| **Студијски програм: OAС Туризам, модул хотелијерство** | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Назив предмета:** Стручна пракса 4х | | | | |
| **Наставник/наставници:** [Мелита Јосиповић](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Melita%20Josipović.docx)**,** [Милорад Тодоровић](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Milorad%20Todorović.docx) | | | | |
| **Статус предмета:** обавезан | | | | |
| **Број ЕСПБ: 3** | | | | |
| **Услов:** нема | | | | |
| **Циљ предмета**  Да студенти савладају практичне вештине у планирању, организовању, вођењу и контроли послова производно-услужног менаџмента (угоститељски сервис, рецепција и смештај, кухиња) као и друге функције угоститељског објекта или предузећа. | | | | |
| **Исход предмета**  По завршетку овог курса студенти ће бити у стању да самостално овладају процесом управљања производно-услужним функцијама у угоститељском предузећу, односно функцијама менаџмента (планирање, организовање, вођење и контрола) у сектору хране и пића и у сектору смештаја. | | | | |
| **Садржај предмета**  **Практична настава:**   * Праћење кадровских, робних, новчаних токова и документације од набавке, складиштења, производње јела, организације редовних и свечаних оброка и пријема, резервације, издавања и чишњења соба, до калкулације цена и оцене профитабилности. * У оквиру функције планирања: планирање и осмишљавање пословних циљева, анализа и креирање пословног плана, планирање активности у оквиру производно-услужног сектора у предузећу. * У оквиру функције организовања: упознавање са организационом структуром, нивоима менаџмента у угоститељском предузећу, утврђивање врсте организације, израда организационе шеме предузећа као и свих сектора појединачно, делегирање послова и задатака. * У оквиру функције вођења: идентификовати стил управљања, утврдити начин мотивације запослених, врсту ауторитета и моћи менаџера, просец и форму комуникације између менаџера и запослених, као и менаџера међусобно у односу на хијерархијску лествицу у предузећу. * У оквиру функције контрола: идентификовати шта све треба контролисати у угоститељском предузећу, утврдити систем контроле, контрола реализације пословног плана, писање извештаја као вид праћења реализације планираних активности. | | | | |
| **Основна литература:**  Јосиповић, М., Тодоровић, М. (2019). Практикум са дневником праксе из предмета Стручна пракса 4, Универзитет у Новом Саду, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.  Јанићевић, С. (2008). Услуге у угоститељству са техником услуживања, опремом и инвентаром. Природно – математички факултет, Нови Сад.  Церовић, З. (2003). Хотелски менаџмент. Факултет за туристички и хотелски менаџмент, Опатија.  **Допунска литература**:  Барјактаровић, Д. (2013). Управљање квалитетом у хотелијерству, Универзитет Сингидунум, Београд  Вукосав, С. (2016). Стратегијски менаџмент угоститељско-туристичких предузећа, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Природно-математички факултет, Нови Сад  Блешић, И. (2017). Менаџмент квалитета у туризму и хотелијерству, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотеијерство, Нови Сад | | | | |
| **Број часова активне наставе: 0** | **Теоријска настава: 0** | | **Остали часови:**  **6** | |
| **Методе извођења наставе**  Метода усменог излагања, илустративно-демонстративна метода, практичан рад у кабинету  практично извођење свих активности у оквиру функција менаџмента уз помоћ менаџера у угоститељском објекту. | | | | |
| **Оцена знања (максимални број поена 100)** | | | | |
| **Предиспитне обавезе** | поена | **Завршни испит** | | поена |
| активност у току предавања | **0-5** | писмени испит | | **0-45** |
| активности у току вежби / практична настава | **0-5** |  | |  |
| Пројектни рад | **0-35** |  | |  |
| Припремна пракса | **0-10** |  | |  |