



RAZVOJ
KARIJERA
U RURALNOM
TURIZMU



16. - 19.03.2026.

FAKULTET TURIZMA I RURALNOG RAZVOJA U POŽEGI

Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku

Online predstavljanja studijskih programa



UDRUGA
RURALNOG
TURIZMA
HRVATSKE

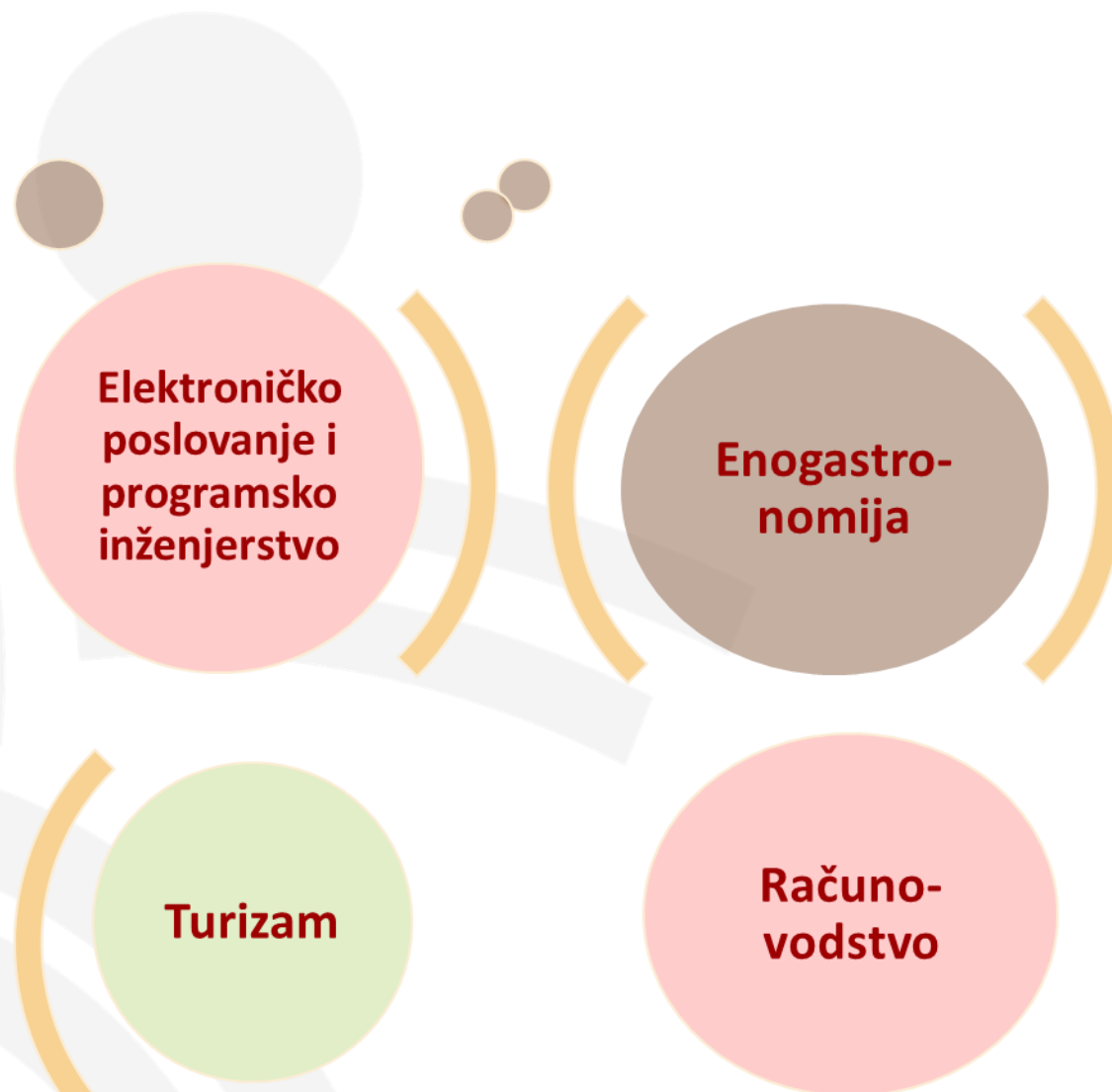


REPUBLIKA HRVATSKA
Ministarstvo
turizma i sporta

Studiji



Uspjeh u srednjoj školi		40 %
Obvezni dio državne mature	Hrvatski jezik	20 %
	Matematika, razina B	20 %
	Strani jezik, razina B	20 %



Studij Enogastronomije

- **Italija:** MASTER CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE;
- **Rusija:** BASICS OF ENOGASTRONOMY;
- **Italija:** CULTURAL HERITAGE AND ENOGASTRONOMY;
- **enogastronomija** - sastavni dio kurikuluma brojnih obrazovnih institucija diljem svijeta



- **Znanstveno područje**
 - Biotehničke znanosti
 - **Znanstveno polje**
 - Interdisciplinarne biotehničke znanosti
-
- Prijediplomski stručni studij
 - prvostupnik/prvostupnica (baccalaureus/baccalaurea) inženjer prehrambene tehnologije

Stručni studij Enogastronomija na Fakultetu turizma i ruralnog razvoja u Požegi prvi je studij u RH iz područja biotehničkih znanosti usmjeren na kvalitetu i zdravstvenu ispravnost hrane i pića, prvenstveno u sektoru ugostiteljstva i turizma.



Kompetencije koje student stječe i poslovi za koje je osposobljen:

Neposredno uključivanje u radne procese iz područja pripreme i posluživanja hrane i pića u poslovnim subjektima koji se bave posluživanjem hrane i pića: restoranima, hotelima, barovima, trgovinama...



Poznavanje proizvodnje i posluživanja hrane i pića, kreiranje vinskih karata, cjenika pića, jelovnika...



Poznavanje skladištenja sirovina i gotovih proizvoda



Poznavanje znanosti o prehrani i trendova u prehrani



Upravljanje poslovnim subjektom
Kontrola i razvoj osiguranja kakvoće hrane i pića

primjena usvojenih stručnih znanja o nutritivnoj vrijednosti hrane i njezinom utjecaju na ljudski organizam tijekom osmišljavanja menija



PRIMJERI NEKIH POSLOVA KOJE BI ZAVRŠENI STUDENT MOGAO OBAVLJATI

- ❖ upravljanje odjelom hrane i pića u subjektima u poslovanju s hranom,
- ❖ dizajniranje i osuvremenjivanje restoranskih menija,
- ❖ organizacija enoloških i gastronomskih manifestacija ,
- ❖ stručno savjetovanje prilikom izrade poslovnih planova ugostiteljskih objekata,
- ❖ upravljanje raspodjelom ljudskih resursa u gastronomiji,
- ❖ recenziranje ugostiteljskih časopisa,
- ❖ održavanje stručnih radionica iz područja enogastronomije za korisnike različitih kategorija,
- ❖ stručno savjetovanje o sljublivanju hrane i pića,
- ❖ razvoj, upravljanje i kontroliranje sustava osiguranje kakvoće.

Ključni kolegiji

- Mikrobiologija i higijena
- Informacijski sustavi u turizmu i ugostiteljstvu
- Osnove znanosti o prehrani
- Senzorske analize hrane i pića
- Regionalne hrvatske kuhinje
- Gastronomija
- Upravljanje sigurnošću i kvalitetom hrane
- Vinogradarstvo i vinarstvo Hrvatske
- Prehrana posebnih skupina potrošača
- Internacionalne kuhinje itd.



Natjecanja

European competition of young professionals in tasting French wines in Paris as part of the International Agricultural Show (SIA)

2023. - Zvonimir Paponja 2. mjesto srebrna medalja, Nika Jukić 10. mjesto između 70tak natjecatelja.

2024. – Lara Zadavec 4. mjesto



Nacionalno natjecanje studentskih timova prijediplomskih/diplomskih studija Sveučilišta u RH u kreiranju eko-inovativnih prehrambenih proizvoda – POBJEDNICI **ECOTROPHELIA Hrvatska 2023 i 2025!**



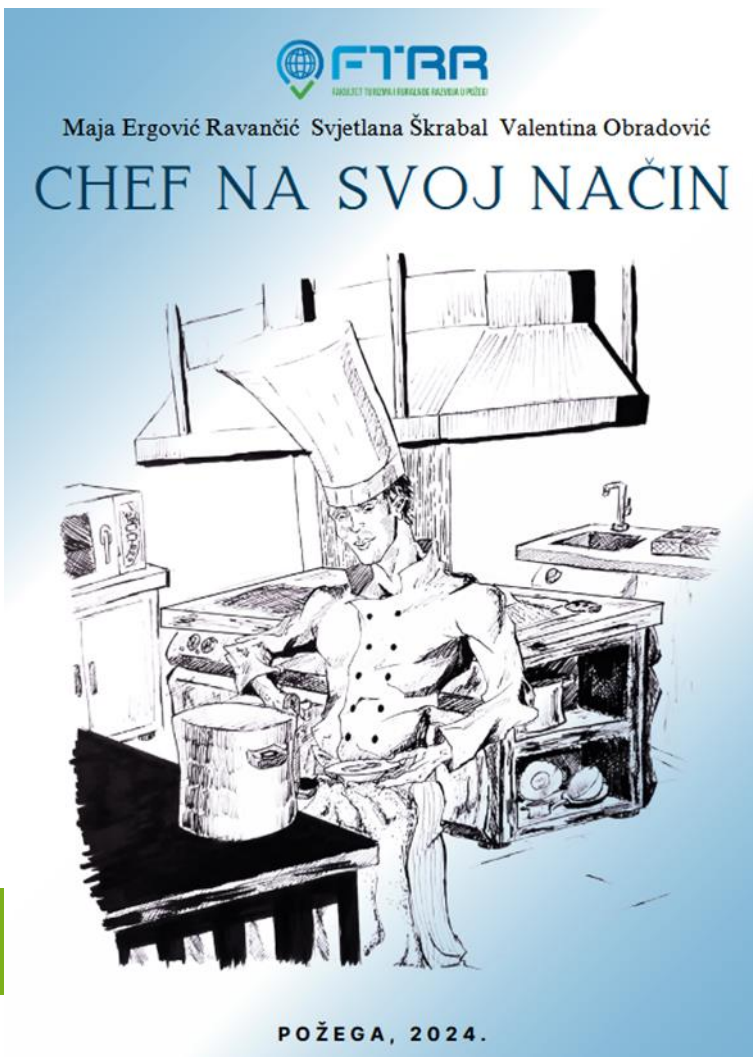
CROLAČ
EST. 2023

NAZIV TIMA:
NUTRICRO

ČLANOVI TIMA:
ZVONIMIR PAPONJA (ENOGASTRONOMIJA)
IVAN VUČIĆ (ENOGASTRONOMIJA)
NIKA JUKIĆ (ENOGASTRONOMIJA)
ROBERTINO PUHANIĆ (ELEKTRONIČKO POSLOVANJE I PROGRAMSKO INŽENJERSTVO)
LORENA PRINCIP (RAČUNOVODSTVO)



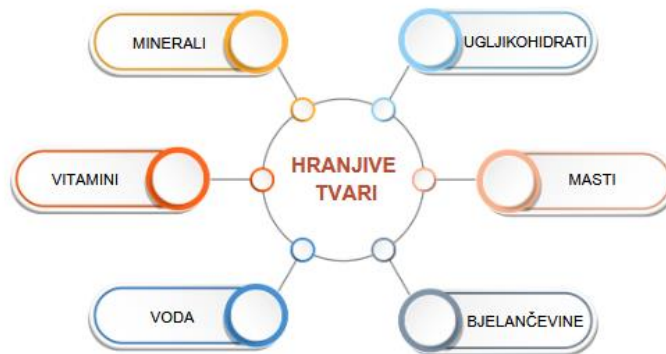
Praktične upute za pripremu nutritivno obogaćenih jela čija je priprema slikovito prikazana „korak po korak“.



1. HRANJIVE TVARI



Ljudskom tijelu su neophodne hranjive tvari za izgradnju i održavanje. Nužno ih je svakodnevno unositi putem hrane kako bi to bilo omogućeno te na taj način osigurati i energetske potrebe organizmu. Svaka od hranjivih tvari ima jedinstven kemijski sastav i energetska vrijednost, stoga je preporučljivo kontinuirano svakodnevno unošenje prehranom kako bi se postigla adekvatna podrška cjelokupnom organizmu za obavljanje brojnih funkcija. Hranjive tvari obuhvaćaju ugljikohidrate, masti, bjelančevine, vitamine, minerale i vodu.



Slika 1. Podjela hranjivih tvari (Izrada autora)



OPRATI RUKU.



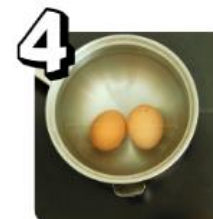
STAVITI VODU U MALI LONAC.



KADA SE POJAVE MJEHURIĆI NA VODI, STAVITI U NJU JAJA POMOĆU GRABILICE.



POKLOPITI LONAC I KUHATI 10 MINUTA.



STAVITI JAJA U DRUGU POSUDU DA SE OHLADE.



LUPITI JAJE NOŽIĆEM ILI ŽLICOM.



PRSTIMA NJEŽNO UKLANJATI LJUSKU.



JAJA NAREZATI.



STAVITI JAJA U TANJUR ZA SERVIRANJE.



Zlatna inovacija studenata Enogastronomije – INOVA/BUDI UZOR®

29 LISTOPAD 2024 • VIJESTI

Popularno znanstvena monografija recepata za osobe s intelektualnim teškoćama ačin predstavljena je na **međunarodnoj izložbi inovacija i prototipova INOVA/BUDI UZOR®** 2024. od 16. do 18. listopada 2024. godine na Zagrebačkom velesajmu i osvojila zlatnu medalju!

Monografija ima 34 slikovna recepta “korak po korak”.

Nastala je s ciljem isticanja potrebe da se osobe s intelektualnim teškoćama educira o pravilnoj prehrani i pripremi nutritivno obogaćenih obroka.



Studij Turizma

Prijediplomski sveučilišni studij Turizam

Sveučilišni prvostupnik/prvostupnica ekonomije (univ. bacc. oec.)

- osposobljavanje stručnjaka za obavljanje **operativnih** i **upravljačkih poslova** u posebnim vrstama turizma (ruralni, urbani, kongresni, zdravstveni, kulturni, sportsko-rekreacijski turizam i slično), profitnom i neprofitnom sektoru te javnim organizacijama vezanim uz područje turizma
- osposobiti studente za korištenje poslovnih modela i **upravljanje poslovnim procesima** u području marketinga, menadžmenta, računovodstva, financija, ljudskih resursa kao i ostalih potpornih ekonomskih aktivnosti u **turističko-ugostiteljskim subjektima** i subjektima iz djelatnosti povezanih s turizmom.
- uključuje timski rad na **kreiranju, marketingu** i **prodaji** visokokvalitetnih turističkih usluga kroz kontinuiranu prilagodbu promjenama na turističkom tržištu uvažavajući principe **održivog razvoja turističke destinacije**.

Kompetencije

- Sposobnost praćenja i analiziranja makroekonomskih i turističkih politika, praksi i trendova na tržištu
- Sposobnost interpretacije i razlikovanja turističkih resursa s ciljem pozicioniranja turističke destinacije
- Sposobnost sudjelovanja u upravljanju turističkim subjektima te vođenja pojedinih odjela čija je aktivnost povezana s turizmom
- Sposobnost osmišljavanja turističke ponude proizvoda i usluga
- Sposobnost unapređenja prodaje u turizmu
- Sposobnost obavljanja administrativnih poslova u turizmu i ugostiteljstvu
- Sposobnost upravljanja poslovnim procesima u području gastronomije i posluživanja

Ključni kolegiji

- Istraživanje turističkog tržišta
- Menadžment ljudskih resursa
- Osnove ugostiteljske djelatnosti
- Poslovno i financijsko planiranje u turizmu
- Selektivni oblici turizma
- Ponašanje potrošača u turizmu
- Razvojni projekti i fondovi EU
- Zelena i digitalna tranzicija
- Regionalna konkurentnost i održivi razvoj
- Prometna mobilnost u funkciji turizma
- Ruralni turizam...





Studenti osvojili 1. mjesto na konferenciji iz ruralnog turizma RRT 2023

27. STUDENI 2023 • VIJESTI

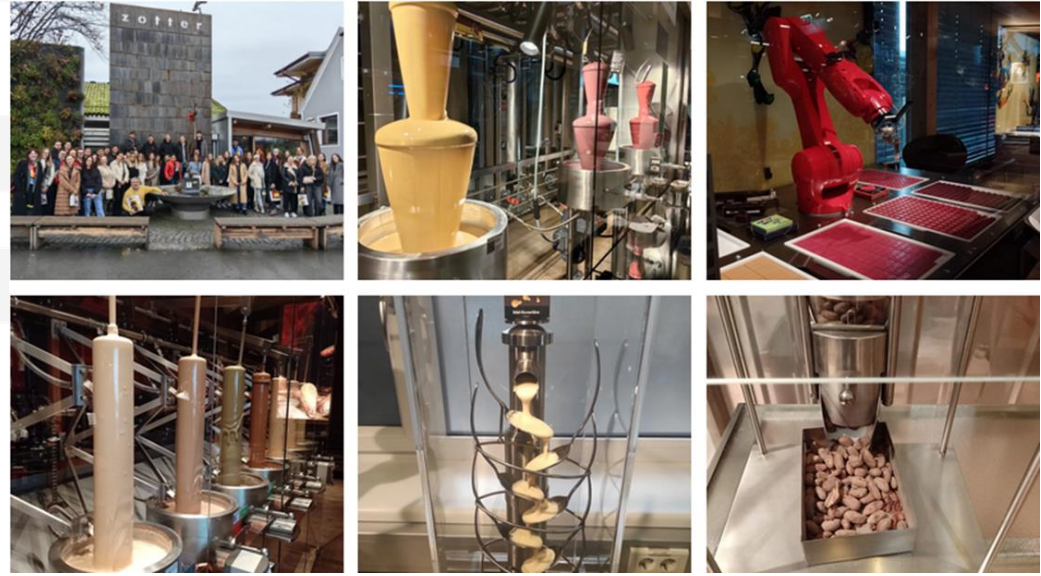


Studenti osvojili 2. mjesto na konferenciji iz ruralnog turizma RRT 2022



Studenti FTRR-a na Vinistri

14. SVI 2024 • VIJESTI



Zotter/Graz

Erasmus+



Cipar



Francuska - Champagne



Grčka



Litva



Irska

Obrazovni resursi

- Studentski dom (110 kreveta)
- Klijet i spremište vina na obroncima Papuka (7 ha vinograda)
- Knjižnica i čitaonica
- Laboratoriji
- Kuharski praktikum
- Sportska dvorana
- Studentski klub „2”





RAZVOJ
KARIJERA
U RURALNOM
TURIZMU

Hvala na pažnji!

Studentska služba

e-mail: referada@frr.hr

tel: 034/311-602

tel: 034/311-450

Ured za organizaciju studija

e-mail: studenti@frr.hr

tel: 034/311-467

Prodekan za nastavu i kvalitetu

e-mail: nastava@frr.hr

Studentski centar Požega

smjestaj-pozega@stucos.hr



REPUBLIKA HRVATSKA
Ministarstvo
turizma i sporta



UDRUGA
RURALNOG
TURIZMA
HRVATSKE