



КЊИГА ПРЕДМЕТА

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији

Врста студија: основне струковне студије

Датум акредитације студијског програма: 04.07.2023.

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Назив предмета: УВОД У ТУРИЗАМ			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Упознати студенте са развојем, специфичностима и карактеристикама туризма. Дефинисати значај угоститељства за туризам и привреду у целини. Створити претпоставке за разумевање различитих и специфичних услуга у туризму. Нагласити улогу и важност људских потенцијала у туризму. Овладати законодавним нормама и одредбама као претпоставкама квалитетног пружања услуга у туризму. Упознати студенте са примењеном технологијом, интересним удружењима и међународним карактером туризма.			
Исход предмета			
Након положеног испита, студенти ће бити способни да:			
• правилно тумаче и интерпретирају кључне појмове у вези са туризмом, • објасне и интерпретирају различите врсте услуга које се пружају у туризму, • анализирају различите законодавне норме везане уз туризам, • спроводе и интерпретирају истраживања из повезаности туризма и комплементарних делатности.			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
Развојни пут туризма. Економске димензије развоја туризма. Друштвена димензија развоја туризма. Туристичко тржиште. Значај угоститељства за туризам и привреду у целини. Туристичке потребе. Форме потреба и понашања туриста. Перспективе развоја туризма у туристичким регијама света. Концепција маркетинга у туризму. Одрживи развој у туризму. Туризам и култура. Материјална основа туристичке дестинације. Туризам и специјални интереси. Услужни сектор и његове специфичности, туристички промет (елементи, домаћи туристички промет, међународни туристички промет, начин прикупљања података, Сателитски рачун у туризму), туристичка дестинација, институционални оквир и законска регулатива)			
Практична настава			
Анализа значаја угоститељства за туризам и привреду у целини. Анализа туристичких трендова на основу извештаја Светске туристичке организације, регулаторних тела појединих држава и Завода за статистику Републике Србије у вези са туризмом; анализа студија случаја појединих дестинација у одабраним туристичким регијама; анализа ресурса дестинација.			
Литература			
Обавезна литература:			
1. Стојановић, Р., Станков., С., (2022). <i>Увод у туризам</i>. Академија струковних студија, Ужице. 2. Унковић, С., & Зечевић, Б. (2022). <i>Економика туризма</i> (32. изд.). Економски факултет, Центар за издавачку делатност. 3. Čavlek, N., Bartoluci, M., Prebežac, D. & Kesar, O. (2011) <i>Turizam - ekonomske osnove i organizacijski sustav</i>. Zagreb, Školska knjiga.			
Допунска литература:			
1. Глигоријевић, Ж.&Стефановић, В. (2015) <i>Економика туризма</i>, Ниш: СБЕН. 2. Јовичић, Д.& Врачаревић, Б. (2022). <i>Туризам и међународни привредни токови</i>. Географски факултет Универзитетау Београду. 3. Бесермењи, С. (2022). <i>Увод у туризам</i> (2. допуњено издање). Природно-математички факултет, департман за географију, туризам и хотелијерство. 4. Farkić, J. & Gebbels, M. (2022). <i>The Adventure Tourist: Being, knowing, becoming</i>. Emerald Publishing. 5. Fletcher, J., Fyall, A., Gilbert, D. & Wanhill, S. (2018). <i>Tourism principles and practice</i>. (6. ed.) Pearson.			
Број часова активне наставе: 4		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методе извођења наставе			
Предавања, вежбе, семинарска настава, израда презентација, израда пројектних задатака, анализа конкретних развојних проблема туризма			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испт	30
колоквијум-и	60		
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Врста и ниво студија: основне струковне студије			
Назив предмета: ЕКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЈА ПОСЛОВАЊА			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је да омогући студентима стицање знања о значењу и значају предузећа као основне институције тржишне привреде, затим, стицање знања о елементима улагања у репродукцију, њиховом трошењу исказаном преко утрошака и трошкова, о резултатима улагања, као и о факторима улагања. Предмет је посебно фокусиран на анализу елемената улагања у репродукцију, односно на фундаменталне карактеристике материјалних, финансијских и нематеријалних ресурса предузећа, као на базичне карактеристике трошкова који настају употребом тих ресурса.			
Исход предмета			
Стицање знања и оспособљавање студената за примену економских принципа, метода и техника, у области улагања, с акцентом на управљање трошковима употребе ресурса, ради постизања успешних резултата пословања предузећа. Такође, студенти ће бити у прилици да развију способности за решавање конкретних, практичних проблема у функционисању предузећа ради постизања ефикасности и ефективности репродукције.			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
Предмет изучавања економике предузећа и однос са другим научним дисциплинама; Предузеће као облик организације привредне делатности; Средства и извори средстава предузећа; Анализа трошкова у динамици репродукције; Калкулација као методски поступак обухватања и расподеле трошкова по носиоцима; Ангажовање средстава у функционисању предузећа; Економски резултати функционисања предузећа.			
Практична настава			
Анализа студија случаја и презентовање семинарских и пројектних радова са темама обухваћеним теоријском наставом, као и учешће у решавању проблема конкретних предузећа.			
Литература			
Обавезна литература:			
1. Крстић, Б. & Кахровић, Е. (2020). <i>Економика предузећа</i> (2. изд.). Државни универзитет.			
2. Покрајчић, Д. (2022). <i>Економика предузећа: принципи и циљеви</i> (17. изд.). Центар за издавачку делатност Економског факултета.			
3. Пауновић, Б. (2022). <i>Економика предузећа: предузеће, окружење и улагања</i> (17. изд.). Центар за издавачку делатност Економског факултета.			
4. Милићевић, Д., Станчић, Д. (2003). <i>Економија</i> . Четврто и прерађено издање, Факултет организационих наука, Београд.			
Допунска литература:			
1. Надовеза, Б. & Пешић, Х. (2015) <i>Економика предузећа</i> . Европски универзитет у Брчком.			
2. Милићевић, В. & Илић, Б. (2014) <i>Економика пословања</i> . Факултет организационих наука Универзитета у Београду.			
3. Грандов, З. (2005) <i>Економика и организација пословања</i> . Висока струковна школа за предузетништво у Београду.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методе извођења наставе			
Предавања, вежбе, анализа студије случаја, дискусија, презентације студената.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испт	30
колоквијум-и	60		
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Врста и ниво студија: основне струковне студије			
Назив предмета: МЕНАЏМЕНТ			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Градиво предмета Менаџмент треба да пружи студенту основне информације о менаџменту и менаџерима са становишта процеса тј. функција и знања које треба да има менаџер у 21. веку. Овај предмет представља фундаментална - општа знања теорије и праксе менаџмента које ће послужити као оквир за изучавање других менаџмент дисциплина у оквиру наставног плана Високе струковне школе за предузетништво.			
Исход предмета			
Студент:			
• упознаје пословне функције у предузећу и разуме нивое циљева пословања (политика, стратегија, тактика, оператива);			
• упознаје се са функцијама менаџмента у просуђивању у (оцени) пословне политике, делотворности и квалитета;			
• упознаје суштину и улогу пословања у савременом предузећу;			
• научиће да користи организацију пословног комплекса;			
• разуме и свестан је важности потпоре менаџеру и водећим радницима.			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
• Увод у менаџмент, • Еволуција теорије менаџмента, • Менаџмент у 21. веку,			
• Планирање, • Стратешки менаџмент, • Организација,			
• Вођење, • Лидерство, • Тимови и тимски рад,			
• Комуникација, • Контрола,, • Информације и контрола.			
Практична настава			
• Практична обука, студије случаја, симулација пословних ситуација			
• Оснивање виртуелног предузећа			
Литература			
Обавезна литература:			
1. Стонер, Џејмс А. Ф. и други: Менаџмент, Желнид, Београд, 1997.			
2. Машић, Б., Бабић, Л., Ђорђевић Бољановић, Ј., Добријевић, Г., Веселиновић, С.: Менаџмент, Универзитет Сингидунум, 2010.			
3. Williams, C., Principi menadžment, Datastatus, 2010.			
4. Јошанов Врговић, И., Менаџмент, Висока струковна школа пословних студија, Нови Сад, 2021.			
Допунска литература:			
1. Кол, Г.А.: Менаџмент: Теорија и пракса, четврто издање, Лондон, 1993.			
2. Дракер, П. Ф.: Менаџмент: Задатак, дужности, вештине, Лондон, Хајнеман – новија издања			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања и вежбе и активно учешће студената у извођењу наставе уз примену мултимедијалних презентација			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испт	30
колоквијум-и	60		
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Врста и ниво студија: основне струковне студије			
Назив предмета: МЕЂУНАРОДНА ЕКОНОМИЈА			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је да студент стиче неопходна знања о савременом међународном тржишту капитала, роба, радне санге и услуга. Стичу се знања о значају међународне економије у условима међузависности привреда, геоекономије која повезује међународну економију и регионални развој. Примењују се фундаментални економски принципи, као и укључивање политике у тумачења и анализу. Изучава се међународна трговина, међународне финансије, институционализација међународних економских односа и релевантне међународне економске институције.			
Исход предмета			
Студенти стичу знања о значају процеса глобализације и нових технологија, посебно у области међународних економских односа, светске трговинске размене, улози и утицају међународних финансијских и трговинских институција, посебно када су у питању земље у развоју и земље у транзицији, и значај транснационалних корпорација у светској економији. Изучавају се конкретни показатељи предности које доносе регионалне економске заједнице (посебно се обрађује пример Европске Уније).			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
Теоријско/практична настава			
1. Увод у терију међународне економије, 2. Међународне трговинске политике,			
3. Транснационалне корпорације на светској сцени, 4. Платни биланс, 5. Међународно кретање капитала,			
6. Теорија и системи девизних курсева, 7. Међународни монетарни систем,			
8. Дуг земаља у развоју, 9. Глобализација светске привреде.			
10. Европска унија			
Практична настава			
Анализа примене теорија у пракси, примена појединих врста девизних курсева, анализа структура и уравнотежење платног биланса, обрачун царина, анализа делотворности нецаринских баријера, анализа процеса приступања економским интеграцијама.			
Литература			
Обавезна литература:			
1. Радојевић, Т.: Међународна економија , Универзитет Сингидунум, 2022.			
2. Унковић, М.: Међународна економија , Универзитет Сингидунум, 2010.			
3. Милићевић, Д., Станчић, Д. (2003). <i>Економија</i> . Четврто и прерађено издање, Факултет организационих наука, Београд.			
Допунска литература:			
1. Loyd, P and Milner, C (ed.) (1998) <i>Global Trade Policy</i> , The World Economy, Vol 21, no 4			
2. Siebert, H. And Klodt, H. (1998) <i>Towards Global Competititon</i> , Catalists and Constrants, Kiel Working Papers, noo 897			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 2	
Практична настава: 2			
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања и вежбе			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе		поена	
Завршни испит		поена	
активност у току предавања		5	
писмени испит			
практична настава		5	
усмени испит		30	
колоквијум-и		60	
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Назив предмета: ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК 1			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Развитак знања језика и вештина у споразумевању, развитак све четири језичке вештине: говора, разумевања прочитаног, разумевања слушаног и писања. Упознавање пословне терминологије и споразумевање у пословном језику. Омогућавање самосталног комуницирања са различитим пословним партнерима у области туризма, посебно у хотелијерству и гастрономији.			
Исход предмета			
Студент развија способност и вештине примене знања усмене и писмене пословне комуникације на енглеском језику и оспособљава се за разумевање и општу употребу енглеског језика у разним доменима пословања.			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
Кратак преглед времена у енглеском језику, Globalisation – advantages and disadvantage, Brands, Travel, Advertising, Employment, Trade.			
Практична настава			
Компарација придева, одговор на наруџбу, телефонирање			
Давање препорука, неформални састанци			
Бројиве и небројиве именице, прављење аранжмана телефоном, е-маил			
Чланови, израда презентација, управљање жалбама			
Искуства у запошљавању, управљање састанцима			
Преговори, кондиционалне реченице, наруџбе			
Литература			
Обавезна литература:			
1. Петровић, И.: <i>Енглески језик I – нижи ниво</i> , студијско градиво, Међународна виша стручна школа за предузетништво, Београд, 2006.			
2. Brook Hart, G.: <i>Business benchmark / upper intermediate</i> , Cambridge, 2006.			
3. Cotton, D. at al.: <i>Market Leader Practice File - Intermediate Business English</i> , Longman, 2003.			
4. Stenly R.: <i>English Language in Tourism</i> , Cambridge University Press, 2015.			
Допунска литература:			
1. Murphy, R.: <i>Essential Grammar in Use</i> , Cambridge University Press, Cambridge, 2002			
2. Sweeney, S.: <i>Communicating in Business</i> , Cambridge University Press, Cambridge, 2004.			
Број часова активне наставе: 6		Теоријска настава: 3	
Практична настава: 3			
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања и вежбе			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе		поена	Завршни испит
активност у току предавања		10	писмени испит
практична настава			усмени испт
колоквијум-и		60	
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Врста и ниво студија: основне струковне студије			
Назив предмета: ОСНОВИ ГАСТРОНОМИЈЕ			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 8			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је упознавање студената са основним процесима у гастрономији и ресторатерству, који представљају кључан услов за успешно обликовање понуде у сектору хране и пића у целини. Такође, студенти се упознају различитим врстама гастрономских производа (порекло, намена, поступак производње, поднебље), како би схватили значај обликовања туристичко-гастрономске понуде.			
Исход предмета			
Након положеног предмета, студенти ће бити оспособљени да познају основне процесе у гастрономији и ресторатерству, посебно врсте гастрономских производа карактеристичних за одређено поднебље.			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
Појам гастрономије. Место и улога међу наукама о храни. Савремени трендови у исхрани. Појам куварства, кухиње и кухињске просторије. Дефинисање гастрономских производа и гастрономске понуде. Занатски и индустријски гастрономски производи. Врсте гастрономских производа према пореклу (домаћи, национални, интернационални). Врсте гастрономских производа према намени, према намирницама од којих се припремају, према начину производње. Гастрономски производи карактеристични за одређено поднебље и њихов значај у угоститељско – туристичкој понуди. Параметри квалитета гастрономских производа: хигијенско-токсиколошки, технолошки, нутритивни, сензорни и тржишно-потрошачки.			
Практична настава			
Савладавање одређених техника, процеса и операција при организовању и производњи појединих група јела. Основна начела нутритивне анализе, основне карактеристике јеловника и начини њиховог састављања. Калкулација цене јела. Упознавање са просторно-функционалном опремљеношћу кухињског блока, са средствима за рад у угоститељској кухињи.			
Литература			
Обавезна литература:			
1. Калењук Пиварски, Б. (2016). <i>Националне гастрономије</i> , Бања Лука. Универзитет за пословне студије.			
2. Тешановић, Д. (2016). <i>Основе гастрономије за менаџере</i> (2. допуњено издање). Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство.			
Допунска литература:			
3. Војновић, Б., & Цвијановић, Д. (2017). <i>Менаџмент гастрономије и ресторатерства</i> , Врњачка Бања. Факултет за хотелијерство и туризам.			
4. Драшковић, С. (2018). <i>Међународна гастрономија</i> , Универзитет Сингидунум.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 4	Практична настава: 3
Методе извођења наставе			
интерактивна предавања, вежбе, анализа случајева из праксе, пословне симулације, презентације студената, дискусије			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испит	30
колоквијум-и	60	усмени испит	

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Врста и ниво студија: основне струковне студије			
Назив предмета: ПСИХОЛОГИЈА РАДА			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Упознавање са психологијом рада као подручјем примењене психологије. Преглед основних психолошких теоријских и истраживачких приступа, метода и техника примењених у радној ситуацији у сврху побољшања радне ефикасности и задовољства запослених.			
Исход предмета			
После завршетка курса студенти ће моћи да боље разумеју сопствено радно понашање и понашање сарадника, да квалитетније управљају својом радном каријером, да примене стечена знања и вештине у решавању реалних проблема који их очекују у свету рада, а посебно да проактивно делују ка побољшању мотивације за рад и задовољства послом, смањењу апсентизма и флукуације, да буду ефикаснији у тимском раду и решавању интерперсоналних конфликта.			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
• Увод у психологију рада, • Човек и организација, • Мотивација за рад, • Анализа посла,			
• Професионална оријентација, • Адаптација радника, • Адаптација радне средине,			
• Мала адаптација радника, • Процена радне успешности,			
• Радна група и тим, • Управљање конфликтима.			
Практична настава			
• Исти садржај као и предавања осим што прве три уводне теме неће бити предмет рада на вежбама.			
Литература			
Обавезна литература:			
1. Ничић, Ј.: Психологија рада – студијски материјал, Међународна виша стручна школа за предузетништво, Београд, 2007.			
2. Пајевић Д.: Психологија рада, Либер, Београд, 2006. (одабрана поглавља)			
3. Јошанов Врговић, И., Менаџмент људских потенцијала, Висока пословна школа струковних студија, Нови Сад, 2020.			
4. Маслов, А.: Психологија у менаџменту, Асее, 2004.			
Допунска литература:			
1. Михаиловић Д.: Методологија научно истраживачких пројеката, ЦПП, Београд 1995. (одабрана поглавља)			
2. Чоловић, М., Милошевић, М. Социјална психологија, Универзитет Сингидунум, 2022.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методе извођења наставе			
Рад ће се одвијати на предавањима, вежбама и консултацијама. Предавања и вежбе неће бити проста репликација материјала саопштеног у уџбеничкој литератури, него ће обухватити и друге садржаје (анализе случајева, анализе индивидуалних искустава студената, играње улога и друго) што ће изискивати дискусију и друге облике активног учешћа за које је потребно имати иницијално знање. Такође, то ће омогућити фокусирање на делове градива који су тежи. Сва предавања осим прва три почеће кратким квизом о теми која се тог дана обрађује.			
Оцењиваће се редовност и активност на часовима, знање показано на колоквијумима, семинарском раду и завршном испиту.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испт	30
колоквијум-и	60		
семинар-и			

Студијски програм : Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Врста и ниво студија: основне струковне студије			
Назив предмета: ИНФОРМАТИКА У ПОСЛОВАЊУ			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: нема			
Циљ предмета Циљ предмета Информатика у пословању је да студент: проширује и продубљује своје знање из информатике и рачунарске технологије; упознаје и разуме смисао пословне информатике у оквирима пословног система; упознаје се са употребљивошћу рачунарских уређаја у радном процесу; уме самостално да користи – употребљава рачунар на студијама и у раду; развија способност за самостално учење и продубљивање знања; развија темелитост, истрајност и самoinицијативност.			
Исход предмета Студент стиче знања која су му неопходна за рад у привреди, развија своју истрајност, стваралачку усмереност и иницијативност; развија своје стваралаштво, упорност и позитиван однос према радним обавезама; развија поузданост и квалитетно извршење посла/задатака; развија осећај за преузимање одговорности за извршен посао; свестан је значаја информатике у пословном систему.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Информација као стратегијски ресурс, Информационе технологије, Развој информационих технологија, Развој и примена рачунара, Логика и математика у информационим технологијама, Развојне етапе рачунара, Рачунар – теоријске основе, Принципи рада рачунара, Фон Нојманов модел рачунара, Микропроцесор, Микрорачунар, Меморије рачунара, Дискетна јединица и дискета, Хард диск, CD/DVD диск, Тастатура и миш, Скенер и дигитални фотоапарат, Монитор, Графичка картица, Звучна картица, Факс модем, Штампач, Математичке основе рада рачунара, Стратегије и методе програмирања, Рачунарске мреже, Апликативни софтвер, Windows – српска и енглеска верзија <i>Практична настава</i> • Microsoft Office Word – српска и енглеска верзија; Microsoft Office Excel – српска и енглеска верзија; Microsoft Office PowerPoint – српска и енглеска верзија. • Историја Интернета, Сервиси Интернета, Internet Explorer, Outlook, Outlook Express, Google, Opera, Mozilla Firefox, Антивирус програми			
Литература <i>Обавезна литература:</i> 1. Станкић, Р. (2021). <i>Poslovna informatika</i> (13. izd.). Ekonomski fakultet, Centar za izdavačku delatnost. 2. Njeguš, A. (2021) Poslovni informacioni sistemi, Univerzitet Singidunum. 3. Стојменовић, М., Веиновић, М., Марковић, Д. (2021). Информатика, Универзитет Сингидунум. 4. Станкић, Р. (2022). <i>Електронско пословање</i>. Економски факултет, Центар за издавачку делатност. <i>Допунска литература:</i> 1. Зебич, Т.: <i>Рачунарство и информатика</i>, CPU, Љубљана, 2002. 2. Приручници за коришћење корисничких програма: MS Word, MS Excel, MS PowerPoint и Интернета 3. Цвејић, Р.: <i>Информатика у пословању</i>, Међународна виша стручна школа за предузетништво, Београд, 2008.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 3	Практична настава: 2
Методе извођења наставе Интерактивна предавања и вежбе			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испит	30
колоквијум-и	60		
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Назив предмета: КУЛТУРА ПОСЛОВНОГ ПОНАШАЊА			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Да се кроз предавања и вежбе студенти упознају са савременим правилима пословног понашања и пословне културе у региону и свету и усвоје модел пословног понашања који је неопходан за успешно професионално, а посебно менаџерско деловање.			
Исход предмета			
Стичу се општа и специфична практична знања о свим релевантним аспектима пословног понашања, бонтона, протокола, преговарања и одржавања успешних пословних односа која су у неопходна савременим менаџерима за успешан рад у савременим условима глобалног тржишног пословања.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Елементи процеса комуницирања; Пословно преговарање; Институционализација културе понашања: кодекс пословне етике; Однос према сарадницима; Однос према надређенима; Однос према клијентима; Изглед, хигијена, одевање, манири; Дистанца, ослончавање, поздрављање; Разлике пословног понашања у регионима и земљама света; Правила писаног комуницирања; Правила телефонског комуницирања; Правила електронског комуницирања; Третман примедба и рекламација; Рад са »тешким« клијентима и решавање конфликтних ситуација; Основе протокола; Пословни састанци, приједи; Кризно комуницирање			
<i>Практична настава</i>			
- Увежбавање примене пословног бонтона и протокола - Увежбавање бонтона вођења преговора - Посета успешним пословним организација			
Литература			
<i>Обавезна литература:</i>			
- Добријевић, Г.: Пословно комуницирање и преговарање, Универзитет Сингидунум, 2021. - Џамић, В.: Организационо понашање и корпоративна култура, Универзитет Сингидунум, 2021. Toolbox for Crisis Communications in Tourism, UNWTO, 2011.			
<i>Допунска литература:</i>			
- Ничић, Ј.: <i>Студијско градиво за предмет Култура пословног понашања</i>, Међународна виша стручна школа за предузетништво, Београд, 2007. - Југо, Д.: <i>Менаџмент кризног комуницирања</i>, Школска књига, Загреб, 2017. - Бабић, Р.: <i>Пословни бонтон</i>, Београд, 1995. - Цветановић, В.: <i>Култура пословног комуницирања</i>, Београд, 1994.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методје извођења наставе			
Интерактивна предавања и вежбе			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испт	30
колоквијум-и	60		
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Врста и ниво студија: основне струковне студије			
Назив предмета: НЕМАЧКИ ЈЕЗИК 1			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета Немачки језик 1 је усвајање вештина у коришћењу немачког језика на нивоу А1 према Заједничком европском референтном оквиру за живе језике. Акценат је на равноправном развијању све четири вештине: усменог и писменог разумевања, усменог и писаног изражавања.			
Исход предмета			
Овај курс треба да оспособи студенте за основну комуникацију, размену информација једноставним језиком у свакодневним ситуацијама и саопштавање основних потреба. Након завршеног нивоа А1 студент може да: представи себе и друге, опише садашње активности, свакодневне обавезе и навике, објасни шта воли а шта не воли од јела и пића, позове некога на догађај (нпр. у позориште, биоскоп, на утакмицу, рођендан), опише своју породицу.			
Садржај предмета			
Теоријска настава:			
Глаголи <i>sein</i> и <i>haben</i> . Презент правилних глагола. Личне заменице. Ред речи у реченици. Постављање питања. Одређени и неодређени члан у номинативу. Глаголи са раздвојивим префиксом. Негација глагола и именице. Презент неправилних глагола. Сложенице. Презент глагола са раздвојивим префиксом. Одређени и неодређени члан у номинативу и акузативу. Правила за грађење множине именица. Негација именице у акузативу. Модални глаголи. Присвојне заменице. Датуми и редни бројеви. Претерит глагола <i>sein</i> и <i>haben</i> .			
Практична настава:			
Абецеда и гласови немачког језика. Поздрављање приликом сусрета и на растанку. Представљање. Записивање имена. Лични подаци. Бројеви до милион. Предмети у кући. Разумевање огласа. Куповина и понуда роба и услуга. Распитивање о тачном времену. Саопштавање тачног времена. Хоби и активности у слободно време. Дани у недељи. Свакодневница. Распоред дневних активности. Оброци у току дана. Храна и пиће. Одлазак у ресторан. Породични односи. Годишња доба и месеци. Прослава рођендана. Писање позивнице.			
Литература			
Обавезна литература:			
1. Уџбеник и радна свеска: Köker, C. Lemke, L. Rohrmann, T.Schering: <i>Berliner Platz 1 neu</i> , Langenscheidt, Berlin, 2010.			
Допунска литература:			
1. Dreyer/Schmitt: <i>Lehr- und Übungsbuch der deutschen Grammatik</i>			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методе извођења наставе			
Интерактивна настава, предавања и вежбе, гејмификовано и колаборационо учење, провере језичких вештина, тестови, колоквијуми, писани и усмени део испита.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава		усмени испт	30
колоквијум-и	60		
семинар-и			

Студијски програм : Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Врста и ниво студија: основне струковне студије			
Назив предмета: ЕКОЛОШКИ МЕНАЏМЕНТ			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Упознавање студената са основним стратегијама заштите животне средине, стањем загађења и деградације животне средине и екоменаџмента, подстицање критичког размишљања о проблематици заштите животне средине.			
Исход предмета			
Материја предмета је теко конципирана да студентима пружа све релевантне информације за примену основних еколошких стандарда и принципа еколошког менаџмента, како их пронаћи, применити, анализирати окружење и утицати на развој свести о значају екологије.			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
• Еколошка свест, • Еколошки менаџмент, настанак и развој, • Глобалне стратегије предузећа, • Техника, технологија и продуктивност, • Управљање технолошким иновацијама, • Технолошко предвиђање, • Превазилажење антагонизма између економије и екологије, • Одржива економија, • Одрживо коришћење енергије и других ресурса, • Одрживе индустријске активности, • Енергија. Горива. Вода. • Производња руде. Производња и прерада метала. Производња и прерада неметала. Прерађивачка индустрија. Прехрамбена индустрија.			
• Стандарди серије ISO 14000 као аспекти еколошког управљања у индустрији			
• Еколошка подобност производа. Животни циклус производа. Инпут и оутпут-аспекти еколошке подобности производа			
Практична настава			
• Студија случаја.			
• Класификација производа. Основна обележја производа.			
• Еколошки оријентисано планирање			
Литература			
Обавезна литература:			
1. Ђукић, П., Јокановић, С.: Еколошки менаџмент , Висока пословна школа струковних студија, Нови Сад, 2021.			
2. Воба, Д.: Еколошки менаџмент , ауторизована предавања, Технички факултет, Бор.			
Допунска литература:			
1. Коломејцева-Јовановић, Л.: Еколошки менаџмент , III издање, Београд, 2004.			
2. Коломејцева –Јовановић, Л., В.Јовић: Геохемијске основе еколошког менаџмента , Београд, 2004.			
3. Ђорђевић, Б.: Еколошки менаџмент , Факултет за производни менаџмент, Крушевац, 2005.			
4. Вуковић, М.: Основе екологије , Технички факултет у Бору, Бор, 2005.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања и вежбе			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испт	30
колоквијум-и	60		
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Назив предмета: ХОТЕЛИЈЕРСКО ПОСЛОВАЊЕ			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ изучавања је да се студенти упознају са актуелним карактеристикама хотелског пословања на оперативном нивоу и стекну неопходна знања за обављање одговарајућих пословних операција и функција у хотелским и сличним привредним друштвима.			
Исход предмета			
Од студента се очекује да:			
Примени стечена знања, вештине и компетенције у обављању оперативних пословних активности у хотелском предузећу;			
Разликује методе и технике пројектовања хотелијерске организације;			
Дефинише и примени методе и технике организовања радних процеса у хотелијерству;			
Развије способност ефикасне комуникације унутар колектива и комуникације са гостима хотела.			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
Хотел као организација. Сектори хотела и њихова функционалност и међузависност. Специфичности хотелијерства и развој хотелске индустрије; Пословна оријентација и начини раста и развоја хотелских привредних друштава; Хотелска привредна друштва и процес глобализације пословања; Најважније карактеристике хотелијерског и туристичког тржишта; Организационо технолошки аспекти управљања пословањем хотелског привредног друштва; Управљање организационом структуром хотелског привредног друштва; Управљање пословним операцијама у хотелском привредном друштву.			
Практична настава			
Категоризација угоститељских објеката за смештај; Функционисање различитих сектора. Анализирање трендова у хотелијерству и управљање хотелским производом; Конкурентност и позиционирање хотелских привредних друштава; Управљање маркетингом у хотелијерству; Савремене информационо комуникационе технологије у промоцији и продаји хотелских услуга; Дигитални медији и друштвене мреже у туризму и хотелијерству. Рад у хотелсим софтверима PROTEL, KWHotelsи стартап платформи GUESTJOY.			
Литература			
Обавезна литература			
1. Чачић, К., Пословање хотелских предузећа , Универзитет Сингидунум, Београд, 2013.			
2. Церовић, З., <i>Хотелски менаџмент</i> , Факултет за менаџмент у туризму и угоститељству, Опатија, 2010. (одабрана поглавља)			
3. Галичић, В., Пословање хотелског одјела смјештаја , Факултет за менаџмент у туризму и угоститељству, Опатија, 2017.			
Допунска литература			
1. Ђоковић, Ф., Одлучивање у хотелијерству , Универзитет Сингидунум, Ваљево, 2018. (одабрана поглавља)			
Број часова активне наставе: 4		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методе извођења наставе			
Предавања, вежбе, пројектни задатак, студије случаја			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испт	30
колоквијум-и	60		
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Врста и ниво студија: основне струковне студије			
Назив предмета: ПРИВРЕДНО ПРАВО			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је да студента упозна са основним појмовима друштвене репродукције и макроекономије, са законитостима и појмовима привредног система, као и стратешко-развојним дешавањима у окружењу која су битна за предузеће.			
Исход предмета			
Студент:			
- шири и продубљује знање о привредном систему и привредној политици;			
- упознаје се са системом, основним чиниоцима, развојем и изворима статусног права			
- упознаје типологију привредних субјеката			
- упознаје прописе о радним односима и оспособљава се за њихову употребу у свом раду			
- успособљава се за припрему једноставних уговора			
- оспособљава се за коришћење прописа у свом раду			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
-Привредни систем и привредна политика			
-Привредна политика и српска привреда			
-Привредно право			
-Тржишно право			
-Привредно статусно право			
-Уговор у пословном свету			
-Осигуравање уговора			
-Одговорност у пословању			
-Прекршај и привредни преступи			
Практична настава			
-Преглед, анализа и тумачење уговора и уговорних односа у привреди и одређених закона и аката			
Литература			
Обавезна литература:			
1. Спалевић, Ж., Марковић, В.: Основи права са посебним освртом на пословно и туристичко право , Универзитет Сингидунум, 2021.			
2. Никчевић, И., Марковић, В.: Пословно право , Универзитет Сингидунум, 2014.			
3. Веселиновић, Ј.: Привредно право , Правни факултет, Нови Сад, 2017.			
4. Марковић, В.: Привредно-правна регулатива , Универзитет Сингидунум, 2014.			
Допунска литература:			
1. Перишић, В.: Привредно право, ВСШП, Београд, 2009.			
2. Костадиновић, Д.: Основе привредног права, ФТБ, Београд, 2006.			
3. Кошач, К., Јеремић, Жарковић, Ј.: Основи привредног права, СА, Београд, 1990.			
4. Frimerman, A.: Пословно право, Београд, 1997.			
5. Friedl, A., Валич: Привредно право, CPU, Љубљана, 2002.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 2	Практична настава: 1
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања и вежбе			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испт	30
колоквијум-и	60		
семинар-и			

Студијски програ : Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Назив предмета: ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК 2			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 5			
Услов:			
Циљ предмета Развитак знања језика и вештина у споразумевању, развитак све четири језичке вештине: говора, разумевања прочитаног, разумевања слушаног и писања. Упознавање пословне терминологије и споразумевање у пословном језику. Омогућавање самосталног комуницирања са различитим пословним партнерима.			
Исход предмета Студент развија способност и вештине примене знања усмене и писмене пословне комуникације на енглеском језику и оспособљава се за разумевање и општу употребу енглеског језика у разним доменима пословања.			
Садржај предмета Теоријска настава Innovation, Organisation, socialising, Money, Ethics, Cultures, Leadership, Competition, Hotel industry, Business of hotels and restaurants, Gastronomy Quality. Практична настава Врсте предузећа, пасив Управљање конфликтима, представљање производа/услуга које компанија нуди Писање извештаја, тренд Модални глаголи, писање мејлова Радне биографије и пропратна писма, релативне реченице Футур, прављење резервација и основних сегмената извештаја у хотелијерству и гастрономији Прилози, телефонске жалбе			
Литература Обавезна литература: 1. Murphy, R. : <i>Essential Grammar in Use</i> , Cambridge University Press, Cambridge, 2002. 2. Stenly R.: <i>English Language in Tourism</i> , Cambridge University Press, 2015 Допунска литература: 1. Littlejohn, A. : <i>Company to Company</i> , Cambridge University Press, Cambridge, 2005. 2. Vince, M.: <i>First Certificate Language Practice</i> , Heinemann, 1990. 3. Sweeney, S.: <i>Communicating in Business</i> , Cambridge University Press, Cambridge, 2004.			
Број часова активне наставе: 3		Теоријска настава: 2	
		Практична настава: 1	
Методе извођења наставе			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе		поена	Завршни испит
активност у току предавања		10	писмени испит
практична настава			усмени испт
колоквијум-и		60	
семинар-и			

Студијски програм : Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Назив предмета: МАРКЕТИНГ			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Основни циљ је да се студенту помогне у разумевању и прихватању маркетинга као пословне дисциплине неопходне за успешно функционисање организације у модерном свету тржишне привреде. Данас у бизнису сви теже једној ствари – остваривању профита кроз продају производа и услуга. Зато је важно студентима објаснити основне приступе у маркетингу, битне инструменте на којима он почива, као и практичну примену ових инструмената у маркетинг процесу. Такође, циљ је да студенти схвате неопходност мењања старих концепата маркетинга и његову еволуцију са појавом Интернет пословања и глобализацијом тржишта. Затим, циљ је да се студенти упознају са применом концепције маркетинга у туризму, односно у области хотелијерства и гастрономије. Неопходно је да студенти разумеју и правилно интерпретирају концепцију маркетинга у области савременог пословања са нагласком на хотелијерство и гастрономију, као и да су у могућности да схвате значај планирања, организовања и контроле маркетиншких активности.			
Исход предмета			
Кроз теоријску и практичну наставу студент би требало:			
• да се упозна са применом маркетинга у пословању, али и применом у разним областима свакодневног живота и рада људи;			
• да схвати ширину маркетинга и начин његове употребе од стране менаџмента организације;			
• да разуме захтеве и потребе потрошача на којима почива свака пословна стратегија;			
• да је у могућности да маркетиншки размишљају о сталним променама у савременим условима глобализације тржишта и снажне конкуренције у свим подручјима пословања; да схвати улогу ИТ технологије у савременом маркетингу			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
• Природа маркетинга, • Глобално маркетинг окружење, • ИТ и маркетинг, • Оријентација на потрошаче,			
• Разумевање односа са потрошачима, • Маркетинг планирање и стратегија, Инструменти маркетинг микса, Управљање маркетинг миксом,			
• Маркетинг истраживања и информациони системи, • Сегментација, избор циљног тржишта и позиционирање, • Концепт производа у маркетингу, • Креирање вредности марке, • Интегрисане маркетинг комуникације.			
Практична настава			
• Студије случаја			
• Конципирање и примена маркетиншког плана, укључујући оглашавање, личну продају, публицитет, објављивање брошура и многих других елемената који доприносе побољшању продаје. Маркетиншка знања и вештине.бизнис			
Литература			
Обавезна литература:			
1. Meler, M.: Osnove marketinga , Ekonomski fakultet, Osijek, 2005.			
2. Lamb., C., Hair, J., McDaniel, C.: <i>Marketing</i> , Datastatus, 2013.			
3. Филиповић, Ј.: Интернет маркетинг , Економски факултет, Београд, 2022.			
4. Kotler, F., Bowen, J. T., Makens, J. C., <i>Marketing u ugostiteljstvu, hotelijerstvu i turizmu</i> , Mate, 2010.			
Допунска литература:			
1. Влаховић, Б.: Маркетинг , Пољопривредни факултет, Нови Сад., 2017.			
2. Стојановић, В.: Маркетинг – менаџмент истраживања , друго издање, Бања Лука, 2018.			
3. Котлер, Ф.: <i>Маркетинг менаџмент</i> . 12. издање. Београд: Дата Статус, 2006.			
Број часова активне наставе: 5		Теоријска настава: 3	
		Практична настава: 2	
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања и вежбе; примена мултимедијалних средстава и активно учешће студената у реализацији наставног процеса.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе		поена	Завршни испит
активност у току предавања		5	писмени испит
практична настава		5	усмени испт
колоквијум-и		60	
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈЕ ЖИВОТНИХ НАМИРНИЦА			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 8			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је да студенти савладају основна знања о безбедности, квалитету и технологији животних намирница. Такође, студенти ће савладати теоријске основе, одређена практична решења и формално правне аспекте технологије животних намирница, одређене технолошке поступке производње, конзервирања и чувања различитих врста хране и пића, оцењивање квалитета готових производа.			
Исход предмета			
По завршеном курсу, студенти ће бити оспособљени да познају врсте животних намирница, основе прехранбене технологије њиховепроизводње, прераде, квалитета и њихово успешно коришћење у гастрономији. Такође, по завршетку курса студенти ће познавати како успешно да складиште, прерађују и чувају намирнице и пића у гастрономији и хотелијерству.			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
Упознавање са местом и значајем животних намирница и пића. Упознавање са појмом прехранбенетехнологије и њеногзначаја за гастрономију и хотелијерство. Подела животних намирница. Квалитет хране и пића. Конзервирање хране и пића. Месо и производи од меса. Млеко и производи од млека. Рибе, производи од рибе и плодови мора. Јаја и производи од јаја. Масти и уља. Мед и производи од меда. Жита и њихови производи. Кондиторски производи.Воће и поврће. Шећери и замене за шећер. Средства за уживање. Алкохолна и безалкохолна пића.			
Практична настава			
Упознавање са различитим намирницама и врстама пића. Симулација и увежбавање процеса и техника у пријему, складиштењу, преради намирница различитог порекла у одређеним хотелским, ресторанским и кетеринг објектима. Пријем, разврставање, хлађење и служење различитих врста пића.			
Литература			
Обавезна литература:			
1. Килибарда, Н. (2021). Основе технологије животних намирница . (1. издање). Универзитет Сингидунум.			
2. Килибарда, Н. (2019). Безбедност хране (1. издање). Универзитет Сингидунум. (одабрана поглавља)			
Допунска литература:			
1. Ђуришић, Б. (2018). <i>Технологија хране и пића</i> . Висока хотелијерска школа струковних студија.			
Број часова активне наставе: 6		Теоријска настава: 4	
		Практична настава: 2	
Методе извођења наставе			
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испит	30
колоквијум-и	60		
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Врста и ниво студија: основне струковне студије			
Назив предмета: МЕНАЏМЕНТ У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ:7			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Способност распознавања припадности одређених проблемских ситуација одређеном моделу за чије је решавање развијена нека метода и техника за потребе пословања хотела.			
Исход предмета			
Студенти ће бити оспособљени да препознају ситуације у којима је могуће успешно применити одређене методе и технике. Студенти ће бити способни да:			
• правилно интерпретирају термине из домена пословног одлучивања у хотелијерству; • користе теоријски оквир и софтверска решења у подручју пословног одлучивања у хотелијерству; • анализирају и интерпретирају резултате као и примене моделе и технике пословног одлучивања у хотелијерству; • критички анализирају и интерпретирају истраживања из подручја метода и техника пословног одлучивања у хотелијерству; • самостално анализирају и тумаче резултате метода и техника пословног одлучивања у хотелијерству.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Одлучивање као процес; Специфичности пословања у хотелијерству; Стратешки оквир одлучивања у хотелијерству; Пословне перформансе у хотелијерству; Инвестиционо одлучивање у хотелијерству; Одлучивање о маркетинг концепцији у хотелијерству; Изазови управљања у хотелијерству.			
<i>Практична настава</i>			
Менаџерске вештине у хотелијерству; Израда ланца вредности за хотелско предузеће; Прорачуни за хотелско пословање; Генерисање оперативних извештаја по хотелским секторима; Бенчмаркинг анализа; Генерисање и тумачење менаџерских извештаја у хотелу; Балансирано мерење перформанси на конкретном примеру хотела; Симулација процеса одлучивања у хотелу на основу одређених метода и техника.			
Литература			
<i>Обавезна литература:</i>			
1. Ђоковић, Ф., Одлучивање у хотелијерству , Универзитет Сингидунум, Ваљево, 2018.			
2. Черовић, С., Кнежевић, М. Менаџмент у хотелијерству , Универзитет Сингидунум, Београд, 2019.			
3. Сикавица, П., Хуњак, Т., Бегичевић Ређеп, Н., Хернаус, Т., Пословно одлучивање , Школска књига, Загреб, 2014.			
4. Церовић, З., Хотелски менаџмент , Факултет за менаџмент у туризму и угоститељству, Опатија, 2009.			
<i>Допунска литература:</i>			
1. Барјактаровић, Д., Кнежевић, М., Управљање квалитетом у хотелијерству , Универзитет Сингидунум, 2021.			
2. Спасић, В., Черовић, С., Економско-финансијска анализа пословања предузећа у хотелијерству и туризму , Универзитет Сингидунум, 2019.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 3	Практична настава: 2
Методe извођења наставе			
Предавања, вежбе, пројектни задатак, студије случаја			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испт	30
колоквијум-и	60		

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији				
Врста и ниво студија: основне струковне студије				
Назив предмета: МЕНАЏМЕНТ ЉУДСКИХ РЕСУРСА				
Статус предмета: изборни				
Број ЕСПБ: 6				
Услов: нема				
Циљ предмета				
Циљ Предмета одређује данас општеприхваћена чињеница у науци и пословању, да су људски ресурси кључна покретачка снага економског и технолошког развоја сваке земље и света у целини. Степен развијености једне земље и квалитет живота њених грађана у директној је сразмери од обима и квалитета улагања у развој људских ресурса.				
Исход предмета				
Образовање у области људских ресурса представља интегрални део образовања, знања и професионалних и стручних вештина модерног менаџера. Проучавање предмета Менаџмент људских ресурса треба да омогући студентима да се оспособљавају да граде интердисциплинарни приступ проблемима управљања људским ресурсима, као и да омогући да се студенти, будући менаџери, припремају и стекну потребна теоријска и практична знања неопходна за креирање конкретне стратегије развоја људских ресурса у предузећима и установама у којима ће радити, или већ раде.				
Садржај предмета				
Теоријска/практична настава				
• Менаџмент људских ресурса као део стратегије економског, технолошког и социјалног развоја – људски рад као ограничавајући фактор и компаративна предност развојног процеса • Методе и технике истраживања у менаџменту људских ресурса • Специфичности, проблеми и отворена питања у управљању људским ресурсима у условима транзиције • Нове технологије и промене у садржају и начину образовања, континуирано образовање и унапређивање стручних и професионалних вештина и знања – принцип доживотног учења • Особине менаџера, њихова улога и одговорност у управљању и развоју људских ресурса • Флексибилни модели запошљавања и економске активности становништва – нове технологије и нови приступ развојној стратегији предузећа • Право запослених да буду информисани, консултовани и да учествују у процесу одлучивања у предузећу • Инструменти и механизми уређивања међусобних односа синдиката, послодаваца и политичких власти на принципима социјалног партнерства • Међународни стандарди од значаја за управљање људским ресурсима • Стање и перспективе људских ресурса у савременом добу				
Литература				
Обавезна литература:				
1. Ђорђевић Бољановић, Ј., Павић, Ж.: <u>Основе менаџмента људских ресурса</u>, Универзитет Сингидунум, 2011. 2. Јошанов Врговић, И., <u>Менаџмент људских потенцијала</u>, Висока пословна школа струковних студија, Нови Сад, 2020. 3. Ђорђевић Бољановић, Ј. <u>Менаџмент људских ресурса</u>, Универзитет Сингидунум, 2022.				
Допунска литература:				
1. Стефановић, В., Војиновић, Б., Урошевић, С., <u>Менаџмент људских ресурса: савремене стратегије и контроверзе</u>, Институт за економику пољопривреде, 2012.				
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 2	Практична настава: 3	
Методе извођења наставе				
Интерактивна предавања и вежбе				
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе		поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања		5	писмени испит	
практична настава		5	усмени испт	30
колоквијум-и		60		
семинар-и				

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Назив предмета: ПОСЛОВНА ЕТИКА			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ је да се кроз предавања и вежбе студенти упонају са савременим трендовима пословне етике и оспособе за правилну примену етике у пословању предузећа. Кроз предавања и вежбе студенти треба да се упознају са суштином савремене бизнис етике која је неопходна у савременим менаџерским односима, која доприноси организацији да изгради свој препознатљиви етички идентитет, који јој омогућава да успешно функционише на тржишту и тако задржи одређену предност у односу на своју конкуренцију.			
Исход предмета			
Стичу се знања о теоријским основама и практичној примени бизнис етике у функционисању организације.			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
• Увод у бизнис етику			
• Различита теоријска гледишта на однос етике и морала			
• Чиниоци који утичу на изградњу пословне етике			
• Начела бизнис етике			
• Подручја бизнис етике			
• Функција и циљеви бизнис етике			
• Истина као централна вредност пословања			
• Етички кодекси			
• Светски трендови и њихови утицаји на бизнис етику			
Практична настава			
• Упознавања са бизнис етиком			
• Увежбавање изградње бизнис етике			
• Увежбавање унапређења бизнис етике у организацији			
• Посета успешним организација које имају препознатљиву бизнис етику			
Литература			
Обавезна литература:			
1. Елаковић, С.: Пословна етика и комуницирање , Универзитет Сингидунум, 2011.			
2. Павић, Ж.: Етика и пословне комуникације , Универзитет Сингидунум, 2011.			
Допунска литература:			
1. Вукосављевић Павловић, В.: Пословна култура и етика , скрипта, Висока пословна школа, Лесковац, 2016.			
2. Цвијановић, Д., Михаиловић, Б., Пејановић, Р.: Пословна етика и комуницирање , монографија, Институт за економику пољопривреде, Београд, 2012.			
Број часова активне наставе: 5		Теоријска настава: 2	
		Практична настава: 3	
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања и вежбе			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе		поена	Завршни испит
поена			поена
активност у току предавања		5	писмени испит
практична настава		5	усмени испт
колоквијум-и		60	
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Назив предмета: ОПЕРАТИВНИ МЕНАЏМЕНТ			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: нема			
Циљ предмета			
- Упознаје појам менаџмента операција и значај овог предмета као дела укупних професионалних и стручних капацитета у овој струци; - Разумевање међусобне повезаности и условљености менаџмента операција и других области менаџмента; - Упознавање и разумевање значења технологије у организацији, односно принципа и садржаја функционалне повезаности технологије и организације; - Стицање потребних знања неопходних за управљање технологијама, као динамичким, променљивим системима; - Оспособљавање за повезивање појединих делова технологије у функционалне, ефикасно организоване и профитабилне пословне целине.			
Исход предмета			
Студент стиче знања о значају и потреби систематског стицања и унапређивања знања у области менаџмента операција, оспособљава се да схвати процес развоја технологије и организације, као нераздрожних саставних делова једне целине, да схвати и оспособи се да примени основне принципе управљања променана у технологији, са становишта равномерног развоја свих чинилаца производње, утицаја нових технологија на организацију, подизања капацитета за прихватање и развој нових технологија.			
Садржај предмета			
Теоријско/практична настава			
- Менаџмент операција као специфична примењена научна дисциплина, однос према другим гранама и аспектима менаџмента, специфичност предмета проучавања; - Развој технологије и организације – историјска ретроспектива и савремено доба; - Нове технологије као фактор конкурентности; - Управљање променама технологије и организације; - Развој технологије и животни циклус организације; - Нове технологије, развој људских ресурса, запосленост и запошљавање; - Стратегија технолошке конкурентности; - Предвиђања и планирање технолошког развоја; - Поузданост технолошког предвиђања и планирање развоја производње; - Управљање технолошким процесом и операцијама; - Флексибилни производни системи; - Критеријуми за оцену технолошког развоја у предузећу;			
Литература			
Обавезна литература:			
- Васић, Ж., Радојевић, З., Сајферт Д., Јевремовић, М.: <u>Оперативни менаџмент</u>, Висока школа електротехнике и рачунарства, Београд, 2015. - Багарић, И.: <u>Оперативни менаџмент</u>, скрипта, Универзитет Сингидунум, 2012. - Пеулић, В. & Ђурић, Ж., <i>Proizvodni i operativni menadžment</i> (p. 239). Grafid, Banja Luka, 2022.			
Допунска литература:			
- Тучић, Д., Јанковић, Г., Шипрагић, М.: <u>Стратегијски и оперативни менаџмент – практични савети за предузетнике</u>, Агенција за развој предузећа, Бања Лука, 2012. - Илић, И., <i>Operativni menadžment: skripta</i> (p. 249). Univerzitet “Union - Nikola Tesla”, Fakultet za informacione tehnologije i inženjerstvo, 2021.			
Број часова активне наставе: 5		Теоријска настава: 3	
Методе извођења наставе		Практична настава: 2	
Интерактивна предавања и вежбе			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испт	30
колоквијум-и	60		
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Назив предмета: НЕМАЧКИ ЈЕЗИК 2			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: положен предмет Немачки језик 1			
Циљ предмета			
Упознавање са релевантном лексиком и структурама, као и културолошким аспектима немачког језика на бази писаних и аудитивних текстова који се односе како на приватно тако и на пословно окружење, у циљу овладавања вештинама писања, усменог излагања и основне пословне комуникације и кореспонденције на немачком језику у области туризма, посебно у хотелијерству и гастрономији.			
Исход предмета			
Читање и слушање: Студенти могу да разумеју једноставне информације у оквиру познате области или ознаке и једноставније књиге и извештаје о познатим темама.			
Говор: Студенти могу да искажу једноставне ставове или захтеве у познатом контексту.			
Писање: Студенти могу да пишу кратка писма која садрже личне информације и једноставне пословне дописе. (Ниво А2+ према скали нивоа „Заједничког европског оквира“.)			
Садржај предмета			
Текстови, вежбања и задаци, који су репрезентативни за поједине вештине, тематске целине и језичке структуре: становање (перфект, везници), радно место (модални глаголи), здравље (присвојне заменице)одећа (показне заменице, компарација), славља и обичаји (присвојне заменице, модални глаголи у претериту), школовање (футур), слободно време и тражење посла (деклинација придева, односне реченице)			
Теоријска настава			
Будући да се немачки као страни језик учи и подучава на принципима интерактивне наставе, упознавање са лексичком и граматичком грађом као условно речено теоријским делом предмета се већином одвија путем активности у којима студенти те феномене откривају што је могуће више самостално и на основу примера.			
Практична настава			
У складу са циљем и исходима предмета који су базирани на активној употреби језика, настава немачког као страног језика се базира на интерактивном увежбавању језичких вештина у оквиру активности читања, слушања, писања и говора у комуникативним ситуацијама које симулирају реалне ситуације.			
Литература			
Обавезна литература:			
[1]Група аутора, Berliner Platz 1, Langenscheidt KG, Berlinund München, 2009			
[2]Група аутора, Berliner Platz 2, Langenscheidt KG, Berlinund München, 2009			
Допунска литература:			
[1]Група аутора, Unternehmen Deutsch, Ernst Klett Sprachen GmbH, Stuttgart, 2004			
Број часова активне наставе: 5		Теоријска настава: 3	Практична настава: 2
Методе извођења наставе			
Настава је базирана на активној, комуникативној методи која узима у обзир и социокултуролошке аспекте учења страног језика и укључује предавања, вежбе, пројекте, колоквијуме и консултације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Присуство и активности	10	Усмени испит	30
Колоквијум први	30		
Колоквијум други	30		

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Врста и ниво студија: основне струковне студије			
Назив предмета: ПРИНЦИПИ И ПРАКСА ХОТЕЛИЈЕРСТВА И ГАСТРОНОМИЈЕ			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: нема			
Циљ предмета Циљ предмета је да се студенти упознају са основним начелима хотелске индустрије и припадајуће гастрономије са карактеристикама савремене понуде и тражње. Код студената се стварају претпоставке за разумевање политичких, економских, социјалних, културних и технолошких фактора који су значајни за развој хотелијерства и гастрономије. Посебни циљеви су усмерени на идентификовање савремених трендова у хотелијерству и гастрономији.			
Исход предмета Студент ће бити оспособљен да правилно тумачи и интерпретира најважније компоненте хотелијерства и гастрономије и објасни обележја савремене понуде и тражње, анализира међународна и национална струковна удружења и корпорације као носиоце развоја туризма у целини, иницирају и спроведу истраживања за правне регулативе и позитивне праксе у хотелијерству и гастрономији.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Карактеристике понуде и тражње у хотелијерству и гастрономији. Политички, социјални, културни, технолошки фактори који доприносе развоју хотелијерства и гастрономије. Међународна и национална струковна удружења и корпорације које припадају хотелијерству и гастрономији. Принципи и пракса одрживог развоја у хотелијерству и гастрономији. Културолошке разлике у менаџерској пракси у хотелијерству и гастрономији. Савремени трендови у управљању људским потенцијалима у хотелијерству и гастрономији. Идентификација трендова у хотелијерству и гастрономији. <i>Практична настава</i> Анализа пословних случајева – независних хотела и хотела у оквиру корпоративних хотелских ланаца и припадајућих угоститељских објеката. Анализа трендова и пројектовање на пословне политике хотела и осталих угоститељских објеката. Спровођење истраживања понуде и тражње у хотелијерству и гастрономији.			
Литература <i>Обавезна литература:</i> 1. Галичић, В. (2015). Принципи и пракса туризма и хотелијерства. (1. издање). Факултет за туристички и хотелски менаџмент Опатија. 2. Ђоковић, Ф. (2018). Одлучивање у хотелијерству (1. издање). Универзитет Сингидунум Ваљево. <i>Допунска литература:</i> 1. Fletcher, J., Fyall, A., Gilbert, D. & Wanhill, S. (2018). Tourism principles and practice. (6. ed.) Pearson. 2. Драшковић, С. (2018). Међународна гастрономија, Универзитет Сингидунум			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 3	Практична настава: 2
Методе извођења наставе интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испит	30
колоквијум-и	60		
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Назив предмета: СТРАТЕГИЈСКИ МЕНАЏМЕНТ			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 8			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је да се студенти упознавају са процесом формулисања, вредновања и имплементације стратегије; да стекну релевантно знање и вештине које су неопходне за примену модерних менаџерских концепата и техника које служе за формулисање, вредновање и примену стратегије.			
Исход предмета			
Након завршеног курса из предмета Стратегијски менаџмент, студенти ће бити у оспособљени да: користе методе, алате и технике за анализу екстерног и интерног окружења предузећа; идентификују и анализирају стратегијску позицију предузећа; дефинишу циљеве и бројне планске одлуке које служе за реализацију циљева; објасне концепт стварања и мерења вредности; примене техничке вештине које омогућавају управљање процесом стварања и реализовања вредности помоћу стратегије и осталих планских одлука; дискутују и критички оцене могуће стратегијске опције на нивоу предузећа; утврде основне изворе за стицање конкурентске предности; дискутују и критички оцене могуће стратегијске опције на нивоу бизниса.			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
• Природа и процес стратегијског менаџмента			
• Концепти, методи и технике стратегијског менаџмента			
• Анализа екстерног и интерног окружења			
• Формулисање стратегије			
• Вредновање стратегије			
• Имплементација стратегије			
• Стратегијска контрола			
• Стратегијски ресурси			
• Савремени концепти и приступи у стратегијском менаџменту			
Практична настава			
• Вежбе и студије случаја – различити случајеви формулисања стратегије, имплементације и контроле, мали бизнис и стратегије раста, савремени концепти и приступи у стратегијском менаџменту			
• Креативне радионице – креирање стратешког плана			
Литература			
Обавезна литература:			
1. McIntyre, J., Ђоковић, Ф.: Стратегијски менаџмент, друго издање, Универзитет Сингидунум, 2021.			
2. Марјановић, М. Михаиловић, И., Спасић, К.: Стратегијски менаџмент, Висока пословна школа струковних студија, Лесковац, 2018.			
3. McIntyre, J., Ђоковић, Ф.: Стратегијски менаџмент, прво издање, Универзитет Сингидунум, 2021.			
Допунска литература:			
1. Атељевић, Ј., Куловић, Ц., Ђоковић, Ф., Бавчић, М.: Strategic Management and Michael Porter: Changes and Challenges in the Global Business Environment, Routledge, 2023.			
Број часова активне наставе: 7		Теоријска настава: 3	
		Практична настава: 4	
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања и вежбе			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе		поена	Завршни испит
поена			поена
активност у току предавања		5	писмени испит
практична настава		5	усмени испт
колоквијум-и		60	
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Врста и ниво студија: основне струковне студије			
Назив предмета: УПРАВЉАЊЕ ПРОЈЕКТИМА			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 8			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Едукација студената у правцу стицања фундаменталних и специфичних знања из области управљања пројектима, као и развијање потенцијала студентске популације у циљу успешне реализације пројектата.			
Исход предмета			
Стицање знања и оспособљавање студената за управљање пројектима у пракси			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
• Увод у дисциплину управљање пројектима • Кључне области управљања пројектима • Софтвер за управљање пројектима • Интегрисање организационе стратегије са пројектима • Дефинисање пројекта, • Развој плана пројекта • Управљање ризиком, • Управљање временом • Распоређивање ресурса, • Организација управљања пројектима • Како бити ефективан пројектни менаџер, • Управљање пројектним тимовима • Управљање релацијама са пројектним стејкхолдерима • Мерење перформанси, праћење напретка на пројекту и аудит • Међународни пројекти			
<i>Практична настава</i>			
• Освежавање теоријских знања – знања из менаџмента у светлу управљања пројектима • Студија случаја – кључне области управљања пројектима • Примена програмских пакета за управљање пројектима • Студија случаја – избор приоритета за пројекте • Вежбе из дефинисања пројекта, • Вежбе из развоја мрежног плана • Студија случаја – управљање ризиком, • Вежбе – методе за смањење пројектног времена • Вежбе – распоређивање ресурса, • Студија случаја – организација управљања пројектима • Креативна радионица – лидерске вештине за управљање пројектима • Креативна радионица – управљање пројектним тимом • Студија случаја – релације са пројектним стејкхолдерима • Вежбе – мерење перформанси и аудит пројекта • Студија случаја – међународни пројекти			
Литература			
<i>Обавезна литература:</i>			
1. Ђуричић, М., Антонијевић, М., Никитовић, З., Крстић, Ј., Милутиновић, Н.: Управљање пројектима, Висока пословно-техничка школа струковних студија, Ужице, 2015. 2. Авлијаш, Р., Авлијаш, Г.: Управљање пројектом, Универзитет Сингидунум, 2022.			
<i>Допунска литература:</i>			
3. Водич за управљање пројектима, Привредна комора Србије, 2017.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 3	Практична настава: 4
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања и вежбе			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испт	30
колоквијум-и	60		
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Врста и ниво студија: основне струковне студије			
Назив предмета: ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета Циљ предмета је да се студенти упознају са пословним процесима у гастрономији, који представљају кључни услов за обликовање понуде у сектору хране и пића. Студенти се упознају са савременом организацијом сектора хране и пића, финансијским пословањем и анализом трошкова. Такође, циљ предмета је усвајање кружног тока кретања робе кроз практичну наставу.			
Исход предмета Студент ће бити оспособљен да идентификује и опише процесе управљања финансијским, материјалним, људским и технолошким ресурсима, тумачи и спроводи стандарде квалитета и безбедности, идентификује трендове и предлаже иновативна решења за унапређење гастрономске понуде.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Организовање рада у угоститељским објектима. Угоститељска услуга и квалитет. Нормативи. Гастрономска понуда са принципима услуживања. Услови за обављање послова у гастрономији. Савремене тенденције у гастрономији. Људски потенцијали у гастрономији. Значај и улога међународних стандарда у гастрономији. Системи пословања у гастрономији. Промоција и пласман гастрономске понуде. <i>Практична настава</i> Симулација менаџмент процеса у угоститељским објектима коришћењем специјализованих софтвера <i>Octopus</i> и <i>Protel</i> . Анализа случајева из праксе. Анализирање примене стандарда пословања одређеним у угоститељским објектима.			
Литература <i>Обавезна литература:</i> - Војновић, Б. & Цвијановић, Д. (2017). Менаџмент гастрономије и ресторатерства. Факултет за хотелијерство и туризам. - Барјактаровић, Д. (2015). Ресторатерско пословање. Универзитет Сингидунум. - Драшковић, С. (2018). Међународна гастрономија, Универзитет Сингидунум <i>Допунска литература:</i> - Брадић, М. (2022). <i>Еколошко управљање у угоститељству</i>, Природно-математички факултет у Новом Саду. - Војновић, Б. & Дрљевић, О. (2011). <i>Планирање менија</i>. Висока хотелијерска школа струковних студија Београд.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 3	Практична настава: 2
Методе извођења наставе Анализа студије случаја, интерактивна настава, практична настава.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испт	30
колоквијум-и	60		
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Назив предмета: УПРАВЉАЊЕ ПОРОДИЧНИМ БИЗНИСОМ			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је да студенте упозна са карактеристикама, предностима и недостацима малог бизниса, са факторима из окружења који утичу на мали бизнис и претпоставкама за започињање сопственог бизниса, да их упозна како да примењују менаџмент функције за успешно обављање пословних активности.			
Исход предмета			
Студент:			
• добија могућност да стекне кључна знања за успешно вођење и покретање породичног бизниса;			
• добија подршку и знања за реализацију предузетничких идеја;			
• стиче практична знања неопходних за вођење сопственог бизниса.			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
• Историјски аспект развоја малих и средњих предузећа,			
• Појам и дефиниција малог, средњег и великог бизниса, • Мали бизнис и окружење,			
• Стратегије развоја малих и средњих предузећа			
• Правна регулатива и облици организације бизниса			
• Одлике менаџмента у малом бизнису			
• Планирање малог бизниса, • Организовање малог бизниса, • Валоризација резултата малог бизниса,			
• Извори финансирања малих и средњих предузећа			
• Механизам институција за подршку развоја МСП			
Практична настава			
Израда бизнис планова по одређеним методологијама (канвас, методологија према Фонду за развој Републике Србије, методологија Светске банке, startup). Генерисање идеја – техника брејнсторминг. Процена исплативости предузетничког подухвата.			
Литература			
Обавезна литература:			
1. Авлијаш, Р., Авлијаш, Г., <i>Предузетништво</i> , Београд: Универзитет Сингидунум, 2021.			
2. Петковић, С., <i>Предузетништво и иновације у дигиталној ери</i> . Бања Лука: Универзитет у Бањој Луци, Економски факултет и Удружење економиста Републике Српске SWOT, 2021.			
3. Авлијаш, Р., Авлијаш, Г., <i>Предузетништво</i> , Београд: Универзитет Сингидунум, 2021.			
4. Галовић, Т., <i>Увод у иновативност предузећа</i> , Ријека: Свеучилиште у Ријеци, Економски факултет, 2016.			
5. <i>ИФЦ приручник за управљање породичним фирмама</i> , ИФЦ, 2008.			
Допунска литература:			
1. Петковић, С., Милановић, М., <i>Лабораторија идеја</i> . Од идеје до предузетничког подухвата. Бања Лука: Универзитет у Бањој Луци, Економски факултет., 2017.			
2. Вујић, В., <i>Подузетништво и иновативност у услужним делатностима</i> , Опатија: Факултет за менаџмент у туризму и угоститељству, 2010.			
Број часова активне наставе: 5		Теоријска настава: 3	
		Практична настава: 2	
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања и вежбе и активно учешће студената у извођењу наставе уз примену мултимедијалних презентација			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе		поена	Завршни испит
активност у току предавања		5	писмени испит
практична настава		5	усмени испт
колоквијум-и		60	
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Врста и ниво студија: основне струковне студије			
Назив предмета: ФИНАНСИЈСКИ МЕНАЏМЕНТ			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Да студенти разумеју процес доношења финансијских одлука, од најнижег до највишег нивоа управљања.			
Исход предмета			
Након положеног испита, студенти ће бити оспособљени за успешно обављање финансијских послова у предузећима у тиму за решавање проблема у оквиру финансијске функције.			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
• Значај финансијске функције у пословању предузећа • Начела финансијског пословања у предузећу • Извори обезбеђења финансијских средстава • Финансијска политика, инструменти финансијске политике • Инвестициона политика и процес доношења инвестиционих одлука • Значај и методе финансијског планирања, финансијске анализе и финансијске контроле • Анализа финансијског пословања предузећа помоћу економетријских модела • Разматрање политике дивиденди • Значај економске политике за ефикасност финансијског менаџмента			
Практична настава:			
Оцена финансијског стања предузећа; Анализа управљања обртним средствима на примеру конкретних предузећа; Састављање плана новчаних токова.			
Литература			
Обавезна литература:			
1. Иваниш, М.: Управљање финансијама, Универзитет Сингидунум, 2008. 2. Ранисављевић, Д.: Финансије, Универзитет Сингидунум, 2022.			
Допунска литература:			
1. Балабан, М.: <i>Финансијски менаџмент</i>, ВСШП, Београд, 2010. 2. Петровић, З.: <i>Финансијско извештавање</i>, Универзитет Сингидунум, 2022. 3. Зиповски, Д.: <i>Инвестиционо одлучивање</i>, Економски факултет, Београд, 2015.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 2	Практична настава: 1
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања и вежбе			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе		поена	Завршни испит
активност у току предавања		5	писмени испит
практична настава		5	усмени испт
колоквијум-и		60	
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Врста и ниво студија: основне струковне студије			
Назив предмета: ИЗГРАДЊА И ОПРЕМАЊЕ УГОСТИТЕЉСКИХ ОБЈЕКТА			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: нема			
Циљ предмета Стручно и теоријско упознавање студената са комплексним аспектом пројектовања угоститељских садржаја у оквиру хотела и других објеката, изградње и одржавања хотелске архитектуре, избором локације објекта, садржајем соба и купатила, пројектовањем и садржајем ресторана, пројектовање додатних садржаја, креирања ентеријера са свим елементима мењања, заштите и редизајнирања у зависности од категоризације и пројектног задатка.			
Исход предмета Оспособљавање студената за самостални рад на изради планова изградње угоститељских садржаја у оквиру хотела, анализа изводљивости за давање упутстава, инструкција и организације простора и интерног саобраћаја у хотелу и другим просторима.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Инвестиционе активности у угоститељске садржаје у хотелијерству и сличним објектима, избор размештаја и локације, архитектонско обликовање, процес изградње, дизајнирање садржаја хотела, унутрашња сигурност и безбедност, осветљење, звучна изолација, противпожарна заштита, буцетирање хотелског пројекта. <i>Практична настава</i> Израда анализе изводљивости, симулација изградње различитих врста угоститељских садржаја и других туристичких објеката са аспекта консултаната у хотелијерству, планирање паркинга и пројектовање броја паркинг места, планирање идејног решења угоститељских садржаја и сличних објеката.			
Литература: <i>Обавезна литература:</i> - Черовић, С., Чомић, Ђ. <u>Пројектовање и изградња хотела</u>, треће измењено и допуњено издање, Универзитет Сингидунум, Београд, 2020. - Черовић С., Чомић Ђ., <u>Пројектовање и изградња у хотелијерству</u>, друго издање, Универзитет Сингидунум, Београд, 2013. <i>Допунска литература:</i> - Walter A. Rutes, Richard H. Penner, Lawrence Adams, <i>Hotel Disign-Plannining and Development</i>, Arhitectural Press is an imprint of Elsevier, 2007. - Ђоковић, Ф., <u>Одлучивање у хотелијерству</u>, Универзитет Сингидунум, Ваљево, 2018. (одабрана поглавља)			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методѐ извођења наставе Како су у фокусу овог предмета истраживачке способности студената, а реални развојни пројекат сваки пут различит, литература и извори података се од пројекта до пројекта разликују и за сваки су карактеристични. То могу бити књиге, научни радови, базе података, публикације водећих релевантних светских, националних и локалних организација, спроведена истраживања и сл.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5		
активност на пројектним састанцима	5	презентација и одбрана развојног пројекта	30
ангажованост на пројекту/ допринос резултатима	60		

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Врста и ниво студија: основне струковне студије			
Назив предмета: ТУРИЗАМ И ОДРЖИВИ РАЗВОЈ			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Главни циљ предмета је да студентима пружи информативно и интерактивно образовно искуство кроз које ће се упознати са кључним аспектима развоја туризма, посебно у областима хотелијерства и гастрономије, уз поштовање принципа одрживог коришћења ресурса за садашње и будуће генерације. Студенти ће изучавати простор као систем, идентификовати и вредновати туристичке ресурсе, као и разумети њихов значај за креирање туристичких производа и понуде у одређеном подручју. Осим тога, предмет има за циљ развијање способности разумевања међузависности туристичких и просторних система, као и процеса, појава и изазова повезаних са њиховим коришћењем и заштитом, кроз примену принципа планирања и уређења заснованих на одрживом развоју. На крају, студенти ће бити оспособљени да препознају релевантне податке за анализу, идентификују поуздане изворе и примене их у доношењу пословних одлука у сектору туристичке привреде, посебно у хотелима и угоститељским објектима.			
Исход предмета			
По завршетку предмета, студент стиче знање о принципима одрживог развоја туризма и разуме њихов утицај на креирање туристичких производа на различитим дестинацијама, посебно у оквиру хотелијерства и гастрономије. Студент препознаје позитивне и негативне примере праксе у примени принципа одрживости у туризму. Оспособљен је да спроведе анализу одрживости туристичке дестинације или производа и да, на основу резултата, предложи мере за њихово унапређење у складу са принципима одрживог развоја. У том процесу уме да идентификује релевантне актере, дефинише њихове потребе, предвиди потенцијалне конфликти и предложи активности усмерене ка постизању заједничког циља. Студент такође уме да планира и изведе анализу одрживости користећи поуздане податке из релевантних извора. На крају, упознат је са кључним светским, регионалним, националним и локалним организацијама које се баве одрживим туризмом, њиховим активностима и расположивим ресурсима за даље учење и стручно усавршавање.			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
Дефинисање одрживости и одрживог развоја туризма; Проучавање УН циљева одрживости и њихова примена у туризму; Демографски и туристички трендови (свет, региони, Србија); Међузависност туристичких и демографских трендова ради креирања одрживе дестинације; Вишенаменско коришћење простора, коришћење ресурса у сврхе туризма и простор као туристичка дестинација; Коришћење и заштита простора као дестинације; Прекомерни туризам; Невидљиви терет туризма на дестинацијама; Дефинисање одрживог туризма; Различити углови схватања одрживог туризма; Постизање конкурентности туризма кроз одрживост; Одрживи туризам у заштићеним подручјима (историјат, карактеристике, модели управљања); Актери у одрживом туризму (профил одрживог туристе; групе пружалаца туристичких услуга и локално становништво); Конфликти и решења; Индикатори одрживости (UNWTO, GSTC, и други); Интегрисање концепције одрживог развоја у пословне политике хотела, ресторана и других угоститељских објеката.			
Практична настава			
Анализирање демографских и туристичких трендова (свет, регион, Србија); Симулација анализе за изабрана емитивна тржишта за предложени туристички производ у Србији; Анализирање датих примера дестинација са проблемом прекомерног туризма према аспектима одрживости; Изучавање одрживости дате дестинације на основу индекса и подиндекса конкурентности; Анализа студија случаја у вези са актерима и конфликтима и проналажење решења задате ситуације; Анализа датих туристичких дестинација и привредних субјеката у области хотелијерства и гастрономије користећи индикаторе одрживости; Холистичко сагледавање и примена знања: изучавање студија случаја одрживог туризма према свим изученим аспектима. Интеграција свих знања и вештина стечених кроз теоријску наставу и урађене повезане задатке у реалан практичан рад по избору (анализа одрживости изабраног туристичког производа одређене дестинације у земљи).			
Литература			
Обавезна литература:			
1. Дамњановић, И. (2021.). <i>Одрживи туризам: на путу ка будућности</i>. Факултет здравствених и пословних студија Универзитета Сингидунум. 2. Јовановић, В. (2020.). <i>Туризам и простор</i>. Универзитет Сингидунум. 3. Farkić, J. & Gebbels, M. (2022). <i>The Adventure Tourist: Being, knowing, becoming</i>. Emerald Publishing.			
Допунска литература:			
1. Ђоковић, Ф. (2018.). <i>Одлучивање у хотелијерству</i>. Универзитет Сингидунум. (одабрана поглавља)			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 4	Практична настава: 3
Методе извођења наставе			
предавања, вежбе, израда фазних задатака у вези са теоријом и примерима из праксе, анализа студија случаја, симулације анализе, израда и презентовање пројектног задатка.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	испит (рад и одбрана)	30
практична настава	5		
колоквијум-и	60		

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Назив предмета: БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Упознавање студената са савременим достигнућима у области безбедности хране, болести које настају конзумирањем небезбедне хране, упознавање студената са питањима успостављања и примене одговарајућих стандарда квалитета хране и подзаконским актима којима су регулисана питања употребе адитива у производњи хране, амбалаже, декларисања хране.			
Исход предмета			
Након завршеног курса, студент стиче практична знања о професионалним компетенцијама унутар своје струке, о анализи и руковођењу ризиком у просторијама по питању безбедности хране, стандардизације, познавања подаконских аката у безбедности хране као и хигијене и заштите здравља запослених и корисника услуга.			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
Дефинисиција хране. Безбедност и сигурност хране. Хигијена хране. Класификација болести преносивих храном. Алергени у храни. Биолошке опасности у храни. Контаминери хране у форми остатака од третирања биљака (пестициди). Индустриски загаживачи животне средине. Токсини биљака, животиња и микотоксини. Прехрамбени адитиви. ХЦЦП систем. Добра произвођачка и хигијенска пракса. Примена ХЦЦП-а у угоститељским објектима. Амбалажа за паковање у функцији безбедности хране. Декларисање хране. Аспекти безбедности савремених начина производње хране. Улога потрошача у безбедности хране.			
Практична настава			
Планирање хигијенских услова. Приказ резултата испитивања квалитета и безбедности хране. Методе узорковања – демонстрационе вежбе. Приказ резултата испитивања и оцена здравствене безбедности хране – демонстрационе вежбе. Уклањање отпада. Израда ХЦЦП система за кухињске просторије. Утврђивање критичних тачака у установи. Посета кухињи и демонстрација рада по питању хигијенских услова – посета терену. Демонстрација рада лабораторије која обавља микробиолошка испитивања хране и увид у извођење микробиолошких метода испитивања.управљање			
Литература			
Обавезна литература			
1. Килибарда, Н.: Безбедност хране , Универзитет Сингидунум, Београд, 2019.			
2. Попов-Раљић Ј., Блешић И.: <i>Безбедност хране - Примена ХАЦЦП система у угоститељству и хотелијерству</i> , Природно-математички факултет, Нови Сад, 2016.			
3. Шкрињар М., Тешановић Д.: <i>Храна у угоститељству и њено чување</i> , уџбеник, Природно-математички факултет, Нови Сад, 2007.			
Допунска литература			
1. Шкрињар М.: <i>Микробиолошка контрола животних намирница</i> , уџбеник, Технолошки факултет, Нови Сад, 2001.			
Број часова активне наставе: 4		Теоријска настава: 2	Практична настава: 2
Методе извођења наставе			
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-учење.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испт	30
колоквијум-и	60		
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Врста и ниво студија: основне струковне студије			
Назив предмета: КРЕАТИВНА ГАСТРОНОМИЈА СА ЕСТЕТИКОМ			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета Циљ предмета је да се студенти упознају са концепцијом естетике у гастрономији и начинима повећања укупног квалитета доживљаја госта коришћењем визуелних ефеката код гастрономских производа. Такође, циљ предмета је да се студенти упознају са низом практичних операција, како би се задовољили естетски критеријуми гастрономских производа.			
Исход предмета По завршетку курса, студент ће бити оспособљен да разуме трендове у гастрономији из угла естетике и примени практичне операције у стварању гастрономског производа.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Појам гастрономије естетике, значај и потреба у савременој гастрономији. Технолошко-комерцијални лексикон. Основни принципи естетике укониципирању гастрономских производа. Искоришћавање природних карактеристика намирнице. Комбиновање укуса и боја. Примењена гастрономска естетика у гастрономији хладних и топлих предјела, спаривање са главним јелом, врсте предјела, коктела, дезерта. Креативна гастрономија главног јела. Креативна гастрономија дезерта. Креативна гастрономија пића. Упаривање хране и пића. Декорација, врсте декорација (унутрашња, спољашња, декорација сервиса и стола). Избор сервиса за послуживање (дизајн, боја, материјал, температура). Варијације у процесу послуживања. Су вид. Примењена гастрономска естетика у кетерингу, код припреме коктела, пословних догађаја у хотелима. Увод у молекуларну гастрономију. <i>Практична настава</i> Теренска настава, анализа случајева из праксе, симулације у одабраним угоститељским објектима.			
Литература <i>Обавезна литература</i> 1. Гагић, С. (2016) <i>Сервис хране и пића</i> (1. издање). Факултет за туризам и хотелијерство. 2. Гагић, С. (2015) <i>Упаривање хране и вина</i> (1. издање). Факултет за туризам и хотелијерство. 3. Шкрињар, М. & Тешановић, Д. (2012) <i>Храна у угоститељству и њено чување</i>. Висока хотелијерска школа струковних студија. <i>Допунска литература</i> 2. Вилијам, Ц. (2001) <i>Креативна кухиња с окусом Медитерана</i>. Алфа Загреб. 3. Карапанца, С. (2013) <i>Креативна кухиња</i>. Профил књига.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 2	Практична настава: 1
Методe извођења наставе			
Предавања, вежбе, пројектни задатак, студије случаја			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испт	30
колоквијум-и	60		
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Врста и ниво студија: основне струковне студије			
Назив предмета: УПРАВЉАЊЕ ДОГАЂАЈИМА У ТУРИЗМУ И ХОТЕЛИЈЕРСТВУ			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је стицање знања, вештина и компетенција о основним принципима планирања, организовања управљања контроле догађаја у туризму и хотелијерству. Поред наведеног, циљеви се односе на усвајање методологије планирања догађаја, анализа садашњег стања понуде догађаја, откривање трендова тржишта догађаја, развој креативности и иновативности у стварању нових догађаја, буџетирање догађаја.			
Исход предмета			
По завршетку курса студент ће бити оспособљен да правилно интерпретира теоријске појмове планирања различитих догађаја у туризму и хотелијерству. Такође, студент ће бити оспособљен да буџетира догађај, креира маркетиншки план, прати трендове и иновира постојећи догађај, управља људским потенцијалима, врши евакуацију и контролу догађаја.			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
Одређивање појма догађаја у туризму и хотелијерству. Одређивања улоге, врсте и значаја догађаја у туризму и хотелијерству. Сегментација у индустрији догађаја. Организовање и буџетирање догађаја у туризму и хотелијерству. Менаџмент људских потенцијала догађаја у туризму и хотелијерству. Менаџерско вођење и контрола догађаја у туризму и хотелијерству. Евалуација учинака и пројектних активности догађаја у туризму и хотелијерству. Мерење и одређивање економских учинака догађаја у туризму и хотелијерству.			
Практична настава			
Анализа случајева из праксе – пословног догађаја, уметничких догађаја, фестивала. Коришћење софтвера за управљање догађајима. Анализа буџета одређених догађаја. Посете одређеним хотелима који имају конгресне садржаје и секторе и специјализоване компаније за организацију догађаја.			
Литература			
Обавезна литература			
1. Павлуковић, В.(2019). <i>Пословни догађаји и туризам</i> . Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство.			
2. Davidson, R. (2019). <i>Business Events</i> , Routledge.			
3. Унковић, С., Бујковић, Р., Зарић, С. (2014) <i>Пословни догађаји у функцији развоја туризма</i> , Макарије, Београд.			
Допунска литература			
1. Ковачевић, М., & Стаменковић, И. (2020). <i>Алгоритам за управљање догађајима</i> . Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство.			
2. Пивац, Т., Ковачић, С., Стаменковић, И. & Братић, М. (2022). <i>Управљање догађајима у културном туризму</i> . Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 2	
		Практична настава: 1	
Методе извођења наставе			
Предавања, вежбе, пројектни задатак, студије случаја			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе		поена	Завршни испит
активност у току предавања		5	писмени испит
практична настава		5	усмени испт
колоквијум-и		60	
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Врста и ниво студија: основне струковне студије			
Назив предмета: КУЛТУРА ХРАНЕ И НУТРИЦИОНИЗАМ			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: нема			
Циљ предмета Циљ курса је да се студенти упознају са културом гране кроз холистички приступ као и значајем, физиолошким деловањем и препорученим уносом намирница у исхрани. Такође, циљ је да студенти науче правилном концепту исхране и како квалитетно одабрати и комбиновати намирнице као изворе хранљивих материја; дасе упознају их специфичностима прехранбених потреба одређених група људи с обзиром на савремене карактеристике начина живота.			
Исход предмета По завршетку курса, студент ће бити оспособљен да процени прехранбени значај одређених компоненти хране, препоручи храну у складу са принципима здраве исхране, планира угоститељску понуду узимајући у обзир специфичности прехранбених потреба одређених популација уважавајући холистички приступ храни и култури хране.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Природа, храна и култура – холистички приступ. Храна и календар. Глобализација и храна. Храна и идентитет. Храна кроз време. Хранљиве материје. Суплементи и адитиви. Метаболизам хранљивих материја. Процена стања ухрањености. Поремећаји енергетске равнотеже. Планирање дневног јеловника. Исхрана физиолошких категорија становништва. <i>Практична настава</i> Теренска настава, анализа случајева из праксе, симулације у одабраним угоститељским објектима., планирање угоститељске понуде на основу принципа нутриционизма, анализа физиолошких категорија становништва.			
Литература <i>Обавезна литература</i> 1. Станишић, С.& Росић, М. (2012) <i>Принципи исхране и рекреације</i> (1. издање). Универзитет Сингидунум. 2. Монтанари, М. (2011) <i>Храна као култура</i> (1. издање), Сандорф. 3. Коруневски, С., Коцевски, Ј. (2009) <i>Храна и култура</i>, Факултет за туризам и угоститељство у Охриду, 2009. 4. Шкрињар, М. & Тешановић, Д. (2012) <i>Храна у угоститељству и њено чување</i>. Висока хотелијерска школа струковних студија. <i>Допунска литература</i> 4. Петровић Махалов, Г. (2007) <i>Исхрана и храна</i>. Прометеј. 5. Ђекић, Т. (2016.) <i>Нутриционизам</i>. Висока школа пословних студија Лесковац.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 4	Практична настава: 4
Методе извођења наставе Предавања, вежбе, пројектни задатак, студије случаја			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испт	30
колоквијум-и	60		
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Врста и ниво студија: основне струковне студије			
Назив предмета: УПРАВЉАЊЕ ПРИХОДИМА У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је да студенти стекну теоријска знања везана за формирање продајних цена и практичне вештине везане за максимизирање прихода у хотелским и другим предузећима, сагледавајући трошкове, тржишне сегменте, канале продаје, сезоналност пословања и перцепцију вредности услуге и услужног асортимана.			
Исход предмета			
Студент ће бити оспособљен да схвати значај примене и предности увођења стратегије управљања приходима, да формира и лоцира продајне цене за тржишне сегменте хотела и сличних предузећа, да изврши прорачуне цене коштања различитих тржишних сегмената ослањајући се на структуру и износ трошкова, изради и презентује извештај о профитним центрима хотела.			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
Увод у управљање приходима. Цене и трајање боравка као стратешке полуга управљања приходима у хотелијерству. Процес оптимизације прихода и продајних цена. Алокација трошкова коришћењем методе <i>Activity Based Costing</i> , формирање цена коштања тржишних сегмената. Формирање и прилагођавање цена за различите тржишне сегменте и канале продаје.			
Практична настава			
Формирање цена и калкулације у хотелском софтверу <i>Protel</i> . Симулација стратегије управљања приходима коришћењем платформе <i>GuestJoy</i> . Генерисање извештаја и презентација извештаја по профитним центрима хотела.			
Литература			
Обавезна литература:			
1. Спасић, В. & Черовић, С. (2019). Економско-финансијска анализа пословања предузећа у хотелијерству и туризму (4. издање). Универзитет Сингидунум.			
2. Ђоковић, Ф. (2018). Одлучивање у хотелијерству (1. издање). Универзитет Сингидунум.			
Допунска литература:			
1. Радојевић, Т. (2021). Финансијско пословање у туризму и хотелијерству (7. допуњено издање). Универзитет Сингидунум.			
2. Галичић, В. (2017). Пословање хотелског одјела смјештаја (1. издање). Факултет за менаџмент у туризму и угоститељству.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 4	Практична настава: 4
Методе извођења наставе			
интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испит	30
колоквијум-и	60		
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Врста и ниво студија: основне струковне студије			
Назив предмета: СТРУЧНА ПРАКСА 1			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: нема			
Циљ предмета • примена стечених теоријско-методолошких знања из области менаџмента у хотелијерству и гастрономији, • детаљно упознавање студента са одређеном облашћу кроз темељну разраду једне теме на примеру конкретног предузећа (хотела, ресторана и припадајућег угоститељског објекта), • стицање практичних искустава радом у конкретном предузећу			
Исход предмета • Оспособљавање студената за самостални рад из области менаџмента (и припадајућих сектора) предузећа која се односе на хотелијерство и гастрономију; • Овладавање реализацијом и применом резултата емпиријског истраживања; • Стицање вештина и способности за решавање конкретних проблема у пракси. Након успешно завршене стручне праксе, студенти би требало да овладају практичним знањима и стекну спремност за даље студирање и бољу припремљеност за будући рад у пракси.			
Садржај предмета У складу са исходима учења предмета на одређеној години, студент се упућује на стручну праксу. Суштина Стручне праксе 1 је упознавање са предузећима туристичке привреде (корпоративним хотелима, независним хотелима, малим породичним хотелима, бутик хотелима, ресторанима, кетеринг предузећима) са којима установа има потписане споразуме о сарадњи. Пракса је менторисана од стране наставника са установе и ментора у оквиру привредног субјекта. Студент је у обавези да напише стручни извештај у којем је обрађена одређена проблематика радног места у оквиру кога се пракса извршила.			
Литература <i>Основна литература:</i> - литература зависна од врсте Наставне базе и посла који студент обавља - интерни документи Наставне базе (статут, правилници...) <i>Допунска литература:</i> - интерни документи Наставне базе (статут, правилници...)			
Број часова активне наставе		Теоријска настава:	Остали часови: 6
Методе извођења наставе интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-учење			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања		писмени испит	
практична настава		усмени испт	
колоквијум-и			
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Врста и ниво студија: основне струковне студије			
Назив предмета: СТРУЧНА ПРАКСА 2			
Статус предмета: положен предмет Стручна пракса 1			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: нема			
Циљ предмета • примена стечених теоријско-методолошких знања из области менаџмента у хотелијерству и гастрономији, • детаљно упознавање студента са одређеном облашћу кроз темељну разраду једне теме на примеру конкретног предузећа (хотела, ресторана и припадајућег угоститељског објекта), • стицање практичних искустава радом у конкретном предузећу			
Исход предмета • Оспособљавање студената за самостални рад из области менаџмента (и припадајућих сектора) предузећа која се односе на хотелијерство и гастрономију; • Овладавање реализацијом и применом резултата емпиријског истраживања; • Стицање вештина и способности за решавање конкретних проблема у пракси. Након успешно завршене стручне праксе, студенти би требало да овладају практичним знањима и стекну спремност за даље студирање и бољу припремљеност за будући рад у пракси.			
Садржај предмета У складу са исходима учења предмета на одређеној години, студент се упућује на стручну праксу. Суштина Стручне праксе је детаљније упознавање са предузећима туристичке привреде (корпоративним хотелима, независним хотелима, малим породичним хотелима, бутик хотелима, ресторанима, кетеринг предузећима) са којима установа има потписане споразуме о сарадњи. Пракса је менторисана од стране наставника са установе и ментора у оквиру привредног субјекта. Студент је у обавези да напише стручни извештај у којем је обрађена одређена проблематика радног места у оквиру кога се пракса извршила. Стручна пракса 2 се надовезује на претходну праксу и у складу је са исходима учења предмета који су се слушали и полагали након обављања Стручне праксе 1. Пракса је менторисана као у случају Стручне праксе 1.			
Литература <i>Основна литература:</i> 1. литература зависна од врсте Наставне базе и посла који студент обавља 2. интерни документи Наставне базе (статут, правилници...) <i>Допунска литература:</i> 3. интерни документи Наставне базе (статут, правилници...)			
Број часова активне наставе		Теоријска настава:	Остали часови: 6
Методе извођења наставе интерактивна настава, демонстрација, практичне вежбе, анализа примера из праксе, анализа случаја, дискусија, е-учење			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања		писмени испит	
практична настава		усмени испт	
колоквијум-и			
семинар-и			

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Назив предмета: Завршни рад- стручно-истраживачки рад			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: Уписана задња година студија			
Циљ предмета Циљ предмета је опособљавање студената за разумевања процеса истраживања одабране теме; интерпретације процеса и резултата истраживања; провере тачности и валидности коришћених података и њихово анализирање; примене статистичких, експерименталних и других метода истраживања; спровођења последично – компаративног истраживања; креирања истраживања у складу са одабраним предметом истраживања; спровођења истраживања, хронолошке анализе и препознавање еволутивних промена и трендова посматраног предмета истраживања; доношење и интерпретација закључака на основу добијених резултата истраживања.			
Исход предмета Студент стиче способност критичког размишљања у истраживачком раду, да примењује методе истраживања као и различите начине прикупљања информација за стручно-истраживачки рад; да разуме различите фазе, нивое истраживања и интерпретацију добијених резултата, као и доношење закључка.			
Садржај предмета Методе прикупљања, груписања, сређивања и анализе квантитавних и квалитативних података, како из примарних тако секундарних извора; анализа података применом различитих метода истраживања; тестирање добијених резултата анализе; идентификовање проблема; писање извештаја о резултатима извршене анализе; писмено и усмено изношење и објашњење резултата истраживања, као и вођење дискусије на тему добијених резултата уз примену логичког и критичког начина размишљања.			
Литература Литература одговарајућих области, интернет, и сл.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: /	ИР: 1
Методе извођења наставе Студијски истраживачки рад, консултације дискусије, компаративна анализа, индивидуалне и презентације прикупљеног материјала и идеја			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе		поена	Завршни испит
активност у току предавања		0	писмени испит
практична настава			усмени испт
колоквијум-и			0
семинар-и		0	

Студијски програм: Менаџмент у хотелијерству и гастрономији			
Назив предмета: Завршни рад – израда и одбрана			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 1			
Услов: Претходно остварених 179 ЕСПБ			
Циљ завршног рада: Да покаже да је студент овладао знањима, стекао вештине и компетенције потребне за самосталан рад у области хотелијерства и гастрономије; боље упознавање са облашћу менаџмента у хотелијерству и гастрономији кроз детаљнију разраду изабране теме из те области; оспособљавање студената за самосталан стручно-истраживачки и практичан рад у области менаџмента у хотелијерству и гастрономији, оспособљавање за коришћење научне и стручне литературе.			
Исход завршног рада: Студент је стекао знања, развио одређене вештине и ставове који су били фокус у наставном процесу и представљали јединствено образовно искуство током свих година студија. Студент је оспособљен да решава стратегијске и оперативне проблеме у области хотелијерства и гастрономије, као и да користи стручну и научну литературу, самостално планира, организује и спроведе истраживање и одбрани рад пред комисијом. Припадајући исходи су: • развијање компетенција за бављење питањима из области менаџмента у хотелијерству и гастрономији; • стицање одговарајућих вештина за примену стечених теоријских знања, • развој креативних способности и овладавање специфичним практичним вештинама потребним за обављање послова менаџера у области хотелијерства и гастрономије, • овладавање знањима и вештинама неопходним за даље стручно усавршавање кроз специјалистичке и мастер струковне студије, • оспособљеност да се резултати завршног рада презентују научној и стручној јавности, • разумевање и примена знања из области менаџмента у хотелијерству и гастрономији у решавању конкретних питања из ових области, • оспособљеност за прикупљање, тумачење и обраду емпиријских података, као и реализацију и примену резултата истраживања, • оспособљеност за примену специфичних техника и алата у области менаџмента у хотелијерству и гастрономији.			
Садржај завршног рада: Завршни рад представља истраживачки рад студента у коме се он упознаје са методологијом истраживања у области менаџмента у хотелијерству и гастрономији. Након обављеног истраживања, студент припрема завршни рад у форми која садржи следећа поглавља: Увод, Теоријски део, Емпиријски део, Резултати и дискусија, Закључак, Преглед литературе. Након завршеног рада, кандидат предаје рад ментору који оцењује рад, даје евентуалне примедбе и сугерише корекције. Након позитивног извештаја ментора формира се комисија и одобрава јавна одбрана завршног рада.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: /	Остали часови: 1
Методе извођења наставе			
Дескрипција, анализа, синтеза, емпиријска истраживања, анализа примера из праксе, консултативни рад са ментором, презентација и сл.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Одговори на питања	30	Писани део рада	40
		Усмена презентација рада	30