|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Студијски програм: OAС Туризам** | | | | |
| **Назив предмета:** Еколошкименаџмент у угоститељству | | | | |
| **Наставник/наставници:** [Милан Д. Брадић](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Milan%20Bradić.docx) | | | | |
| **Статус предмета:** : Изборни за модул хотелијерство | | | | |
| **Број ЕСПБ: 5** | | | | |
| **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 успешну примену еколошки прихватљивих концепата и решења у угоститељском пословању. | | | | |
| **Исход предмета**  На крају курса, кроз (групни) практични рад – пројекат, студенти морају да покажу познавање (разумевање) избора оптималних еколошки прихватљивих решења која су у складу са природним и друштвеним окружењем. | | | | |
| **Садржај предмета**  *Теоријска настава*  Одрживи развој угоститељства; Енергетска ефикасност; Управљање отпадом; Коришћење воде; Еко-дизајн у архитектури угоститељских објеката; Одрживо управљање храном и пићем; Енергетски ефикасан кухињски блок; Одговоран маркетинг за хотеле и ресторане; Одговоран конзумеризам; Корпоративна одговорност; Комуникација са иницијативама за одрживо окружење; Системи и стратегије еколошког менаџмента у угоститељству; Финансирање одрживих пројеката;  *Практична настава*  Примена решења за бољу енергетску ефикасност у угоститељству; Праћење потрошње енергије; Тактике и планови смањења отпада; Тактике и планови смањења потрошње воде; Архитектонска одржива решења; Енергетски ефикасна кухињска опрема; Тренинг особља; Спровеђење „зеленог“ маркетинга; Спровођење одрживих потрошачких модела; Прављење извештаја одрживости; Сертификација и квалитет. | | | | |
| **Литература**   1. Брадић, М. (2022): Еколошко управљање у угоститељству, Универзитет у Новом Саду, Природно-математички факултет, Нови Сад.   Допунскса литература:   1. Sloan, P., Legrand, W., Chen, J. (2009): Sustainability in the Hospitality Industry, Elsevier 2. ISO 26000 Guidance on social responsibility ICS 03.100.01 3. Richard H. Penner; et al. (2013): Hotel Design, Planning, and Development – Second edition, Routledge 4. Jan, H (2002): Architekture Engenering, Data Status, USA. 5. Lawson, F. R. (1995) Hotels and Resorts – Planning Design and Refurbishment. Butterworth Architecture. 6. John Walker, (2008): The Restaurant from concept to operation – Fifth edition, John Wiley & Sons, Inc., Hoboken. | | | | |
| **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 |  | |  |