|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Студијски програм/студијски програми: ОАС Туризам | | | | | | | |
| **Назив предмета: Примењена математика са статистиком** | | | | | | | |
| **Наставник**: [Небојша, М. Мудрински](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Nebojsa%20Mudrinski.docx) | | | | | | | |
| Статус предмета: обавезан *(на свим модулима)* | | | | | | | |
| Број ЕСПБ: 6 | | | | | | | |
| Услов: Нема | | | | | | | |
| **Циљ предмета**  Циљ предмета је да се савладају основне математичке методе значајне за управљање туристичко угоститељским бизнисом. Усвајање основних појмова из статистике са могућношћу њихове примене у области туризма. | | | | | | | |
| **Исход предмета**  Оспособљеност студената да примењују математичке методе у набавци, складиштењу, топлотној и другој обради јела и пића, калкулацији цена производа и услуга, праћењу и израчунавању трошкова радне снаге и свих других трошкова, као и оспособљеност да у свим претходно наведеним поступцима користе калкулатор и рачунар као помоћно средство. Успешан студент ће бити способан да препознаје основне статистичке појмове и методе, те да их примени у одговарајућим практичним проблемима. | | | | | | | |
| **Садржај предмета**  *Теоријска настава:* Увод у основне математике методе: размера, пропорција, проценти, рачун поделе и рачун мешања. Мера и мерне јединице у угоститељству. Конверзија курса. Конверзија мерних јединица у рецептима, Израчунавањa цена јела, пића и услуга. Формирање менија. Складиштење, набавка, управљање, попис и калкулација залиха. Калкулација хотелских услуга. Калкулација цене туристичког аранжмана. Калкулација цена рада и технике контроле. Употреба калкулатора и рачунара. Упознавање са основним статистичким појмовима и техникама:  дескриптивним статистикама (средња вредност, мод, медијана, стандардна девијација), корелацијама, Пирсоновим хи-квадрат тестом и његовом применом на испитивање независности два обележја, линеарном регресијом, свођењем нелинеарних регресија на линеарну и коефицијентом корелације.  *Практична настава:* Кроз конкретне примере у пракси, савлађивање техника обрађених у теоријској настави  *Семинарски рад:* Комплетна калкулација менија, цене рада, управљање залихама, калкулације цене смештаја у једном туристичко-угоститељском бизнису. | | | | | | | |
| **Литература**   1. Terri Jones, *Math for the Professional Kitchen*, John Wiley Sons, Inc., New Jersey, 2004. 2. Лозанов-Црвенковић, З., Рајтер, Д. (1999). Збирка решених задатака из вероватноће и статистике, Универзитет у Новом Саду. 3. Ристић, М., Поповић, Б., Ђорђевић, М. (2000). Статистика за студенте географије, ПМФ, Ниш. | | | | | | | |
| **Број часова активне наставе: 4** | | | | | | Остали часови | |
| Предавања: 2 | Вежбе: 2 | Други облици наставе: | | Студијски истраживачки рад: | |
| **Методе извођења наставе**  метод усменог излагања, разговора, илустративно-демонстративне методе (израда примењених математичких задатака кроз студије случајева), рад на рачунару | | | | | | | |
| **Оцена знања (максимални број поена 100)** | | | | | | | |
| **Предиспитне обавезе** | | | **Поена** | | Завршни испит | | **поена** |
| семинари | | | **0-40** | | писмени испит | | **60** |
|  | | |  | |  | |  |