|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Студијски програм:OAС Туризам** | | | | |
| **Назив предмета:** Кризни менаџмент у угоститељству | | | | |
| **Наставник/наставници:** [Милан Ивков](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Milan%20Ivkov.docx), [Светлана Вукосав](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Svetlana%20Vukosav.docx) | | | | |
| **Статус предмета:** Изборни на модулу Х, Г, НиД | | | | |
| **Број ЕСПБ: 5** | | | | |
| **Услов:** нема | | | | |
| **Циљ предмета**  Oспособљавање за систематичан и структуриран начин идентификовања ризика и процене опасности у циљу смањења истих на прихватљив ниво и управљањепредузећем у кризним ситуацијама. | | | | |
| **Исход предмета**  По завршпетку овог курса студент је оспособљен да препозна узроке и начине настанка кризних ситуација и опасности, предвиди њихову природу и могуће последице, као и да унапреди процес доношења одлука које се тичу организовања превентивих активности на спречавању настанка штете. | | | | |
| **Садржај предмета**  *Теоријска настава*  Елементарне непогоде и природно окружење; Пожари и заштита на раду; Здравствени ризици; Тржишни и пројектни ризици; Ризици у области ИТ сектора и комуникација; Правни и друштвени ризици; Финансијски ризици; Политички ризици; Корпоративни ризици; Техничко-технолошки ризици; Микробиолошки ризици и безбедност хране; Ризици приликом креирања и пласмана нових услуга и производа; Особље и потрошачи као фактор ризика; Улога инспекцијских служби.  *Практична настава*  Истраживачки пројекат у оквиру ког ће студент извршити анализу случајева из домаће и међународне угоститељске праксе. Идентификација ризика и узрока настанка кризе; класификација кључних елемената за унапређење резилијентности компаније; упоређивање примера добре праксе који се односе на санирање настале штете; израда плана безбедности људи, материјалних ствари и електронских података. | | | | |
| **Литература**  1. Млађан, Д. (2015). Безбедност у ванредним ситуцијама. Кринималистичко-полицијска академија, Београд.  2. Барјактаровић, Л. (2015). Управљање ризиком. Универзитет Сингидунум, Београд. Доступно на: https://singipedia.singidunum.ac.rs/izdanje/40837-upravljanje-rizikom  *Додатна литература*  1. Стојановић, Д., Крстић, М., Јањић Бадули, Љ. (2016). Управљање ризиком и осигурање. Висока пословна школа струковних студија, Лесковац. Доступно на: http://mhtsps.vpts.edu.rs/documents/090515/2.5/HBSL%20-%20Risk%20management%20and%20insurance.pdf  2. Попов-Раљић, Ј., Блешић, И. (2016). Безбедност хране – примена HACCP система у угоститељству и хотелијерству. Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.  3. Clifton, D. (2012). Hospitality security. Boca Raton: CRC Press. | | | | |
| **Број часова активне наставе**  4 | **Теоријска настава:**  2 | | **Практична настава:**  2 | |
| **Методе извођења наставе**  Метода усменог излагања, метода разговора, илустративно-демонстративна метода. | | | | |
| **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 | | **45** |
| колоквијум-и | **40** | *..........* | |  |
| семинар-и | **5** |  | |  |