ВИСОКА СТРУКОВНА ШКОЛА – ИНТЕРНАЦИОНАЛНИ ЦЕНТАР ЗА ПРОФЕСИОНАЛНЕ СТУДИЈЕ, БЕОГРАД

(у даљем тексту: **ИЦЕПС**)

студијски програм:

основне струковне студије

ПОСЛОВНА ЕКОНОМИЈА И МЕНАЏМЕНТ

модул: МЕНАЏМЕНТ У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ

~ КЊИГА ПРЕДМЕТА ~

Распоред предмета по семестрима и годинама студија за студијски програм осс Пословна економија и менаџмент, модул Менаџмент у хотелијерству

- **Ознаке за облике наставе**: **п** = теоријска предавања; **в** = теоријске вежбе; **дон** = други облици наставе (индив. рад са студент., пројектни рад...); **стир** = студијски-истраживачки рад (завршни рад...); **ост** = остали облици наставе (стручна пракса у Наставним базама Школе...)
- **Ознаке за обавезне/изборне предмете**: **о** = обавезан предмет; **изб** = изборни предмет
- **Ознаке за типове предмета**: **ао** = академско-општеобразовни; **с** = стручни; **са** = стручно-апликативни

р.б.	шифра предм.	назив предмета	сем.	активна настава				ост	ЕСПБ	обав/ изб предм	тип пред мета
				п	в	дон	стир				
ПРВА ГОДИНА											
1	пем-х-01	Основи менаџмента	1	30	30	0	0	0	6	о	с
2	пем-х-02	Вештине пословне комуникације	1	15	15	0	0	0	6	о	са
3	пем-х-03	Основи хотелијерства	1	45	45	0	0	0	7	о	са
4	пем-х-04	Специјализовани енглески језик за област угоститељства 1	1	30	30	0	0	0	5	о	ао
5	пем-х-изб-01	Изборни блок 1	1	30	30	0	0	0	5	изб	
5а	пем-х-изб-01-а	Пословни бонтон	1	30	30	0	0	0	5	изб	с
5б	пем-х-изб-01-б	Основи предузетништва	1	30	30	0	0	0	5	изб	с
5в	пем-х-изб-01-в	Специјализовани немачки језик за област угоститељства 1	1	30	30	0	0	0	5	изб	ао
5г	пем-х-изб-01-г	Специјализовани италијански језик за област угоститељства 1	1	30	30	0	0	0	5	изб	ао
5д	пем-х-изб-01-д	Специјализовани шпански језик за област угоститељства 1	1	30	30	0	0	0	5	изб	ао
5ђ	пем-х-изб-01-ђ	Специјализовани француски језик за област угоститељства 1	1	30	30	0	0	0	5	изб	ао
5е	пем-х-изб-01-е	Специјализовани руски језик за област угоститељства 1	1	30	30	0	0	0	5	изб	ао
6	пем-х-05	Управљање финансијама и израда бизнис планова	2	30	30	0	0	0	5	о	са
7	пем-х-06	Основи гастрономије	2	15	15	0	0	0	4	о	са
8	пем-х-07	Основи ресторатерства	2	15	15	0	0	0	4	о	са
9	пем-х-08	Пословна информатика	2	30	30	0	0	0	4	о	с
10	пем-х-ом-01	Обавезан предмет модула 1: Специјализовани други страни језик (немачки, италијански, шпански, руски, француски) за област угоститељства 1	2	30	30	0	0	0	5	о	
10а	пем-х-ом-01-а	Специјализовани немачки језик за област угоститељства 1	2	30	30	0	0	0	5	о	ао
10б	пем-х-ом-01-б	Специјализовани италијански језик за област угоститељства 1	2	30	30	0	0	0	5	о	ао
10в	пем-х-ом-01-в	Специјализовани шпански језик за област угоститељства 1	2	30	30	0	0	0	5	о	ао
10г	пем-х-ом-01-г	Специјализовани француски језик за област угоститељства 1	2	30	30	0	0	0	5	о	ао
10д	пем-х-ом-01-д	Специјализовани руски језик за област угоститељства 1	2	30	30	0	0	0	5	о	ао
11	пем-х-изб-02	Изборни блок 2	2	30	30	0	0	0	5	изб	
11а	пем-х-изб-02-а	Менаџмент догађаја у хотелијерству	2	30	30	0	0	0	5	изб	с
11б	пем-х-изб-02-б	Технологија хране и пића	2	30	30	0	0	0	5	изб	са
12	пем-х-09	Стручна пракса 1	2	0	0	0	0	150	4	о	са
Укупно часова и бодова на години:				**300**	**300**	**0**		**150**	**60**		

ДРУГА ГОДИНА											
13	пем-х-10	Основи туризма	3	30	30	0	0	0	5	о	с
14	пем-х-11	Изградња и опрема хотелских објеката	3	30	30	0	0	0	6	о	са
15	пем-х-12	Основи маркетинга	3	15	15	0	0	0	4	о	са
16	пем-х-13	Специјализовани енглески језик за област угоститељства 2	3	30	30	0	0	0	5	о	ао
17	пем-х-изб-03	Изборни блок 3	3	30	30	0	0	0	5	о	
17а	пем-х-изб-03-а	Кетеринг менаџмент	3	30	30	0	0	0	5	о	са
17б	пем-х-изб-03-б	Управљање односима са јавношћу	3	30	30	0	0	0	5	о	са
17в	пем-х-изб-03-в	Специјализовани немачки језик за област угоститељства 2	3	30	30	0	0	0	5	о	ао
17г	пем-х-изб-03-г	Специјализовани италијански језик за област угоститељства 2	3	30	30	0	0	0	5	о	ао
17д	пем-х-изб-03-д	Специјализовани шпански језик за област угоститељства 2	3	30	30	0	0	0	5	о	ао
17ђ	пем-х-изб-03-ђ	Специјализовани француски језик за област угоститељства 2	3	30	30	0	0	0	5	о	ао
17е	пем-х-изб-03-е	Специјализовани руски језик за област угоститељства 2	3	30	30	0	0	0	5	о	ао
18	пем-х-14	Туристичке регије	4	30	30	0	0	0	6	о	с
19	пем-х-15	Менаџмент рецепције и хотелског домаћинства	4	30	30	0	0	0	6	о	са
20	пем-х-16	Менаџмент смештаја	4	30	30	0	0	0	6	о	са
21	пем-х-17	Прва помоћ	4	15	15	0	0	0	3	о	са
22	пем-х-ом-02	Обавезан предмет модула 2: Специјализовани други страни језик (немачки, италијански, шпански, руски, француски) за област угоститељства 1	4	30	30	0	0	0	5	о	
22а	пем-х-ом-02-а	Специјализовани немачки језик за област угоститељства 2	4	30	30	0	0	0	5	о	ао
22б	пем-х-ом-02-б	Специјализовани италијански језик за област угоститељства 2	4	30	30	0	0	0	5	о	ао
22в	пем-х-ом-02-в	Специјализовани шпански језик за област угоститељства 2	4	30	30	0	0	0	5	о	ао
22г	пем-х-ом-02-г	Специјализовани француски језик за област угоститељства 2	4	30	30	0	0	0	5	о	ао
22д	пем-х-ом-02-д	Специјализовани руски језик за област угоститељства 2	4	30	30	0	0	0	5	о	ао
23	пем-х-изб-04	Изборни блок 4	4	30	30	0	0	0	5	изб	
23а	пем-х-изб-04-а	Менаџмент барова, винарија, казина, крузера и других специјализованих угоститељских објеката	4	30	30	0	0	0	5	изб	са
23б	пем-х-изб-04-б	Понашање и заштита потрошача	4	30	30	0	0	0	5	изб	с
24	пем-х-18	Стручна пракса 2	4	0	0	0	0	150	4	о	са
Укупно часова и бодова на години:				**300**	**300**	**0**		**150**	**60**		

ТРЕЋА ГОДИНА											
25	пем-х-19	Међународно хотелијерство и туризам	5	30	30	0	0	0	6	о	са
26	пем-х-20	Хигијена, санитарна заштита и безбедност	5	30	30	0	0	0	4	о	са
27	пем-х-21	Организација пословања	5	30	30	0	0	0	6	о	са
28	пем-х-22	Пословни енглески језик	5	30	30	0	0	0	5	о	ао
29	пем-х-изб-05	Изборни блок 5	5	30	30	0	0	0	5	изб	
29а	пем-х-изб-05-а	Глобализација у хотелијерству	5	30	30	0	0	0	5	изб	са
29б	пем-х-изб-05-б	Иновације и трендови у угоститељству	5	30	30	0	0	0	5	изб	са
29в	пем-х-изб-05-в	Пословни немачки језик	5	30	30	0	0	0	5	изб	ао
29г	пем-х-изб-05-г	Пословни италијански језик	5	30	30	0	0	0	5	изб	ао
29д	пем-х-изб-05-д	Пословни шпански језик	5	30	30	0	0	0	5	изб	ао
29ђ	пем-х-изб-05-ђ	Пословни француски језик	5	30	30	0	0	0	5	изб	ао
29е	пем-х-изб-05-е	Пословни руски језик	5	30	30	0	0	0	5	изб	ао
30	пем-х-23	Контрола квалитета	6	30	30	0	0	0	4	о	с
31	пем-х-24	Пословање хотелских и туристичких предузећа и агенција	6	30	30	0	0	0	6	о	са
32	пем-х-25	Менаџмент људских ресурса	6	30	30	0	0	0	5	о	с
33	пем-х-ом-03	Обавезан предмет модула 3: Пословни други страни језик (немачки, италијански, шпански, руски, француски)	6	30	30	0	0	0	5	о	
33а	пем-х-ом-03-а	Пословни немачки језик	6	30	30	0	0	0	5	о	ао
33б	пем-х-ом-03-б	Пословни италијански језик	6	30	30	0	0	0	5	о	ао
33в	пем-х-ом-03-в	Пословни шпански језик	6	30	30	0	0	0	5	о	ао
33г	пем-х-ом-03-г	Пословни француски језик	6	30	30	0	0	0	5	о	ао
33д	пем-х-ом-03-д	Пословни руски језик	6	30	30	0	0	0	5	о	ао
34	пем-х-изб-06	Изборни блок 6	6	30	30	0	0	0	5	изб	
34а	пем-х-изб-06-а	Управљање ризицима	6	30	30	0	0	0	5	изб	са
34б	пем-х-изб-06-б	Ментална хигијена	6	30	30	0	0	0	5	изб	са
34в	пем-х-изб-06-в	Велнес и спа програми	6	30	30	0	0	150	5	изб	са
34г	пем-х-изб-06-г	Креативна гастрономија	6	30	30	0	0	15	5	изб	са
35	пем-х-26	Стручна пракса 3	6	0	0	0	0	150	4	о	са
36	пем-х-28	Завршни рад	6	0	0	0	60	0	5	о	са
Укупно часова и бодова на години:				**300**	**300**	**60**		**365**	**60**		
Укупно часова и бодова за све године студија:				**1.860**				**665**	**180**		

Садржај предмета

(по азбучном реду како су наведени у даљем тексту)

Вештине пословне комуникације
Глобализација у хотелијерству
Завршни рад
Изградња и опрема хотелских објеката
Иновације и трендови у угоститељству
Кетеринг менаџмент
Контрола квалитета
Међународно хотелијерство и туризам
Менаџмент барова, винарија, казина, крузера и других специјализованих угоститељских објеката
Менаџмент догађаја у хотелијерству
Менаџмент људских ресурса
Менаџмент рецепције и хотелског домаћинства
Менаџмент смештаја
Ментална хигијена
Организација пословања
Основи гастрономије
Основи маркетинга
Основи менаџмента
Основи предузетништва
Основи ресторатерства
Основи туризма
Основи хотелијерства
Понашање и заштита потрошача
Пословање хотелских и туристичких предузећа и агенција
Пословна информатика
Пословни бонтон
Пословни енглески језик
Пословни италијански језик
Пословни немачки језик
Пословни руски језик
Пословни француски језик
Пословни шпански језик
Прва помоћ
Специјализовани енглески језик за област угоститељства 1
Специјализовани енглески језик за област угоститељства 2
Специјализовани италијански језик за област угоститељства 1
Специјализовани италијански језик за област угоститељства 2
Специјализовани немачки језик за област угоститељства 1
Специјализовани немачки језик за област угоститељства 2
Специјализовани руски језик за област угоститељства 1
Специјализовани руски језик за област угоститељства 2
Специјализовани француски језик за област угоститељства 1
Специјализовани француски језик за област угоститељства 2
Специјализовани шпански језик за област угоститељства 1
Специјализовани шпански језик за област угоститељства 2
Стручна пракса 1-3
Технологија хране и пића
Туристичке регије
Управљање односима са јавношћу
Управљање ризицима
Управљање финансијама и израда бизнис планова
Хигијена, санитарна заштита и безбедност

ВЕЛНЕС И СПА ПРОГРАМИ

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, модул: Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Велнес и спа програми**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	изборни
Семестар:	трећа година, шести семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Овладавање појмом велнеса, холистички приступ здрављу и благостању. Повезивање основних елемената велнес третмана у процедуре неге индивидуално прилагођене потребама клијента.

Исход предмета:
Оспособљеност за примену велнес програма и процедура за негу лица и тела, шака и стопала, врата и деколтеа. Оспособљеност за примену основних комплементарних техника у велнес програмима. Оспособљеност за примену појединих техника за контролу стреса.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Појам и дефиниција велнеса. Осврт на спа и велнес кроз историју. Појам велнеса и велнес културе. Савремени поглед на здравље и благостање. Традиционални поглед на здравље и благостање. Глобоална спа инудстрија. Здравствени туризам. Основни принципи спа и велнеса. Спа и велнес услуге. Трендови и методе у велнесу. Основе медицинског велнеса. Техничке карактеристике велнеса. Основна и опциона опрема у велнесу. Топлотне процедуре у велнесу. Водене процедуре у велнесу. Мануелне и механопроцедуре у велнесу. Таласотерапија. Велнес програми за негу и обликовање тела. Велнес програми за антистрес и релаксацију. Комплементарне технике у концепту велнеса. Мере опреза у велнесу и контраидикације за примену велнес програма. Велнес филозофија, велнес терапеут. Велнес у бањама Србије, најпознатије локације у Србији.
Практична настава
Велнес терапеут (кодекси, етика, комуникација са клијентом). Велнес масаже (велнес релакс масажа, масажа вулканским камењем, масажа биљним врећицама (pinda sweda), спа и велнес третмани лица и тела (пилинг и паковања тела), антицелулит масажа, парафанго, рефлексологија, ароматерапија, фитотерапија, ајурведска масажа главе, основе шиацу масаже, масажа шкољкама.

Литература:
Основна литература:

1. Исаиловић Г., Матић Б.: Водич кроз wellness, уџбеник, ауторско издање, Београд, 2006.
2. Соловјова Н.: Wellness масаже, Конти, Београд, 2000.

Допунска литература:
3. Трајков М., Шимпрага Љ.: Термички агенси у физикалној терапији, Конти, Београд, 2021.
4. Cohen M., Bodeker G.: Understanding the Global Spa Industry: Spa Management, Elsevier, New York, 2008.
5. Capellini S.: The Complete Spa Book for Massage Therapists, Milady, London, 2010.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (предмет завршног рада, завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., проj. рад, терен. рад...)
45	45	150	0	0

Методе извођења наставе:
предавања, практична настава, дискусија, решавање проблема, клиничка пракса.

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми	20		

ВЕШТИНЕ ПОСЛОВНЕ КОМУНИКАЦИЈЕ

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Вештине пословне комуникације**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	прва година, први семестар
Број ЕСПБ:	6
Услов:	нема

Циљ предмета:
Студент активном партиципацијом у процесу учења треба да овлада знањима из области комуникација, у циљу стицања комуникационе компетентности и потребних вештина за професионални рад у нези и лечењу старих особа, организационој и тимској комуникацији и са социјалним партнерима.

Исход предмета:
На крају курса студент треба да буде оспособљен за примену стечених знања из комуникационих вештина, да усвојена знања и вештине практично примени у оквиру установе у којој ради.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Општи појмови, аспекти, врсте, делови комуникације. Комуникациона компетентност у професионалном раду. Препреке у комуникацији. Специфичности комуникације са старим особама. Значај вербалне и невербалне комуникације са старима. Специфичност примене комуникационих метода са старима. Комуникација и васпитно саветовање – супортативне методе. Успостављање првог контакта и вођење разговора са клијентима. Специфичности у комуникацијама са особама са чулно-опажајним поремећајима Етика у комуникацији. Политичка и друштвена коректност у комуникацијама. Професионални идентитет и комуникација. Комуникациони стилови. Емоционална комуникација, емпатија. Комуникација у функцији социјалне подршке. Комуникација и психолошки дистрес у нези старих и у палијативној нези. Терапијска и информативна комуникација. Психолошко-социјални аспект комуникације. Комуникација са особама под стресом и у кризи. Комуникација са особама умањених сензорних и говорних способности. Комуникација са породицом старих особа. Комуникација у жалости. Интерперсонална комуникација. Тимски рад и социјални партнери. Односи с јавношћу организације у циљу постизања међусобног разумевања и остваривања заједничких интереса. Комуникације у кризним ситуацијама. Управљање конфликтима и њихово решавање.
Практична настава
Аспекти комуникације. Вербална и невербална комуникација са старима. Емпатија. Етички принципи. Креативне радионице увежбавања метода вербалне комуникације: говорење, слушање, читање, писање. Невербална комуникација. Специфичности у комуникацијама са болесницима са чулно-опажајним поремећајима. Тимски рад. Терапијска и информативна комуникација. Спровођење специфичних метода комуникације са старима. Управљање конфликтима и њихово решавање. Примена СОЛЕР технике. Комуникација и психолошки дистрес у палијативној нези. Поступци у периоду жаловања.

Литература:
Основна литература:

1. Дикић Н.: Пословна комуникација, Висока хотелијерска школа за струковне студије, Београд, 2012.
2. Јовичић Д., Салаи С.: Пословно комуницирање, уџбеник, Висока пословна школа струковних студија, Нови Сад, 2011.

Допунска литература:
3. Капор СтануловићН., Врговић П.: Основе комуникологије и пословног комуницирања, уџбеник, Алфа граф, Нови Сад, 2008.
4. Марковић М.: Пословна комуникација, Clio, Београд, 2004.
5. Hugman B.: Healthcare Communication, Pharmaceutical Press, London, 2009.
6. Bovee C. L., Thill J. V.: Business Communication Today, Prentice Hall, London, 2005.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (предмет завршног рада, завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројекат, терен. рад...)
15	15	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		

колоквијуми/испит	20		

ГЛОБАЛИЗАЦИЈА У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Глобализација у хотелијерству**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	изборни
Семестар:	трећа година, пети семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је упознавање студента са појмом глобализације, утицајем глобалних медија на туризам и утицајем туризма на глобалну културу, глобалним правцима туристичких токова, настанком и карактеристикама глобалног туризма, као и позитивним и негативним последицама глобалног туризма.

Исход предмета:
Након завршеног курса студент би требало да разуме основе појмова глобализације, утицаја глобалних медија на туризам, утицај туризма на глобалну културу, глобалне правце туристичких токова, настанак и карактеристике глобалног туризма, као и позитивне и негативне последице глобалног туризма.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Појам глобализације, дефинисање, основни аспекти. Туризам као глобална појава. Заједничка обележја глобализације и туризма. Глобални комуникациони системи, врсте комуникационих система. Туризам као облик бекства. Утицај глобалних медија на туризам. Утицај туризма на глобалну културу, глобални културни диктати. Појам и типологија туристичког простора. Просторна делокализација туризма, имплозија туризма, колективне туристичке представе простора, индивидуалне туристичке представе простора, симболичко значење туристичког простора. Глобални правци туристичких токова. Специфичности туристичких места и туристичких атракција. Типологија времена, објективно време, субјективно време, стратегије супротстављања времену. Настанак и карактеристике глобалног туризма. Туризам између глобалног и локалног. Глобализација туризма, глобалне метрополе. Појам и специфичности туристичке акултурације, основне фазе туристичке акултурације, контакт и комуникација као услов акултурације, основне одлике акултурације. Културни шок – настанак и основни фактори облика и интензитета културног шока, културни шок туриста, културни шок домаћина. Мек Кенелов модел међусобних односа туриста и домаћина. Позитивне последице глобалног туризма, уклањање језичких, социјалних, класних, верских, расних и етничких баријера. Поштовање сопствених и туђих културних обележја. Унапређење заштите природе и историјског наслеђа. Унапређење квалитета живота. Обнављање културног и етничког идентитета. Негативне последице глобалног туризма, неразумевање и сукоби, предрасуде и стереотипи. Негативни утицаји на религију, језик, здравље. Деградација традиционалних уметничких и нематеријалних културних вредности.
Практична настава
Појам глобализације, глобални комуникациони системи, врсте комуникационих система - вежбање. Утицај глобалних медија на туризам и утицај туризма на глобслну културу – дискусија. Глоблни правци туристичких токова. Настанак и карактеристике глобалног туризма. Туризам између глобалног и локалног - дискусија. Позитивне и негативне последице глобалног туризма – радионица, дискусија.

Литература:
Основна литература:

1. Чомић Ђорђе: Туризам и глобализација, уџбеник, Висока хотелијерска школа, Београд, 2009.

Допунска литература:
2. Stiglic Josenf: Глобализација и њене противречности, Miba Books, Београд, 2021.
3. Timothy J. Dallen: Handbook of Globalisation and Tourism, Elgaron, New York, 2019.
4. Sakwit Kunphatu: Globalisation, Tourism and Simulacra, Routledge, New York, 2021.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (предмет завршног рада, завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројекат, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		

колоквијуми/испит	20		

ЗАВРШНИ РАД

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Завршни рад**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	трећа година, шести семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	положени сви предмети I-III године

Циљ предмета:
Циљ предмета је да се студент оспособи да примени основна, теоријско методолошка, научно-стручна и стручно-апликативна знања и методе за решавање конкретних проблема у оквиру изабране теме завршног рада. У оквиру завршног рада студент, проучавајући доступну литературу или радом у установи у којој обавља праксу или статистичком анализом података, изучава проблем, његову структуру и сложеност и на основу спроведених анализа изводи закључке о могућим начинима његовог решавања. Такође, студент се обучава да напише завршни рад, презентује га у задатом року и дискутује о раду са стручним лицима.

Исход предмета:
Студент је оспособљен да на основу стечених знања и вештина током студирања уради рад у Наставној бази или библиографски сакупи стручну литературу, напише рад и презентује га пред компетентном комисијом.

Садржај предмета:

Завршни рад представља стручни или истраживачки рад студента у коме се он упознаје са методологијом истраживања у свим областима од значаја за студијски програм и модул који изучава на студијама. Тема рада може бити експериментална или библиографска. Након обављеног истраживања, студент припрема завршни рад у форми која садржи следећа поглавља: *Увод, Теоријски део, Методологија рада, Резултати и дискусија, Закључак, Скраћенице* (опционо), *Прилози* (опционо), *Литература, Биографија кандидата, Кључна документацијска информација* (подаци о кандидату који ће се користити у пројекту дигитализације дипломских радова у земљи). Рад мора садржати минимално 40, максимално 60 страна.

Одбрана рада састоји се од усменог презентовања рада од стране студента, постављања питања од стране чланова комисије и одговора студента на постављена питања. Елементи Завршног рада који се оцењују су:

- израда рада у писаном облику - максимално 20 поена
- материја рада - максимално 30 поена
- презентација рада током одбране - максимално 20 поена
- одговори на питања три члана Комисије током одбране - максимално 30 поена (3x10)

Комисисију за одбрану Завршног рада чине 3 наставника од којих је један ментор рада. Два од три наставника морају бити из уже стручне области којој материја Завршног рада припада, а трећи мора бити из блиске области (изузетак су интердисциплинарне теме). Два од три наставника морају бити наставници ИЦЕПС-а, трећи може бити наставник неке друге акредитоване високошколске установе у Србији. Један од три наставника може бити у пензији. Ментор мора бити наставник ИЦЕПС-а.

Завршни рад не сме бити део већ објављеног научно-истраживачког или стручног рада, али може бити део *будућег* рада (специјалистичког рада, докторске дисертације, научног или ревијалног рада…).

Завршни рад **не сме представљати копирање или обраду већ постојећег текста са интернета или друге електронске или штампане литературе или већ објављеног рада, што би се сматрало плагијатом.** Плагирање Завршног рада најстроже је забрањено и санкционише се поништавањем Завршног рада и могуће другим, вишим санкцијама.
Дужина израде Завршног рада не сме трајати сигнификантно дуже од планираног времена (формално око 60 часова), рачунајући све сегменте Завршног рада, од почетних консултација са ментором и претраживања ранијих радова (Предмет завршног рада), преко самог рада, до финалног чина одбране. Формална дужина одбране дипломског рада је максимално 30 мин плус време током ког чланови Комисије постављају питања (додатних максимално 30 мин).

Литература:
Основна литература:
1. зависи од теме Завршног рада

Допунска литература:
2. зависи од теме Завршног рада

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
0	0	0	60	0

Методе извођења наставе: Током израде завршног рада, ментор даје неопходна упутства студенту, упућује га на одређену литературу, помаже при избору метода истраживања, током анализе и обраде добијених резултата, при

извођењу правилних закључака и др. У оквиру овог дела завршног рада студент обавља додатне консултације са ментором, а по потреби и са другим наставницима који се баве проблематиком из области теме завршног рада. Ако се медицински рад ради у некој установи/фирми, потребна је њена сагласност.
Оцена (максимални број поена 100): Оцена на завршном раду представља збир бодова добијених за: - израду рада у писаном облику, 20 поени; - материју рада, 30 поени; - презентовање рада током одбране, 20 поени; - одговоре на питања чланова Комисије за одбрану дипломског рада током одбране рада, 30 поени (3 x 10, три члана Комисије).

ИНОВАЦИЈЕ И ТРЕНДОВИ У УГОСТИТЕЉСТВУ

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Иновације и трендови у угоститељству**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	изборни
Семестар:	трећа година, пети семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета јесте упознавање студента са иновативним приступима у ресторатерству, гастрономији и хотелијерству као реалном захтеву свакодневице, прегледом примера из праксе и разумевање трендова иновација у угоститељству.

Исход предмета:
Након завршеног курса, студент би требао да има нове видике и ширу слику о трендовима развоја у ресторатерству, гастрономији и хотелијерству, односно требао би разумети неопходност примене иновација у раду угоститељских објеката.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Појам и значај иновација. Иновативна стратегија развоја угоститељства. Иновативни трендови у угоститељству. Развој квалитета. Иновативне организације у угоститељству. Утицај иновација на конкурентску предност. Утицај иновација на структуру гостију. Иновативни концепт рада у угоститељским организацијама. Утицај квалификационо образовне структуре запослених на степен иновативности у угоститељству. Иновативна одговорност према запосленима у угоститељству. Управљање иновацијама. Значај отворених иновација. Увођење савремене технике и технологије у угоститељству (апарати и опрема). Креирање новог нивоа услуге (иновације у понуди хране и пића у ресторатерству). Модерне технологије у улози планирања менија. Савремена организација пословних процеса у ресторатерству. Онлине наручивање и стандардна кућна достава као иновација. Савремене методе анализе квалитета хране у гастрономији (HACCAP систем – сигурност хране у гастрономији, иновације у топлотној обради хране). Еволуција сензорне анализе хране. Инструменти мерења квалитета хране. Молекуларна гастономија – иновативни приступ савременој исхрани. Презентација хране у модерној гастрономској понуди, презентација хране пред гостима, учешће кувара у презентацији. Презентација ресторана и хотела, виртуалне туре. Fine dining концепт, упаривање хране и пића. Трендови иновација у ресторатерству, гастрономији и хотелијерству. Мицхелинове звездице у савременој категоризацији ресторатерства. Примери оригиналних идеја светски познатих угоститељских објеката.
Практична настава
Иновације у ресторатерству, гастрономији и хотелијерству – анализа примера из праксе, редионице са осмишљавањем нових иновација, презентације, дискусија. Посета угоститељским објектима са високим нивоом иновативности. Интернет претраживање.

Литература:
Основна литература:

1. Петковић Саша: Предузетништво и иновације у дигиталној ери, уџбеник, Економски факултет, Бања Лука, 2021.
2. Попеску Јован: Маркетинг у туризму и хотелијерству, уџбеник, Универзитет Сингидунум, Београд, 2018.
3. Дамњановић Ивана: Одрживи туризам: на путу ка будућности, уџбеник, Универзитет Сингидунум, Београд, 2018.

Допунска литература:

4. Ratten Vanessa, Braga Vitor: Tourism Innovation: Technology, Sustainability and Creativity (Innovation and Technology Horizons), Springer, New York, 2019.
5. Peters Mike, Pikkemaat Birgit, Innovation in Hospitality and Tourism, Routledge, London, 2012.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (предмет завршног рада, завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројекат, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми/испит	20		

ИЗГРАДЊА И ОПРЕМА ХОТЕЛСКИХ ОБЈЕКАТА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Изградња и опрема хотелских објеката**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	друга година, трећи семестар
Број ЕСПБ:	6
Услов:	Основи хотелијерства

Циљ предмета:
Циљ предмета је да омогући студенту стицање знања из изградње, уређења и опремања угоститељских објеката, са познавањем основних појмова, подела и категоризација угоститељских објеката за смештај, исхрану, пиће и друге услуге забаве, анимације, рекреације и др.

Исход предмета:
Након успешно завршеног курса студент треба да покаже познавање из области изградње, уређења и опремања угоститељских објеката, хигијене просторија и нових облика, тј, начина савременог опремања и примене поменутих просторија/објеката у хотелијерству.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Појам, подела, калсификација и каегоризација хотелских и угоститељских објеката. Изградња хотелских и угоститељских објеката у складу са потребама делатности, критеријумима категоризације, трендовима у свету и еколошким захтевима. Стандарди великих хотелских ланаца, типизирани хотелски објекти великих светских ланаца хотела и ресторана. Локална архитектонска традиција у изградњи хотела. Уређење и опремање хотела, рецепције, лобија, ВИП салона, ресторана, собе, сале за састанке, конференцијске сале, тоалета, ходничних просторија, теретане, сауне и др. рекреативних објеката и др. Специјализовани угоститељски објекти. Опрема угоститељских радњи и објеката на превозним средствима (авио-саобраћај, бродови, железница). Одржавање опреме, средстава за рад и инвентара (хигијена просторија, техничких уређаја, намештаја). Савремена опрема и средства за рад у угоститељству. Заштита на раду (хигијена радне средине, заштита на раду). Стандарди и стандардизација у хотелско-угоститељским објектима: стандарди понашања, информација и комуникација, одевање, квалитет услуге. Законска регулатива у земљи, ЕУ, свету. Интерна и екстерна контрола квалитета.
Практична настава
Уређење и опремање хотела, рецепције, лобија, ВИП салона, ресторана, собе, сале за састанке, конференцијске сале, тоалета, ходничних просторија, теретане, сауне и др. рекреативних објеката и др. – интернет претраживање, презентација, дискусија. Специјализовани угоститељски објекти – интернет претраживање, презентација. Опрема угоститељских радњи и објеката на превозним средствима (авио-саобраћај, бродови, железница) – интернет претраживање, презентација. Одржавање опреме, средстава за рад и инвентара (хигијена просторија, техничких уређаја, намештаја) – интернет претраживање, презентација, дискусија. Савремена опрема и средства за рад у угоститељству - дискусија. Стандарди и стандардизација у хотелско-угоститељским објектима: стандарди понашања, информација и комуникација, одевање, квалитет услуге– интернет претраживање, презентација, дискусија. Законска регулатива у земљи, ЕУ, свету – упоредна анализа, дискусија. Посета запослене особе из хотела задужене за контролу квалитета.

Литература:
Основна литература:

1. Черовић С., Чомић Ђ.: Пројектовање и изградња хотела, Универзитет Сингидунум, Београд, 2020.
2. Чомић Ђ., Вукић М.: Изградња и опремање хотелских објеката, уџбеник, Висока хотелијерска школа струковних студија, Бебаимоца, Београд, 2014.

Допунска литература:
3. Галичић В.: Пословање хотелскога одјела смјештаја, Факултет за менаџмент у туризму и угоститељству, Травањ, 2017.
4. Министарство финансија и привреде: Правилник о минимално техничким и санитарно-хигијенским условима за уређење и опремање угоститељских објеката, Београд, 2012.
5. Министарство финансија и привреде: Правилник о условима и начину обављања угоститељске делатности, начину пружања угоститељских услуга, разврставању угоститељских објеката и минимално техничким условима за уређење и опремање угоститељских објеката, Београд, 2012.
6. Jan H.: Architekture Engenering, Data Status, Beograd, 2002.
7. Ransley J.: Developing Hospitality Properties and Facilities, Elsevier Butterworth-Heinemann, New York, 2008.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:

интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	30		
колоквијуми/испит	30		

КЕТЕРИНГ МЕНАЏМЕНТ

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Кетеринг менаџмент**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	изборни
Семестар:	друга година, трећи семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	Основи ресторатерства

Циљ предмета:
Циљ предмета је упознавање студената са савременим теоријским и практичним аспектима кетеринг менаџмента и његовог значаја за успешно обликовање целовите гастрономске понуде и тржишно позиционирање у угоститељству.

Исход предмета:
Након успешно савладаног предмета студент стиче теоријска и практична знања о кетеринг операцијама и пословању, као и знања неопходна за планирање и обављање функција на одређеним локацијама, у одређено време, где понуда хране и пића има значајну улогу.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Увод у кетеринг. Врсте кетеринга. Тржиште кетеринга. Маркетинг у кетерингу. Односи са корисницима кетеринг услуга. Врсте хране и пића у кетерингу. Одређивање количине хране и пића код кетеринга. Начин послуживања. Опрема и инвентар у функцији кетеринга. Објекти и садржаји за бављење кетеринг пословима. Особље кетеринга, дрес-код. Достава кетеринга. Функција оброка у кетерингу. Специјалне врсте кетеринга. Пријеми, прославе, банкети. Кетеринг на отвореном. Хигијена и санитација код кетеринга. Кетеринг операције и пословање. Продаја кетеринг услуга. Финансијска контрола и извештаји у кетерингу.
Практична настава
Врсте хране и пића у кетерингу - радионица. Одређивање количине хране и пића код кетеринга - радионица. Начин послуживања - радионица. Опрема и инвентар у функцији кетеринга - радионица. Објекти и садржаји за бављење кетеринг пословима – дискусија, радионица. Особље кетеринга, дрес-код - радионица. Достава кетеринга - радионица. Специјалне врсте кетеринга – интернет претраживање, презентација. Пријеми, прославе, банкети. Кетеринг на отвореном. Продаја кетеринг услуга – интернет претраживање, презентација.

Литература:
Основна литература:
1. Стојановић М.: Кетеринг, Висока хотелијерска школа за струковне студије, Београд, 2010.
Допунска литература:
2. Scanlon N. L.: Catering Management, Villey, London, 2012.
3. Shock P., Stefanelli J.: On-Premise Catering, John Wiley & Sons INC, New York, USA, 2001.
4. Lawrence E., Chalmers I.: The Complete Caterer: A Practical Guide to the Craft and Business of Catering, Crown/Archetype, London, 2010.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми/испит	20		

КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Контрола квалитета**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	трећа година, шести семестар
Број ЕСПБ:	4
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је разумевање појма и суштине квалитета као тржишне категорије, уочавање специфичности квалитета у радној организацији, са посебним акцентом на специфичности услуге одређеног сектора, упознавање са основама организације установе, начином руковођења установом, специфичностима процеса доношења одлука, административним процедурама и управљањем променама у установи. Циљ предмета је и разумевање и прихватање појма стандардизације и значаја стандарда у процесу дефинисања квалитета.

Исход предмета:
Након одслушаног и положеног предмета, студент би требало да је оспособљен за практичну примену интерних процедура и стандарда у функцији утврђивања и контроле квалитета услуга, утврђивање и рангирање критеријума квалитета, владање техникама и методама за мерење и контролу квалитета и оцену примене утврђених стандарда са посебним акцентом на тип организације којој припада. Такође, студент би треба да с оспособи за начин прихватања и спровођења корективних мера у циљу управљања квалитетом.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Управљање квалитетом: појам, дефинисање квалитета, разлози за примену процеса контроле квалитета. Карактеристике квалитета у одеређеним областима (специфичности контроле квалитета у посматраној делатности...), облици и нивои испољавања квалитета. Системи управљања квалитетом: дефинисање и развој појединих система квалитета. Стандардизација услуга као основа квалитета, подручја примене стандарда, врсте стандарда. Захтеви стандарда ISO 9000, ISO 9001, ISO 14000, ISO 22000, примена HACCP система, HALAL стандарди. Значај интерних процедура унутар организације. Ланац руковођења. Улога запослених у обезбеђењу квалитета, значај и улога људских ресурса, процес управљања људским ресурсима. Значај и улога менаџмента у остваривању квалитета, менаџери као фактор квалитета. Улога корисника услуге у креирању квалитета услуге: перцепција, одступања, сатисфакција, методе за мерење квалитета услуга. Стратегијски приступ квалитету, тенденције у пословној орјентацији предузећа, промене у структури понуде. Стратегијско прилагођавање услуга савременим трендовима: сегментација тржишта, диференцирање, позиционирање, примена савремених технологија.
Практична настава
Дискусија на теме из процеса организације установа и контроле квалитета. Анализа практичних искустава у Србији и ван земље. Посета сертификованог ISO оцењивача. Посета руководиоца јавне и приватне фирме која квалитетно спроводи контролу квалитета. Анализа практичних примера домаћих и страних, јавних и приватних фирми. Анализа и практични примери из сфере безбедности. Безбедност запослених и клијената, дискусија.

Литература:
Основна литература:

1. Ранђић Д., Антић З.: Менаџмент квалитета, Београдска пословна школа - Висока школа струковних студија, Београд, 2012
2. Хелета Миленко: Менаџмент квалитета, Универзитет Сингидунум, Београд, 2008.

Допунска литература:
3. Блешић И.: Менаџмент квалитета у туризму и хотелијерству, Природно-математички факултет, Нови Сад, 2017.
4. Канцир Д., Антић З.: Менаџмент квалитета, Београдска пословна школа - Висока школа струковних студија, Београд, 2013.
5. Легетић Б.: Принципи менаџмента, уџбеник, Економски факултет, Суботица, 2007.
6. Службени гласници Републике Србије.
7. Kiran R.: Total Quality Management: Key Concepts and Case Studies, South-Western College Pub, New York, 2016.
8. Holm Len: Construction Quality Control|, Brewers Publications, London, 2022. .

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
предавања, анализа случаја, дискусија, радионица, е-учење.

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**

присуство предавањима	3	испит	40
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	20		
колоквијуми	30		

КРЕАТИВНА ГАСТРОНОМИЈА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у гастрономији
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Креативна гастрономија**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	изборни
Семестар:	трећа година, шести семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је да се студенти упознају са креативном гастрономијом као обликом потребе савремених угоститељских објеката, са обуком низа практичних детаља.

Исход предмета:
По завршетку курса, студент би требало да има ново отворено поље у разумевању савремене гастрономије и угоститељства, да разуме и зна да примењује основне идеје примене креативности у савременој гастрономији.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Појам креативне гастрономије, значај и потреба у савременој гастрономији. Технолошко-комерцијални лексикон. Основни принципи креативног осмишљавања хране и пића. Професионалност и познавање намирница у професионалној креативној гастрономији. Искоришћавање природних карактеристика намирнице. Спаривање укуса. Склапање боја. Прилози главном јелу, пратиоци, сосеви, преливи, зачини, глазуре, дресинг. Креативна гастрономија хладних и топлих предјела, спаривање са главним јелом, врсте предјела, хладан бифе, аспик. Креативна гастрономија главног јела. Креативна гастрономија дезерта. Креативна гастрономија пића. Креативна гастрономија коктела. Упаривање хране и пића. Декорација, врсте декорација (унутрашња, спољашња, декорација сервиса и стола). Избор сервиса за послуживање (дизајн, боја, материјал, температура). Варијацие при послуживању. Су вид. Креативна гастрономија код кетеринга, коктела, конгресног туризма, прослава и сл. Повезаност креативне гастрономије и ресторатерског сектора који износи храну и пиће госту. Креативна гастрономија и амбијент. Најчешће коришћене намирнице у креативном украшавању, предности, мане, најчешће грешке.
Практична настава
Практичан рад, интернет третраживање, примери из праксе. Гостовање стручњака из области. Посета ресторану који је познат по креативном представљању хране и пића.

Литература:
Основна литература:

1. Тешановић Драган: Основе гастрономије за менаџере, уџбеник, Висока хотелијерска школа, Београд, 2014.
2. Шкрињар М., Тешановић Драган: Храна у угоститељству и њено чување, уџбеник, Висока хотелијерска школа, Београд, 2012.

Допунска литература:

3. Пршић М., Стојановић Д., Ћирић М.: Савремени трендови у гастрономској понуди Београда, XIII научно-стручна конференција са међународним учешћем Хотелска кућа, Златибор, 2021.
4. Page Karen: Kitchen Creativity: Unlocking Culinary Genius-with Wisdom, Inspiration and Ideas from the World's Most Creative Chefs, Little, Brown and Company, New York, 2017.
5. Keller T., Ruhlman M.: Under Pressure Cooking Sosu Vide, Pearson, New York, 2008.
6. Garlought R., CampbellA.: Modern Garden Manger: A Global Perspective, Delmar Cengage Learning, Boston, 2011.
7. Turgeon Charlotte, Solmson Jane: The Encyclopedia of Creative Cooking, Weathervane Books, St Louis, 2000.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	15	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми/испит	20		

МЕЂУНАРОДНО ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Међународно хотелијерство и туризам**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	трећа година, пети семестар
Број ЕСПБ:	6
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је разумевање законитости развоја међународне хотелске индустрије, упознавање студента са основама организационог понашања, организационе културе и професионалне етике мултинационалних компанија у хотелијерсттву, разумевање и прихватање пословних стратегија међународних хотелских ланаца и откривање основних чинилаца њиховог позиционирања на глобалном тржишту хотелских услуга.

Исход предмета:
Након одслушаног курса, студент ће бити професионално упознат са понудом међународних хотелских ланаца, уочавању разлика и специфичности које доноси процес тржишне сегментације и специјализације понуде путем пласмана програмских пакета, а имаће и способност процене могућности примене искустава међународних хотелских ланаца у домаћој пракси.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Појам и врсте хотелских ланаца. Историја развоја хотелских ланаца. Значај великих светских хотелијера за настанак међународних хотелских ланаца. Основни фактори територијалне експанзије и интернационализације хотелских ланаца. Визија и мисија међународних хотелских ланаца, трендови. Корпоративна култура и стилови менаџмента међународних хотелских ланаца. Основни облици повезивања у међународне ланце хотела (уговор о франшизингу, уговор о менаџменту, директна инвестициона улагања...). Интерна диференцијација и специјализација међународних хотелских система, брендирање. Пословна стратегија усмерености на корисника. Специјализовани програми бриге за госта, персонализација туризма. Специјализовани програми бриге за запослене. Конзорцијуми и конгломерати у међународном хотелијерству.
Практична настава
Презентација водећих светских хотелских ланаца – интернет претраживање, радионица, дискусија. Развојни концепти, однос између квалитативног и квантитативног развоја – анализа случајева из праксе. Компаративне предности и позиционирање на различитим тржиштима – упоредна анализа, радионица. Анализа присуства хотелских ланаца у Србији и региону – радионица, интернет третраживање. Посета туристичкој агенцији.

Литература:
Основна литература:

1. Косар Љ., Брадић М.: Основе пословања међународних ланаца у хотелијерству, Природно-математички факултет, Нови Сад, 2014.
2. Сворцан Н.: Међународни ланци у хотелијерству, уџбеник, Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд, 2009.

Допунска литература:
3. Косар Љ.: Хотелијерство 1, уџбеник, Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд, 2008.
4. Косар Љ.: Хотелијерство 2, уџбеник, Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд, 2011.
5. Cunill O. M.: The Growth Strategies of Hotel Chains, The Haworth Hospitality Press, New York, London, Oxford, 2006.
6. Hotels, The Magazine of the Worldwide Hotel Industry, www.hotelsmag.com

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	40
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	20		
колоквијуми/испит	30		

МЕНАЏМЕНТ БАРОВА, ВИНАРИЈА, КАЗИНА, КРУЗЕРА И ДРУГИХ СПЕЦИЈАЛИЗОВАНИХ УГОСТИТЕЉСКИХ ОБЈЕКАТА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Менаџмент барова, винарија, казина, крузера и других специјализованих угоститељских објеката**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	изборни
Семестар:	друга година, четврти семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ курса је упознати студенте са специфичностима менаџмента специјализованих угоститељских објеката, као и упознавање студената са стратегијом пословања на нивоу одређене специјализоване јединице са аспекта понуде, финансијске конструкције и одрживог пословања.

Исход предмета:
Након курса студенти ће бити у стању да послују са основним струковним вештинама у баровима, винаријама, крузерима, казинима и другим специјализованим туристичким и угоститељским објектима, као и да примене поступке планирања, организовања, вођења и контроле процеса пружања угоститељских услуга.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Врсте специјализованих туристичких и угоститељских објеката. Увод у менаџмент специјализованих туристичких и угоститељских објеката. Разлике у врстама објеката са аспекта географске локације, економског статуса, година посетилаца, сезонског карактера, времена коришћења, врсте посетилаца... Специфичности ресторатерских услуга са аспекта припреме за рад, услуге, хигијене, контроле набавке и складиштења, контрола залиха, одржавања ентеријера и затварања објекта: барови, пивнице, винарије, ракија барови, дискотеке, ноћни клубови, крузери. Дечији ресторани, породични ресторани, домови за старије особе, одмаралишта, мотели, хотели, хотелски ланци високог нивоа. Свечани оброци, банкетско пословање, пријеми, коктели, прославе, дечији рођендани, новогодишње пролаве, свадбе, даће. *A la carte* пословање, пансионско пословање. Пикници, прославе на отвореном. Послуживање на базенима, плажама. Team-building послужење. Послуживање за екстремно велики број гостију. Кетеринг. Храна *„за понети“*, drive-in послуживање. Национални и институционални ресторани (основе рада у италијанским, кинеским, мексичким, јапанским ресторанима. Послуживање у дечијим одматалиштима, пензионерским домовима, специјалним болницама, бањама, рехабилитационим центрима. Послуживање високог нивоа, пријеми амбасада...
Практична настава
Анализа случаја реалног и виртуелног случаја – радиионица. Претраживање интернета и презентација резултата претраживања – радионица. Симулација одређеног специјализованог угоститељског задатка. Посета специјализованој угоститељској услузи – анализа упоредна анализа, дискусија. Осмишљавање специфичности понуде одређеног виртуалног случаја – пројектни задатак. Посета реалним дестинацијама.

Литература:
Основна литература:

1. Красавчић М.: Менаџмент барова и казина, уџбеник, Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд, 2011.

Допунска литература:
2. Јанићевић С.: Услуге у угоститељству са техником услуживања, опремом и инвентаром, уџбеник, Природно-математички факултет, Нови Сад, 2008.
3. Vanhove N. : The Economics of Tourism Destinations, Butterworth-Heinemann, Oxford, UK, 2011.
4. UNWTO: A Practical Guide to Tourism Destination Management, World Tourism Organization, Madrid, Spain, 2007.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	30		
колоквијуми/испит	30		

МЕНАЏМЕНТ ДОГАЂАЈА У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Менаџмент догађаја у хотелијерству**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	изборни
Семестар:	прва година, други семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је стицање знања, вештина и компетенција о основним законитостима менаџмента догађаја у туризму и хотелијерству, стицање практичних вештина и способности у смислу креативног програмирања догађаја, управљање догађајем, одржавање квалитета и брзине услуге, као и праћење и контрола са финансијских аспеката догађаја.

Исход предмета:
По завршетку курса студенти ће бити у стању да ускладе и примене теорију, методе и процесе планирања и организовања догађаја у туризму и хотелијерству, користе стечена знања у креирању аналитичког и критичког мишљења о основним врстама и облицима догађаја у туризму и хотелијерству (посебно са аспекта ресторатерских услуга), развију критички однос, комуникативност, креативност и одговорност за сосптвене пројекте, развију способност тимског рада и комуникације са непосредним и ширим социјалним окружењем, као и да измере и оцене ефекте догађаја у туризму и хотелијерству и посебно ресторатерству.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Дефиниција догађаја. Одређивања улоге и значаја догађаја у туризму и хотелијерству. Врсте и облици догађаја у туризму. Мотиви и потребе савременог госта и њихова повезаност са догађајима у туризму. Маркетинг менаџмент догађаја у туризму. Планирање догађаја у туризму и хотелијерству. Организовање догађаја у туризму и хотелијерству. Менаџмент људских потенција догађаја у туризму и хотелијерству. Менаџерско вођење догађаја у туризму и хотелијерству. Менаџерско контролисање и евалуација догађаја у туризму и хотелијерству. Методе мерења учинака догађаја у туризму и хотелијерству. Мерење и одређивање економских учинака догађаја у туризму и хотелијерству.
Практична настава
Анализа случаја реалног и виртуелног случаја – радиионица. Претраживање интернета и презентација резултата претраживања – радионица. Анализа промотивног материјала и дестинација у туристичкој понуди одабраних туристичких агенција у Србији – упоредна анализа, дискусија. Примена маркетинга у пласирању и промовисању одређеног догађаја – пројектни задатак. Брендирање виртуалног догађаја – пројектни задатак. Посета агенцији која ради на организацији догађаја. Посета хотелу.

Литература:
Основна литература:

1. Павлуковић В.: Пословни догађаји и туризам, Природно-математички факултет, Нови Сад, 2019.
2. Красавчић М.: Банкет менаџмент, Висока хотелијерска школа за струковне студије, Београд, 2015.
3. Андрејевић А., Грубор А.: Менаџмент догађаја, уџбеник, Фабус, Универзитет Едуконс, Сремска Каменица, 2007.

Допунска литература:
4. Ђукић-Дојчиновић В.: Културни туризам - менаџмент и развојне стратегије, Клио, Београд, 2005.
5. Марковић Ј.: Тематски туризам, Природно-математички факултет, Нови Сад, 2019.
6. Бјељац Ж.: Туристичке манифестације у Србији. ГИ "Јован Цвијић", САНУ, књига 82, Београд, 2010.
7. Van der Wagen L.: Event Management (управљање догађањима) за туристичка, културна, пословна и спортска догађања, Мате, Загреб, Хрватска, 2008.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	30		
колоквијуми/испит	30		

МЕНАЏМЕНТ ЉУДСКИХ РЕСУРСА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Менаџмент људских ресурса**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	трећа година, шести семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је да студенти стекну увид у значај усаглашености индивидуалних, организационих и друштвених циљева као фактора минимизирања негативних утицаја окружења на систем. Такође, циљ предмета је изучавање фактора од утицаја на побољшање радног учинка као основ за могућност унапређења перформанси предузећа, остваривања профита и развоја организације.

Исход предмета:
Након успешно завршеног курса, студенти су упознати са начином регрутовања, селекције, мотивисања, плаћања (компензације), напредовања, развојем каријере и другим аспектима менаџмента људских ресурса.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Увод у менаџмент људских ресурса, значај дисциплине. Анализа посла. Планирање људских ресурса. Регрутовање потенцијалних кандидата, начини регрутације, екстерне агенције. Начин давања огласа, истицање предности. Селекција кандидата – прва, друга, трећа. Интервју, разговор 1/1. Финални разговор примања кандидата. Обука запослених, тренинг одељење, синхронизација обуке унутар фирме. Оцењивање перформанси запослених. Начини дефинисања личног плана запосленог, одабир параметара, Personal Development Plan, полугодишњи и годишњи преглед. Развој запослених, могућност промене посла, вертикално напредовање. Систем зарада, позитивна и негативна мотивација, бонус. Зараде базиране на перформансама. Радни односи и колективно преговарање. Feedback, coaching. Кризне ситуације запослених у случају повећања обима посла. Радни односи и колективно преговарање. Права запослених. Промена позиције. Мобинг. Напуштање предузећа, разговор приликом раскида сарадње. Типови уговора за запослене, хонорарни рад, уговор о делу. Прековремени рад. Законска регулатива. Врсте пословног простора, open space – предности и мане. Правила добре комуникације са надређеним, подређеним, колегом.
Практична настава
Анализа наставних јединица обрађених на часовима теоријске наставе – дискусија, радиионица. Начин давања огласа – радионица, дискусија. Селекција кандидата – радионица, дискусија. Интервју, разговор 1/1 – радионица, дискусија. Финални разговор примања кандидата – радионица, дискусија. Обука запослених – радионица, дискусија. Правила добре комуникације са надређеним, подређеним, колегом - радионица. Посета запослених из Одељења за људске ресурсе.

Литература:
Основна литература:

1. Богићевић Б.: Менаџмент људских ресурса, уџбеник, Еконосмки факултет, Београд, 2002.
2. Даслер Г.: Основи менаџмента људских ресурса, уџбеник, Дата Статус, Београд, 2007.

Допунска литература:
3. Torrington D., Hall L., Taylor S.: Menadžment ljudskih resursa, ABC Print, Beograd, 2010.
4. Закон о раду, Сл. гласник РС 24/2005, 61/2005, 54/2009, 32/2013, 75/2014, 13/2017 - одлука УС, 113/2017 и 95/2018 - аутентично тумачење.
5. Taylor S., Woodhams C.: Human Resource Management: People and Organisations, TBS Ltd,/Grantham Book Services, London, 2016

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	40
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	20		
колоквијуми/испит	30		

МЕНАЏМЕНТ РЕЦЕПЦИЈЕ И ХОТЕЛСКОГ ДОМАЋИНСТВА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Менаџмент рецепције и хотелског домаћинства**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	друга година, четврти семестар
Број ЕСПБ:	6
Услов:	Основи хотелијерства

Циљ предмета:
Циљ предмета је оспособљавање студената за пословне операције везане за хотелску продају и рад на рецепцији угоститељских објеката: организација и координација пословних процеса продаје и резервација хотелских услуга, унапређење оперативних стандарда; упознавање хотелских система и програма (централни резервациони системи, хотелски оперативни системи, програми лојалности), као и усвајање пословне терминологије и развијање комуникативних вештина у хотелском пословном окружењу са посебном усмереношћу на подизање професионалне оспособљености и квалификација за рад на пословима хотелске продаје, као и пословима везаним за пријемно одељење хотела.

Исход предмета:
Након одслушаног курса, студент би требало да има развијене способности препознавања канала продаје производа, критичког размишљања, усвајања правила пословне комуникације у оквиру струке, овладавања потребним вештинама струке, овладавања тимским радом, као и препознавања канала продаје хотелског продукта, овладавања вештинама процеса хотелске продаје и рецепцијског пословања, преговарања, решавања конфликтних ситуација и комуникација са клијентима, колегама и сарадницима.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Врсте објеката, услуга и гостију. Улога сектора продаје и маркетинга у хотелу. Организациона структура сектора продаје и маркетинга у хотелу. Канали продаје хотелских услуга. Политика цена. Оцена продајних и маркетиншких активности. Управљање резервацијама хотелских услуга. Системи резервација и хотелски оперативни систем. Уређаји и опрема у пријемном одељењу. Послови током пријема, пријаве, боравка и одласка госта. Кадрови у пријемном одељењу. Пословни резултати пријемног одељења.
Практична настава
Развијање вештина усмене и писмене комуникације у пословном окружењу и обрада података у хотелском пословању. Практичне вежбе везане за директну и индиректну хотелску продају. Разумевање структуре и карактеристика пријемног одељења и практичан рад на пословима резервације, пријема, пријаве, боравка и одјављивања госта. Практичан рад на појединим радним местима пријемног одељења. Управљање кадровима рецепције. Одређивање цене смештаја и других бројчаних показатеља везаних за смештајне јединице. Евиденције у пријемном сектору хотела..

Литература:
Основна литература:

1. Лончар М., Шушњар М., Реброња Љ.: Ефикасно хотелско домаћинство, уџбеник, Гастро принт, Београд, 2008.
2. Косар Љ: Хотелијерство, уџбеник, Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд, 2002.

Допунска литература:
3. Галичић В., Ивановић С., Лупић М.: Хотелска продаја и рецепцијско пословање, уџбеник, Факултет затуристички и хотелски менаџмент, Опатија, 2005.
4. Павловић Т.: Сектор соба - rooms division, Frame Media, Београд, 2011.
5. Ismail A.: Front Office Operations and Management, Thomson Delmar Learning, Manchester, 2011.
6. Roy C. Wood C. Roy: Hotel Accommodation Management, Routledge, London, 2018.
7. Vallen K. Gary, Vallen J. Jerome: Check-In Check-Out: Managing Hotel Operations, Pearson, New York, 2008.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	30		

колоквијуми/испит	30		

МЕНАЏМЕНТ СМЕШТАЈА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Менаџмент смештаја**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	друга година, четврти семестар
Број ЕСПБ:	6
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је овладавање вештином руковођења у хотелском смештају (домаћинству) и разумевање менаџмента смештаја као дела шире слике менаџмента хотела.

Исход:
Након завршеног курса, студент ће бити способан за практичну примену теоријских знања на примеру хотелског домаћинства и хотелског смештаја.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Менаџмент у теорији и пракси. Управљање и руковођење смештајем и хотелским домаћинством. Функционисање менаџмента смештаја и хотелског домаћинства (организациона, предузетничка, стратешка, финансијска, истраживачко-развојна, кадровска, надзорна). Начела менаџмента смештаја и хотелског домаћинства (начело функционалнсти и његова примена, функционалност у индустрији смештаја, начело ефикасности, мере ефикасности, принципи конкурентности, категорије, нормативи, стандарди као елементи конкурентности). Маркетинг менаџмента. Предвиђања, процедура, програми и планови. Рецепција као одељење сектора смештаја. Управљање жалбама. Резервације и комуникациони центар као део одељења рецепције. Бел деск и консијерж као део рецепције. Вођење као фаза процеса менаџмента. Финансијско извештавање (биланс успеха, биланс стања, извештај о новчаним токовима). Ликвидност и основни показатељи ликвидности. Солвентност и основни показатељи солвентности. Функција планирања и организовања у одељењу домаћинства. Функција вођења и контроле у одељењу домаћинства. Оперативне активности у одељењу домаћинства. Основне одлике пододељења домаћинства, Фазе менаџмента у фитнес/спа центру хотела. Управљање људима у одељењима сектора смештаја. TQM управљање укупним квалитетом. Принципи TQM у хотелским ланцима. SERVQUAL методологија за мерење квалитета хотелске услуге. Трендови, предвиђања и анализа информација. Развијање алтернативних праваца хотелског домаћинства. Еколошка начела хотелског домаћинства. Финансијски и технички потенцијали хотелског домаћинства. Бизнис план хотелског домаћинства (утрошци, цене, зараде, трошкови). Менаџмент међународних хотелских ланаца у хотелском домаћинству.
Практична настава
Управљање и руковођење смештајем и хотелским домаћинством - вежбање. Функционисање менаџмента смештаја и хотелског домаћинства - вежбање. Рецепција као одељење сектора смештаја – посета рецепцији хотела, симулација. Управљање жалбама – радионица, симулација. Резервације и комуникациони центар као део одељења рецепције – вежбање, симулација. Бел деск и консијерж као део рецепције. Финансијско извештавање - вежбање. Управљање људима у одељењима сектора смештаја - радионица. TQM управљање укупним квалитетом - вежбање. Трендови, предвиђања и анализа информација – интернет претраживање. Развијање алтернативних праваца хотелског домаћинства - интернет претраживање. Менаџмент међународних хотелских ланаца у хотелском домаћинству - интернет претраживање, посета хотелу неког међународног ланца.

Литература:
Основна литература:

1. Лончар М., Шушњар М., Реброња Љ.: Ефикасно хотелско домаћинство, уџбеник, Гастро принт, Београд, 2008.

Допунска литература:
2. Косар Љ: Хотелијерство, Висока хотелијерска школа струковних студија, уџбеник, Београд, 2002.
3. Павловић Т.: Сектор соба - rooms division, Frame Media, Београд, 2011.
4. Roy C. Wood C. Roy: Hotel Accommodation Management, Routledge, London, 2018.
5. Vallen K. Gary, Vallen J. Jerome: Check-In Check-Out: Managing Hotel Operations, Pearson, New York, 2008.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		

пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	30		
колоквијуми/испит	30		

МЕНТАЛНА ХИГИЈЕНА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Ментална хигијена**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	изборни
Семестар:	трећа година, шести семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Оспособити студенте да феномене менталног здравља и менталне болести сагледавају са једног ширег, мултидисциплинарног и мултидимензионалног аспекта, да преузму одговорне послове на заштити и унапређењу менталног здравља у раду са људима у заједници, али и бригу о корисницима услуге уз примену високе технологије и сачуване хумане односе у институцијама.

Исход предмета:
Након завршеног курса, студент треба да име усвојена знања и овладаност вештинама процењивања, праћења, креирања и вођења комуникације са корисницима услуга – особама са проблемима менталног здравља и другим члановима заједнице.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Предмет и теоријске основе менталног здравља. Превенција менталних поремећаја. Ментално здравље целокупног животног циклуса човека: рођење и детињство. Адолесценција. Одрасло доба. Старост. Савремени проблеми живљења: алијенација. Живљење у градској средини. Живљење у сеоској средини. Проблеми исхране. Физичке активности. Животне кризе. Болест и онеспособљеност у породици. Стрес и синдром изгарања. Ванредне ситуације. Избеглиштво, ратна дејства. Природне непогоде. Посттрауматска стања. Социјална патологија и маладаптивна понашања: маргинализоване групе. Ванбрачност. ЛГБТ популација. Насиље у породици. Насиље над женама. Насиље над старим лицима. Алкохолизам. Наркоманија. Проституција. Верске секте. Патолошко коцкање. Суицидалност. Нови облици зависности. Умирање и смрт. Дехуманизација и хуманизација односа. Свеобухватна заштита менталног здравља.
Практична настава
Праћење теоријске наставе. Анализа случајева. Посете представника одговарајућих удружења. Израда семинарских радова. Израда плана идејних пројеката везаних за актуелне тематике. Гостовање реалног припадника неке маргинализоване групе. Радионице. Анализа пројеката посвећених маргинализованим групацијама људи у земљи. Посета припадника удружења за помоћ (пострадалима од ратних дејстава, од природних непогода и др.).

Литература:
Основна литература:

1. Симић М., Ковачевић К.: Ментална хигијена, уџбеник, ауторско издање, Београд, 2004.
2. Каличанин П. и др.: Стрес, здравље, болест, уџбеник, Обележја, Београд, 2001.

Допунска литература:
3. Хавелка М. и др.: Здравствена психологија, Наклада Слап, Јастребарско, Загреб, 2002.
4. Бергер Д.: Здравствена психологија, Друштво психолога Србије, Центар за прим. психологију, Београд, 2002.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
предавања, вежбе, радионица, дискусија, семинарски рад.

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	40
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	20		
колоквијуми/испит	30		

ОРГАНИЗАЦИЈА ПОСЛОВАЊА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Организација пословања**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	трећа година, пети семестар
Број ЕСПБ:	6
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ курса је овладавање основним теоријским приступима и кључним концептима релевантним за управљање организацијом и људима у организацији. Посебан циљ је учинити студенте свесним значаја и неопходности пословне организације у савременом свету, а посебно у предузећима, као и развијање способности критичке оцене постојећих и дизајнирања нових организационих структура.

Исход предмета:
Током курса студент стиче знања која му омогућавају и олакшавају решавање практичних задатака управљања организацијом и запосленима у организацији, стиче вештине које му омогућавају да као менаџер буде успешан и компетентан да разуме, предвиди и контролише понашање запослених и обликује га у смеру остваривања пројектованог циља организације, оспособљава се за управљање понашањем запослених у организационим променама и конфликтима, као и у усвајању техника и вештина комуницирања, мотивисања и одлучивања.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Развој организације кроз историју. Теорије организације: класичне, неокласичне, савремене, естимације за будућност. Организационе структуре. Основе организационог понашања: организационо понашање руководилаца, организациона култура, мотивација у организацијама, моћ у организацијама, групе у организацијама, организациони конфликти, комуникације у организацијама, одлучивање, организационо учење. Управљање људским ресурсима. Организационе промене и развој. Дневно, месечно, годишње лично организовање, начини организације посла. Савремена техничка помагала у личној организацији и организацији посла. Организација времена, крадљивци времена. Временски приоритети (битно/хитно). Организација пословања на нивоу канцеларије, одељења, компаније, корпоративне компаније. Краткорочни и дугорочни планови, етапно праћење. Организација састанка, праћење закључака и реализације.
Практична настава
Организационе структуре - вежба. Мотивација у организацијама – радионица. Организациони конфликти – радионица. Комуникације у организацијама – радионица. Дневно, месечно, годишње лично организовање, начини организације посла - радионица. Савремена техничка помагала у личној организацији и организацији посла. Посета компанији. Организација времена, крадљивци времена – дискусија, радионица. Временски приоритети (битно/хитно) – практична вежба. Краткорочни и дугорочни планови, етапно праћење - радионица.

Литература:
Основна литература:

1. Ахметагић Е.: Организација предузећа, уџбеник, Чикош холдинг, Суботица, 2002.
2. Петковић М., Јаниђијевић Н., Богићевић-Миликић Б.: Организација, уџбеник, Економски факултет, Београд, 2014.

Допунска литература:
3. Сајферт З., Павловић Н.: Организација, уџбеник, Чикош група, Суботица, 2014.
4. Ivancevich J. M., Konopaske R., Matteson M. T.: Organizational Behavior and Management, 9th Ed., McGraw-Hill, New York, 2011.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
предавања, радионица, анализа случаја, дискусија, е-учење.

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми	20		

ОСНОВИ ГАСТРОНОМИЈЕ

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Основи гастрономије**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	прва година, други семестар
Број ЕСПБ:	4
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је да студенти кроз практичан рад, вежбе, и предавања сагледају место и улогу гастрономије у савременом хотелијерству и ресторатерској индустрији и да савладају организацију и управљање у кухињама, да овладају основним технолошким процесима при пријему, складиштењу топлотној и хладној обради јела, да савладају основна правила за израду појединих група јела, да израђују јеловнике, мение, калкулације и цене, да упознају технологију припреме појединих јела, као и да савладају организацију санитарне заштите у хотелским кухињама.

Исход предмета:
Након завршеног курса, студенти ће стећи знања о организацији и технологији производње јела у хотелској кухињи.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Увод у гастрономију. Место и улога гастрономије међу наукама о храни. Компоненте хране. Савремени трендови у исхрани. Санитрне мере и заштита на раду у хотелској кухињи. Подела угоститељских кухиња и структура кухињског простора. Средства за рад. Јеловници и менији. Оброци у угоститељству. Кадрови и њихов распоред. Функције кухињског менаџмента. Набавка и складиштење хране и пића. Припремне радње у кухињи: обликовање поврћа и воћа, запрашке, маринаде, зачини, фондови, темељци и др. Сосови, супе и чорбе. Гарнитуре. Хладна предјела. Салате. Оброк салате. Јела од риба. Готова јела. Печења. Јела по наруџби. Свечани оброци, коктел партија, пријеми, банкети, хладно-топли бифеи, прославе. Кетеринг. Храна „за понети“. Слагање хране са вином. Калкулације цена хране. Организација мера за спречавање тровања храном. Управљање квалитетом јела. Стандарди у кухињи. Основне пословне функције Основе специфичности националних кухиња Француске, Русије, Немачке, Шпаније, Македонија, Мађарске, Хрватске, Јужне Америке, Кине, Јапана, Тајланда, Индије.
Практична настава
Савладавање техника, процеса и операција при организовању и производњи појединих група јела. Израда мениа и јеловника. Израда калкулација и ценовника појединих јела. Практичан рад.

Литература:
Основна литература:

1. Тешановић Д.: Основе гастрономије за менаџере, Природно-математички факултет, Нови Сад 2016.
2. Војновић Б., Цвијановић Д.: Менаџмент гастрономије и ресторатерства, Факултет за хотелијерство и туризам у В. Бањи, Врњачка Бања, 2017.

Допунска литература:
3. Калењук Б.: Националне гастрономије, Природно-математички факултет, Нови Сад, 2016.
4. Вукић М., Дрљевић О.: Гастрономски производи, Висока хотелијерска школа, Београд, 2006..
5. Драшковић С.: Међународна гастрономија, Универзитет Сингидунум, Београд, 2018.
6. Cavicchi A., Cianpi Stancova K.: Food and gastronomy elements of reginal invoation strategies, EU comission, 2016.
7. Graham K.: Techniques of Healthy Cooking, The Culinary Institute of America, New York, USA, 2005.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
15	15	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	30		
колоквијуми/испит	30		

ОСНОВИ МАРКЕТИНГА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Основи маркетинга**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	друга година, трећи семестар
Број ЕСПБ:	4
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ курса је упознавање студента са појмом савременог, интегрисаног маркетинга и упознавање са појмовима као што су инструменти маркетинг микса, интерни маркетинг, друштвено одговоран маркетинг и маркетинг односа чиме се стиче профитабилност и конкурентска предност компаније која у савременим условима представља изазов на глобалном, националном и локалном тржишту. Циљ курса је да студенти стекну теоријска и практична знања како би били спремни да у реалним условима привређивања имају холистички приступ целокупном пословању.

Исход предмета:
Савладавањем материје курса, студенти стичу компетенције везане за анализу постојећег стања унутар организације и у окружењу, креирање и имплементацију широког спектра маркетинг активности и доношење одлука из свих сегмената маркетинга, које ће обезбедити ефикасност разноврсних маркетинг активности, а што ће неспорно допринети профитабилном пословању и дугорочно одрживом развоју компаније.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Основи и значај маркетинга. Маркетинг као феномен, заблуде о маркетингу. Филозофије управљања маркетингом. Концепција друштвеног маркетинга. Маркетиншки процес. Маркетиншко окружење: микроокружење и макроокружење. Утицај маркетинга на потрошаче, друштво у целини и предузеће, понашање потрошача (купца). Понашања и потребе потрошача. Мотиви и ставови. Доношење одлуке о куповини производа или услуге. Сегментација, таргетирање и позиционирање тржишта, врсте тржишта. Одабир циљног тржишта. Стратегија сегмената. Маркетинг истраживање. Производ: дефиниција, производни програм, квалитет производа, функционалност, марка, имиџ, животни циклус, дистрибуција. Стратегија креирања марке. Цена производа/услуге: унутрашњи и спољни фактори утицаја на одлуку о цени, стратегије одређивања цене. Промоција: дефиниција, промо микс, оглашавање. Контрола маркетинга. Односи с јавношћу и публицитет. Унапређење продаје, граничне промотивне активности. Одлуке о структури канала. Алати маркетиншке комуникације. Етичке дилеме у појединим сегментима маркетинга. Друштвено-одговорни маркетинг. Утицај регије, политике, вере, економских аспеката и др. на маркетинг.
Практична настава
Анализа случајева из праксе - дискусија. Анализа виртуалних случајева – радионица. Разрада конкретног задатка маркетинг промоције новог производа/нове услуге - пројектни задатак и радионица. Интернет претраживање. Анализа добре праксе и честих грешака – радионица.

Литература:
Основна литература:

1. Канцир Р.: Маркетинг концепција и инструменти, Београдска пословна школа - Висока школа струковних студија, Београд, 2006.
2. Канцир Р., Ђурица М.: Маркетинг, Београдска пословна школа - Висока школа струковних студија, Београд, 2012.
3. Попеску Ј., Гајић Ј.: Маркетинг у туризму и хотелијерству, Универзитет Сингидунум, Београд, 2020.
4. Котлер Ф., Келлер К., Мартиновић М.: Управљање маркетингом, Загребачка школа економије и менаџмента, Загреб, 2014.

Допунска литература:

5. Ранђић Д., Лекић С.: Основи маркетинга, Београдска пословна школа - Висока школа струковних студија, Београд, 2014.
6. Ђурица М.: Маркетинг, Београдска пословна школа - Висока школа струковних студија, Београд, 2018.
7. Вукмировић Ј.: Маркетинг, Београдска пословна школа - Висока школа струковних студија, Београд, 2019.
8. Кнежевић Р., Кнежевић Б.: Маркетинг, Београдска пословна школа - Висока школа струковних студија, Београд, 2009.
9. Марђокић Б.: Маркетинг истраживања, Београдска пословна школа, Београд, 2005.
10. Салаи С., Ковач Жнидершић Р.: Маркетинг, уџбеник, Алфа-граф НС, Нови Сад, 2010.
11. Ловрета С., Кончар Ј., Петковић Г.: Канали маркетинга, трговина и остали канали, уџбеник, Економски факултет, Београду и Економски факултет, Суботица, 2011.
12. Канцир Р.: Маркетинг услуга, Београдска пословна школа - Висока школа струковних студија, Београд, 2012.
13. Kotler P., Keller K.: Marketing management, Pearson, USA, 2012.
14. Kotler P., Armstrong G.: Principles of Marketing, 16th Ed., Pearson Education Limited, London, UK, 2016.

Број часова наставе:

предавања	вежбе	остали часови	студијски истраж. рад	други облици наставе

		(стручна пракса...)	(завршни рад...)	(индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
15	15	0	0	0
Методе извођења наставе: интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење				
Оцена знања (максимални број поена 100)				
предиспитне обавезе		**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима		3	испит	30
активност		7		
пројектни/семинарски рад		0		
вежбе/стручна пракса		30		
колоквијуми/испит		30		

ОСНОВИ МЕНАЏМЕНТА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Основи менаџмента**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	прва година, први семестар
Број ЕСПБ:	6
Услов:	нема

Циљ предмета:
Основни циљ овог предмета је упознавање студената са темељним категоријама у менаџменту пословних и других организација, као и развијање компетенција (знања, вештина и личних особина) која ће студенту омогућити темељније разумевање повезаних наставних дисциплина на вишим годинама студија.

Исход предмета:
Савладавањем овог предмета студенти стичу способности критичког мишљења, самосталног просуђивања и решавања конкретних пословно-управљачких проблема. Студент стиче основна знања о томе, да ефикасна интеграција управљања и руковођења у јединствени систем активности менаџмент концепта гради суштину и структуру утицаја на процесе у организацијама. Поред управљачких знања из области теорије, оспособљен је да користи савремене технике и технологије као што су: холистичко-системска технологија, квантитативно-квалитативне методе и технике, технике тоталног квалитета, „мождана олуја“, реинжењеринг, бенчмаркинг и др.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Основи менаџмента, појам менаџера. Теорије менаџмента. Пословно ланирање. Пословна организација. Лидерство vs. командовање, карактеристике лидера. Тимови и тимски рад. Позитивна и негативна мотивација. Feedback. Couching. Personal Development Plan. Појам бонуса. Давање планова. Комуникација. Контролисање сопственог рада, контрола тима. Подела рада. Делегирање. Посебне теме и подручја примене концепта менаџмента. Организација времена. Краткорочна и дугорочна планирања, етапна контрола. Рокови. Основе пословне комуникације, мејл комуникација. Основе преговарања. Основе пројектног рада и процена ризика. Пословни стил. Вештине презентовања, вештине вођења састанка. Појам и значај лидера и лидерства. Лидери и менаџери, комуникација. Личност лидера и понашање лидера.
Практична настава
Анализа реалних и фиктивних случајева и примери из праксе организација. Радионице. Симулација организације времена пројекта –радионице. Лидерство vs. командовање – радионица. Тимски рад - радионица. Позитивна и негативна мотивација - радионица.. Feedback - радионица. Давање планова - радионица. Комуникација - радионица. Организација времена - радионица. Мејл комуникација – вежба. Основе преговарања - радионица. Пројектни рад и процена ризика – групни рад. Вештине презентовања – извођење презентације на задату тему. Вештине вођења састанка – симулација.

Литература:
Основна литература:

1. Стојмировић Љ., Стојковић А.: Основи менаџмента, Београдска пословна школа - Висока школа струковних студија, Београд, 2009.
2. Богетић С.: Хотелски менаџмент, Београдска пословна школа - Висока школа струковних студија, Београд, 2016.
3. Стојмировић Љ., Стојмировић С., Радосављевић В., Стојмировић А.: Менаџмент, Београдска пословна школа - Висока школа струковних студија, Београд, 2007.

Допунска литература:

4. Ранђић Д., Јокић Д.: Менаџмент, Београдска пословна школа - Висока школа струковних студија, Београд, 2017.
5. Стојмировић Љ., Стојмировић С., Стојковић А.: Основи менаџмента, Београдска пословна школа - Висока школа струковних студија, Београд, 2007.
6. Докнић Н.: Менаџмент, Београдска пословна школа - Висока школа струковних студија, Београд, 2014.
7. Ерић И., Вучичевић Н.: Менаџмент, Београдска пословна школа - Висока школа струковних студија, Београд, 2016.
8. Стојмировић Љ., Стојковић А.; Менаџмент, Београдска пословна школа - Висока школа струковних студија, Београд, 2010.
9. Миладиновић Н.: Менаџмент продаје, Београдска пословна школа - Висока школа струковних студија, Београд, 2009.
10. Ђуричин Д., Јаношевић С., Каличанин Ђ.: Менаџмент и стратегија, уџбеник, Економски факултет, Београд, 2012.
11. Northaus P.: Лидерство - теорија и пракса, Дата статус, Београд, 2008.
12. Грубић-Нешић Л.: Знати бити лидер, АБ Принт, Нови Сад, 2008.
13. Cole G. A., Kelly P.: Management theory and practice, Hampshire: South-Western Cengage Learning, Boston, 2011.
14. Pierce J., Newstrom J.: Leaders and the Leadership Process - Readings, Self-Assessments & Applications, McGraw-Hill Education, New York, 2010.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент.,

				пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0
Методе извођења наставе: интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење				
Оцена знања (максимални број поена 100)				
предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**	
присуство предавањима	3	испит	40	
активност	7			
пројектни/семинарски рад	0			
вежбе/стручна пракса	20			
колоквијуми/испит	30			

ОСНОВИ ПРЕДУЗЕТНИШТВА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Основи предузетништва**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	изборни
Семестар:	прва година, први семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ курса је да студентима омогући овладавање основним појмовима из домена предузетничке активности у савременом пословању. Студенти треба да знају да примене основна аналитичка знања и технике неопходне за успешно отпочињање пословног подухвата и његово вођење у животном циклусу пословања. Циљ предмета је и да студенте уведе у материју наставних дисциплина која се обрађују на вишим годинама студија и које се надограђују на основе предузетништва.

Исход предмета:
Након успешног завршеног курса, студент ће бити у стању да разуме изазове предузетништва на глобалној економској сцени, користи различита знања и вештине која налазе примену у пракси предузетништва, ствара визију развоја бизниса и креира идеје у будућности, доноси квалитетну управљачку одлуку у вези бизниса, креира оптималне организационе поставке бизниса, удовољава клијентима и креира нове потребе, као и да комбинује сопствене изворе ради веће успешности.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Појам предузетништва. Пословни амбијент и оквир предузетничке економије. Теорије предузетништва. Предузетници и врсте предузетника. Стратегије и тактике предузетника. Иновације у предузетништву. Предузетнички подухват, процена рентабилности и повраћаја инвестиције. Правни оквир предузетништва. Мала и средња предузећа као носиоци привредне активности. Разлика у начину рада и правним оквирима, правима и одговорностима предузетника у односу на привредно друштво. Држава и предузетништво. Међународно предузетништво. Правна регулатива у Србији. Вештине неопходне за рад предузетника.
Практична настава
Припрема за самосталну израду студије случаја. Студија случаја и примери из праксе организација. Предузетнички подухват, процена рентабилности и повраћаја инвестиције – пројектни задатак. Разлика у начину рада и правним оквирима, правима и одговорностима предузетника у односу на привредно друштво - дискусија. Међународно предузетништво –претраживање интернета. Вештине неопходне за рад предузетника - дискусија. Посета (успешног) предузетника, дискусија.

Литература:
Основна литература:

1. Николић М.: Предузетнички менаџмент, Меридиан, Београд, 2001.

Допунска литература:
2. Пауновић Б.: Предузетништво и управљање малим предузећем, уџбеник, Економски факултет, Београд, 2014.
3. Ђурић З. Менаџмент породичног бизниса Београдска пословна школа - Висока школа струковних студија, Београд 2010
4. Ђурић З.: Менаџмент малих и средњих предузећа, Београдска пословна школа - Висока школа струковних студија, Београд, 2007.
5. Марић Р.: Менаџмент непрофитних организација, Београдска пословна школа - Висока школа струковних студија, Београд, 2010.
6. Hisrich R. D., Peters M., Shepherd D. A.: Poduzetništvo, Mate, Zagreb, 2011.
7. Scarborough N. M.: Effective Small Business Management: an Entrepreneurial Approach, Pearson, Boston, 2012.
8. Reuvid J.: Start up and Run your own Business, Kogan Page, London, 2011.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	40
активност	7		

пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	20		
колоквијуми/испит	30		

ОСНОВИ РЕСТОРАТЕРСТВА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Основи ресторатерства**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	прва година, други семестар
Број ЕСПБ:	4
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је да студент током курса упозна савремене ресторатерске објекте, класификацију, категоризацију, техничке карактеристике, опрему, особље и оброке у ресторатерству, јеловнике, менија и системе рада у традиционалним и савременим малим, средњим и великим ресторанима и угоститељским објектима.

Исход предмета:
Након завршеног курса, студент треба да овлада теоретским и практичним знањима везаних за организацију и технологију рада у традиционалним и савременим малим, средњим и великим ресторанима и угоститељским објектима.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Увод у ресторатерство. Класификација и категоризација савремених угоститељских објеката, опрема, ивентар, особље. Системи рада у традиционалним и савременим малим, средњим и великим ресторанима и угоститељским објектима. Оброци у угоститељству (редовни, ванредни, свечани, кетеринг, „за понети“, пријеми, банкети, прославе и др.). Средства понуде ресторатерских услуга (јеловник, мени, ценовник, карта пића). Начини послуживања у ресторатерству. Продаја, бонирање и наплата ресторатерских услуга. Обрада података у ресторатерству. Процедуре и стандарди у ресторатерству.
Практична настава
Упознавање ивентара (чаша, посуђа, рубља, ситног и крупног ивентара). Израда једноставних, проширених, сложених и свечаних специјалних мениа, јеловника и винских карти. Увежбавање начина услуживања и рада са регистар касама, рачунарима, нота блоковима и рачунима. Посета традиционалним и савременом ресторану; посета малом, средњем и великом ресторану и угоститељском објекту.

Литература:
Основна литература:

1. Барјактаровић Д.: Ресторатерско пословање, Универзитет Сингидунум, Београд, 2015.
2. Дрљевић О.: Управљање ресторанским пословањем у савршеним тржишним условима, Универзитет Сингидунум, Београд, 2016.
3. Красавчић М.: Ресторатерски менаџмент, Висока хотелијерска школа за струковне студије, Београд, 2015.

Допунска литература:
4. Марић С.: Системи ресторатерских услуга, Висока хотелијерска школа за струковне студије, Београд, 2012.
5. Стојановић М., Красавчић М.: Ресторатерство 1, Висока хотелијерска школа за струковне студије, Београд, 2014.
6. Стојановић М., Красавчић М.:Ресторатерство 2, Висока хотелијерска школа за струковне студије, Београд, 2012.
7. Ковачевић А, Николић М: Услуге у угоститељству, уџбеник, Меридијан, Београд, 2001.
8. Sinclair M. T., Stabler M.: The Economics of Tourism, Routledge, London, 2002.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
15	15	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	30		
колоквијуми/испит	30		

ОСНОВИ ТУРИЗМА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Основи туризма**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	друга година, трећи семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је упознавање студента са развојним путем туризма уз представљање разлика између савременог туризма и аналогних појава у прошлости, дефинисање туризма и упознавање са основним принципима и условима за развој туризма. Такође, циљ предмета је и упознавање студената са природним основама туризма (основним закономерностима у Сунчевом систему и главним закономерностима у одвијању климатолошких, хидролошких, геоморфолошких и биогеографских процеса) и друштвеним основама туризма (елементима друштвене географије који имају изразит утицај на туризам као што су географија становништва, привредна географија и географија насеља).

Исход предмета:
Након савладаног курса, студент ће имати стечено знање о мотивима и факторима туристичких кретања, облицима туристичких кретања, факторима туристичке понуде, природним објектима, појавама и процесима, као и са специфичним елементима материјалне и духовне културе одређених етничких група, облицима друштвеног живота, нормама, облицима понашања и религијама као основама формирања различитих култура.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Појам туризма. Разлике између савременог туризма и аналогних појава у прошлости. Епоха туризма привилегованих класа (Античка Грчка, Антички Рим, појава хришћанства, одумирање феудализма и превласт грађанске класе). Савремени туризам (почеци и експанзије туризма, нове саобраћајне могућности и њихов утицај на туризам, смештајни капацитети и њихова трансформација, појава туристичких места, туристичке организације и појава државних органа у туризму, развитак туризма после првог светског рата, међународна туристичка сарадња). Развој међународног туризма (почеци и истраживања у туризму и формирање посебних научних дисциплина, предмет туризмолошких проучавања: истраживања туристичких кретања, функције савременог туризма, неекономске функције, економске функције, тенденције на тржишти тражње). Упознавање са савременим туризмом у Србији и стратегијом развоја. Природне основе туризма: васиона, Сунчев систем, Земља као небеско тело, Земљина кретања и последице, космички туризам, рачунање времена. Основни геоморфолошки појмови, тектонски рељеф, ерозивни рељеф, туристички значај рељефа. Атмосфера, климатски фактори и елементи, класификација климата, значај климе за туризам. Основни хидролошки појмови, подземне воде, површинске копнене воде, мора и океани, туристички значај хидролошких појава. Живи свет и његов значај за туризам. Друштвене основе туризма: етно социјалне вредности у туризму, облици друштвеног живота, народи и културе света и Европе (словенска, германска, романска, остале етничке заједнице у Европи). Народи и културе Азије (народи југозападне, средње, северне, јужне, источне и југоисточне Азије), народи Аустралије и Океаније, Африке, Америке. Религија и туризам. Религијски садржаји у туризму, верски туризам, велике религије Света (јеврејска, хришћанска, исламска религија, хиндуизам, будизам...), сакрални објекти и места која су туристички афирмисана. Природно кретање становишта (морталитет и фертилитет, структура становништва, полна, старосна и образовна). Развој насеља кроз историју која представљају просторне-културно историјске целине атрактивним за туристичку посету.
Практична настава
Основе туризма, вежбање. Коришћење климатолошких и хидролошких годишњака и статистичка обрада одговарајућих података. Припрема за израду семинарског рада. Анализа друштвених основа туризма – дискусија.

Литература:
Основна литература:

1. Бесермењи Снежана: Увод у туризам, уџбеник, Природно математички факултет, Нови Сад, 2008.
2. Чомић Ђорђе: Основе туризма, мултидисциплинарни пиступ, уџбеник, Висока хотелијерска школа, Београд, 2014.
3. Ракићевић Л. Т.: Општа физичка географија, уџбеник, Научна књига, Београд, 1981.
4. Бесермењи С.: Друштвено-географски аспекти простора и туризам, Природно-математички факултет, Нови Сад, 2004.

Допунска литература:

5. Стефановић В., Војновић Б.: Менаџмент у туризму и угоститељству, Академија струковних студија, Шабац, 2020.
6. Дукић Д.: Климатологија, Научна књига, Београд, 1981.
7. Дукић Д., Гавриловић Љ: Хидрологија, Научна књига, Београд, 2005.
8. Лазаревић Р. (2000): Геоморфологија. Природно-математички факултет, Бања Лука, 2000.
9. Kamra K. Krishan, Chand Mohinder: Basics of Tourism: Theory, Operation and Practice, Kanishka Publishers, Boston, 2004
10. Bramwell B.: Coastal Mass Tourism: Diversification and Sustainable Development in Southern Europe, Channel View Publications, Boston, 2004.

Број часова наставе:

предавања	вежбе	остали часови (стручна пракса...)	студијски истраж. рад (завршни рад...)	други облици наставе (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	поени	завршни испит	поени
присуство предавањима	3	испит	40
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	20		
колоквијуми/испит	30		

ОСНОВИ ХОТЕЛИЈЕРСТВА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Основи хотелијерства**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	прва година, први семестар
Број ЕСПБ:	7
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ изучавања курса је да студент упозна појам и историјску условљеност туризма и хотелијерства и промена у њима, као и да се упозна са основним факторима и појавним облицима савремених тенденција хотелијерства у земљи, региону и свету. Циљ предмета је и да се обухвати укупна проблематика хотелијерства, такође и туризма, са становишта теоријске подлоге и њихових различитих реалних облика.

Исход предмета:
Након курса студентиће бити у стању да препознају, савладају и прихвате основне појмове у хотелијерству и туризму, дефинишу и процене позитивнеи негативне стране у овој делатности и на тај начин даље примене то знање приликом изучавања других предмета из области менаџмента у хотелијерства. Исход курса је да студенти упознају, наведу и објасне све сегменте, мотиве и факторе који су главни индикатори успешног хотелијерства и менаџмента у хотелијерству, да препознају појаве у хотелијерству и туризму, да их класификују, објасне и да кроз конкретне примере упознају савремена дешавања у овој грани.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Теоријске основе туризма и хотелијерства. Појам менаџмента у хотелијерству. Основни појмови у хотелијерству. Појам и историјска условљеност промена у туризму и хотелијерству. Врсте услуга у хотелијерству. Туристичка кретања и њихово разврставање, промене у хотелијерству. Фундаментални облици познатих туристичких кретања. Суштина, облици, елементи и промене у туристичким кретањима данас. Туристички мотиви – природни, друштвени, рецептивни, комуникативни, посреднички, људски. База информација у хотелијерству – туристички промет и управљање туризмом. Туристички производ, доживљај, задовољство и маркетинг у хотелијерству. Туристички простор – валоризација, уређење, заштита, одрживост. Савремене тенденције у хотелијерству и туризму у Србији, региону, ЕУ, свету. Карактер рада и начин одвијања радних операција у хотелијерству. Функције хотелијерства. Хотелски производ: појам, структура и основне специфичности. Објекти хотелијерства, дефинисање, разврставање, систематизација. Категоризација угоститељских објеката за смештај, појам категоризације и категорије, критеријуми категоризације, приступи категоризацији, прописи о категоризацији. Просторно-функционални аспекти пословања хотелијерства. Визије хотелијерства у будућности. Глобална култура и туризам. Велики хотелијерски системи.
Практична настава
База информација у хотелијерству – претраживање интернета, радиоиница. Туристички мотиви – радионица. Маркетинг у хотелијерству – радионица, интернет претраживање. Савремене тенденције у хотелијерству – дискусија. Велики хотелијерски системи – интернет претраживање. Обилазак више хотела у граду, упознавање са основним типовима и категоријама објеката и основним критеријумима њиховог диференцирања.

Литература:
Основна литература:

1. Косар Љ.: Хотелијерство 1, уџбеник, Висока хотелијерска школа, Београд, 2008.
2. Косар Љ.: Хотелијерство 2, уџбеник, Висока хотелијерска школа, Београд, 2011.
3. Богетић С.: Хотелски менаџмент, Београдска пословна школа - Висока школа струковних студија, Београд, 2016.
4. Косар Љ., Брадић М.: Основе пословања међународних ланаца у хотелијерству, Природно-математички факултет, Нови Сад, 2014.
5. Кнежевић М., Черовић С.: Менаџмент у хотелијерству, Универзитет Сингидунум, Београд 2019.

Допунска литература:

6. Косар Љ., Сворцан Н.: Пословање рецепције и хотелског домаћинства, Висока хотелијерска школа за струковне студије, Београд, 2013.
7. Блешић И.: Менаџмент квалитета у туризму и хотелијерству, Природно-математички факултет, Нови Сад, 2017.
8. Галичић В., Лашкарин М.: Принципи и пракса туризма и хотелијерства, Факултет за менаџмент у туризму и угоститељству, Травањ, 2016.
9. Јокић Д., Микић А., Калач Б.: Менаџмент услуга, Београдска пословна школа - Висока школа струковних студија, Београд, 2010.
10. Николић М.: Персонални менаџмент хотелијерства, Наука и друштво Србије, Београд, 2004.
11. Самчевић Р.: Шта је то рецепција, Гастропринт, Београд, 2012.
12. Лончар М.: Промоција и продаја у хотелијерству, Висока хотелијерска школа за струковне студије, Београд, 2012.
13. Правилник о условима и начину обављања угоститељске делатности, начину пружања угоститељских услуга, разврставању угоститељских објеката и минимално техничким условима за уређење и опремање угоститељских

објеката, Министарство финансија и привреде Републике Србије, 2012.
14. Правилник о минимално техничким и санитарно-хигијенским условима за пружање угоститељских услуга у домаћој радиности и у сеоском домаћинству: Министарство финансија и привреде Републике Србије, 2012.
15. Закон о туризму, Министарство финансија и привреде Републике Србије, 2009.
16. Sinclair M. T., Stabler M.: The Economics of Tourism, Routledge, London, 2002.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
45	45	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	40
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	20		
колоквијуми/испит	30		

ПОНАШАЊЕ И ЗАШТИТА ПОТРОШАЧА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Финансијски менаџмент и банкрство
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Понашање и заштита потрошача**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	изборни
Семестар:	друга година, четврти семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је усвајање знања о томе шта све утиче на понашање потрошача и какву реакцију желимо да изазовемо код потрошача (домаћих и иностраних) у различитим сегментима и облицима пословања. У другом делу предмет третира проблематику заштите потрошача, па је циљ и да се студенти упознају са законским прописима, етичким и професионалним кодексима које треба примењивати ради заштите тражње.

Исход предмета:
На основу презентованог и усвојеног садржаја изучаване тематике, студент треба да развије опште и предметно-специфичне способности: критичко размишљање, повезивање различитих појава и овладавање академским нивоом анализе третираног проблема из домена заштите потрошача.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Понашање потрошача (преглед општих ставова). Интердисциплинарност понашања потрошача. Мотивациони процес потенцијалних потрошача. Класификација фактора која утичу на понашање потенцијалних потрошача (географски, демографски, социолошки, психолошки, економски, ситуациони и др.). Процес одлучивања потенцијалних потрошача о избору производа или услуге. Модели понашања потрошача. Заштита потрошача у различитим сегментима коришћења производа или услуге.
Практична настава
Студенти кроз практичну наставу (на терену) треба да сагледају и анализирају понашање потрошача, као и могућности заштите потрошача у различитим ситуацијама.

Литература:
Основна литература:

1. Schiffman L. G., Kanuk L. L.: Понашање потрошача, уџбеник, Mate, Загреб, 2004.
2. Маричић Б.: Понашање потрошача, уџбеник, Савремена администрација, Београд, 2002.

Допунска литература:
3. Ђери Л.: Понашање потрошача на туристичком тржишту, монографија, Задужбина Андрејевић, Београд, 2009.
4. Ђери Л.: Истраживање понашања потенцијалних туриста при избору туристичке дестинације на примеру Бачке, докторска дисертација, Природно-математички факултет, Нови Сад, 2007.
5. Закон о туризму, Службени гласник РС 45/05, Београд.
6. Ramsay Iain: Consumer Law and Policy: Text and Materials on Regulating Consumer Markets, Hart Publishing, Washington, 2012.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	30		
колоквијуми/испит	30		

ПОСЛОВАЊЕ ХОТЕЛСКИХ И ТУРИСТИЧКИХ ПРЕДУЗЕЋА И АГЕНЦИЈА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Пословање хотелских и туристичких предузећа и агенција**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	трећа година, шести семестар
Број ЕСПБ:	6
Услов:	Основи хотелијерства

Циљ предмета:
Циљ предмета је савладавање основних појмова, пословних операција и вештина у хотелским и туристичким агенцијама и организацији рада у њима.

Исход предмета:
Исход предмета је савладавање основних теоретских знања из домена пословања хотелских капацитета и туристичких агенција и туроператора, као и стицање практичних знања и вештина које ће омогућити непосредно укључивање у радни процес у хотелским предузећима, посебно са аспекта менаџмента у хотелијерству.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Место и улога агенција на туристичком тржишту, основне карактеристике услужног програма туристичких агенција и туроператора. Анализа туристичког аранжмана, промена на тржишту и савремене стратегије у пословању хотелских и туристичких предузећа. Настанак и развој хотелских и туристичких предузећа, улога туристичких агенција и туроператора. Основа хотелског пословања, сличности са радом туристичко-агенцијског пословања. Одрживи туризам и пословање хотелских и туристичких предузећа. Пословање хотелских и туристичких предузећа и туроператора, правна регулатива, локација и опремљеност туристичке агенције, ресурси потребни за пословање, пословни инструменти. Пословни партнери хотелских и туристичких предузећа (саобраћајна и друга предузећа), уговори као правни основ сарадње. Специфичности радног процеса и организационе структуре хотелских и туристичких предузећа. Формирање, пласман и извршење туристичког аранжмана – креирање програма, прибављање услуга у оквиру аранжмана, одређивање цене на бази трошкова и коришћења капацитета, као и под утицајем тражње и конкуренције, облици продаје аранжмана, промотивне активности. Припрема аранжмана за извођење и техника извршења појединих операција. Обрачун аранжмана. Одговорност туроператора и заштита потрошача. Утицај туристичког тржишта на пословање хотелских предузећа. Савремене тенденције у пословној оријентацији хотелских предузећа. Раст и развој међународних хотелских ланаца. Најзначајнији хотелски ланци у земљи, региону, ЕУ, свету. Прилагођавање хотелског смештаја тржишним тенденцијама. Пословно повезивање хотелских предузећа. Услужни програм хотелских и ресторатерских предузећа. Управљање организационом структуром, персоналом, набавком и продајом, финансијама и трошковима хотелских предузећа. Менаџмент квалитета хотелских предузећа. Еколошки менаџмент хотелских предузећа. Заштита приватности информација.
Практична настава
Анализа практичних и виртуалних примера из пословања хотелских и туристичких предузећа - анализа случаја и радионица. Одабир и промоција туристичке дестинације – пројектни задатак: креирање програма путовања, калкулација укључених услуга и сл. Анализа актуелне понуде хотелских и туристичких капацитета у земљи и региону – презентација и дискусија; упоредна анализа.

Литература:
Основна литература:

1. Косар Љ., Брадић М.: Основе пословања међународних ланаца у хотелијерству, Природно-математички факултет, Нови Сад, 2014.
2. Косар Љ., Сворцан Н.: Пословање рецепције и хотелског домаћинства, Висока хотелијерска школа за струковне студије, Београд, 2013.

Допунска литература:
3. Галичић В.: Пословање хотелског одјела смјештаја, Факултет за менаџмент у туризму и угоститељству, Травањ, 2017.
4. Чачић К.: Пословање хотелских предузећа, уџбеник, Универзитет Сингидунум, Београд, 2010.
5. Спасић В., Работић Б.: Пословање туристичких агенција, уџбеник, Висока туристичка школа струковних студија, Београд, 2010.
6. Вуконић, Б.: Туристичке агенције, Микрорад, Загреб, Хрватска, 2003.
7. Вукосав С.: Стратегијски менаџмент угоститељско-туристичких предузећа, ПМФ, Нови Сад, 2016.
8. Sinclair M. T., Stabler M.: The Economics of Tourism, Routledge, London, UK, 2002.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе: интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	30		
колоквијуми/испит	30		

ПОСЛОВНА ИНФОРМАТИКА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Пословна информатика**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	прва година, други семестар
Број ЕСПБ:	4
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је да пружи студенту стицање основних знања из области примене информационо-комуникационих технологија у пословним системима, упознавање са софтверским алатима за обраду текста и упознавање са рачунарским програмима за табеларна израчунавања за послове у његовој бранши. Циљ предмета јесте и упознавање и пракса студента у домаћим и међународним савременим програмима струке.

Исход предмета:
По полагању предмета, студент је оспособљен да стечено знање о хардверу рачунара, периферним јединицама, софтверским алатима, мултимедијима и интернету примени у реалним ситуацијама у пословним системима, односно да стеченим знањима унапреди постојећи рад установе. Такође, студент треба да зна да користи програме за израчунавања или обраду текста из групе најчешће коришћених пословних језика (Word, Excel, Power Point), као и савремене домаће и међународне програме струке (Хотелијер, Amadeus, Гарсон...)

Садржај предмета:
Теоријска настава
Информациона технологија и примена у пословним системима. Типови рачунара. Значај и типови рачунарских мрежа. Интернет, интранет и екстранет. Безбедност и приватност рачунарских система. Информатика и правни аспекти. Системски и апликативни софтвер. Најчешће коришћени софтвери у струци. Најчешће коришћени пословни језици (Word, Excel, Power Point, Axess). Информациони системи. Безбедност рачунара и заштита података. Значај перманентног и правовременог уноса података у систем. Хардвер. Drive, сервер. Умрежавање. Рад на даљину. Пословна коресподенција. Обрада упитника, анкете. Графичко приказивање и табелирање. Типови грешака приликом обраде података. Основе телекомуникација и облици телекомуникационих система. Домаћи и међународни савремени програми струке (Хотелијер, Amadeus, Гарсон).
Практична настава
Рад у оквиру IT система. Потреба за сталним изменама (update). Основе телекомуникација и облици телекомуникационих система. Значај перманентног и правовременог уноса података у систем. Рад у најчешће коришћеном програму у струци. Коришћење интернета. Основни програмски језици у раду (Word, Excel, Power Point), рад у програмима. Обрада упитника, анкете. Графичко приказивање и табелирање. Типови грешака приликом обраде података. Коришћење безбедносног система. Радионице и самостални задаци. Посета компанији. Домаћи и међународни савремени програми струке (Хотелијер, Amadeus, Гарсон).

Литература:
Основна литература:

1. Тасић М., Ћирић М.: Основи информатике, уџбеник, Природно-математички факултет, Ниш, 2002.
2. Garson софтвер
3. Hotelijer софтвер

Допунска литература:
4. Марчићевић Ж., Марошан З.: Примена информационих технологија, уџбеник, Висока пословна школа струковних студија, Нови Сад, 2010.
5. Марошан З., Весин Б.: Примена информационих технологија, практикум, Висока пословна школа струковних студија, Нови Сад, 2009.
6. Бунзел Т.: Microsoft Office 2010 као од шале, ЦЕТ, Београд, 2010.
7. Williams B., Sawyer S.. Using Information Technology, McGraw-Hill, London, 2016.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		

пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми/испит	20		

ПОСЛОВНИ БОНТОН

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Пословни бонтон**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	изборни
Семестар:	прва година, први семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета јесте упознавање студента са традиционалистичким вредностима и манирима пословног бонтона, посебно у сфери угоститељства.

Исход предмета:
Након завршеног курса, студент би требао би требао пре свега разумети, а потом и прихватити традиционалне вредности и манире пословног бонтона као стил понашања у сфери угоститељства, те их применити приликом комуникације са клијентима, колегама, подређенима и надређенима и пословним партнерима.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Појам и обухват пословног бонтона. Места примене пословног бонтона. Пословни интервју и запошљавање. Комуникација у пословном свету. Правилно изграђивање односа између запосленог и клијента, запосленог и запосленог, запосленог и руководиоца. Начин облачења на послу, састанку, конгресу, коктелу, пословном ручку, вечери, додели награда, ван посла... Избор накита, шминке, парфема, кожне галантерије. Правила телефонског бонтона. Правила електронског бонтона (мејлови, поруке...). Пословни састанци, време, локација, избор позваних на састанак, трајање. Пријеми и пословне свечаности, избор поклона примерени у пословном свету. Team building. Дружење, љубав и посао. Понашање на пословном путу у иностранству. Имиџ пословне особе и фирме у границама бонтона. Бонтон за руководиоце. Бонтон за бизнисмене. Вештине преговарања. Вештине давања и примања похвале и критике. Давање и примање награде. Пословни манири, лични печат. Вештине понашања у кризној ситуацији (нервоза клијента, иницијација вербалног сукоба, ублажавање сопствене или туђе грешке, кашњење...).
Практична настава
Радионице на теме представљене на предавањима: правилно изграђивање односа између запосленог и клијента, запосленог и запосленог, запосленог и руководиоца; начин облачења на послу, састанку, конгресу, коктелу, пословном ручку, вечери, додели награда, ван посла; избор накита, шминке, парфема, кожне галантерије; правила телефонског бонтона, електронског бонтона; пословни састанци, време, локација, избор позваних на састанак, трајање. Симулација случаја: вештине понашања у кризној ситуацији (нервоза клијента, иницијација вербалног сукоба, ублажавање сопствене или туђе грешке, кашњење...). Пословни бонтон познатих личности – радионица и дискусија.

Литература:
Основна литература:
1. Hill George: Пословни бонтон, Bookbridge, New York, 2015.
2. Николић Радиша: Пословни бонтон, уџбеник, Универзитет Браћа Карић, Београд, 2006.
3. Quittschau Anke, Tabering Christina: Пословни бонтон, сто најважнијих правила понашања, Медицинска наклада, Загреб, 2010.

Допунска литература:
4. Dupont Laetitia; Etiquette For Beginners: The 60+ Basic Rules of Bon Ton for Aspiring Classy Women. Learn How to Be Elegant and How to Behave on Every Occasion to Become an Attractive Lady, Kindle Edition, London, 2021.
5. Della Chiesa Paola: Bon Ton in Business 3.0, Lulu, Paris, 2014.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	30		
колоквијуми/испит	30		

ПОСЛОВНИ ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Пословни енглески језик**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	трећа година, пети семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је савладавање особености енглеског језика, учење фраза и образаца неопходних за комуникацију на професионалном нивоу и овладавање техникама писаног и усменог изражавања у професионалној комуникацији.

Исход предмета:
Студент ће моћи да примени усвојена знања у циљу професионалне комуникације, да креира одговарајуће писане форме у складу са својом професионалном комуникацијом и да користи говорне обрасце прилагођене ситуацији.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Продубљивање знања о прошлим глаголским временима, зависним и релативним реченицама. Темпорални везници и структура темпоралних реченица. Обрада историјских и биографских текстова. Теме: везе и заједнички живот у земљама енглеског говорног подручја, угоститељство, путовања. Продубљивање знања о будућим глаголским временима, о употреби конјунктива, о везницима и реченичној структури у зависним реченицама. Теме: спорт, заштита животне средине и пословни живот у земљама енглеског говорног подручја. Стручни изрази релевантни за струку студената.
Практична настава
Студенти уче да се споразумевају у различитим ситуацијама (код лекара, у надлежним службама итд.), да путем телефона траже и дају информације, врше резервације, да се сналазе у конфликтним ситуацијама и искажу своје ставове и осећања, да кроз адекватну употребу прошлих времена и темпоралних везника усмено и писмено изнесу догађаје из прошлости. Студенти уче да усмено и писмено износе мишљења о актуелним темама, да воде дискусије и самостално представе одређене теме, да дају извештаје о личним догађајима и испитују друге о њиховим искуствима.

Литература:
Основна литература:

1. Taylor J., Zeter J.: Business English - Book 1, Express Publishing, 2011.
2. Taylor J., Zeter J.: Business English - Book 2, Express Publishing, 2011.
3. Stenly R.: English Language in Tourism, Cambridge University Press, 2015.
4. Murphy R.: English Grammar in Use, Cambridge University Press, Cambridge, 2014.
5. McCarthy M., O'Dell F.: English Vocabulary in Use, Cambridge University Press, Cambridge, 2006.

Допунска литература:

6. Cambridge University Press: English Language Teaching, Cambridge University Press, 2017.
7. McCarthy M., O'Dell F.: English Vocabulary in Use, Cambridge University Press, Cambridge, 2006.
8. Hornby A.S.: Oxford Advanced Learner's Dictionary of Current English, Oxford University Pres, Oxford, 2008.
9. Brook-Hart: Business benchmark - advanced higher, Cambridge University Press, 2007.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми/испит	20		

ПОСЛОВНИ ИТАЛИЈАНСКИ ЈЕЗИК

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Пословни италијански језик**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезни предмет модула или изборни
Семестар:	трећа година, шести семестар или трећа година, пети семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је савладавање особености италијанског језика, учење фраза и образаца неопходних за комуникацију на професионалном нивоу и овладавање техникама писаног и усменог изражавања у професионалној комуникацији.

Исход предмета:
Студент ће моћи да примени усвојена знања у циљу професионалне комуникације, да креира одговарајуће писане форме у складу са својом професионалном комуникацијом и да користи говорне обрасце прилагођене ситуацији.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Продубљивање знања о карактеристичним глаголским временима и конструкцијама које се користе у пословном италијанском језику. Пословни текстови, пословна писана и усмена комуникација, мејл комуникација. Писање меморандума уговора, пословног писма, дописа. Начини обраћања. Писање понуде. Писање пројекта. Профактуре, фактуре, рекламације, основни банкарски вокабулар. Основни финансијски пословни вокабулар. Основни правни вокабулар. Резервације карата, превоза, смештаја. Основни вокабулар у тиризму и угоститељству. Карактеристични пословни изрази.
Практична настава
Споразумевање у различитим ситуацијама, тражење информација путем телефона, вршење резервација, сналажење у конфликтним ситуацијама. Давање извештаје о личним догађајима. Писање меморандума уговора, пословног писма, дописа - радионица. Начини обраћања - радионица. Писање понуде - радионица. Писање пројекта - радионица. Профактуре, фактуре, рекламације, основни банкарски вокабулар - радионица. Основни финансијски пословни вокабулар - радионица. Основни правни вокабулар - радионица. Резервације карата, превоза, смештаја - радионица. Основни вокабулар у тиризму и угоститељству - радионица. Карактеристични пословни изрази и фразе.

Литература:
Основна литература:
1. Allegro 1, 2, 3- Corso di italiano per stranieri, Trieste, 2015.
2. Nuovo Progetto italiano 1,2,3- Corso multimediale di lingua e civiltà italiana Trieste, 2015.

Допунска литература:
3. Una Grammatica italiana per tutti 2- Livello intermedio (B1-B2), Rome, 2015.
4. Magari- Corso di lingua italiana per stranieri rivolto a studenti di livello intermedio e avanzato (B1 – C1), Rome, 2015.
5. Le preposizioni italiane – per studenti di ogni livello, Triste, 2010.
6. Italiano per modo di dire, Napoli, 2013.
7. Da zero a cento Triste, 2012.
8. Qua e là per l'Italia Triste, 2020.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми/испит	20		

ПОСЛОВНИ НЕМАЧКИ ЈЕЗИК

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Пословни немачки језик**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезни предмет модула или изборни
Семестар:	трећа година, шести семестар или трећа година, пети семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је савладавање особености немачког језика, учење фраза и образаца неопходних за комуникацију на професионалном нивоу и овладавање техникама писаног и усменог изражавања у професионалнојкомуникацији.

Исход предмета:
Студент ће моћи да примени усвојена знања у циљу професионалне комуникације, да креира одговарајуће писане форме у складу са својом професионалном комуникацијом и да користи говорне обрасце прилагођене ситуацији.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Продубљивање знања о карактеристичним глаголским временима и конструкцијама које се користе у пословном немачком језику. Пословни текстови, пословна писана и усмена комуникација, мејл комуникација. Писање меморандума уговора, пословног писма, дописа. Начини обраћања. Писање понуде. Писање пројекта. Профактуре, фактуре, рекламације, основни банкарски вокабулар. Основни финансијски пословни вокабулар. Основни правни вокабулар. Резервације карата, превоза, смештаја. Основни вокабулар у тиризму и угоститељству. Карактеристични пословни изрази.
Практична настава
Споразумевање у различитим ситуацијама, тражење информација путем телефона, вршење резервација, сналажење у конфликтним ситуацијама. Давање извештаје о личним догађајима. Писање меморандума уговора, пословног писма, дописа - радионица. Начини обраћања - радионица. Писање понуде - радионица. Писање пројекта - радионица. Профактуре, фактуре, рекламације, основни банкарски вокабулар - радионица. Основни финансијски пословни вокабулар - радионица. Основни правни вокабулар - радионица. Резервације карата,
превоза, смештаја - радионица. Основни вокабулар у тиризму и угоститељству - радионица. Карактеристични пословни изрази и фразе.

Литература:
Основна литература:

1. Pude E. A., Specht F.: Menschen, Deutsch als Fremdsprache Kursbuch mit DVD-ROM, udžbenik, Hueber Verlag, Munchen, 2012.
2. Вучковић-Стојановић М.: Увод у немачки пословни језик, уџбеник, Савремена администрација, Београд, 2005.
3. Loibl B. et all.: Schritte Plus im Beruf, Kommunikation am Arbeitsplatz, Max Hueber Verlag, Ismaning, 2015.
4. Becker N., Braunert J.: Alltag, Beruf, Kursbuch+Arbeitsbuch, Max Hueber Verlag, Ismaning, 2009.
5. Becker N., Braunert J., Schlenker W.: Unternehmen Deutsch Grundkurs. Kursbuch, Klett Verlag, Stuttgart, 2005.

Допунска литература:

6. Becker N., Braunert J.: Unternehmen Deutsch Grundkurs, Arbeitsbuch, KlettVerlag, Stuttgart, 2004.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми/испит	20		

ПОСЛОВНИ РУСКИ ЈЕЗИК

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Пословни руски језик**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезни предмет модула или изборни
Семестар:	трећа година, шести семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је савладавање особености руског језика, учење фраза и образаца неопходних за комуникацију на професионалном нивоу и овладавање техникама писаног и усменог изражавања у професионалној комуникацији.

Исход предмета:
Студент ће моћи да примени усвојена знања у циљу професионалне комуникације, да креира одговарајуће писане форме у складу са својом професионалном комуникацијом и да користи говорне обрасце прилагођене ситуацији.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Продубљивање знања о карактеристичним глаголским временима и конструкцијама које се користе у пословном руском језику. Пословни текстови, пословна писана и усмена комуникација, мејл комуникација. Писање меморандума уговора, пословног писма, дописа. Начини обраћања. Писање понуде. Писање пројекта. Профактуре, фактуре, рекламације, основни банкарски вокабулар. Основни финансијски пословни вокабулар. Основни правни вокабулар. Резервације карата, превоза, смештаја. Основни вокабулар у тиризму и угоститељству. Карактеристични пословни изрази.
Практична настава
Споразумевање у различитим ситуацијама, тражење информација путем телефона, вршење резервација, сналажење у конфликтним ситуацијама. Давање извештаје о личним догађајима. Писање меморандума уговора, пословног писма, дописа - радионица. Начини обраћања - радионица. Писање понуде - радионица. Писање пројекта - радионица. Профактуре, фактуре, рекламације, основни банкарски вокабулар - радионица. Основни финансијски пословни вокабулар - радионица. Основни правни вокабулар - радионица. Резервације карата, превоза, смештаја - радионица. Основни вокабулар у тиризму и угоститељству - радионица. Карактеристични пословни изрази и фразе.

Литература:
Основна литература:
1. Пипер Предраг, Петковић Марина, Раичевић Вуцина: Руски језик 1, Москва, 2005.
2. Пипер Предраг, Раицевић Вуцина: Руски језик 1, Москва, 2006.

Допунска литература:
3. Миллер Л. В., Политова Л. В.: Жили Были (Златоуст), St. Petersburg, 2011.
4. Popovic Ljudmila, Ginic Jelena: Родничок (Руски за децу), Москва, 2008

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми/испит	20		

ПОСЛОВНИ ФРАНЦУСКИ ЈЕЗИК

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Пословни француски језик**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезни предмет модула или изборни
Семестар:	трећа година, шести семестар или трећа година, пети семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је савладавање особености француског језика, учење фраза и образаца неопходних за комуникацију на професионалном нивоу и овладавање техникама писаног и усменог изражавања у професионалној комуникацији.

Исход предмета:
Студент ће моћи да примени усвојена знања у циљу професионалне комуникације, да креира одговарајуће писане форме у складу са својом професионалном комуникацијом и да користи говорне обрасце прилагођене ситуацији.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Продубљивање знања о карактеристичним глаголским временима и конструкцијама које се користе у пословном француском језику. Пословни текстови, пословна писана и усмена комуникација, мејл комуникација. Писање меморандума уговора, пословног писма, дописа. Начини обраћања. Писање понуде. Писање пројекта. Профактуре, фактуре, рекламације, основни банкарски вокабулар. Основни финансијски пословни вокабулар. Основни правни вокабулар. Резервације карата, превоза, смештаја. Основни вокабулар у тиризму и угоститељству. Карактеристични пословни изрази.
Практична настава
Споразумевање у различитим ситуацијама, тражење информација путем телефона, вршење резервација, сналажење у конфликтним ситуацијама. Давање извештаје о личним догађајима. Писање меморандума уговора, пословног писма, дописа - радионица. Начини обраћања - радионица. Писање понуде - радионица. Писање пројекта - радионица. Профактуре, фактуре, рекламације, основни банкарски вокабулар - радионица. Основни финансијски пословни вокабулар - радионица. Основни правни вокабулар - радионица. Резервације карата, превоза, смештаја - радионица. Основни вокабулар у тиризму и угоститељству - радионица. Карактеристични пословни изрази и фразе.

Литература:
Основна литература:

1. Penifornis J., Oddou M.: Français: Débutant 2e édition, udžbenik, CLE International Paris, Paris, France, 2012.
2. Tauzin B., Dubois A.: Objectif Express 1: Le monde professionnel en français, Hachette FLE, Paris, France, 2013.
3. Grégoire M., Kostucki A.: Grammaire progressive du français niveau débutantcomplet, CLE International Paris, Paris, France, 2015.

Допунска литература:
4. Clément-Rodriguez D.: ABC DELF A1., CLE International Paris, Paris, France, 2014.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми/испит	20		

ПОСЛОВНИ ШПАНСКИ ЈЕЗИК

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Пословни шпански језик**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезни предмет модула или изборни
Семестар:	трећа година, шести семестар или трећа година, пети семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је савладавање особености шпанског језика, учење фраза и образаца неопходних за комуникацију на професионалном нивоу и овладавање техникама писаног и усменог изражавања у професионалној комуникацији.

Исход предмета:
Студент ће моћи да примени усвојена знања у циљу професионалне комуникације, да креира одговарајуће писане форме у складу са својом професионалном комуникацијом и да користи говорне обрасце прилагођене ситуацији.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Продубљивање знања о карактеристичним глаголским временима и конструкцијама које се користе у пословном шпанском језику. Пословни текстови, пословна писана и усмена комуникација, мејл комуникација. Писање меморандума уговора, пословног писма, дописа. Начини обраћања. Писање понуде. Писање пројекта. Профактуре, фактуре, рекламације, основни банкарски вокабулар. Основни финансијски пословни вокабулар. Основни правни вокабулар. Резервације карата, превоза, смештаја. Основни вокабулар у тиризму и угоститељству. Карактеристични пословни изрази.
Практична настава
Споразумевање у различитим ситуацијама, тражење информација путем телефона, вршење резервација, сналажење у конфликтним ситуацијама. Давање извештаје о личним догађајима. Писање меморандума уговора, пословног писма, дописа - радионица. Начини обраћања - радионица. Писање понуде - радионица. Писање пројекта - радионица. Профактуре, фактуре, рекламације, основни банкарски вокабулар - радионица. Основни финансијски пословни вокабулар - радионица. Основни правни вокабулар - радионица. Резервације карата, превоза, смештаја - радионица. Основни вокабулар у тиризму и угоститељству - радионица. Карактеристични пословни изрази и фразе.

Литература:
Основна литература:
1. Richmond Dorothy: Practice Makes Perfect Basic Spanish, Beginner level (325 Exercises + Online Flashcard App + 75-minutes of Streaming Audio), McGraw Hill, New York, 2015.
2. Living Language: Living Language Spanish, Essential Edition: Beginner course, including coursebook (3 audio CDs and free online learning Unabridged), Unabridged edition, Madrid, 2011.
3. Lopez Marta, Hernandez Montero Cristina: Lonely Planet Spanish Phrasebook & Dictionary, Lonely Planet, Madrid, 2018.

Допунска литература:
4. Bregstein Barbara: Easy Spanish Step-By-Step, McGraw Hill, New York, 2005.
5. Madrigal Margarita: Madrigal's Magic Key to Spanish: A Creative and Proven Approach, Reissue edition, Madrid, 2009.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми/испит	20		

ПРВА ПОМОЋ

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Прва помоћ**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	друга година, четврти семестар
Број ЕСПБ:	3
Услов:	нема

Циљ предмета:
Основни циљеви едукације из прве помоћи су упознавање студента са принципима иницијалног збрињавања изненада повређених или оболелих лица, овладавање вештинама за практичну примену стечених знања у пракси, непосредно збрињавање у циљу да се сачува живот унесрећеног, других људи и окружење и унапреди заштита од даљих повреда и опасности.

Исход предмета:
Упознавање студента са облицима изненадног оболевања и повређивања и начинима за брзо и непосредно збрињавање. Вештина прегледа и брзог препознавања знакова и симптома код оболелог или повређеног, који захтева непосредно и брзо збрињавање.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Преглед и тријажа повређених. Евакуација повређених (извлачење, изношење и транспорт). Процена виталних функција и стања свести. Одржавање и обезбеђивање ваздушног пута. Болус опструкција – парцијална, тотална, алгоритам поступака код одраслих и деце. Вештачко дисање помоћу експираторног ваздуха. Одговарајући положаји код изненада повређеног или оболелог лица (бочни – релаксирајући, полубочни, потрбушни, полулежећи, полуседећи, седећи, колено-лакатни, клечећи, положај аутотрансфузије). Изненадни застој срца –препознавање и основне мере оживљавања код одраслих и деце. Примена аутоматских спољашњих дефибрилатора (АСД). Алгоритам поступака основних мера оживљавања код одраслих и деце. Крварење –препознавање и поступци збрињавања код спољашњег и унутрашњег крварења. Поступак збрињавања код трауматске ампутације. Отворене повреде (ране) и збрињавање. Повреде коштано-зглобног система (појам, врсте). Привремена имобилизација. Повреде главе и кичменог стуба. Повреде грудног коша и трбуха. Поступци збрињавања. Компликације и спречавање њиховог настанка. Оштећења топлотом и електрицитетом и збрињавање. Оштећења хладноћом и збрињавање. Посебне повреде, болести и стања и збрињавање.
Практична настава
Преглед и тријажа повређених. Евакуација повређених (извлачење, изношење и транспорт). Процена виталних функција и стања свести. Одржавање и обезбеђивање ваздушног пута. Болус опструкција – парцијална, тотална, алгоритам поступака код одраслих и деце. Вештачко дисање помоћу експираторног ваздуха. Одговарајући положаји код изненада повређеног или оболелог лица (бочни – релаксирајући, полубочни, потрбушни, полулежећи, полуседећи, седећи, колено-лакатни, клечећи, положај аутотрансфузије). Изненадни застој срца –препознавање и основне мере оживљавања код одраслих и деце. Примена аутоматских спољашњих дефибрилатора (АСД). Алгоритам поступака основних мера оживљавања код одраслих и деце. Крварење –препознавање и поступци збрињавања код спољашњег и унутрашњег крварења. Поступак збрињавања код трауматске ампутације. Отворене повреде (ране) и збрињавање. Повреде коштано-зглобног система (појам, врсте). Привремена имобилизација. Повреде главе и кичменог стуба. Повреде грудног коша и трбуха. Поступци збрињавања. Компликације и спречавање њиховог настанка. Оштећења топлотом и електрицитетом и збрињавање. Оштећења хладноћом и збрињавање. Посебне повреде, болести и стања и збрињавање.

Литература:
Основна литература:

1. Павловић А.: Прва помоћ, уџбеник, Обележја, Београд, 2007

Допунска литература:
2. Павловић А.: Кардиопулмонална реанимација, Обележја, Београд, 2007.
3. Carsten Lott i sar.: Advaced life support course manual, European resuscitation council, ERC guidelines 2015.
4. Newton C. R. H., Khare R. K.: Ургентна медицина, превод, Бесједа, Бања Лука, 2007.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
15	15	0	0	0

Методе извођења наставе:
предавања, вежбе, анализа случаја, е-учење, рад на моделу, посета стручних лица са акредитацијом.

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30

активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми	20		

СПЕЦИЈАЛИЗОВАНИ ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК ЗА ОБЛАСТ УГОСТИТЕЉСТВА 1

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Специјализовани енглески језик за област угоститељства 1**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	прва година, први семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је савладавање особеностима енглеског језика, учење фраза и образаца неопходних за комуникацију на професионалном нивоу и овладавање техникама писаног и усменог изражавања у професионалној комуникацији.

Исход предмета:
Студент ће моћи да примени усвојена знања у циљу професионалне комуникације, креира одговарајуће писане форме у складу са својом професионалном комуникацијом и да користи говорне обрасце прилагођене ситуацији.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Енглески алфабет, основна правила читања и писања, поздрављање, личне заменице, присвојне заменице, презент, род и број именица, бројеви, боје, упитне и потврдне реченице. Аспекти свакодневног живота у земљама енглеског говорног подручја. Предлози са дативом и акузативом, императив, модални глаголи, перфекат, реченични оквир. Аспекти свакодневног живота у државама енглеског говорног подручја.
Практична настава
Студенти вежбају дијалоге везане за свакодневне ситуације (давање/разумевање упутстава за сналажење у граду, препричавање дешавања, прављење планова за путовање, заказивање прегледа код лекара и описивање тегоба и сл.), разумевање свакодневних текстова (попут огласа), проширују фонд речи у вези са непосредном околином, породицом, радним местом.

Литература:
Основна литература:
1. Stenly R.: English Language in Tourism, Cambridge University Press, 2015.
2. Ђуровић Т., Силашки Н.: English Practice in Economics and Business, Економски факултет, Београд, 2018.
3. Силашки Н., Ђуровић Т.: English Grammar for Economists, Економски факултет, Београд, 2018.
4. Чајка З.: Енглеско-српски речник пословног језика, Службени гласник, Београд, 2016.
5. Cambridge University Press: English Language Teaching, Cambridge University Press, 2017.
6. Murphy R.: English Grammar in Use, Cambridge University Press, Cambridge, 2008.

Допунска литература:
7. McCarthy M., O'Dell F.: English Vocabulary in Use, Cambridge University Press, Cambridge, 2006.
8. Hornby A. S.: Oxford Advanced Learner's Dictionary of Current English, Oxford University Press, Oxford, 2001.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми/испит	20		

СПЕЦИЈАЛИЗОВАНИ ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК ЗА ОБЛАСТ УГОСТИТЕЉСТВА 2

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Специјализовани енглески језик за област угоститељства 2**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	друга година, трећи семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	Специјализовани енглески језик за област угоститељства 1

Циљ предмета:
Циљ предмета је савладавање особености енглеског језика, учење фраза и образаца неопходних за комуникацију на професионалном нивоу и овладавање техникама писаног и усменог изражавања у професионалној комуникацији.

Исход предмета:
Студент ће моћи да примени усвојена знања у циљу професионалне комуникације, креира одговарајуће писане форме у складу са својом професионалном комуникацијом и користи говорне обрасце прилагођене ситуацији.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Компарација придева, узрочно-последичне реченице, условне реченице, футур, претерит, конјунктив, глаголи кретања, актив и пасив. Аспекти свакодневног живота у државама енглеског говорног подручја: празници, породични живот, образовање, живот у граду. Релативне реченице, глаголи са предлозима, суфикси и префикси за грађење придева, продубљивање знања о зависним реченицама. Свакодневни живот, пословни живот и медији у земљама енглеског говорног подручја. Стручни изрази релевантни за струку студената.
Практична настава
Студенти уче да се усмено и писмено изражавају о свакодневним темама попут слободног времена, посла, медија, моде, политике. Вежбају да воде краће дискусије и да искажу своје мишљење, као и да испитују друге о њиховим ставовима и да укажу на про-контра аспекте различитих ставова.

Литература:
Основна литература:
1. Stenly R.: English Language in Tourism, Cambridge University Press, 2015.
2. Ђуровић Т., Силашки Н.: English Practice in Economics and Business, Економски факултет, Београд, 2018.
3. Силашки Н., Ђуровић Т.: English Grammar for Economists, Економски факултет, Београд, 2018.
4. Чајка З.: Енглеско-српски речник пословног језика, Службени гласник, Београд, 2016.
5. Cambridge University Press: English Language Teaching, Cambridge University Press, 2017.
6. Murphy R.: English Grammar in Use, Cambridge University Press, Cambridge, 2008.

Допунска литература:
7. McCarthy M., O'Dell F.: English Vocabulary in Use, Cambridge University Press, Cambridge, 2006.
8. Hornby A. S.: Oxford Advanced Learner's Dictionary of Current English, Oxford University Press, Oxford, 2001.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми/испит	20		

СПЕЦИЈАЛИЗОВАНИ ИТАЛИЈАНСКИ ЈЕЗИК ЗА ОБЛАСТ УГОСТИТЕЉСТВА 1

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Специјализовани италијански језик за област угоститељства 1**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	прва година, први семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је савладавање особеностима италијанског језика, учење фраза и образаца неопходних за комуникацију на професионалном нивоу и овладавање техникама писаног и усменог изражавања у професионалној комуникацији.

Исход предмета:
Студент ће моћи да примени усвојена знања у циљу професионалне комуникације, креира одговарајуће писане форме у складу са својом професионалном комуникацијом и да користи говорне обрасце прилагођене ситуацији.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Италијански алфабет, основна правила читања и писања, поздрављање, личне заменице, присвојне заменице, презент, род и број именица, бројеви, боје, упитне и потврдне реченице. Аспекти свакодневног живота у земљама италијанског говорног подручја. Предлози са дативом и акузативом, императив, модални глаголи, перфекат, реченични оквир. Аспекти свакодневног живота у државама италијанског говорног подручја.
Практична настава
Студенти вежбају дијалоге везане за свакодневне ситуације (давање/разумевање упутстава за сналажење у граду, препричавање дешавања, прављење планова за путовање, заказивање прегледа код лекара и описивање тегоба и сл.), разумевање свакодневних текстова (попут огласа), проширују фонд речи у вези са непосредном околином, породицом, радним местом.

Литература:
Основна литература:
1. Allegro 1, 2, 3- Corso di italiano per stranieri, Trieste, 2015.
2. Nuovo Progetto italiano 1,2,3- Corso multimediale di lingua e civiltà italiana Trieste, 2015.

Допунска литература:
3. Una Grammatica italiana per tutti 2- Livello intermedio (B1-B2), Rome, 2015.
4. Magari- Corso di lingua italiana per stranieri rivolto a studenti di livello intermedio e avanzato (B1 – C1), Rome, 2015.
5. Le preposizioni italiane – per studenti di ogni livello, Triste, 2010.
6. Italiano per modo di dire, Napoli, 2013.
7. Da zero a cento Triste, 2012.
8. Qua e là per l'Italia Triste, 2020.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми/испит	20		

СПЕЦИЈАЛИЗОВАНИ ИТАЛИЈАНСКИ ЈЕЗИК ЗА ОБЛАСТ УГОСТИТЕЉСТВА 2

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Специјализовани италијански језик за област угоститељства 2**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	друга година, трећи семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	Специјализовани италијански језик за област угоститељства 1

Циљ предмета:
Циљ предмета је савладавање особености италијанског језика, учење фраза и образаца неопходних за комуникацију на професионалном нивоу и овладавање техникама писаног и усменог изражавања у професионалној комуникацији.

Исход предмета:
Студент ће моћи да примени усвојена знања у циљу професионалне комуникације, креира одговарајуће писане форме у складу са својом професионалном комуникацијом и користи говорне обрасце прилагођене ситуацији.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Компарација придева, узрочно-последичне реченице, условне реченице, футур, претерит, конјунктив, глаголи кретања, актив и пасив. Аспекти свакодневног живота у државама италијанског говорног подручја: празници, породични живот, образовање, живот у граду. Релативне реченице, глаголи са предлозима, суфикси и префикси за грађење придева, продубљивање знања о зависним реченицама. Свакодневни живот, пословни живот и медији у земљама италијанског говорног подручја. Стручни изрази релевантни за струку студената.
Практична настава
Студенти уче да се усмено и писмено изражавају о свакодневним темама попут слободног времена, посла, медија, моде, политике. Вежбају да воде краће дискусије и да искажу своје мишљење, као и да испитују друге о њиховим ставовима и да укажу на про-контра аспекте различитих ставова.

Литература:
Основна литература:
1. Allegro 1, 2, 3- Corso di italiano per stranieri, Trieste, 2015.
2. Nuovo Progetto italiano 1,2,3- Corso multimediale di lingua e civiltà italiana Trieste, 2015.

Допунска литература:
3. Una Grammatica italiana per tutti 2- Livello intermedio (B1-B2), Rome, 2015.
4. Magari- Corso di lingua italiana per stranieri rivolto a studenti di livello intermedio e avanzato (B1 – C1), Rome, 2015.
5. Le preposizioni italiane – per studenti di ogni livello, Triste, 2010.
6. Italiano per modo di dire, Napoli, 2013.
7. Da zero a cento Triste, 2012.
8. Qua e là per l'Italia Triste, 2020.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми/испит	20		

СПЕЦИЈАЛИЗОВАНИ НЕМАЧКИ ЈЕЗИК ЗА ОБЛАСТ УГОСТИТЕЉСТВА 1

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Специјализовани немачки језик за област угоститељства 1**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	изборни
Семестар:	прва година, први семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је усавршавање низа језичких знања, способности и вештина са посебним фокусом на пословање тако да студенти могу самостално да тумаче стручне текстове, да компентентно пословно комуницирају и да самостално пишу краће текстове на немачком језику.

Исход предмета:
Студент усваја лексику општег и пословног језика, свестан је разноликости језичких средстава и активно их примењује у општем и пословном контексту, обнавља и продубљује знања из свих нивоа језичке структуре (фонетике, морфологије, синтаксе, семантике), развија све језичке вештине (читање, слушање, писање, говор), користи стечено знање за даљи самосталан рад на усвајању језика, стиче социолингвистичку и стратешку компетенцију, самостално користи писане речнике и речнике у електронској форми, влада економском стручном терминологијом кроз тематске текстове и друге садржаје из предмета које студенти похађају у току студија.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Граматика: личне заменице; презент; упитне речи (W-Fragen); одређени и неодређени члан; модални глаголи у презенту; императив; присвојне заменице; временски предлози; претерит (sein, haben); учтиво обраћање (würde, könnte), компарација придева. Анализа текстова на немачком језику: упознавање и представљање у различитим приликама, бројеви и време, активности у току радног дана, ситуација у ресторану са пословним партнерима, обилазак компаније и однос према пословним партнерима, пословна путовања и њихово организовање (резервација карте, смештаја, куповина адекватне гардеробе), сналажење у граду, позивање или отказивање или одлагање пословних сусрета. Интерпретирање података из реда вожње, карте пута, шеме компаније, малих огласа и понуда произвођача. Избор текстова у складу са одабраним модулом – рад у групама.
Практична настава
Увежбавање граматичких структура немачког језика кроз говорне ситуације и усвајање одређеног вокабулара. Развијање свих језичких активности (читање, писање, говор, разумевање писаног и слушаног текста). Симулација разговора на обрађене теме – радионица. Представљање компаније, њене активности и организације – радионица. Избор текстова у складу са одабраним модулом – рад у групама.

Литература:
Основна литература:

1. Pude E. A., Specht F.: Menschen, Deutsch als Fremdsprache Kursbuch mit DVD-ROM, udžbenik, Hueber Verlag, Munchen, 2012.
2. Loibl B. et all.: Schritte Plus im Beruf, Kommunikation am Arbeitsplatz, Max Hueber Verlag, Ismaning. 2015.
3. Вучковић-Стојановић М.: Увод у немачки пословни језик. Београд: Савремена администрација, 2005.

Допунска литература:

4. Becker N., Braunert J.: Alltag, Beruf, Kursbuch+Arbeitsbuch, Max Hueber Verlag, Ismaning, 2009.
5. Becker N., Braunert J., Schlenker W.: Unternehmen Deutsch Grundkurs. Kursbuch, Klett Verlag, Stuttgart, 2005.
6. Becker N., Braunert J.: Unternehmen Deutsch Grundkurs, Arbeitsbuch, KlettVerlag, Stuttgart, 2004.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми/испит	20		

СПЕЦИЈАЛИЗОВАНИ НЕМАЧКИ ЗА ОБЛАСТ УГОСТИТЕЉСТВА 2

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Специјализовани немачки за област угоститељства 2**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	изборни
Семестар:	друга година, трећи семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	Специјализовани немачки за област угоститељства 1

Циљ предмета:
Циљ предмета је даље усавршавање језичких знања, способности и вештина са посебним фокусом на пословне теме, на вишем нивоу у односу на Специјализовани немачки језик 1 (претходни курс).

Исход предмета:
Студент даље усваја лексику општег и пословног језика и активно их примењује у општем и пословном контексту, на вишем нивоу у односу на Специјализовани немачки језик 1 (претходни курс). Обнављање и продубљивање знања из свих нивоа језичке структуре (фонетике, морфологије, синтаксе, семантике) и даље развијање језичких вештина читања, слушања, писања и говора. Овладавање стручном терминологијом кроз тематске текстове теже у односу на претходни курс.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Граматика, виши ниво у односу на Специјализовани немачки језик 1 (претходни курс): личне заменице у дативу и акузативу, претерит модалних глагола, перфекат, предлози за место и разлика између датива и акузатива, неправилна компарација придева, ред речи у зависној реченици. Анализа текстова на немачком језику, граматички и вокабуларно тежих у односу на претходни курс. Избор текстова у складу са одабраним модулом – рад у групама. Анализа пословних текстова на немачком језику добијених из реалних фирми. Анализа пословних текстова са интернета. Анализа пословних текстова на немачком језику из немачке штампе. Слушање вести (дневника) на немачком језику. Показивање предузећа и хијерархијска структура. Представљање предузећа и производа. Резервације хотела и уговарање термина, контакти на конгресима, скуповима, састанцима, сајмовима. Промоција производа. Формулисање упита, понуде, поруџбине, рекламације и писмених одговора на поменуте. Тумачење огласа за посао, писање CV-а, радне биографије и пријаве за радно место.
Практична настава
Увежбавање граматичких структура немачког језика обрађених на теоријској настави: читање, писање, говор, разумевање писаног и слушаног текста. Избор текстова тежи у односу на претходни курс. Симулација разговора на обрађене теме – радионица. Избор текстова у складу са одабраним модулом – рад у групама.

Литература:
Основна литература:

1. Pude E. A., Specht F.: Menschen, Deutsch als Fremdsprache Kursbuch mit DVD-ROM, udžbenik, Hueber Verlag, Munchen, 2012.
2. Loibl B. et all.: Schritte Plus im Beruf, Kommunikation am Arbeitsplatz, Max Hueber Verlag, Ismaning. 2015.
3. Вучковић-Стојановић М.: Увод у немачки пословни језик. Београд: Савремена администрација, 2005.

Допунска литература:

4. Becker N., Braunert J.: Alltag, Beruf, Kursbuch+Arbeitsbuch, Max Hueber Verlag, Ismaning, 2009.
5. Becker N., Braunert J., Schlenker W.: Unternehmen Deutsch Grundkurs. Kursbuch, Klett Verlag, Stuttgart, 2005.
6. Becker N., Braunert J.: Unternehmen Deutsch Grundkurs, Arbeitsbuch, KlettVerlag, Stuttgart, 2004.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми/испит	20		

СПЕЦИЈАЛИЗОВАНИ РУСКИ ЈЕЗИК ЗА ОБЛАСТ УГОСТИТЕЉСТВА 1

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Специјализовани руски језик за област угоститељства 1**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	прва година, први семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је савладавање особеностима руског језика, учење фраза и образаца неопходних за комуникацију на професионалном нивоу и овладавање техникама писаног и усменог изражавања у професионалној комуникацији.

Исход предмета:
Студент ће моћи да примени усвојена знања у циљу професионалне комуникације, креира одговарајуће писане форме у складу са својом професионалном комуникацијом и да користи говорне обрасце прилагођене ситуацији.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Руски алфабет, основна правила читања и писања, поздрављање, личне заменице, присвојне заменице, презент, род и број именица, бројеви, боје, упитне и потврдне реченице. Аспекти свакодневног живота у земљама руског говорног подручја. Предлози са дативом и акузативом, императив, модални глаголи, перфекат, реченични оквир. Аспекти свакодневног живота у државама руског говорног подручја.
Практична настава
Студенти вежбају дијалоге везане за свакодневне ситуације (давање/разумевање упутстава за сналажење у граду, препричавање дешавања, прављење планова за путовање, заказивање прегледа код лекара и описивање тегоба и сл.), разумевање свакодневних текстова (попут огласа), проширују фонд речи у вези са непосредном околином, породицом, радним местом.

Литература:
Основна литература:
1. Пипер Предраг, Петковић Марина, Раичевић Вуцина: Руски језик 1, Москва, 2005.
2. Пипер Предраг, Раицевић Вуцина: Руски језик 1, Москва, 2006.

Допунска литература:
3. Миллер Л. В., Политова Л. В.: Жили Были (Златоуст), St. Petersburg, 2011.
4. Popovic Ljudmila, Ginic Jelena: Родничок (Руски за децу), Москва, 2008.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми/испит	20		

СПЕЦИЈАЛИЗОВАНИ РУСКИ ЈЕЗИК ЗА ОБЛАСТ УГОСТИТЕЉСТВА 2

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Специјализовани руски језик за област угоститељства 2**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	друга година, трећи семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	Специјализовани руски језик за област угоститељства 1

Циљ предмета:
Циљ предмета је савладавање особености руског језика, учење фраза и образаца неопходних за комуникацију на професионалном нивоу и овладавање техникама писаног и усменог изражавања у професионалној комуникацији.

Исход предмета:
Студент ће моћи да примени усвојена знања у циљу професионалне комуникације, креира одговарајуће писане форме у складу са својом професионалном комуникацијом и користи говорне обрасце прилагођене ситуацији.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Компарација придева, узрочно-последичне реченице, условне реченице, футур, претерит, конјунктив, глаголи кретања, актив и пасив. Аспекти свакодневног живота у државама руског говорног подручја: празници, породични живот, образовање, живот у граду. Релативне реченице, глаголи са предлозима, суфикси и префикси за грађење придева, продубљивање знања о зависним реченицама. Свакодневни живот, пословни живот и медији у земљама руског говорног подручја. Стручни изрази релевантни за струку студената.
Практична настава
Студенти уче да се усмено и писмено изражавају о свакодневним темама попут слободног времена, посла, медија, моде, политике. Вежбају да воде краће дискусије и да искажу своје мишљење, као и да испитују друге о њиховим ставовима и да укажу на про-контра аспекте различитих ставова.

Литература:
Основна литература:
1. Пипер Предраг, Петковић Марина, Раичевић Вуцина: Руски језик 1, Москва, 2005.
2. Пипер Предраг, Раичевић Вуцина: Руски језик 1, Москва, 2006.

Допунска литература:
3. Миллер Л. В., Политова Л. В.: Жили Были (Златоуст), St. Petersburg, 2011.
4. Popovic Ljudmila, Ginic Jelena: Родничок (Ruski za decu), Москва, 2008.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми/испит	20		

СПЕЦИЈАЛИЗОВАНИ ФРАНЦУСКИ ЈЕЗИК ЗА ОБЛАСТ УГОСТИТЕЉСТВА 1

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Специјализовани француски језик за област угоститељства 1**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	прва година, први семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је савладавање особеностима француског језика, учење фраза и образаца неопходних за комуникацију на професионалном нивоу и овладавање техникама писаног и усменог изражавања у професионалној комуникацији.

Исход предмета:
Студент ће моћи да примени усвојена знања у циљу професионалне комуникације, креира одговарајуће писане форме у складу са својом професионалном комуникацијом и да користи говорне обрасце прилагођене ситуацији.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Француски алфабет, основна правила читања и писања, поздрављање, личне заменице, присвојне заменице, презент, род и број именица, бројеви, боје, упитне и потврдне реченице. Аспекти свакодневног живота у земљама француског говорног подручја. Предлози са дативом и акузативом, императив, модални глаголи, перфекат, реченични оквир. Аспекти свакодневног живота у државама француског говорног подручја.
Практична настава
Студенти вежбају дијалоге везане за свакодневне ситуације (давање/разумевање упутстава за сналажење у граду, препричавање дешавања, прављење планова за путовање, заказивање прегледа код лекара и описивање тегоба и сл.), разумевање свакодневних текстова (попут огласа), проширују фонд речи у вези са непосредном околином, породицом, радним местом.

Литература:
Основна литература:
1. Penifornis J., Oddou M.: Français: Débutant, уџбеник, CLE International Paris, Paris, France, 2012.
2. Tauzin B., Dubois A.: Objectif Express 1: Le monde professionnel en français, Hachette FLE, Paris, France, 2013.
3. Grégoire M., Kostucki A.: Grammaire progressive du français niveau débutantcomplet, CLE International Paris, Paris, France, 2015.

Допунска литература:
4. Clément-Rodriguez D.: ABC DELF A1., CLE International Paris, Paris, France, 2014.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми/испит	20		

СПЕЦИЈАЛИЗОВАНИ ФРАНЦУСКИ ЈЕЗИК ЗА ОБЛАСТ УГОСТИТЕЉСТВА 2

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Специјализовани француски језик за област угоститељства 2**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	друга година, трећи семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	Специјализовани француски језик за област угоститељства 1

Циљ предмета:
Циљ предмета је савладавање особености француског језика, учење фраза и образаца неопходних за комуникацију на професионалном нивоу и овладавање техникама писаног и усменог изражавања у професионалној комуникацији.

Исход предмета:
Студент ће моћи да примени усвојена знања у циљу професионалне комуникације, креира одговарајуће писане форме у складу са својом професионалном комуникацијом и користи говорне обрасце прилагођене ситуацији.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Компарација придева, узрочно-последичне реченице, условне реченице, футур, претерит, конјунктив, глаголи кретања, актив и пасив. Аспекти свакодневног живота у државама француског говорног подручја: празници, породични живот, образовање, живот у граду. Релативне реченице, глаголи са предлозима, суфикси и префикси за грађење придева, продубљивање знања о зависним реченицама. Свакодневни живот, пословни живот и медији у земљама француског говорног подручја. Стручни изрази релевантни за струку студената.
Практична настава
Студенти уче да се усмено и писмено изражавају о свакодневним темама попут слободног времена, посла, медија, моде, политике. Вежбају да воде краће дискусије и да искажу своје мишљење, као и да испитују друге о њиховим ставовима и да укажу на про-контра аспекте различитих ставова.

Литература:
Основна литература:
1. Penifornis J., Oddou M.: Français: Débutant, уџбеник, CLE International Paris, Paris, France, 2012.
2. Tauzin B., Dubois A.: Objectif Express 1: Le monde professionnel en français, Hachette FLE, Paris, France, 2013.
3. Grégoire M., Kostucki A.: Grammaire progressive du français niveau débutantcomplet, CLE International Paris, Paris, France, 2015.

Допунска литература:
4. Clément-Rodriguez D.: ABC DELF A1., CLE International Paris, Paris, France, 2014.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми/испит	20		

СПЕЦИЈАЛИЗОВАНИ ШПАНСКИ ЈЕЗИК ЗА ОБЛАСТ УГОСТИТЕЉСТВА 1

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Специјализовани шпански језик за област угоститељства 1**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	прва година, први семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је савладавање особеностима шпанског језика, учење фраза и образаца неопходних за комуникацију на професионалном нивоу и овладавање техникама писаног и усменог изражавања у професионалној комуникацији.

Исход предмета:
Студент ће моћи да примени усвојена знања у циљу професионалне комуникације, креира одговарајуће писане форме у складу са својом професионалном комуникацијом и да користи говорне обрасце прилагођене ситуацији.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Шпански алфабет, основна правила читања и писања, поздрављање, личне заменице, присвојне заменице, презент, род и број именица, бројеви, боје, упитне и потврдне реченице. Аспекти свакодневног живота у земљама шпанског говорног подручја. Предлози са дативом и акузативом, императив, модални глаголи, перфекат, реченични оквир. Аспекти свакодневног живота у државама шпанског говорног подручја.
Практична настава
Студенти вежбају дијалоге везане за свакодневне ситуације (давање/разумевање упутстава за сналажење у граду, препричавање дешавања, прављење планова за путовање, заказивање прегледа код лекара и описивање тегоба и сл.), разумевање свакодневних текстова (попут огласа), проширују фонд речи у вези са непосредном околином, породицом, радним местом.

Литература:
Основна литература:
1. Richmond Dorothy: Practice Makes Perfect Basic Spanish, Beginner level (325 Exercises + Online Flashcard App + 75-minutes of Streaming Audio), McGraw Hill, New York, 2015.
2. Living Language: Living Language Spanish, Essential Edition: Beginner course, including coursebook (3 audio CDs and free online learning Unabridged), Unabridged edition, Madrid, 2011.
3. Lopez Marta, Hernandez Montero Cristina: Lonely Planet Spanish Phrasebook & Dictionary, Lonely Planet, Madrid, 2018.

Допунска литература:
4. Bregstein Barbara: Easy Spanish Step-By-Step, McGraw Hill, New York, 2005.
5. Madrigal Margarita: Madrigal's Magic Key to Spanish: A Creative and Proven Approach, Reissue edition, Madrid, 2009.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми/испит	20		

СПЕЦИЈАЛИЗОВАНИ ШПАНСКИ ЈЕЗИК ЗА ОБЛАСТ УГОСТИТЕЉСТВА 2

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Специјализовани шпански језик за област угоститељства 2**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	друга година, трећи семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	Специјализовани шпански језик за област угоститељства 1

Циљ предмета:
Циљ предмета је савладавање особености шпанског језика, учење фраза и образаца неопходних за комуникацију на професионалном нивоу и овладавање техникама писаног и усменог изражавања у професионалној комуникацији.

Исход предмета:
Студент ће моћи да примени усвојена знања у циљу професионалне комуникације, креира одговарајуће писане форме у складу са својом професионалном комуникацијом и користи говорне обрасце прилагођене ситуацији.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Компарација придева, узрочно-последичне реченице, условне реченице, футур, претерит, конјунктив, глаголи кретања, актив и пасив. Аспекти свакодневног живота у државама шпанског говорног подручја: празници, породични живот, образовање, живот у граду. Релативне реченице, глаголи са предлозима, суфикси и префикси за грађење придева, продубљивање знања о зависним реченицама. Свакодневни живот, пословни живот и медији у земљама шпанског говорног подручја. Стручни изрази релевантни за струку студената.
Практична настава
Студенти уче да се усмено и писмено изражавају о свакодневним темама попут слободног времена, посла, медија, моде, политике. Вежбају да воде краће дискусије и да искажу своје мишљење, као и да испитују друге о њиховим ставовима и да укажу на про-контра аспекте различитих ставова.

Литература:
Основна литература:
1. Richmond Dorothy: Practice Makes Perfect Basic Spanish, Beginner level (325 Exercises + Online Flashcard App + 75-minutes of Streaming Audio), McGraw Hill, New York, 2015.
2. Living Language: Living Language Spanish, Essential Edition: Beginner course, including coursebook (3 audio CDs and free online learning Unabridged), Unabridged edition, Madrid, 2011.
3. Lopez Marta, Hernandez Montero Cristina: Lonely Planet Spanish Phrasebook & Dictionary, Lonely Planet, Madrid, 2018.

Допунска литература:
4. Bregstein Barbara: Easy Spanish Step-By-Step, McGraw Hill, New York, 2005.
5. Madrigal Margarita: Madrigal's Magic Key to Spanish: A Creative and Proven Approach, Reissue edition, Madrid, 2009.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	40		
колоквијуми/испит	20		

СТРУЧНА ПРАКСА 1, 2, 3

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Стручна пракса 1, Стручна пракса 2, Стручна пракса 3**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	Стручна пракса 1: прва година, други семестар Стручна пракса 2: друга година, четврти семестар Стручна пракса 3: трећа година, шести семестар
Број ЕСПБ:	4+4+4
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је упознавање студената са основним економским, менаџерским и информатичким проблемима које се појављују у привредној пракси. Студенти на овај начин утврђују студирану материју и стичу сазнања о примени научених метода, те добијају подстицај за даље студирање односно за понављање, утврђивање и допуну раније научене материје.

Исход предмета:
Након успешно завршеног курса, студенти би требало да овладају практичним знањима и стекну спремност за даље студирање и боља припремљеност за будући рад у привредној пракси.

Садржај предмета:

Након стицања одговарајућег услова (одслушана сва настава и положени сви обавезни предмети закључно са текућом школском годином и положени сви изборни предмети закључно са претходном школском годином), студенти могу приступити обављању обавезне стручне праксе у некој од Наставних база Школе – установи или привредној организацији. Наиме, Школа има потписане споразуме о сарадњи са више Наставних база (правних лица – привредних организација). У случају да сам студент предлаже Установу, Школа је дужна најпре са Установом потписати Уговор о пословно техничкој сарадњи како би се последично дефинисали супервизори практичног рада у Наставној бази. Студент обавља праксу у оној фирми која у свом основном пословању **обавља делатност која одговара студијском програму и модулу који студент изучава**.

Координатор Стручне праксе је стручно лице запослено у установи у којој се обавља стручна пракса (Наставној бази), а са којим Школа потписује Уговор о допунском раду на основу кога захтева праћење рада студента, помоћ и едукацију и касније оцењивање рада студента. Ово стручно лице у установи мора по формалном образовању имати завршену најмање високу струковну школу.

Ментор Стручне праксе је наставник Школе, у зависности од области (предмета) који се обрађује на стручној пракси.

На почетку обављања стручне праксе посебна пажња се посвећује правилницима фирме које дефинишу начин рада предузећа, као и осталим документима фирме, а потом и организацији производње и пружања услуга, праћењу и евидентирању активности у фирми и токовима доношења одлука. Студент тако пролази кроз низ одељења и прати рад више радних места, шро се и дефинише и на упуту за стручну праксу коју Школа доставља Наставној бази. Након тога студент бива ангажован на пословима који су у складу са његовим студијским програмом чиме се дословно манифестује практичан рад (пракса) студента.

Тематика стручне праксе еволуира оријентационо по следећој шеми:

- Стручна пракса 1: упознавање са радним окружењем, задацима запослених, начином функционисања организације/установе и обављање лакших задатака на пракси
- Стручна пракса 2: укључивање у рад организације/установе уз стални надзор ментора
- Стручна пракса 3: ментор јесте присутан, али студент самостално обавља делатност

Након завршетка стручне праксе, Установа припрема потписан и печатом директора оверен извештај о стручној пракси који се доставља руководству Школе – тиме Наставна база издаје потврду о обављеној стручној пракси студента. Подаци о обављеној стручној пракси се евидентирају у картону студента, индексу и додатку дипломи студента.

Приликом креирања извештаја о раду студента на Стручној пракси, ментор стручне праксе оцењује:

- активност студента
- теоријско знање студента
- практичан рад студента

Стручна пракса за студенте врши се у више Наставних база са којима Школа има потписане Угвооре о сарадњи. У Наставним базама Школа **бира стручне сараднике за супервизоре стручне праксе** који заједно са предметним наставницима брону о квалитету Стручне праксе (**услов** за избор стручних сарадника су формално образовање истог или вишег нивоа од високе школе (180 ЕСПБ), као и други услови потребни за избор у звање у складу са Правилником о избору у звање наставника и сарадника).

Наставне базе за потребе програма јесу туристичко-угоститељски објекти: хотели различитих категорија, ресторани, винарије, бање, одмаралишта, ризорти, туристичке агенције и др.

Литература:
Основна литература:
1. литература зависна од врсте Наставне базе и посла који студент обавља
2. интерни документи Наставне базе (статут, правилници...)

Допунска литература:
3. интерни документи Наставне базе (статут, правилници...)

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
0	0	450 (150+150+150)	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	0	испит	50
активност	0		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	50		
колоквијуми/испит	0		

ТЕХНОЛОГИЈА ХРАНЕ И ПИЋА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Технологија хране и пића**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	изборни
Семестар:	прва година, други семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је да студенти током курса савладају основна знања о технологији животних намирница и пићи значајним за хотелијерство и гастрономију, са акцентом на примењени, последични значај одређених технолошких операција.

Исход предмета:
По завршеном курсу, студенти ће познавати врсте животних намирница и пића, основе прехрамбене технологије њихове производње, прераде, квалитета и њихово успешно коришћење у гастрономији. Такође, по завршетку курса студенти би требали знати успешно складиштити, прерађивати и чувати намирнице и пића у гастрономији и хотелијерству.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Упознавање са местом и значајем животних намирница и пића. Упознавање са појмом прехрамбене технологије и њеног значаја за гастрономију и хотелијерство. Подела животних намирница. Квалитет хране и пића. Намирнице биљног, животињског и минералног порекла. Основи технологије: месо, млеко, масти и уља, јаја и други анимални производи и прерађевине. Основи технологије: житарице, млински производи. Основи технологије: поврће, воће, зачини и остали производи биљног порекла. Основи технологије: Минералне воде, вода за пиће, кухињска со, и друге намирнице минералног порекла. Зачини, адитиви, емулгатори, прехрамбене боје, конзерванси. Воћни сокови. Освежавајућа безалкохолна пића. Пиво. Вино. Жестока алкохолна пића. Храна и пића за децу. Посна храна и пића за децу. Храна и пиће са мало калорија. Основе алтернативних менија.
Практична настава
Упознавање појединих намирница, нихове сорте расе и особине. Упознавање различитих врста алкохолних и безалкохолних пића. Увежбавање процеса операција и техника при пријему, складиштењу и преради намирница животињског, биљног и минералног порекла. Пријем, разврставање, хлађење и служење алкохолних пића, сокова и вода. Посета професионалној хотелској кухињи и објекту за складиштење хране и пића при хотелу.

Литература:
Основна литература:

1. Ђуришић Б.: Технологија животних намирница, Виша хотелијерска школа Београд, Београд, 2002..
2. Грујић Р. (ед.), Јашић М.: Одрживе технологије у прехрамбеној индустрији, Темпус, Београд, 2002.

Допунска литература:
3. Шкриљар М., Тешановић Д.: Храна у угоститељству и њено чување, уџбеник, Природно-математички факултет, Нови Сад, 2007.
4. Попов-Раљић Ј.: Технологија и квалитет готове хране, уџбеник, Технолошки факултет, Нови Сад, 2002.
5. Sharma A.: Textbook of Food Science Technology, 3rd Ed., CBS Publishers & Distributors Ltd, Boston, 2017.
6. Mudgil D.: Objective Food Science and Technology, Scientific Publishers, New York, 2016

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	40
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	20		
колоквијуми/испит	30		

ТУРИСТИЧКЕ РЕГИЈЕ

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Туристичке регије**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	друга година, четврти семестар
Број ЕСПБ:	6
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је упознавање студената са туристичко-географским положајем, природним и културно-историјским вредностима, материјалном основом, облицима туризма, као и критеријумима сврсисходне поделе земље на туристичке регије и мање просторне целине које чине својим специфичностима саставне делове регија. Такође, циљ предмета је и да студенти буду оспособљени да одговарајућим методолошким моделима знају да утврде карактеристике одређене туристичке регије.

Исход предмета:
Исход предмета је оспособљавање студената да усвоје знања о туристичкој регионализацији континената и њихових појединих делова, као и регија по појединим државама, са посебним освртом на туристичке регије Србије.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Појам туристиче регије. Историјски аспект развоја туризма и најстарије туристичке регије. Примена аналитичко-синтетичких, компаративних, картографских, графичких, статистичких и других метода у представљању појма туристичке регије. Појмовне категорије у вези туристичке регионализације и туристичких регија. Повезаност туристичких регија са обимом туристичког промета у свету и туристичке потражње и понуде. Природне туристичке вредности: рељеф, клима, хидрографија, термоминерни извори, биогеографске туристичке вредности, културна добра. Метрополе као туристичке вредности. Значајне туристичке регије у свету. Природне, друштвене и културно-историјске вредности Европе, туризам Алпа, Пиринеја и централног масива, туризам Средоземља. Туризам у највећим туристичким метрополама. Најзначајније туристичке регије Србије: Палић, Златибор, Копаоник, Врњачка Бања, Сокобања, Нишка Бања, Матарушка Бања, Врањска бања и др. Туризам у градовим Србије. Значајни догађаји као генератори регија (Exit, Нишвил, Стеријино позорје, Сабор у Гучи, Кобасицијада у Турији и др.).
Практична настава
Упознавање са основама методолошког прилаза проблематике изучавања туристичких ресурса, материјалне основе, туристичке валоризације ресурса. Савладавање вештине примена метода и принципа туристичке регионализације државне просторне целине. Испитивање оптималних могућности поделе простора на туристичке регије у функцији најбољег савлађивања суштине туристичке регионализације. Диференцијација туристичке физиономије изражена посредством поделе кроз специфичне комплексне просторне целине. Посета туристикој агенцији и упознавање са актуелном туристичком понудом агенције – посета терену, интернет претраживање, радионица и дискусија. Посета представника туристичке агенције и туроператера.

Литература:
Основна литература:
1. Ромелић Ј.: Туристичке регије Србије, уџбеник, Природно-математички факултет, Нови Сад, 2007.
2. Новаковић-Костић Р.: Туристичке регије света, Висока пословно-техничка школа струковних студија Ужице, Ужице, 2016.

Допунска литература:
3. Интерсистем, картографија: Tourist guide Serbia, Интерсистем, Београд, 2020.
4. Интерсистем, картографија: Туристички водич Србија, Интерсистем, Београд, 2020.
5. National Geographic: Journeys of a lifetime, 500 of the world's greatest things, National Geographic, Вашингтон, 2018.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	40
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	20		

колоквијуми/испит	30		

УПРАВЉАЊЕ ФИНАНСИЈАМА И ИЗРАДА БИЗНИС ПЛАНОВА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Управљање финансијама и израда бизнис планова**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	изборни
Семестар:	прва година, други семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је стицање теоријских знања везаних за појмовно одређење инвестиција и управљања финансијама, као и практична знања везаних за израду и реализацију инвестиционих пројеката. Посебан део предмета посвећен је разумевању потребе и начину рада бизнис планова пословања.

Исход предмета:
По завршетку овог предмета студенти ће бити у стању да анализирају финансијске токове инвестиција, пројектују обим и стуктуру финансирања, оцене ефикасност инвестиција и знају да упореде трошкове и користи инвестиција и предложе стратегије у вези реализације инвестиционих пројеката. Студент ће такође разумети звачај и бити оспособљен за израду и тумачење бизнис планова пословања.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Појам и класификација инвестиција. Управљање инвестиционим пројектима. Анализа финансијских токова инвестиција. Пројекција биланса стања и биланса успеха у инвестиционом пројекту. Пројекција тока готовине, економског века и резидуалне вредности. Пројекција обима и стуктуре финансирања. Методе оцене ефикасности инвестиција. Примена кост-бенефит анализе. Стратегија реализације инвестиционих пројеката. Бизнис планови: значај, израда, праћење, тумачење.
Практична настава
Увежбавање и понављање наставних јединица које су обрађене на часовима теоријске наставе. Управљање инвестиционим пројектима – радионица, презентација, дискусија. Методе оцене ефикасности инвестиција – радионица, презентација, дискусија. Примена кост-бенефит анализе – радионица, презентација, дискусија. Стратегија реализације инвестиционих пројеката презентација, дискусија. Бизнис планови: израда, праћење, тумачење.

Литература:
Основна литература:

1. Ратковић-Абрамовић М.: Корпоративне финансије, Београдска пословна школа - Висока школа струковних студија, Београд, 2015.
2. Малешевић Е., Малешевић Ђ.: Управљање инвестицијама, уџбеник, Економски факултет, Суботица, 2011.

Допунска литература:
3. Bodie Z., Kane A., Markus A.: Osnovi investicija, udžbenik, Data status, Beograd, 2009.
4. Jordan B., Miller T., Dolvin S.: Fundamentals of Investments: Valuation and Management, Mc Graw-Hill, New York, USA, 2012.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	40
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	20		
колоквијуми/испит	30		

УПРАВЉАЊЕ ОДНОСИМА СА ЈАВНОШЋУ

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Управљање односима са јавношћу**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	изборни
Семестар:	друга година, трећи семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Студент упознаје појмове, методе и технике управљања односима са јавношћу; односе са јавношћу као функције комуникације унутар организације, друштва, процесе креирања односа са јавношћу, планирање и организовање односа са јавношћу, као и специфичности метода и техника односа са јавношћу у појединим областима.

Исход предмета:
Након успешно завршеног курса, студент ће стећи способност критичке анализе метода и техника односа са јавношћу и њихове примене у пракси унутар организације и друштва, као и у међународном контексту. Студент ће током курса научити основне вештине комуникације са медијима и јавности. Студент се оспособљава за индивидуални и тимски рад, као и за усмену и писану пословну комуникацију у контексту односа са јавношћу.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Увод у појам односа са јавношћу. Основне карактеристике односа са јавношћу. Анализа активности односа са јавношћу. Улога и активности односа са јавношћу. Односи са јавношћу у кризним ситуацијама. Креирање односа са јавношћу. Управљење односима са јавношћу – вештине препознавања питања, брзе реакције, заобилажење одговора. Истраживање односа са јавношћу. Дефинисање циљева и циљних група. Дефинисање и усмеравање активности односа са јавношћу. Планирање и организовање односа са јавношћу. Планирање корпоративног идентитета. Методе и технике праксе односа са јавношћу у појединим областима. Методе и технике у односима са јавношћу. Етички аспект у односима са јавношћу. Манипулација односима и односи са јавношћу.
Практична настава
Практична настава подразумева практично вежбање знања стеченим на теоријским часовима. Односи са јавношћу у кризним ситуацијама – радионица, дискусија. Истраживање односа са јавношћу – интернет претраживање, презентација, дискусија. Методе и технике праксе односа са јавношћу у појединим областима - радионица. Етички аспект у односима са јавношћу - дискусија. Манипулација односима и односи са јавношћу – радионица, дискусија.

Литература:
Основна литература:

1. Филиповић В., Костић М., Прохаска С.: Односи с јавношћу, уџбеник, Факултет организационих наука, Београд, 2003.
2. Николић М.: Односи с јавношћу, уџбеник, Технички факултет Михајло Пупин, Зрењанин, 2012.

Допунска литература:
3. Black S.: Односи са јавношћу, Clio, Београд, 2003.
4. Лакета М., Лакета Л.: Менаџмент односа са јавношћу у функцији развоја компаније, Народна књига, Београд, 2011.
5. Цебаловић М.: Управљање односима с јавношћу у јавном предузећу, уџбеник, Друштво за унапређење маркетинга, Београд, 2011.
6. Глигорић Т.: Односи са јавношћу, Прометеј, Бања Лука, 2008.
7. Katlip S. M., Senter A. H., Brum G. M.: Успешни односи с јавношћу, Службени гласник, Београд, 2009.
8. Smith R. D.: Strategic Planning for Public Relations, Public Press, New York, 2002.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	30		
колоквијуми/испит	30		

УПРАВЉАЊЕ РИЗИЦИМА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Управљање ризицима**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	изборни
Семестар:	трећа година, шести семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је оспособити студента да врши правилан избор стратегија избегавања и пребацивања ризика на друге, да зна да изврши смислену процену ризика одређеног посла, да зна да презентује процену ризика, да зна да управља и модификује процес у циљу неутралисања или минимализације ризика, као и да делује на основама здравог менаџмента и квалитетних пословних односа.

Исход предмета:
Након успешно завршеног курса, студент ће стећи знања из области различитих ризика, са посебним акцентом на тржишном и финансијском ризику. Студент ће у оквиру предмета стећи знање да процени ризик и предузме одговарајуће кораке у циљу неутралисања или минимализације ризика посла.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Појам и неопходност управљања ризиком. Елементи ризика, класификација ризика, фактори ризика. Стратегије управљања ризиком. Процес управљања ризиком, начела управљања ризиком. Контролинг у функцији управљања ризиком. Систем управљања ризиком предузећа. Оквирна начела управљања ризиком предузећа. Компоненте управљања ризиком предузећа. Идентификација и опис ризика. Анализа ризика, квантитативна анализа, квалитативна анализа. Одређивање реакције на ризик. Праћење ризика и преистпитивање. Извештавање о ризику. Консултације о ризику, поверљивост података, заштита од панике. Комуникација о ризику.
Практична настава
Понављање и дискусија о темама које су обрађене на часовима теоријске наставе – дискусија. Анализа ризика, квантитативна анализа, квалитативна анализа – пројектни задатак, презентација, дускусија. Праћење ризика и преистпитивање - радионица. Извештавање о ризику - радионица. Консултације о ризику, поверљивост података, заштита од панике - дискусија. Комуникација о ризику – радиионица, дискусија.

Литература:
Основна литература:
1. Барјактаровић Л.: Управљање ризиком, уџбеник, Сингидунум, Београд, 2013.
2. Ђукић Ђ.: Управљање ризицима и капиталом у банкама, Светлост, Чачак, 2007.

Допунска литература:
3. Шабовић Ш.: Откривање ризика у пословању предузећа, уџбеник, Економски факултет Косовска Митровица, 2012.
4. Бешкер М.: Извори угрожавања и процјена стања сигурности-ризика-угрожености, Оскар, Загреб, 2006.
5. Маровић Б., Авдаловић В.: Осигурање и управљање ризиком, Биграфик, Суботица, 2004.
6. Новак Б.: Кризно комуницирање и управљање опасностима, Binoza Press, Загреб, 2001.
7. Thornhill W. T.: Risk Management for Financial institutions – Applying Cost-Effective Controls and Procedures, Bankers Publishing Company, Rolling Medaows Illinois, 2000.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	40
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	20		
колоквијуми/испит	30		

ХИГИЈЕНА, САНИТАРНА ЗАШТИТА И БЕЗБЕДНОСТ

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у хотелијерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Хигијена, санитарна заштита и безбедност**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	трећа година, пети семестар
Број ЕСПБ:	4
Услов:	нема

Циљ предмета:
Упознавање студената са савременим достигнућима у области хигијене, санитарне заштите и безбедности животних намирница, њиховим чувањем и критичним тачкама у којима може доћи до микробиолошке контаминације намирница и спровођењем санитарних мера.

Исход предмета:
Након завршеног курса, студент стиче практична знања о професионалним компетенцијама унутар своје струке, о анализи и руковођењу ризиком у просторијама по питању хигијене и заштите здравља запослених и корисника услуга.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Хигијена и здравље. Хигијенски услови планирања и градње просторије. Осветљеност, вентилација и грејање. Квалитет ваздуха. Вода и здравље. Здравствена безбедност воде за пиће. Начин водоснабдевања. Дезинфекција воде за пиће. Диспозиција чврстих и течних отпадних материја. Диспозиција отпада. Лична хигијена запослених: хигијена руку и лична заштитна средства, правна регулатива, санитарни преглед. Хигијенски поступци. Хигијенско-епидемиолошка исправна решења санитарног простора. Хигијенски захтеви за кухињске просторије и расподелу хране. Примена НАССР система у руковању храном и водом за пиће. Интернационално и законодавство у Србији у области здравствене безбедности хране, предмета опште употребе. Руковођење ризиком у установама. Епидемиолошки значај утврђивања критичних тачака и план контроле критичних тачака у установама. Едукација запослених. Планирање, спровођење и евалуација санитарних и безбедносних интервенција. Седам принципа едукације СЗО. Основе опште микробиологије. Улога и значај микроорганизама узрочника квара животних намирница. Патогени и токсигени микроорганизми. Путеви контаминације, храна као супстрат за размножавање микроорганизама. Фактори који поспешују или спрећавају раст и размножавање микроорганизамау храни. Инактивација микроорганизама. Намирнице животињског порекла. Намирнице биљног порекла. Токсикоинфекције и интоксикације храном. Законска регулатива о здравственој исправности намирница и воде за пиће.
Практична настава
Планирање хигијенских услова. Приказ резултата испитивања и оцена квалитета ваздуха. Методе узорковања – демонстрацоне вежбе. Приказ резултата испитивања и оцена здравствене безбедности воде за пиће – демонстрацоне вежбе. Дезинфекција воде за пиће. Уклањање отпада. Израда НАССР система за кухињске просторије. Утврђивање критичних тачака у установи. Посета кухињи и демонстрација рада по питању хигијенских услова – посета терену. Демонстрација рада микробиолошке установе и рад на микробиолошкој анализи – демонстрацоне вежбе.

Литература:
Основна литература:

1. Попов-Раљић Ј., Блешић И.: Безбедност хране - Примена ХАЦЦП система у угоститељству и хотелијерству, Природно-математички факултет, Нови Сад 2016.
2. Шкриљар М., Тешановић Д.: Храна у угоститељству и њено чување, уџбеник, Природно-математички факултет, Нови Сад, 2007.

Допунска литература:
3. Новаковић Б, Грујић В.: Хигијена и здравствено васпитање, уџбеник, Медицински факултет, Нови Сад, 2005.
4. Шкриљар М.: Микробиолошка контрола животних намирница, уџбеник, Технолошки факултет, Нови Сад, 2001.
5. Ђукић Д. А., Мандић, Л. Г.: Практикум из микробиологије, Stylos, Нови Сад, 2003.
6. WWF: Seafood guidebook, WWF, New York, 2016.
7. Tortora G. J., Funke B. R., Case C. L.: Microbiology: An Introduction, Books a la Carte Edition, 10th Ed., Benjamin Cummings, New York, 2009.

Број часова наставе:

предавања	**вежбе**	**остали часови** (стручна пракса...)	**студијски истраж. рад** (завршни рад...)	**други облици наставе** (индив. рад са студент., пројект. рад, терен. рад...)
30	30	0	0	0

Методе извођења наставе:
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-ичење

Оцена знања (максимални број поена 100)

предиспитне обавезе	**поени**	**завршни испит**	**поени**
присуство предавањима	3	испит	40

активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	20		
колоквијуми/испит	30		