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 РЕСТОРАТЕРСТВУ

~ КЊИГА ПРЕДМЕТА ~

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

- **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-р-01	Основи менаџмента	1	30	30	0	0	0	6	о	с
2	пем-р-02	Вештине пословне комуникације	1	15	15	0	0	0	6	о	са
3	пем-р-03	Основи ресторатерства	1	45	45	0	0	0	7	о	са
4	пем-р-04	Специјализовани енглески језик за област угоститељства 1	1	30	30	0	0	0	5	о	ао
5	пем-р-изб-01	Изборни блок 1	1	30	30	0	0	0	5	изб	
5а	пем-р-изб-01-а	Пословни бонтон	1	30	30	0	0	0	5	изб	с
5б	пем-р-изб-01-б	Основи предузетништва	1	30	30	0	0	0	5	изб	с
5в	пем-р-изб-01-в	Специјализовани немачки језик за област угоститељства 1	1	30	30	0	0	0	5	изб	ао
5г	пем-р-изб-01-г	Специјализовани италијански језик за област угоститељства 1	1	30	30	0	0	0	5	изб	ао
5д	пем-р-изб-01-д	Специјализовани шпански језик за област угоститељства 1	1	30	30	0	0	0	5	изб	ао
5ђ	пем-р-изб-01-ђ	Специјализовани француски језик за област угоститељства 1	1	30	30	0	0	0	5	изб	ао
5е	пем-р-изб-01-е	Специјализовани руски језик за област угоститељства 1	1	30	30	0	0	0	5	изб	ао
6	пем-р-05	Технологија хране и пића	2	30	30	0	0	0	5	о	са
7	пем-р-06	Основи хотелијерства	2	15	15	0	0	0	4	о	са
8	пем-р-07	Основи гастрономије	2	15	15	0	0	0	4	о	са
9	пем-р-08	Пословна информатика	2	30	30	0	0	0	4	о	с
10	пем-р-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-р-ом-01-а	Специјализовани немачки језик за област угоститељства 1	2	30	30	0	0	0	5	о	ао
10б	пем-р-ом-01-б	Специјализовани италијански језик за област угоститељства 1	2	30	30	0	0	0	5	о	ао
10в	пем-р-ом-01-в	Специјализовани шпански језик за област угоститељства 1	2	30	30	0	0	0	5	о	ао
10г	пем-р-ом-01-г	Специјализовани француски језик за област угоститељства 1	2	30	30	0	0	0	5	о	ао
10д	пем-р-ом-01-д	Специјализовани руски језик за област угоститељства 1	2	30	30	0	0	0	5	о	ао
11	пем-р-изб-02	Изборни блок 2	2	30	30	0	0	0	5	изб	
11а	пем-р-изб-02-а	Менаџмент догађаја у хотелијерству	2	30	30	0	0	0	5	изб	с
11б	пем-р-изб-02-б	Управљање финансијама и израда бизнис планова	2	30	30	0	0	0	5	изб	са
12	пем-р-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-р-10	Менаџмент барова, винарија, казина, крузера и других специјализованих угоститељских објеката	3	30	30	0	0	0	5	о	с
14	пем-р-11	Изградња и опрема хотелских објеката	3	30	30	0	0	0	6	о	са
15	пем-р-12	Основи маркетинга	3	15	15	0	0	0	4	о	са
16	пем-р-13	Специјализовани енглески језик за област угоститељства 2	3	30	30	0	0	0	5	о	ао
17	пем-р-изб-03	Изборни блок 3	3	30	30	0	0	0	5	о	
17а	пем-р-изб-03-а	Туристичке регије	3	30	30	0	0	0	5	о	са
17б	пем-р-изб-03-б	Кафа и чајеви	3	30	30	0	0	0	5	о	са
17в	пем-р-изб-03-в	Специјализовани немачки језик за област угоститељства 2	3	30	30	0	0	0	5	о	ао
17г	пем-р-изб-03-г	Специјализовани италијански језик за област угоститељства 2	3	30	30	0	0	0	5	о	ао
17д	пем-р-изб-03-д	Специјализовани шпански језик за област угоститељства 2	3	30	30	0	0	0	5	о	ао
17ђ	пем-р-изб-03-ђ	Специјализовани француски језик за област угоститељства 2	3	30	30	0	0	0	5	о	ао
17е	пем-р-изб-03-е	Специјализовани руски језик за област угоститељства 2	3	30	30	0	0	0	5	о	ао
18	пем-р-14	Угоститељски сервис и услуживање	4	30	30	0	0	0	6	о	с
19	пем-р-15	Барско пословање	4	30	30	0	0	0	6	о	са
20	пем-р-16	Кетеринг менаџмент	4	30	30	0	0	0	6	о	са
21	пем-р-17	Прва помоћ	4	15	15	0	0	0	3	о	са
22	пем-р-ом-02	Обавезан предмет модула 2: Специјализовани други страни језик (немачки, италијански, шпански, руски, француски) за област угоститељства 2	4	30	30	0	0	0	5	о	
22а	пем-р-ом-02-а	Специјализовани немачки језик за област угоститељства 2	4	30	30	0	0	0	5	о	ао
22б	пем-р-ом-02-б	Специјализовани италијански језик за област угоститељства 2	4	30	30	0	0	0	5	о	ао
22в	пем-р-ом-02-в	Специјализовани шпански језик за област угоститељства 2	4	30	30	0	0	0	5	о	ао
22г	пем-р-ом-02-г	Специјализовани француски језик за област угоститељства 2	4	30	30	0	0	0	5	о	ао
22д	пем-р-ом-02-д	Специјализовани руски језик за област угоститељства 2	4	30	30	0	0	0	5	о	ао
23	пем-р-изб-04	Изборни блок 4	4	30	30	0	0	0	5	изб	
23а	пем-р-изб-04-а	Алтернативне врсте исхране	4	30	30	0	0	0	5	изб	са
23б	пем-р-изб-04-б	Понашање и заштита потрошача	4	30	30	0	0	0	5	изб	с
24	пем-р-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-р-19	Међународно хотелијерство и туризам	5	30	30	0	0	0	6	о	са
26	пем-р-20	Хигијена, санитарна заштита и безбедност	5	30	30	0	0	0	4	о	са
27	пем-р-21	Организација пословања	5	30	30	0	0	0	6	о	са
28	пем-р-22	Пословни енглески језик	5	30	30	0	0	0	5	о	ао
29	пем-р-изб-05	Изборни блок 5	5	30	30	0	0	0	5	изб	
29а	пем-р-изб-05-а	Правилна исхрана и планирање менија	5	30	30	0	0	0	5	изб	са
29б	пем-р-изб-05-б	Иновације и трендови у угоститељству	5	30	30	0	0	0	5	изб	са
29в	пем-р-изб-05-в	Пословни немачки језик	5	30	30	0	0	0	5	изб	ао
29г	пем-р-изб-05-г	Пословни италијански језик	5	30	30	0	0	0	5	изб	ао
29д	пем-р-изб-05-д	Пословни шпански језик	5	30	30	0	0	0	5	изб	ао
29ђ	пем-р-изб-05-ђ	Пословни француски језик	5	30	30	0	0	0	5	изб	ао
29е	пем-р-изб-05-е	Пословни руски језик	5	30	30	0	0	0	5	изб	ао
30	пем-р-23	Контрола квалитета	6	30	30	0	0	0	4	о	с
31	пем-р-24	Енологија са сомелијерством	6	30	30	0	0	0	6	о	са
32	пем-р-25	Менаџмент људских ресурса	6	30	30	0	0	0	5	о	с
33	пем-р-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-р-ом-03-а	Пословни немачки језик	6	30	30	0	0	0	5	о	ао
33б	пем-р-ом-03-б	Пословни италијански језик	6	30	30	0	0	0	5	о	ао
33в	пем-р-ом-03-в	Пословни шпански језик	6	30	30	0	0	0	5	о	ао
33г	пем-р-ом-03-г	Пословни француски језик	6	30	30	0	0	0	5	о	ао
33д	пем-р-ом-03-д	Пословни руски језик	6	30	30	0	0	0	5	о	ао
34	пем-р-изб-06	Изборни блок 6	6	30	30	0	0	0	5	изб	
34а	пем-р-изб-06-а	Морска храна	6	30	30	0	0	0	5	изб	са
34б	пем-р-изб-06-б	Масовна исхрана	6	30	30	0	0	0	5	изб	са
34в	пем-г-изб-06-в	Креативна гастрономија	6	30	30	0	0	15	5	изб	са
34г	пем-г-изб-06-г	Ментална хигијена	6	30	30	0	0	0	5	изб	са
35	пем-р-26	Стручна пракса 3	6	0	0	0	0	150	4	о	са
36	пем-р-28	Завршни рад	6	0	0	0	60	0	5	о	са
Укупно часова и бодова на години:				**300**	**300**	**60**		**150**	**60**		
Укупно часова и бодова за све године студија:				**1.860**				**450**	**180**		

Садржај предмета

(по азбучном реду како су наведени у даљем тексту)

Алтернативне врсте исхране
Барско пословање
Вештине пословне комуникације
Енологија са сомелијерством
Завршни рад
Изградња и опрема хотелских објеката
Иновације и трендови у угоститељству
Кафа и чајеви
Кетеринг менаџмент
Контрола квалитета
Масовна исхрана
Међународно хотелијерство и туризам
Менаџмент барова, винарија, казина, крузера и других специјализованих угоститељских објеката
Менаџмент догађаја у хотелијерству
Менаџмент људских ресурса
Морска храна
Организација пословања
Основи гастрономије
Основи маркетинга
Основи менаџмента
Основи предузетништва
Основи ресторатерства
Основи хотелијерства
Понашање и заштита потрошача
Пословна информатика
Пословни бонтон
Пословни енглески језик
Пословни италијански језик
Пословни немачки језик
Пословни руски језик
Пословни француски језик
Пословни шпански језик
Правилна исхрана и планирање менија
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
Угоститељски сервис и услуживање
Управљање финансијама и израда бизнис планова
Хигијена, санитарна заштита и безбедност

АЛТЕРНАТИВНЕ ВРСТЕ ИСХРАНЕ

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у ресторатерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Алтернативне врсте исхране**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	изборни
Семестар:	друга година, четврти семестар
Број ЕСПБ:	5
Услов:	нема

Циљ предмета:
Упознавање студената са алтернативним облицима исхране, значају њиховог утицаја на људско здравље, са посебним освртом на њену примену у исхрани посебних категорија потрошача (деца, адолесценти, спортисти, стари људи, војници, религијски разлози и др.).

Исход предмета:
По завршетку курса студенти би требало да поседују савремена и научно-поткрепљена знања из области вегетаријанске, макробиотичке исхране, хроно исхране, исхране по крвним групама и другим специфичним и алтернативним облицима исхране.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Основне карактеристике антернативних метода исхране. Алтернативни облици исхране као вид избора, жеље, моде, медицинских разлога, неопходности. Разликовање појмова хране и исхране. Улога протеина, угљених хидрата, липида, минералних материја и витамина на људско здравље. Процентуални удео есенцијалних и других састојака који се користе у вегетаријанској, макробиотичкој и другим облицима исхране. Улога воде у људском организму. Енергетске потребе организма. Житарице и производи од жита. Поврће, гљиве и њихови производи. Воће и производи од воћа. Намирнице анималног порекла и њихова употреба у вегетаријанској кухињи (ферментисани и други производи од млека, риба, плодови мора, јаја). Зачини и лековито биље. Уља и други додаци вегетаријанским и макробиотичком јелима. Алтернативна исхрана посебних категорија - трудница, доиља, деце, адолесцената, спортиста, радника и старијих људи. Вегетаријанска исхрана. Веганска исхрана. Специфични видови исхране као последица верских убеђења. Исхрана приликом дијета. Исхрана у случају болесника. Посебна ограничења у исхрани као последица одређених медицинских разлога. Специфичне понуде хране у традиционалним и етно ресторанима. Специфичне понуде хране у оквиру оријенталне исхране. Специфичне понуде хране у великим хотелским ланцима, приликом „шведских столова“ и сл. Алтернативна исхрана и интегративна медицина, холистички приступ.
Практична настава
Рад у угоститељској кухињи. Обрада и анализа података добијених на основу најсавременије литературе из области вегетаријанства и макробиотике, али и других алтернативних облика исхране

Литература:
Основна литература:

1. Новаковић Б., Јусуповић Ф.: Исхрана и здравље, 0 Медицински факултет, Нови Сад, 2014.
2. Трбовић Б., Николић М., Банковић Пауновић С.: Исхрана, уџбеник, Завод за уџбенике, Београд, 2014.

Допунска литература:
3. Гифинг А.: Хроно исхрана за почетнике, Финеса, Београд, 2010.
4. Петрович Малахов Г.: Исхрана и храна, Прометеј, Београд, 2012.
5. Крешић Г: Трендови у прехрани, Факултет за менаџмент у туризму и угоститељству, Опатија, Хрватска, 2012.
6. Љубисављевић М.: Здрава исхрана, тајна дуговечности, Промотеј, Београд, 2004.
7. Ненадић П.: Храна као лек, дијетотерапије болести, АБЦ штампа, Београд, 2006.
8. Food and agriculture org of the UN: Mediterranean food consumption patterns, Diet environment, society, economy and health, Food and agriculture org of the UN, Rome, 2015.

`.`

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		

БАРСКО ПОСЛОВАЊЕ

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

Циљ предмета:
Циљ предмета јесте да студент научи основну поделу пића које се користи у изради коктела, њихов настанак, процес производње и карактеристике, као и сам процес припреме, декорисања и сервирања коктела. Такође, студент се упознаје са најпознатијим врстама коктела које се користе у угоститељству.

Исход предмета:
Након успешно завршеног курса, студент би требао да познаје поделу пића које се користи у изради коктела, њихов процес настанка и производње. Студент ће научити процес припреме, декорисања и сервирања коктела, али и упознати са најпознатијим врстама коктела које се користе у угоститељству у Србији, региону и свету.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Историјат барменства. Терминологија бармена. Основна подела пића које се користи у изради коктела, процес производње и карактеристике. Прилике коришћења коктела. Барска опрема. Групе коктела, најпопуларнији и најактуелнији коктели на подручју Србије, региона, познати коктели у свету. Флаир. Упознавање са радом у бару, радом на крузерима. Дочек госта и учествовање у организацији различитих пријема и коктела. Руковање инвентаром и специфичним средствима за рад бармена: прибор за припремање барских мешавина, барске чаше, бокали, шејкери, барска клешта, лопатице, хватаљке за лед, стоно рубље, расхладни уређаји, миксери, ледомати и др. Припрема коктела, сервирање, декорисање, значај боја и визуелног ефекта. Припрема коктела пред гостом. Представљање коктела на рекламаном материјалу, сајту, инстаграму. Комуникација конобар/бармен. Каријера бармена. Значај перманентне обуке и праћења стране литературе, значај познавања страног језика.
Практична настава
Терминологија бармена - вежба. Основна подела пића и њихов настанак, процес производње и карактеристике - вежба. Барска опрема – практичан рад. Групе коктела, најпопуларнији и најактуелнији коктели на подручју Србије, региона, познати коктели у свету – интернет претраживање, презентација. Дочек госта и учествовање у организацији различитих пријема и коктела - радионица. Руковање инвентаром и специфичним средствима за рад бармена: прибор за припремање барских мешавина, барске чаше, бокали, шејкери, барска клешта, лопатице, хватаљке за лед, стоно рубље, расхладни уређаји, миксери, ледомати и др. – вежбање, посета хотелу са радом бармена. Припрема коктела, сервирање, декорисање, значај боја и визуелног ефекта – стручна пракса.

Литература:
Основна литература:

1. Академија Oxford: Приручник за бармена, уџбеник, Академија Oxford, Нови Сад, 2014.
2. Приручник за бармене: Приручник за бармене, Институт за стране језике и стручна оспособљавања, Београд, 2014.

Допунска литература:

3. Приве J.: Винска школа, Беген комерц, Београд, 2019.
4. DeGroff D.: The Craft of the Cocktail: Everything You Need to Know to Be a Master Bartender, Boston, 2002.
5. Morgenthaler J.: The Bar Book: Elements of Cocktail Technique (Cocktail Book with Cocktail Recipes, Mixology Book for Bartending), Chronicle Books, New York, 2014.
6. Craddock H.: The Savoy Cocktail Book, Girard & Stewart, New York, 2015.

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		

ВЕШТИНЕ ПОСЛОВНЕ КОМУНИКАЦИЈЕ

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у ресторатерству
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 комуницирањa, 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		

ЕНОЛОГИЈА СА СОМЕЛИЈЕРСТВОМ

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у ресторатерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Енологија са сомелијерством**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	трећа година, шести семестар
Број ЕСПБ:	6
Услов:	нема

Циљ предмета:
Циљ предмета је упознавање студената са светом вина, енологије, сомелијерства и винског туризма и упознавање са развојем виноградарства и винарства у свету и у нашој земљи.

Исход предмета:
Након одслушаног курса, студент ће бити оспособљен да познаје различите врсте вина и оцењује са професионалног аспекта квалитет вина и сагледа стање и трендове у енологији, сомелијерству, производњи вина и винском туризму.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Развој виноградарства и винарства у свету и у Србији. Рејонизација виноградарства. Климатски, едафски, и остали еколошки фактори од значаја за узгој винове лозе. Вино као туристички производ. Европска унија и вински туризам, најпознатије винске регије у свету, Европи, региону, Србији. Појам винског туризма. Понашање потрошача у вези вина. Мотивација винског туристе и услуге у винском туризму. Појам винског пута. Вински кластери. Рурални развој и одрживост. Енологија као науке и методе рада у енологији. Вино и његове ароме. Експерименталне методе одређивања параметара вина. Правила дегустације. Појам сомелијерства. Историја сомелијерства. Отварање и послуживање боце вина. Одабир вина спрам хране. Најпознатији вински брендови на свету, Европи и региону. Најпознатије сорте вина у земљи, познати виногради у земљи. Начини презентације вина, винарије као туристичке дестинације, вински сајмови. Израда продајних карата вина и пића.
Практична настава
Анализа потенцијала у појединим виноградарским регионима Србије за развој винског туризма. Анализа винарија и винских сорти у Србији, винарије као туристичке дестинације. Анализа вина, вежба. Посета винарији и винском сајму.

Литература:
Основна литература:

1. Мачечевић З., Тодоровић Д.: Енологија с гастрономијом, уџбеник, Школска књига, Београд, 2009.
2. Гагић С.: Упаривање хране и пића, Алфа граф, Нови Сад, 2015.
3. Дуковић А. (ур.): Антологија српских винарија, Специјал пресс, Београд , 2019.
4. Јакшић Д., Иванишевић Д., Ђокић В., Брбаклић-Тепавац М.: Вински атлас, Републички Завод за статистику, Београд, 2015.
5. Ђуришић Б.: Технологија вина. Виша хотелијерска школа. Београд, 2017.
6. Приве Ј.: Винска школа, Беген комерц, Београд, 2019.

Допунска литература:
7. Sajmon J.: Velika knjiga o vinu, Profil, Beograd, 2012.
8. Боровац М.: Све о вину, Младинска књига, Љубљана, 2012.
9. Walton S.: Enciklopedija svjetskih vina, Begen Comerc, Beograd, 2016.
10. Станковић Д.: Бонтон о вину, Пољо-књига, Београд, 2009.
11. Priewe J.: Vinska škola, Kutjevo, 2007.
12. Johnson H., Robinson J.: The World Atlas of Wine, 7th Ed., Springer, 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	30		
колоквијуми/испит	30		

ЗАВРШНИ РАД

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у ресторатерству
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).

ИЗГРАДЊА И ОПРЕМА ХОТЕЛСКИХ ОБЈЕКАТА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у ресторатерству
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		

ИНОВАЦИЈЕ И ТРЕНДОВИ У УГОСТИТЕЉСТВУ

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у ресторатерству
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		

КАФА И ЧАЈЕВИ

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

Циљ предмета:
Циљ предмета је да студенти науче историју кафе, као и њене стандардне и специјалне начине примене, начине производње, чувања, дистрибуције и продаје разних врста кафе, као и физиолошки, нутриционистички и традиционалистички утицај на човека.

Исход предмета:
Након успешно завршеног курса, студенти би требало да познају историју и историјску улогу (значај) кафе, њене стандардне и специјалне начине примене, начин производње, чувања, дистрибуције и продају различитих врста кафе, као и физиолошки, нутриционистички и традиционалистички утицај на човека.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Историја кафе. Традиција кафе. Врсте и специфичности врста кафе: Србија, земље региона, Турска, централна Европа, Француска, Италија, Велика Британија, Америка Бразил, Колумбија, Африка. Сирова кафа. Берба и припрема за тржиште кафе. Особине кафе из појединих земаља. Састав сирове кафе. Квалитет и класе сирове кафе. Пржена кафа, процес пржења, пржена млевена кафа, мешавине пржене кафе. Специјалне врсте кафе. Свежина кафе. Паковање пржене кафе. Инстант кафа. Екстракт кафе. Кафа са сурогатима и сурогати. Кафа и здравље, утицаји на физиологију човека. Кафа, традиција и обичаји. Кафа и религија. Познати рецепти кафе. Нес-кафа, топли и хладни напици на бази кафе. Кафа без кофеина. Посластице са кафом (слаткиши, чололада, бомбоне, сладолед...). Пржионице и продавнице кафе, услови рада, законска регулатива. Начин чувања кафе, законска регулатива. Квалитет и здравствена исправност кафе код увоза, законска регулатива. Међународно тржиште кафе. Најпознатији брендови кафетерија у региону и свету. Најпознатији брендови произвођача кафе у региону, Европи, свету. Начини послуживања кафе. Технолошко-комерцијални лексикон.
Историја чаја. Традиција чаја. Врсте и специфичности врста чаја: Србија, земље региона, медитеран, Велика Британија, Француска, Италија, Енглеска, Русија, Индија, Кина, Јапан, Африка. Врсте биљака и основе производње чаја. Фармацеутски аспект чајева, врсте чајева у фармацеутском смислу. Берба и припрема биљака. Биљни екстракт, начин припреме и чувања. Квалитет чаја. Паковања чаја. Чај и здравље, утицаји на физиологију човека. Чај, традиција и обичаји. Продавнице чаја, услови рада, законска регулатива. Начин чувања чаја, законска регулатива. Квалитет и здравствена исправност чаја код увоза, законска регулатива. Међународно тржиште чаја. Најпознатији брендови чаја у региону и свету. Начини послуживања чаја. Технолошко-комерцијални лексикон.
Практична настава
Врсте и специфичности врста кафе и чаја. Специјалне врсте кафе и чаја - презентација. Кафа, чај и здравље, утицаји на физиологију човека – посета специјалисте интерне медицине. Кафа и чај, традиција и обичаји – посета историчара. Познати рецепти кафе – посета професионалног гастронома. Начини послуживања кафе и чаја – посета стручног лица из кафетерије и чајџинице, посета ресторану. Пржионице кафе – посета. Берба чаја – посета фармацеутској плантажи. Продавнице кафе и чаја, услови рада – посета. Најпознатији брендови кафетерија, произвођача кафе и произвођача чаја у региону, Европи, свету – посета домаћем проузвођачу кафе. Технолошко-комерцијални лексикон – вежба.

Литература:
Основна литература:

1. Молдваер А.: Свет кафе, уџбеник, Вулкан, Београд, 2015.
2. Лацковић Д.: Кафа, Центар, Београд, 1996.
3. Пелагић Васа, Лековито биље и народни чајеви, здрава исхрана и траварство, Leo Commerce, Београд, 2016.

Допунска литература:
4. Љубисављевић М.: Кафа, Приручник за увознике и пржионичаре, Викенд књига, Београд, 1996
5. Љубисављевић М.: Све о кафи, Викенд књига, Београд, 2001.
6. Михајлов Милена, Тасић Славољуб, Рељић-Антић Душанка: Приручник за сакупљање лековитог биља, Институт за проучавање лековитог биља „Др Јосиф Панчић“, Београд, 1996.
7. Окакура Какузо: Књига о чају, Либер, Београд, 2006.
8. Soeder R., Matsuno K.: Love Coffee, LBS Littlehampton Book Service, Boston, 2017.
9. Colonna-Dashwood M.: The Coffee Dictionary, LBS Littlehampton Book Service, Boston, 2017.
10. Stella Alain, Brochard Gilles: The Book of Tea, Flammarion, London, 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		

КЕТЕРИНГ МЕНАЏМЕНТ

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

МАСОВНА ИСХРАНА

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

Циљ предмета:
Циљ предмета јесте упућивање студента у свет масовне хране са аспекта њених практичних позитивних страна посебно са аспекта бизниса и угоститељства, али и аспеката нутриционизма и здравља. Циљ предмета је и да студент разуме начине функционинисања одређених система масовне исхране.

Исход предмета:
Након завршеног курса, студент треба да усвоји врсте и начине функционисања различитих система масовне исхране и разуме њене позитивне и негативне стране.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Исхрана, пирамида исхране, нутријенти. Методе конзервисања хране. Декларисање упаковане и неупаковане хране. Нутритивне и здравствене изјаве, комерцијалне изјаве. Опрема у објектима организоване исхране за механичку и топлотну обраду намирница, амбалажа и паковања. Организација рада у објектима организоване исхране, линије кретања, руковођење. Санитарно-хигијенски захтеви за објекте организоване исхране, контрола хигијене у објектима организоване исхране, HACCP и ISO стандарди, здравствена безбедност хране. Грађевинско-технички захтеви за објекте организоване исхране, организација просторија у објектима организоване исхране, законска регулатива. Нутритивна и физиолошка вредност хране у објектима организоване исхране. Енергетска вредност и енергетске потребе различитих популационих група. Органолептичка својства хране, сензорна анализа. Исхрана и здравље. Исхрана и религија. Исхрана у различитим деловима света. Исхрана појединих популационих група различите старосне доби. Исхрана и физичка (не)активност. Исхрана спортиста. Исхрана специфичних група. Исхрана и хроничне болести.
Практична настава
Исхрана, пирамида исхране, нутријенти – вежбање. Декларисање упаковане и неупаковане хране – вежбање, примери из праксе. Организација рада у објектима организоване исхране, линије кретања, руковођење – вежбање, посета некој установи организоване исхране. Санитарно-хигијенски захтеви за објекте организоване исхране – вежбање. Исхрана и здравље - дискусија. Исхрана појединих популационих група – дискусија.

Литература:
Основна литература:
1. Ђуришић Б., Тисовски С.: Масовна исхрана, уџбеник, Висока хотелијерска школа, Београд, 2009.

Допунска литература:
2. Ђуришић Б.: Технологија хране и пића, уџбеник, Висока хотелијерска школа, Београд, 2013.
3. Schlosser Eric: Fast Food Nation: The Dark Side of the All-American Meal, Mariner Books, New York, 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:
предавања, вежбе, радионица, дискусија, семинарски рад.

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		

МЕЂУНАРОДНО ХОТЕЛИЈЕРСТВО И ТУРИЗАМ

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у ресторатерству
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 ресторатерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Менаџмент барова, винарија, казина, крузера и других специјализованих угоститељских објеката**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	друга година, трећи 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	40
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	20		
колоквијуми/испит	30		

МЕНАЏМЕНТ ДОГАЂАЈА У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у ресторатерству
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 ресторатерству
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		

МЕНТАЛНА ХИГИЈЕНА

Студијски програм:	Апаратурна козметологија
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 болеснима уз примену високе технологије и сачуване хумане односе у институцијама и њиховим домовима.

Исход предмета:
Усвојена знања и овладаност вештинама процењивања, праћења, креирања и вођења терапијске комуникације са корисницима услуга у области козметике или здравствене заштите – особама са проблемима менталног здравља, члановима њихових породица и здравим 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. Менталнохигијенски приступ човеку: здравље и болест. Умирање и смрт. Дехуманизација и хуманизација односа. Комуникација у козметичкој делатности, комуникација здравствених радника. 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 присутних пројеката (градски, покрајински, републички) 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, 2014.

Допунска литература:
2. Каличанин П. и сар.: Стрес, здравље, болест, уџбеник, Обележја, Београд, 2017.
3. Бергер Д.: Здравствена психологија, Друштво психолога Србије, Центар за примарну психологију, Београд, 2012.
4. Хавелка М. и сар.: Здравствена психологија, Наклада Слап, Јастребарско, 2012.
5. Николић Д.: Болести зависности, Народна књига-Алфа, Београд, 2017.
6. Станковић З., Беговић Д.: Алкохолизам од прве до последње чаше, Креативни центар, Београд, 2015.
7. Glen A.: Mental Hygiene: How To Change Your Mind, Create Space Independent Publishing Platform, London, 2018.
8. Tria G. E., Gaerlan J. E., Limpingco D. A.: Principles of Mental Hygiene, Pantas Publishing & Printing, Roterdam, 2010.

Број часова (у семестру):

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:
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 рад	0		
вежбе/стручна пракса	20		
колоквијуми	30		

МОРСКА ХРАНА

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

Циљ предмета:
Циљ предмета је да студенти науче историју и врсте морске хране, њене стандардне и специјалне начине примене, начине производње, чувања, дистрибуције и продаје разних врста рибе, морских плодова и готових јела на бази рибе и морских плодова, као и физиолошки, нутриционистички и традиционалистички утицај на човека.

Исход предмета:
Након успешно завршеног курса, студенти би требало да познају историју и значај морске хране, врсте хране од рибе и морских плодова, њене стандардне и специјалне начине примене, начин производње, чувања, дистрибуције и продају различитих врста хране на бази рибе иморских плодова, као и физиолошки, нутриционистички и традиционалистички утицај на човека.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Историја јела од рибе и морских плодова. Врсте речне рибе, врсте морске рибе, врсте морских плодова. Врсте јела од рибе и морских плодова. Транжирање рибе у кухињи, транжирање рибе приликом сервирања. Специфичне регионалне кухиње: Србија, Хрватска, Црна Гора, остале земље региона, Италија, Грчка, Француска, северна Европа, Америка, Кина, Јапан. Карактеристични зачини при припреми јела од од рибе и морских плодова. Нутриционистичка вредност јела од рибе и морских плодова, значај у дијеталној исхрани и специјалним режимима исхране. Медицински значај исхране на бази рибе и морских плодова. Предјела од од рибе и морских плодова. Нормативи и стандарди за јела од рибљег меса. Јела од рибљег меса: кувана риба, поширана риба, паприкаши, перкелти, бродети и др. Нормативи и стандарди за припрему јела од морских плодова. Јела од морских плодова: пуњене лигње, дагње на бузари, гамбори на бузари, хоботница на морнарски начин и др. Начини послужења јела од рибе и морских плодова. Специфичан угоститељски сервис за јела од рибе и морских плодова. Упаривање јела од рибе и морских плодова са одговарајућим прилозима и зачинима. Упаривање јела од рибе и морских плодова са винима и другим пићима. Чување, дистрибуција, чување и достава производа од рибе и морских плодова, законска регулатива. Специфичан терминолошки речник у вези јела на бази рибе и морских плодова.
Практична настава
Врсте речне рибе, врсте морске рибе, врсте морских плодова – радионица, презентација. Врсте јела од рибе и морских плодова – радионица, презентација. Транжирање рибе у кухињи, транжирање рибе приликом сервирања – практична демонстрација, вежбање. Специфичне регионалне кухиње – птретраживање интернета, презентације, дискусије. Карактеристични зачини при припреми јела од од рибе и морских плодова - презентација. Нутриционистичка вредност јела од рибе и морских плодова, значај у дијеталној исхрани и специјалним режимима исхране – посета специјалисте интерне медицине. Медицински значај исхране на бази рибе и морских плодова– посета специјалисте интерне медицине. Предјела и јела од од рибе и морских плодова – посета професионалног гастронома. Начини послужења јела од рибе и морских плодова – посета професиионалног кувара. Специфичан угоститељски сервис за јела од рибе и морских плодова – посета професионалног конобара рибљег ресторана. Упаривање јела од рибе и морских плодова са одговарајућим прилозима и зачинима – посета професионалног кувара. Упаривање јела од рибе и морских плодова са винима и другим пићима – посета професиионалног сомелијера. Специфичан терминолошки речник у вези јела на бази рибе и морских плодова - радиионица.

Литература:
Основна литература:

1. Максимовић М.: Свежа риба и морски плод, уџбеник, Младинска књига, Београд, 2002.
2. Топић С.: Рибљи кувар са специјалитетима од речне и морске рибе и морских плодова, Младинска књига, Београд, 2014.
3. Приручник за кувара за рибље и морске специјалитете, Академија Оксфорд, Нови Сад, 2004.

Допунска литература:

4. Калењук Б.: Националне гастрономије, Природно-математички факултет, Нови Сад, 2016.
5. Cosimo Lacirignola, Roberto Capone: Mediterranean food consumption patterns: Food and Agriculture Organiyation of the United Nations International Centre for Advanced Mediteeanean Agronomic Studies, Rome 2015.
6. Вукић М., Дрљевић О.: Гастрономски производи, уџбеник, Висока хотелијерска школа за струковне студије, Београд, 2006.
7. Радонић О.: Наше најлепше - рибљи специјалитети и плодови мора 1, Младинска књига, Београд, 2008.
8. Food and agriculture org of the UN: Mediterranean food consumption patterns, Diet environment, society, economy and health, Food and agriculture org of the UN, Rome, 2015.

9. Seaver B.: The Joy of Seafood: The All-Purpose Seafood Cookbook with more than 900 Recipes, Sterling Epicure, London, UK, 2019.
10. Stein R.: Fish & Shellfish, BBC Books, London, UK, 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		

ОРГАНИЗАЦИЈА ПОСЛОВАЊА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у ресторатерству
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., Јанићијевић 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 ресторатерству
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 ресторатерству
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 ресторатерству
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 ресторатерству
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 ресторатерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Основи ресторатерства**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	обавезан
Семестар:	прва година, други семестар
Број ЕСПБ:	7
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...)
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		

ОСНОВИ ХОТЕЛИЈЕРСТВА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у ресторатерству
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...)
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		

ПОНАШАЊЕ И ЗАШТИТА ПОТРОШАЧА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у ресторатерству
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	40
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	20		
колоквијуми/испит	30		

ПОСЛОВНА ИНФОРМАТИКА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у ресторатерству
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 ресторатерству
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 ресторатерству
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 ресторатерству
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 ресторатерству
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 ресторатерству
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 или трећа година, пети 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 ресторатерству
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 ресторатерству
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		

ПРАВИЛНА ИСХРАНА И ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА

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

Циљ предмета:
Циљ предмета је стицање знања о савременим принципима планирања и организовања исхране, као и о значају нутритивних стандарда у функцији очувања здравља популације са посебним освртом на биолошку и енергетску вредност хране.

Исход предмета:
Исход предмета након завршеног курса јесте усвајање знања и способност студената да успешно креирају дневне оброке прилагођене циљној популацији и да примењују савремени концепт контроле процеса припреме хране у организованој исхрани.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Глобални нутритивни циљеви. Политика хране и исхране на националном нивоу. Нутритивни водич. Појам, циљ изадаци планирања и организовања исхране људи. Методологија планирања исхране са становишта биохемијске структуре дневних оброка и енергетских потреба. Класичан и савремен концепт планирања исхране у популацији. Савремен концепт организације процеса рада уорганизованој исхрани. Организационо структуирање колективне исхране у болничком и ванболничким институцијама. Системи управљања безбедношћу храном: интегрисани систем контроле производног процеса и готовог производа. Организовање исхране у посебним радним условима. Планирање и организација исхране у ванредним условима. Значај планирања исхране у трудоћи, током лактације и код одојчади. Планирање и организација исхране деце предшколског, школског узраста и адолесцената, студената, радноактивног становништва и старих људи. Планирање исхране спортиста. Савремени трендови у исхрани. Функцинална храна. Органска храна. Генетски модификована храна. Специфичности исхране засноване. на религиозним уверењима
Практична настава
Примена основних принципа планирања. Израчунавање оптималног уноса нутриената на основу препоручених вредности међународних организација за исхрану (СЗО и ЕУ). Модели планирања дневних обеда и израчунавање норме припадања појединих група намирница у структури дневног оброка. Планирање, организација, технологија рада и контрола (имплементација HCCP система) у објектима за колективну исхрану. Техничко-технолошке карактеристике објеката за колективну исхрану. Модели јеловника у складу са енергетским и нутритивним потребама корисника: деца предшколског и школског узраста, студенти, урбана популација, стари људи, болесници , спортисти и др. Модели норматива рационисанеисхране. Стручна пракса.

Литература:
Основна литература:

1. Вукић М., Дрљевић О.: Планирање менија, уџбеник, Београд, 2010.
2. Тисовски С., Трбовић Б., Ђорђевић Ј.: Планирање и организација исхране, уџбеник, Висока здравствена школа струковних студија у Београду, Земун, 2013.

Допунска литература:
3. Алибабић В., Мујић И.: Правилна прехрана и здравље, Велеучилиште у Ријеци, Ријека , 2016.
4. Тисовски С., Ђорђевић Ј.: Планирање и организација исхране 1, практикум, Висока здравствена школа струковних студија у Београду, Земун, 2016.
5. Ђорђевић Ј, Илић В.: Планирање и организација исхране 2, приручник, Висока здравствена школа струковних студија у Београду, Земун, 2016.
6. Институт за ортопедско-хируршке болести Бањица: Информатор за пацијенте – Правилна исхрана, Институт за ортопедско-хируршке болести Бањица, Београд, 2014.
7. London J.: Dressing on the Side and Other Diet Myths Debunked, Press, New Jersey, USA, 2018.
8. Pomroy H.: The Fast Metabolism Diet: Eat More Food and Lose More Weight, Harmony Books, 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	30
активност	7		
пројектни/семинарски рад	0		
вежбе/стручна пракса	30		
колоквијуми/испит	30		

ПРВА ПОМОЋ

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у ресторатерству
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 ресторатерству
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 ресторатерству
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 ресторатерству
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 ресторатерству
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 ресторатерству
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 ресторатерству
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 ресторатерству
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 ресторатерству
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 ресторатерству
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 ресторатерству
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 ресторатерству
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 ресторатерству
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 ресторатерству
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 ресторатерству
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 ресторатерству
Врста и ниво студија:	основне струковне студије
Назив предмета:	**Туристичке регије**
Језик студија:	српски
Статус предмета:	изборни
Семестар:	друга година, трећи семестар
Број ЕСПБ:	5
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. Стефановић В., Војновић Б.: Менаџмент у туризму и угоститељству, Академија струковних студија, Шабац, 2020.
4. Интерсистем, картографија: Tourist guide Serbia, Интерсистем, Београд, 2020.
5. Интерсистем, картографија: Туристички водич Србија, Интерсистем, Београд, 2020.
6. 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		

УГОСТИТЕЉСКИ СЕРВИС И УСЛУЖИВАЊЕ

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

Циљ предмета:
Циљ предмета је стицање знања студента о врстама угоститељског сервиса и свим облицима његовог коришћења, као и процеса услуживања гостију.

Исход предмета:
Након успешно завршеног курса, студенти ће знати о врстама угоститељског сервиса и свим облицима његовог коришћења, као и процеса услуживања гостију у угоститељском или хотелском капацитету.

Садржај предмета:
Теоријска настава
Услужно особље: карактеристике, однос према госту, етички кодекс, задовољавање потреба гостију. Инвентар у ресторанским објектима: намештај, посуђе, техничка опрема. Јеловник и мени: нутритивна вредност оброка, изглед менија и фотографије, специјалне понуде (вегетаријанска понуда, дечији јеловник, поштовање религиозних ограничења и др.), порције различитих величина, време припреме оброка. Оброци у угоститељству: редовни, ванредни, свечани, банкети, кетеринг и др. Начини услуживања: бечки, француски, енглески, руски, амерички, самопослуживање. Системи услуживања. Ток услужног процеса: резервација услуга, декорација, дочек гостију, смештај, услуживање, наплаћивање, испраћај гостију. Услуживање јела по јеловнику. Достављање јела пред госта. Атрактивна презентација хране. Услуживање пића. Услуживање/упаривање хране и пића. Услуживање пива. Услуживање цигара и цигарета. Услуживање из перспективе менаџера. Светски стандарди оцењивања ресторана и хотелских објеката. Правила пословног понашања.
Практична настава
Понављање градива које је представљено на часовима теоријске наставе. Услужно особље: карактеристике, однос према госту, етички кодекс, задовољавање потреба гостију - дискусија. Инвентар у ресторанским објектима – презентација, дискусија. Јеловник и мени: нутритивна вредност оброка, изглед менија и фотографије, специјалне понуде (вегетаријанска понуда, дечији јеловник, поштовање религиозних ограничења и др.), порције различитих величина, време припреме оброка – анализа материјала из хотела. Оброци у угоститељству: редовни, ванредни, свечани, банкети, кетеринг и др. – анализа материјала из хотела. Начини услуживања: бечки, француски, енглески, руски, амерички, самопослуживање – радионица. Системи услуживања – радионица. Ток услужног процеса: резервација услуга, декорација, дочек гостију, смештај, услуживање, наплаћивање, испраћај гостију – радионица. Атрактивна презентација хране – интернет претраживање, дискусија. Услуживање/упаривање хране и пића - дискусија. Правила лепог пословног понашања - дискуија. Посета стручних људи из хотела и сарадника из хотела и ресторана – дискусија. Стручна пракса у хотелу и ресторану.

Литература:
Основна литература:

1. Гагић С.: Сервис хране и пића, Туристичка организација Новог Сада, Нови Сад, 2016.

Допунска литература:
2. Јанићевић С.: Услуге у угоститељству са техником услуживања, опремом и инвентаром, уџбеник, Природно-математички факултет, Нови Сад, 2008.
3. Hamel M., Sagrak M.: Познавање робе за угоститеље, Школска књига, Загреб, 2004.
4. Drysdale J.: Restaurant and Food Service Equipment, Wiley, 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		

УПРАВЉАЊЕ ФИНАНСИЈАМА И ИЗРАДА БИЗНИС ПЛАНОВА

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у ресторатерству
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		

ХИГИЈЕНА, САНИТАРНА ЗАШТИТА И БЕЗБЕДНОСТ

Студијски програм:	Пословна економија и менаџмент, **модул:** Менаџмент у ресторатерству
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 спречавају 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. Шкрињар 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. Шкрињар 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		