

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
	Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

5.2.а Књига предмета - Студијски програм

Р.бр.	Шифра	Назив предмета	Ужа научна, уметничка односно стручна област	Семест ар	Пре.	Веж.	ДОН	Остали часови	ЕСПБ
1	МТН005	Основи прехранбене технологије	Инжењерство и технологија	1	2	2	0	0	6
2	FRB005	Основе економије	Пословна економија и менаџмент	1	2	2	0	0	6
3	FRB002	Пословна статистика	Пословна економија и менаџмент	1	2	2	0	0	6
4	ТИУ034	Пословна математика	Квантитативне методе, рачунарство и информатика	1	2	2	0	0	6
5	МТН027	Страни језик - Енглески 1 у туризму и угоститељству	Филолошке науке - Страни језици и методика	1	2	2	0	0	6
6	МТН028	Страни језик - Француски 1 у туризму и угоститељству	Филолошке науке - Страни језици и методика	1	2	2	0	0	6
7	FRB025	Социологија	Хуманистичке науке и право	1	2	2	0	0	6
8	ТИУ011	Пословна култура и етика	Хуманистичке науке и право	1	2	2	0	0	6
9	МТН003	Основи гастрономије	Угоститељство	2	2	0	2	0	6
10	МТН004	Наука о исхрани	Инжењерство и технологија	2	2	2	0	0	6
11	FRB004	Пословна економија	Пословна економија и менаџмент	2	2	2	0	0	6
12	FRB015	Основи организације	Пословна економија и менаџмент	2	2	2	0	0	6
13	МТН002	Информатика	Квантитативне методе, рачунарство и информатика	2	2	2	0	0	6
14	FRB011	Основе менаџмента	Пословна економија и менаџмент	3	2	2	0	0	6
15	МТНК10	Технологија животних намирница	Инжењерство и технологија	3	2	2	0	0	6
16	МТН011	Финансијски менаџмент и рачуноводство	Финансије и рачуноводство	3	2	2	0	0	6
17	FR2005	Управљање ризиком	Финансије и рачуноводство	3	2	2	0	0	6
18	FRB037	Менаџмент људских ресурса	Хуманистичке науке и право	3	2	2	0	0	6
19	МТН035	Предузетнички менаџмент	Пословна економија и менаџмент	3	2	2	0	0	6
20	МТН036	Пословне комуникације	Маркетинг и трговина	3	2	2	0	0	6
21	МБЛ007	Основе маркетинга	Маркетинг и трговина	4	2	2	0	0	6
22	МТН019	Гастрономски менаџмент	Угоститељство	4	2	0	2	0	6
23	МТН013	Пословно право	Хуманистичке науке и право	4	2	0	0	0	3
24	МТН012	Микробиологија хране	Инжењерство и технологија	4	2	2	0	0	6
25	МТНК33	Креативна гастрономија	Угоститељство	4	1	0	2	0	4
26	МТНК37	Услуге у угоститељству	Угоститељство	4	1	0	2	0	4
27	МТН031	Страни језик - Енглески 2 у туризму и угоститељству	Филолошке науке - Страни језици и методика	4	1	2	0	0	4
28	МТН032	Страни језик - Француски 2 у туризму и угоститељству	Филолошке науке - Страни језици и методика	4	1	2	0	0	4

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

5.2.а Књига предмета - Студијски програм

Р.бр.	Шифра	Назив предмета	Ужа научна, уметничка односно стручна област	Семест ар	Пре.	Веж.	ДОН	Остали часови	ЕСПБ
29	МТН014	Стручна пракса (друга година)	Индустријско инжењерство и инжењерски менаџмент	4	0	0	0	2	1
30	МТН022	Нутриционизам	Инжењерство и технологија	5	2	1	0	0	4
31	МТНК20	Менаџмент туристичких и угоститељских предузећа	Туризам	5	2	1	0	0	3
32	FRB021	Пројектни менаџмент	Пословна економија и менаџмент	5	2	2	0	0	6
33	МТНД34	Кетеринг менаџмент	Угоститељство	5	2	2	0	0	6
34	МТН023	Системи квалитета у производњи хране	Инжењерство и технологија	5	1	2	0	0	3
35	МТН009	Комерцијално познавање робе	Инжењерство и технологија	5	1	2	0	0	3
36	МТН018	Еколошки менаџмент и одрживи развој	Инжењерство и технологија	6	3	2	0	0	7
37	FRB022	Стратегијски менаџмент	Пословна економија и менаџмент	6	3	2	0	0	7
38	МВЛ015	Пословна логистика	Пословна економија и менаџмент	6	3	2	0	0	7
39	МТН226	Предмет завршног рада - МТХГ	Индустријско инжењерство и инжењерски менаџмент	6	0	0	0	0	2
40	МТН034	Бар и барско пословање	Угоститељство	6	1	0	2	0	4
41	МТН038	Посластичарство са пекарством	Угоститељство	6	1	0	2	0	4
42	МТНК39	Међународна гастрономија	Угоститељство	6	1	0	2	0	4
43	МТНК40	Национална гастрономија	Угоститељство	6	1	0	2	0	4
44	МТН024	Стручна пракса (трећа година)	Индустријско инжењерство и инжењерски менаџмент	6	0	0	0	4	2
45	МТН026	Завршни рад	Индустријско инжењерство и инжењерски менаџмент	6	0	0	0	2	2

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7 Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије	
--	--	--

Стандард 05. - Курикулум

Менаџмент технологије хране и гастрономије

Основне струковне студије (ОСС)

Спецификација предмета

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије						
Назив предмета	19.МТН005 Основи прехранбене технологије						
Наставник (ци)	Глишић Љ. Слободан, Виши предавач						
Статус предмета	О						
Број ЕСПБ	6						
Услов	Нема						
Предмети предуслови	Нема						
Циљ предмета							
Циљ предмета је да се студенти упознају са значајем исхране и квалитетом прехранбених производа са становишта очување здравља, као и о основним принципима прераде тј. конзервисања намирница, као и са карактеристикама основних група прехранбених производа.							
Исход предмета							
Предмет треба да омогући студенту стицање знања и разумевања класификације појединих група прехранбених производа, као и основних карактеристика технолошког поступка производње.							
Садржај предмета							
Теоријска настава							
Функционална својства хране: основни принципи правилне исхране и утврђивање пирамиде исхране и уноса течности; Дефинисање квалитета и принципа управљања квалитетом прехранбених производа; Упознавање са принципима конзервисања намирница; Карактеристике и начини добијања прехранбених производа биљног порекла (житарица, воћа и поврћа) анималног порекла (меса, млека, јаја и меда) и производа добијених ферментационим поступцима применом микроорганизама (вино, пиво, киселине); Дефинисање учешћа основних сировина, помоћних сировина, помоћних материјала и енергије у технолошком поступку ради утврђивања опште вредности добијеног производа.							
Практична настава							
Реализоваће се кроз рачунске вежбе којима ће се студенти упознати са основним нутритивним и енергетским вредностима појединих врста намирница.							
Литература							
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година		
1,	Карабеговић И., Даниловић Б.	Основи прехранбене технологије		Универзитет у Нишу, Технолошки факултет у Лесковцу	2023		
2,	Жежељ М.	Технологија жита и брашна, 2. део		НИП Глас јавности, Београд	2005		
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови		
		Вежбе	ДОН	СИР			
	2	2	0	0	0		
Методе извођења наставе							
Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.							
Оцене знања (максимални број поена 100)							
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит		Обавезна	Поена
активност у току предавања		Да	5.00	усмени испит		Да	45.00
колоквијум-и		Да	30.00				
практична настава		Да	5.00				
семинар-и		Да	15.00				

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.FRB005 Основе економије				
Наставник (ци)	Цветковић М. Јовица, Предавач Звездановић Р. Милан, Ванредни професор				
Статус предмета	О				
Број ЕСПБ	6				
Услов	нема услова				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Циљ предмета је увођење студената у основне категорије и законитости савремене тржишне привреде, те њихово упознавање са тржиштем и његовим механизмима функционисања, основним дохоцима, као и са различитим тржишним структурама савремене привреде и основним макроекономским питањима њеног функционисања, као и са основним принципима пословања компанија, јавних институција и организација.					
Исход предмета					
Савладавањем овог предмета студент ће бити у стању да: демонстрира познавање основне економске терминологије, разуме друштвено–економске процесе, спозна основне економске законитости, демонстрира познавање основних тржишних законитости и конкуренције, демонстрира познавање економских модела.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Генеа економије, тржиште и држава у савременој економији, елементи понуде и тражње, деловање понуде и тражње, тражња и понашање потрошача; Производња и организација пословања; Анализа трошкова; Понуда и алокација на конкурентским тржиштима; Несавршена конкуренција и монополи; Монополистичка конкуренција и олигопол; Ризик, неизвесност и теорије игара; Расподела дохотка и борба против сиромаштва; Земља и капитал; Рачунање друштвеног бруто производа и националног дохотка; Држава, међународна размена и производња; Новац и банкарство; Економски развој; Глобална економија.					
Практична настава					
Предмет, развој, економски закони и методи економије; Елементи и фактори производње; Подела рада и економска структура друштва; Концепти и дефиниције GNP, GDP; Политика стабилизације у затвореним и отвореним економијама; Основе за теорију потрошње, рационални избор потрошача и теорија корисности; Потражња и понуда; Цене и инфлација; Улога новца и банкарског система; Потрошња, рационални избор; Расподела дохотка и социјалне импликације; Понуда компанија; Потпуна; Непотпуна; Монополска; Мултинационалне компаније, Административне методе, државна интервенција; Међународна размена, услови деловања глобалне економије и економски развој.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1,	Ђурић Д.	Основи економије		Висока пословна школа, Нови Сад	2020
2,	Ѓатовић Д.	Основи економије		Факултет за хотелијерство и туризам, Врњачка Бања	2016
3,	Комазец С., Ристић Ж., Богавац М., Ристић К.	Основи економије		Етностил, Београд	2012
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
	2	2	0	0	0
Методе извођења наставе					
Вербалне и визуелне методе презентације, интерактивни рад у групи, израда студије случаја, израда и представљање есеја.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	5.00	усмени испит	
колоквијум-и		Да	30.00		
практична настава		Да	5.00		
семинар-и		Да	15.00		

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.FRB002 Пословна статистика				
Наставник (ци)	Марјановић В. Милена, Професор струковних студија				
Статус предмета	И				
Број ЕСПБ	6				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Задатак и циљ наставе из предмета Пословна статистика је да студент стекне знања ради уочавања и примене статистичких метода и истраживања у пракси. Поред осталог, студенти се оспособљавају за коришћење статистичких информација у одлучивању, подстицу на логичко размишљање, статистичко проучавање пословања предузећа, чиме ће се припремити за изазове који их очекују на будућим радним местима.					
Исход предмета					
Након успешно савладаног предмета студент ће бити у стању да схвати да свуда где се остварује процес рада, производње, ангажовања капитала, средстава за рад, сировина, материјала и људских ресурса, постоји потреба за њиховим праћењем и квантифицирањем; и биће у стању да доноси закључке о статистичком скупу на бази одабира репрезентативног узорка.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Основни статистички појмови и категорије, Мере централне тенденције, Мере варијације, асиметрије и спљоштености, Основе теорије вероватноће и модели теорије распореда, Статистичко закључивање, Тестирање статистичких хипотеза, хи-квадрат тест, Регресиона и корелациона анализа, Индексни бројеви, Анализа временских серија, Статистика привредних капацитета, материјала и сировина, Статистика радне снаге, Статистика производње, Статистика продуктивности рада, Статистика цена, Статистика зараде.					
Практична настава					
Основни статистички појмови и категорије, Израчунате средње вредности, Позиционе средње вредности, Апсолутне мере варијације, Релативне мере варијације, Мере асиметрије и спљоштености, Модели прекидних теорија распореда, Избор узорка и типови узорка, Прост линеарни регресиони модел, Проста криволинијска регресија и корелација, Индивидуални индекси динамике, Групни индекси динамике, Тренд компонента, Сезонска компонента, Циклична компонента, Номенклатура производње.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1,	Марјановић М., Михаиловић И., Спасић К.	Статистика у економији и пословању са збирком решених задатака		Висока пословна школа струковних студија, Лесковац	2016
2,	Костић Ковачевић И.	Вероватноћа и статистика		Универзитет Сингидунум, Београд	2019
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
	2	2	0	0	0
Методе извођења наставе					
Усмено излагање, дискусије, практична настава, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	5.00	писмени испит	
колоквијум-и		Да	45.00	усмени испит	
практична настава		Да	5.00		

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије					
Назив предмета	19.TIU034 Пословна математика					
Наставник (ци)	Станковић Ј. Валентина, Предавач					
Статус предмета	И					
Број ЕСПБ	6					
Услов	Нема					
Предмети предуслови	Нема					
Циљ предмета						
Циљ предмета је стицање математичких знања и вештина потребних за решавање проблема и доношење одлука у пословном свету кроз употребу математичких модела и специјализованих техника.						
Исход предмета						
Након успешно савладаног предмета студент ће бити у стању да: примени стечена знања на моделирање економских функција (понуде, тражње, прихода, трошкова, добити) и испита њихово понашање у различитим условима на тржишту, обаве различита практична израчунавања из области процентног и каматног рачуна, улога и кредита.						
Садржај предмета						
Теоријска настава						
Финансијска математика: процентни рачун, прост каматни рачун, сложен каматни рачун, амортизација кредита; Линеарна алгебра: системи линеарних једначина, матрице и детерминанте; Математичка анализа: функције, граничне вредности и непрекидност функција, извод и диференцијал функције Монотоност функције, екстремне вредности, конвексност и конкавност; Анализа тока функције; Економске функције, Примена диференцијалног рачуна на испитивање екстрема и теорију еластичности у економији; Неодређени интеграл; Дефиниција, формуле, основна својства и метода смене променљивих; Одређени интеграл; Дефиниција и основне теореме у вези неодређеног и одређеног интеграла;Примене интегралног рачуна у пословању и економији.						
Практична настава						
Примена теоретских знања у решавању задатака из наведених области.						
Литература						
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година	
1,	Станковић, В.	Математика за економисте		ВПШСС Лесковац	2011	
2,	Станковић, В., Јовић, Ј.	Збирка задатака из математике за економисте		ВПШСС Лесковац	2011	
3,	Малиша Жижовић, Оливера Николић, Ивана Ковачевић	Квантитавне методе са збирком задатака		Универзитет Сингидунум, Београд	2020	
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови	
		Вежбе	ДОН	СИР		
	2	2	0	0	0	
Методе извођења наставе						
Метода усменог излагања, дијалогска и еротематска метода, метода илустративних радова, метода демонстрације, хеуристичка настава.						
Оцене знања (максимални број поена 100)						
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена
активност у току предавања		Да	5.00	писмени испит	Да	45.00
колоквијум-и		Да	45.00			
практична настава		Да	5.00			

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.МТН027 Страни језик - Енглески 1 у туризму и угоститељству				
Наставник (ци)	Стојковић-Трајковић К. Миљана, Професор струковних студија				
Статус предмета	И				
Број ЕСПБ	6				
Услов	нема услова				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Стицање основне језичке и комуникативне компетенције. Овладавање основама граматике и богаћење вокабулара са посебним фокусом на изразе који се користе у туризму и угоститељству.					
Исход предмета					
Студент је способан да комуницира на енглеском језику у свакодневном говору у туристичком и угоститељском домену: да разуме дијалоге из области туризма и угоститељства као и да овлада пословном кореспонденцијом типичном за овај сектор.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Увод у туризам; Туризам, угоститељство и култура; Различита занимања у туристичком и угоститељском сектору; Аплицирање за одређену позицију (пословна кореспонденција и пословни бонтон); Туристичке организације и Инфо пултови; Промоција и маркетинг у туризму и угоститељству; Путничка агенција; Телефонирање и резервација одмора; смештаја и стола у ресторану; Типови и врсте смештајних и угоститељских објеката; Типови ресторана и њихова организација; Организација кухиње, Сервирање стола и услуживање гостију; Квалитет у туризму и угоститељству; Одговор на жалбе гостију.					
Практична настава					
Вежбе слушања, попуњавања и конверзационе вежбе на претходно поменуте теме; Увежбавање пословне кореспонденције, писање мејлова, пропратних писама / мотивационих писама и биографија на енглеском језику; Практични рад на тему маркетинга (креирање ФБ профила виртуелног ресторана, хотела, путничке агенције на страном језику) и припрема брошуре; Увежбавање новоусвојене лексичке грађе, фразе и идиоме типичних за сектор туризам и угоститељство путем симулација: Симулација давања информација клијентима агенције/гостима ресторана са посебним освртом на правац кретања; Припрема пакет аранжмана на енглеском језику, симулација продаје пакет аранжмана, Симулација букирања одмора, смештаја и стола у ресторану; Симулација услуживања гостију са посебним освртом на јеловник (објашњење менија, начина припреме јела, врсте сирева, десерта и винске карте); Припрема упитника на енглеском језик за испитивање сатисфакције клијената/гостију; Симулација жалбе на различите теме и одговор на жалбу.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година	
1,	Catrin E. Morris	ESP Flash on English for Cooking catering and Reception	ELI	2012	
2,	Catrin E. Morris	ESP Flash on English for Tourism	ELI	2012	
3,	Stott, T., & Pohl, A.	Highly Recommended 2: Workbook	Oxford University Press	2010	
4,	Stott, T., & Revell, R.	Highly Recommended: English for the Hotel and Catering Industry: Student's Book	Oxford University Press	2004	
5,	Trish Stott and Alison Pohl	Highly Recommended (2) SB intermediate	Oxford University Press	2010	
6,	Virginia Evans, Jenny Dooley and Veronica Garza	Career Paths Tourism 1,2,3	Express Publishing	2011	
7,	Walker, Robin, and Keith Harding	Oxford English for Careers: Tourism 1: Student's Book	Oxford University Press	2011	
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИП	
		2	2	0	0
Методе извођења наставе					
Мешовити тип наставе; метода усменог излагања, метода разговора, метода слушања, метода читања и писања, метода демонстрације/симулација и практичног рада					

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
	Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе	Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена
активност у току предавања	Да	5.00	усмени испит	Да	45.00
колоквијум-и	Да	25.00			
симулација/е ситуација/е	Да	15.00			
вежбе	Да	10.00			

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије			
Назив предмета	19.МТН028 Страни језик - Француски 1 у туризму и угоститељству			
Наставник (ци)	Недељковић Б. Сузана, Наставник страних језика			
Статус предмета	И			
Број ЕСПБ	6			
Услов	нема услова			
Предмети предуслови	Нема			
Циљ предмета				
Стицање основне језичке и комуникативне компетенције. Овладавање основама граматике и богаћење вокабулара са посебним фокусом на изразе који се користе у туризму и угоститељству.				
Исход предмета				
Студент је способан да комуницира на француском језику у свакодневном говору и у туристичком и угоститељском домену: да разуме дијалоге из области туризма и угоститељства као и да овлада пословном кореспонденцијом типичном за овај сектор.				
Садржај предмета				
Теоријска настава				
Увод у туризам; Туризам, угоститељство и култура; Различита занимања у туристичком и угоститељском сектору; Аплицирање за одређену позицију (пословна кореспонденција и пословни бонтон); Туристичке организације и Инфо пултови; Промоција и маркетинг у туризму и угоститељству; Путничка агенција; Телефонирање и резервација одмора; смештаја и стола у ресторану; Типови и врсте смештајних и угоститељских објеката; Типови ресторана и њихова организација. Организација кухиње, Сервирање стола и услуживање гостију; Квалитет у туризму и угоститељству. Одговор на жалбе гостију. Граматичке јединице:Заменице, Редослед речи у реченици, Времена, Условне реченице, Пасив				
Практична настава				
Вежбе слушања, попуњавања и конверзационе вежбе на претходно поменуте теме. Увежбавање пословне кореспонденције, писање мејлова, пропратних писама / мотивационих писама и биографија на француском језику; Практични рад на тему маркетинга (креирање ФБ профила виртуелног ресторана, хотела, путничке агенције на страном језику) и припрема брошуре. Увежбавање новоусвојене лексичке грађе, фразе и идиоме типичних за сектор туризам и угоститељство путем симулација: Симулација давања информација клијентима агенције/гостима ресторана са посебним освртом на правац кретања; Припрема пакет аранжмана на француском језику, симулација продаје пакет аранжмана, Симулација букирања одмора, смештаја и стола у ресторану; Симулација услуживања гостију са посебним освртом на јеловник (објашњење менија, начина припреме јела, врсте сирева и десерта и винске карте). Припрема упитника на француском језику за испитивање сатисфакције клијената/гостију. Симулација жалбе на различите теме и одговор на жалбу.				
Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
1,	Sophie Corbeau, Chantal Dubois, Jean-Luc Penfornis, Laurent Semichon	Hotellerie-Restauraton	CLE International	2013
2,	Maia Grégoire	Grammaire progressive du français Niveau intermédiaire	CLE International	2013
3,	Marie-Pierre Caqueneau-Gündüz, Yvonne Delatour, Dominique Jannepin	Les 500 Exercices de Grammaire B1	Hatier Fr	2006
4,	Marie-Pierre Caqueneau-Gündüz, Yvonne Delatour, Dominique Jennepin	Les 500 Exercices de Grammaire B2	Hatier Fr	2006
5,	Bescherelle	La Conjugation 12000 verbes	Hatier	1990
6,	J.Dubois, G. Jouannon, R. Lagane	La Grammaire français	Larousse	1988
7,	Valentin Putanec	Francusko hrvatski ili srpski rečnik	Školska knjiga, Zagreb	1984
8,	Maurice Grevisse, Le Bon Usage	Grammaire Française	Ducolot	1986
9,	Michel Legrain, Le Petit Robert	Dictionnaire de la langue française	Dictionnaires de Robert	1997
10,	Jean-Paul Colin, Le Robert	Dictionnaire des difficultés du français	Les Usuels de Robert	1994

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
	Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
	2	2	0	0	0
Методе извођења наставе Мешовити тип наставе; метода усменог излагања, метода разговора, метода слушања, метода читања и писања, метода демонстрације/симулација и практичног рада.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	5.00	усмени испит	
колоквијум-и		Да	30.00		
симулација/е ситуација/е		Да	5.00		
вежбе		Да	10.00		

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.FRB025 Социологија				
Наставник (ци)	Вукосављевић-Павловић Р. Валентина, Професор струковних студија				
Статус предмета	И				
Број ЕСПБ	6				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Усвајање основних сазнања о друштву, која обухватају појмовну, предметну, теоријску и метоодолошку утемељеност социологије. Упознавање студената са основним схватањима о савременом друштвеном и културном окружењу у којем се одвија друштвено-економске активности и процеси. Оспособљавање студената за примену социолошких појмова и теорија које објашњавају друштвена понашања индивидуалних и групних актера на националном, регионалном и глобалном нивоу.					
Исход предмета					
Коришћење стечених знања за препознавање, разликовање и разумевање различитих друштвених односа, деловања и процеса у многим областима друштвеног живота како на локалном, тако и на националном и глобалном плану. Да процењују и формално и неформално друштвено и културно институционално окружење у којем се дешава друштвена и економска акција. Теоријско и методолошко оспособљавање студената за укључивање у истраживачки рад, кроз примену најосновнијих метода и техника прикупљања података у друштвеним наукама. Овладавање способностима за критичко, самостално, размишљање и изградња етичке посвећености.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Социолошки појмови и теорије; Социолошки методи; Културне структуре; Медији и комуникација; Девијантност, криминал и друштвена контрола; Социјалне функције конфликта; Појам и врсте друштвених институција и организација (рад и економија, образовање, здравље); Процес социјализације; Пол и род; Друштвене класе и стратификација; Раса и етницитет; Брак и породица; Религија; Политика, јавна сфера и држава; Друштвене промене и развој.					
Практична настава					
Историјске и културне перспективе социологије; Израда идејне скице истраживања; Анализа савремених социолошких теорија; Расправа о различитим погледима на однос природа; Друштво и човек; Вредности и норме; Културна разноврсност; Етноцентризам; Добре и лоше стране конфликта; Анализа појединих аспеката структуре и организације друштва; Организације и модерни живот; Родне разлике; Класна подела у савременим западним друштвима; Појам државе; Типови политичке власти; Политичке странке и гласање у земљама Запада; Карактеристике, аспекти у судбина глобализације (савремено друштво и глобализација); Основне карактеристике концепа одрживог развоја.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1,	Aleksander, Dž. Č., Tompson, K., Desfor Edls, L. & Kapu-Desilas, M.	Savremeni uvod u sociologiju: kultura i društvo u tranziciji		Ekonomski fakultet, Beograd	2020
2,	Giddens, A. et al.	Essentials of Sociology. Sixth edition		New York, NY: W.W. Norton & Company	2017
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
	2	2	0	0	0
Методе извођења наставе					
Методе усменог излагања, разговора и дискусија са примерима из домаће и светске праксе, демонстрације и вежбе, методе писаних радова, тест-методе, методе округлих столова о појединим темама у мањим или већим групама					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	10.00	усмени испит	
колоквијум-и		Да	10.00		
практична настава		Да	5.00		
семинар-и		Да	5.00		
				Обавезна	
				Поена	
				Да	
					70.00

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије					
Назив предмета	22.TIU011 Пословна култура и етика					
Наставник (ци)	Илић Р. Милица, Предавач					
Статус предмета	И					
Број ЕСПБ	6					
Услов	Нема					
Предмети предуслови	Нема					
Циљ предмета						
Циљ предмета је да се студенти упознају са пословном културом, етичким и моралним вредностима неопходним за обављање конкретних пословних задатака и активности. Предмет треба да укаже студентима на значај и неопходност примене моралних норми и принципа у пословању, нарочито у областима где долази до изражаја неетичко поступање (етичке грешке).						
Исход предмета						
Након успешно савладаног предмета студенти ће бити у стању да сагледају значај пословне културе, као и да разумеју и примене пословне и етичке кодексе у решавању конкретних ситуација на послу.						
Садржај предмета						
Теоријска настава						
Појам и дефинисање етике и морала; Развој етичке мисли; Савремена пословна етика; Различити цивилизацијски модели културног понашања; Рад, вредности и културни обрасци; Нова пословна култура и расуђивање; Културолошки модели у свету; Пословна етика; Предмет пословне етике; Методе пословне етике; Пословна етика и значај комуницирања; Пословни и етички кодекси; Пословна етика у управљању; Пословна етика и друштвена одговорност; Потребе за новом пословном етиком.						
Практична настава						
Појам и значај етике; Етичке традиције; Савремене теорије етике; Етика у пословању; Категорије пословне етике;Принципи и инструменти пословне етике; Вредносни етички систем савременог пословног система; Етика и решавање конкретних ситуација на послу; Пословна етика у туризму и угоститељству; Пословна етика у банкарству; Пословна етика у осигурању; Пословна етика у рачуноводству и ревизији; Политичка етика; Новинарска етика; Глобализација и савремена пословна етика.						
Литература						
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година		
1,	Вуковић, М., Воза, Д., Вуковић, А.	Пословна етика	Технички факултет, Бор	2020		
2,	Павловић, Н.	Пословна култура и етика	Факултет за хотелијерство и туризам, Врњачка бања	2017		
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови	
		Вежбе	ДОН	СИР		
	2	2	0	0	0	
Методе извођења наставе						
Монолошки, дијалогски, демонстрацијски и текст-метода (уз одговарајуће облике рада: фронтални, индивидуални, групни, у пару и тимски/интерактивни).						
Оцене знања (максимални број поена 100)						
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена
активност у току предавања		Да	10.00	писмени испит	Да	70.00
колоквијум-и		Да	10.00			
практична настава		Да	5.00			
семинар-и		Да	5.00			

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.МТН003 Основи гастрономије				
Наставник (ци)	Петковић Д. Никола, Наставник вештина				
Статус предмета	О				
Број ЕСПБ	6				
Услов	нема услова				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Циљ предмета је да студенти кроз предавања, вежбе и практичан рад сагледају место, улогу и значај гастрономије у савременој угоститељској делатности.					
Исход предмета					
Након успешно савладаног предмета студент стиче теоријско и практично знање о организацији и технологији производње хране и упознаје основна правила за израду јеловника, менија, калкулације и ценовника.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Увод у гастрономију; Место и улога међу наукама о храни; Савремени трендови у исхрани; Санитрне мере и заштита на раду у хотелској кухињи; Средства за рад; Јеловници и менији; Кадрови и њихов распоред; Набавка и складиштење хране и пића; Припремне радње у кухињи (обликовње поврћа и воћа, запршке, маринаде, зачини, фондови и темељци); Сосови, супе и чорбе; Гарнитуре, хладна предјела и салате; Јела од риба; Готова јела и печења; Јела по наруџби; Свечани оброци (коктел партија, банкети, хладно-топли бифеи); Упаривање хране са алкохолним пићима; Калкулације цена хране; Организација мера за спречавање тровања храном; Стандарди у кухињи, њихова примена и реализација.					
Практична настава					
Реализује се кроз праксу студената у различитим угоститељским објектима где се вежба припрема јела и омогућава практична примена теоријског знања.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1,	Тешановић, Д.	Основе гастрономије за менаџере		ПМФ, Нови Сад	2016
2,	Вукић, М.	Гастрономија 1		ВХШ, Београд	2019
3,	Вукић, М.	Гастрономија 2		ВХШ, Београд	2016
4,	Војновић, Б., Цвијановић, Д.	Гастрономија		Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи	2021
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
	2	0	2	0	0
Методе извођења наставе					
Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	5.00	усмени испит	
колоквијум-и		Да	30.00		
практична настава		Да	5.00		
семинар-и		Да	15.00		
				Обавезна	
				Поена	
				Да	
					45.00

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије						
Назив предмета	19.МТН004 Наука о исхрани						
Наставник (ци)	Паскуале М. Ангела, Гостујући професор						
Статус предмета	О						
Број ЕСПБ	6						
Услов	Нема						
Предмети предуслови	Нема						
Циљ предмета							
Циљ предмета је да студенти науче како да направе паметне изборе у исхрани како да побољшају своје навике и како да задовоље своје потребе у исхрани- било да једу месо или да је у питању вегетаријанац.							
Исход предмета							
Након успешно савладаног предмета студенти ће бити у стању да препознају значај правилне исхране, последице неправилне исхране и утицај одређених врста намирница на организам човека.							
Садржај предмета							
Теоријска настава							
Основне чињенице о исхрани, Калорије као јединице енергије, Додаци у исхрани, Хранљиве материје –градивне и заштитне материје у исхрани, Течност и у исхрани, Токсини у храни, Разлика између глади и ситости, Здрава исхрана, Обрада намирница, Позитиван утицај хемијских додатака на храну, Метаболизам, Храна и медицина, Утицај хране на здравствено стање организма, Алтернативни видови исхране, Вежбање и здравље							
Практична настава							
Шта је уопште исхрана, Бројање калорија у храни, Зашто се користе додаци у исхрани, Моћни протеини, Угљени хидрати,интолеранција на лактозу, стевиа, мед, Витамини, Циклус глади и ситости, Водич за исхрану, Обогаћивање намирница, утицај термичке обраде на квалитет намирница							
Литература							
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година		
1,	Станишић С.	Исхрана и здравље		Универзитет Сингидунум, Београд	2021		
2,	Килибарда Н.	Основе технологије животних намирница		Универзитет Сингидунум, Београд	2021		
3,	Попов-Рајић Ј., Блешић И.	Безбедност хране НАССАР систем		Универзитет Сингидунум, Београд	2021		
Број часова активне наставе		Теоријска настава	Практична настава			Остали часови	
			Вежбе	ДОН	СИР		
		2	2	0	0	0	
Методе извођења наставе							
Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова							
Оцене знања (максимални број поена 100)							
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит		Обавезна	Поена
активност у току предавања		Да	5.00	усмени испит		Да	45.00
колоквијум-и		Да	30.00				
практична настава		Да	5.00				
семинар-и		Да	15.00				

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.FRB004 Пословна економија				
Наставник (ци)	Анђелковић Т. Жаклина, Предавач Јанаћковић Љ. Марко, Виши предавач				
Статус предмета	О				
Број ЕСПБ	6				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Циљ овог предмета је упознавање студената са начином и облицима функционисања привредних субјеката; са применом адекватне организације рада и пословања, односно са кључним елементима садржаја и структуре пословне економије. Тиме се студентима пружају знања неопходна за даља теоријска проучавања у другим областима економије, као и за практичну примену.					
Исход предмета					
Након успешно савладаног предмета студент ће бити у стању да: демонстрира познавање облика улагања средстава, демонстрира познавање трошкова и примене релевантних система обрачуна трошкова, постигну задовољавајући квалитет економије уз уважавање основних економских принципа.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Предмет, циљ, методе и везе пословне економије; Елементи, задаци и циљеви пословних система у репродукцији; Улагање, резултати и фактори репродукције предузећа; Облици, видови и елементи улагања у репродукцију предузећа; Трошкови и методологија обрачуна цене коштања производа и услуга; Појавни облици резултата пословања предузећа и њихова расподела; Инвестиције у функцији стратегије раста и развоја предузећа; Сагледавање пословног окружења предузећа и његових ресурса; Функционисање малих, средњих и великих предузећа; Организација функције менаџмента и начина управљања; Стручне службе предузећа и њихов делокруг рада.					
Практична настава					
Циљ и методе изучавања пословне економије; Предузеће као субјект привређивања; Облици и врсте предузећа; Фактори репродукције предузећа; Дефинисање и разврставање средстава (имовине) предузећа; Обрачун амортизације и ревалоризације основних средстава; Мерне величине ангажованих средстава; Врсте и методе калкулација цене коштања; Расподела остварених резултата пословања предузећа и њихов билансни начин приказа; Парцијални принципи успешности пословања предузећа; Специфичности трошкова инвестирања и циклус развоја инвестиционог пројекта; Менаџмент као пословна филозофија; Делокруг рада пословних функција и стручних служби предузећа.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1,	Пауновић, Б.	Економика предузећа – предузеће, окружење и улагања		ЦИД Економски факултет, Београд	2021
2,	Покрајчић, Д.	Економика предузећа – принципи и циљеви		ЦИД Економски факултет, Београд	2021
3,	Каравелић З., Његић К.	Пословна економија		Висока школа за пословну економију и предузетништво	2019
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
	2	2	0	0	0
Методе извођења наставе					
Презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
колоквијум-и		Да	10.00	усмени испит	
предавања и вежбе		Да	10.00		
семинар-и		Да	10.00		
				Да 70.00	

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.FRB015 Основи организације				
Наставник (ци)	Анђелковић Т. Жаклина, Предавач Јанаћковић Љ. Марко, Виши предавач				
Статус предмета	О				
Број ЕСПБ	6				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Циљ предмета је стицање теоријских и практичних знања о организацији пословних система и указивање на значај организације у савременим условима пословања.					
Исход предмета					
Након успешно савладаног предмета студенти ће стећи организационе способности и моћи ће да реализују задатке и активности управљања организацијом и људским ресурсима у организацији. Биће оспособљени за оцену постојећих и дизајнирање нових организационих структура и управљање понашањем запослених у организацији.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Увод у организацију; Појам и значај организације; Развој организационих наука; Принципи, технике, средства и инструменти организације; Елементи организације; Организациони облици; Појам организационе структуре; Фактори организационе структуре; Модели организационе структуре; Организације функција; Управљачка функција; Функција руковођења; Организовање функције извршења; Управљање организационим променама; Функција менаџмента људских ресурса у организацији.					
Практична настава					
Увод у организацију; Појмовно одређење и значај организације; Еволуција перспектива и теорија организације; Административна теорија; Бирокупатска организација; Теорије о понашању у организацијама; Савремене теорије организације; Правне форме привредних друштава - оснивање организације; Концепт организационе структуре; Фактори изградње организационе структуре; Основни модели организационе структуре; Помоћни модели организационе структуре; Основне организационе функције; Иницирање и управљање променама у организацији; Управљање људским ресурсима у организацији.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1,	Богићевић Миликић, Б., Јанићијевић, Н., Петковић, М.	Организација: теорије, дизајн, понашање, промене		ЦИД Економски факултет, Београд	2020
2,	Јанићијевић, Н., Богићевић Миликић, Б., Алексић Мирић, А.	Организација		ЦИД Економски факултет, Београд	2019
3,	Исаковић, С.	Основе организације и економике предузећа		Институт за привредни инжењеринг, Зеница	2021
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
	2	2	0	0	0
Методе извођења наставе					
Презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	5.00	писмени испит	
колоквијум-и		Да	30.00	Да 45.00	
практична настава		Да	5.00		
семинар-и		Да	15.00		

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.MTH002 Информатика				
Наставник (ци)	Крстић Ј. Лазар, Предавач Крстић С. Марија, Предавач				
Статус предмета	О				
Број ЕСПБ	6				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Стицање теоријских знања из области информатике и оспособљавање студената за употребу рачунара у струци кроз савладавање рада у оперативном систему, коришћење интернета и софтверских алата за обраду текста и израду пословних презентација.					
Исход предмета					
Успешним савладавањем садржаја предмета студенти ће моћи да препознају и разумеју основне концепте информатике, раде у оперативном систему, користе интернет и електронску пошту у пословној комуникацији, креирају пословна документа и пословне презентације.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Развој рачунара; Основе рачунарства; Компоненте хардвера рачунара; Рачунарски софтвер; Мултимедија; Рачунарске мреже; Увод у информационо-комуникационе системе; Увод у област заштите информација; Основе интернета и WWW; Увод у интернет маркетинг; Е-пословање и е-трговина					
Практична настава					
Индивидуалне вежбе студената за рачунаром: рад у оперативном систему; коришћење интернета и рад са електронском поштом; обрада и обликовање текста; креирање пословних презентација					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1,	Милосављевић, М., Веиновић, М., Грубор, Г.	Информатика		Универзитет Сингидунум, Београд	2017
2,	Mark Edward Soper	Windows 10 Kao od šale		CET, Beograd	2016
3,	Patrice-Anne Rutledge	Office 2016 Kao od šale		CET, Beograd	2016
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
	2	2	0	0	0
Методе извођења наставе					
Методе које се користе на предавањима и вежбама су вербалне и демонстративне. Предавања пружају студентима теоријску основу, док су вежбе усмерене на развијање практичних вештина. Вежбе се изводе у рачунарским кабинетима у којима студенти на располагању имају персоналне рачунаре, а наставу могу да прате путем видео пројектора. Сваки студент на часовима вежби користи персонални рачунар за самостално решавање практичних проблема.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна Поена
активност у току предавања		Да	5.00	писмени испит	Да 40.00
колоквијум-и		Да	15.00	усмени испит	Да 30.00
практична настава		Да	10.00		

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије					
Назив предмета	19.FRB011 Основе менаџмента					
Наставник (ци)	Глигоријевић Ј. Немања, Виши предавач Крстић Ранђић В. Јелена, Професор струковних студија Михаиловић Ж. Иван, Професор струковних студија					
Статус предмета	О					
Број ЕСПБ	6					
Услов	Нема					
Предмети предуслови	Нема					
Циљ предмета						
Циљ предмета јесте да студенте упозна са основним принципима деловања менаџмент процеса у организацијама и са посебним освртом на управљање пословним системима. Такође, фокусира се изучавање основних функција менаџмента: планирање, организовање, утицање (комуникација, лидерство и мотивисање) и контрола. Како су људски ресурси најзначајнији ресурс сваке организације, циљ предмета у том смислу, јесте да омогући изучавање управљања људским ресурсима кроз технике вођења (лидерства), теорије мотивације упосленика, облике комуницирања и различите стилове које усвајају и примењују менаџери при управљању и односима са упосленицима.						
Исход предмета						
Након успешно савладаних теоријских аспеката овог наставног предмета, као и обнављања градива и анализирања студија случаја у оквиру практичне наставе, студенти ће бити у стању да: адоптирају процес управљања организацијама кроз планирање, организовање, вођење и контролу, моћи ће да примене технике управљања и руковођења, употребе научене принципе организовања пословних система, спроводе различите облике контроле, као и правилно тј мотивишуће делују при управљању људским ресурсима односно упосленицима.						
Садржај предмета						
Теоријска настава						
Осврт на развој менаџмента кроз историју; Заслужни теоретичари менаџмента (Тејлор, Фајол, Мејо, Вебер); Основне функције менаџмента – Процес и технике планирања; Функција организовања у пословним системима; Врсте организационих структура; Вођење људских ресурса; Контролисање као функција менаџмента и облици контроле; Значај и технике мотивисања упосленика; SWOT и PEST анализе; Технике одлучивања: Delfi и Breinstorming; BSG матрица; Појам организационог понашања Ефикасност и ефективност; Појам и врсте моћи у организацијама.						
Практична настава						
Генеза менаџмента у развијеним привредама; Савремени модели менаџмента; Имплементација менаџмента; Принципи менаџмента; Вежбање SWOT анализе на личном примеру; Теорије мотивације, Појам организационе културе и климе, Стратегије, мерење и циклус мотивације; Вежбање brainstorming-a; Амерички менаџмент; Јапански менаџмент; Проблеми пословних система; Оквири организационог понашања.						
Литература						
Р.бр.	Аутор-и		Наслов		Издавач	Година
1,	Машић Б., Џелетовић М.		Увод у менаџмент, принципи, процеси и концепти		Универзитет у Београду - Иновациони центар факултета безбедности, Академска мисао, Београд	2021
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови	
		Вежбе	ДОН	СИР		
	2	2	0	0	0	
Методе извођења наставе						
Метода усменог излагања, дијалогска и еротематска метода, метода илустративних радова, метода демонстрације, хеуристичка настава.						

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
	Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе	Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена
активност у току предавања	Да	5.00	усмени испит	Да	70.00
колоквијум-и	Да	8.00			
практична настава	Да	10.00			
семинар-и	Да	7.00			

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.МТНК10 Технологија животних намирница				
Наставник (ци)	Глишић Љ. Слободан, Виши предавач Вујовић Ч. Ненад, Предавач				
Статус предмета	О				
Број ЕСПБ	6				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Циљ предмета је теоријско упознавање студената са основама технологија производње животних намирница. Примери конзервисања сировина и производа. Технолошки поступци конзервисања.					
Исход предмета					
Након успешно савладаног предмета студентиће стећи знања о основама процеса производње намирница биљног (технологија воћа и поврћа, жита и брашна, угљених хидрата, кондиторских производа...) и животињског порекла (технологија млека и меса), као и технологијама конзервисања прехранбених сировина и производа. Примери конзервисања сировина и производа.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Основе технологија познавање робе и животних намирница; Састав животних намирница; Енергетска и физиолошка вредност намирница; Технологија воћа и поврћа; Технологија жита и брашна; Производња хлеба и пецива; Технологија угљених хидрата и кондиторских производа; Технологија пива и безалкохолних пића; Технологија вина и жестоких алкохолних пића; Технологија зачинског и лековитог биља; Технологија млека и млечних производа; Технологија меса и производа од меса; Конвенционални начини конзервисања прехранбених производа; Сушење на ниским температурама и притиску-лиофилизација; Методе конзервисања.					
Практична настава					
Организација праћења квалитета намирница; Параметри квалитета намирница биљног порекла; Показатељи квалитета воћа и поврћа; Показатељи квалитета жита и брашна; Показатељи квалитета хлеба и пецива; Показатељи квалитета кондиторских производа; Показатељи квалитета безалкохолних и алкохолних пића; Одређивање квалитета млека и млечних производа; Одређивање квалитета меса и квалитета производа од меса; Фазе сушења; Извори енергије за сушење; Дехидратација и лиофилизација; Третман осушених производа.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1,	Килибарда, Н.	Основе технологије животних намирница		Универзитет Сингидунум, Београд	2021
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
	2	2	0	0	0
Методе извођења наставе					
Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	5.00	усмени испит	
колоквијум-и		Да	30.00		
практична настава		Да	5.00		
семинар-и		Да	15.00		

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.МТН011 Финансијски менаџмент и рачуноводство				
Наставник (ци)	Николић С. Драгана, Професор струковних студија				
Статус предмета	О				
Број ЕСПБ	6				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Циљ предмета је стицање знања из области начела финансијске политике, финансијске анализе и текућег финансијског планирања, финансијског управљања, као и разумевање методологије књиговодствене евиденције пословних промена.					
Исход предмета					
Након успешно савладаног предмета студент ће бити у стању да: изврши процену различитих извора дугорочног финансирања; развије алтернативне политике структуре капитала; процени однос између ризика и приноса; разуме и примени рачуноводствену логику за потребе књиговодственог евидентирања пословних промена и схвати значај рачуноводствених информација за потребе управљања на свим нивоима.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Финансијска политика; Плански биланс успеха и плански биланс стања; Планирање дугорочних улагања и финансијска оцена ефикасности улагања; Управљање основним средствима; Управљање сопственим капиталом, дугорочно позајмљеним капиталом и дугорочним резервисањем; Управљање краткорочним финансијским обавезама; Управљање готовином; Управљање расподелом нето добитка; Анализа остварења финансијског резултата и имовинског положаја предузећа; Процена вредности предузећа; Информациони систем предузећа и рачуноводствени информациони систем; Рачуноводствено праћење средстава; Рачуноводствено праћење извора средстава; Рачуноводствено праћење прихода и расхода; Рачуноводствени извештаји.					
Практична настава					
Правила финансирања, ликвидност и мерење ликвидности; Самофинансирање; Специфични облици финансирања; Појам и врсте ризика и дејства левериџа, Управљање дугорочним пласманима;Управљање залихама;Управљање потраживањима од купца; Управљање обавезама из комерцијалних односа; Методе управљања готовином; Рачуноводствени информациони систем и корисници рачуноводствених информација; Пословна документација као основ књиговодствене евиденције; Обрачун и књижење; Састављање рачуноводствених извештаја.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1,	Тасић, Т.	Финансијски менаџмент		Фондација даровитих Христофор Црниловић, Власотинце	2010
2,	Михаиловић, И., Ранђеловић, Д.	Рачуноводство		ВПШСС Лесковац	2011
3,	Тасић, Т.	Пословне финансије		ВЕШ Лесковац	2002
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
	2	2	0	0	0
Методе извођења наставе					
Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	5.00	усмени испит	
колоквијум-и		Да	30.00		
практична настава		Да	5.00		
семинар-и		Да	15.00		

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.FR2005 Управљање ризиком				
Наставник (ци)	Сарић С. Саша, Професор струковних студија Стојановић Ј. Драган, Професор струковних студија				
Статус предмета	И				
Број ЕСПБ	6				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Циљ предмета је да се студент упозна са проблематиком ризика и неизвесности, као битним компонентама пословања, затим стицање неопходних теоријских знања и практичних вештина која се могу применити у управљању ризиком у сложеним пословним системима и другим организацијама.					
Исход предмета					
Савладавањем градива овог предмета, студенти ће бити оспособљени за примену принципа управљања, метода мерења, процену и моделирање ризика, као и за практично респектовање ризика приликом доношења пословних одлука.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Основе управљања ризиком. Појмови повезани са ризиком. Осигурљивост и величина ризика. Класификација ризика. Типови чистог ризика. Значај ризика за друштво. Фазе управљања ризиком. Појмовно одређење и врсте финансијских ризика. Управљање тржишним ризиком. Управљање кредитним ризиком. Управљање каматним ризиком. Управљање валутним ризиком. Управљање ризиком ликвидности. Управљање оперативним ризиком. Нове технологије у управљању ризиком.					
Практична настава					
Процес управљања ризиком. Извештавање о ризику. Процена ризика (квантитативна и квалитативна). Пример евиденције ризика. Управљање ризиком у предузећу и корпоративно управљање. Различите категорије ризика. Пројекти и ризик. Бостонска матрица. Активности управљања ризиком. Конкретни изазови. Проблем одрживости раста и напретка. Једнакост и шанса за све. Бенчмаркинг. Подручја проблема.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1,	Барјактаровић Л.	Управљање ризиком		Универзитет Сингидунум, Београд	2015
2,	Стојановић Д., Крстић М., Јањић Бадули Љ.	Управљање ризиком и осигурање		Висока пословна школа струковних студија, Лесковац	2016
3,	Ђуричин Д., Вуксановић Херцег И.	Менаџмент ризика у предузећу		Економски факултет, Београд	2021
4,	Crouhy, M., Galai, D., & Mark, R.	The Essentials of Risk Management		McGraw-Hill Education	2014
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
	2	2	0	0	0
Методе извођења наставе					
Усмено излагање, дискусије, практична настава, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	5.00	писмени испит	
колоквијум-и		Да	45.00	усмени испит	
практична настава		Да	5.00		

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.FRB037 Менаџмент људских ресурса				
Наставник (ци)	Вукосављевић-Павловић Р. Валентина, Професор струковних студија				
Статус предмета	И				
Број ЕСПБ	6				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Циљ предмета је стицање теоријских знања и оспособљавање студената за практичну примену савременог концепта вођења предузећа са тежиштем на управљању људским ресурсима.					
Исход предмета					
Након успешно савладаног предмета студенти ће бити оспособљени да истакну значај људских ресурса у свакој организацији и практично примене основне принципе ефикасног организовања, управљања и доношења одлука о људским ресурсима.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Увод у менаџмент људских ресурса; Стратегија, организација и аналитика менаџмента људских ресурса; Планирање људских ресурса; Анализа и дизајн посла; Регрутација кандидата; Селекција кандидата; Обука запослених; Оцењивање перформанси запослених; Развој запослених; Систем зарада; Зараде базиране на перформансама; Бенефиције; Радни односи и колективно преговарање; Напуштање организације.					
Практична настава					
Увод у менаџмент људских ресурса; Функције менаџмента људских ресурса; Планирање понуде и тражње за људским ресурсима; Анализа радног места; Идентификовање потреба за новим радницима; Оглашавање; Интервју; Оцена перформанси запослених; Идентификовање потреба за обуком запослених; Активности у оквиру процеса напуштања организације.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1,	Богићевић Миликић, Б.	Увод у менаџмент људских ресурса (десето измењено и допуњено издање)		ЦИД - Економски факултет Београд	2020
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
	2	2	0	0	0
Методе извођења наставе					
Монолошки, дијалогски, демонстрацијски и текст-метода (уз одговарајуће облике рада: фронтални, индивидуални, групни, у пару и тимски/интерактивни).					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	5.00	Обавезна Поена	
колоквијум-и		Да	30.00	Да 45.00	
практична настава		Да	5.00		
семинар-и		Да	15.00		

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије					
Назив предмета	19.МТН035 Предузетнички менаџмент					
Наставник (ци)	Глигоријевић Ј. Немања, Виши предавач Николић Б. Ивана, Предавач ван радног односа					
Статус предмета	И					
Број ЕСПБ	6					
Услов	Нема					
Предмети предуслови	Нема					
Циљ предмета						
Циљ предмета је пружити студентима стручна знања о вођењу сопственог бизниса уз примену принципа управљања предузетништвом у савременим условима пословања и наглашавање значаја кључних елемената предузетничке креативности и иновативности.						
Исход предмета						
Након успешно савладаног предмета студенти ће бити оспособљени да препознају праве пословне прилике и главне предуслове за успешно управљање сопственим предузетничким подухватима уз примену иновација у савременим условима пословања, односно биће оспособљени за планирање, организацију и контролу пословања предузећа основаног кроз покретање сопственог бизниса.						
Садржај предмета						
Теоријска настава						
Дефинисање предузетничког менаџмента; Предузетнички менаџмент кроз историју и праксу; Предузетништво као начин вођења пословних активности; Предузетник као носилац управљачког процеса; Вредности и услови који подстичу предузетничко деловање; Улога државних институција у развоју предузетничког понашања и деловања; Културне вредности које погодују предузетничкој економији; Личне особине као фактор предузетничке визије; Извори предузетничких идеја; Иновативност као одлика предузетничког менаџмента; сопствени бизнис или рад код послодавца; Бизнис инкубатори као подстицај равоју идеја и иновација; Појам и значај пословног плана.						
Практична настава						
Истицање примера нових производа насталих предузетничким деловањем; Несавршено тржиште као извор предузетничких идеја; Пут од идеје до реализације; Предузетнички дух у примени нових технологија; Програмски подстицаји Фонда за развој у функцији промовисања предузетништва и samozapošljavanja; Улога Националне службе за запошљавање у процесу оснивања стартапова; Регистрација привредних субјеката и рад Агенције за привредне регистре; Студије случаја - реализација и развој стартап фирми; Финансирање предузетничког подухвата; Најчешће почетничке грешке; Значај пословног плана за правилан почетак пословања; Неизоставни елементи пословног плана; Презентовање примера реализованих и неприхватљивих пословних планова.						
Литература						
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година	
1,	Пауновић Б., Зиповски Д.,	Пословни план – водич за израду		Економски факултет Београд, ИСБН 978-86-403-1660-6	2021	
2,	Павловић Н., Крстић Ранђић Ј.	Предузетништво и менаџмент		Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерско и туризам, Врњачка Бања	2016	
Број часова активне наставе		Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
			Вежбе	ДОН	СИР	
		2	2	0	0	
Методе извођења наставе						
Презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и усмено презентовање семинарских радова и пословних планова.						

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
	Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе	Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена
активност у току предавања	Да	5.00	усмени испит	Да	70.00
колоквијум-и	Да	8.00			
практична настава	Да	10.00			
семинар-и	Да	7.00			

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.МТН036 Пословне комуникације				
Наставник (ци)	Дашић Д. Тома, Предавач				
Статус предмета	И				
Број ЕСПБ	6				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Циљ предмета је стручно образовање студената у области маркетиншких комуникација, и њихово оспособљавање да планирају и спроводе активности маркетиншког комуницирања ради унапређења тржишног наступа и остварења пословних циљева предузећа. Студенти ће стећи иновативна и специфична знања о појединачним алатима маркетиншког комуницирања и практична искуства у креирању стратегије комуницирања, преносу промотивних порука кроз масовне медије, и понашању на етичан начин у пословној пракси.					
Исход предмета					
Студенти ће бити у могућности да разликују посебне врсте маркетинг комуницирања како би препознали у којим приликама је примерено применити одговарајућу технику промотивне кампање и да донесу одлуку о избору алата маркетиншких комуникација. Студенти ће развити вештине презентације, јавног наступа, припреме и реализације преговарачког процеса, и употребе масовних медија у циљу преношења промотивне поруке.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Пословно комуницирање; Међународно пословно комуницирање; Учесници у процесу маркетиншког комуницирања; Лична продаја као алатка маркетинг комуницирања; Оглашавање као облик маркетинг комуницирања; Унапређење продаје као облик маркетинг комуницирања; Публицитет као облик маркетинг комуницирања; Остали облици пословног комуницирања: сајмови и изложбе, спонзорство, директни одговор; Формулисање и преношење кључне поруке; Медија планирање; Штампани медији; Електронски медији; Нетрадиционални медији; Врсте преговарања; Процес преговарања.					
Практична настава					
Анализа и избор стратегије комуницирања; Планирање, организовање и управљање личном продајом; Односи с јавношћу (case study); Ефекти, истраживања, планирање и етика у оглашавању; Технике и методе наступа у медијима (case study); Интервју, дебата, контакти са штампом и промотивне активности (case study); Пословна кореспонденција и електронска пошта; Преговарање и припреме за процес преговарања (case study); Особине доброг преговарача и избор тема преговарања (case study); Технике стварања компромиса и win-win стратегија (case study); Други облици наставе.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1,	Огњанов, Г.	Маркетиншке комуникације - друго измењено и допуњено издање		ЦИД, Економски факултет, Београд	2019
2,	Добријевић, Г.	Пословно комуницирање и преговарање - пето допуњено издање		Универзитет Сингидунум, Београд	2021
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
	2	2	0	0	0
Методе извођења наставе					
Интерактивна настава кроз предавања путем презентација; Презентација примера из пословне праксе као повод за тумачење и разумевање појмова и концепата; Студије случаја; Дискусије					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	5.00	писмени испит	
колоквијум-и		Да	30.00		
практична настава		Да	5.00		
семинар-и		Да	15.00		
				Обавезна	Поена
				Да	45.00

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.MBL007 Основе маркетинга				
Наставник (ци)	Дашећ Д. Тома, Предавач Јањић Г. Љубица, Предавач				
Статус предмета	О				
Број ЕСПБ	6				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Предмет упознаје студенте са карактеристикама тржишта, карактеристикама купаца/потрошача и са маркетинг концептом. Студенти ће упознати карактеристике и предности маркетинга, маркетинг истраживање, инструменте маркетинг микса, нову маркетинг парадигму и значај примене маркетинга у сектору услуга и производних добара					
Исход предмета					
Након успешно савладаног градива студент ће: схватити значај примене маркетинга у пословању предузећа, разумети маркетинг оријентацију предузећа, знати да креира оптимални маркетинг микс (производ, цена, дистрибуција, промоција) предузећа					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Појам, дефинисање и карактеристике маркетинга; Маркетинг концепт; Анализа маркетиншког окружења; Маркетинг истраживање и предвиђање тражње; Карактеристике и субјекти тржишта; Истраживање тржишта и предвиђање тражње; Сегментација тржишта; Истраживање понашања потрошача; Карактеристике маркетинг микса; Производ као инструмент маркетинг микса; Цена као инструмент маркетинг микса; Дистрибуција као инструмент маркетинг микса; Промоција као инструмент маркетинг микса; Маркетинг производних добара; Примена маркетинга у разним областима					
Практична настава					
Настанак и развој маркетинга; Дефинисање и карактеристике маркетинга; Макро и микро маркетинг; Маркетинг и окружење (case study); Традиционални и савремени концепт маркетинга; Процес истраживања тржишта (case study); Дефинисање и карактеристике маркетинг микса; Производ као инструмент маркетинг микса (case study); Цена као инструмент маркетинг микса; Методе формирања цена производа/услуга (case study); Графикон рентабилитета (пример); Дистрибуција као инструмент маркетинг микса (case study); Промоција као инструмент маркетинг микса (case study); Примена маркетинга у разним областима (case study)					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1,	Васиљев С., Сударевић, Т.	Маркетинг принципи, 7. издање		Прометеј, Нови Сад	2014
2,	Глигоријевић, М., Вељковић, С.	Маркетинг		ЦИД – Економски факултет, Универзитет у Београду	2019
3,	Kotler Ph., Keller K.	Marketing menadžment, 15. izdanje (sva poglavlja sem poglavlja 4)		Data Status, Beograd	2017
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
		2	2	0	0
Методе извођења наставе					
Интерактивна настава кроз предавања путем презентација; Презентација примера из пословне праксе као повод за тумачење и разумевање појмова и концепата; Студије случаја; Дискусије.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	10.00	усмени испит	
колоквијум-и		Да	10.00		
практична настава		Да	5.00		
семинар-и		Да	5.00		
				Обавезна Поена	
				Да 70.00	

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.МТН019 Гастрономски менаџмент				
Наставник (ци)	Џонић С. Момчило, Наставник вештина				
Статус предмета	О				
Број ЕСПБ	6				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Циљ предмета је да студенти стекну потребна знања која ће им омогућити да савладају послове организације и управљања у кухињама.					
Исход предмета					
Након успешно савладаног предмета студенти ће стећи потребна теоријска и практична знања о организацији и управљању у угоститељској кухињи и способност да практично примене конкретне принципе и поступке у гастрономији.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Увод у гастрономски менаџмент; Гастрономска терминологија; Подела угоститељских кухиња; Опрема и инсталације у савременим кухињама; Израда јеловника; Функције гастрономског менаџмента; Набавна функција; Пријем и складиштење намирница у кухињама; Производна функција; Техничко-технолошки процес у производно услужним одељењима; Технике обраде хране; Стандарди и квалитет у гастрономији; Управљање квалитетом јела; Контрола у производњи хране и пића; Санитарно-хигијенска безбедност у производњи хране.					
Практична настава					
Реализује се кроз праксу студената у различитим угоститељским објектима где им је омогућено да савладају технике, активности и операције у организацији и управљању кухињама.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1,	Војиновић, Б., Тешановић, Д.	Менаџмент гастрономије и ресторатерства		Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи	2017
2,	Портић, М.	Гастрономија		Универзитет Сингидунум, Београд	2011
3,	Портић, М.	Гастрономски производи		ПМФ Нови Сад	2011
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
	2	0	2	0	0
Методе извођења наставе					
Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	5.00	усмени испит	
колоквијум-и		Да	30.00		
практична настава		Да	5.00		
семинар-и		Да	15.00		
				Обавезна	Поена
				Да	45.00

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије						
Назив предмета	19.МТН013 Пословно право						
Наставник (ци)	Илић Р. Милица, Предавач						
Статус предмета	О						
Број ЕСПБ	3						
Услов	нема услова						
Предмети предуслови	Нема						
Циљ предмета							
Упознавање са општим правним институтима и привредно правном материјом, нарочито са статусом и обликом организовања у привреди и привредно-правним уговорима, а све у циљу оспособљавања за обављање основног правног саобраћаја.							
Исход предмета							
Студенти ће савладати основне правне форме у привреди, научиће да закључују најзначајније привредно-правне уговоре и познаваће основе права.							
Садржај предмета							
Теоријска настава							
Теорија настанка права и државе; Појам права и појам државе; Правна норма; Извори права; Тумачење права; Појам Грађанског права; Субјективно и објективно право; Појам Стварног права; Појам ствари; Својина и државина; Појам Облигационог права; Извори облигација и врсте уговора; Појам Трговинског права и његов предмет; Однос са другим гранама права; Прописи из области Трговинског права и основа права; Појам и облици привредних друштава; Појам дивиденде и права акционара; Статусне промене привредних друштава, ликвидација и стечај; Јавна предузећа, банке и задруге; Појам привредних уговора и хартије од вредности; Врсте – поједини привредно-правни уговори;Практични примери и израда привредно-правних уговора.							
Практична настава							
Објављивање закона и других правних (општих) аката — Службени гласник, РС, општинска гласила, огласна табла; Друштвена и правна норма — практични примери; Друштвена и правна норма — диспозиција и санкција; Устав као извор права — појам, опис и садржај новог Устава; Закони од значаја за трговинско право – Закон о привредним друштвима; Закони од значаја за трговинско право – Закон о облигационим односима; Закони од значаја за трговинско право – Закон о основама својинско правних односа Хексагон природних права; Практична израда уговора привредног права; Практична израда уговора привредног права;Практична израда уговора привредног права.							
Литература							
Р.бр.	Аутор-и		Наслов		Издавач	Година	
1,	Никчевић И. Марковић В.		Пословно право		Универзитет Сингидунум Београд	2014	
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови		
		Вежбе	ДОН	СИР			
	2	0	0	0	0		
Методе извођења наставе							
Монолошки, дијалогски, демонстрацијски и текст-метода (уз одговарајуће облике рада: фронтални, индивидуални, групни, у пару и тимски/интерактивни).							
Оцене знања (максимални број поена 100)							
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит		Обавезна	Поена
активност у току предавања		Да	10.00	усмени испит		Да	45.00
колоквијум-и		Да	30.00				
семинар-и		Да	15.00				

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.МТН012 Микробиологија хране				
Наставник (ци)	Глишић Љ. Слободан, Виши предавач Вујовић Ч. Ненад, Предавач				
Статус предмета	О				
Број ЕСПБ	6				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Циљ предмета је теоријско и практично упознавање студената са улогом микроорганизама у производњи, чувању и к варењу прехранбених намирница.					
Исход предмета					
Након успешно савладаног предмета студенти ће бити у могућности да боље и комплетније сагледају примену микроорганизама у производњи хране, а посебно њихову улогу у одржању квалитета и к варењу хране.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Својства хране значајна за микробни раст; Значај и порекло микроорганизама у храни; Природна микробна популација хране; Врсте микробног раста у храни; Микроорганизми ферментисане хране; Ферментисана храна; Интестиналне корисне бактерије; Биоконзерванси; Болести изазване микроорганизмима из хране; Микроорганизми индикатори к варења хране; К варење хране; Санитација; Контрола раста микроорганизама у храни.					
Практична настава					
Одређивање броја микроорганизама; Изоловање микроорганизама из хране; Пречишћавање изолованих микроорганизама; Добијање чисте културе микроорганизама; Одређивање ензимске активности микроорганизама; Стартер културе; Употреба стартера за добијање ферментисане хране; Одређивање пробиотичких својстава бактерија млечне киселине; Одређивања присуства колиформних микроорганизама; Одређивања присуства фекалних микроорганизама; Одређивања присуства спорогених микроорганизама; Одређивања присуства термофилних микроорганизама; Одређивања присуства сулфоредукујућих клостридија; Одређивање микотоксина.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1,	Вујовић, Н.	Анализа микробиолошких ризика у прехранбеним производима биљног порекла		Представништво Cardno Emerging Markets USA Ltd., Београд	2021
2,	Шкрињар, М.	Микробиолошка контрола животних намирница		Технолошки факултет, Нови Сад	2001
3,	Жакула, Р.	Микробиологија хране		Технолошки факултет, Нови Сад	1980
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
	2	2	0	0	0
Методe извођења наставе					
Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	5.00	усмени испит	
колоквијум-и		Да	30.00		
практична настава		Да	5.00		
семинар-и		Да	15.00		
				Да	45.00

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.МТНК33 Креативна гастрономија				
Наставник (ци)	Џонић С. Момчило, Наставник вештина				
Статус предмета	И				
Број ЕСПБ	4				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Циљ предмета је да студенти кроз теоријску и практичну наставу стекну потребна знања из гастрономије и сагледају улогу и значај креативне гастрономије у савременој угоститељској делатности и задовољавању туристичких потреба.					
Исход предмета					
Након успешно савладаног предмета студент стиче потребна теоријска знања, као и способност да практично примени принципе у гастрономији и сагледа савремене трендове гастрономске понуде и тражње.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Појам, настанак и развој гастрономије; Националне гастрономије; Гастрономска терминологија; Обеди у туризму и њихова понуда; Понуда за свечане пријеме; Гастрономска понуда у руралном туризму; Термичко-топлотне методе прераде намирница; Намирнице животињског порекла; Рибе; Намирнице биљног порекла; Зачини и мирођије; Фондови топле и хладне кухиње; Гастрономски производи; Разврставање гастрономских производа; Национални гастрономски производи света.					
Практична настава					
Практична настава се реализује у различитим угоститељским објектима где студенти вежбају и показују креативност у припремању, кувању и презентацији хране.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1,	Портић, М.	Гастрономија		Универзитет Сингидунум, Београд	2011
2,	Вукић, М., Дрљевић , О.	Гастрономски производи		ВХШ, Београд	2006
3,	Вукић, М.	Национална гастрономија		ВХШ, Београд	2009
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
		1	0	2	0
Методе извођења наставе					
Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	5.00	усмени испит	
колоквијум-и		Да	30.00		
практична настава		Да	5.00		
семинар-и		Да	15.00		
				Обавезна	Поена
				Да	45.00

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.МТНК37 Услуге у угоститељству				
Наставник (ци)	Ћукић М. Богољуб, Наставник вештина Вујошевић М. Наташа, Предавач ван радног односа				
Статус предмета	И				
Број ЕСПБ	4				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Циљ предмета је да се кроз предавања, вежбе и практичну наставу студенти упознају са савременим угоститељским објектима, класификацијом, категоризацијом, техничким карактеристикама, опремом, особљем и системима рада у угоститељству.					
Исход предмета					
Након успешно савладаног предмета студенти ће овладати теоријским знањем из области услуга у угоститељству, структуре и организације кадрова у хотелијерству и ресторатерству, бити обучени за пружање основних и пратећих услуга у угоститељству са техникама услуживања.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Настанак, развој, дефинисање и карактер угоститељства; Угоститељство као привредна, услужна и терцијална делатност; Врсте и специфичност угоститељских услуга; Функција и значај угоститељства у привреди земље; Подела угоститељских објеката код нас и у свету; Класификација, номенклатура, категоризација угоститељских објеката; Организација пружања услуга у хотелијерству и ресторатерству; Подела хотела, организација и пружање услуга у хотелу; Подела, значај и организација угоститељских услуга на превозним средствима (железничком, ваздушном, речном и морском саобраћају); Организација рада у пружању услуга производно услужним одељењима (кухиња и сала); Структура и организација кадрова у хотелијерству и ресторатерству; Инструменти понуде у угоститељству, продаја, евидентирање и наплаћивање хотелско ресторанских услуга; Ситан инвентар и опрема у угоститељским радњама и хотелима.					
Практична настава					
Практична настава се реализује у различитим угоститељским објектима где се студенти упознају са начином професионалног услуживања, продајом и наплатом угоститељских услуга, као и са процедурама и стандардима у угоститељству.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1,	Гагић, С.	Основе угоститељства		Алфа Граф, Нови Сад	2013
2,	Гагић, С.	Сервис хране и пића		Универзитет за пословне студије, Бања Лука	2016
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
	1	0	2	0	0
Методе извођења наставе					
Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	5.00	усмени испит	
колоквијум-и		Да	30.00		
практична настава		Да	5.00		
семинар-и		Да	15.00		

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије			
Назив предмета	19.МТН031 Страни језик - Енглески 2 у туризму и угоститељству			
Наставник (ци)	Јовановић Николић С. Ивана, Наставник страних језика			
Статус предмета	И			
Број ЕСПБ	4			
Услов	нема услова			
Предмети предуслови	Нема			
Циљ предмета				
Оспособљавање студената за разумевање општих и стручних текстова и пословну усмену и писану комуникацију са посебним нагласком на изразе који се користе у туризму и угоститељству. Овладавање сложенијим граматичким структурама и рад на развијању свих језичких вештина при чему се посебна пажња поклања вештинама слушања и говорења.				
Исход предмета				
Студенти су успешно овладали сложенијим граматичким структурама енглеског језика, језичким вештинама и стручном терминологијом (из области туризма и угоститељства) на Б1-Б2 нивоу Заједничког европског референтног оквира. Студенти су способни да самостално анализирају стручне текстове и самостално се изражавају користећи се стручном терминологијом из обрађених тема.				
Садржај предмета				
Теоријска настава				
Врсте туристичких путовања и описивање дестинација; Организовање тура и екскурзија; Преговори (процедура преговарања, стилови и тактике преговарања); Промоција (идентификовање предности и слабости одређеног туристичког производа, дестинације, држање презентација у вези туристичког аранжмана, хотела, ресторана, припрема брошура); Врсте смештаја (хотели, приватни смештај, хостели, необични типови смештаја); Услуге и програми хотелске анимације; Пријављивање и одјављивање гостију из хотела и наплата рачуна; Односи са гостима хотела/ресторана (решавање жалби и проблема гостију); Процена квалитета у туризму и угоститељству (стандарди квалитета, перцепција клијента, поступци обезбеђења квалитета); Бар (врсте барова, инвентар и опрема у бару, врсте пића, припрема коктела); Кухиња (хигијена и безбедност на радном месту, давање инструкција, припрема хране, наручивање намирница); Навике у исхрани (типична храна за одређена подневља, различите врсте хране, здрава и калорична храна); Аплицирање за посао (припрема радне биографије, мотивационо писмо, интервју).				
Практична настава				
Састављање упита и давање информација и савета о конкретним туристичким дестинацијама; модални глаголи; Креирање туристичких тура (виртуелних тура, пакет аранжмана, екскурзија); Пасив; Симулација (групни рад) на тему преговарања; Кондиционали; Представљање хотела/ресторана/туристичког аранжмана; припрема брошура (хотела, ресторана, кејтеринг компанија...); описни придеви, форме изражавања будућег времена; Описивање основних и додатних услуга у хотелу; директни и индиректни говор; сложени придеви; Припрема целодневног програма анимације у хотелу; неодређене заменице; Симулација (групни рад) на тему пријављивања и одјављивања гостију, припреме и наплате рачуна; бројеви; Симулација (групни рад) на тему решавања типичних проблема и жалби гостију у хотелу/ресторану; писање писма извињења; инфинитив и герунд; Креирање упитника за госте хотела/ресторана; Симулација (групни рад) на тему типичних ситуација у бару); императив, чланови; Симулација (групни рад) на тему спровођења мера безбедности и хигијене у кухињи и наручивања намирница); слагање времена; Писање састава на тему разлике и сличности између српске и америчке хране; дискусија на тему необична храна; множина именица, изрази за количину; Писање пропратног писма и биографије; симулација интервјуа.				
Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
1,	Jacob, M. & Strutt, P.	English for International Tourism (Course book)	Pearson Education Limited: Edinburgh Gate	2007
2,	Walker, R. & Harding, K.	Oxford English for Careers: Tourism 3 (Student's book)	Oxford University Press: Oxford	2009
3,	Evans, V., Dooley, J. & Garza, V.	Career Paths: Hotels & Catering, Books 1,2 and 3	Express Publishing: Newbury	2012
4,	Dubicka, I. & O'Keeffe, M.	English for International Tourism (Pre-Intermediate Student's Book)	Pearson Educated Limited: Edinburgh Gate	2003
5,	Tallala, R.	English for Restaurant Workers, 2nd edition	Compass Publishing: Seoul	2008
6,	Jones, L.	Welcome: English for the Travel and Tourism Industry	Cambridge University Press: Cambridge	1998
7,	Medlik, S.	Dictionary of Travel, Tourism and Hospitality, 3rd edition	Butterworth-Heinemann: Oxford	2003

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
	Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Литература						
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година	
8,	Walker, R. & Harding, K.	Oxford English for Careers: Tourism 2 (Student's book)		Oxford University Press: Oxford	2009	
9,	Stott, T.	Highly Recommended: English for the hotel and catering industry 2		Oxford University Press: Oxford	2003	
10,	Hughes, J. & Dummett, P.	Life – Upper Intermediate Student's Book		National Geographic Learning: Hampshire	2013	
11,	Herring, P.	The Farlex Grammar Book: Complete English Grammar Rules		Farlex International: Dublin	2016	
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови	
		Вежбе	ДОН	СИР		
	1	2	0	0	0	
Методе извођења наставе						
Настава се изводи на часовима предавања и вежби и посредством Moodle платформе. Применом комуникативног принципа, студенти се излажу изворном језику и подстичу на активно учешће. Посебан нагласак је на раду у паровима, групама а кроз израду домаћих задатака, пројеката (презентација, брошура) и симулација, студенти се стимулишу на употребу савремене технологије у изради и презентацији резултата свог рада.						
Оцене знања (максимални број поена 100)						
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена
активност у току предавања		Да	5.00	писмени испит	Да	30.00
колоквијум-и		Да	10.00	усмени испит	Да	40.00
презентација пројекта		Да	10.00			
вежбе		Да	5.00			

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије			
Назив предмета	19.МТН032 Страни језик - Француски 2 у туризму и угоститељству			
Наставник (ци)	Недељковић Б. Сузана, Наставник страних језика			
Статус предмета	И			
Број ЕСПБ	4			
Услов	нема услова			
Предмети предуслови	Нема			
Циљ предмета				
Стицање основне језичке и комуникативне компетенције француског језика. Овладавање основама граматике и богаћење вокабулара са посебним фокусом на изразе који се користе у туризму и угоститељству.				
Исход предмета				
Студент је способан да комуницира на француском језику у свакодневном говору и у туристичком и угоститељском домену: да разуме дијалоге из области туризма и угоститељства као и да овлада пословном кореспонденцијом и типичним фразама.				
Садржај предмета				
Теоријска настава				
Различита занимања у туристичкој агенцији (туристички техничар, менаџер, водичи, представници агенција; Описивање дестинација (географско-културне и историјске карактеристике и знаменитости); Организовање тура и екскурзија (процедура и организација); Процедура држања презентације у вези туристичког аранжмана, хотела, ресторана; Врсте смештаја (хотели, хостели, приватни смештај, одмаралишта); Департмани и занимања у хотелу; Пријављивање и одјављивање гостију из хотела и наплата рачуна; Опхођење са гостима (дочек гостију, објашњење у вези са хотелском собом, испраћај гостију); Процена квалитета у туризму и угоститељству (стандарди, перцепција клијената, проблеми и жалбе); Кухиња (организација кухиње, особље, хигијена); Бар (врсте барова, инвентар бара, припрема коктела); Преговарање; Аплицирање за посао, припрема ЦВ-а, пропратно писмо, интервју. Граматичке јединице: Придеви, бројеви, времена, слагање времена, субјонктиф.				
Практична настава				
Граматичка вежбања која се односе на претходно поменуте граматичке јединице; Представљање свог града и региона; Студијски истраживачки рад креирање туре и екскурзије; Представљање хотела/ресторана/туристичког аранжмана; Симулација ситуација типичних за рецепцију (пријављивање и одјављивање гостију, наплата рачуна); Симулација ситуација типичних за особље хотела (дочек и испраћај гостију, показивање хотела/собе гостима); Симулација ситуација решавање проблема и жалби; Креирање упитника за госте хотела; Симулација ситуације у кухињи (припрема јела, сарадња између кухиње и ресторана); Симулација ситуације у бару; Писање пропратног писма и биографије, Симулација интервјуа.				
Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
1,	Sophie Corbeau, Chantal Dubois, Jean-Luc Penfornis, Laurent Semichon	Hotellerie-Restaurant	CLE International	2013
2,	Maia Grégoire	Grammaire progressive du français Niveau intermédiaire	CLE International	2013
3,	Marie-Pierre Caquineau-Gündüz, Yvonne Delatour, Dominique Jannepin	Les 500 Exercices de Grammaire B1	Hatier Fr	2006
4,	Marie-Pierre Caquineau-Gündüz, Yvonne Delatour, Dominique Jennepin	Les 500 Exercices de Grammaire B2	Hatier Fr	2006
5,	Bescherelle	La Conjugation. 12000 verbes	Hatier	1990
6,	J.Dubois, G. Jouannon, R. Lagane	La Grammaire français	Larousse	1988
7,	Валентин Путанец	Француско хрватски или српски речник	Школска књига, Загреб	1984
8,	Maurice Grevisse, Le Bon Usage	Grammaire Française	Ducolot	1986
9,	Michel Legrain, Le Petit Robert	Dictionnaire de la langue française	Dictionnaires de Robert	1997
10,	Jean-Paul Colin, Le Robert	Dictionnaire des difficultés du français	Les Usuels de Robert	1994

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
	Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
	1	2	0	0	0
Методе извођења наставе					
Мешовити тип наставе; метода усменог излагања, метода разговора, метода слушања, метода читања и писања, метода демонстрације/симулација и практичног рада.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе	Обавезна	Поена	Завршни испит		Обавезна Поена
активност у току предавања	Да	5.00	усмени испит		Да 50.00
колоквијум-и	Да	30.00			
симулација/е ситуација/е	Да	5.00			
вежбе	Да	10.00			

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА		
16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма		
ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС)	Менаџмент технологије хране и гастрономије	

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије					
Назив предмета	19.МТН014 Стручна пракса (друга година)					
Наставник (ци)	-, -					
Статус предмета	О					
Број ЕСПБ	1					
Услов	Нема					
Предмети предуслови	Нема					
Циљ предмета						
Стицање практичних знања и вештина.						
Исход предмета						
Практична знања и вештине у складу са исходом процеса учења обавезних и одабраних изборних предмета друге године студија на овом студијском програму.						
Садржај предмета						
Упознавање са организационом структуром и типовима менаџмента; Значај планирања, организовања, контроле, лидерства и људских ресурса; Дефинисање циљева предузећа; Анализа окружења и анализа ресурса организације у функцији менаџмента; Предвиђање и стратегијско планирање; Имплементација стратегије; Интеграција информација за пословно одлучивање; Упознавање са најзначајнијим прописима из области трговинског права; Утврђивање степена прилагођености производа потребама потрошача; Упознавање и обављање послова у кухињама угоститељских објеката; Упознавање са технологијама добијања и прераде производа и критеријумима за класификацију, номенклатуру и означавање робе; Испитивање квалитета робе; Операције код припремања животних намирница и хране; Утврђивање нутритивне вредности намирница и анализа услова под којима се оне производе, прерађују, складиште или употребљавају; Термичко-топлотне методе прераде намирница; Сагледавање улоге микроорганизама у одржању квалитета и к варењу хране; Упознавање са основним правилима за израду јеловника, менија, калкулације и ценовника; Упознавање са савременим практичним аспектима кетеринг менаџмента и његовог значаја за успешно обликовање целовите гастрономске понуде; Кетеринг операције и продаја кетеринг услуга; Упознавање са праксом предузетништва и предузетничким стратегијама; Израда концизног извештаја о управљању ризиком и анализа техника за управљање ризиком; Анализа привредних уговора у предузећу/организацији; Анализа обавезних елемената хартија од вредности с аспекта трговинског права; Примена основних принципа ефикасног организовања, управљања и доношења одлука о људским ресурсима; Примена стеченог знања страног језика у пословној комуникацији и пословној кореспонденцији, уз нагласак на употребу стручне терминологије.						
Литература						
Р.бр.	Аутор-и		Наслов		Издавач	Година
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови	
		Вежбе	ДОН	СИР		
	0	0	0	0	2	
Методе извођења наставе						
Стручна пракса студената реализује се у кухињама угоститељских објеката (хотели, ресторани) са којима Школа има потписан Уговор о реализацији практичне наставе или Споразум о пословној сарадњи. Реализација стручне праксе подразумева самостални рад студента под надзором наставника стручне праксе и ментора стручне праксе у угоститељском предузећу. На тај начин студенти имају могућност да практично примене стечена теоријска знања и да се упознају са активностима везаним за припрему хране, са процесима и операцијама приликом израде различитих врста пекарских и посластичарских производа. Кроз реализацију стручне праксе студенти се, такође, упознају са начином професионалног услуживања, продајом и наплатом угоститељских услуга, процедурама и стандардима у угоститељству, вежбају и показују креативност у припремању, кувању и презентацији хране. Реализацијом стручне праксе студентима је омогућено да савладају технике, активности и операције у организацији и управљању кухињама.						
Оцене знања (максимални број поена 100)						
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена
				урађен и предат дневник стручне праксе	Да	100.00

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.МТН022 Нутриционизам				
Наставник (ци)	Паскуале М. Ангела, Гостујући професор				
Статус предмета	О				
Број ЕСПБ	4				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Циљ предмета је да студенти кроз теоријску и практичну наставу стекну потребна знања о исхрани и начину на који исхрана утиче на здравље људи.					
Исход предмета					
Након успешно савладаног предмета студент стиче потребна теоријска знања о исхрани, као и способност да препозна утицај хране на организам човека, да планира, припреми и расподели оброке, као и да управља ризиком у припреми и расподели хране.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Појам хране; Исхрана и здравље човека; Значај правилне исхране за здравље човека; Исхрана у складу са узрастом и активностима; Нутритивна вредност појединих видова хране; Генетски модификована храна; Припрема и конзервирање хране; Правила и смернице у производњи и припреми хране; Стандарди у производњи и припреми хране; НАССР стандарди у производњи и припреми хране; HALAL стандарди у производњи и припреми хране; Читање ознака на прехранбеним производима; Савремени трендови у исхрани.					
Практична настава					
Значај и улога хране; Правилна исхрана; Неправилна исхрана; Животне намирнице биљног порекла; Животне намирнице животињског порекла; Енергетске потребе; Одређивање енергетских потреба различитих популационих група; Одређивање потреба у хранљивим материјама различитих популационих група; Одређивање потреба у заштитним материјама различитих популационих група; Нутритивне вредности; Нутритивни водичи за планирање исхране; Практична примена нутритивних водича; Креирање програма исхране.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1,	Ђекић, Т.	Нутриционизам		ВПШ, Лесковац	2016
2,	Д'Адамо, П.	Исхрана према крвним групама		Sezam book	2019
3,	Станишић, С.	Исхрана и здравље		Дата Статус, Београд	2018
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
	2	1	0	0	0
Методе извођења наставе					
Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	5.00	усмени испит	
колоквијум-и		Да	30.00	Да	
практична настава		Да	5.00	45.00	
семинар-и		Да	15.00		

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије					
Назив предмета	19.МТНК20 Менаџмент туристичких и угоститељских предузећа					
Наставник (ци)	Илић Н. Драгана, Виши предавач Стаменковић Д. Предраг, Професор струковних студија					
Статус предмета	О					
Број ЕСПБ	3					
Услов	Нема					
Предмети предуслови	Нема					
Циљ предмета						
Циљ предмета је да се студенти упознају са специфичностима пословања туристичких и угоститељских предузећа и стекну потребна знања за обављање активности планирања, организовања, вођења и конотроле у тим предузећима.						
Исход предмета						
Након успешно савладаног предмета студент стиче компетенције за обављање одговарајућих пословних операција и функција у туристичким и угоститељским предузећима.						
Садржај предмета						
Теоријска настава						
Савремене тенденције у услужним делатностима; Специфичности менаџмента у туризму; Туристичко тржиште и његов утицај на пословање предузећа у туризму и угоститељству; Фактори релевантни за управљање туристичким и угоститељским предузећима; Екстерно окружење предузећа у туризму и угоститељству; Пословна орјентација предузећа у туризму и угоститељству; Раст и развој предузећа у туризму и угоститељству; Прилагођавање хотелског и осталог смештаја савременим тржишним тенденцијама; Ресторатерско пословање у савременим условима; Пословно повезивање предузећа у туризму и угоститељству; Облици пословног повезивања предузећа у туризму и угоститељству; Припремање услужног програма хотелских и ресторатерских предузећа; Управљање људским ресурсима у туристичким и угоститељским предузећима; Набавка и продаја у хотелском пословању; Стратегијско управљање угоститељским предузећем; Стратегијско прилагођавање угоститељских услуга савременим тенденцијама.						
Практична настава						
Најважније карактеристике туристичког и хотелијерског тржишта; Карактеристике туристичке понуде; Карактеристике туристичке тражње; Туристичка, хотелска предузећа и глобализација пословања; Облици прилагођавања туристичких и угоститељских предузећа тржишним захтевима; Управљање пословним операцијама у туристичком и угоститељском предузећу; Планирање као фаза менаџмент процеса у туристичком и угоститељском предузећу; Организовање као фаза менаџмент процеса у туристичком и угоститељском предузећу; Модели организационе структуре туристичких и угоститељских предузећа; Лидерство као фаза менаџмент процеса у туристичком и угоститељском предузећу; Контрола као фаза менаџмент процеса у туристичком и угоститељском предузећу; Врсте контрола; Управљање финансијама у туристичком и угоститељском предузећу; Основни начини раста и развоја угоститељских ланаца; Уговори између угоститељских предузећа и туристичких агенција и обрачун са агенцијама.						
Литература						
Р.бр.	Аутор-и		Наслов		Издавач	Година
1,	Черовић, С.		Стратегијски менаџмент у туризму - друго измењено и допуњено издање		Универзитет Сингидунум, Факултет за туристички и хотелијерски менаџмент	2020
2,	Черовић, С., Кнежевић, М.		Менаџмент у хотелијерству		Универзитет Сингидунум, Београд	2019
3,	Барјактаровић, Д.		Ресторатерско пословање		Универзитет Сингидунум, Београд	2015
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови	
		Вежбе	ДОН	СИР		
	2	1	0	0	0	
Методе извођења наставе						
Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.						

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
	Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе	Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена
активност у току предавања	Да	5.00	писмени испит	Да	70.00
колоквијум-и	Да	10.00			
практична настава	Да	5.00			
семинар-и	Да	10.00			

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.FRB021 Пројектни менаџмент				
Наставник (ци)	Глигоријевић Ј. Немања, Виши предавач Крстић Ранђић В. Јелена, Професор струковних студија Николић Б. Ивана, Предавач ван радног односа				
Статус предмета	О				
Број ЕСПБ	6				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Циљ предмета јесте да студенти увиде и прихвате неопходност примене пројеката у савременом пословању јер се спровођење било које промене у организацији одвија управо кроз концепт пројекта. Студенти треба да савладају и у пракси примене технике управљања пројектом, у духу тимског рада, као и да спознају чињеницу да су се историјски многи развојни планови остварили управо захваљујући добро осмишљеним појединачним пројектима.					
Исход предмета					
Студенти ће, након савладане теоријске и практичне наставе, бити оспособљени да у пракси примене концепт пројектног менаџмента, буду активни учесници у пројекту и тимски играчи. Проучавањем предлога пројеката из праксе, биће оспособљени да пишу предлоге пројеката кроз: сагледавање тренутне ситуације, проблема на који се предлог односи и начина решавања проблема реализацијом пројекта; моћи ће да саставе буџет пројекта, планирају и управљају временом и ризицима које носи пројекат. Такође, научиће да примене концепт организовања потребних људи за пројектне задатке и да решавају конфликте у раду пројектног тима.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Дефинисање и врсте пројеката; Основне карактеристике концепта управљања пројектом; Писање пројекта; Пројектна документација; Организацијске поставке пројекта; Тимски рад у пројекту; План пројектних активности: буџет и логичка матрица; Управљање временом пројекта; Управљање трошковима, План квалитета и управљање квалитетом пројекта, Управљање ризиком пројекта; Технике управљања пројектом; Пројекат подржан информационом технологијом; Оцена пројекта и избор између алтернатива; Контрола пројекта и извештавање.					
Практична настава					
Разлика - менаџмент и пројектни менаџмент; Пројекти и процеси кроз практичне примере; Писање пројекта – вежбање; Фазе пројектног циклуса; Пројектни начин решавања конкретних проблема - вежба; Планирање пројекта; Дизајн пројекта; Буџет пројекта – практични примери; Организациона структура пројекта, Симулација пројекта – рад у тимовима; Анализа и дискусија након симулације пројекта; Анализа циљева пројекта: задовољство корисника, побољшање перформанси; Фактори који утичу на (не)успех пројекта.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1,	Авлијаш Р., Авлијаш Г.	Управљање пројектом, четврто измењено и допуњено издање		Универзитет Сингидунум, Београд	2018
2,	Heerkens Gary R.	Управљање пројектом, друго издање		Мате доо, Загреб	2020
3,	Ђуричић, М., Ђуричић, М., Антонијевић, М., Никитовић, З., Крстић, Ј., Милутиновић, Н.	Управљање пројектима		Графопласт, Ужице	2015
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
		2	2	0	0
Методе извођења наставе					
Усмено излагање, дискусије, практична настава, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова					

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
	Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе	Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена
активност у току предавања	Да	5.00	усмени испит	Да	45.00
колоквијум-и	Да	30.00			
практична настава	Да	5.00			
семинар-и	Да	15.00			

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
	Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.MTHD34 Кетеринг менаџмент				
Наставник (ци)	Ђукић М. Богољуб, Наставник вештина				
Статус предмета	О				
Број ЕСПБ	6				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Циљ предмета је упознавање студената са савременим теоријским и практичним аспектима кетеринг менаџмента и његовог значаја за успешно обликовање целовите гастрономске понуде и тржишно позиционирање у угоститељству.					
Исход предмета					
Након успешно савладаног предмета студент стиче теоријска и практична знања о кетеринг операцијама и пословању, као и знања неопходна за планирање и обављање функција на одређеним локацијама, у одређено време, где понуда хране и пића има значјну улогу.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Увод у кетеринг; Тржиште кетеринга; Маркетинг у кетерингу; Односи са корисницима кетеринг услуга; Опрема и инвентар у функцији кетеринга; Објекти и садржаји за бављење кетеринг пословима; Особље кетеринга; Функција obroка у кетерингу; Кетеринг операције и пословање; Продаја кетеринг услуга; Финансијска контрола и извештаји у кетерингу.					
Практична настава					
Практична настава се реализује у објектима који пружају услуге кетеринга и на тај начин је студентима омогућена практична примена знања о кетеринг операцијама у пословању.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1,	Стојановић, М.	Кетеринг		ВХШ, Београд	2010
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
	2	2	0	0	0
Методe извођења наставе					
Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна Поена
активност у току предавања		Да	5.00	усмени испит	Да 45.00
колоквијум-и		Да	30.00		
практична настава		Да	5.00		
семинар-и		Да	15.00		

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије						
Назив предмета	19.MTN023 Системи квалитета у производњи хране						
Наставник (ци)	Глишић Љ. Слободан, Виши предавач Вујовић Ч. Ненад, Предавач						
Статус предмета	О						
Број ЕСПБ	3						
Услов	Нема						
Предмети предуслови	Нема						
Циљ предмета							
Упознавање са стандардизацијом и системима квалитета, организацијом контроле у прехранбеној индустрији, као и методама које се користе за контролу квалитета намирница.							
Исход предмета							
Након успешно савладаног предмета студенти ће стећи теоријска и практична знања о стандардима и системима квалитета у прехранбеној индустрији и комплетније сагледати начин организовања контроле у производњи и промету намирница.							
Садржај предмета							
Теоријска настава							
Увод о системима квалитета у прехранбеној индустрији; Врсте система квалитета; Стандарди квалитета ISO; HACCP у контроли намирница; Поступак увођења HACCP; Хемијске методе анализе намирница; Инструменталне методе анализе; Оптичке методе анализе; Сензорске методе анализе; Микробиолошке методе анализе.							
Практична настава							
Организација анализе намирница; Узимање узорака за анализу; Одређивање садржаја суве материје у намирницама; Одређивање минералних материја; Одређивање протеина; Одређивање угљених хидрата; Одређивање масти и уља; Доказивање и одређивање појединих адитива и антиоксиданаса Одређивање садржаја тешких метала у намирницама.							
Литература							
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година		
1,	Попов Раљић, Ј., Блешић, И.	Безбедност хране HACCP систем - Теорија и пракса		Универзитет Сингидунум, Београд	2021		
2,	Вујовић, Н.	Безбедност хране биљног порекла у Републици Србији		Представништва Cardno Emerging Markets USA Ltd., Београд	2017		
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови		
		Вежбе	ДОН	СИР			
	1	2	0	0	0		
Методе извођења наставе							
Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.							
Оцене знања (максимални број поена 100)							
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит		Обавезна	Поена
активност у току предавања		Да	5.00	усмени испит		Да	45.00
колоквијум-и		Да	30.00				
практична настава		Да	5.00				
семинар-и		Да	15.00				

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.MTH009 Комерцијално познавање робе				
Наставник (ци)	Ђекић М. Татјана, Професор струковних студија				
Статус предмета	О				
Број ЕСПБ	3				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Циљ предмета је упознати студенте са робом која се у робном промету јавља као сировина, полупроизвод или готов производ, са пореклом, израдом, складиштењем и заштитом робе од штетних утицаја.					
Исход предмета					
Након успешно савладаног предмета студенти ће стећи потребна теоријска и практична знања неопходна за доношење одлука у области производње и промета робе.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Основна полазишта у изучавању комерцијалног познавања производа, Технолошки прогрес и развој производа, Класификација и номенклатура производа, Стандардизација квалитета производа, Карактеристике производа и компоненте квалитета, Амбалажа и паковање производа, Излагање и доступност производа, Технике, начини и услови плаћања, Постпродајне услуге, Прописи (институционални услови) у области квалитета производа, Квалитет електронске услуге, Одрживи производ.					
Практична настава					
Анализа оправданости увођења нових производа; Оптималан избор материјала, сировина и амбалаже; Основна обележја производа; Портфолио производа; Решавање проблема складиштења и дистрибуције производа; Избор стандарда и техничких прописа у вези са квалитетом производа.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1,	Марић, Р.	Комерцијално познавање производа		Економски факултет, Суботица	2019
2,	Ушчумљић, Д., Јовановић, С., Миловановић, Р.	Комерцијално познавање робе		Економски факултет, Београд	2022
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
	1	2	0	0	0
Методе извођења наставе					
Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	5.00	усмени испит	
колоквијум-и		Да	30.00		
практична настава		Да	5.00		
семинар-и		Да	15.00		
				Да	45.00

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.МТН018 Еколошки менаџмент и одрживи развој				
Наставник (ци)	Ђекић М. Татјана, Професор струковних студија				
Статус предмета	О				
Број ЕСПБ	7				
Услов	нема услова				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Циљ предмета је да студентима пружи основна сазнања о категоријама из домена еколошког менаџмента у функцији постизања одрживе садашњости и будућности, односно са специфичностима управљања животном средином и њене повезаности са одрживим развојем као и узрока еколошке кризе, етичких аспеката екологије, разумевања сложених односа људског друштва и животне средине, али и оспособљавање у изради локалних програма одрживог развоја. Такође, циљ овог предмета је да студенти уоче на који начин субјекти на глобалном, националном, али и локалном нивоу доприносе променама у области еколошке политике, као и то на који начин се доносе институционалне одлуке у области заштите животне средине на нивоу државе.					
Исход предмета					
Након успешно савладаног предмета, Очекује се да ће студенти бити у стању да: разумеју изворе и субјекте еколошке политике, разумеју начин на који се управља животном средином, препознају кључне изазове у креирању и имплементацији еколошке политике у пракси идентификује глобалне проблеме одрживог развоја, препозна и учествује у спречавању различитих видова загађења, као и да разуме везу између привреде, животне средине и одрживог развоја. Студенти ће научити како у пракси функционише институционални механизам одлучивања у области еколошке политике и на који начин се успешно планира, организује, руководи и контролише спровођење одлука у домену заштите животне средине.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Увод у еколошки менаџмент; Еколошки исходи економског развоја; Економија квалитета животне средине; Економија одрживог развоја; Остваривање одрживог развоја; Показатељи одрживог развоја; Превенција загађења животне средине; Анализа еколошке политике; Критеријуми вредновања еколошке политике; Увођење и спровођење модела заштите животне средине; Организациона структура и одговорност; Заштита животне средине као међународни тренд; Еко менаџмент и системи; Системи управљања животном средином; Еколошко обележавање производа.					
Практична настава					
Циљеви еколошког менаџмента; Појам и загађење животне средине, Основни појмови о заштити животне средине; Класификација еколошких исхода; Еколошки исходи међународне сарадње и трговине; Квалитет животне средине као глобални циљ; Различити приступи вредновању квалитета животне средине; Анализа еколошког ризика; Концепт одрживог развоја, приступ остваривању одрживог развоја и вредновање животне средине; Модел система управљања, програми и документација управљања заштитом животне средине; Стручна оспособљеност, свест и компетентност, мониторинг и мерење, преиспитивање које обавља руководство; Систем интегралног менаџмента и концепт одрживог развоја; ИСО стандарди у систему одрживог развоја; Европски програм еколошког обележавања, еколошко обележавање у Србији; Екомаркетинг.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1,	Ђекић П. Ђукановић С.	Еколошки менаџмент		Висока пословна школа струковних студија Нови Сад	2021
2,	Barry C Field, Martha K Field	Environmental Economics		cGraw Hill, Data Status;	2016
3,	Jeffrey D. Sachs, Ban Ki-moon	The Age of Sustainable Development Illustrated Edition		Columbia University Press; Illustrated edition	2015
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
	3	2	0	0	0
Методе извођења наставе					
Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова					

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
	Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе	Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена
активност у току предавања	Да	5.00	писмени испит	Да	60.00
израда презентације практичних примера	Да	10.00			
колоквијум-и	Да	10.00			
семинар-и	Да	5.00			
вежбе	Да	10.00			

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије					
Назив предмета	19.FRB022 Стратегијски менаџмент					
Наставник (ци)	Марјановић В. Милена, Професор струковних студија Михаиловић Ж. Иван, Професор струковних студија					
Статус предмета	О					
Број ЕСПБ	7					
Услов	Нема					
Предмети предуслови	Нема					
Циљ предмета						
Циљ предмета је да уведе студенте у проблематику стратегијског менаџмента кроз одређене методе и анализе везане за наведени предмет, уз посебан осврт на: предвиђање, планирање, контролу и примену стратегијског менаџмента у пракси; парцијалне циљеве и њихов утицај на генерални циљ; као и на информациону базу менаџмента. На тај начин студент ће бити припремљен за практичне изазове у доношењу конкретних пословних одлука.						
Исход предмета						
Након успешно савладаног предмета студенти ће бити оспособљени да: дефинишу визију и мисију као предуслов дефинисања циљева и политике предузећа; доносе пословне одлуке и имплементирају стратегије; критички оцене стратегијске опције на нивоу предузећа; врше анализу окружења и ресурса организације; идентификују и анализирају стратегијску позицију предузећа; утврде основне изворе за стицање конкурентске предности; демонстрирају процес повратне спреге између генералне стратегије и парцијалних стратегија.						
Садржај предмета						
Теоријска настава						
Дефинисање и садржај стратегијског менаџмента, Евалуација стратегијског менаџмент система, Циљеви предузећа као окосница стратегијског менаџмента, Предвиђање као основа стратегијског менаџмента, Анализа окружења, Анализа ресурса организације, Обликовање пословне стратегије, Стратегијско планирање, Имплементација стратегије, Организациона стратегија, Пословна култура, Контрола стратегије, Интеграција информација за пословно одлучивање, Рацио анализа, Информациони систем основних функција и њихов однос.						
Практична настава						
Дефинисање циљева предузећа, Планирање и предвиђање стратегије развоја предузећа, Фактори који утичу на доношење пословних одлука, Анализа конкуренције, Контрола стратегије, Интеграција информација за пословно одлучивање, Менаџерско рачуноводство, Информациони систем TOP менаџмента.						
Литература						
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година	
1,	Марјановић, М., Михаиловић, И., Спасић К.	Стратегијски менаџмент		Висока пословна школа струковних студија, Лесковац	2018	
2,	McIntyre, J., Ђoković F.	Strategijski menadžment		Univerzitet Singidunum, Beograd	2021	
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови	
		Вежбе	ДОН	СИР		
	3	2	0	0	0	
Методе извођења наставе						
Усмено излагање, дискусије, практична настава, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова						
Оцене знања (максимални број поена 100)						
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена
активност у току предавања		Да	5.00	усмени испит	Да	45.00
колоквијум-и		Да	30.00			
практична настава		Да	5.00			
семинар-и		Да	15.00			

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.MBL015 Пословна логистика				
Наставник (ци)	Јанаћковић Љ. Марко, Виши предавач				
Статус предмета	О				
Број ЕСПБ	7				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Циљ предмета је да упозна студенте са основним детерминантама логистичког менаџмента, односно са скупом логистичких пословних процеса и активности, који су веома значајни и интензивни у трговини и производњи. Студентима ће се омогућити да се упознају са могућностима идентификације кључних логистичких проблема, са начинима избора и употребе релевантних логистичких информација, као и са методима и техникама њиховог прикупљања и анализе, у функцији избора оптималних логистичких решења.					
Исход предмета					
Савладавањем градива овог предмета студент ће бити оспособљен да брзо препознаје логистичке проблеме, успешно реагује у правцу поспешивања укупног управљачког процеса, управља логистичким активностима уз употребу ЕДИ технологије. Моћи ће да оптимизира однос квалитет логистичке услуге – трошкови логистике, као и да се успешно укључује у обављање послова међународне логистике.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Увод у логистику: појам и задаци пословне логистике; Развојни аспект логистике; Информационе технологије у логистици и информациони логистички систем; Логистички трошкови; Место пословне логистике у организационој структури предузећа; Поступак организовања функције пословне логистике; Набавна логистика; Логистика складиштења; Производна логистика; Логистика залиха; Логистика унутрашњег и спољашњег транспорта; Логистика дистрибуције и испоруке; Зелена и обрнута логистика; Специфичности глобалне логистике; Логистичке перформансе, њихов значај и индекс логистичких перформанси.					
Практична настава					
Увод у логистику: појам и задаци пословне логистике; Развојни аспект логистике; Информационе технологије у логистици и информациони логистички систем; Логистички трошкови; Место пословне логистике у организационој структури предузећа; Поступак организовања функције пословне логистике; Набавна логистика; Логистика складиштења; Производна логистика; Логистика залиха; Логистика унутрашњег и спољашњег транспорта; Логистика дистрибуције и испоруке; Зелена и обрнута логистика; Специфичности глобалне логистике; Логистичке перформансе, њихов значај и индекс логистичких перформанси.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1,	Божић, В., Аћимовић, С.	Маркетинг логистика		ЦИД, Економски факултет, Београд	2021
2,	Аћимовић, С.	Међународна логистика		ЦИД, Економски факултет, Београд	2020
3,	Дабић-Милетић, С	Ланци снабдевања		Саобраћајни факултет, Београд	2022
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
	3	2	0	0	0
Методе извођења наставе					
Вербалне методе (дијалог, вођење дискусија), илустративно-демонстративне методе (илустрације, метода демонстрације), презентација и дискусија примера из савремене пословне праксе, студије случајева.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	5.00	писмени испит	
колоквијум-и		Да	30.00		
практична настава		Да	5.00		
семинар-и		Да	15.00		
				Обавезна	Поена
				Да	45.00

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије					
Назив предмета	19.МТН226 Предмет завршног рада - МТХГ					
Наставник (ци)	-, -					
Статус предмета	О					
Број ЕСПБ	2					
Услов	Положени сви испити са студијског програма Менаџмент технологије хране и гастрономије и реализована стручна пракса.					
Предмети предуслови	Нема					
Циљ предмета						
Циљ предмета је оспособљавање студената да, кроз примену стечених стручних знања и практичних вештина, реализују процес истраживања одабране теме, креирају истраживање у складу са предметом истраживања, прикупљају податке и изврше њихову анализу, презентују резултате истраживања, доносе и презентују закључке на основу добијених резултата.						
Исход предмета						
Након успешно савладаног предмета студент стиче способност реализације стручно-истраживачког рада, дефинисања фаза истраживања, критичког размишљања у стручно-истраживачком раду, примене метода истраживања, интерпретације резултата истраживања и доношења закључака. Оспособљавање студената за писање и презентацију стручних радова и израду завршног рада.						
Садржај предмета						
Дефинисање проблема; Идентификовање предмета стручног истраживања; Прикупљање квантитативних и квалитативних података из примарних и секундарних извора; Груписање података; Анализа података применом одговарајућих метода; Резултати истраживања; Објашњење и презентација резултата истраживања; Дискусија на тему добијених резултата.						
Литература						
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година	
1, /		Штампани и електронски извори литературе одговарајућих области.		/	/	
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови	
		Вежбе	ДОН	СИР		
	0	0	0	2	0	
Методе извођења наставе						
Стручно-истраживачки рад, консултације, прикупљање материјала, анализа прикупљеног материјала, дискусије.						
Оцене знања (максимални број поена 100)						
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена
прикупљање и обрада података		Да	60.00	презентација добијених резултата	Да	40.00

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије					
Назив предмета	19.МТН034 Бар и барско пословање					
Наставник (ци)	Бојовић М. Жарко, Наставник вештина					
Статус предмета	И					
Број ЕСПБ	4					
Услов	Нема					
Предмети предуслови	Нема					
Циљ предмета						
Циљ предмета је стицање теоријских знања и практичних вештина неопходних за обављање послова у баровима као самосталним угоститељским објектима или у баровима хотела и ресторана.						
Исход предмета						
Након успешно савладаног предмета студенти ће бити оспособљени за примену основних техника и специфичних практичних вештина у барском пословању.						
Садржај предмета						
Теоријска настава						
Појам бара и барског пословања; Предмет проучавања барског пословања; Основна терминологија у барском пословању; Основни принципи у барском пословању; Врсте барова; Опрема, уређаји, апарати и прибор за рад у бару; Особље у бару; Организација рада у бару; Барска карта; Набавка, пријем и складиштење пића; Припрема топлих напитака; Врсте кафа; Начин припремања различитих врста кафе; Припрема коктела; Дочек, пријем и смештај гостију; Маркетинг и продаја барских услуга.						
Практична настава						
Практична настава се реализује у угоститељским објектима у којима су заступљени барови и у којима студенти могу да се упознају са основама барског пословања.						
Литература						
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година	
1,	Jeffrey Morgenthaler, Martha Holmberg, Alanna Hale	The Bar Book: Elements of Cocktail Technique - Prevod		Chronicle books San Francisco	2014	
2,	Гагић, С.	Сервис хране и пића		Five Star Experience	2016	
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови	
		Вежбе	ДОН	СИР		
	1	0	2	0	0	
Методе извођења наставе						
Презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.						
Оцене знања (максимални број поена 100)						
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена
активност у току предавања		Да	5.00	усмени испит	Да	45.00
колоквијум-и		Да	30.00			
практична настава		Да	5.00			
семинар-и		Да	15.00			

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.МТН038 Посластичарство са пекарством				
Наставник (ци)	Цонић С. Момчило, Наставник вештина Димитријевић М. Анчица, Наставник вештина				
Статус предмета	И				
Број ЕСПБ	4				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Циљ предмета је стицање теоријских знања и практичних вештина потребних за производњу пекарских и посластичарских производа.					
Исход предмета					
Након успешно савладаног предмета студенти ће бити оспособљени за припрему, чување, презентовање и послуживање пекарских и посластичарских производа и биће упознати са основним хигијенским и санитарним условима у производњи тих производа.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Основне и додатне сировине у пекарству; Основне и додатне сировине у посластичарству; Топлотна обрада у пекарству; Топлотна обрада у посластичарству; Основни поступци хлађења; Врсте пекарских производа; Врсте посластичарских производа; Пекарски и посластичарски полупроизводи; Оцена квалитета готових производа; Примена НАССР стандарда у пекарству и посластичарству; Хигијенски и санитарни услови у производњи пекарских и посластичарских производа.					
Практична настава					
Практична настава се реализује у пекарама и посластичарама где се студенти упознају са техникама, процесима и операцијама приликом израде различитих врста пекарских и посластичарских производа.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1,	Псодоров, Ђ., Вукић, М.	Посластичарство и пекарство 1 и 2		ВХШ, Београд	2017
2,	Вукић, М.	Посластичарство		Завод за уџбенике, Београд	2014
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
	1	0	2	0	0
Методе извођења наставе					
Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	5.00	усмени испит	
колоквијум-и		Да	30.00		
практична настава		Да	5.00		
семинар-и		Да	15.00		
				Обавезна	Поена
				Да	45.00

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије					
Назив предмета	19.МТНК39 Међународна гастрономија					
Наставник (ци)	Здравковић Љ. Ивица, Наставник вештина					
Статус предмета	И					
Број ЕСПБ	4					
Услов	Нема					
Предмети предуслови	Нема					
Циљ предмета						
Циљ предмета је да се студенти упознају са начином и културом исхране других народа и да стекну потребна знања о кухињама различитих нација широм света.						
Исход предмета						
Након успешно савладаног предмета студенти ће упознати гастрономску културу различитих нација и биће оспособљени за самосталну припрему јела одређених националних гастрономија.						
Садржај предмета						
Теоријска настава						
Гастрономија као наука; Гастрономија и култура; Туризам и гастрономија; Савремене тенденције у гастрономији; Гастрономија старих цивилизација; Међународна кухиња; Европска кухиња; Француска кухиња; Италијанска кухиња; Кухиње средње и источне Европе; Немачка кухиња; Кухиње блиског истока; Америчка кухиња; Исхрана на Антарктику и Свемиру; Српска кухиња.						
Практична настава						
Практична настава се реализује у гастрономском ресторану школе и различитим угоститељским објектима где студенти вежбају припрему јела различитих националних кухиња.						
Литература						
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година	
1,	Драшковић, С.	Међународна гастрономија		Универзитет Сингидунум, Београд	2018	
2,	Портић, М.	Гастрономски производи		ПМФ, Нови Сад	2011	
3,	Цуцулески, В.	Интернационална гастрономија		ФТУ, Охрид	2008	
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови	
		Вежбе	ДОН	СИР		
	1	0	2	0	0	
Методе извођења наставе						
Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.						
Оцене знања (максимални број поена 100)						
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена
активност у току предавања		Да	5.00	усмени испит	Да	45.00
колоквијум-и		Да	30.00			
практична настава		Да	5.00			
семинар-и		Да	15.00			

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије				
Назив предмета	19.МТНК40 Национална гастрономија				
Наставник (ци)	Петковић Д. Никола, Наставник вештина				
Статус предмета	И				
Број ЕСПБ	4				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Циљ предмета је да се студенти кроз предавања и практичан рад упознају са историјом, карактеристикама и специфичностима српске кухиње и да схвате њен значај и улогу у креирању гастрономске понуде угоститељских објеката у Србији.					
Исход предмета					
Након успешно савладаног предмета студенти ће бити упознати са начином припреме и сервирања гастрономских специјалитета који су карактеристични за подручје Србије и биће у могућности да уоче разлике и специфичности националне кухиње у односу на кухиње других земаља.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Историја и развој српске кухиње; Српска национална јела; Српски гастрономски производ; Кухиње по регијама; Кухиња Војводине; Кухиња Шумадије и Западне Србије; Кухиња Јужне Србије; Примена српских гастрономских производа у састављању менија; Лесковачки роштиљ као национални бренд; Српска национална кухиња као трпеза салаша; Српска национална кухиња као трпеза воденичара; Српска национална кухиња као трпеза рибара; Српска национална кухиња као трпеза пастира; Српска национална кухиња као трпеза виноградара; Српска национална кухиња као трпеза ратара.					
Практична настава					
Практична настава се реализује у кухињама различитих угоститељских објеката где студенти примењују теоријска знања и вежбају припрему јела националне кухиње.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1,	Вукић, М.	Национална гастрономија		ВХШ, Београд	2015
2,	Калењук, Б.	Националне гастрономије		ПМФ, Нови Сад	2016
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
	1	0	2	0	0
Методе извођења наставе					
Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	5.00	усмени испит	
колоквијум-и		Да	30.00		
практична настава		Да	5.00		
семинар-и		Да	15.00		
				Да	45.00

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије						
Назив предмета	19.МТН024 Стручна пракса (трећа година)						
Наставник (ци)	-, -						
Статус предмета	О						
Број ЕСПБ	2						
Услов	Нема						
Предмети предуслови	Нема						
Циљ предмета							
Стицање практичних знања и вештина.							
Исход предмета							
Практична знања и вештине у складу са исходом процеса учења обавезних и одабраних изборних предмета треће године студија на овом студијском програму.							
Садржај предмета							
Анализа користи и трошкова заштите животне средине; Упознавање са политиком одрживог развоја и законском регулативом у области заштите животне средине; Управљање пословним операцијама у туристичком и угоститељском предузећу; Гастрономска понуда у туризму; Сагледавање значаја креативне гастрономије у савременој угоститељској делатности; Практична примена основних принципа у гастрономији; Упознавање са начином и културом исхране других народа; Самостална припрема јела одређених националних гастрономија; Сагледавање утицаја хране на организам човека; Технологија конзервисања прехранбених сировина и производа; Примери конзервисања сировина и производа; Технолошки поступци конзервисања; Припрема, чување, презентовање и послуживање пекарских и посластичарских производа; Стандарди и системи квалитета у прехранбеној индустрији; Спровођење контроле у производњи и промету намирница; Примена НАССР стандарда у пекарству и посластичарству; Послови повезивања у угоститељству; Истраживање туристичког тржишта и понашања потрошача у туризму; Истраживање мотива и понашања потрошача; Логистичка организација производних процеса и система; Улога стратегије у реализацији пословања уз избор стратегијске опције; Посматрање процеса пословне спреге између генералне стратегије и парцијалних стратегија; Упознавање са контролом и ревизијом стратегије, кроз благовремено и поуздано сагледавање тока остварења стратегије и стварање услова за предузимање корективних акција; Примена стеченог знања страног језика у пословној комуникацији и пословној кореспонденцији, уз нагласак на употребу стручне терминологије.							
Литература							
Р.бр.	Аутор-и		Наслов		Издавач	Година	
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови		
		Вежбе	ДОН	СИР			
	0	0	0	0	4		
Методe извођења наставе							
Школа има потписан Уговор о реализацији практичне наставе или Споразум о пословној сарадњи. Реализација стручне праксе подразумева самостални рад студента под надзором наставника стручне праксе и ментора стручне праксе у угоститељском предузећу. На тај начин студенти имају могућност да практично примене стечена теоријска знања и да се упознају са активностима везаним за припрему хране, са процесима и операцијама приликом израде различитих врста пекарских и посластичарских производа. Кроз реализацију стручне праксе студенти се, такође, упознају са начином професионалног услуживања, продајом и наплатом угоститељских услуга, процедурама и стандардима у угоститељству, вежбају и показују креативност у припремању, кувању и презентацији хране. Реализацијом стручне праксе студентима је омогућено да савладају технике, активности и операције у организацији и управљању кухињама.							
Оцене знања (максимални број поена 100)							
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит		Обавезна	Поена
				урађен и предат дневник стручне праксе		Да	100.00

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент технологије хране и гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент технологије хране и гастрономије					
Назив предмета	19.МТН026 Завршни рад					
Наставник (ци)	-, -					
Статус предмета	О					
Број ЕСПБ	2					
Услов	Положени сви испити са студијског програма Менаџмент технологије хране и гастрономије и реализована стручна пракса.					
Предмети предуслови	Нема					
Циљ предмета						
Циљ је овладавање потребним знањима из одслушаних наставних предмета за решавање проблема везаних за Менаџмент технологије хране и гастрономије.						
Исход предмета						
Зна да идентификује и решава менаџерске проблеме из области технологије хране и гастрономије. Студент ће знати да примењује стечена знања у активностима везаним за припрему, кување и презентацију хране. Стечено знање на студијском програму Менаџмент технологије хране и гастрономије ће омогућити студенту да савлада технике, активности и операције у организацији и управљању кухињама.						
Садржај предмета						
Завршни рад представља истраживачки рад студента у коме се он упознаје са методологијом истраживања у области менаџмента технологије хране и гастрономије. Након обављеног истраживања студент припрема завршни рад у форми која садржи следећа поглавља: Увод, Теоријски део, Обрада теме завршног рада са конкретним истраживањима, Закључак, Преглед литературе.						
Литература						
Р.бр.	Аутор-и		Наслов		Издавач	Година
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови	
		Вежбе	ДОН	СИР		
	0	0	0	0	2	
Методе извођења наставе						
Завршни рад представља самостални рад студента израђен у писаној форми, уз упутства и консултације са ментором. Ментор за израду и одбрану завршног рада формулише тему са задацима за израду завршног рада. Кандидат у консултацијама са ментором и сарадником самостално ради на проблему који му је задат. Након израде рада и сагласности ментора да је успешно урађен рад, кандидат брани рад пред комисијом која се састоји од најмање три члана.						
Оцене знања (максимални број поена 100)						
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена
писани део рада		Да	50.00	усмена презентација рада	Да	50.00