u ugostiteljstvu, već u cjelini te koji su motivirani razvijati i poticati učenike i polaznike. Veliko iskustvo u ugostiteljstvu i turizmu djelatnika Centra kompetentnosti, brojni odrađeni projekti, natjecanja i edukacije svakako su velika vrijednost koju sam Centar posjeduje, a daljnji cilj je razvijati ga i poticati da bude dodana vrijednost turizmu i ugostiteljstvu Grada Dubrovnika i Dubrovačko-neretvanske županije.



U provođenju prakse njegovat će suvremeni stručni pristup prema učenicima koji budu izvršavali svoja zaduženja i aktivnosti tijekom samog obavljanja, naročito kod primjene stečenih znanja i vještina za više razrede strukovnih škola čime se nastoji steći prepoznatljivost u vidu jačanja kompetencija učenika koji pohađaju određena strukovna zvanja i programe. Najbolji način da se to dokaže i primijeni je kroz poslovanje koje su bude ostvarivalo u objektu, pri čemu se misli na pružanje turističkih proizvoda i usluga turistima i lokalnom stanovništvu. Za određene edukacije osigurana je provedba putem online platformi što omogućuje višu razinu fleksibilnosti potencijalnim polaznicima, a postoji i mogućnost hibridnog provođenja edukacija. To mogu biti edukacije u kojima se određeni programi pohađaju online dok se praktična provjera zadataka odvija na licu mjesta u laboratoriju ili dvorani.

Kroz društveno odgovorno poslovanje RCK DU ostvarivat će veću promociju ugostiteljstva kao lanca vrijednosti koji potiče razvoj lokalne zajednice i u ekonomskom i u društvenom smislu. Time bi se lokalno stanovništvo kroz konzumaciju usluga koje pruža Akademis Garište izravno uključilo i u kreiranje ponude. Poboljšali bi se uvjeti rada jačom odgovornošću prema zaposlenicima. Prihvatanjem različitih društvenih normi i raznolikosti pruža se ugodnije iskustvo za turiste koji će se na taj način više željeti asimilirati s lokalnom kulturom i tradicijom. Sam Centar imat će multiplikativno važnu ulogu u lokalnoj zajednici jer će svojim poslovanjem uvelike doprinosti samom imidžu destinacije te razvoju stručnosti i izobrazbe mladih kadrova u turizmu koji je toliko važan kotač gospodarskog razvoja Dubrovnika i regije u cjelini.

Da bi se u budućnosti zadovoljili visoki zahtjevi različitih ciljnih segmenata, Regionalni centar kompetentnosti Dubrovnik u svom poslovanju osigurat će visoku razinu spremnosti i primjene digitalnih tehnologija koje će uvelike doprinijeti kvaliteti i konkurentnosti. Svim dionicima omogućit će se da budu involvirani u suvremene tehnike i alate koje će implementirana softverska podrška moći prikazati na visokokvalitetnoj razini u turizmu i ugostiteljstvu. Postojat će brojne komponente Internet of Things tehnologija (pametne kuhinje, pametne ploče, senzori za sigurnost i sl.) koje će biti primjenjivane u na-

stavnim stručnim aktivnostima tijekom obavljanja različitih programa ili provođenja prakse. Potpomognutom digitalnom tehnologijom moći će se utjecati na stvaranje i razvoj inovacija u laboratorijima i kabinetima. Uvest će se novi ERP sustavi (moderni rezervacijski sustavi, sustavi kontrolinga, vođenja administracije, sustavi nabave i sl.) kojima će se moći umrežiti određene funkcionalne jedinice u objektu da bi se sve aktivnosti mogle kontrolirati i koordinirati te ovisno o poslovnim procesima pravovremeno donositi odluke. Kontinuirano će se nastojati prilagođavati svim novim tržišnim trendovima i disruptivnim modelima koji u zadnje vrijeme mijenjaju koncepte poslovanja, posebno u turizmu.

## 5.2. KONKURENTNOST NA TRŽIŠTU

**A**kademis Garište je smješten unutar povijesne jezgre Grada Dubrovnika što ga čini izraženo atraktivnim lokalitetom s jakim predispozicijama za stvaranje kvalitetne gastronomske ponude za određene ciljne segmente.

Radi toga bit će osmišljeni meniji za hranu te vinske karte koji će na jedinstven način moći pružiti pravi doživljaj i ambijenta i kvalitete usluge. Koncipirat će se jela koja će se moći probati samo na lokaciji objekta s naglaskom na lokalnu gastronomiju i kvalitetu proizvoda. Akademis Garište kroz pružanje svojih usluga imat će primarnu funkciju obrazovanja. Kako će sadržavati smještajne jedinice, bistro i dvoranu, za svaki određeni radni dan projicirat će se zajedno s radnom snagom i učenicima samo izvršavanje radnih zadataka i aktivnosti. U Akademisu Garište osnovna usluga smještaja bit će noćenje s doručkom te mogućnost pružanje a la carte usluge, ali će se unaprijed odrediti poslovanje odnosno koliko sittinga se može primiti da bi usluga održala kvalitetu pripreme i fizičkog pružanja, bez mogućnosti dolaska walk in gostiju. Ovim će se postići stalna kontrola situacije koja omogućava osnovni preduvjet da učenje bude temelj poslovanja Akademisa. Lokalno stanovništvo i turisti prepustit će se stručnosti osoblja i učenika, kvaliteti proizvoda i namirnica, dignitetu koji škola posjeduje da bi osjetili jednu jedinstvenu priču.







Regionalni centar kompetentnosti  
u turizmu i ugostiteljstvu  
Dubrovnik



Europska unija  
"Zajedno do fondova EU"



EUROPSKI STRUKTURNI  
I INVESTICIJSKI FONDOVI



ESF  
UČINKOVITI  
LJUDSKI  
POTENCIJALI

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



#### **INFO**

**A:** Župska 2, 20000 Dubrovnik | **T:** +385(0)20/640-400  
**M:** +385(0)98/393-696 | **E:** [turisticka-i-ugostiteljska-skola@du.t-com.hr](mailto:turisticka-i-ugostiteljska-skola@du.t-com.hr)  
**OIB:** 17225827859 | **IBAN:** HR 98 2340 00911102 37573

#### **OBRAZOVANJE ODRASLIH CJELOŽIVOTNO OBRAZOVANJE**

**T:** +385(0)20/640-426 | **M:** +385(0)98/366-518  
**E:** [obrazovanje.odraslih@tusdu.hr](mailto:obrazovanje.odraslih@tusdu.hr)