|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Студијски програм:MAС Туризам** | | | | |
| **Назив предмета:** Изградња, уређење и опремање угоститељских објеката | | | | |
| **Наставник/наставници:** [Милан Д. Брадић](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Milan%20Bradić.docx) | | | | |
| **Статус предмета:** Изборни за модул Хотелијерство | | | | |
| **Број ЕСПБ:6** | | | | |
| **Услов:** нема | | | | |
| **Циљ предмета**  Циљ курса је, уз примену претходно стеченог знања из осталих студијских предмета, стицање и примена основних знања и вештина који студентима омогућавају учествовање у консултантским тимовима приликом изградње, уређења и опремања различитих врста угоститељских објеката. | | | | |
| **Исход предмета**  На крају курса, кроз (групни) практични рад – пројекат, студенти ће показивати познавање (разумевање) избора оптималне локације, начина обликовања и грађења угоститељског објекта у складу са окружењем, уређења и савременог опремања простора који припадају објекту. | | | | |
| **Садржај предмета**  *Теоријска настава*  Концептуализација угоститељског објекта; Спровођење студије изводљивости; Формирање пројектног тима; Обликовање (дизајнирање) различитих врста угостотељских објеката; Финансирање пројекта; Формално-правна регулатива; Уређење и опремање; Оперативно планирање и одржавање угоститељских објеката;  *Практична настава*  Одређивање локације на терену и са географских карата и сателитских снимака; Истраживање потенцијала тржишта угоститељског објекта; Истраживање доступних локалних, регионалних и националних информација везаних за (будуће) пословање; Финансијска анализа – обим, цене, трошкови, пројекција прихода; Планирање дизајна појединих простора угоститељских објеката помоћу програмских пакета предвиђених за ову намену (нпр. Google SketchUp); Израда плана финансирања (и бизнис плана); Лични контакти са просторним планерима, архитектама, дизајнерима ентеријера, пејзажним архитктама, грађевинским фирмама, добављачима, и осталим субјектима потребним за реализацију пројекта;  Посебна пажња је посвећена тимском раду студената, како кроз наставу, тако и код израде завршног пројекта (који је идејни, без детаљног архитектонског решења). | | | | |
| **Литература**  *Основна литерартура*   1. Josef Ransley et al. (2022). Developing Hospitality Properties and Facilities – 3rd edition, Elsevier Butterworth-Heinemann, Linacre House, Jordan Hill, Oxford. ISBN 9780367770808 2. Richard H. Penner; et al. (2013). Hotel Design, Planning, and Development – Second edition, Routledge ISBN-13:978-0393733853 3. Антешевић, Н. (2022) Архитектура модерних туристичких објеката Југославије (1930-1985) – докторска дисертација, Универзизет у Београду, Филозофски факултет УДК 728.5:930.85(497.1)“1930/1985“(043.3) 4. Бао Зхи Фанг (1983). Изградња туристичких објеката у Југославији, Архитектонски факултет у Београду, Београд. 5. John Walker, (2021). The Restaurant from concept to operation – 9th edition, John Wiley & Sons, Inc., Hoboken. ISBN-13:978-1119762164 6. Вујошевић, М (2015) Модели енергетски ефикасних градских хотела у климатским условима Београда, Универзитет у Београду, Архитектонски факултет УДК 725.7.052.4:[628.87:519.876.5(043.3)]   *Допунска литература:*   1. Правилник о условима и начину обављања угоститељске делатности, начину пружања угоститељских услуга, разврставању угоститељских објеката и минимално техничким условима за уређење и опремање угоститељских објеката , Службени гласник РС бр. 48/2012. 2. Правилник о минимално техничким и санитарно-хигијенским условима за уређење и опремање угоститељских објеката, Службени гласник РС бр. 41/2010 i 48/2012 – др. правилник. 3. Правилник о техничким стандардима приступачности, Службени гласник РС бр. 46/2013. 4. Правилник о стандардима за категоризацију угоститељских објеката за смештај, Службени гласник бр. 41/2010, 103/2010 i 99/2012. | | | | |
| **Број часова активне наставе**  4 | **Теоријска настава:**  2 | | **Практична настава:**  2 | |
| **Методе извођења наставе**  Предавања, вежбе, теренски рад у угоститељским објектима, дискусије, консултације | | | | |
| **Оцена знања (максимални број поена 100)** | | | | |
| **Предиспитне обавезе** | поена | **Завршни испит** | | поена |
| активност у току предавања | **5** | писмени испит | |  |
| активности у току вежби / практична настава | **5** | усмени испит | | 50 |
| колоквијум-и | **35** | *..........* | |  |
| семинар-и | **5** |  | |  |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд...... | | | | |