

# ASPIRA<sup>®</sup>

UNIVERSITY COLLEGE



## STUDIJ GASTRONOMIJE

Split - Zagreb - Hrvatska



## O ASPIRI

Visoka škola Aspira je smještena u gradu Splitu koji se nalazi u srcu Dalmacije.

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

U Aspiri se izvode studijski programi; preddiplomski studij Međunarodnog menadžmenta u hotelijerstvu i turizmu, preddiplomski i diplomski studijski program Sportskog menadžmenta te čitav niz programa u sklopu Odjela za cjeloživotno učenje, koji su kao i navedeni studiji, verificirani od strane **Ministarstva znanosti, obrazovanja i sporta**.

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 visokoobrazovna ustanova vrhunske kvalitete.



## Studiraj u Splitu ili Zagrebu

Studenti imaju mogućnost studirati Gastronomiju u Splitu ili Zagrebu.

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, a krasi ga i prekrasne šljunčane plaže koje ga omeđuju. Osim tisućljetne tradicije i bogate gastronomske i turističke ponude ovaj grad nudi i različite sadržaje iz područja kulture i sporta.

Zagreb je hrvatska metropola te je kao glavni grad centar svih zbivanja i predstavlja kulturno, prometno, gospodarsko, upravno i znanstveno središte. Zagreb ima bogatu povijest s mnoštvom povijesnih spomenika, kulturnih znamenitosti, ali i modernih građevina i atraktivnosti koje ga čine 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.



## Stvaramo umjetnike u kulinarstvu i menadžere u gastronomiji

Hrvatska uspješno gradi poziciju jedne od najbrže rastućih mediteranskih gourmet destinacija. Rast i razvoj temelje se na bogatoj gastro-enološkoj tradiciji te rastućoj ponudi ugostiteljskih objekata s vrhunskom ponudom. Kako bi se gastro-enološki proizvod mogao razvijati, potrebno je imati kvalitetne kadrove koji su educirani za kreiranje vrhunskih proizvoda, a koji idu u korak sa suvremenim trendovima u pripremanju i prezentaciji obroka, sukladno zahtjevima i potrebama turističkoga tržišta. Ovim novim usmjerenjem **Visoka škola Aspira potiče izvrsnost u gastronomiji i obrazuje studente da budu nositelji razvoja hrvatske gastronomije.**

Studijski program Međunarodnog menadžmenta u gastronomiji, osim menadžerskih znanja i vještina studentima omogućuje da uče od najboljih svjetskih chefova stječući pritom kroz mnogobrojne praktične radionice kulinarske vještine koje će ih u konačnici i same učiniti vrhunskim stručnjacima u ovom području.

Za vođenje uspješnog restorana ili odjela hrane i pića, nije dovoljno znati pripremati odlična jela, već je potrebno imati i menadžerska znanja, kako bi se gastronomskom ponudom moglo upravljati na adekvatan način. Kako osmisliti novi menu, upravljati osobljem u kuhinji, procesom nabave hrane te dekorirati jela samo je mali dio kreativnog procesa koji spada pod domenu kuhinjskog menadžmenta, a kojeg često ni sami nismo svjesni. Upravo ova menadžerska znanja i vještine mogu značiti razliku između uspješnog i neuspješnog ugostiteljskog objekta. Zato studij Gastronomije na Visokoj školi Aspira uči studente kako stvarati, ali i kako upravljati stvorenim.

*„Čini mi se da su naše tri osnovne potrebe: za hranom, za sigurnosti i za ljubavi, toliko izmiješane da ih više ne možemo razdvojiti“.*

*Mary Frances Kennedy Fisher*





## Što studenti dobivaju upisom na studij Gastronomije?

- vrhunske međunarodne predavače iz područja ugostiteljstva i turizma
- praksu u vodećim svjetskim restoranima i hotelima te mogućnost zapošljavanja
- kuharske radionice s uvaženim mentorima iz struke
- sudjelovanje na Danu karijera
- susrete s poslodavcima i vrhunskim stručnjacima iz područja struke
- gastro izlete u Hrvatskoj i inozemstvu
- intenzivne radionice iz sommelierstva, barskog poslovanja i ugostiteljskog posluživanja
- učenje 3 strana jezika uključujući francuski jezik
- radna odijela za kuhinju
- sanitarnu iskaznicu
- sve potrebne nastavne materijale na sustavu za e-učenje i u knjižnici
- besplatno korištenje Sveučilišne knjižnice
- popuste na brojne sadržaje u gradu



*„Najbolja je ona hrana koju ste sami zaradili.“*

*Muhammed*

Studij traje 3+2 godine (10 semestara) i izvodi se kao redovni i izvanredni. Završetkom studija stječe se, prema odredbama Bolonjskog procesa, 300 ECTS bodova i stručni naziv:

**stručni prvostupnik/  
prvostupnica  
(baccalaureus/ baccalaurea)  
međunarodnog  
menadžmenta u  
hotelijerstvu i turizmu,  
usmjerenje gastronomija  
(bacc. oec.) – 3. god**

**stručni/a specijalist/ica  
hotelijersko-turističkog  
menadžmenta, usmjerenje  
gastronomija (struč. spec.  
oec., ekvivalent magisteriju)  
– 5.god**

## Obvezni i izborni predmeti studijskog usmjerenja Gastronomija – preddiplomska razina

| 1.GODINA   | ECTS | 3. GODINA                                       | ECTS |
|--|------|---|------|
| <b>I. semestar</b>   |      | <b>V. Semestar</b>                              |      |
| Osnove ekonomije   | 6    | Kuhinje svijeta                                 | 6    |
| Osnove međunarodnog turizma                                    | 8    | Sigurnost i sanitarna ispravnost hrane i pića   | 4    |
| Informatika  | 5    | Nutricionizam                                   | 6    |
| Poslovno komuniciranje na međunarodnom tržištu                 | 4    | Menadžment ljudskih resursa                     | 5    |
| Poslovni engleski jezik I                                      | 4    | IZBORNI KOLEGIJ**                               | 6    |
| Međunarodni menadžment gastronomije i tehnologije hrane i pića | 6    | IZBORNI KOLEGIJ**                               | 6    |
| Restoraterstvo i suvremene tehnike posluživanja                | 4    | <b>VI. Semestar</b>                             |      |
| Uvod u talijanski jezik I / Uvod u njemački jezik I            | 2    | Stručna praksa III / Poslovni projekt u turizmu | 18   |
| <b>II: semestar</b>  |      | Završni rad                                     | 12   |
| Poslovna matematika  | 6    | <b>Izborni predmeti</b>                         |      |
| Kulinarstvo u hotelijerstvu i ugostiteljstvu                   | 6    | Slastičarstvo i pekarstvo                       | 6    |
| Međunarodni marketing u turizmu                                | 6    | Internet marketing                              | 6    |
| Menadžment selektivnih oblika turizma                          | 6    | Poslovni francuski jezik I                      | 4    |
| Poslovni engleski jezik II                                     | 4    | Suvremeni eno-gastronomski trendovi             | 2    |
| Uvod u talijanski jezik II / Uvod u njemački jezik II          | 2    | Restoraterstvo i suvremene tehnike posluživanja | 4    |
| Stručna praksa I   | 2    | Financijski menadžment                          | 6    |
| <b>2.GODINA</b>  |      |   |      |
| <b>III. semestar</b>   |      |   |      |
| 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    |   |      |
| <b>IV. Semestar</b>  |      |   |      |
| 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    |   |      |

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

## Obvezni i izborni predmeti studijskog usmjerenja Gastronomija – diplomatska razina

| 1.GODINA   | ECTS |   | ECTS |
|--|------|---|------|
| <b>I. semestar</b>                                       |      | <b>Izborni predmeti II semestar:</b>      |      |
| Globalna ekonomija i turizam                             | 6    | Sigurnost u turizmu                       | 4    |
| Marketing menadžment                                     | 5    | Kulturni turizam                          | 4    |
| Vještine vođenja i komunikacijski menadžment             | 5    | EU tržište, institucije i projekti        | 4    |
| Suvremeni trendovi u gastronomiji                        | 4    | Business Intelligence                     | 4    |
| Međunarodno korporativno pravo te pravne stečevine EU    | 4    | Krizni menadžment                         | 4    |
| Strani jezik u turizmu I                                 | 4    | <b>Izborni predmeti III semestar:</b>     |      |
| Stručne radionice I                                      | 2    | Prehrana i zdravlje                       | 4    |
| <b>II: semestar</b>                                      |      | Sociologija hrane i multikulturalnost     | 4    |
| Operacijski menadžment                                   | 5    | Hrvatska gastronomija po regijama         | 4    |
| Istraživanje tržišta u turizmu                           | 5    | Slastičarstvo i pekarstvo                 | 4    |
| Menadžment kvalitete usluge                              | 5    | Poduzetništvo kroz posebne oblike turizma | 4    |
| Menadžment hrane i pića u hotelijerstvu i ugostiteljstvu | 6    |   |      |
| Strani jezik u turizmu II                                | 4    |   |      |
| Stručne radionice II                                     | 2    |   |      |
| Izborni kolegij I  | 4    |   |      |
| <b>2.GODINA</b>  |      |   |      |
| <b>III. semestar</b>                                     |      |   |      |
| Strateški menadžment                                     | 5    |   |      |
| Menadžersko računovodstvo                                | 5    |   |      |
| Proizvodnja hrane i higijena                             | 6    |   |      |
| Enologija i somelierstvo                                 | 6    |   |      |
| Strani jezik u turizmu III                               | 4    |   |      |
| Stručne radionice III                                    | 2    |   |      |
| Izborni predmet II                                       | 4    |   |      |
| <b>IV. Semestar</b>                                      |      |   |      |
| Stručna praksa-redovni/Projekt u turizmu-izv.            | 10   |   |      |
| Kvantitativne metode i metodologija izrade rada          | 4    |   |      |
| Diplomski rad  | 15   |   |      |



## Praksa u vrhunskim svjetskim i hrvatskim restoranima

Na studijskom usmjerenju Gastronomija naglasak je na usvajanju praktičnih znanja, stoga je u fokusu Aspirinog obrazovnog procesa, osim praktične nastave u praktikumu i stručna praksa kao jedinstven kolegij na svim godinama studija.

Svi studenti imaju priliku odraditi stručnu praksu u trajanju od 760 sati na preddiplomskoj razini studija i 450 sati na diplomskoj razini studija. Kako bi usvojena znanja za vrijeme stručne prakse na najbolji mogući način doprinijela i bila poticaj u daljnjem razvoju, Aspira je osigurala suradnje s najprestižnijim hrvatskim i inozemnim restoranima kao što su: **Pelegrini\***, **Nautika**, **Noel\***, **Boškinac\***, **Teatrium ManO**, **Agli amici**, **JB**, **San Rocco**, **Dvorac Zemono – Pri Lojzetu**, **Zinfandel**, **Đurina hiža**, **Corto**, **Maltese**, **Nebo & Lounge**, **Martinis Marchi**, **Jolie Petit Patiserie**, ali i hotelima među kojima su **Leonardo Hotels**, **Maistra**, **Sheraton**, **Bluesun**, **Cornaro**, **Le Meridien Lav**, **Radisson Blu**, **Hilton**, **Valamar**, **hotel Park**, **Falkensteiner Hotels**, **hotel Olympia**, **Sveti Martin na Muri**, **Esplanade**, **Aminess**, **Rivijera Šibenik**, **Amadria Park Solaris**, **Monte\***, **Lešić Dimitri\*** i mnogi drugi.

Aspira je ostvarila niz suradnji s elitnim ugostiteljskim kućama, čiji kuhari i F&B menadžeri spremno dijele svoja iskustva i znanja sa studentima. Kulminacija i svojevrsan konačan prikaz rezultata ovakve prakse studenti će moći pokazati kroz završni rad.

Također, na svakoj studijskoj godini, studenti odlaze na studijsko gastro putovanje koje im je u potpunosti financirano školarinom, a za cilj ima upoznavanje studenata s najpoznatijim gastro regijama.

*Kuharstvo podrazumijeva:  
englesku temeljitost, francusku  
umjetnost, arapsku gostoljubivost...  
podrazumijeva poznavanje  
sveg voća, začina, umaka...  
podrazumijeva pažljivost,  
inventivnost i pozornost.*  
*John Ruskin*





## Studij uz rad

Studiranje uz rad prilagođeno je zaposlenim osobama koji zbog svojih profesionalnih obveza nisu u mogućnosti redovito pohađati predavanja. Izvanrednim studentima su omogućene individualne konzultacije uz mentorstvo, a nastavni materijali su dostupni na našoj web stranici.

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

## Mogućnosti koje pruža struka

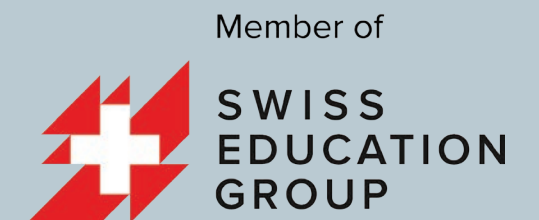
Cilj studijskog programa Gastronomija je kvalitativno unapređenje stručnjaka za rad u ugostiteljstvu, hotelijerstvu i turizmu uvođenjem novih znanja i vještina putem specijalizacije.

Poslovi koje studenti studijskog usmjerenja Gastronomija imaju priliku 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...

*„Nema iskrenije ljubavi od ljubavi prema hrani.“*

*George Bernard Shaw*

Suradnja s uglednom **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.



## Naš tim stručnjaka

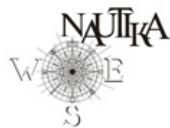
Obrazovanje budućih nositelja razvoja hrvatske gastronomije i enologije prati aktualna svjetska kretanja i trendove. Kao jedna od ključnih unaprijed definiranih značajki je izvrsnost u svakom segmentu studiranja, što će rezultirati izobrazbom vrhunskog kadra koji će već nakon završenog studija imati znanja koja zadovoljavaju najviše svjetske standarde gastronomije.

Studenti će kroz modernu nastavu aktivno raditi, vježbati i učiti od mnogih uglednih chefova, među kojima su **David Skoko, Ivan Pažanin, Matija Bregeš\*, Matija Bogdan, Goran Kočiš\*, Filip Horvat, Suzana Kvesić, Damir Tomljanović, Marko Gajski\*, Nikša Boban, Dragana Juričko, Bruno Vokal\*, Ljubica Roždijevac, Pavo Klarić, Nenad Stošić, Emanuelle Scarello\*\*, Vincenzo Guarino\*\*, Janez Bratovž\*, Tomaž Kavčič\*, Urož Fakuč\*, Luka Košir, Michael Noß, Boris Ostojić, Danijel Đekić\*, Marina Gashi, Toni Boban, Jakša Džaja, Tereza Alabanda, Dino Galvagno, Tomica Đukić, Robert Perić, Petar Obad** i drugi. Bit će u mogućnosti sudjelovati na njihovim seminarima i radionicama, a naučena znanja primjenjivati će u moderno opremljenim kuhinjama te će kroz terensku nastavu steći posebno iskustvo upoznavanja hrvatske i svjetske gastroenološke ponude.

Također, učiti će i od nagrađivanih sommeliera poput **Siniše Koceića** i **Željka Bročilovića Carlosa**, barmena **Jure Vojkovića**, bariste **Tomislava Stančića**, barmena **Marina Nekića, Tonća Drlje** koji će ih upoznati sa suvremenim trendovima u posluživanju. Kao gosti predavači sudjelovat će i svjetski stručnjaci iz područja gastronomije poput osnivačice i urednice američkog časopisa *Gastronomica* **Darre Goldstein** te mnogi drugi.







# 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](http://www.aspira.hr)  
[www.studij-gastronomije.com](http://www.studij-gastronomije.com)

