|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Студијски програм: МАС Хотелијерство** | | | | |
| **Назив предмета:** Kонтрола и ревизија хотелског пословања | | | | |
| **Наставник/наставници:** [Ранко Бојанић](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Ranko%20Bojanic.docx) | | | | |
| **Статус предмета:** Обавезан | | | | |
| **Број ЕСПБ:** 6 | | | | |
| **Услов:** Нема | | | | |
| **Циљ предмета**  Kонтрола и ревизија хотелског пословања подразумева употпуњавање и интеграцију компонентe стратешког размишљања неопходнe функцијама управљања и руковођења хотелским пословањем. Циљ предмета је упознавање и разумевање процеса контроле, ревизије, интерне и оперативне ревизије са аспекта окружења и као инструмената управљања, ради постизања стратешког циља хотелског система и организације и управљање хотелом путем препоручивања и предузимања корективних мера. | | | | |
| **Исход предмета:**  Стицање знања и вештина, неопходних за примену стандарда и поступака контроле, ревизије, интерне и оперативне ревизије. Знање за практично обављање послова интерне и оперативне ревизије у хотелу и осталим организацијама. Студенти који одслушају предмет и положе испит су оспособљени да: (1) стратешки утврде елементе система интерних контрола хотелске организације, (2) користе алате за анализу стања у организацији, изводе закључке, предлажу и пореде различите стратегије, (3) обликују препоруке за власника капитала и менаџмент предузећа (4) учествују у примени стратегије у предузећу са позиције менаџера кроз унапређење система интерних контрола у складу са процењеним пословним ризицима. | | | | |
| **Садржај предмета**  *Теоријска настава:*  Контрола као пословна функција. Систем интерног надзора и интерних контрола; COSO модел контрола; Ревизија, врсте и начела; Методологија финансијске ревизије; Увод у оперативну ревизију; Шира оцена бонитета хотелског предузећа; Сагледавање пословних токова по активностима; Оцена интегрисаности пословних процеса; Снимак пословних процеса, утврђивање недостатака и слабости токова пословања; Предлози за побољшање праћења пословних токова организације; Праћење показатеља процеса методом упитника по активностима; Реинтеграција  пословних активности у систем интерног надзора; Формирање процедура пословних активности; Процена пословних ризика; Портфолио ризика; Оперативна 3Е ревизија пословања; Контрола набавке, готовинска наплата, складиштење, готовинска исплата, благајна. Контрола производно-услужног процеса, контрола трошкова пословања, контрола трошкова хране, обрачунавање и контрола трошкова намирница, контрола трошкова пића, контрола трошкова рада и контрола осталих трошкова. Буџетски и небуџетски методи; Извештај оперативног ревизора и предлози за увођење стратешких инструмената управљања организацијом; Израда практичног примера оперативне ревизије.  *Практична настава:*  Израда плана контрола, снимање пословних процеса, процена ризика, упревљање пословним ризиција, израда плана интерне ревизије, израда примера Извештаја интерног ревизора  Одвијање наставе у хотелу кроз сагледавање контроле и интерне ревизије у секторским функцијама. | | | | |
| **Литература**  *Обавезна литература*   1. Станишић М., Интерна контрола и ревизија, Сингидунум, Београд, 2014. год. 2. Станишић М., Интерна ревизија, Сингидунум, Београд, 2018. год. 3. Перовић В., Бојанић Р.: Основе контролинга, Факултет техничких наука, Нови Сад, 2016. год.   *Допунска литература*   1. Барјактаровић Д., Кнежевић М., Управљање квалитетом у хотелијерству, Сингидунум 2021. год. 2. Беке Тривунац Ј., Антић О.,Смернице интерне ревизије, Удружење интерних ревизора Србије, Београд, 2020. год. | | | | |
| **Број часова активне наставе:** 8 | **Теоријска настава:**3 | | **Практична настава:**3+1+1 | |
| **Методе извођења наставе**  Предавања, вежбе и консултације. Презентације, одбране, излагање семинарских радова, практична настава у хотелским предузећима оријентисана на сагледавање интерне контроле, интерне ревизије и упознавање са системом интерних контрола и система кавлитета у пословним процесима. Упознавање са практичним радом на управљању ризицима у пословним процесима хотела. | | | | |
| **Оцена знања (максимални број поена 100)** | | | | |
| **Предиспитне обавезе** | поена | **Завршни испит** | | поена |
| активност у току предавања | **5** | писмени испит | | **40** |
| активности у току вежби / практична настава | **5** | усмени испит | |  |
| колоквијум-и | **40** |  | |  |
| семинар-и | **10** |  | |  |