



## Акредитација студијског програма

ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС)

Менаџмент гастрономије

Стандард 05. - Курикулум

5.2.а Књига предмета - Студијски програм

Р.бр.	Шифра	Назив предмета	Ужа научна, уметничка односно стручна област	Семестар	Пре.	Веж.	ДОН	Остали часови	ЕСПБ
1	МТН004	<a href="#">Наука о исхрани</a>	Инжењерство и технологија	1	2	2	0	0	5
2	МГ0002	<a href="#">Основе економије</a>	Пословна економија и менаџмент	1	2	2	0	0	6
3	ФРВ002	<a href="#">Пословна статистика</a>	Пословна економија и менаџмент	1	2	2	0	0	6
4	ТИУ034	<a href="#">Пословна математика</a>	Квантитативне методе, рачунарство и информатика	1	2	2	0	0	6
5	МТН027	<a href="#">Страни језик - Енглески 1 у туризму и угоститељству</a>	Филолошке науке - Страни језици и методика	1	2	2	0	0	6
6	МТН028	<a href="#">Страни језик - Француски 1 у туризму и угоститељству</a>	Филолошке науке - Страни језици и методика	1	2	2	0	0	6
7	ФРВ025	<a href="#">Социологија</a>	Хуманистичке науке и право	1	2	2	0	0	6
8	ТИУ011	<a href="#">Пословна култура и етика</a>	Хуманистичке науке и право	1	2	2	0	0	6
9	МТН003	<a href="#">Основи гастрономије</a>	Угоститељство	2	2	0	2	0	6
10	ФРВ004	<a href="#">Пословна економија</a>	Пословна економија и менаџмент	2	2	2	0	0	6
11	ФРВ003	<a href="#">Основе рачуноводства</a>	Финансије и рачуноводство	2	2	2	0	0	6
12	МТН002	<a href="#">Информатика</a>	Квантитативне методе, рачунарство и информатика	2	2	2	0	0	6
13	ТИУ001	<a href="#">Основи туризма</a>	Туризам	2	2	2	0	0	6
14	ТИУ006	<a href="#">Туристичка географија</a>	Туризам	2	2	2	0	0	6
15	МТН006	<a href="#">Стручна пракса (прва година)</a>	Менаџмент и бизнис	2	0	0	0	2	1
16	МГ0001	<a href="#">Националне гастрономије</a>	Угоститељство	3	2	0	2	0	6
17	МТН010	<a href="#">Технологија животних намирница</a>	Инжењерство и технологија	3	2	2	0	0	6
18	ФРВ011	<a href="#">Основе менаџмента</a>	Пословна економија и менаџмент	3	2	2	0	0	6
19	ФРВ005	<a href="#">Управљање ризиком</a>	Финансије и рачуноводство	3	2	2	0	0	6
20	ФРВ037	<a href="#">Менаџмент људских ресурса</a>	Хуманистичке науке и право	3	2	2	0	0	6
21	МТН035	<a href="#">Предузетнички менаџмент</a>	Пословна економија и менаџмент	3	2	2	0	0	6
22	МТН036	<a href="#">Пословне комуникације</a>	Маркетинг и трговина	3	2	2	0	0	6
23	МТНД34	<a href="#">Кетеринг менаџмент</a>	Угоститељство	4	2	0	2	0	6
24	МГ3001	<a href="#">Безбедност хране</a>	Инжењерство и технологија	4	1	2	0	0	4
25	МГ0002	<a href="#">Основе ресторатерства</a>	Угоститељство	4	2	0	2	0	6
26	МВЛ007	<a href="#">Основе маркетинга</a>	Маркетинг и трговина	4	2	2	0	0	6
27	МТН013	<a href="#">Пословно право</a>	Хуманистичке науке и право	4	2	0	0	0	3
28	МТН031	<a href="#">Страни језик - Енглески 2 у туризму и угоститељству</a>	Филолошке науке - Страни језици и методика	4	1	2	0	0	4
29	МТН032	<a href="#">Страни језик - Француски 2 у туризму и угоститељству</a>	Филолошке науке - Страни језици и методика	4	1	2	0	0	4

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

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
30	МТН014	<a href="#">Стручна пракса (друга година)</a>	Менаџмент и бизнис	4	0	0	0	2	1
31	МТН033	<a href="#">Креативна гастрономија</a>	Угоститељство	5	2	0	3	0	6
32	МГ0003	<a href="#">Гастрономска естетика</a>	Угоститељство	5	2	0	2	0	6
33	МТНК20	<a href="#">Менаџмент туристичких и угоститељских предузећа</a>	Туризам	5	2	1	0	0	3
34	FRB020	<a href="#">Финансијски менаџмент</a>	Финансије и рачуноводство	5	3	2	0	0	7
35	FRB021	<a href="#">Пројектни менаџмент</a>	Пословна економија и менаџмент	5	2	2	0	0	6
36	МТН019	<a href="#">Гастрономски менаџмент</a>	Угоститељство	6	2	0	1	0	4
37	МТН022	<a href="#">Нутриционизам</a>	Инжењерство и технологија	6	1	2	0	0	3
38	FRB022	<a href="#">Стратегијски менаџмент</a>	Пословна економија и менаџмент	6	3	2	0	0	7
39	МТН018	<a href="#">Еколошки менаџмент и одрживи развој</a>	Инжењерство и технологија	6	3	2	0	0	7
40	МТН226	<a href="#">Стручно-истраживачки рад</a>	Менаџмент и бизнис	6	0	0	0	0	2
41	МТН034	<a href="#">Бар и барско пословање</a>	Угоститељство	6	2	0	2	0	6
42	МТНД09	<a href="#">Комерцијално познавање робе</a>	Инжењерство и технологија	6	2	2	0	0	6
43	МТН024	<a href="#">Стручна пракса (трећа година)</a>	Менаџмент и бизнис	6	0	0	0	2	1
44	МТН026	<a href="#">Завршни рад</a>	Менаџмент и бизнис	6	0	0	0	2	2

	<p>АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7</p>	
	<p><b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије</p>	

Стандард 05. - Курикулум

Менаџмент гастрономије  
Основне струковне студије (ОСС)  
Спецификација предмета

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета


Студијски програм	Менаџмент гастрономије																								
Назив предмета	19.MTH004 Наука о исхрани																								
Наставник (ци)	Паскуале М. Ангела, Гостујући професор																								
Статус предмета	О																								
Број ЕСПБ	5																								
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	<p>Теоријска настава</p> <p>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</p> <p>Практична настава</p> <p>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</p>																								
Литература	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Р.бр.</th> <th>Аутор-и</th> <th>Наслов</th> <th>Издавач</th> <th>Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,</td> <td>Станишић С.</td> <td>Исхрана и здравље</td> <td>Универзитет Сингидунум, Београд</td> <td>2021</td> </tr> <tr> <td>2,</td> <td>Килибарда Н.</td> <td>Основе технологије животних намирница</td> <td>Универзитет Сингидунум, Београд</td> <td>2021</td> </tr> <tr> <td>3,</td> <td>Попов-Рајић Ј., Блешић И.</td> <td>Безбедност хране НАССАР систем</td> <td>Универзитет Сингидунум, Београд</td> <td>2021</td> </tr> </tbody> </table>				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	
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	СТИР																					
	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)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Предиспитне обавезе</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> <th>Завршни испит</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>активност у току предавања</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> <td rowspan="4">усмени испит</td> <td>Да</td> <td rowspan="4">45.00</td> </tr> <tr> <td>колоквијум-и</td> <td>Да</td> <td>30.00</td> </tr> <tr> <td>практична настава</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> </tr> <tr> <td>семинар-и</td> <td>Да</td> <td>15.00</td> </tr> </tbody> </table>				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
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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије																								
Назив предмета	24.MG0002 Основе економије																								
Наставник (ци)	Цветковић М. Јовица, Предавач Глигоријевић Ј. Немања, Виши предавач																								
Статус предмета	О																								
Број ЕСПБ	6																								
Услов	Нема																								
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	<p>Теоријска настава</p> <p>Генеза 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 конкуренцијским тржиштима; Несавршена конкуренција и монополи; Монополистичка конкуренција и олигопол; Ризик, неизвесност и теорије игара; Расдела 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.</p> <p>Практична настава</p> <p>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 теорију корисности; Потражња и понуда; Цене и инфлација; Улога новца и банкарског система; Потрошња, рационални избор; Расдела дохотка и социјалне импликације; Понуда компанија; Потпуна; Непотпуна; Монополска; Мултинационалне компаније, Административне методе, државна интервенција; Међународна размена, услови деловања глобалне економије и економски развој.</p>																								
Литература	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Р.бр.</th> <th>Аутор-и</th> <th>Наслов</th> <th>Издавач</th> <th>Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,</td> <td>Ђурић Д.</td> <td>Основи економије</td> <td>Висока пословна школа, Нови Сад</td> <td>2020</td> </tr> <tr> <td>2,</td> <td>Гњатовић Д.</td> <td>Основи економије</td> <td>Факултет за хотелијерство и туризам, Врњачка Бања</td> <td>2016</td> </tr> <tr> <td>3,</td> <td>Комазец З., Ристић Ж., Богавац М., Ристић К.</td> <td>Основи економије</td> <td>Етностил, Београд</td> <td>2012</td> </tr> </tbody> </table>				Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година	1,	Ђурић Д.	Основи економије	Висока пословна школа, Нови Сад	2020	2,	Гњатовић Д.	Основи економије	Факултет за хотелијерство и туризам, Врњачка Бања	2016	3,	Комазец З., Ристић Ж., Богавац М., Ристић К.	Основи економије	Етностил, Београд	2012	
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година																					
1,	Ђурић Д.	Основи економије	Висока пословна школа, Нови Сад	2020																					
2,	Гњатовић Д.	Основи економије	Факултет за хотелијерство и туризам, Врњачка Бања	2016																					
3,	Комазец З., Ристић Ж., Богавац М., Ристић К.	Основи економије	Етностил, Београд	2012																					
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови																				
		Вежбе	ДОН	СТИР																					
	2	2	0	0	0																				
Методe извођења наставе	Вербалне и визуелне метододе презентације, интерактивни рад у групи, израда студије случаја, израда и представљање есеја.																								
Оцене знања (максимални број поена 100)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Предиспитне обавезе</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> <th>Завршни испит</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>активност у току предавања</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> <td rowspan="4">усмени испит</td> <td>Да</td> <td rowspan="4">45.00</td> </tr> <tr> <td>колоквијум-и</td> <td>Да</td> <td>30.00</td> </tr> <tr> <td>практична настава</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> </tr> <tr> <td>семинар-и</td> <td>Да</td> <td>15.00</td> </tr> </tbody> </table>				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
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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета


Студијски програм	Менаџмент 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	<p>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, подстичу на логичко размишљање, статистичко проучавање пословања предузећа, чиме ће се припремити за изазове који их очекују на будућим радним местима.</p>																												
Исход предмета	<p>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 квантификацијом; и биће у стању да доноси закључке о статистичком скупу на бази одабира репрезентативног узорка.</p>																												
Садржај предмета	<p><b>Теоријска настава</b></p> <p>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.</p> <p><b>Практична настава</b></p> <p>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.</p>																												
Литература	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">Р.бр.</th> <th style="width: 25%;">Аутор-и</th> <th style="width: 35%;">Наслов</th> <th style="width: 20%;">Издавач</th> <th style="width: 15%;">Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1,</td> <td>Марјановић М., Михаиловић И., Спасић К.</td> <td>Статистика у економији и пословању са збирком решених задатака</td> <td>Висока пословна школа струковних студија, Лесковац</td> <td style="text-align: center;">2016</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2,</td> <td>Костић Ковачевић И.</td> <td>Вероватноћа и статистика</td> <td>Универзитет Сингидунум, Београд</td> <td style="text-align: center;">2019</td> </tr> </tbody> </table>					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									
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	СТИР																									
	2	2	0	0	0																								
Методе извођења наставе	<p>Усмено излагање, дискусије, практична настава, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова</p>																												
Оцене знања (максимални број поена 100)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Предиспитне обавезе</th> <th style="width: 5%;">Обавезна</th> <th style="width: 5%;">Поена</th> <th style="width: 30%;">Завршни испит</th> <th style="width: 5%;">Обавезна</th> <th style="width: 5%;">Поена</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>активност у току предавања</td> <td style="text-align: center;">Да</td> <td style="text-align: center;">5.00</td> <td>писмени испит</td> <td style="text-align: center;">Да</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>колоквијум-и</td> <td style="text-align: center;">Да</td> <td style="text-align: center;">45.00</td> <td>усмени испит</td> <td style="text-align: center;">Да</td> <td style="text-align: center;">25.00</td> </tr> <tr> <td>практична настава</td> <td style="text-align: center;">Да</td> <td style="text-align: center;">5.00</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					Предиспитне обавезе	Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена	активност у току предавања	Да	5.00	писмени испит	Да	20.00	колоквијум-и	Да	45.00	усмени испит	Да	25.00	практична настава	Да	5.00			
Предиспитне обавезе	Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена																								
активност у току предавања	Да	5.00	писмени испит	Да	20.00																								
колоквијум-и	Да	45.00	усмени испит	Да	25.00																								
практична настава	Да	5.00																											

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент 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	<p>Теоријска настава</p> <p>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.</p> <p>Практична настава</p> <p>Примена теоретских знања у решавању задатака из наведених области.</p>																										
Литература	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Р.бр.</th> <th>Аутор-и</th> <th>Наслов</th> <th>Издавач</th> <th>Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,</td> <td>Станковић, В.</td> <td>Математика за економисте</td> <td>ВПШСС Лесковац</td> <td>2016</td> </tr> <tr> <td>2,</td> <td>Станковић, В., Јовић, Ј.</td> <td>Збирка задатака из математике за економисте</td> <td>ВПШСС Лесковац</td> <td>2016</td> </tr> <tr> <td>3,</td> <td>Малиша Жижовић, Оливера Николић, Ивана Ковачевић</td> <td>Квантитавне методе са збирком задатака</td> <td>Универзитет Сингидунум, Београд</td> <td>2020</td> </tr> </tbody> </table>					Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година	1,	Станковић, В.	Математика за економисте	ВПШСС Лесковац	2016	2,	Станковић, В., Јовић, Ј.	Збирка задатака из математике за економисте	ВПШСС Лесковац	2016	3,	Малиша Жижовић, Оливера Николић, Ивана Ковачевић	Квантитавне методе са збирком задатака	Универзитет Сингидунум, Београд	2020		
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година																							
1,	Станковић, В.	Математика за економисте	ВПШСС Лесковац	2016																							
2,	Станковић, В., Јовић, Ј.	Збирка задатака из математике за економисте	ВПШСС Лесковац	2016																							
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	СТИР																							
	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)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Предиспитне обавезе</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> <th colspan="2">Завршни испит</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">активност у току предавања</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> <td colspan="2">писмени испит</td> </tr> <tr> <td colspan="2">колоквијум-и</td> <td>Да</td> <td>45.00</td> <td colspan="2" rowspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2">практична настава</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> </tr> </tbody> </table>					Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит		активност у току предавања		Да	5.00	писмени испит		колоквијум-и		Да	45.00			практична настава		Да	5.00
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит																							
активност у току предавања		Да	5.00	писмени испит																							
колоквијум-и		Да	45.00																								
практична настава		Да	5.00																								

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент 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																																											
Предмети предуслови	Нема																																											
Циљ предмета	<p>Стицање основне језичке и комуникативне компетенције. Овладавање основама граматике и богаћење вокабулара са посебним фокусом на изразе који се користе у туризму и угоститељству.</p>																																											
Исход предмета	<p>Студент је способен 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.</p>																																											
Садржај предмета	<p>Теоријска настава</p> <p>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.</p> <p>Практична настава</p> <p>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 језику за испитивање сатисфакције клијената/гостију; Симулација жалбе на различите теме и одговор на жалбу.</p>																																											
Литература	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Р.бр.</th> <th>Аутор-и</th> <th>Наслов</th> <th>Издавач</th> <th>Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,</td> <td>Catrin E. Morris</td> <td>ESP Flash on English for Cooking catering and Reception</td> <td>ELI</td> <td>2012</td> </tr> <tr> <td>2,</td> <td>Catrin E. Morris</td> <td>ESP Flash on English for Tourism</td> <td>ELI</td> <td>2012</td> </tr> <tr> <td>3,</td> <td>Stott, T., &amp; Pohl, A.</td> <td>Highly Recommended 2: Workbook</td> <td>Oxford University Press</td> <td>2010</td> </tr> <tr> <td>4,</td> <td>Stott, T., &amp; Revell, R.</td> <td>Highly Recommended: English for the Hotel and Catering Industry: Student's Book</td> <td>Oxford University Press</td> <td>2004</td> </tr> <tr> <td>5,</td> <td>Trish Stott and Alison Pohl</td> <td>Highly Recommended (2) SB intermediate</td> <td>Oxford University Press</td> <td>2010</td> </tr> <tr> <td>6,</td> <td>Virginia Evans, Jenny Dooley and Veronica Garza</td> <td>Career Paths Tourism 1,2,3</td> <td>Express Publishing</td> <td>2011</td> </tr> <tr> <td>7,</td> <td>Walker, Robin, and Keith Harding</td> <td>Oxford English for Careers: Tourism 1: Student's Book</td> <td>Oxford University Press</td> <td>2011</td> </tr> </tbody> </table>				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
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	СТИП																																								
	2	2	0	0	0																																							
Методe извођења наставе	<p>Мешовити тип наставе; метода усменог излагања, метода разговора, метода слушања, метода читања и писања, метода демонстрације/симулација и практичног рада</p>																																											






## Акредитација студијског програма

ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС)

Менаџмент 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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент 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																																																									
Предмети предуслови	Нема																																																									
Циљ предмета	<p>Стицање основне језичке и комуникативне компетенције. Овладавање основама граматике и богаћење вокабулара са посебним фокусом на изразе који се користе у туризму и угоститељству.</p>																																																									
Исход предмета	<p>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.</p>																																																									
Садржај предмета	<p>Теоријска настава</p> <p>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</p> <p>Практична настава</p> <p>Вежбе слушања, попуњавања и конверзационе вежбе на претходно поменутој теми. 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 идиома 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.</p>																																																									
Литература	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Р.бр.</th> <th>Аутор-и</th> <th>Наслов</th> <th>Издавач</th> <th>Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,</td> <td>Sophie Corbeau, Chantal Dubois, Jean-Luc Penfornis, Laurent Semichon</td> <td>Hotellerie-Restauraton</td> <td>CLE International</td> <td>2013</td> </tr> <tr> <td>2,</td> <td>Maia Grégoire</td> <td>Grammaire progressive du français Niveau intermédiaire</td> <td>CLE International</td> <td>2013</td> </tr> <tr> <td>3,</td> <td>Marie-Pierre Caquineau-Gündüz, Yvonne Delatour, Dominique Jannepin</td> <td>Les 500 Exercices de Grammaire B1</td> <td>Hatier Fr</td> <td>2006</td> </tr> <tr> <td>4,</td> <td>Marie-Pierre Caquineau-Gündüz, Yvonne Delatour, Dominique Jannepin</td> <td>Les 500 Exercices de Grammaire B2</td> <td>Hatier Fr</td> <td>2006</td> </tr> <tr> <td>5,</td> <td>Beschereille</td> <td>La Conjugation 12000 verbes</td> <td>Hatier</td> <td>1990</td> </tr> <tr> <td>6,</td> <td>J.Dubois, G. Jouannon, R. Lagane</td> <td>La Grammaire française</td> <td>Larousse</td> <td>1988</td> </tr> <tr> <td>7,</td> <td>Valentin Putanec</td> <td>Francusko hrvatski ili srpski rečnik</td> <td>Školska knjiga, Zagreb</td> <td>1984</td> </tr> <tr> <td>8,</td> <td>Maurice Grevisse, Le Bon Usage</td> <td>Grammaire Française</td> <td>Ducolot</td> <td>1986</td> </tr> <tr> <td>9,</td> <td>Michel Legrain, Le Petit Robert</td> <td>Dictionnaire de la langue française</td> <td>Dictionnaires de Robert</td> <td>1997</td> </tr> <tr> <td>10,</td> <td>Jean-Paul Colin, Le Robert</td> <td>Dictionnaire des difficultés du français</td> <td>Les Usuels de Robert</td> <td>1994</td> </tr> </tbody> </table>			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 Caquineau-Gündüz, Yvonne Delatour, Dominique Jannepin	Les 500 Exercices de Grammaire B1	Hatier Fr	2006	4,	Marie-Pierre Caquineau-Gündüz, Yvonne Delatour, Dominique Jannepin	Les 500 Exercices de Grammaire B2	Hatier Fr	2006	5,	Beschereille	La Conjugation 12000 verbes	Hatier	1990	6,	J.Dubois, G. Jouannon, R. Lagane	La Grammaire française	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
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 Caquineau-Gündüz, Yvonne Delatour, Dominique Jannepin	Les 500 Exercices de Grammaire B1	Hatier Fr	2006																																																						
4,	Marie-Pierre Caquineau-Gündüz, Yvonne Delatour, Dominique Jannepin	Les 500 Exercices de Grammaire B2	Hatier Fr	2006																																																						
5,	Beschereille	La Conjugation 12000 verbes	Hatier	1990																																																						
6,	J.Dubois, G. Jouannon, R. Lagane	La Grammaire française	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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови	
		Вежбе	ДОН	СТИР		
2	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	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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент 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				
<b>Циљ предмета</b>					
Усвајање основних сазнања о друштву, која обухватају појмовну, предметну, теоријску и методолошку 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.					
<b>Исход предмета</b>					
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.					
<b>Садржај предмета</b>					
Теоријска настава					
Социолошки појмови и теорије; Социолошки методи; Културне структуре; Медији и комуникација; Девидантност, 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 концепта одрживог развоја.					
<b>Литература</b>					
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	СТИР	
	2	2	0	0	0
<b>Методe извођења наставе</b>					
Методe усменог излагања, разговора и дискусија са примерима из домаће и светске праксе, демонстрације и вежбе, методe писаних радова, тест-методe, методe округлих столова о појединим темама у мањим или већим групама					
<b>Оцене знања (максимални број поена 100)</b>					
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		

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије																								
Назив предмета	22.TIU011 Пословна култура и етика																								
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 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	<p>Теоријска настава</p> <p>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.</p> <p>Практична настава</p> <p>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.</p>																								
Литература	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Р.бр.</th> <th>Аутор-и</th> <th>Наслов</th> <th>Издавач</th> <th>Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,</td> <td>Вуковић, М., Вога, Д., Вуковић, А.</td> <td>Пословна етика</td> <td>Технички факултет, Бор</td> <td>2020</td> </tr> <tr> <td>2,</td> <td>Павловић, Н.</td> <td>Пословна култура и етика</td> <td>Факултет за хотелијерство и туризам, Врњачка бања</td> <td>2017</td> </tr> </tbody> </table>				Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година	1,	Вуковић, М., Вога, Д., Вуковић, А.	Пословна етика	Технички факултет, Бор	2020	2,	Павловић, Н.	Пословна култура и етика	Факултет за хотелијерство и туризам, Врњачка бања	2017						
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година																					
1,	Вуковић, М., Вога, 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	СТИР																					
	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)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Предиспитне обавезе</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> <th>Завршни испит</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>активност у току предавања</td> <td>Да</td> <td>10.00</td> <td rowspan="4">писмени испит</td> <td>Да</td> <td rowspan="4">70.00</td> </tr> <tr> <td>колоквијум-и</td> <td>Да</td> <td>10.00</td> </tr> <tr> <td>практична настава</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> </tr> <tr> <td>семинар-и</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> </tr> </tbody> </table>				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
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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије																												
Назив предмета	19.МТН003 Основи гастрономије																												
Наставник (ци)	Здравковић Љ. Ивица, Наставник вештина																												
Статус предмета	О																												
Број ЕСПБ	6																												
Услов	Нема																												
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	<p>Теоријска настава</p> <p>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.</p> <p>Практична настава</p> <p>Реализује се кроз праксу студената у различитим угоститељским објектима где се вежба припрема јела и омогућава практична примена теоријског знања.</p>																												
Литература	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Р.бр.</th> <th>Аутор-и</th> <th>Наслов</th> <th>Издавач</th> <th>Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,</td> <td>Тешановић, Д.</td> <td>Основе гастрономије за менаџере</td> <td>ПМФ, Нови Сад</td> <td>2016</td> </tr> <tr> <td>2,</td> <td>Вукић, М.</td> <td>Гастрономија 1</td> <td>ВХШ, Београд</td> <td>2019</td> </tr> <tr> <td>3,</td> <td>Вукић, М.</td> <td>Гастрономија 2</td> <td>ВХШ, Београд</td> <td>2016</td> </tr> <tr> <td>4,</td> <td>Војновић, Б., Цвијановић, Д.</td> <td>Гастрономија</td> <td>Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи</td> <td>2021</td> </tr> </tbody> </table>				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
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	СТИР																									
	2	0	2	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)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Предиспитне обавезе</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> <th>Завршни испит</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>активност у току предавања</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> <td rowspan="4">усмени испит</td> <td>Да</td> <td rowspan="4">45.00</td> </tr> <tr> <td>колоквијум-и</td> <td>Да</td> <td>30.00</td> </tr> <tr> <td>практична настава</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> </tr> <tr> <td>семинар-и</td> <td>Да</td> <td>15.00</td> </tr> </tbody> </table>				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				
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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије																							
Назив предмета	19.FRB004 Пословна економија																							
Наставник (ци)	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	<p>Теоријска настава</p> <p>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.</p> <p>Практична настава</p> <p>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.</p>																							
Литература	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Р.бр.</th> <th>Аутор-и</th> <th>Наслов</th> <th>Издавач</th> <th>Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,</td> <td>Пауновић, Б.</td> <td>Економика предузећа – предузеће, окружење и улагања</td> <td>ЦИД Економски факултет, Београд</td> <td>2021</td> </tr> <tr> <td>2,</td> <td>Покрајчић, Д.</td> <td>Економика предузећа – принципи и циљеви</td> <td>ЦИД Економски факултет, Београд</td> <td>2021</td> </tr> <tr> <td>3,</td> <td>Каравелић З., Његић К.</td> <td>Пословна економија</td> <td>Висока школа за пословну економију и предузетништво</td> <td>2019</td> </tr> </tbody> </table>				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
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	СТИР																				
	2	2	0	0	0																			
Методe 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																		
	колоквијум-и	Да	10.00	усмени испит	Да	70.00																		
	предавања и вежбе	Да	10.00																					
	семинар-и	Да	10.00																					

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије																						
Назив предмета	19.FRB003 Основе рачуноводства																						
Наставник (ци)	Николић С. Драгана, Професор струковних студија																						
Статус предмета	О																						
Број ЕСПБ	6																						
Услов	Нема																						
Предмети предуслови	Нема																						
Циљ предмета	<p>СТИЦАЊЕ ТЕОРИЈСКИХ, МЕТОДОЛОШКИХ И ПРАКТИЧНИХ ЗНАЊА О РАЧУНОВОДСТВУ ПРИВРЕДНИХ СУБЈЕКТА. УПОЗНАВАЊЕ И РАЗУМЕВАЊЕ ПРОБЛЕМАТИКЕ КЊИГОВОДСТВЕНЕ ЕВИДЕНЦИЈЕ ПОСЛОВНИХ ПРОМЕНА, ТЕ ПРИПРЕМЕ И ПРЕЗЕНТАЦИЈЕ РАЧУНОВОДСТВЕНИХ ИЗВЕШТАЈА. САГЛЕДАВАЊЕ ЗНАЧАЈА РАЧУНОВОДСТВЕНОГ ИНФОРМАЦИОНОГ СИСТЕМА ЗА ПОТРЕБЕ ОЦЕНЕ ЕФЕКТА ЕКОНОМСКИХ АКТИВНОСТИ ПРЕДУЗЕЊА И ПОСЛОВНОГ ОДЛУЧИВАЊА.</p>																						
Исход предмета	<p>НАКОН УСПЕШНО САВЛАДАНОГ ПРЕДМЕТА СТУДЕНТ ЋЕ БИТИ У СТАЊУ ДА: ПРАТИ ПРОТОК КЊИГОВОДСТВЕНЕ ДОКУМЕНТАЦИЈЕ, РАЗУМЕ И ПРИМЕНИ РАЧУНОВОДСТВЕНУ ЛОГИКУ И МЕТОДОЛОГИЈУ ЗА ПОТРЕБЕ КЊИГОВОДСТВЕНОГ ЕВИДЕНТИРАЊА ПОСЛОВНИХ ПРОМЕНА, СХВАТИ ЗНАЧАЈ РАЧУНОВОДСТВЕНИХ ИНФОРМАЦИЈА ЗА ПОТРЕБЕ УПРАВЉАЊА НА СВИМ НИВОИМА.</p>																						
Садржај предмета	<p>Теоријска настава</p> <p>Рачуноводство у пословању савременог предузећа; Основне билансне промене; Рашчлањивање биланса-књиговодствени рачун; Пословне књиге, књиговодствена документација и инвентарисање; Књиговодствена евиденција сопственог капитала и прибављања позајмљених средстава; Књиговодствена евиденција нематеријалних улагања и основних средстава; Књиговодствена евиденција новчаних средстава и готовинских еквивалената; Књиговодствена евиденција залиха материјала; Књиговодствена евиденција производње, залиха недовршене производње и готових производа; Књиговодствена евиденција залиха трговинске робе; Књиговодствена евиденција расхода; Књиговодствена евиденција прихода; Предзакључне радње и књижења; Утврђивање резултата пословања и закључивање пословних књига; Припрема основних финансијских извештаја.</p> <p>Практична настава</p> <p>Функције рачуноводства; Рачуноводствени информациони систем, рачуноводствене информације и квалитативне карактеристике рачуноводствених информација; Билансне промене које утичу на биланс стања и билансне промене које утичу на биланс стања и биланс успеха; Контни оквир и контни план; Књиговодствена документација; Прибављање финансијских средстава – практични примери књижења; Основна средства – практични примери књижења, Новчана средства и готовински еквиваленти – практични примери књижења, Залихе материјала – практични примери књижења; Производња, залихе недовршене производње и готових производа – практични примери књижења; Залихе трговинске робе – практични примери књижења, Расходи – практични примери књижења; Приходи – практични примери књижења, Утврђивање резултата пословања и закључивање пословних књига – практични пример, Припрема биланса стања и биланса успеха.</p>																						
Литература	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Р.бр.</th> <th>Аутор-и</th> <th>Наслов</th> <th>Издавач</th> <th>Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,</td> <td>Михаиловић И., Ранђеловић Д.</td> <td>Основе рачуноводства</td> <td>ВПШСС, Лесковац</td> <td>2016</td> </tr> <tr> <td>2,</td> <td>Петровић, З., Вићентијевић, К., Станишић, Н.</td> <td>Рачуноводство</td> <td>Универзитет Сингидунум, Београд</td> <td>2022</td> </tr> </tbody> </table>					Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година	1,	Михаиловић И., Ранђеловић Д.	Основе рачуноводства	ВПШСС, Лесковац	2016	2,	Петровић, З., Вићентијевић, К., Станишић, Н.	Рачуноводство	Универзитет Сингидунум, Београд	2022			
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година																			
1,	Михаиловић И., Ранђеловић Д.	Основе рачуноводства	ВПШСС, Лесковац	2016																			
2,	Петровић, З., Вићентијевић, К., Станишић, Н.	Рачуноводство	Универзитет Сингидунум, Београд	2022																			
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови																		
		Вежбе	ДОН	СТИР																			
	2	2	0	0	0																		
Методe извођења наставе	Теоријска излагања, решавање проблема и задатака са интерпретацијом решења, презентација примера из праксе																						
Оцене знања (максимални број поена 100)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Предиспитне обавезе</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> <th>Завршни испит</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>активност у току предавања</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> <td rowspan="3">писмени испит</td> <td>Да</td> <td>60.00</td> </tr> <tr> <td>колоквијум-и</td> <td>Да</td> <td>30.00</td> </tr> <tr> <td>практична настава</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> </tr> </tbody> </table>					Предиспитне обавезе	Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена	активност у току предавања	Да	5.00	писмени испит	Да	60.00	колоквијум-и	Да	30.00	практична настава	Да	5.00
Предиспитне обавезе	Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена																		
активност у току предавања	Да	5.00	писмени испит	Да	60.00																		
колоквијум-и	Да	30.00																					
практична настава	Да	5.00																					



АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент 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	СТИР		
	2	2	0	0	0	
Методe извођења наставе						
МЕТОДЕ КОЈЕ СЕ КОРИСТЕ НА ПРЕДАВАЊИМА И ВЕЖБАМА СУ ВЕРБАЛНЕ И ДЕМОСТРАТИВНЕ. 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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије				
Назив предмета	19.TIU001 Основи туризма				
Наставник (ци)	Илић Н. Драгана, Виши предавач				
Статус предмета	И				
Број ЕСПБ	6				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Циљ предмета је стицање основних знања о туризму и његовом развоју. Упознавање са теоријско – методолошким приступом пручавања туризма, аспектама научног проучавања туризма, основним појмовима, принципима и факторима развоја туризма.					
Исход предмета					
Након успешно савладаног предмета студенти ће стећи основна знања о туризму, о мотивима, факторима и облицима туристичких кретања, разумеће значај туризма за економски развој на локалном, регионалном, националном и глобалном нивоу и биће оспособљени за рад у туристичкој привреди. Стечено знање ће олакшати студентима праћење предавања из туристичких предмета на вишем нивоу студија.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Теоријско-методолошки приступ проучавања туризма; Аспекти научног проучавања туризма; Настанак и развој туризма; Дефинисање појмова туризам и туриста; Појаве аналогне туризму; Друштвено -економска условљеност туризма; Потребе у туризму; Фактори развоја туризма у зависности од њиховог значаја, средине у којој делују и могућности утицаја појединца; Туристичка понуда, туристичка тражња и фактори који утичу на понуду и тражњу; Иницијативни фактори развоја туризма; Комуникативни фактори развоја туризма; Атрактивно – мотивациони фактори развоја туризма; Рецептни фактори развоја туризма; Функције туризма; Савремене тенденције у развоју туризма.					
Практична настава					
Историја развоја туризма; Појам и значај туризма; Туристичке потребе и туристички мотиви; Економске и неекономске функције туризма; Туристичка инфраструктура; Туристичка супраструктура; Карактеристике туристичке тражње; Карактеристике туристичке понуде; Карактеристике појединих облика туризма; Туристичка валоризација; Међузависност туризма и окружења; Одрживи развој туризма; Туристичка политика; Улога државе у развоју туризма; Карактеристике развоја туризма у савременим условима.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година	
1,	Мариноски, Н., Ђери, Л., Стаменковић, П., Илић, Д.	Основи туристичке теорије и праксе	Висока пословна школа Лесковац	2016	
2,	Бесермењи, С.	Увод у туризам	Универзитет у Новом Саду, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад	2008	
3,	Буквић, Р.	Основи туризма	Виша пословна школа Нови Сад	2004	
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СТИР	
	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	писмени испит	
колоквијум-и		Да	10.00		
семинар-и		Да	10.00		
вежбе		Да	5.00		

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије																							
Назив предмета	19.TIU006 Туристичка географија																							
Наставник (ци)	Стаменковић Д. Предраг, Професор струковних студија																							
Статус предмета	И																							
Број ЕСПБ	6																							
Услов	Нема																							
Предмети предуслови	Нема																							
Циљ предмета	Циљ предмета је да упозна студенте са основама туристичке географије, природним и антропогеним туристичким вредностима, туристичким прометом и бројним структурним обележјима и савременим тенденцијама и трансформацијама географског простора.																							
Исход предмета	Након успешно савладаног предмета студент ће бити у стању да: разуме генеративни и атрактивни потенцијал емитивних и рецептивних регија у туризму, схвати значај туристичких вредности и разуме најважније правце туристичких токова у свету, схвати значај општег и просторног планирања за развој туризма, разликује и правилно тумачи карактеристике различитих саобраћајних грана у туризму, демонстрира познавање најзначајнијих туристичких регија као и основних карактеристика туристичког промета.																							
Садржај предмета	<p>Теоријска настава</p> <p>Увод у туристичку географију; Генеративни потенцијал емитивних регија; Атрактивни потенцијал рецептивних регија; Туристичке вредности просторних сфера; Туристичка валоризација атрактивних потенцијала простора; Интеррегионални туристички токови; Регионализација и типологија рецептивних простора; Туризам као агенс трансформације простора; Опште и просторно планирање туризма; Туризам и заштита животне средине; Усвајање знања из свих сегмената саобраћаја у туризму, специфичности друмског, железничког, поморског, речног, језерског и авио саобраћаја; Атрактивни потенцијал развоја туризма; Основне карактеристике туристичког промета; Просторни размештај облика туризма у свету; Просторне целине изван туристичких регија.</p> <p>Практична настава</p> <p>Методе истраживања у туристичкој географији; Најважније емитивне регије у свету; Анализа мотивских туристичких вредности; Графичко представљање система туристичких атракција; Најважније рецептивне регије у свету; Најважнији правци туристичких токова у свету; Типологија туристичких простора у свету; Материјална база развоја туризма; Графичко представљање система планирања туризма; Савремене тенденције у развоју саобраћаја и туризма; Анализа квантитативних показатеља туристичког промета Србије; Картографско представљање туристичких регија; Картографско представљање материјалне базе развоја туризма.</p>																							
Литература	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Р.бр.</th> <th>Аутор-и</th> <th>Наслов</th> <th>Издавач</th> <th>Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,</td> <td>Мариноски Н., Стаменковић П., Илић Д.</td> <td>Туристичка географија</td> <td>Висока пословна школа струковних студија Лесковац</td> <td>2015</td> </tr> <tr> <td>2,</td> <td>Радмила Новаковић Костић.</td> <td>Туристичке регије света</td> <td>Висока пословно-техничка школа струковних студија Ужице</td> <td>2016</td> </tr> <tr> <td>3,</td> <td>Јовановић В.</td> <td>Туризам и простор</td> <td>Универзитет Сингидунум, Београд</td> <td>2017</td> </tr> </tbody> </table>				Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година	1,	Мариноски Н., Стаменковић П., Илић Д.	Туристичка географија	Висока пословна школа струковних студија Лесковац	2015	2,	Радмила Новаковић Костић.	Туристичке регије света	Висока пословно-техничка школа струковних студија Ужице	2016	3,	Јовановић В.	Туризам и простор	Универзитет Сингидунум, Београд	2017
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година																				
1,	Мариноски Н., Стаменковић П., Илић Д.	Туристичка географија	Висока пословна школа струковних студија Лесковац	2015																				
2,	Радмила Новаковић Костић.	Туристичке регије света	Висока пословно-техничка школа струковних студија Ужице	2016																				
3,	Јовановић В.	Туризам и простор	Универзитет Сингидунум, Београд	2017																				
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови																			
		Вежбе	ДОН	СТИР																				
	2	2	0	0	0																			
Методе извођења наставе	<p>Предавања: Фронтални, индиректни облици, посебне врсте рада, метода усменог излагања, метода разговара, текстуална метода, илустративно-демонстративна метода, картографска метода и др.</p> <p>Вежбе: презентација примера из праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.</p>																							



## Акредитација студијског програма

ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС)

Менаџмент 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			
семинар-и	Да	10.00			
вежбе	Да	5.00			

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије					
Назив предмета	19.МТН006 Стручна пракса (прва 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 предмета прве године студија на овом студијском програму.					
Садржај предмета	<p>Разумевање положаја предузећа у привредном систему; Делокруг рада пословних функција и стручних служби предузећа. Праћење улагања, резултата и фактора репродукције предузећа; Ангажовање и трошење средстава; Упознавање са примењеном методологијом обрачуна трошкова и цене коштања; Анализа остварених резултата пословања и њихове расподеле; Упознавање са пословном документацијом и пословним књигама и инвентарисањем; Упознавање са применом контог плана и елементима организације рачуноводства; Рачуноводствено праћење у пракси: основних средстава, новчаних средстава, потраживања и обавеза, материјала, недовршене производње и готових производа, трговинске робе, извора средстава, расхода и прихода; Упознавање са рачуноводственим извештајима; Упознавање са структуром рачунарске мреже предузећа/организације; Упознавање са најзначајнијим апликативним софтвером у предузећу/организацији; Технике обезбеђења података у информационим системима у предузећу/организацији; Упознавање и примена правилне исхране; упознавање са последицама неправилне исхране и утицаја одређених врста намирница на организам човека. Савремени трендови у исхрани; Санитарне 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 темелјци); 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. Сагледавање карактеристика туристичке понуде, туристичке тражње и фактора који утичу на туристичку понуду и тражњу; ; Разумевање значаја туризма за економски развој на локалном, националном и глобалном нивоу; Упознавање са генеративним и атрактивним потенцијалом емитивних и рецептивних регија у туризму; Примена стеченог знања страног језика у пословној комуникацији и пословној кореспонденцији, уз нагласак на употребу стручне терминологије. Симулација услуживања гостију са посебним освртом на јеловник (објашњење менија, начина припреме јела, врсте сирева, дезерта и винске карте); за испитивање сатисфакције клијената/гостију; Симулација жалбе на различите теме и одговор на жалбу.</p>					
Литература						
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година	
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови	
		Вежбе	ДОН	СТИР		
	0	0	0	0	2	
Методе извођења наставе	<p>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 организацијом рада у угоститељском објекту, са стандардима у кухињи и њиховом применом. Кроз припрему хране, студенти се оспособљавају за самосталан рад у кухињи. Реализацијом стручне праксе студентима је омогућено да савладају технике, активности и операције у организацији и управљању кухињама.</p>					
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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије																												
Назив предмета	24.MG0001 Националне гастрономије																												
Наставник (ци)	Џонић С. Момчило, Наставник вештина																												
Статус предмета	О																												
Број ЕСПБ	6																												
Услов	Нема																												
Предмети предуслови	Нема																												
Циљ предмета	Циљ предмета је да се студенти упознају са начином и културом исхране у различитим регијама наше земље, код 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	<p>Теоријска настава</p> <p>Историја и развој српске кухиње; 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; Гастрономија као наука; Гастрономија и култура; Савремене тенденције у гастрономији; Гастрономија старих цивилизација; Међународна кухиња; Европска кухиња; Француска кухиња; Италијанска кухиња; Кухиње средње и источне Европе; Српска кухиња.</p> <p>Практична настава</p> <p>Практична настава се реализује у гастрономском ресторану школе и различитим угоститељским објектима где студент вежбају припрему јела различитих националних кухиња.</p>																												
Литература	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Р.бр.</th> <th>Аутор-и</th> <th>Наслов</th> <th>Издавач</th> <th>Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,</td> <td>Вукић, М.</td> <td>Национална гастрономија</td> <td>ВХШ, Београд</td> <td>2015</td> </tr> <tr> <td>2,</td> <td>Калењук, Б.</td> <td>Националне гастрономије</td> <td>ПМФ, Нови Сад</td> <td>2016</td> </tr> <tr> <td>3,</td> <td>Портић, М.</td> <td>Гастрономски производи</td> <td>ПМФ, Нови Сад</td> <td>2011</td> </tr> <tr> <td>4,</td> <td>Џуцулески, В.</td> <td>Интернационална гастрономија</td> <td>ФТУ, Охрид</td> <td>2008</td> </tr> </tbody> </table>				Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година	1,	Вукић, М.	Национална гастрономија	ВХШ, Београд	2015	2,	Калењук, Б.	Националне гастрономије	ПМФ, Нови Сад	2016	3,	Портић, М.	Гастрономски производи	ПМФ, Нови Сад	2011	4,	Џуцулески, В.	Интернационална гастрономија	ФТУ, Охрид	2008
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година																									
1,	Вукић, М.	Национална гастрономија	ВХШ, Београд	2015																									
2,	Калењук, Б.	Националне гастрономије	ПМФ, Нови Сад	2016																									
3,	Портић, М.	Гастрономски производи	ПМФ, Нови Сад	2011																									
4,	Џуцулески, В.	Интернационална гастрономија	ФТУ, Охрид	2008																									
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови																								
		Вежбе	ДОН	СТИР																									
	2	0	2	0	0																								
Методe извођења наставе	Монолошка метода, дијалoшка метода, метода демонстрације, метода практичног рада, метода самосталних вежби, метода писања.																												
Оцене знања (максимални број поена 100)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Предиспитне обавезе</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> <th>Завршни испит</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>активност у току предавања</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> <td rowspan="4">усмени испит</td> <td>Да</td> <td rowspan="4">60.00</td> </tr> <tr> <td>колоквијум-и</td> <td>Да</td> <td>15.00</td> </tr> <tr> <td>практична настава</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> </tr> <tr> <td>семинар-и</td> <td>Да</td> <td>15.00</td> </tr> </tbody> </table>				Предиспитне обавезе	Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена	активност у току предавања	Да	5.00	усмени испит	Да	60.00	колоквијум-и	Да	15.00	практична настава	Да	5.00	семинар-и	Да	15.00				
Предиспитне обавезе	Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена																								
активност у току предавања	Да	5.00	усмени испит	Да	60.00																								
колоквијум-и	Да	15.00																											
практична настава	Да	5.00																											
семинар-и	Да	15.00																											

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије				
Назив предмета	19.МТН010 Технологија животних намирница				
Наставник (ци)	Глишић Љ. Слободан, Виши предавач				
Статус предмета	О				
Број ЕСПБ	6				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Циљ предмета је упознавање студената са основним животним намирницама, њиховим микробиолошким, хемијским, физичким и сензорним квалитетом, као и њиховим основним врстама и карактеристикама, упознавање са поступцима који се примењују у припреми, и конзервисању хране, као и стицање знања о дневној енергетској потреби хранљивих материја које организам узима из животних намирница.					
Исход предмета					
Након успешно савладаног предмета студенти ће поседовати теоријска и практична знања о животним намирницама, о њиховој правилној употреби, биће у стању да препознају утицај начина исхране на развој и здравствено стање организма, а стечена знања омогући ће студентима да професионално врше оцењивање квалитета животних намирница.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Дефинисање технологије животних намирница као научне дисциплине. Исхрана и значај исхране. Подела животних намирница. Дефинисање појма квалитет намирница и основне групе фактора квалитета. Састав животних намирница. Дневне енергетске потребе организма. Микробиологија животних намирница и узрочници кварења намирница. Животне намирнице биљног и животињског порекла. Методе конзервисања намирница. Зачини и адитиви. Алкохолна пића. Вино. Пиво. Ракија Воћни, биљни, житни и вештачки напци.					
Практична настава					
Појам и класификација животних намирница. Општи принципи правилне исхране; Последице неправилне исхране; Намирнице животињског и биљног порекла; Беланчевине, масти и угљени хидрати, вода, минералне материје и витамини; Учешће појединих компоненти намирница у остваривању енергетске вредности оброка; Припрема сировина за производњу и технолошки поступак производње; Конзервисање животних намирница, сокови и концентрати од воћа и поврћа; Производи богати угљеним хидратима, масти и уља, воће и поврће; Месо, рибе, млеко, јаја и њихови производи; Врсте и квалитет пића у промету; Врсте и квалитет вина у промету; Врсте и квалитет вина у промету; Природне ракије, жестока алкохолна пића и ликери; Класификација и основна својства безалкохолних пића.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година	
1,	Oluwatosin Ademola Ijabadeniyi	Food Science and Technology: Trends and Future Prospects (De Gruyter Stem)	Durban University of Technology, South Africa	2020	
2,	Ђуришић, Б.	Исхрана	ВХШ, Београд	2010	
3,	Ралјић, Ј., Блешћ, И.	Безбедност хране и примена HACCP	ПМФ, Нови Сад	2012	
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СТИР	
	2	2	0	0	0
Методе извођења наставе					
Предавања, вежбе, семинарски и пројектни рад, анализа случаја, симулација, интерактивна дискусија, колоквијуми.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	5.00	писмени испит	
колоквијум-и		Да	10.00		
презентација пројекта		Да	10.00		
семинар-и		Да	5.00		
вежбе		Да	10.00		

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије																								
Назив предмета	19.FRB011 Основе менаџмента																								
Наставник (ци)	Кристић 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	<p>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.</p> <p>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.</p>																								
Исход предмета	<p>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.</p>																								
Садржај предмета	<p>Теоријска настава</p> <p>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.</p> <p>Практична настава</p> <p>Генеа 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.</p>																								
Литература	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">Р.бр.</th> <th style="width: 30%;">Аутор-и</th> <th style="width: 40%;">Наслов</th> <th style="width: 15%;">Издавач</th> <th style="width: 5%;">Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1,</td> <td>Машић Б., Џелетовић М.</td> <td>Увод у менаџмент, принципи, процеси и концепти</td> <td>Универзитет у Београду - Иновациони центар факултета безбедности, Академска мисао, Београд</td> <td style="text-align: center;">2021</td> </tr> </tbody> </table>				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											
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																				
	2	Вежбе	ДОН	СТИР																					
		2	0	0	0																				
Методe извођења наставе	Метода усменог излагања, дијалoшка и еротематска метода, метода илустративних радова, метода демонстрације, хеуристичка настава.																								
Оцене знања (максимални број поена 100)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">Предиспитне обавезе</th> <th style="width: 10%;">Обавезна</th> <th style="width: 10%;">Поена</th> <th style="width: 30%;">Завршни испит</th> <th style="width: 10%;">Обавезна</th> <th style="width: 10%;">Поена</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>активност у току предавања</td> <td style="text-align: center;">Да</td> <td style="text-align: center;">5.00</td> <td rowspan="4" style="text-align: center;">усмени испит</td> <td style="text-align: center;">Да</td> <td rowspan="4" style="text-align: center;">70.00</td> </tr> <tr> <td>колоквијум-и</td> <td style="text-align: center;">Да</td> <td style="text-align: center;">8.00</td> </tr> <tr> <td>практична настава</td> <td style="text-align: center;">Да</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>семинар-и</td> <td style="text-align: center;">Да</td> <td style="text-align: center;">7.00</td> </tr> </tbody> </table>				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
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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије																												
Назив предмета	19.FR2005 Управљање ризиком																												
Наставник (ци)	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	<p>Теоријска настава</p> <p>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.</p> <p>Практична настава</p> <p>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.</p>																												
Литература	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Р.бр.</th> <th>Аутор-и</th> <th>Наслов</th> <th>Издавач</th> <th>Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,</td> <td>Барјактаровић Л.</td> <td>Управљање ризиком</td> <td>Универзитет Сингидунум, Београд</td> <td>2015</td> </tr> <tr> <td>2,</td> <td>Стојановић Д., Крстић М., Јањић Бадули Љ.</td> <td>Управљање ризиком и осигурање</td> <td>Висока пословна школа струковних студија, Лесковац</td> <td>2016</td> </tr> <tr> <td>3,</td> <td>Ђуричин Д., Вуксановић Херцег И.</td> <td>Менаџмент ризика у предузећу</td> <td>Економски факултет, Београд</td> <td>2021</td> </tr> <tr> <td>4,</td> <td>Crouhy, M., Galai, D., &amp; Mark, R.</td> <td>The Essentials of Risk Management</td> <td>McGraw-Hill Education</td> <td>2014</td> </tr> </tbody> </table>				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
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	СТИР																									
	2	2	0	0	0																								
Методe 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)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Предиспитне обавезе</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> <th>Завршни испит</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>активност у току предавања</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> <td>писмени испит</td> <td>Да</td> <td>20.00</td> </tr> <tr> <td>колоквијум-и</td> <td>Да</td> <td>45.00</td> <td>усмени испит</td> <td>Да</td> <td>25.00</td> </tr> <tr> <td>практична настава</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Предиспитне обавезе	Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена	активност у току предавања	Да	5.00	писмени испит	Да	20.00	колоквијум-и	Да	45.00	усмени испит	Да	25.00	практична настава	Да	5.00				
Предиспитне обавезе	Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена																								
активност у току предавања	Да	5.00	писмени испит	Да	20.00																								
колоквијум-и	Да	45.00	усмени испит	Да	25.00																								
практична настава	Да	5.00																											

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент 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	<p>Теоријска настава</p> <p>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.</p> <p>Практична настава</p> <p>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.</p>																								
Литература	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">Р.бр.</th> <th style="width: 25%;">Аутор-и</th> <th style="width: 35%;">Наслов</th> <th style="width: 20%;">Издавач</th> <th style="width: 15%;">Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1,</td> <td>Богићевић Миликић, Б.</td> <td>Увод у менаџмент људских ресурса (десето измењено и допуњено издање)</td> <td>ЦИД - Економски факултет Београд</td> <td style="text-align: center;">2020</td> </tr> </tbody> </table>				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											
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	СТИР																					
	2	2	0	0	0																				
Методe извођења наставе	Монолошки, дијалoшки, демонстрацијски и текст-метода (уз одговарајуће облике рада: фронтални, индивидуални, групни, у пару и тимски/интерактивни).																								
Оцене знања (максимални број поена 100)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 35%;">Предиспитне обавезе</th> <th style="width: 10%;">Обавезна</th> <th style="width: 10%;">Поена</th> <th style="width: 30%;">Завршни испит</th> <th style="width: 10%;">Обавезна</th> <th style="width: 10%;">Поена</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>активност у току предавања</td> <td style="text-align: center;">Да</td> <td style="text-align: center;">5.00</td> <td rowspan="4" style="text-align: center;">усмени испит</td> <td style="text-align: center;">Да</td> <td rowspan="4" style="text-align: center;">45.00</td> </tr> <tr> <td>колоквијум-и</td> <td style="text-align: center;">Да</td> <td style="text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td>практична настава</td> <td style="text-align: center;">Да</td> <td style="text-align: center;">5.00</td> </tr> <tr> <td>семинар-и</td> <td style="text-align: center;">Да</td> <td style="text-align: center;">15.00</td> </tr> </tbody> </table>				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
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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије																								
Назив предмета	19.МТН035 Предузетнички менаџмент																								
Наставник (ци)	Глигоријевић Ј. Немања, Виши предавач																								
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	<p>Теоријска настава</p> <p>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 развоју идеја и иновација; Појам и значај пословног плана.</p> <p>Практична настава</p> <p>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.</p>																								
Литература	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Р.бр.</th> <th>Аутор-и</th> <th>Наслов</th> <th>Издавач</th> <th>Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,</td> <td>Пауновић Б., Зиповски Д.,</td> <td>Пословни план – водич за израду</td> <td>Економски факултет Београд, ИСБН 978-86-403-1660-6</td> <td>2021</td> </tr> <tr> <td>2,</td> <td>Павловић Н., Крстић Ранђић Ј.</td> <td>Предузетништво и менаџмент</td> <td>Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерско и туризам, Врњачка Бања</td> <td>2016</td> </tr> </tbody> </table>				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						
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	СТИР																					
	2	2	0	0	0																				
Методe извођења наставе	Презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и усмено презентовање семинарских радова и пословних планова.																								
Оцене знања (максимални број поена 100)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Предиспитне обавезе</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> <th>Завршни испит</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>активност у току предавања</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> <td rowspan="4">усмени испит</td> <td>Да</td> <td rowspan="4">70.00</td> </tr> <tr> <td>колоквијум-и</td> <td>Да</td> <td>8.00</td> </tr> <tr> <td>практична настава</td> <td>Да</td> <td>10.00</td> </tr> <tr> <td>семинар-и</td> <td>Да</td> <td>7.00</td> </tr> </tbody> </table>				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
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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент 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	<p>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.</p>																									
Исход предмета	<p>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.</p>																									
Садржај предмета	<p><b>Теоријска настава</b></p> <p>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.</p> <p><b>Практична настава</b></p> <p>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.</p>																									
Литература	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Р.бр.</th> <th>Аутор-и</th> <th>Наслов</th> <th>Издавач</th> <th>Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,</td> <td>Огњанов, Г.</td> <td>Маркетиншке комуникације - друго измењено и допуњено издање</td> <td>ЦИД, Економски факултет, Београд</td> <td>2019</td> </tr> <tr> <td>2,</td> <td>Добријевић, Г.</td> <td>Пословно комуницирање и преговарање - пето допуњено издање</td> <td>Универзитет Сингидунум, Београд</td> <td>2021</td> </tr> </tbody> </table>					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						
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	СТИР																						
	2	2	0	0	0																					
Методе извођења наставе	<p>Интерактивна настава кроз предавања путем презентација; Презентација примера из пословне праксе као повод за тумачење и разумевање појмова и концепата; Студије случаја; Дискусије</p>																									
Оцене знања (максимални број поена 100)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Предиспитне обавезе</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> <th>Завршни испит</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>активност у току предавања</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> <td rowspan="4">писмени испит</td> <td>Да</td> <td rowspan="4">45.00</td> </tr> <tr> <td>колоквијум-и</td> <td>Да</td> <td>30.00</td> </tr> <tr> <td>практична настава</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> </tr> <tr> <td>семинар-и</td> <td>Да</td> <td>15.00</td> </tr> </tbody> </table>					Предиспитне обавезе	Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена	активност у току предавања	Да	5.00	писмени испит	Да	45.00	колоквијум-и	Да	30.00	практична настава	Да	5.00	семинар-и	Да	15.00
Предиспитне обавезе	Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена																					
активност у току предавања	Да	5.00	писмени 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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије																									
Назив предмета	19.MTHD34 Кетеринг менаџмент																									
Наставник (ци)	Здравковић Љ. Ивица, 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	<p>Теоријска настава</p> <p>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 оброка у кетерингу; Кетеринг операције и пословање; Продаја кетеринг услуга; Финансијска контрола и извештаји у кетерингу.</p> <p>Практична настава</p> <p>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.</p>																									
Литература	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Р.бр.</th> <th>Аутор-и</th> <th>Наслов</th> <th>Издавач</th> <th>Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,</td> <td>Стојановић, М.</td> <td>Кетеринг</td> <td>ВХШ, Београд</td> <td>2010</td> </tr> </tbody> </table>					Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година	1,	Стојановић, М.	Кетеринг	ВХШ, Београд	2010											
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	СТИР																						
	2	0	2	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)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Предиспитне обавезе</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> <th>Завршни испит</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>активност у току предавања</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> <td rowspan="4">усмени испит</td> <td>Да</td> <td rowspan="4">45.00</td> </tr> <tr> <td>колоквијум-и</td> <td>Да</td> <td>30.00</td> </tr> <tr> <td>практична настава</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> </tr> <tr> <td>семинар-и</td> <td>Да</td> <td>15.00</td> </tr> </tbody> </table>					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
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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије																								
Назив предмета	24.MG3001 Безбедност хране																								
Наставник (ци)	Глишић Љ. Слободан, Виши предавач																								
Статус предмета	О																								
Број ЕСПБ	4																								
Услов	Нема																								
Предмети предуслови	Нема																								
Циљ предмета	Упознавање са стандардизацијом и основама безбедности хране, 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 безбедности хране у прехранбеној индустрији и комплетније сагледати начин организовања контроле у промету намирница.																								
Садржај предмета	<p>Теоријска настава</p> <p>Увод у безбедност хране; Врсте система квалитета; Стандарди квалитета ISO; HACCP у контроли намирница; Поступак увођења HACCP; Припрема и обрада узорака за анализу; Хемијске методе анализе намирница; Инструменталне методе анализе; Оптичке методе анализе; Сензорске методе анализе; Микробиолошке методе анализе хране.</p> <p>Практична настава</p> <p>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.</p>																								
Литература	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Р.бр.</th> <th>Аутор-и</th> <th>Наслов</th> <th>Издавач</th> <th>Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,</td> <td>Попов Раљић Ј., Блешић И.</td> <td>Безбедност хране HACCP систем - Теорија и пракса</td> <td>Универзитет Сингидунум, Београд</td> <td>2021</td> </tr> <tr> <td>2,</td> <td>Глишић С.</td> <td>Безбедност хране</td> <td>Академија струковних студија Јужна Србија, Лесковац (у поступку издавања)</td> <td>2024</td> </tr> </tbody> </table>				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,	Глишић С.	Безбедност хране	Академија струковних студија Јужна Србија, Лесковац (у поступку издавања)	2024						
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,	Глишић С.	Безбедност хране	Академија струковних студија Јужна Србија, Лесковац (у поступку издавања)	2024																					
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови																				
		Вежбе	ДОН	СТИР																					
	1	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)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Предиспитне обавезе</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> <th>Завршни испит</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>активност у току предавања</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> <td rowspan="4">усмени испит</td> <td>Да</td> <td rowspan="4">45.00</td> </tr> <tr> <td>колоквијум-и</td> <td>Да</td> <td>30.00</td> </tr> <tr> <td>практична настава</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> </tr> <tr> <td>семинар-и</td> <td>Да</td> <td>15.00</td> </tr> </tbody> </table>				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
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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије																												
Назив предмета	19.MG0002 Основе ресторатерства																												
Наставник (ци)	Бојовић М. Жарко, Наставник вештина Здравковић Љ. Ивица, Наставник вештина																												
Статус предмета	О																												
Број ЕСПБ	6																												
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	<p>Теоријска настава</p> <p>Настанак, развој, дефинисање и карактер ресторатерства; Ресторатерство као привредна, услужна и терцијална делатност; Специфичност угоститељских услуга са освртом на примени коктела; Функција и значај ресторатерства 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); Винска карта, подела; Инструменти понуде у ресторатерству, продаја, евидентирање и наплаћивање хотелско ресторанских услуга; Ситан инвентар и опрема у угоститељским радњама и хотелима.</p> <p>Практична настава</p> <p>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.</p>																												
Литература	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Р.бр.</th> <th>Аутор-и</th> <th>Наслов</th> <th>Издавач</th> <th>Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>Барјактаревић, Д.</td> <td>Ресторатерско пословање</td> <td>Универзитет Сингидунум, Београд</td> <td>2015</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Гагић, С.</td> <td>Сервис хране и пића</td> <td>Универзитет за пословне студије, Бања Лука</td> <td>2016</td> </tr> </tbody> </table>					Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година	1.	Барјактаревић, Д.	Ресторатерско пословање	Универзитет Сингидунум, Београд	2015	2.	Гагић, С.	Сервис хране и пића	Универзитет за пословне студије, Бања Лука	2016									
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година																									
1.	Барјактаревић, Д.	Ресторатерско пословање	Универзитет Сингидунум, Београд	2015																									
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	СТИР																									
	2	0	2	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)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Предиспитне обавезе</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> <th>Завршни испит</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>активност у току предавања</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> <td rowspan="5">усмени испит</td> <td rowspan="5">Да</td> <td rowspan="5">45.00</td> </tr> <tr> <td>колоквијум-и</td> <td>Да</td> <td>30.00</td> </tr> <tr> <td>практична настава</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> </tr> <tr> <td>семинар-и</td> <td>Да</td> <td>15.00</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					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			
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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије																								
Назив предмета	19.MBL007 Основе маркетинга																								
Наставник (ци)	Дашић 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	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Р.бр.</th> <th>Аутор-и</th> <th>Наслов</th> <th>Издавач</th> <th>Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,</td> <td>Василјев С., Сударевић, Т.</td> <td>Маркетинг принципи, 7. издање</td> <td>Прометеј, Нови Сад</td> <td>2014</td> </tr> <tr> <td>2,</td> <td>Глигоријевић, М., Вељковић, С.</td> <td>Маркетинг</td> <td>ЦИД – Економски факултет, Универзитет у Београду</td> <td>2019</td> </tr> <tr> <td>3,</td> <td>Kotler Ph., Keller K.</td> <td>Marketing menadžment, 15. izdanje (sva poglavlja sem poglavlja 4)</td> <td>Data Status, Beograd</td> <td>2017</td> </tr> </tbody> </table>				Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година	1,	Василјев 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	
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година																					
1,	Василјев 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	СТИР																					
	2	2	0	0	0																				
Методe 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)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Предиспитне обавезе</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> <th>Завршни испит</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>активност у току предавања</td> <td>Да</td> <td>10.00</td> <td rowspan="4">усмени испит</td> <td>Да</td> <td rowspan="4">70.00</td> </tr> <tr> <td>колоквијум-и</td> <td>Да</td> <td>10.00</td> </tr> <tr> <td>практична настава</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> </tr> <tr> <td>семинар-и</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> </tr> </tbody> </table>				Предиспитне обавезе	Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена	активност у току предавања	Да	10.00	усмени испит	Да	70.00	колоквијум-и	Да	10.00	практична настава	Да	5.00	семинар-и	Да	5.00
Предиспитне обавезе	Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена																				
активност у току предавања	Да	10.00	усмени 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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије																					
Назив предмета	19.МТН013 Пословно право																					
Наставник (ци)	Илић Р. Милица, Предавач																					
Статус предмета	О																					
Број ЕСПБ	3																					
Услов	Нема																					
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	<p>Теоријска настава</p> <p>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.</p> <p>Практична настава</p> <p>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 својинских односа Хексагон природних права; Практична израда уговора привредног права; Практична израда уговора привредног права; Практична израда уговора привредног права.</p>																					
Литература	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">Р.бр.</th> <th style="width: 30%;">Аутор-и</th> <th style="width: 30%;">Наслов</th> <th style="width: 20%;">Издавач</th> <th style="width: 10%;">Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1,</td> <td>Никчевић И. Марковић В.</td> <td>Пословно право</td> <td>Универзитет Сингидунум Београд</td> <td style="text-align: center;">2014</td> </tr> </tbody> </table>				Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година	1,	Никчевић И. Марковић В.	Пословно право	Универзитет Сингидунум Београд	2014								
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	СТИР																		
	2	0	0	0	0																	
Методe извођења наставе	Монолошки, дијалoшки, демонстрацијски и текст-метода (уз одговарајуће облике рада: фронтални, индивидуални, групни, у пару и тимски/интерактивни).																					
Оцене знања (максимални број поена 100)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Предиспитне обавезе</th> <th style="width: 10%;">Обавезна</th> <th style="width: 10%;">Поена</th> <th style="width: 40%;">Завршни испит</th> <th style="width: 10%;">Обавезна</th> <th style="width: 10%;">Поена</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>активност у току предавања</td> <td style="text-align: center;">Да</td> <td style="text-align: center;">10.00</td> <td rowspan="3" style="text-align: center;">усмени испит</td> <td style="text-align: center;">Да</td> <td rowspan="3" style="text-align: center;">45.00</td> </tr> <tr> <td>колоквијум-и</td> <td style="text-align: center;">Да</td> <td style="text-align: center;">30.00</td> </tr> <tr> <td>семинар-и</td> <td style="text-align: center;">Да</td> <td style="text-align: center;">15.00</td> </tr> </tbody> </table>				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
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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум


Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент 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			
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	<p>Теоријска настава</p> <p>Врсте туристичких путовања и описивање дестинација; Организовање тура и екскурзија; Преговори (процедура преговарања, стилкови 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).</p> <p>Практична настава</p> <p>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.</p>			
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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

### 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	СТИР	
	1	2	0	0	0
<b>Методе извођења наставе</b> 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.					
<b>Оцене знања (максимални број поена 100)</b>					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	5.00	писмени испит	
колоквијум-и		Да	10.00	усмени испит	
презентација пројекта		Да	10.00		
вежбе		Да	5.00		

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

## Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент 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																																																										
Предмети предуслови	Нема																																																										
Циљ предмета	<p>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.</p>																																																										
Исход предмета	<p>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.</p>																																																										
Садржај предмета	<p>Теоријска настава</p> <p>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, субјонциф.</p> <p>Практична настава</p> <p>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.</p>																																																										
Литература	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Р.бр.</th> <th>Аутор-и</th> <th>Наслов</th> <th>Издавач</th> <th>Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,</td> <td>Sophie Corbeau, Chantal Dubois, Jean-Luc Penformis, Laurent Semichon</td> <td>Hotellerie-Restauraton</td> <td>CLE International</td> <td>2013</td> </tr> <tr> <td>2,</td> <td>Maia Grégoire</td> <td>Grammaire progressive du français Niveau intermédiaire</td> <td>CLE International</td> <td>2013</td> </tr> <tr> <td>3,</td> <td>Marie-Pierre Caquineau-Gündüz, Yvonne Delatour, Dominique Jannepin</td> <td>Les 500 Exercices de Grammaire B1</td> <td>Hatier Fr</td> <td>2006</td> </tr> <tr> <td>4,</td> <td>Marie-Pierre Caquineau-Gündüz, Yvonne Delatour, Dominique Jennepin</td> <td>Les 500 Exercices de Grammaire B2</td> <td>Hatier Fr</td> <td>2006</td> </tr> <tr> <td>5,</td> <td>Bescherelle</td> <td>La Conjugation. 12000 verbes</td> <td>Hatier</td> <td>1990</td> </tr> <tr> <td>6,</td> <td>J.Dubois, G. Jouannon, R. Lagane</td> <td>La Grammaire français</td> <td>Larousse</td> <td>1988</td> </tr> <tr> <td>7,</td> <td>Валентин Путанец</td> <td>Француско хрватски или српски речник</td> <td>Школска књига, Загреб</td> <td>1984</td> </tr> <tr> <td>8,</td> <td>Maurice Grevisse, Le Bon Usage</td> <td>Grammaire Française</td> <td>Ducolot</td> <td>1986</td> </tr> <tr> <td>9,</td> <td>Michel Legrain, Le Petit Robert</td> <td>Dictionnaire de la langue française</td> <td>Dictionnaires de Robert</td> <td>1997</td> </tr> <tr> <td>10,</td> <td>Jean-Paul Colin, Le Robert</td> <td>Dictionnaire des difficultés du français</td> <td>Les Usuels de Robert</td> <td>1994</td> </tr> </tbody> </table>				Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година	1,	Sophie Corbeau, Chantal Dubois, Jean-Luc Penformis, Laurent Semichon	Hotellerie-Restauraton	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
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година																																																							
1,	Sophie Corbeau, Chantal Dubois, Jean-Luc Penformis, Laurent Semichon	Hotellerie-Restauraton	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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СТИР	
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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент 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	<p>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; Упознавање са најзначајнијим прописима из области трговинског права; Утврђивање степена прилагођености производа потребама потрошача; Упознавање и обављање послова у кухињама угоститељских објеката; Операције код припремања животног намирница и хране; Утврђивање нутритивне вредности намирница и анализа услова под којима се оне производе, прерађују, складиште или употребљавају; Термичко-топлотне методе прераде намирница; 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; Упознавање са начином и културом исхране других народа; Самостална припрема јела одређених националних гастрономија; 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; 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.</p>					
Литература						
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година	
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови	
		Вежбе	ДОН	СТИР		
	0	0	0	0	2	
Методe извођења наставе	<p>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.</p>					
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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије					
Назив предмета	19.МТН033 Креативна гастрономија					
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 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; 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; Намирнице биљног порекла; Гастрономски производи; Разврставање гастрономских производа; Национални гастрономски производи света. Алтернативни видови исхране (вегетеријанство, безглутенска исхрана, високопротеинска исхрана); Креативна јела са ниским уносом калоријских вредности; Креативна и молекуларна гастрономија, њихова примена; Креативна исхрана и животни стил.						
Практична настава						
Практична настава се реализује у различитим угоститељским објектима где студенти вежбају припрему јела различитих међународних кухиња и у гастрономском кабинету Одсека Висока пословна школа Лесковац.						
Литература						
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година		
1,	Станишић, С.	Исхрана и здравље	Универзитет Сингидунум, Београд	2018		
2,	Драшковић, С.	Међународна гастрономија	Универзитет Сингидунум, Београд	2018		
3,	Портић, М.	Гастрономија	Универзитет Сингидунум, Београд	2011		
4,	Вукић, М., Дрлјевић, О.	Гастрономски производи	Висока хотелијерска школа, Београд	2006		
5,	Вукић, М.	Национална гастрономија	Висока хотелијерска школа, Београд	2009		
6,	Џуцулески, В.	Интернационална гастрономија	Факултет за туризам и угоститељство, Охрид	2008		
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови	
		Вежбе	ДОН	СТИР		
	2	0	3	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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије				
Назив предмета	24.MG0003 Гастрономска естетика				
Наставник (ци)	Џонић С. Момчило, Наставник вештина				
Статус предмета	О				
Број ЕСПБ	6				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
Упознавање са техником израде, обликовања и компоновања, са нагласком на естетски изглед јестивих сирових и термички обрађених животних намирница, како би креативност, оригиналност, привлачан изглед и укус дошли до пуног изражаја.					
Исход предмета					
Савладавање потребних знања и стручних вештина како би се студент, као будући професионални гастроном са израженим осећањем за естетско обликовање, оспособио за самосталан рад у кухињи.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Увод у гастрономску естетику; Примена светских стандарда; Естетски елементи, склад боја на тањиру, јестиви делови који се користе; Комбиновање нових техника кувања; Креирање гастрономског производа; Усклађивање температуре сервиса са температуром компоненти на тањиру; Сензорна анализа, естетски изглед, комбиновање боја; Основне и додатне сировине, глазуре које се могу користити; Принципи естетике при изради и сервирању самог јела; Одабир тањира, посуђа за сервирање; Естетска обрада разних врста теста; Естетска обрада воћа и поврћа; Примењени гастрономски нормативи; Примењена гастрономска естетика код топлих и хладних гастрономских послastiца; Декорисање, припрема и сервис послastiца, примена технике цртања и декорација на тањиру (пире, чоколада, разне врсте сосева).					
Практична настава					
Практична припрема (механичка) и примена намирница и зачина, топлотна обрада намирница, избор посуђа за сервирање. Припрема, сервирање и декорисање јела уз примену основних принципа гастрономске естетике, сензорна анализа гастрономских производа. Креирање и израда гастрономских производа који се користе као прилози и варива (креме, пиреи, пуњена поврћа, гратинирана поврћа, обликовано поврће). Креирање и израда гастрономских производа који се сервирају као хладна предјела (мус, терин, галантин, татар од рибљег меса, слани мињони). Креирање и израда гастрономских производа који се користе при сервирању специјалних јела хладне кухиње – хладне плате (гарде мангер); асортиман фингер фоод понуде (брускет, канапеи, везане салате од поврћа, меса, рибљег меса, ракова и шкољки, розбиф, јела од линзер теста (тартови), производи од лиснатог теста (петит бушеи), салате од свежег поврћа. Креирање и израда гастрономских производа: супе, чорбе и потажи. Креирање и израда гастрономских производа који се сервирају као топла предјела (суфлеи, пудинзи, ролнице од лиснатог теста, воловани, крокети, поширана јаја); готова јела од меса живине (ајмокац, соте, рагуи од пиринча и меса); готових јела меса папкара (од пиринча, сотеи, ајмокац, рагуи, са тестом и месом од јунећег филеа); јела по поруџбини од свињског меса (од филеа, од крменадле, од буте); јела по поруџбини од јунећег меса (од филеа, од буте); јела по поруџбини од меса живине (од пилећих груди, од пилећег батака и карабатака); јела по поруџбини од рибљег меса (пуњена риба, ролнице од рибљег меса, од димљеног рибљег меса); топле и хладне послastiце; пекарски производи.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година	
1,	Грацун, П., Настановић, Ј.	Примењена гастрономска естетика	Висока хотелијерска школа, Београд	2010	
2,	Војновић, Б., Цвијановић, Д.	Гастрономија	Факултет за хотелијерство и туризам, Врњачка Бања	2021	
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СТИР	
	2	0	2	0	0
Методe извођења наставе					
Монолошка метода, дијалoшка метода, метода демонстрације, метода практичног рада, метода самосталних вежби, метода писања.					






## Акредитација студијског програма

ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС)

Менаџмент 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	60.00
колоквијум-и	Да	15.00			
практична настава	Да	5.00			
семинар-и	Да	15.00			

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент 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 контроле 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	<p>Теоријска настава</p> <p>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 оријентација 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.</p> <p>Практична настава</p> <p>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.</p>																							
Литература	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Р.бр.</th> <th>Аутор-и</th> <th>Наслов</th> <th>Издавач</th> <th>Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,</td> <td>Черовић, С.</td> <td>Стратегијски менаџмент у туризму - друго измењено и допуњено издање</td> <td>Универзитет Сингидунум, Факултет за туристички и хотелијерски менаџмент</td> <td>2020</td> </tr> <tr> <td>2,</td> <td>Черовић, С., Кнежевић, М.</td> <td>Менаџмент у хотелијерству</td> <td>Универзитет Сингидунум, Београд</td> <td>2019</td> </tr> <tr> <td>3,</td> <td>Барјактаровић, Д.</td> <td>Ресторатерско пословање</td> <td>Универзитет Сингидунум, Београд</td> <td>2015</td> </tr> </tbody> </table>				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
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	СТИР																				
	2	1	0	0	0																			
Методе извођења наставе	Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.																							



## Акредитација студијског програма

ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС)

Менаџмент 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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије				
Назив предмета	19.FRB020 Финансијски менаџмент				
Наставник (ци)	Јанаћковић С. Тања, Професор струковних студија				
Статус предмета	О				
Број ЕСПБ	7				
Услов	Нема				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
<p>Циљ предмета је упознавање студената са основним правилима и начелима финансијског менаџмента и њиховом применом у процесу доношења одлука о финансирању, инвестирању и управљању финансијама предузећа; дејством и начелима димензије временске вредности новца, проценом вредности акција и обвезница; финансијском анализом и финансијским планирањем; основама финансијског управљања обртним средствима у предузећу и краткорочним изворима; техникама капиталног буџетирања и оценом ефикасности инвестиција и односима међузависности ризика и приноса анализом основа портфолио теорије; проценом вредности капитала и имовине и пројектовањем токова новца; анализом тржишта капитала и извора финансирања и основама дивидендне политике; облицима корпоративног реструктурирања; међународним финансијским менаџментом.</p>					
Исход предмета					
<p>Након успешно савладаног градива студенти ће: бити оспособљени да примене основне методе и технике финансијског менаџмента у решавању проблема управљања финансијама; моћи да препознају и објасне релацију предузећа са финансијским окружењем; моћи да врше анализу и интерпретирају информације садржане у финансијским извештајима; моћи да процењују однос између ризика и приноса у процесу буџетирања капитала; моћи да направе селекцију и примене адекватне технике управљања обртним капиталом, као и да врше процену потребних обртних средстава у предузећу; моћи да користе технике оцене инвестиционих пројеката и доносе оптималне финансијске одлуке; моћи да идентификују и објасне структуру и трошак извора финансирања предузећа.</p>					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
<p>Увод у финансијски менаџмент; Временска вредност новца; Ризик и принос; Процена вредности дугорочних хартија од вредности; Анализа финансијских извештаја; Анализа средстава, анализа новчаног тока и финансијско планирање; Управљање обртним капиталом; Улагање у капиталну имовину; Захтевани приноси и трошак капитала; Оперативна и финансијска полуга; Структура капитала и политика дивиденди; Средњерочно и дугорочно финансирање; Корпоративно реструктурирање; Међународни финансијски менаџмент.</p>					
Практична настава					
<p>Одређивање вредности обвезница; Процена вредности акција; Анализа и интерпретација података из финансијских извештаја; Предвиђање финансијских извештаја; Методе управљања готовином; Управљање утрживим хартијама од вредности; Управљање залихама; Управљање потраживањима од купаца; Састављање краткорочног финансијског плана предузећа; Оцена исплативости улагања и процена новчаног тока пројекта; Финансијски менаџмент у пракси (примери предузећа развијених земаља).</p>					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година	
1.	Тодоровић, М., Иванишевић, М.	Пословне финансије	ЦИД, Економски факултет, Београд	2018	
2.	Besley, S., Brigham E. F.	Poslovne finansije	Data Status, Beograd	2015	
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СТИР	
	3	2	0	0	0
Методe извођења наставе					
<p>Вербалне методе, илустративно–демонстративне методе (визуелне презентације), интерактивни групни рад, презентација и дискусија примера из пословне праксе, студије случајева.</p>					



## Акредитација студијског програма

ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС)

Менаџмент 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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије																							
Назив предмета	19.FRB021 Пројектни менаџмент																							
Наставник (ци)	Глигоријевић Ј. Немања, Виши предавач Крстић Ранђић В. Јелена, Професор струковних студија																							
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	<p>Теоријска настава</p> <p>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.</p> <p>Практична настава</p> <p>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.</p>																							
Литература	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Р.бр.</th> <th>Аутор-и</th> <th>Наслов</th> <th>Издавач</th> <th>Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,</td> <td>Авлијаш Р., Авлијаш Г.</td> <td>Управљање пројектом, четврто измењено и допуњено издање</td> <td>Универзитет Сингидунум, Београд</td> <td>2018</td> </tr> <tr> <td>2,</td> <td>Heerkens Gary R.</td> <td>Управљање пројектом, друго издање</td> <td>Мате доо, Загреб</td> <td>2020</td> </tr> <tr> <td>3,</td> <td>Ђуричић, М., Ђуричић, М., Антонијевић, М., Никитовић, З., Крстић, Ј., Милутиновић, Н.</td> <td>Управљање пројектима</td> <td>Графопласт, Ужице</td> <td>2015</td> </tr> </tbody> </table>				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
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	СТИР																				
	2	2	0	0	0																			
Методe 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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије					
Назив предмета	19.МТН019 Гастрономски менаџмент					
Наставник (ци)	Цонић С. Момчило, Наставник вештина Ђукић М. Богољуб, Наставник вештина					
Статус предмета	О					
Број ЕСПБ	4					
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	СТИР		
	2	0	1	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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије					
Назив предмета	19.МТН022 Нутриционизам					
Наставник (ци)	Паскуале М. Ангела, Гостујући професор					
Статус предмета	О					
Број ЕСПБ	3					
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 расподелу оброке, као и да управља ризиком у припреми и расподелу 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	СТИР		
	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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент 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				
<b>Циљ предмета</b>					
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.					
<b>Исход предмета</b>					
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.					
<b>Садржај предмета</b>					
<b>Теоријска настава</b>					
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.					
<b>Практична настава</b>					
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 ТОР менаџмента.					
<b>Литература</b>					
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., Đoković F.	Strategijski menadžment	Univerzitet Singidunum, Beograd	2021	
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СТИР	
	3	2	0	0	0
<b>Методe извођења наставе</b>					
Усмено излагање, дискусије, практична настава, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова					
<b>Оцене знања (максимални број поена 100)</b>					
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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент 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				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета					
<p>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.</p>					
Исход предмета					
<p>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.</p>					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
<p>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.</p>					
Практична настава					
<p>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.</p>					
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	СТИР	
	3	2	0	0	0
Методе извођења наставе					
Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова					



## Акредитација студијског програма

ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС)

Менаџмент 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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије					
Назив предмета	19.МТН226 Стручно-истраживачки рад					
Наставник (ци)	-, -					
Статус предмета	О					
Број ЕСПБ	2					
Услов	Положени сви испити са студијског програма Менаџмент гастрономије и реализована стручна пракса.					
Предмети предуслови	Нема					
Циљ предмета						
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Упутити студенте у процедуру пријаве, израде и одбране завршног рада.</li> <li>- Упознати студенте са доступним изворима података који ће им бити од користи за израду завршног рада.</li> <li>- Оспособити студенте, кроз примену стечених стручних знања и практичних вештина за истраживање, прикупљање података, њихову анализу, презентовање резултата истраживања и доношење закључака на основу добијених резултата везаних за област менаџмента гастрономије.</li> </ul>						
Исход предмета						
Након успешно савладаног предмета студент стиче способност реализације стручно-истраживачког рада из области менаџмента, организације, гастрономије, 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	СТИР		
	0	0	0	2	0	
Методe 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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) <span style="float: right;">Менаџмент гастрономије</span>		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије																								
Назив предмета	19.МТН034 Бар и барско пословање																								
Наставник (ци)	Бојовић М. Жарко, Наставник вештина Здравковић Љ. Ивица, Наставник вештина																								
Статус предмета	И																								
Број ЕСПБ	6																								
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	<p>Теоријска настава</p> <p>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.</p> <p>Практична настава</p> <p>Практична настава се реализује у угоститељским објектима у којима су заступљени барови и у којима студенти могу да се упознају са основама барског пословања.</p>																								
Литература	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Р.бр.</th> <th>Аутор-и</th> <th>Наслов</th> <th>Издавач</th> <th>Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,</td> <td>Jeffrey Morgenthaler, Martha Holmberg, Alanna Hale</td> <td>The Bar Book: Elements of Cocktail Technique - Prevod</td> <td>Chronicle books San Francisco</td> <td>2014</td> </tr> <tr> <td>2,</td> <td>Гагић, С.</td> <td>Сервис хране и пића</td> <td>Five Star Experience</td> <td>2016</td> </tr> </tbody> </table>				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						
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	СТИР																					
	2	0	2	0	0																				
Методe извођења наставе	Презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.																								
Оцене знања (максимални број поена 100)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Предиспитне обавезе</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> <th>Завршни испит</th> <th>Обавезна</th> <th>Поена</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>активност у току предавања</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> <td rowspan="4">усмени испит</td> <td>Да</td> <td rowspan="4">45.00</td> </tr> <tr> <td>колоквијум-и</td> <td>Да</td> <td>30.00</td> </tr> <tr> <td>практична настава</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> </tr> <tr> <td>семинар-и</td> <td>Да</td> <td>15.00</td> </tr> </tbody> </table>				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
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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије					
Назив предмета	19.MTHD09 Комерцијално познавање робе					
Наставник (ци)	Ђекић М. Татјана, Професор струковних студија					
Статус предмета	И					
Број ЕСПБ	6					
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	СТИР		
	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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије					
Назив предмета	19.МТН024 Стручна пракса (трећа 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 треће године студија на овом студијском програму.					
Садржај предмета	<p>Анализа окружења, Анализа ресурса организације, Планирање и предвиђање стратегије развоја предузећа; Анализа и интерпретација података из финансијских извештаја; Управљања готовином; Управљање залихама; Управљање потраживањима од купаца; Симулација писања пројекта; Опрема и инсталације у савременим кухињама; Израда јеловника; Функције гастрономског менаџмента: набавна функција, пријем и складиштење намирница у кухињама, производна функција; Управљање квалитетом јела; Санитарно-хигијенска безбедност у производњи хране; Гастрономска понуда у руралном туризму; Понуда за свечане пријеме; Термичко-топлотне методе прераде намирница; Практична примена основних принципа креативне гастрономије у савременој угоститељској делатности; Припрема, чување, презентовање и послуживање пекарских и посластичарских производа; Принципи естетике при изради и сервирању самог јела; Комбиновање нових техника кувања; Сензорна анализа, естетски изглед, комбиновање боја; Опрема, уређаји, апарати и прибор за рад у бару; Припрема топлих напитака; Начин припремања различитих врста кафе; Припрема коктела; Сагледавање утицаја хране на организам човека; Одређивање енергетских потреба и потреба у хранљивим материјама различитих популационих група; Нутритивне вредности; Практична примена нутритивних водича за креирање програма исхране; Испитивање квалитета робе; Утврђивање степена прилагођености производа потребама потрошача; Анализа користи и трошкова заштите животне средине; Упознавање са политиком одрживог развоја и законском регулативом у области заштите животне средине; Примена стеченог знања страног језика у пословној комуникацији и пословној кореспонденцији, уз нагласак на употребу стручне терминологије.</p>					
Литература						
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година	
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови	
		Вежбе	ДОН	СТИР		
	0	0	0	0	2	
Методе извођења наставе	<p>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.</p>					
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		
<b>Акредитација студијског програма</b> ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије					
Назив предмета	19.МТН026 Завршни рад					
Наставник (ци)	-					
Статус предмета	О					
Број ЕСПБ	2					
Услов	Положени сви испити са студијског програма Менаџмент гастрономије и реализована стручна пракса.					
Предмети предуслови	Нема					
<b>Циљ предмета</b>						
<p>Примарни циљ завршног рада је упознавање студента са правилима, поступцима и процесима самосталног аналитичког и истраживачког рада. Циљ активности студената у оквиру овог дела истраживања огледа се у стицању неопходних искустава кроз решавање комплексних проблема и задатака и препознавање могућности за примену претходно стечених знања и вештина у пракси. Такође, проучавајући литературу студенти се упознају са методама које су намењене решавању конкретних задатака. Наведено укључује и концепт критичког размишљања како према актуелној проблематици која ће бити предмет решавања, тако и према сопственим предлозима решења која морају бити константно преиспитивана и у сваком тренутку подложна променама и усавршавању. То подразумева аналитичан и синтетичан приступ проблематици са сталном свешћу о позитивним, али и негативним аспектима предложеног решења.</p>						
<b>Исход предмета</b>						
<p>Опште компетенције које ће студенти стећи односе се на разумевање и примену теоријских знања и вештина стечених током студија из области менаџмента, организације и гастрономије. Посебне компетенције односе се на оспособљавање за истраживања, анализу, критичко и креативно размишљање у циљу унапређења активности из области менаџмента и гастрономије.</p>						
<b>Садржај предмета</b>						
<p>Завршни рад представља истраживачки рад студента у коме се он упознаје са методологијом истраживања у области менаџмента 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.</p>						
<b>Литература</b>						
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	СТИР		
	0	0	0	0	2	
<b>Методе извођења наставе</b>						
<p>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.</p>						
<b>Оцене знања (максимални број поена 100)</b>						
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена
писани део рада		Да	50.00	усмена презентација рада	Да	50.00