

**Студијски програм:** Пословна економија и менаџмент (модул Менаџмент туризма и угоститељства, подмодул Менаџмент угоститељства и гастрономије)

**Завршни рад**

**Број ЕСПБ:** 10

**Услов:** Положени сви испити са студијског програма Пословна економија и менаџмент (модул Менаџмент туризма и угоститељства, подмодул Менаџмент угоститељства и гастрономије) и реализована стручна пракса

**Циљеви завршног рада:**

Оцена степена у коме је студент савладао материју из одслушаних и положених наставних предмета који се односе на пословну економију и менаџмент, са нагласком на менаџмент туризма и угоститељства.

**Очекивани исходи:**

По испуњавању предложених обавеза из предмета према студијском програму, студент би требало да познаје методе и начине решавања проблема из области економије пословања предузећа и туризма, да познаје послове планирања, организације, вођења и контроле у предузећима, пре све у туристичкој и угоститељској делатности, као и да разуме суштину метода које треба користити у решавању менаџерских проблема у туризму и угоститељству.

**Општи садржаји:**

У оквиру завршног рада студент се упознаје са методама прикупљања и анализе података и информација за потребе проучавања и решавања проблема из области планирања, организације, управљања и контроле пословања предузећа у угоститељству и гастрономији. У завршном раду студент, такође, демонстрира разумевање материје која се односи на трошкове и системе обрачуна трошкова, улагање средстава, резултате улагања и расподелу истих и предлаже решења за побољшање квалитета економије пословања уз уважавање основних економских принципа предузећа. Сагледавањем и разумевањем питања организације пословања и управљања људским ресурсима, у завршном раду се сугеришу могућа побољшања организационе структуре предузећа која су била предмет истраживања, и дају предлози за изградњу, развој и мотивисање радног колектива предузећа у угоститељству и гастрономији. Уз истицање значаја квалитета хране студенти демонстрирају стечена знања о сензорним параметрима квалитета хране, као и знања о техникама и методама сензорног вредновања хране. Студенти показују, такође, да су сагледали и упознали различите принципе и начине исхране у различитим културама, као и да су стекли знања о основним појмовима, циљевима и вези између хране и културе. Кроз свој истраживачки рад студент, такође, треба да истакне улогу туризма у локалном економском развоју, као и значај туризма у одрживом развоју локалних целина. У том процесу студент треба да примени стечено знање о инструментима и техникама интегрисања туризма у општи концепт развоја ширих локалних целина. Након обављеног истраживања студент припрема завршни рад у форми која садржи следећа поглавља: Увод; Теоријски део; Експериментални (практични) део; Резултати и дискусија; Закључак; Преглед литературе.

**Методe извођења:**

Припрема и израда завршног рада подразумева контитуирану сарадњу са менторима из предузећа која су предмет истраживања, као и са ментором-предметним наставником. Студенти индивидуално прикупљају потребне литературне изводе и неопходне податке и самостално израђују завршни рад уз консултације са менторима. Последња фаза реализације подразумева техничку израду завршног рада укључујући и PowerPoint презентацију рада.

**Оцена (максималан број поена 100)**

**Оцена знања врши се на основу писаног дела завршног рада и на основу усмене одбране истог**