



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	19.MTH004	Наука о исхрани	Инжењерство и технологија	1	2	2	0	0	5
2	24.MG0002	Основе економије	Пословна економија и менаџмент	1	2	2	0	0	6
3	19.FRB002	Пословна статистика	Пословна економија и менаџмент	1	2	2	0	0	6
4	19.TIU034	Пословна математика	Квантитативне методе, рачунарство и информатика	1	2	2	0	0	6
5	19.MTH027	Страни језик - Енглески 1 у туризму и угоститељству	Филолошке науке - Страни језици и методика	1	2	2	0	0	6
6	19.MTH028	Страни језик - Француски 1 у туризму и угоститељству	Филолошке науке - Страни језици и методика	1	2	2	0	0	6
7	19.FRB025	Социологија	Хуманистичке науке и право	1	2	2	0	0	6
8	22.TIU011	Пословна култура и етика	Хуманистичке науке и право	1	2	2	0	0	6
9	19.MTH003	Основи гастрономије	Угоститељство	2	2	0	2	0	6
10	19.FRB004	Пословна економија	Пословна економија и менаџмент	2	2	2	0	0	6
11	19.FRB003	Основе рачуноводства	Финансије и рачуноводство	2	2	2	0	0	6
12	19.MTH002	Информатика	Квантитативне методе, рачунарство и информатика	2	2	2	0	0	6
13	19.TIU001	Основи туризма	Туризам	2	2	2	0	0	6
14	19.TIU006	Туристичка географија	Туризам	2	2	2	0	0	6
15	19.MTH006	Стручна пракса (прва година)	Менаџмент и бизнис	2	0	0	0	2	1
16	24.MG0001	Националне гастрономије	Угоститељство	3	2	0	2	0	6
17	19.MTH010	Технологија животних намирница	Инжењерство и технологија	3	2	2	0	0	6
18	19.FRB011	Основе менаџмента	Пословна економија и менаџмент	3	2	2	0	0	6
19	19.FR2005	Управљање ризиком	Финансије и рачуноводство	3	2	2	0	0	6
20	19.FRB037	Менаџмент људских ресурса	Хуманистичке науке и право	3	2	2	0	0	6
21	19.MTH035	Предузетнички менаџмент	Пословна економија и менаџмент	3	2	2	0	0	6
22	19.MTH036	Пословне комуникације	Маркетинг и трговина	3	2	2	0	0	6
23	19.MTHD34	Кетеринг менаџмент	Угоститељство	4	2	0	2	0	6
24	24.MG3001	Безбедност хране	Инжењерство и технологија	4	1	2	0	0	4
25	19.MG0002	Основе ресторатерства	Угоститељство	4	2	0	2	0	6
26	19.MBL007	Основе маркетинга	Маркетинг и трговина	4	2	2	0	0	6
27	19.MTH013	Пословно право	Хуманистичке науке и право	4	2	0	0	0	3
28	19.MTH031	Страни језик - Енглески 2 у туризму и угоститељству	Филолошке науке - Страни језици и методика	4	1	2	0	0	4



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	Семест ар	Пре.	Веж.	ДОН	Остали часови	ЕСПБ
29	19.МТН03 2	Страни језик - Француски 2 у туризму и угоститељству	Филолошке науке - Страни језици и методика	4	1	2	0	0	4
30	19.МТН01 4	Стручна пракса (друга година)	Менаџмент и бизнис	4	0	0	0	2	1
31	19.МТН03 3	Креативна гастрономија	Угоститељство	5	2	0	3	0	6
32	24.МГ000 3	Гастрономска естетика	Угоститељство	5	2	0	2	0	6
33	19.МТНК2 0	Менаџмент туристичких и угоститељских предузећа	Туризам	5	2	1	0	0	3
34	19.ФРБ020	Финансијски менаџмент	Финансије и рачуноводство	5	3	2	0	0	7
35	19.ФРБ021	Пројектни менаџмент	Пословна економија и менаџмент	5	2	2	0	0	6
36	19.МТН01 9	Гастрономски менаџмент	Угоститељство	6	2	0	1	0	4
37	19.МТН02 2	Нутриционизам	Инжењерство и технологија	6	1	2	0	0	3
38	19.ФРБ022	Стратегијски менаџмент	Пословна економија и менаџмент	6	3	2	0	0	7
39	19.МТН01 8	Еколошки менаџмент и одрживи развој	Инжењерство и технологија	6	3	2	0	0	7
40	19.МТН22 6	Стручно-истраживачки рад	Менаџмент и бизнис	6	0	0	0	0	2
41	19.МТН03 4	Бар и барско пословање	Угоститељство	6	2	0	2	0	6
42	19.МТНД0 9	Комерцијално познавање робе	Инжењерство и технологија	6	2	2	0	0	6
43	19.МТН02 4	Стручна пракса (трећа година)	Менаџмент и бизнис	6	0	0	0	2	1
44	19.МТН02 6	Завршни рад	Менаџмент и бизнис	6	0	0	0	2	2

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

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије																								
Назив предмета	19.МТН004 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 се студенти упознају са прехранбеним намирницама, стекну неопходно знање о исхрани и њеном значају, као и знање о основним компонентама хране.																								
Исход предмета	Након успешно савладаног предмета студенти ће бити у стању да препознају значај правилне исхране, последице неправилне исхране, утицај одређених врста намирница на организам човека и израчунају енергетске вредности и нутритивну анализу оброка.																								
Садржај предмета	<p>Теоријска настава</p> <p>Увод у науку о исхрани; Основне чињенице о исхрани; Основне компоненте хране; Енергетска и нутритивна анализа оброка; Хранљиве материје – градивне и заштитне материје у исхрани; Исхрана у складу са различитим потребама појединаца или група; Додаци у исхрани; Токсини у исхрани; Обрада намирница; Утицај хране на здравствено стање организма; Вежбање и здравље.</p> <p>Практична настава</p> <p>Енергетска и нутритивна анализа оброка; Анализа хранљивих материја; Израчунавање енергетске вредности хранљивих материја; Прилагођавање исхране у складу с различитим потребама; Позитивни и негативни ефекти додатака у исхрани; Токсини у исхрани и мере за смањење ризика од тровања токсинима; Утицај различитих поступака обраде хране на њену нутритивну вредност; Упознавање са алтернативним начинима исхране; Повезивање начина исхране и физичке активности.</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>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"> <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		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

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

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>Теоријска настава</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>Практична настава</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>Р.бр.</th> <th>Аутор-и</th> <th>Наслов</th> <th>Издавач</th> <th>Година</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>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>2016</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Костић Ковачевић И.</td> <td>Вероватноћа и статистика</td> <td>Универзитет Сингидунум, Београд</td> <td>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>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		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

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>активност у току предавања</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> <td rowspan="3">писмени испит</td> <td>Да</td> <td>45.00</td> </tr> <tr> <td>колоквијум-и</td> <td>Да</td> <td>45.00</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>практична настава</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит		активност у току предавања	Да	5.00	писмени испит	Да	45.00	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	Да	45.00																						
колоквијум-и	Да	45.00																									
практична настава	Да	5.00																									

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

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 способан да комуницира на енглеском језику у свакодневном говору у туристичком и угоститељском домену: да разуме дијалоге из области туризма и угоститељства као и да овлада пословном кореспонденцијом типичном за овај сектор.</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 језик 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., & 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., & 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		
Акредитација студијског програма 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 способен 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 поменутом теме. Увежбавање пословне кореспонденције, писање мејлова, пропратних писама / мотивационих писама и биографија на француском језику; Практични рад на тему маркетинга (креирање ФБ профила виртуелног ресторана, хотела, путничке агенције на страном језику) и припрема брошуре. Увежбавање новоусвојене лексичке грађе, фразе и 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>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 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>Duolot</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	Bescherelle	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	Duolot	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	Bescherelle	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	Duolot	1986																																																						
9	Michel Legrain, Le Petit Robert	Dictionnaire de la langue française	Dictionnaires de Robert	1997																																																						
10	Jean-Paul Colin, Le Robert	Dictionnaire des difficultés du français	Les Usuels de Robert	1994																																																						

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

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		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

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						
Циљ предмета							
Усвајање основних сазнања о друштву, која обухватају појмовну, предметну, теоријску и метоодолошку утемељеност социологије. Упознавање студената са основним схватањима о савременом друштвеном и културном окружењу у којем се одвија друштвено-економске активности и процеси. Оспособљавање студената за примену социолошких појмова и теорија које објашњавају друштвена понашања индивидуалних и групних актера на националном, регионалном и глобалном нивоу.							
Исход предмета							
Коришћење стечених знања за препознавање, разликовање и разумевање различитих друштвених односа, деловања и процеса у многим областима друштвеног живота како на локалном, тако и на националном и глобалном плану. Да процењују и формално и неформално друштвено и културно институционално окружење у којем се дешава друштвена и економска акција. Теоријско и методолошко оспособљавање студената за укључивање у истраживачки рад, кроз примену најосновнијих метода и техника прикупљања података у друштвеним наукама. Овладавање способностима за критичко, самостално, размишљање и изградња етичке посвећености.							
Садржај предмета							
Теоријска настава							
Социолошки појмови и теорије; Социолошки методи; Културне структуре; Медији и комуникација; Девиијантност, 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.							
Литература							
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година			
1	Aleksander, Dž. Č., Tompson, K., Desfor Edls, L. & Kapu-Desilas, M.	Savremeni uvod u sociologiju: kultura i društvo u tranziciji	Ekonomski fakultet, Beograd	2020			
2	Giddens, A. et al.	Essentials of Sociology. Sixth edition	New York, NY: W.W. Norton & Company	2017			
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови		
		Вежбе	ДОН	СТИР			
	2	2	0	0	0		
Методе извођења наставе							
Методе усменог излагања, разговора и дискусија са примерима из домаће и светске праксе, демонстрације и вежбе, методе писаних радова, тест-методе, методе округлих столова о појединим темама у мањим или већим групама							
Оцене знања (максимални број поена 100)							
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит		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		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

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"> <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"> <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>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		
Акредитација студијског програма 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; 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 (обликовне 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" 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>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" 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		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

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		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

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

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије					
Назив предмета	19.МТН002 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		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

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, аспектима 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; Потребне 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		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

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					
Теоријска настава					
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.					
Практична настава					
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.					
Литература					
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					
Предавања: Фронтални, индиректни облици, посебне врсте рада, метода усменог излагања, метода разговара, текстуална метода, илустративно-демонстративна метода, картографска метода и др. Вежбе: презентација примера из 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			
семинар-и	Да	10.00			
вежбе	Да	5.00			

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

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 темелџи); 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 студента 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		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

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																								
Методе извођења наставе	Монолошка метода, дијалогска 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 rowspan="4">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		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

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 теоријско упознавање студената са основама технологија производње животних намирница.																											
Исход предмета	Након успешно савладаног предмета студенти ће стећи знања о основама процеса производње намирница биљног (технологија воћа и поврћа, жита и брашна, угљених хидрата, кондиторских производа...) и животињског порекла (технологија млека и меса), као и о основама технологија алкохолних и безалкохолних пића.																											
Садржај предмета	<p>Теоријска настава</p> <p>Основе технологија познавање робе и животних намирница; Састав животних намирница; Енергетска и физиолошка вредност намирница; Технологија воћа и поврћа; Технологија жита и брашна; Производња хлеба и пецива; Технологија угљених хидрата и кондиторских производа; Технологија пива и безалкохолних пића; Технологија вина и жестоких алкохолних пића; Технологија зачинског и лековитог биља; Технологија млека и млечних производа; Технологија меса и производа од меса.</p> <p>Практична настава</p> <p>Упознавање са методама (инструменталне и сензорске) испитивања квалитета животних намирница; Параметри квалитета намирница биљног порекла; Показатељи квалитета воћа и поврћа; Показатељи квалитета жита и брашна; Показатељи квалитета хлеба и пецива; Показатељи квалитета кондиторских производа; Показатељи квалитета безалкохолних и алкохолних пића; Показатељи квалитета млека и млечних производа; Показатељи квалитета меса и квалитета производа од меса.</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>Килибарда, Н.</td> <td>Основе технологије животних намирница</td> <td>Универзитет Сингидунум, Београд</td> <td>2021</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Ђекић, Т., Глишић, С.</td> <td>Технологија животних намирница са исхраном</td> <td>Академија струковних студија Јужна Србија, Лесковац</td> <td>2023</td> </tr> </tbody> </table>				Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година	1	Килибарда, Н.	Основе технологије животних намирница	Универзитет Сингидунум, Београд	2021	2	Ђекић, Т., Глишић, С.	Технологија животних намирница са исхраном	Академија струковних студија Јужна Србија, Лесковац	2023									
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година																								
1	Килибарда, Н.	Основе технологије животних намирница	Универзитет Сингидунум, Београд	2021																								
2	Ђекић, Т., Глишић, С.	Технологија животних намирница са исхраном	Академија струковних студија Јужна Србија, Лесковац	2023																								
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови																							
		Вежбе	ДОН	СТИР																								
	2	2	0	0	0																							
Методе извођења наставе	Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.																											
Оцене знања (максимални број поена 100)	<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">писмени испит</td> <td rowspan="5">Да</td> <td rowspan="5">60.00</td> </tr> <tr> <td>колоквијум-и</td> <td>Да</td> <td>10.00</td> </tr> <tr> <td>презентација пројекта</td> <td>Да</td> <td>10.00</td> </tr> <tr> <td>семинар-и</td> <td>Да</td> <td>5.00</td> </tr> <tr> <td>вежбе</td> <td>Да</td> <td>10.00</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	10.00	презентација пројекта	Да	10.00	семинар-и	Да	5.00	вежбе	Да	10.00
Предиспитне обавезе	Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена																							
активност у току предавања	Да	5.00	писмени испит	Да	60.00																							
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		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

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							
Теоријска настава							
<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>							
Практична настава							
<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							
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година			
1	Машић Б., Џелетовић М.	Увод у менаџмент, принципи, процеси и концепти	Универзитет у Београду - Иновациони центар факултета безбедности, Академска мисао, Београд	2021			
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови		
		Вежбе	ДОН	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)							
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит		Обавезна	Поена
активност у току предавања		Да	5.00	усмени испит		Да	70.00
колоквијум-и		Да	8.00				
практична настава		Да	10.00				
семинар-и		Да	7.00				

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент 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					
Теоријска настава					
Основе управљања ризиком. Појмови повезани са ризиком. Осигурљивост и величина ризика. Класификација ризика. Типови чистог ризика. Значај ризика за друштво. Фазе управљања ризиком. Појмовно одређење и врсте финансијских ризика. Управљање тржишним ризиком. Управљање кредитним ризиком. Управљање каматним ризиком. Управљање валутним ризиком. Управљање ризиком ликвидности. Управљање оперативним ризиком. Нове технологије у управљању ризиком.					
Практична настава					
Процес управљања ризиком. Извештавање о ризику. Процена ризика (квантитативна и квалитативна). Пример евиденције ризика. Управљање ризиком у предузећу и корпоративно управљање. Различите категорије ризика. Пројекти и ризик. Бостонска матрица. Активности управљања ризиком. Конкретни изазови. Проблем одрживости раста и напретка. Једнакост и шанса за све. Бенчмаркинг. Подручја проблема.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година	
1	Барјактаровић Л.	Управљање ризиком	Универзитет Сингидунум, Београд	2015	
2	Стојановић Д., Крстић М., Јањић Бадули Љ.	Управљање ризиком и осигурање	Висока пословна школа струковних студија, Лесковац	2016	
3	Ђуричин Д., Вуксановић Херцег И.	Менаџмент ризика у предузећу	Економски факултет, Београд	2021	
4	Crouhy, M., Galai, D., & Mark, R.	The Essentials of Risk Management	McGraw-Hill Education	2014	
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СТИР	
	2	2	0	0	0
Методе извођења наставе					
Усмено излагање, дискусије, практична настава, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	5.00	писмени испит	
колоквијум-и		Да	45.00	усмени испит	
практична настава		Да	5.00		

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

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		
Акредитација студијског програма 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" 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>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" 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">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		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

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>Теоријска настава</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>Практична настава</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		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

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		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

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	<p>Упознавање са стандардизацијом и основама безбедности хране, као и методама које се користе за квалификацију/квантификацију параметара безбедности хране. Упознавање са свим факторима безбедности хране (биолошким, хемијским, физичким), као и проценом ризика који би могао да утиче на квалитет хране са аспекта безбедности хране.</p>																								
Исход предмета	<p>Након успешно савладаног предмета студенти ће стећи теоријска и практична знања о стандардима и безбедности хране у угоститељству. Студенти ће овладати основама утврђених стандарда који се примењују у угоститељском сектору, са фокусом на примену и оцену примене HACCP-а.</p>																								
Садржај предмета	<p>Теоријска настава</p> <p>Увод у безбедност хране; Основи стандарда обезбеђења квалитета; Стандарди квалитета ISO; Примена HACCP у процесу припреме (безбедне) хране; Поступак увођења HACCP; Упознавање са основама метода испитивања параметара безбедности хране; Упознавање са методама за квалификацију/квантификацију параметара безбедности хране; Биолошки фактори безбедности хране; Хемијски фактори безбедности хране; Физички фактори безбедности хране; Сензорна анализа у функцији утврђивања безбедности хране.</p> <p>Практична настава</p> <p>Примена метода испитивања параметара безбедности хране (аналитичке методе - спектрометрија, спектрофотометрија); Одређивање критичних контролних тачака; Дефинисање корективних мера; Индетификација и анализа опасности (хазарда) и превентивне мере; Сензорска анализа у функцији утврђивања безбедности хране; Поступак увођења HACCP на примерима из праксе (студије случаја).</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</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	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	2024																					
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)	<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		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

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		
Акредитација студијског програма 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" 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>Васиљев С., Сударевећ, Т.</td> <td>Маркетинг принципи, 7. издање</td> <td>Прометеј, Нови Сад</td> <td>2014</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Глигоријевић, М., Велковић, 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 poglavља sem poglavља 4)</td> <td>Data Status, Beograd</td> <td>2017</td> </tr> </tbody> </table>				Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година	1	Васиљев С., Сударевећ, Т.	Маркетинг принципи, 7. издање	Прометеј, Нови Сад	2014	2	Глигоријевић, М., Велковић, С.	Маркетинг	ЦИД – Економски факултет, Универзитет у Београду	2019	3	Kotler Ph., Keller K.	Marketing menadžment, 15. izdanje (sva poglavља sem poglavља 4)	Data Status, Beograd	2017	
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година																					
1	Васиљев С., Сударевећ, Т.	Маркетинг принципи, 7. издање	Прометеј, Нови Сад	2014																					
2	Глигоријевић, М., Велковић, С.	Маркетинг	ЦИД – Економски факултет, Универзитет у Београду	2019																					
3	Kotler Ph., Keller K.	Marketing menadžment, 15. izdanje (sva poglavља sem poglavља 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" 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">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		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

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: 5%;">Р.бр.</th> <th style="width: 30%;">Аутор-и</th> <th style="width: 35%;">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		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

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		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

Стандард 05. - Курикулум

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

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

Стандард 05. - Курикулум

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

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

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		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

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 декорасиња 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 бута); јела по поруџбини од јунећег меса (од филеа, од бута); 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		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

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		
Акредитација студијског програма 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		
Акредитација студијског програма 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																			
Методе извођења наставе	Усмено излагање, дискусије, практична настава, 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	усмени испит	Да	45.00
колоквијум-и	Да	30.00			
практична настава	Да	5.00			
семинар-и	Да	15.00			

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент 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	<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>Војиновић, Б., Тешановић, Д.</td> <td>Менаџмент гастрономије и ресторатерства</td> <td>Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи</td> <td>2017</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Портић, М.</td> <td>Гастрономија</td> <td>Универзитет Сингидунум, Београд</td> <td>2011</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Портић, М.</td> <td>Гастрономски производи</td> <td>ПМФ Нови Сад</td> <td>2011</td> </tr> </tbody> </table>				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	
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)	<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		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент гастрономије		

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 расподели оброке, као и да управља ризиком у припреми и расподелу хране.																									
Садржај предмета	<p>Теоријска настава</p> <p>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.</p> <p>Практична настава</p> <p>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.</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>Ђекић, Т.</td> <td>Нутриционизам</td> <td>ВПШ, Лесковац</td> <td>2016</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Станишић, С.</td> <td>Исхрана и здравље</td> <td>Дата Статус, Београд</td> <td>2018</td> </tr> </tbody> </table>					Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година	1	Ђекић, Т.	Нутриционизам	ВПШ, Лесковац	2016	2	Станишић, С.	Исхрана и здравље	Дата Статус, Београд	2018						
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година																						
1	Ђекић, Т.	Нутриционизам	ВПШ, Лесковац	2016																						
2	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)	<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		
Акредитација студијског програма 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				
Циљ предмета					
Циљ предмета је да уведе студенте у проблематику стратегијског менаџмента кроз одређене методе и анализе везане за наведени предмет, уз посебан осврт на: предвиђање, планирање, контролу и примену стратегијског менаџмента у пракси; парцијалне циљеве и њихов утицај на генерални циљ; као и на информациону базу менаџмента. На тај начин студент ће бити припремљен за практичне изазове у доношењу конкретних пословних одлука.					
Исход предмета					
Након успешно савладаног предмета студенти ће бити оспособљени да: дефинишу визију и мисију као предуслов дефинисања циљева и политике предузећа; доносе пословне одлуке и имплементирају стратегије; критички оцене стратегијске опције на нивоу предузећа; врше анализу окружења и ресурса организације; идентификују и анализирају стратегијску позицију предузећа; утврде основне изворе за стицање конкурентске предности; демонстрирају процес повратне спреге између генералне стратегије и парцијалних стратегија.					
Садржај предмета					
Теоријска настава					
Дефинисање и садржај стратегијског менаџмента, Евалуација стратегијског менаџмент система, Циљеви предузећа као окосница стратегијског менаџмента, Предвиђање као основа стратегијског менаџмента, Анализа окружења, Анализа ресурса организације, Обликовање пословне стратегије, Стратегијско планирање, Имплементација стратегије, Организациона стратегија, Пословна култура, Контрола стратегије, Интеграција информација за пословно одлучивање, Рацио анализа, Информациони систем основних функција и њихов однос.					
Практична настава					
Дефинисање циљева предузећа, Планирање и предвиђање стратегије развоја предузећа, Фактори који утичу на доношење пословних одлука, Анализа конкуренције, Контрола стратегије, Интеграција информација за пословно одлучивање, Менаџерско рачуноводство, Информациони систем ТОР менаџмента.					
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година	
1	Марјановић, М., Михаиловић, И., Спасић К.	Стратегијски менаџмент	Висока пословна школа струковних студија, Лесковац	2018	
2	McIntyre, J., 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
Методе извођења наставе					
Усмено излагање, дискусије, практична настава, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	5.00	усмени испит	
колоквијум-и		Да	30.00		
практична настава		Да	5.00		
семинар-и		Да	15.00		

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

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Менаџмент гастрономије				
Назив предмета	19.MTN018 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
Методe 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		
Акредитација студијског програма 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"> - Упутити студенте у процедуру пријаве, израде и одбране завршног рада. - Упознати студенте са доступним изворима података који ће им бити од користи за израду завршног рада. - 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. 					
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
Методе извођења наставе					
Стручно-истраживачки рад, консултације, прикупљање материјала, анализа прикупљеног материјала, дискусије.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
прикупљање и обрада података		Да	60.00	презентација добијених резултата	
				Обавезна	Поена
				Да	40.00

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

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	Теоријска настава Појам бара и барског пословања; Предмет проучавања барског пословања; Основна терминологија у барском пословању; Основни принципи у барском пословању; Врсте барова; Опрема, уређаји, апарати и прибор за рад у бару; Особље у бару; Организација рада у бару; Барска карта; Набавка, пријем и складиштење пића; Припрема топлих напитака; Врсте кафа; Начин припремања различитих врста кафе; Припрема коктела; Дочек, пријем и смештај гостију; Маркетинг и продаја барских услуга. Практична настава Практична настава се реализује у угоститељским објектима у којима су заступљени барови и у којима студенти могу да се упознају са основама барског пословања.				
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година	
1	Jeffrey Morgenthaler, Martha Holmberg, Alanna Hale	The Bar Book: Elements of Cocktail Technique - Prevod	Chronicle books San Francisco	2014	
2	Гагић, С.	Сервис хране и пића	Five Star Experience	2016	
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	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)					
Предиспитне обавезе	Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена
активност у току предавања	Да	5.00	усмени испит	Да	45.00
колоквијум-и	Да	30.00			
практична настава	Да	5.00			
семинар-и	Да	15.00			

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
Акредитација студијског програма ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС) Менаџмент 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		
Акредитација студијског програма 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	
Методe 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		
Акредитација студијског програма 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					
Циљ предмета						
<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>						
Исход предмета						
<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>						
Садржај предмета						
<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>						
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	0	2	
Методе извођења наставе						
<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>						
Оцене знања (максимални број поена 100)						
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена
писани део рада		Да	50.00	усмена презентација рада	Да	50.00

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

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.3 Изборна настава на студијском програму

Из електронског формулара за студијски програм	
Фактор изборности према позицијама где студент бира предмете	0.2667
Фактор изборности према додатним (алтернативним) предметима које обезбеђује институција	0.2667

Р.бр.	Шифра	Назив предмета	Семестар	Предавања	Вежбе	ДОН	Остали часови	СТИР	ЕСПБ
1	19.FRB002	Пословна статистика	1	2	2	0	0	0	6
2	19.TIU034	Пословна математика	1	2	2	0	0	0	6
3	19.MTH027	Страни језик - Енглески 1 у туризму и угоститељству	1	2	2	0	0	0	6
4	19.MTH028	Страни језик - Француски 1 у туризму и угоститељству	1	2	2	0	0	0	6
5	19.FRB025	Социологија	1	2	2	0	0	0	6
6	22.TIU011	Пословна култура и етика	1	2	2	0	0	0	6
7	19.TIU001	Основи туризма	2	2	2	0	0	0	6
8	19.TIU006	Туристичка географија	2	2	2	0	0	0	6
9	19.FR2005	Управљање ризиком	3	2	2	0	0	0	6
10	19.FRB037	Менаџмент људских ресурса	3	2	2	0	0	0	6
11	19.MTH035	Предузетнички менаџмент	3	2	2	0	0	0	6
12	19.MTH036	Пословне комуникације	3	2	2	0	0	0	6
13	19.MTH031	Страни језик - Енглески 2 у туризму и угоститељству	4	1	2	0	0	0	4
14	19.MTH032	Страни језик - Француски 2 у туризму и угоститељству	4	1	2	0	0	0	4
15	19.MTH226	Стручно-истраживачки рад	6	0	0	0	0	1	1
16	19.MTH034	Бар и барско пословање	6	2	0	2	0	0	6
17	19.MTHD09	Комерцијално познавање робе	6	2	2	0	0	0	6
18	19.MTH026	Завршни рад	6	0	0	0	1	0	1



Акредитација студијског програма

ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС)

Менаџмент гастрономије

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.4 Листа предмета на студијском програму по типу предмета

Академско-општеобразовни

Р.бр.	Шифра	Назив предмета	Семестар	Предавања	Вежбе	ДОН	Остали часови	ЕСПБ
1	19.МТН004	Наука о исхрани	1	2	2	0	0	5
2	24.МГ0002	Основе економије	1	2	2	0	0	6
3	19.ФРВ025	Социологија	1	2	2	0	0	6
4	22.ТИУ011	Пословна култура и етика	1	2	2	0	0	6
5	19.МТН002	Информатика	2	2	2	0	0	6
Укупно ЕСПБ								29

Стручно-апликативни

Р.бр.	Шифра	Назив предмета	Семестар	Предавања	Вежбе	ДОН	Остали часови	ЕСПБ
6	19.МТН027	Страни језик - Енглески 1 у туризму и угоститељству	1	2	2	0	0	6
7	19.МТН028	Страни језик - Француски 1 у туризму и угоститељству	1	2	2	0	0	6
8	19.МТН003	Основи гастрономије	2	2	0	2	0	6
9	19.МТН006	Стручна пракса (прва година)	2	0	0	0	2	1
10	24.МГ0001	Националне гастрономије	3	2	0	2	0	6
11	19.МТН010	Технологија животних намирница	3	2	2	0	0	6
12	19.ФР2005	Управљање ризиком	3	2	2	0	0	6
13	19.ФРВ037	Менаџмент људских ресурса	3	2	2	0	0	6
14	19.МТН035	Предузетнички менаџмент	3	2	2	0	0	6
15	19.МТН036	Пословне комуникације	3	2	2	0	0	6
16	19.МТНД34	Кетеринг менаџмент	4	2	0	2	0	6
17	19.МГ0002	Основе ресторатерства	4	2	0	2	0	6
18	19.МТН031	Страни језик - Енглески 2 у туризму и угоститељству	4	1	2	0	0	4
19	19.МТН032	Страни језик - Француски 2 у туризму и угоститељству	4	1	2	0	0	4
20	19.МТН014	Стручна пракса (друга година)	4	0	0	0	2	1
21	19.МТН033	Креативна гастрономија	5	2	0	3	0	6



Акредитација студијског програма


ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС)

Менаџмент гастрономије

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.4 Листа предмета на студијском програму по типу предмета


Стручно-апликативни								
Р.бр.	Шифра	Назив предмета	Семестар	Предавања	Вежбе	ДОН	Остали часови	ЕСПБ
22	24.MG0003	Гастрономска естетика	5	2	0	2	0	6
23	19.FRB021	Пројектни менаџмент	5	2	2	0	0	6
24	19.MTH019	Гастрономски менаџмент	6	2	0	1	0	4
25	19.MTH226	Стручно-истраживачки рад	6	0	0	0	0	2
26	19.MTH034	Бар и барско пословање	6	2	0	2	0	6
27	19.MTHD09	Комерцијално познавање робе	6	2	2	0	0	6
28	19.MTH024	Стручна пракса (трећа година)	6	0	0	0	2	1
29	19.MTH026	Завршни рад	6	0	0	0	2	2
Укупно ЕСПБ								115
Стручни								
Р.бр.	Шифра	Назив предмета	Семестар	Предавања	Вежбе	ДОН	Остали часови	ЕСПБ
30	19.FRB002	Пословна статистика	1	2	2	0	0	6
31	19.TIU034	Пословна математика	1	2	2	0	0	6
32	19.FRB004	Пословна економија	2	2	2	0	0	6
33	19.FRB003	Основе рачуноводства	2	2	2	0	0	6
34	19.TIU001	Основи туризма	2	2	2	0	0	6
35	19.TIU006	Туристичка географија	2	2	2	0	0	6
36	19.FRB011	Основе менаџмента	3	2	2	0	0	6
37	24.MG3001	Безбедност хране	4	1	2	0	0	4
38	19.MBL007	Основе маркетинга	4	2	2	0	0	6
39	19.MTH013	Пословно право	4	2	0	0	0	3
40	19.MTHK20	Менаџмент туристичких и угоститељских предузећа	5	2	1	0	0	3
41	19.FRB020	Финансијски менаџмент	5	3	2	0	0	7
42	19.MTH022	Нутриционизам	6	1	2	0	0	3
43	19.FRB022	Стратегијски менаџмент	6	3	2	0	0	7
44	19.MTH018	Еколошки менаџмент и одрживи развој	6	3	2	0	0	7
Укупно ЕСПБ								82

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

Стандард 05. - Курикулум

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

Стандард 05. - Курикулум

 Република Србија		НАТ 2019 Извештај о параметрима студијског програма						
Назив институције		Академија струковних студија, Јужна Србија						
Назив студијског програма		Менаџмент гастрономије						
Укупан број кредита		180						
Часови наставе и ЕСПБ недељно								
Менаџмент гастрономије								
Година студија	Блок	Просечан број часова и ЕСПБ кредита						
		Предавања	Вежбе	ДОН	СТИР	Остали часови	Укупно часова активне	ЕСПБ
1	1	10,00	10,00	0,00	0,00	0,00	20,00	29,00
1	2	10,00	8,00	2,00	0,00	2,00	20,00	31,00
2	1	10,00	8,00	2,00	0,00	0,00	20,00	30,00
2	2	10,00	6,00	4,00	0,00	2,00	20,00	30,00
3	1	11,00	5,00	5,00	0,00	0,00	21,00	28,00
3	2	11,00	7,00	2,00	2,00	4,00	22,00	32,00
Просечно недељно		10,33	7,33	2,50	0,33	1,33	20,50	30,00
Изборност								
Менаџмент гастрономије								
Година студија		Блок	Број кредита (минимум)			Број изборних кредита (минимум)		
1		1	29,00			18,00		
1		2	31,00			6,00		
2		1	30,00			12,00		
2		2	30,00			4,00		
3		1	28,00			0,00		
3		2	32,00			8,00		
		Укупно	180,00			48,00		
Фактор изборности према позицијама где студент бира предмете				26,67 %				




Акредитација студијског програма

ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС)

Менаџмент гастрономије

Стандард 05. - Курикулум

 Република Србија	НАТ 2019 Извештај о параметрима студијског програма
---	--

Расподела предмета по типовима


Назив студијског програма/Модул	Укупан број кредита	Академско-општеобразовни		Стручни		Стручно-апликативни	
		Укупно кредита по типу	Процент	Укупно кредита по типу	Процент	Укупно кредита по типу	Процент
Менаџмент гастрономије	180,00	23,00	12,78	70,00	38,89	87,00	48,33

Оптерећење наставника

Просечно оптерећење наставника по овом студијском програму	2,77
Просечно оптерећење сарадника по овом студијском програму	3,13
Процент часова предавања који изводе наставници са 100% радног времена	92,21

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

Стандард 05. - Курикулум

 Република Србија	НАТ 2019 Извештај о параметрима студијског програма
--	--

Сумарни преглед наставника и броја часова

Укупно часова предавања у студијском програму	77,00
Укупно часова предавања у студијском програму на нивоу године	38,50
Укупно часова вежби у студијском програму	137,00
Укупно часова вежби у студијском програму на нивоу године	68,50
Укупно часова ДОН-а у студијском програму	46,00
Укупно часова ДОН-а у студијском програму на нивоу године	23,00
Потребан број наставника = Укупно часова предавања у студијском програму на нивоу године / 6.00	6.42
Потребан број сарадника = Укупно часова вежби у студијском програму на нивоу године + Укупно часова ДОН-а у студијском програму на нивоу године / 10.00	9.15
Постојећи број наставника запослених у установи са 100% радног времена	25
Постојећи број наставника запослених у установи са мање од 100% радног времена	0
Постојећи број наставника ангажованих по уговору	3
Постојећи број сарадника запослених у установи са 100% радног времена	2
Постојећи број сарадника запослених у установи са мање од 100% радног времена	0
Постојећи број сарадника ангажованих по уговору	3

Појединачна оптерећења наставника

Р.бр.	Матични број	Презиме, средње слово, име	Звање	Оптерећење
Наставници запослени у установи са пуним радним временом на студијском програму				
1	0306981740043	Цонић С. Момчило	Наставник вештина	8,04
2	0602961740029	Цветковић М. Јовица	Предавач	1,00
3	0412981740021	Дашић Д. Тома	Предавач	2,54
4	0403972745054	Ђекић М. Татјана	Професор струковних студија	5,04
5	0805984744119	Глигоријевић Ј. Немања	Виши предавач	3,29
6	0405988740047	Глишић Љ. Слободан	Виши предавач	5,54
7	0707988745029	Илић Н. Драгана	Виши предавач	3,29
8	2804987745036	Илић Р. Милица	Предавач	1,04




Акредитација студијског програма

ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС)


Менаџмент гастрономије

Стандард 05. - Курикулум

 Република Србија		НАТ 2019		
		Извештај о параметрима студијског програма		
Р.бр.	Матични број	Презиме, средње слово, име	Звање	Оптерећење
9	1507984730064	Јанаћковић Љ. Марко	Виши предавач	1,79
10	2307985745043	Јанаћковић С. Тања	Професор струковних студија	1,54
11	2710987735052	Јањић Г. Љубица	Предавач	2,04
12	2805987745032	Јовановић Николић С. Ивана	Наставник страних језика	1,54
13	2004989740035	Крстић Ј. Лазар	Предавач	1,00
14	0906989745041	Крстић С. Марија	Предавач	1,00
15	1208968715112	Крстић Ранђић В. Јелена	Професор струковних студија	3,22
16	0112960745046	Марјановић В. Милена	Професор струковних студија	3,96
17	3006963740017	Михаиловић Ж. Иван	Професор струковних студија	1,62
18	0910967745037	Недељковић Б. Сузана	Наставник страних језика	3,54
19	1611981745038	Николић С. Драгана	Професор струковних студија	1,79
20	2706983740062	Стаменковић Д. Предраг	Професор струковних студија	2,54
21	1111966745010	Станковић Ј. Валентина	Предавач	2,04
22	0706969450119	Стојановић Ј. Драган	Професор струковних студија	2,04
23	1805985745015	Стојковић-Трајковић К. Миљана	Професор струковних студија	2,04
24	0802964745020	Вукосављевић-Павловић Р. Валентина	Професор струковних студија	4,04
25	0805984740059	Здравковић Љ. Ивица	Наставник вештина	5,79
Укупно часова активне наставе коју држе наставници				71,31
Наставници запослени у установи допунски рад на студијском програму				
1	3008962740032	Бојовић М. Жарко	Наставник вештина	1,79
2	0209971782419	Ђукић М. Богољуб	Наставник вештина	1,29
3	В0158253	Паскуале М. Ангела	Гостујући професор	3,04
Укупно часова активне наставе коју држе наставници				6,12
Појединачна оптерећења сарадника				
Р.бр.	Матични број	Презиме, средње слово, име	Звање	Оптерећење
Сарадници запослени у установи са пуним радним временом на студијском програму				
1	0703990745049	Георгиев Љ. Маша	Асистент	4,50
2	1202989738556	Радивојевић З. Јелена	Асистент	5,64
Укупно часова активне наставе коју држе сарадници				10,14
Сарадници запослени у установи допунски рад на студијском програму				

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

Стандард 05. - Курикулум

 Република Србија			НАТ 2019 Извештај о параметрима студијског програма	
Р.бр.	Матични број	Презиме, средње слово, име	Звање	Оптерећење
1	1008972740025	Марковић Т. Славољуб	Сарадник практичар	2,50
2	0101965740032	Милошевић С. Славиша	Сарадник практичар	1,50
3	1009961746028	Стојановић М. Грозда	Сарадник практичар	1,50
Укупно часова активне наставе коју држе сарадници				5,50



Акредитација студијског програма

ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС)

Менаџмент гастрономије

Стандард 06. Квалитет, савременост и међународна усаглашеност студијског програма

Студијски програм ОСС Менаџмент гастрономије нуди студентима јединствену комбинацију најновијих теоријских и стручних знања и практичних способности и вештина које се стичу кроз: теоријску и практичну наставу; симулације реалних пословних ситуација; употребу савремених технологија и поступака и стручну праксу код реномираних послодаваца у земљи и иностранству из области гастрономије, кулинарства, туризма и угоститељства. Студијски програм прати савремене светске трендове у области менаџмента гастрономије и усаглашен је са потребама тржишта рада.

Студијски програм је целовит и свеобухватан и усаглашен је са другим студијским програмима струковних студија који се на Академији изводе на првом и другом нивоу студија, што омогућава свршеним студентима да наставе школовање на неком од студијских програма специјалистичких струковних или мастер струковних студија.

Студијски програм Менаџмент гастрономије усклађен је са најмање три акредитована програма иностраних високошколских установа из европског образовног простора:

1. Veleučilište PAR – Rijeka, Hrvatska: Visoka poslovna škola
Студијски програм: Upravljanje u gastronomiji i restoraterstvu
<https://par.hr/upravljanje-u-gastronomiji-i-restoraterstvu/>
2. Veleučilište ASPIRA – Split, Hrvatska: VŠJ Zagreb
Студијски програм: Međunarodni menadžment u hotelijerstvu i turizmu
Студијски смјер: Gastronomija
<https://studij-gastronomije.com/studij-gastronomije>
3. Istarsko veleučilište – Pula, Hrvatska
Студијски програм: Menadžment u gastronomiji i kultura hrane
<https://www.iv.hr/menadzment-u-gastronomiji-i-kultura-hrane/>
4. Univerzitet „Sv. Kliment Ohridski“, Makedonija: Fakultet za turizam i ugostiteljstvo - Ohrid
Студијски програм: Gastronomija
<https://ftu.uklo.edu.mk/sp-gastronomija/>
5. Висше училище по мениџмент, Варна, Бугарска
Студијски програм: Tehnologija hrane u kulinarstvu
<https://vum.bg/bg/hranitelni-tehnologii-kulinarni-izkustva/>
6. Univerzity Tomáše Bati, Zlíně, Češka
Студијски програм: Gastronomické technologie
<https://www.utb.cz/vyhledavac-oboru/technologie-a-hodnoceni-potravin-bc/gastronomicke-technologie-bc/0>

Детаљније информације о иностраним студијским програмима са којима је вршено поређење налазе се у прилозима 6.1, 6.2 и 6.3.

Студијски програм Менаџмент гастрономије је формално и структурно усклађен са утврђеним предметно специфичним стандардима за акредитацију. Структура наставних предмета по ужим научним областима и по заступљености академско–општеобразовних, стручних и стручно–апликативних предмета је у високом степену подударна са структуром иностраних студијских програма са којима је студијски програм усклађен. Студијски програм је усаглашен са европским стандардима у погледу услова уписа, трајања студија, услова преласка у наредну годину, стицања дипломе и начина студирања. Поређење усклађености најзначајнијих елемената студијског програма Менаџмент гастрономије са акредитованим иностраним студијским програмима дато је у прилогу 6.4.

Напомена: У приложеним ПДФ документима налазе се листе предмета и функционални линкови ка детаљним информацијама о наведеним студијским програмима и доказима о акредитацији студијских програма и високошколских установа на којима се они изводе (прилог 6.4) као и силабуси предмета или функционални линкови ка силабусима предмета (прилози 6.1, 6.2 и 6.3). Функционалност линкова последњи пут је проверена дана 12.02.2024. године.

**Акредитација студијског програма**

ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС)

Менаџмент гастрономије

Стандард 07. Упис студената

На студијски програм Менаџмент гастрономије који се реализује на Одсеку Висока пословна школа Лесковац уписује се број студената који је пропорционалан расположивим просторним и кадровским могућностима високошколске установе и уз поштовање норматива о броју студената по наставним групама и групама за вежбе али и броја студената назначеног у важећој дозволи за рад.

Право уписа на студијски програм Менаџмент гастрономије (основне струковне студије) имају сва лица која имају средње образовање у четворогодишњем или трогодишњем трајању - до почетка примене прописа који уређују општу, стручну и уметничку матуру. Одсек Висока пословна школа Лесковац поседује процедуру уписа студената дефинисану Статутом Академије и Правилником о условима и поступку за упис студената на Академији струковних студија Јужна Србија. Конкурс за упис на студије расписује се и објављује најкасније четири месеца пре почетка школске године и садржи: број студената за сваки Одсек и студијски програм, услове за упис за сваки Одсек и студијски програм, мерила за утврђивање редоследа кандидата, поступак спровођења конкурса, начин и рокове за подношење жалбе на утврђени редослед и висину школарине за студенте чије се школовање не финансира из буџета Републике Србије.

Редослед кандидата на ранг листу по основу које се и врши упис на прву годину основних струковних студија утврђује се сабирањем општег успеха у средњем образовању (по овом основу распон поена које кандидат може имати креће се од 16 до 40) и резултата оствареног на пријемном испиту (оцењује се од 0 до 60 поена). Кандидат може освојити највише 100 бодова. Кандидат испуњава услов за школовање на терет буџета Републике Србије ако се налази на коначној ранг листи закључно са бројем одобреним за упис кандидата на терет буџета који је одређен за сваки одсек понаособ, уз услов да укупан број бодова не буде мањи од 51. Кандидат који плаћа школарину испуњава услов за упис на конкретан студијски програм ако има најмање 30 бодова а у складу са бројем одобреним за упис кандидата који плаћају школарину.

Врста знања, склоности и способности који су предмет провере при упису на студијски програм Менаџмент гастрономије у релацији су са природом наведеног студијског програма, а начин провере прилагођен је карактеру овог студијског програма.

Кандидати који уписују студијски програм Менаџмент гастрономије полажу класификациони испит из два предмета по избору од понуђена четири: Основи економије, Основи информатике, Пословна економија и Математика. Поткомисија утврђује Прелиминарну ранг листу за сваки студијски програм, за кандидате који се финансирају из буџета и оне који плаћају школарину. Учесник уписа који сматра да редослед кандидата на прелиминарној ранг листи није утврђен на начин предвиђен правилима уписа, може поднети приговор Комисији за упис. На утврђени редослед из прелиминарне ранг листе кандидат може поднети приговор Комисији за упис. На одлуку Комисије за упис по поднетом приговору кандидат може уложити жалбу председнику Академије. Одлука председника Академије по поднетој жалби је коначна. По окончању поступка по евентуалним приговорима, односно жалбама кандидата објављује се коначна ранг листа са редоследом кандидата за упис у прву годину студија. Место на коначној ранг листи одређује да ли кандидат испуњава услове за упис у прву годину студија, као и да ли ће бити финансиран из буџета или ће сам плаћати школарину.

Услови уписа прописани су Правилником о условима и поступку за упис студената на АССЈС доступним на веб адреси <https://www.akademijajs.edu.rs/wp-content/uploads/2023/11/PRAVILNIK-O-UPISU-NA-AKADEMIJI-STRUKOVNIH-STUDIJA-JUZNA-SRBIJA.pdf>

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

Стандард 07. - Упис студената

Табела 7.1 Преглед броја студената који су уписани на студијски програм у текућој и претходне две године

Школска година	2021/2022	2022/2023	2023/2024 (Текућа)	Планирано 2024/2025
Број уписаних				150
Просечна оцена кандидата				

Табела 7.2 Преглед броја студената који су уписани на студијски програм по годинама студија у текућој школској години

Прва година	Друга година	Трећа година	Четврта година	Пета година
0	0	0	0	0
Укупно студира у текућој школској години			0	



Акредитација студијског програма

ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС)

Менаџмент гастрономије

Стандард 08. Оцењивање и напредовање студената

Организација и извођење студија на студијском програму Менаџмент гастрономије на Одсеку Висока пословна школа Лесковац врши се у складу са Законом о високом образовању и важећом дозволом за рад. Предвиђена дужина трајања студија на овом студијском програму је три школске године (6 семестара). Сваки предмет студијског програма доноси студенту одређен број ЕСПБ бодова који студент оствари када са успехом положи испит. Успешно положени испити на студијама доносе студенту укупно 180 ЕСПБ бодова (60 по години студија). Збир од 60 ЕСПБ бодова еквивалентан је просечном укупном ангажовању студента од 40-часовне радне недеље (током једне школске године). Укупно ангажовање студента обухвата облике активне наставе (предавања, вежбе и др.), самосталног рада, колоквијума и испита, израде завршног рада, обављања студентске праксе, добровљног рада у локалној заједници, учења кроз рад и друго.

Академија Јужна Србија има јасно утврђену методологију доделе ЕСПБ бодова које се придржава и сам Одсек, при чему се води рачуна да додељени број ЕСПБ бодова одговара радном оптерећењу студента у савладавању конкретног предмета. Успешност студената се континуирано прати током читавог семестра. Ангажовање студента у настави тј. испуњавање предиспитних обавеза и само полагање испита бива изражено у поенима при чему је максималан број поена које студент може да оствари на предмету 100. Број поена које студент може да оствари извршавањем својих предиспитних обавеза креће се у распону од 30 (минимум) до 60 (максимум).

Студенти су, пре почетка школске године, упознати са начинима стицања поена за сваки предмет на студијском програму који похађају о чему се стара сам наставник и сама институција. Наиме, наставник је у обавези да на првом часу наставе упозна студенте са структуром укупног броја поена и начином формирања оцене, и то: облицима праћења рада, терминима провере знања, односно предиспитним обавезама и карактером и садржином завршног испита. Поред тога, Одсек објављује књиге предмета (на сајту) чиме студенти имају увид у начине праћења и оцењивања њиховог рада током сваког семестра.

Начин стицања поена у процесу извођења наставе подразумева број поена које студент стиче за сваку појединачну врсту активности током наставе или испуњавањем предиспитних обавеза и полагањем испита.

Укупан успех студента на предмету изражава се бројчаном оценом од 5 (пет) до 10 (десет). Испит се полаже писмено, усмено или практично, на начин како је то утврђено студијским програмом. Студент који није постигао задовољавајући успех на испиту добија оцену 5 (пет). Правилник о полагању испита и оцењивању на испиту доступан је на веб адреси: <https://www.akademijajs.edu.rs/wp-content/uploads/2023/03/Pravilnik-o-polaganju-ispita-i-ocenjivanju-na-ispitu.pdf>, Правилник о обезбеђењу, контроли и унапређењу квалитета доступан је на веб адреси: <https://www.akademijajs.edu.rs/wp-content/uploads/2022/06/5-Pravilnik-o-obezbedjenju-kontroli-i-unapredjenju-kvaliteta-2.pdf>

Оцена студента одређује се по основу укупног броја поена које је студент остварио извршењем предиспитних обавеза и полагањем испита, а пропорционално квалитету стечених знања и вештина.

Скала оцењивања:

Оцена Прикупљен број поена

5	0-50
6	51-60
7	61-70
8	71-80
9	81-90
10	91-100

Студент стиче право на упис на вишу годину студија, када у текућој години студија оствари најмање 20 ЕСПБ бодова. Студент студија првог степена високог струковног образовања који у текућој школској години оствари најмање 48 ЕСПБ бодова (по основу полагања испита) има право да се у наредној школској години финансира из буџета ако се рангира у оквиру укупног броја студената сваког Одсека понаособ, чије се студије финансирају из буџета.

**Акредитација студијског програма**

ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС)

Менаџмент гастрономије

Студентски парламент је орган Академије који заступа и штити права и интересе свих студената Академије и разматра питања и активности у интересу студената Академије, у складу са законом. Статут студентског парламента Академије струковних студија Јужна Србија доступан је на веб адреси: <https://www.akademijajs.edu.rs/wp-content/uploads/2022/06/Statut-Studentskog-parlamenta-ASSJS.pdf> , Правилник о спровођењу избора за студентски парламент Академије струковних студија Јужна Србија доступан је на веб адреси: <https://www.akademijajs.edu.rs/wp-content/uploads/2023/08/PRAVILNIK-O-SPROVODJENJU-IZBORA-ZA-STUDENTSKI-PARLAMENT-2023-1.pdf>.



Акредитација студијског програма

ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС)

Менаџмент гастрономије

Стандард 08. - Оцењивање и напредовање студената

Табела 8.1 Збирна листа поена по предметима које студент стиче кроз рад у настави и полагањем предиспитних обавеза као и на испиту

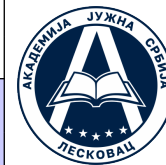
Р.бр.	Ознака предмета	Назив предмета	Настава	Предиспитне обавезе	Завршни испит	Укупно
1,	FR2005	Управљање ризиком	0.00	55.00	45.00	100,00
2,	FRB002	Пословна статистика	0.00	55.00	45.00	100,00
3,	FRB003	Основе рачуноводства	0.00	40.00	60.00	100,00
4,	FRB004	Пословна економија	0.00	30.00	70.00	100,00
5,	FRB011	Основе менаџмента	0.00	30.00	70.00	100,00
6,	FRB020	Финансијски менаџмент	0.00	30.00	70.00	100,00
7,	FRB021	Пројектни менаџмент	0.00	55.00	45.00	100,00
8,	FRB022	Стратегијски менаџмент	0.00	55.00	45.00	100,00
9,	FRB025	Социологија	0.00	30.00	70.00	100,00
10,	FRB037	Менаџмент људских ресурса	0.00	55.00	45.00	100,00
11,	MBL007	Основе маркетинга	0.00	30.00	70.00	100,00
12,	MG0002	Основе ресторатерства	0.00	55.00	45.00	100,00
13,	MTH002	Информатика	0.00	30.00	70.00	100,00
14,	MTH003	Основи гастрономије	0.00	55.00	45.00	100,00
15,	MTH004	Наука о исхрани	0.00	55.00	45.00	100,00
16,	MTH010	Технологија животних намирница	0.00	40.00	60.00	100,00
17,	MTH013	Пословно право	0.00	55.00	45.00	100,00
18,	MTH018	Еколошки менаџмент и одрживи развој	0.00	40.00	60.00	100,00
19,	MTH019	Гастрономски менаџмент	0.00	55.00	45.00	100,00
20,	MTH022	Нутриционизам	0.00	55.00	45.00	100,00
21,	MTH027	Страни језик - Енглески 1 у туризму и угоститељству	0.00	55.00	45.00	100,00
22,	MTH028	Страни језик - Француски 1 у туризму и угоститељству	0.00	50.00	50.00	100,00
23,	MTH031	Страни језик - Енглески 2 у туризму и угоститељству	0.00	30.00	70.00	100,00
24,	MTH032	Страни језик - Француски 2 у туризму и угоститељству	0.00	50.00	50.00	100,00
25,	MTH033	Креативна гастрономија	0.00	55.00	45.00	100,00
26,	MTH034	Бар и барско пословање	0.00	55.00	45.00	100,00
27,	MTH035	Предузетнички менаџмент	0.00	30.00	70.00	100,00
28,	MTH036	Пословне комуникације	0.00	55.00	45.00	100,00
29,	MTHD09	Комерцијално познавање робе	0.00	55.00	45.00	100,00
30,	MTHD34	Кетеринг менаџмент	0.00	55.00	45.00	100,00
31,	MTHK20	Менаџмент туристичких и угоститељских предузећа	0.00	30.00	70.00	100,00
32,	TIU001	Основи туризма	0.00	30.00	70.00	100,00
33,	TIU006	Туристичка географија	0.00	30.00	70.00	100,00
34,	TIU034	Пословна математика	0.00	55.00	45.00	100,00
35,	TIU011	Пословна култура и етика	0.00	30.00	70.00	100,00
36,	MG0001	Националне гастрономије	0.00	40.00	60.00	100,00
37,	MG0002	Основе економије	0.00	55.00	45.00	100,00
38,	MG0003	Гастрономска естетика	0.00	40.00	60.00	100,00
39,	MG3001	Безбедност хране	0.00	55.00	45.00	100,00
40,	MTH226	Стручно-истраживачки рад	0.00	60.00	40.00	100,00
41,	MTH006	Стручна пракса (прва година)	0.00	0.00	100.00	100,00
42,	MTH014	Стручна пракса (друга година)	0.00	0.00	100.00	100,00
43,	MTH024	Стручна пракса (трећа година)	0.00	0.00	100.00	100,00
44,	MTH026	Завршни рад	0.00	50.00	50.00	100,00

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

Стандард 08. - Оцењивање и напредовање студената

Табела 8.2 Статистички подаци о напредовању студената на студијском програму за претходну школску годину

	Прва година	Друга година	Трећа година	Четврта година	Пета година	Укупно
Уписани	0	0	0	0	0	0
Одустали	0	0	0	0	0	0
Остварили 60	0	0	0	0	0	0
Остварили 37-59 ЕСПБ	0	0	0	0	0	0
Просечна	0	0	0	0	0	0,00
Остварили мање од 37 ЕСПБ	0	0	0	0	0	0



Акредитација студијског програма

ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС)

Менаџмент гастрономије

Стандард 09. Наставно особље

9.1 Укупан број наставника одговара потребама студијског програма ОСС Менаџмент гастрономије. Број ангажованих наставника довољан је да покрије укупан број часова наставе на студијском програму. Просечно оптерећење наставника на овом студијском програму је 2,77 часова недељно. На реализацији студијског програма ОСС Менаџмент гастрономије нису ангажовани наставници са других високошколских установа у Републици Србији.

9.2 На реализацији студијског програма ОСС Менаџмент гастрономије нису ангажовани наставници са непуним радним временом који већи део радног времена остварују ван високог образовања.

9.3 Од укупног броја наставника предвиђених за реализацију студијског програма ОСС Менаџмент гастрономије (28) у сталном радном односу су 25 наставника. Процент часова предавања који изводе наставници са 100% радног времена је 92,21%. На реализацији студијског програма ОСС Менаџмент гастрономије ангажовани су професори струковних студија, виши предавачи, предавачи, наставници вештина, наставник страног језика и гостујући професор.

9.4 На реализацији студијског програма ОСС Менаџмент гастрономије ангажовани су наставници у звањима: професор струковних студија, виши предавач, предавач, наставник вештина, наставник страног језика и гостујући професор.

9.5 На реализацији студијског програма ОСС Менаџмент гастрономије нису ангажовани предавачи ван радног односа.

9.6 На реализацији студијског програма ОСС Менаџмент гастрономије нема ангажмана професора емеритуса.

9.7 На реализацији студијског програма ОСС Менаџмент гастрономије нема ангажмана истраживача бираних у научна звања.

9.8 /

9.9 На реализацији студијског програма ОСС Менаџмент гастрономије ангажован је један гостујући професор.

9.10 На студијском програму ОСС Менаџмент гастрономије, наставници у радном односу са пуним радним временом изводе више од 50% предавања на стручним и стручно-апликативним предметима.

9.11 Научне и стручне квалификације наставног особља одговарају образовно-научној области и нивоу њихових задужења. Сви наставници на студијском програму ОСС Менаџмент гастрономије имају најмање пет референци из уже научне односно стручне области из које изводе наставу.

9.12 На реализацији студијског програма ОСС Менаџмент гастрономије ангажована су 2 сарадника запослена у установи са пуним радним временом. Укупан број сарадника одговара потребама студијског програма ОСС Менаџмент гастрономије. Број ангажованих сарадника довољан је да покрије укупан број часова наставе на студијском програму. Просечно оптерећење сарадника на овом студијском програму је 3,13 часа недељно.

9.13 На реализацији студијског програма ОСС Менаџмент гастрономије ангажовани су сарадници у звање асистента.

9.14 /

9.15 /

9.16 /

9.17 Ангажовани асистенти на реализацији студијског програма ОСС Менаџмент гастрономије су студенти докторских студија који су завршили претходне степене студија са просечном оценом већом од 8,00 и показују смисао за наставни рад.



Акредитација студијског програма

ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС)

Менаџмент гастрономије

9.18 /

9.19 /

9.20 /

9.21 /

9.22 На студијском програму ОСС Менаџмент гастрономије нису ангажовани сарадници ван радног односа (демонстратори и сл.).

9.23 На студијском програму ОСС Менаџмент гастрономије ангажовано је три сарадника практичара за део практичне наставе која се реализује ван високошколске установе.


9.24 Носиоци предмета запослени на високошколској установи су одговорни за обезбеђење квалитета наставе коју реализују предавачи ван радног односа.

9.25 Подаци о наставницима и сарадницима доступни су јавности у публикацији Одсека и на званичној интернет презентацији Одсека.

За квалитетно извођење студијског програма ОСС Менаџмент гастрономије испуњени су нормативи у погледу броја студената по наставним групама, тако да је:

- величина групе за предавања за општеобразовне и теоријско-методолошке предмете до 300 студената са толеранцијом од 10%, а за научно-стручне и стручно-апликативне до 200 студената са толеранцијом од 10%;
- величина групе за вежбе на основним студијама за општеобразовне и теоријско-методолошке предмете до 70 студената са толеранцијом од 10%, а за научно-стручне, стручне и стручно-апликативне до 50 студената са толеранцијом од 10%.

Компетентност наставника ангажованих за извођење наставе на студијском програму ОСС Менаџмент гастрономије утврђена је на основу научних радова објављених у међународним часописима, домаћим часописима, радова објављених у зборницима са међународних научних скупова, монографија и уџбеника.

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.0 Укупни подаци о наставном особљу у установи - Електронски образац

Р.бр.	Матични број	Презиме, средње слово, име	Звање	Датум последњег избора	Часова активне наставе на свим програмима ове установе	Часова активне наставе у другим ВШУ у Србији	Часова активне наставе недељно на свим ВШУ у Србији	Процент запослења у установи	Рад по уговору у установи (%)	Друге ВШУ у Србији у којима је наставник / сарадник ангажован
1	1706973745054	Анђелковић Т. Жаклина	Предавач	08.02.2021	5,18	0,00	5,18	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
2	2007961738018	Антић С. Слађана	Предавач	21.05.2020	7,34	0,00	7,34	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
3	1508972138107	Аврамовић Р. Мира	Професор струковних студија	02.02.2009	6,75	0,00	6,75	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
4	1010971745060	Благојевић И. Наташа	Предавач	01.06.2019	9,19	0,00	9,19	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
5	0306981740043	Цонић С. Момчило	Наставник вештина	21.01.2020	8,04	0,00	8,04	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
6	0602961740029	Цветковић М. Јовица	Предавач	20.01.2022	8,46	0,00	8,46	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
7	0412981740021	Дашић Д. Тома	Предавач	28.01.2024	9,63	0,00	9,63	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
8	0806979747017	Дејановић-Димитријевић Ј. Наташа	Професор струковних студија	01.10.2018	8,66	0,00	8,66	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
9	1305984740041	Димитријевић С. Огњен	Асистент	11.07.2019	10,75	0,00	10,75	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
10	0403972745054	Ђекић М. Татјана	Професор струковних студија	02.02.2009	8,75	0,00	8,75	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.0 Укупни подаци о наставном особљу у установи - Електронски образац


Р.бр.	Матични број	Презиме, средње слово, име	Звање	Датум последњег избора	Часова активне наставе на свим програмима ове установе	Часова активне наставе у другим ВШУ у Србији	Часова активне наставе недељно на свим ВШУ у Србији	Процент запослења у установи	Рад по уговору у установи (%)	Друге ВШУ у Србији у којима је наставник / сарадник ангажован
11	2010960745062	Ђикић-Јовановић Н. Емилија	Професор струковних студија	01.11.2010	6,62	0,00	6,62	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
12	0103994735024	Ђорђевић Н. Катарина	Асистент	02.10.2023	15,05	0,00	15,05	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
13	3012998730022	Ђорђевић М. Милан	Сарадник у настави	15.11.2023	16,00	0,00	16,00	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
14	0102959740027	Ђорђевић В. Миодраг	Професор струковних студија	08.06.2009	7,17	0,00	7,17	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
15	1805965740041	Ђорђевић Љ. Предраг	Предавач	07.12.2022	10,94	0,00	10,94	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
16	1606971745028	Ђорђевић П. Сузана	Професор струковних студија	10.06.2015	9,84	0,00	9,84	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
17	0503961973025	Филић Ж. Милорад	Професор струковних студија	15.07.2013	3,35	0,00	3,35	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
18	0309981455143	Филиповић З. Маја	Наставник страних језика	17.09.2020	9,10	0,00	9,10	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
19	0711977759114	Фрфулановић-Шомоји Д. Драгана	Предавач	01.11.2020	5,14	0,00	5,14	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
20	0703990745049	Георгиев Љ. Маша	Асистент	28.12.2015	16,00	0,00	16,00	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.0 Укупни подаци о наставном особљу у установи - Електронски образац


Р.бр.	Матични број	Презиме, средње слово, име	Звање	Датум последњег избора	Часова активне наставе на свим програмима ове установе	Часова активне наставе у другим ВШУ у Србији	Часова активне наставе недељно на свим ВШУ у Србији	Процент запослења у установи	Рад по уговору у установи (%)	Друге ВШУ у Србији у којима је наставник / сарадник ангажован
21	0805984744119	Глигоријевић Ј. Немања	Виши предавач	01.03.2021	9,28	0,00	9,28	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
22	0405988740047	Глишић Љ. Слободан	Виши предавач	15.03.2022	7,37	0,00	7,37	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
23	2803968793910	Голубовић З. Светомир	Предавач	01.10.2023	7,09	0,00	7,09	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
24	0707988745029	Илић Н. Драгана	Виши предавач	11.07.2019	7,40	0,00	7,40	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
25	2804987745036	Илић Р. Милица	Предавач	20.02.2024	9,90	0,00	9,90	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
26	1507984730064	Јанаћковић Љ. Марко	Виши предавач	01.06.2021	11,04	0,00	11,04	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
27	2307985745043	Јанаћковић С. Тања	Професор струковних студија	24.05.2018	8,93	0,00	8,93	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
28	1408978969944	Јанковић В. Александра	Предавач	24.05.2021	6,86	0,00	6,86	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
29	2710987735052	Јањић Г. Љубица	Предавач	23.01.2019	8,80	0,00	8,80	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
30	0504969763522	Јосимовић Л. Љубиша	Професор струковних студија	01.10.2013	11,10	0,00	11,10	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.0 Укупни подаци о наставном особљу у установи - Електронски образац


Р.бр.	Матични број	Презиме, средње слово, име	Звање	Датум последњег избора	Часова активне наставе на свим програмима ове установе	Часова активне наставе у другим ВШУ у Србији	Часова активне наставе недељно на свим ВШУ у Србији	Процент запослења у установи	Рад по уговору у установи (%)	Друге ВШУ у Србији у којима је наставник / сарадник ангажован
31	2805987745032	Јовановић Николић С. Ивана	Наставник страних језика	24.10.2022	9,82	0,00	9,82	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
32	2712959745045	Јовић В. Јасмина	Предавач	11.07.2019	1,63	0,00	1,63	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
33	2403983747048	Јовић В. Јасмина	Професор струковних студија	10.07.2018	10,16	0,00	10,16	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
34	0510996740070	Китановић Д. Јован	Асистент	02.10.2023	12,49	0,00	12,49	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
35	2004989740035	Крстић Ј. Лазар	Предавач	20.06.2023	9,88	0,00	9,88	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
36	0906989745041	Крстић С. Марија	Предавач	01.10.2020	9,71	0,00	9,71	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
37	1208968715112	Крстић Ранђић В. Јелена	Професор струковних студија	20.03.2014	11,32	0,00	11,32	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
38	2001962845014	Ладичорбић И. Снежана	Предавач	29.10.2021	6,60	0,00	6,60	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
39	1301991735066	Лазовић Р. Наташа	Предавач	14.06.2023	3,60	0,00	3,60	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
40	0112960745046	Марјановић В. Милена	Професор струковних студија	29.09.2005	10,10	0,00	10,10	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.0 Укупни подаци о наставном особљу у установи - Електронски образац

Р.бр.	Матични број	Презиме, средње слово, име	Звање	Датум последњег избора	Часова активне наставе на свим програмима ове установе	Часова активне наставе у другим ВШУ у Србији	Часова активне наставе недељно на свим ВШУ у Србији	Процент запослења у установи	Рад по уговору у установи (%)	Друге ВШУ у Србији у којима је наставник / сарадник ангажован
41	2812982745014	Марковић Николић З. Драгана	Виши предавач	01.12.2020	11,48	0,00	11,48	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
42	1304986745036	Мичић П. Александра	Асистент	01.10.2020	16,00	0,00	16,00	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
43	3006963740017	Михаиловић Ж. Иван	Професор струковних студија	20.03.2014	9,72	0,00	9,72	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
44	0301974730057	Милтеновић В. Ђорђе	Професор струковних студија	18.10.2017	11,44	0,00	11,44	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
45	2303982788978	Мојовић-Филиповић С. Марија	Професор струковних студија	17.01.2022	5,16	0,00	5,16	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
46	3101995740011	Момчиловић С. Марко	Сарадник у настави	20.01.2023	6,50	0,00	6,50	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
47	0910967745037	Недељковић Б. Сузана	Наставник страних језика	11.07.2019	7,94	0,00	7,94	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
48	1611981745038	Николић С. Драгана	Професор струковних студија	23.01.2019	9,95	0,00	9,95	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
49	0409988742029	Николић С. Душан	Предавач	22.09.2021	11,66	0,00	11,66	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
50	1602989745070	Николић Д. Милена	Асистент	05.07.2022	16,00	0,00	16,00	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.0 Укупни подаци о наставном особљу у установи - Електронски образац

Р.бр.	Матични број	Презиме, средње слово, име	Звање	Датум последњег избора	Часова активне наставе на свим програмима ове установе	Часова активне наставе у другим ВШУ у Србији	Часова активне наставе недељно на свим ВШУ у Србији	Процент запослења у установи	Рад по уговору у установи (%)	Друге ВШУ у Србији у којима је наставник / сарадник ангажован
51	2102970735024	Николић Ј. Тања	Професор струковних студија	01.10.2012	10,11	0,00	10,11	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
52	0608960738215	Павличић О. Златка	Предавач	20.02.2024	5,10	0,00	5,10	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
53	2005973745033	Перић-Николић Љ. Александра	Професор струковних студија	01.02.2008	10,94	0,00	10,94	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
54	0211965740016	Петковић М. Горан	Професор струковних студија	04.07.2006	8,57	0,00	8,57	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
55	2004978745019	Петковић А. Марија	Професор струковних студија	01.01.2013	8,44	0,00	8,44	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
56	1812991740021	Петковић Д. Никола	Наставник вештина	01.06.2023	7,63	0,00	7,63	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
57	2103989975030	Петровић Ђ. Драгана	Асистент	26.12.2022	4,00	0,00	4,00	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
58	1202989738556	Радивојевић З. Јелена	Асистент	01.10.2015	15,00	0,00	15,00	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
59	2804969740078	Радовановић Д. Предраг	Професор струковних студија	20.08.2009	10,56	0,00	10,56	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
60	0701999747033	Ранђеловић Н. Христина	Сарадник ван радног односа	30.11.2022	0,75	0,00	0,75	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.0 Укупни подаци о наставном особљу у установи - Електронски образац


Р.бр.	Матични број	Презиме, средње слово, име	Звање	Датум последњег избора	Часова активне наставе на свим програмима ове установе	Часова активне наставе у другим ВШУ у Србији	Часова активне наставе недељно на свим ВШУ у Србији	Процент запослења у установи	Рад по уговору у установи (%)	Друге ВШУ у Србији у којима је наставник / сарадник ангажован
61	2108966745072	Ристић П. Иванка	Предавач	01.10.2020	6,52	0,00	6,52	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
62	2410966740044	Ристић Н. Небојша	Професор струковних студија	01.11.2010	9,67	0,00	9,67	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
63	2905967730076	Сарић С. Саша	Професор струковних студија	30.12.2020	0,55	0,00	0,55	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
64	0304985735084	Савић Б. Марија	Предавач	01.03.2017	3,60	0,00	3,60	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
65	0607984715236	Савић М. Милена	Предавач	01.10.2020	10,19	0,00	10,19	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
66	2706983740062	Стаменковић Д. Предраг	Професор струковних студија	24.05.2018	7,58	0,00	7,58	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
67	2806997747056	Станковић Ђ. Ана	Сарадник у настави	01.12.2021	3,50	0,00	3,50	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
68	1111966745010	Станковић Ј. Валентина	Предавач	19.10.2020	9,19	0,00	9,19	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
69	2806985972011	Стоиљковић Р. Часлав	Асистент	01.06.2022	13,00	0,00	13,00	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
70	1408976786044	Стојадиновић Ј. Данијела	Предавач	01.10.2021	10,18	0,00	10,18	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.0 Укупни подаци о наставном особљу у установи - Електронски образац


Р.бр.	Матични број	Презиме, средње слово, име	Звање	Датум последњег избора	Часова активне наставе на свим програмима ове установе	Часова активне наставе у другим ВШУ у Србији	Часова активне наставе недељно на свим ВШУ у Србији	Процент запослења у установи	Рад по уговору у установи (%)	Друге ВШУ у Србији у којима је наставник / сарадник ангажован
71	0706969450119	Стојановић Ј. Драган	Професор струковних студија	19.10.2017	10,40	0,00	10,40	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
72	2207985735035	Стојановић Т. Сандра	Асистент	01.10.2021	16,00	0,00	16,00	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
73	1805985745015	Стојковић-Трајковић К. Миљана	Професор струковних студија	24.05.2018	7,82	0,00	7,82	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
74	2103964735051	Стошић Б. Дубравка	Професор струковних студија	31.08.2021	9,41	0,00	9,41	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
75	1810982742035	Стошић З. Ранђел	Професор струковних студија	01.02.2019	7,16	0,00	7,16	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
76	1703975740069	Шмелцеровић А. Миодраг	Професор струковних студија	20.01.2017	11,69	0,00	11,69	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
77	0910969740016	Васић Ђ. Милан	Предавач	04.09.2020	9,14	0,00	9,14	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
78	2411964478020	Величковић И. Соња	Професор струковних студија	30.11.2021	11,91	0,00	11,91	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
79	0802964745020	Вукосављевић-Павловић Р. Валентина	Професор струковних студија	01.12.2020	11,65	0,00	11,65	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
80	1201987740069	Здравковић С. Александар	Виши предавач	05.11.2020	10,10	0,00	10,10	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.0 Укупни подаци о наставном особљу у установи - Електронски образац

Р.бр.	Матични број	Презиме, средње слово, име	Звање	Датум последњег избора	Часова активне наставе на свим програмима ове установе	Часова активне наставе у другим ВШУ у Србији	Часова активне наставе недељно на свим ВШУ у Србији	Процент запослења у установи	Рад по уговору у установи (%)	Друге ВШУ у Србији у којима је наставник / сарадник ангажован
81	0805984740059	Здравковић Љ. Ивица	Наставник вештина	17.10.2023	7,96	0,00	7,96	100.00%		Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
82	null	Андреески Ј. Цветко	Гостујући професор	19.11.2020	3,68	0,00	3,68		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
83	null	Ангелевска-Најдеска К. Катерина	Гостујући професор	22.12.2020	3,87	0,00	3,87		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
84	null	Аслимоски Р. Пере	Гостујући професор	17.12.2020	2,00	0,00	2,00		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
85	null	Блажековић Тошевски Ф. Марина	Гостујући професор	22.12.2020	1,66	0,00	1,66		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
86	3008962740032	Бојовић М. Жарко	Наставник вештина	05.06.2023	1,79	0,00	1,79		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
87	null	Дичевска Г. Снежана	Гостујући професор	17.12.2020	3,43	0,00	3,43		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
88	2007977735051	Димитријевић М. Анчица	Наставник вештина	05.06.2023	1,88	0,00	1,88		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
89	0209971782419	Ђукић М. Богољуб	Наставник вештина	05.06.2023	1,67	0,00	1,67		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
90	0610982745015	Гроздановић З. Татјана	Сарадник практичар	05.07.2022	1,00	0,00	1,00		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.0 Укупни подаци о наставном особљу у установи - Електронски образац

Р.бр.	Матични број	Презиме, средње слово, име	Звање	Датум последњег избора	Часова активне наставе на свим програмима ове установе	Часова активне наставе у другим ВШУ у Србији	Часова активне наставе недељно на свим ВШУ у Србији	Процент запослења у установи	Рад по уговору у установи (%)	Друге ВШУ у Србији у којима је наставник / сарадник ангажован
91	0110984745036	Илић М. Данка	Сарадник практичар	05.07.2022	0,75	0,00	0,75		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
92	1907975740055	Илић Д. Радослав	Сарадник практичар	05.07.2022	1,00	0,00	1,00		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
93	2212970781077	Јевремовић Р. Владета	Професор струковних студија	30.01.2008	1,50	9,86	11,36	100.00%		Академија струковних студија Шумадија, Крагујевац
									Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
94	null	Коруновски К. Сашо	Гостујући професор	17.12.2020	3,65	0,00	3,65		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
95	1008972740025	Марковић Т. Славољуб	Сарадник практичар	05.07.2022	2,50	0,00	2,50		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
96	0903979745028	Мицић Ј. Ивана	Предавач ван радног односа	17.02.2023	1,73	0,00	1,73		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
97	0101965740032	Милошевић С. Славиша	Сарадник практичар	05.07.2022	2,15	0,00	2,15		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
98	null	Нестороска И. Иванка	Гостујући професор	17.12.2020	1,72	0,00	1,72		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
99	0808989745058	Николић Б. Ивана	Предавач ван радног односа	17.02.2023	1,64	0,00	1,64		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.0 Укупни подаци о наставном особљу у установи - Електронски образац

Р.бр.	Матични број	Презиме, средње слово, име	Звање	Датум последњег избора	Часова активне наставе на свим програмима ове установе	Часова активне наставе у другим ВШУ у Србији	Часова активне наставе недељно на свим ВШУ у Србији	Процент запослења у установи	Рад по уговору у установи (%)	Друге ВШУ у Србији у којима је наставник / сарадник ангажован
100	null	Паскуале М. Ангела	Гостујући професор	19.11.2020	3,71	0,00	3,71		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
101	1911964740018	Пејић Р. Братислав	Сарадник практичар	05.07.2022	0,75	0,00	0,75		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
102	null	Речкоски Б. Ристо	Гостујући професор	19.11.2020	1,71	0,00	1,71		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
103	null	Симонческа Д. Лидија	Гостујући професор	17.12.2020	1,74	0,00	1,74		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
104	1010979745027	Стаменковић В. Бранкица	Предавач ван радног односа	17.02.2023	1,72	0,00	1,72		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
105	2210999749110	Станков А. Милица	Сарадник практичар	01.06.2023	0,70	0,00	0,70		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
106	1009961746028	Стојановић М. Грозда	Сарадник практичар	05.07.2022	1,80	0,00	1,80		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
107	1210965740080	Стојановић Б. Сретен	Редовни професор	18.10.2016	2,17	8,35	10,52	100.00%		Технолошки факултет, Лесковац
									Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
108	null	Трајков Б. Александар	Гостујући професор	22.12.2020	3,87	0,00	3,87		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.0 Укупни подаци о наставном особљу у установи - Електронски образац

Р.бр.	Матични број	Презиме, средње слово, име	Звање	Датум последњег избора	Часова активне наставе на свим програмима ове установе	Часова активне наставе у другим ВШУ у Србији	Часова активне наставе недељно на свим ВШУ у Србији	Процент запослења у установи	Рад по уговору у установи (%)	Друге ВШУ у Србији у којима је наставник / сарадник ангажован
109	1506986786079	Вујошевић М. Наташа	Предавач ван радног односа	15.05.2023	0,33	0,00	0,33		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
110	1002963710417	Вујовић Ч. Ненад	Предавач ван радног односа	01.10.2023	1,79	0,00	1,79		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
111	0305982740016	Звездановић Р. Милан	Ванредни професор	29.09.2021	1,25	3,25	4,50		Рад по уговору	Академија струковних студија, Јужна Србија, Лесковац
								100.00%		Академија за националну безбедност, Београд

Оптерећење наставника	
Укупан број наставника у установи	89
Укупно часова активне наставе коју наставници изводе у установи	616,66
Просечно оптерећење наставника	6,93

Оптерећење сарадника	
Укупан број сарадника у установи	22
Укупно часова активне наставе коју сарадници изводе у установи	171,69
Просечно оптерећење сарадника	7,80

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1.а Књига наставника

Р.бр.	Матични број	Презиме, средње слово, име	Звање
1	3008962740032	Бојовић М. Жарко	Наставник вештина
2	0306981740043	Џонић С. Момчило	Наставник вештина
3	0602961740029	Цветковић М. Јовица	Предавач
4	0412981740021	Дашић Д. Тома	Предавач
5	0403972745054	Ђекић М. Татјана	Професор струковних студија
6	0209971782419	Ђукић М. Богољуб	Наставник вештина
7	0805984744119	Глигоријевић Ј. Немања	Виши предавач
8	0405988740047	Глишић Љ. Слободан	Виши предавач
9	2804987745036	Илић Р. Милица	Предавач
10	0707988745029	Илић Н. Драгана	Виши предавач
11	2307985745043	Јанаћковић С. Тања	Професор струковних студија
12	1507984730064	Јанаћковић Љ. Марко	Виши предавач
13	2710987735052	Јањић Г. Љубица	Предавач
14	2805987745032	Јовановић Николић С. Ивана	Наставник страних језика
15	2004989740035	Крстић Ј. Лазар	Предавач
16	0906989745041	Крстић С. Марија	Предавач
17	1208968715112	Крстић Ранђић В. Јелена	Професор струковних студија
18	0112960745046	Марјановић В. Милена	Професор струковних студија
19	3006963740017	Михаиловић Ж. Иван	Професор струковних студија
20	0910967745037	Недељковић Б. Сузана	Наставник страних језика
21	1611981745038	Николић С. Драгана	Професор струковних студија
22	null	Паскуале М. Ангела	Гостујући професор
23	2706983740062	Стаменковић Д. Предраг	Професор струковних студија
24	1111966745010	Станковић Ј. Валентина	Предавач
25	0706969450119	Стојановић Ј. Драган	Професор струковних студија
26	1805985745015	Стојковић-Трајковић К. Миљана	Професор струковних студија
27	0802964745020	Вукосављевић-Павловић Р. Валентина	Професор струковних студија
28	0805984740059	Здравковић Љ. Ивица	Наставник вештина

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

Стандард 09. - Наставно особље

Менаџмент гастрономије Основне струковне студије (ОСС)

Научне, уметничке и стручне квалификације наставника и
задужење у настави

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Бојовић М. Жарко

Име и презиме		Бојовић М. Жарко		
Звање		Наставник вештина		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када				
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Угоститељство		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2023	Академија струковних студија, Јужна Србија - Одсек Висока пословна школа Лесковац - Лесковац	Менаџмент и бизнис	Угоститељство
Специјализација	2018	Висока пословна школа струковних студија - Лесковац	Економске науке	Туризам и угоститељство
Диплома	2017	Висока пословна школа струковних студија - Лесковац	Економске науке	Туризам и угоститељство
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	MG0002	Основе ресторатерства	ДОН Предавања	МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС)
2.	МТН034	Бар и барско пословање	ДОН Предавања	МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Међународни гастрономско туристички susreti "GATUS" ученика туристичко угоститељских школа са простора бивше Југославије, Организатор: RCSOO "Vančo Pitošeski" Ohrid, 28.09.–01.10.2023, прво место – златна медаља (flambirane palačinke), друго место – сребрна медаља (postavka svečanog stola), друго место – сребрна медаља (usluživanje crvenog vina), ућеšће.			
2.	Dimitrijević, A., & Bojović, Ž. (2019). Značaj i zadaci kuvanja. Zbornik radova Visoke poslovne škole струковних студија Leskovac, 145-149.			
3.	Међународни гастрономско туристички susreti "GATUS" ученика туристичко угоститељских школа са простора бивше Југославије, Организатор: Туристичко – угоститељска школа Antona Štifanića Poreč, 10.–13.10.2019, прво место – златна медаља (priprema koktela), друго место – сребрна медаља (postavka svečanog stola), ућеšће.			
4.	Bojović, Ž., & Dimitrijević, A. (2018). Barsko poslovanje. Zbornik radova Visoke poslovne škole струковних студија Leskovac, 100-106.			
5.	Dimitrijević, A., & Bojović, Ž. (2018). Poslovna komunikacija u ugostiteljstvu. Zbornik radova Visoke poslovne škole струковних студија Leskovac, 107-115.			
6.	Zdravković, I., & Bojović, Ž. (2018). Poslovni bonton i njegova primena u ugostiteljstvu. Zbornik radova Visoke poslovne škole струковних студија Leskovac, 116-121.			
7.	Bojović, Ž., & Zdravković, I. (2018). Barske mešavine – kokteli. Zbornik radova Visoke poslovne škole струковних студија Leskovac, 122-132.			
8.	Republičko takmičenje Ugostiteljsko – turističkih škola, Organizator: SŠ "Svetozar Miletić" Novi Sad, 18.–19.04.2018, IV место – Priprema jela pred gostom (Tatar biftek), VI место – Banket (usluživanje), ућеšће.			
9.	Међународни гастрономско туристички susreti "GATUS" ученика туристичко угоститељских школа са простора бивше Југославије, Организатор: SOU "Sv. Naum Ohridski" Makedonski Brod, 24.–27.09.2015, друго место – сребрна медаља, ућеšће.			
10.	Republičko takmičenje Ugostiteljsko – turističkih škola, Organizator: TUŠ Leskovac, 11.–12.04.2014, прво место - zlatna medalja, ућеšће.			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника				
Укупан број цитата				
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе				
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи		Међународни
Усавршавања				
Други подаци које сматрате релевантним				

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Цонић С. Момчило

Име и презиме		Цонић С. Момчило		
Звање		Наставник вештина		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија, Јужна Србија од: 03.02.2020		
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Угоститељство		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2020	Академија струковних студија, Јужна Србија - Лесковац	Менаџмент и бизнис	Угоститељство
Мастер рад	2020	Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи - Врњачка Бања	Менаџмент и бизнис	Туризам и угоститељство
Диплома	2017	Факултет за туристички и хотелијерски менаџмент - Београд	Економске науке	Туризам и угоститељство
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	МТН019	Гастрономски менаџмент	Предавања	МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС)
2.	МТН033	Креативна гастрономија	ДОН Предавања	МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС)
3.	МГ0001	Националне гастрономије	ДОН Предавања	МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС)
4.	МГ0003	Гастрономска естетика	ДОН Предавања	МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Conić, M., Perić, G., Novaković Božić, N., & Dramićanin, S. (2023). Guest satisfaction and loyalty in the restaurants of Serbia. International Review, No. 1-2, 59-75.			
2.	Conić, M., Naumov, K., & Smelcerović, M. (2022). The Importance of ecological and gastronomic dterminants of rural tourism in Serbia. Knowledge-International Journal, vol. 54.1, 124-127.			
3.	Glišić, S., Zdravković, I., & Conić, M. (2022). Modern concept and strategy of sustainable technologies in the food industry. Knowledge-International Journal, vol. 52.3, 361-366.			
4.	Perić, G., Dramićanin, S., & Conić, M. (2021). The impact of Serbian tourists' risk perception on their travel intentions during the COVID-19 pandemic. European Journal of Tourism Research, Vol.27, 1-22.			
5.	Aleksić, M., & Conić, M. (2017). Gastronomy tourism as a competitiveness factor of tourist destinations – Model of Leskovac. The Second International Conference Tourism in function of development of the Republic of Serbia, Thematic Proceedings, Faculty of Hotel Management and Tourism in Vrnjacka Banja, 589-604.			
6.	Conić, M.(2017). "Bulgarian-Serbian Gourme Train". Trening експерт за студенте/ученике кулинарства и професионалне куваре			
7.	Conić, M., & Urošević, U. (2016). Nutritivni alergeni i preventivne mere u kuhinji. Zbornik radova Visoke poslovne škole струковних студија Лесковац, 55-63.			
8.	Cuculeski, V., Conić, M., & Stamenković, P. (2015). Značaj hrane u menadžmentu ugostiteljstva 21-og veka. Zbornik-Liderstvo, Fakultet за инжењерски menadžmet, 741-749.			
9.	Đorđević, T., Ilić, D., Stamenković, P., & Conić, M. (2014). Brendirana hrana kao potencijal za razvoj turizma. Biz Info, časopis iz oblasti ekonomije, menadžmenta i informatike, Vol. 5(1), 55-71.			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника				
Укупан број цитата		0		
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		1		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи	0	Међународни
Усавршавања				
Други подаци које сматрате релевантним				
Сарадник на пројекту Regional Challenge Fund (RCF) - „Improvement of technical and human potential of cooperative study programs of the Academy of Vocational Studies South Serbia“ - 2024				
Сарадник на пројекту "Школа иновативног бизниса" - 2023				

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Цветковић М. Јовица

Име и презиме		Цветковић М. Јовица		
Звање		Предавач		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија, Јужна Србија од: 20.01.2022		
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Пословна економија и менаџмент		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2022	Академија струковних студија, Јужна Србија - Одсек Висока пословна школа Лесковац - Лесковац	Економске науке	Пословна економија и менаџмент
Магистратура	2005	Економски факултет - Београд	Економске науке	Економске науке
Диплома	1985	Економски факултет - Београд	Економске науке	Економске науке
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	DTM012	Управљање променама и конкурентност	Предавања	DMT - Дигитални маркетинг и е-трговина (ССС)
2.	FRB005	Основе економије	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
3.	FRB035	Пословно планирање	Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС)
4.	FRB039	Анализа пословања	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС)
5.	MBL023	Менаџмент ИС	Аудиторне вежбе Предавања	MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС)
6.	MBL027	Локални економски развој	Аудиторне вежбе Предавања	MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС)
7.	MG0002	Основе економије	Аудиторне вежбе Предавања	MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС)
8.	PEB002	Пројектни менаџмент и тимски рад	Аудиторне вежбе	PEB - Пословна економија и е-бизнис (МСС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Cvetković J., & Vukosavljević Pavlović V., (2024). Projektno upravljanje, Leskovac, Srbija: Akademija strukovnih studija Južna Srbija.			
2.	Cvetković J. (2019). Statistika versus Heuristika. Zbornik radova Visoke poslovne škole Leskovac, 2019, 15-20.			
3.	Cvetković J. (2019). Budžet i transparentnost. Leskovac, Srbija: Centar za razvoj Jablaničkog i Pčinjskog okruga, Centar za demokratiju i razvoj juga Srbije.			
4.	Cvetković J. (2017). Lokalna ekonomija u tranziciji: Statistička analiza privrede grada Leskovca. Zbornik radova Visoke poslovne škole Leskovac, 2017, 97-105.			
5.	Cvetković J. (2017). Teorijske osnove tranzicione transformacije lokalnog javnog sektora. Zbornik radova Visoke poslovne škole Leskovac, 2017, 113-129.			
6.	Tasić D., Stamenković P., Cvetković J., & Anđelković Ž. (2017). Kapaciteti i konkurentnost turističke privrede Jablaničkog okruga. Leskovac, Srbija: Visoka poslovna škola Leskovac.			
7.	Ranisavljević P., & Cvetković J. (2015). Ruralna i urbana lokalna ekonomija, Zbornik radova Visoke poslovne škole Leskovac, 2015, 127-135.			
8.	Marjanović, M., Mihailović, I., Anđelković, Ž., Ranisavljević, P., & Cvetković, J. (2015). Inovacije i inovacione potrebe za sticanjem konkurentskih prednosti privrede Jablaničkog okruga, Zbornik Tehnološkog fakulteta, Leskovac, 138-151.			
9.	Cvetković J., Ranisavljević P., & Mladenović-Ranisavljević I. (2013). Konkurentnost malih i srednjih preduzeća u periodu tranzicije. Zbornik Tehnološkog fakulteta Leskovac, 2013, 354-360.			
10.	Cvetković J., Ranisavljević P., & Mladenović-Ranisavljević I. (2013). Public Sector Business Results and Market Position, EMIT, Vol. 1(4), 248-258.			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника				
Укупан број цитата			0	

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

Стандард 09. - Наставно особље

Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе	0			
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи	0	Међународни	0
Усавршавања				
Други подаци које сматрате релевантним				
Сарадник на пројекту "Школа иновативног бизниса" - 2023				

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Дашић Д. Тома

Име и презиме		Дашић Д. Тома		
Звање		Предавач		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија, Јужна Србија од: 28.01.2024		
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Маркетинг и трговина		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2024	Академија струковних студија, Јужна Србија - Одсек Висока пословна школа Лесковац - Лесковац	Економске науке	Маркетинг и трговина
Специјализација	2018	Факултет организационих наука - Београд	Организационе науке	Маркетинг менаџмент
Мастер рад	2014	Економски факултет - Београд	Економске науке	Економске науке
Диплома	2007	Економски факултет - Београд	Економске науке	Економске науке
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	DTM003	Е-маркетинг и бренд менаџмент	Предавања	DMT - Дигитални маркетинг и е-трговина (ССС)
2.	DTM008	Менаџмент односа са купцима	Предавања	DMT - Дигитални маркетинг и е-трговина (ССС)
3.	MBL006	Трговински менаџмент	Предавања	MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
4.	MBL007	Основе маркетинга	Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
5.	MBL008	Менаџмент продаје	Предавања	MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС)
6.	MBL024	Спољнотрговинско пословање	Аудиторне вежбе Предавања	MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС)
7.	MTH036	Пословне комуникације	Аудиторне вежбе Предавања	MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Janjić, Lj., & Dašić, T. (2023). The influence of marketing communication on perception and decision-making process of service users. BizInfo (Blace) Journal of Economics, Management and Informatics, 14 (2), 57-66.			
2.	Đečić T., Dašić, T., Stojković-Trajković M., & Nedeljković, S. (2023). Food safety marketing strategy in the context of sustainable development. SED - 13th International Scientific Conference „Science and Higher Education in Function of Sustainable Development“ Užice, Vol 3, 104-110.			
3.	Dašić, T., Đečić T., & Stojković-Trajković M. (2023). An insight into Serbia innovation rank as a basis for future development of the Serbian innovation ecosystem. SED - 13th International Scientific Conference „Science and Higher Education in Function of Sustainable Development“ Užice, Vol 3, 96-103.			
4.	Dašić, T., Mihić, S., & Šmelcerović, M. (2022). Application of holistic marketing in the formulation of a business concept of agricultural producers from South Serbia. Economics of Agriculture, LXIX (4), 1109-1124.			
5.	Dašić, T., & Janjić, Lj. (2022). The Impact of Covid-19 on consumers behavior and E-commerce growth in Serbia. FTU Conference INSCOSSES 2022, Ohrid, 74-82.			
6.	Dašić, T., Janjić, Lj., & Šmelcerović, M. (2022). Uticaj Covid-19 na međunarodne lance snabdevanja i rast e-trgovine. XXVII Naučni skup - Regionalni razvoj i demografski tokovi zemalja jugoistočne Evrope, Niš, 259-268.			
7.	Dašić, T., & Stojković, I. (2019). Marketinški i tehnološki aspekti brendiranja gastronomskih proizvoda u prekograničnom regionu. II Međunarodna naučno-stručna konferencija „Regionalni razvoj i prekogranična saradnja“, Pirot, 297-305.			
8.	Dašić, T., & Janjić, Lj. (2019). Primena marketing strategija „guranja i vučenja“ u kreiranju modela poljoprivredno-prehrambenog lanca snabdevanja. II Međunarodna naučno-stručna konferencija „Regionalni razvoj i prekogranična saradnja“, Pirot, 307-319.			
9.	Janjić, Lj., & Dašić, T. (2018). Upravljanje tradicionalnim oblicima marketinške komunikacije. Zbornik radova Visoke poslovne škole струковних студија Лесковац 2019, 36-42.			
10.	Dašić, T. & Janjić, Lj. (2018). Uloga veletržnica kao novih marketing, prodajnih i izvoznih centara u Srbiji. Leskovac: Zbornik radova Visoke poslovne škole струковних студија Лесковац 2019, 29-35.			

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

Стандард 09. - Наставно особље

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника				
Укупан број цитата	0			
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе	0			
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи	1	Међународни	0
Усавршавања				
- Сертификовани тренер Министарства привреде за Обуку за почетнике у пословању				
Други подаци које сматрате релевантним				
- Координатор Стручне радне групе за иновативну и паметну економију у развоју Стратегије развоја урбаног подручја Града Лесковца 2024-2034				
- Менаџер пројекта Изградње и формирања Регионалног иновационог стартап центра Лесковац				
- Експертски члан комисије за евалуацију пројеката у оквиру програма "Ресурс центар 2.0: Јачање капацитета и утицаја организација цивилног друштва у процесу приступања Србије Европској Унији"				
- Сарадник на пројекту "Школа иновативног бизниса" - 2023				

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Ђекић М. Татјана

Име и презиме		Ђекић М. Татјана		
Звање		Професор струковних студија		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија, Јужна Србија од: 02.02.2009		
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Инжењерство и технологија		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2009	Академија струковних студија, Јужна Србија - Одсек Висока пословна школа Лесковац - Лесковац	Технолошко инжењерство	Инжењерство и технологија
Докторат	2008	Факултет за индустријски менаџмент - Крушевац	Индустријско инжењерство и инжењерски менаџмент	Индустријско инжењерство и инжењерски менаџмент
Магистратура	2005	Технолошки факултет - Лесковац	Технолошко инжењерство	Технолошко инжењерство
Диплома	1997	Технолошки факултет - Лесковац	Технолошко инжењерство	Технолошко инжењерство
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	FRB038	Менаџмент иновација	Аудиторне вежбе Предавања	PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)
2.	МТН018	Еколошки менаџмент и одрживи развој	Аудиторне вежбе Предавања	МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС) ТИУ - Туризам и угоститељство (ОСС)
3.	МТНД09	Комерцијално познавање робе	Аудиторне вежбе Предавања	МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС)
4.	ТИУ005	Менаџмент квалитета у туризму и угоститељству	Предавања	ТИУ - Туризам и угоститељство (ОСС)
5.	РЕВ015	Нове технологије и одрживи развој	Предавања	РЕВ - Пословна економија и е-бизнис (МСС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Djekić T., Dašić T., Stojković-Trajković M., & Nedeljković S. (2023), Food safety marketing strategy in the context of sustainable development, Sed-13th International Scientific Conference "Science and Higher Education in Function of Sustainable Development", Vrnjačka Banja, Vol 3, 104-109.			
2.	Dašić T., Djekić T., & Stojković-Trajković M. (2023), An insight into Serbia innovation rank as a basis for future development of the Serbian innovation ecosystem Sed-13th International Scientific Conference "Science and Higher Education in Function of Sustainable Development", Vrnjačka Banja, Vol 3, 96-103.			
3.	Djekić T., & Djekić S. (2019), Application methodology of complex management system based on tqm principles, XIII Simpozijum „Savremene tehnologije i privredni razvoj“, Leskovac, 212.			
4.	Djekić T., & Djekić S. (2019), Contemporary methodology for improving the quality of products and processes, XIII Simpozijum „Savremene tehnologije i privredni razvoj“, Leskovac, 213.			
5.	Djekić T., & Djekić S. (2017), Negativne implikacije razvoja tehnologija u turizmu na životnu sredinu. XII Simpozijum „Savremene tehnologije i privredni razvoj“, Leskovac, 183-195.			
6.	Djekić T., & Djekić S. (2017), Implikacije novih tehnologija u distribuciji hrane i uvođenje novih komercijalnih tehnologija XII Simpozijum „Savremene tehnologije i privredni razvoj“, Leskovac, 195-203.			
7.	Djekić T., & Djekić S. (2016), Uticaj selektivnog razvoja turizma na održivost ekosistema, Zbornik radova Visoka poslovna skola strukovnih studija Leskovac			
8.	Djekić T., Djekić S., & Čučulović R. (2015), Uticaj savremene gastronomske ponude na razvoj turističke privrede XI Simpozijum „Savremene tehnologije i privredni razvoj“, Leskovac, 469-473.			
9.	Djekić T., Djekić S., & Krstić M. (2015), Uticaj brendiranja turističkih proizvoda na razvoj konkurentskih tržišta, XI Simpozijum „Savremene tehnologije i privredni razvoj“, Leskovac, 473-480.			
10.	Djekić T., Stojanović M., & Djekić S. (2014), Menadžment razvoja turizma sa aspekta savremenih tendencija, 3. Mednarodna poslovna konferenca "Kako uspeti do leta 2020? Poslovni i druzbeni izzivi sodobnega sveta" Celje, 295-301.			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника				
Укупан број цитата		0		
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		0		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи	0	Међународни
Усавршавања		0		
Други подаци које сматрате релевантним				

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

Стандард 09. - Наставно особље

Сарадник на пројекту "Школа иновативног бизниса" - 2023

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Ђукић М. Богољуб

Име и презиме		Ђукић М. Богољуб		
Звање		Наставник вештина		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када				
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Угоститељство		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2023	Академија струковних студија, Јужна Србија - Лесковац	Менаџмент и бизнис	Угоститељство
Специјализација	2018	Висока пословна школа струковних студија - Лесковац	Економске науке	Туризам и угоститељство
Диплома	2015	Висока пословна школа струковних студија - Лесковац	Економске науке	Туризам и угоститељство
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	МТН019	Гастрономски менаџмент	ДОН Предавања	МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС)
2.	МТНК37	Услуге у угоститељству	Предавања	ТИУ - Туризам и угоститељство (ОСС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Ђукић, В. (2023). Organizacija rada u kuhinji - kadrovi i njihov raspored. Zbornik radova sa okruglog stola „Inovativna Srbija“, Visoka poslovna škola strukovnih studija „Prof. dr Radomir Bojković“, Kruševac, 105-110.			
2.	Ђукић, В. (2023). Poslovna komunikacija u ugostiteljstvu, Zbornik radova sa okruglog stola „Inovativna Srbija“, Visoka poslovna škola strukovnih studija „Prof. dr Radomir Bojković“, Kruševac, 89-97.			
3.	Poljoprivredni sajam u Kruševcu, 24.09.2022.god. Organizator: grad Kruševac, osvojeno prvo mesto za dekoraciju i aranžiranje stola.			
4.	Festival srpske trpeze, Beograd, 10.09.2022. Pokrovitelj festivala Ministarstvo trgovine, turizma i telekomunikacija, osvojeno prvo mesto u serviranju hladnog predjela.			
5.	Ђукић, В., Zdravković, I., & Dimitrijević, A. (2018). Značaj i vrste ugostiteljskih objekata u kojima se pružaju usluge smeštaja i ishrane. Zbornik radova Visoke poslovne škole strukovnih studija Leskovac, 80-86.			
6.	Ilić, D., Stamenković, P., & Ђукић, В. (2018). Etički i moralni aspekti primene metodologije u naučnim istraživanjima. Zbornik radova Visoke poslovne škole strukovnih studija Leskovac, 68-74.			
7.	Stamenković, P. Ilić, D., Janjić, Lj., & Ђукић, В. (2018). Materijalna baza razvoja turizma Jablaničkog okruga. Zbornik radova Visoke poslovne škole strukovnih studija Leskovac, 75-79.			
8.	Međunarodno takmičenje etno hrane i pića Beograd 2018. Organizator: časopis „PRAKTIKA“, osvojeno prvo mesto – zlatna medalja.			
9.	Međunarodno takmičenje etno hrane i pića Beograd 2016. Organizator časopis „PRAKTIKA“, osvojeno prvo mesto – zlatna medalja.			
10.	Takmičenje ugostiteljskih radnika Srbije u KRAGUJEVCU 2016. godine. Organizator: Samostalni sindikat prosvetnih radnika Srbije, osvojena zlatna medalja i pehar.			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника				
Укупан број цитата				
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе				
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи		Међународни
Усавршавања				
Други подаци које сматрате релевантним				

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Глигоријевић Ј. Немања

Име и презиме		Глигоријевић Ј. Немања		
Звање		Виши предавач		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија, Јужна Србија од: 01.03.2021		
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Пословна економија и менаџмент		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2021	Академија струковних студија, Јужна Србија - Одсек Висока пословна школа Лесковац - Лесковац	Економске науке	Пословна економија и менаџмент
Докторат	2014	Економски факултет - Ниш	Економске науке	Економске науке
Диплома	2008	Економски факултет - Ниш	Економске науке	Економске науке
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	FRB021	Пројектни менаџмент	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)
2.	MBL014	Пројектни менаџмент - практикум (case study)	Аудиторне вежбе	MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС)
3.	MTH035	Предузетнички менаџмент	Предавања	MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС)
4.	SSG003	Бизнис план	Предавања	SSG - Менаџмент технологије хране и гастрономије (ССС)
5.	MG0002	Основе економије	Аудиторне вежбе Предавања	MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС)
6.	MD0025	Управљање маркетингом текстила и моде	Предавања	MD0 - Дигитални дизајн одеће (МСС)
7.	PE2005	Маркетинг менаџмент услуга	Аудиторне вежбе Предавања	PEB - Пословна економија и е-бизнис (МСС)
8.	PEB002	Пројектни менаџмент и тимски рад	Предавања	PEB - Пословна економија и е-бизнис (МСС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Gligorijević N., Krstić Randić J., & Anđelković Ž. (2023). The „elastic innovation“ as a new management paradigm in conditions of growing uncertainty. SED - 13th International Scientific Conference 'Science and Higher Education in Function of Sustainable Development' Užice, Vol 3, 227-231.			
2.	Krstić Randić J., Gligorijević N., & Anđelković Ž. (2023). Development and challenges of family business. SED - 13th International Scientific Conference 'Science and Higher Education in Function of Sustainable Development' Užice, Vol 3, 269-274.			
3.	Gligorijević N., & Stefanović Z. (2018). Institutions and inequality in income distribution: Theoretical and empirical aspects. Thematic collection of papers of international significance- result of the project 179066 – IMPROVING THE COMPETITIVENESS OF THE PUBLIC AND PRIVATE SECTOR BY NETWORKING COMPETENCES IN THE PROCESS OF EUROPEAN INTEGRATION OF SERBIA, and the cooperation agreement between the Andrzej Frycz Modrzewski Krakow University, Poland and the Faculty of Economics, University of Niš, Serbia.: "Building competitiveness: micro and macro aspects", Faculty of Economics, University of Niš, 181-198.			
4.	Stefanović Z., & Gligorijević N. (2015). Impacts of competitiveness on economic prosperity: Global competitiveness index and institutional policy. Thematic collection of papers of international significance- result of the project 179066 – IMPROVING THE COMPETITIVENESS OF THE PUBLIC AND PRIVATE SECTOR BY NETWORKING COMPETENCES IN THE PROCESS OF EUROPEAN INTEGRATION OF SERBIA, and the cooperation agreement between the Andrzej Frycz Modrzewski Krakow University, Poland and the Faculty of Economics, University of Niš, Serbia.: "Improving the efficiency and competitiveness of enterprises and national economies", Faculty of Economics, University of Niš, 1-20.			
5.	Stefanović Z., & Gligorijević N. (2014). Institutions and macroeconomic efficiency: The case of the rule of law. Thematic collection of papers of international significance- result of the project 179066 – IMPROVING THE COMPETITIVENESS OF THE PUBLIC AND PRIVATE SECTOR BY NETWORKING COMPETENCES IN THE PROCESS OF EUROPEAN INTEGRATION OF SERBIA, and the cooperation agreement between the Andrzej Frycz Modrzewski Krakow University, Poland and the Faculty of Economics, University of Niš, Serbia.: "Determinants of improving the competitiveness of national economies and enterprises", Faculty of Economics, University of Niš, 225-248.			
6.	Gligorijević N. (2014). Institucionalne promene u funkciji unapređenja efikasnosti privrede. Univerzitet u Nišu, Ekonomski fakultet.			

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

Стандард 09. - Наставно особље

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
7.	Gligorijević N., & Stoilković A. (2011). The roll of the business documentation management in changed business environment. Management and education, Burgas, Bulgaria, 127-133.			
8.	Gligorijević N., & Stamenković P. (2011). Global brands and local differences. Management and education, Burgas, Bulgaria, 235-244.			
9.	Gligorijević N., & Anđelković Ž. (2011). Od velike transformacije ka institucionalnom razvoju. Ekonomska nauka u funkciji kreiranja novog poslovnog ambijenta, Univerzitet u Prištini, Ekonomski fakultet, 421-434.			
10.	Gligorijević N, & Pavlović M. (2010). IT and new competitive advantage. Management and education, Burgas, Bulgaria, 109-115.			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника				
Укупан број цитата	0			
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе	0			
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи	0	Међународни	1
Усавршавања				
Други подаци које сматрате релевантним				
<p>Рад на пројектима:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Координатор на пројекту Regional Challenge Fund (RCF) - „Improvement of technical and human potential of cooperative study programs of the Academy of Vocational Studies South Serbia“ - 2024 - Сарадник на пројекту "Школа иновативног бизниса" - 2023 - Менаџер пројекта „Increasing the competitiveness and the sustainability of SMEs in Pčinja District through energy efficiency and improvement of business model“, UNOPS EUPRO PLUS 2022. - Члан тима за израду елабората UPPR НК ПК YUMCO АД ВРАЊЕ, 2017. - Менаџер пројекта „Improving the market and business potential of starting up companies within the business incubator in Vranje“, UNOPS EUPRO 2019. - Менаџер пројекта „Санација и унапређење инфраструктуре пословног инкубатора“, Развојна агенција Србије, 2017. - Менаџер пројекта „Јачање инфраструктурних и сервисних потенцијала пословног инкубатора и успостављање система подршке развоју предузетништва припадника угрожених група“, Развојна агенција Србије 2016. 				

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Глишић Љ. Слободан

Име и презиме		Глишић Љ. Слободан		
Звање		Виши предавач		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија, Јужна Србија од: 15.03.2022		
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Инжењерство и технологија		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2022	Академија струковних студија, Јужна Србија - Лесковац	Технолошко инжењерство	Инжењерство и технологија
Докторат	2018	Технолошки факултет - Лесковац	Технолошко инжењерство	Технолошко инжењерство
Мастер рад	2012	Технолошки факултет - Лесковац	Технолошко инжењерство	Технолошко инжењерство
Диплома	2011	Технолошки факултет - Лесковац	Технолошко инжењерство	Технолошко инжењерство
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	МТН004	Наука о исхрани	Аудиторне вежбе	МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС)
2.	МТН010	Технологија животних намирница	Аудиторне вежбе Предавања	МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС) ТIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
3.	SSG004	Технологија хране и пића	ДОН	SSG - Менаџмент технологије хране и гастрономије (ССС)
4.	МГ3001	Безбедност хране	Аудиторне вежбе Предавања	МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Glišić, S. (2023). Antimicrobial activity of silver nanoparticles stabilized by polysaccharides, The First International Conference CASB: Health Tourism and Hospitality, Proceedings book, pp. 166-174. ISBN 978-86-6176-000-6			
2.	Anđelković, Ž., Gligorijević, N., & Glišić, S. (2023). Sustainable technologies and the zero emissions in the food industry, First International Scientific Conference GIRR2023: "Global challenges through the prism of rural development in the sector of agriculture and tourism", Šabac, 12. May 2023, Proceedings book, pp. 134-142. ISBN978-86-80946-02-3. http://girr.vpssa.edu.rs/wp-content/uploads/2023/07/The-Book-Of-Proceedings-1.pdf			
3.	Ranđelović, D., Bogdanović, S., Zlatković, I., Petrović, S., & Glišić, S. (2023). Chemical properties and microbiological quality control of dried apricot fruit. 15th International Symposium "Novel Technologies and Sustainable Development", Leskovac, Book of abstracts, FE-11, pp. 43. ISBN-978-86-89429-56-5.			
4.	Glišić, S., Zdravković, I., & Conić, M. (2022). Modern concept and strategy of sustainable technologies in the food industry, XXXVI International Scientific Conference "The teacher of the future", Budva, Montenegro, KNOWLEDGE - International Journal Scientific Papers Vol. 52(3), pp. 361-366, ISSN 2545-4439, ISSN 1857-923X.			
5.	Stanojević, Lj., Milenković, A., Glišić, S., Stanojević, J., Cvetković, D., Milutinović, J., & Pavlović, D., (2022). Comparative analysis of the chemical composition of wild carrot (<i>Daucus carota</i> L.) essential oils obtained by steam and hydro-distillation, XIV International Scientific Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska, Faculty of Technology University of Banja Luka, Book of Abstracts, pp. 95. ISBN 978-99938-54-96-8.			
6.	Stanojević, Lj., Aleksovski, S., Milenković, A., Stanojević, J., Glišić, S., & Miteva, K. (2022). Antioxidant activity of essential and fatty oil isolated from coriander (<i>Coriandrum sativum</i> L.) seeds, XIV International scientific Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska, Faculty of Technology University of Banja Luka, Book of Abstracts, pp. 97. ISBN 978- 99938-54-96-8.			
7.	Glišić, S. (2022). The importance and use of food additives and their effect on health, XIV International scientific Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska, Faculty of Technology University of Banja Luka. Book of Abstracts, pp. 93. ISBN 978-99938-54-96-8.			
8.	Glišić, S. (2022). The role of nanotechnology in packaging and maintenance of food products, XIV International scientific Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska, Faculty of Technology University of Banja Luka. Book of Abstracts, pp. 91. ISBN 978-99938-54-96-8.			
9.	Glišić, S. (2022). Research in the field packaging and distribution of products in the food industry, XIV International scientific Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska, Faculty of Technology University of Banja Luka. Book of Abstracts, pp. 90. ISBN 978-99938-54-96-8.			
10.	Cakić, M. D., Nikolić, G. S., Mitić, Ž., Glišić, S., Cvetković, D., & Stanojević, L. (2019). Nano-biocomplexes based on oligosaccharides and their derivatives. <i>Advanced Technologies</i> , 8(2), pp. 16-25. https://doi.org/10.5937/savteh1902016C .			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника				
Укупан број цитата		150		
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		4		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи	0	Међународни
Усавршавања		1		

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

Стандард 09. - Наставно особље

Други подаци које сматрате релевантним

Сарадник на пројекту Regional Challenge Fund (RCF) - „Improvement of technical and human potential of cooperative study programs of the Academy of Vocational Studies South Serbia“ - 2024
Сарадник на пројекту "Школа иновативног бизниса" - 2023

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Илић Р. Милица

Име и презиме		Илић Р. Милица			
Звање		Предавач			
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија, Јужна Србија од: 20.02.2024			
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Хуманистичке науке и право			
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област	
Избор у звање	2024	Академија струковних студија, Јужна Србија - Лесковац	Правне науке	Хуманистичке науке и право	
Специјализација	2015	Правни факултет Универзитета Унион у Београду - Нови Београд	Правне науке	Правне науке	
Диплома	2011	Правни факултет - Ниш	Правне науке	Правне науке	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија	
1.	FRB013	Пословно право	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)	
2.	FRB026	Пословна култура и етика	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)	
3.	MTH013	Пословно право	Предавања	MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)	
4.	PEB005	Методологија истраживачког рада	Аудиторне вежбе	PEB - Пословна економија и е-бизнис (МСС)	
5.	PEB006	Међународно пословно право	Аудиторне вежбе	PEB - Пословна економија и е-бизнис (МСС)	
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Ilić, M., (2023). Osnivanje turističke agencije u pravu Republike Srbije. Turističko poslovanje (Beograd), 31 (1), 109-117.				
2.	Janković, A., Mandić, I., & Ilić, M., (2023). Međunarodna trgovinska arbitraža i osporavanje arbitražnih odluka pred srpskim sudovima. BELECON - Druga međunarodna naučno-stručna konferencija, Beograd, 497-508.				
3.	Ilić, M., (2020). Ovlašćenja javnog beležnika u privrednim-trgovinskim stvarima. Četvrta nacionalna naučno-stručna konferencija sa međunarodnim učešćem „Trendovi u poslovanju 2020“ Kruševac, 235-241.				
4.	Ilić, M., (2020). Pravni položaj Evropske centralne banke. Pravni horizonti (Niš), 3 (1), 31-51.				
5.	Ilić, M., (2018). Otkaz ugovora o radu zbog povrede radne obaveze i nepoštovanja radne discipline. Zbornik radova Visoke poslovne škole strukovnih studija Leskovac (Leskovac), 149-153.				
6.	Ilić, M., (2016). Subjekti privrednog-trgovinskog prava. Zbornik radova Visoke poslovne škole strukovnih studija Leskovac (Leskovac).				
7.	Ilić, M., (2015). Uloga i značaj javnog beležnika u privrednim društvima. Naše stvaranje (Leskovac), 3-4/2015, 311-317.				
8.	Ilić, M., (2015). Elementi menice. Zbornik radova Visoke poslovne škole strukovnih studija Leskovac (Leskovac), 311-319.				
9.	Stojanović, M., & Janjić, Lj., (2014). Ugovor o bankarskom tekućem računu. Zbornik radova Visoke poslovne škole strukovnih studija Leskovac (Leskovac), 249-258.				
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника					
Укупан број цитата		0			
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		0			
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи	0	Међународни	0
Усавршавања					
Други подаци које сматрате релевантним					
Сарадник на пројекту "Школа иновативног бизниса" - 2023					

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Илић Н. Драгана

Име и презиме		Илић Н. Драгана		
Звање		Виши предавач		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија, Јужна Србија од: 01.10.2019		
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Туризам		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2019	Академија струковних студија, Јужна Србија - Лесковац	Економске науке	Туризам
Докторат	2019	Fakultet za turizam i ugostiteljstvo - Ohrid	Економске науке	Туризам
Мастер рад	2014	Економски факултет - Ниш	Економске науке	Туризам
Диплома	2011	Економски факултет - Ниш	Економске науке	Економске науке
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	SSG011	Управљање угоститељским предузећима	Предавања	SSG - Менаџмент технологије хране и гастрономије (ССС)
2.	SSG015	Вредновање ресурса у туризму	Предавања	SSG - Менаџмент технологије хране и гастрономије (ССС)
3.	TIU001	Основи туризма	Аудиторне вежбе Предавања	MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
4.	TIU035	Селективни облици туризма	Предавања	TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
5.	МТНК20	Менаџмент туристичких и угоститељских предузећа	Аудиторне вежбе Предавања	MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
6.	РЕ2002	Менаџмент е-туризма	Предавања	РЕВ - Пословна економија и е-бизнис (МСС)
7.	РЕ2007	Валоризација туристичког потенцијала	Предавања	РЕВ - Пословна економија и е-бизнис (МСС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Ilić, D., & Stamenković, P. (2023). Osnove turizma. Leskovac, Srbija: Akademija strukovnih studija Južna Srbija.			
2.	Janjić, Lj., Vujović, S., Zdravković, I. & Ilić, D. (2023). The impact of food visual aesthetics on consumer perception of a healthy and tasty meal in the hospitality and tourism industry. <i>Economics of Agriculture</i> , 70(3), 689-710. doi:10.59267/ekoPolj2303689J			
3.	Ilić, D., Stamenković, P., & Kitanović, J. (2023). Modern tendencies in tourism and the analysis of tourist traffic in the Southern and Eastern Serbia Region. <i>BizInfo (Blace) Journal of Economics, Management and Informatics</i> , 14(1), 83-91. https://doi.org/10.5937/bizinfo2301083I			
4.	Ilić, D., & Stamenković, P. (2021). Impact of pandemic on selective development of tourism in Southern and Eastern Serbia. <i>Tourism International Scientific Conference Vrnjačka Banja - TISC</i> , 6(1), 198-213. DOI: https://doi.org/10.52370/TISC21198DI			
5.	Ilić, D., & Stamenković, P. (2020). Demografske karakteristike kao faktor turističke ponude u Južnoj i Istočnoj Srbiji, <i>Tematski zbornik „Regionalni razvoj i demografski tokovi zemalja jugoistočne Evrope“</i> , Univerzitet u Nišu, Ekonomski fakultet, 433-442, ISBN: 978-86-6139-201-6			
6.	Ilić, D., & Stamenković, P. (2019). Tourism development limitations and tourist traffic analysis in South and Eastern Serbia. <i>Tourism International Scientific Conference Vrnjačka Banja - TISC</i> , 4(2), 398-414. Retrieved from https://www.tisc.rs/proceedings/index.php/hitmc/article/view/305			
7.	Djeri, L., Stamenković, P., & Ilić, D. (2018). Impact of the Schengen Agreement on tourism in Switzerland. <i>Horizons International Scientific Journal, Social Sciences and Humanities - Series A</i> , 23, 123-133. DOI 10.20544/HORIZONS.A.23.2.18.P08			
8.	Ilić, D., Stamenković, P. (2019). The role and importance of innovations in tourism, XIII Simpozijum „Savremene tehnologije i privredni razvoj“ sa međunarodnim učešćem, <i>Zbornik izvoda radova</i> , Univerzitet u Nišu, Tehnološki fakultet u Leskovcu.			
9.	Ilić, D., Stamenković, P., & Janjić Baduli, Lj. (2016). The quality of hospitality offer as a factor of development of tourism in Leskovac. <i>3rd International Conference Higher Education in Function of Sustainable Development of Tourism in Serbia and Western Balkans</i> , Užice, 231-238.			
10.	Stojanović, D., & Ilić, D. (2016). Specifics of risks and risks management in tourism. <i>Tourism International Scientific Conference Vrnjačka Banja - TISC</i> , 1(2), 307-322. Retrieved from http://www.tisc.rs/proceedings/index.php/hitmc/article/view/188			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника				
Укупан број цитата		20		
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		0		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи	0	Међународни
Усавршавања				

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

Стандард 09. - Наставно особље

Други подаци које сматрате релевантним

- Сарадник на пројекту MASSTER (Managing (South) Africa and Senegal Sustainability Targets through Economic-diversification of Rural-areas) - 2024
- Сарадник на пројекту "Школа иновативног бизниса" - 2023

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Јанаћковић С. Тања

Име и презиме		Јанаћковић С. Тања		
Звање		Професор струковних студија		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија, Јужна Србија од: 24.05.2018		
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Финансије и рачуноводство		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2018	Академија струковних студија, Јужна Србија - Лесковац	Економске науке	Финансије и рачуноводство
Докторат	2016	Економски факултет - Ниш	Економске науке	Економске науке
Мастер рад	2013	Економски факултет - Ниш	Економске науке	Економске науке
Диплома	2009	Економски факултет - Ниш	Економске науке	Економске науке
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	FR1002	Међународне финансије	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС)
2.	FR1005	Рачуноводствени информациони систем	Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС)
3.	FR1007	Анализа финансијских извештаја	Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)
4.	FRB020	Финансијски менаџмент	Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
5.	MBL013	Финансијски менаџмент	Предавања	MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС)
6.	PEB018	Корпоративне финансије	Аудиторне вежбе Предавања	PEB - Пословна економија и е-бизнис (МСС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Јанаћковић, Т. (2023). Sistem elektronskih faktura u funkciji unapređenja efikasnosti i konkurentnosti preduzeća. Zbornik radova Naučnog skupa „Računovodstvo i revizija u teoriji i praksi“ Banja Luka, 5(5), 241-253. ISSN 2637-272X			
2.	Sarić, S., Stojanović, D., Janačković, T., & Ilić, M., (2023). International syndicated loans. SED - 13th International Conference „Science and Higher Education in Function of Sustainable Development“ Vrnjačka Banja, 295-300. ISBN 978-86-82078-18-0			
3.	Јанаћковић, Т., Georgiev, M., & Janačković, M. (2022). Liquidity analysis of oil companies in the Republic of Serbia. Anali Ekonomskog fakulteta u Subotici, 58 (48), 119-137.			
4.	Јанаћковић, Т. (2022). The Impact of Cloud Technology on Accounting and Finance. Proceedings of the 3rd Virtual International Conference PaKSOM - „Path to a Knowledge Society - Managing Risks and Innovation“ Niš, 169-176.			
5.	Јанаћковић, Т., & Janačković, M. (2021). The importance of financial management for the success of the organization in a challenging business environment. LIMEN - 7th International Scientific-Business Conference „Leadership, Innovation, Management and Economics: Integrated Politics of Research“ Graz, Austria.			
6.	Јанаћковић, Т., & Georgiev, M. (2021). Comparative analysis of the significant positions of financial statements on the example of Raiffeisen Bank in the Republic of Serbia and in the Republic of Croatia. Ekonomski signali: poslovni magazin, 16(2), 57-75. https://doi.org/10.5937/ekonsig2102057J			
7.	Јанаћковић, Т., & Milovanović, S. (2020). Software support for financial reporting on the internet in the practice of companies in the Republic of Serbia. Ekonomika preduzeća, LXVIII (5-6), 319-329. https://doi.org/10.5937/EKOPRE2006319J			
8.	Јанаћковић, Т., & Janačković, M. (2018). Financing economic development through foreign direct investment. Academic Journal Management and Education (Burgas), XIV (1), 64-71.			
9.	Јанаћковић, М., & Janačković, Т. (2018). Strane direktne investicije i lokalna finansijska tržišta. Ekonomski signali (Leposavić), 13 (1), 67-82.			
10.	Milovanović, S., Janačković, T., & Stanković, J. (2017). The Role of Electronic Business in the Reengineering and Integration of Business Processes. Economic Themes, 55(4), 539-560.			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника				
Укупан број цитата		20		
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		0		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи	0	Међународни
				0

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

Стандард 09. - Наставно особље

Усавршавања

Други подаци које сматрате релевантним

Сарадник на пројекту "Школа иновативног бизниса" - 2023

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Јанаћковић Љ. Марко

Име и презиме		Јанаћковић Љ. Марко		
Звање		Виши предавач		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија, Јужна Србија од: 01.06.2021		
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Пословна економија и менаџмент		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2021	Академија струковних студија, Јужна Србија - Одсек Висока пословна школа Лесковац - Лесковац	Економске науке	Пословна економија и менаџмент
Докторат	2021	Економски факултет - Ниш	Економске науке	Економске науке
Мастер рад	2014	Економски факултет - Ниш	Економске науке	Економске науке
Диплома	2011	Економски факултет - Ниш	Економске науке	Економске науке
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	FRB004	Пословна економија	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
2.	FRB015	Основи организације	Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС)
3.	MBL015	Пословна логистика	Аудиторне вежбе Предавања	MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)
4.	MBL021	Агроменаџмент	Аудиторне вежбе Предавања	MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС)
5.	MBL025	Економика међународног транспорта и шпедиције	Аудиторне вежбе Предавања	MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС)
6.	OB0019	Основи организације	Аудиторне вежбе Предавања	OB0 - Безбедност на раду (ОСС) OI0 - Текстилно инжењерство (ОСС) OT0 - Заштита животне средине (ОСС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Јанаћковић, М., Марјановић, М., Милановић, И., & Анђелковић, Џ. (2023). Adaptation of the organizational structure of the company Ikea in new, changed circumstances. SED-13th International Scientific Conference "Science and Higher Education in Function of Sustainable Development" Vrnjačka Banja, 180-186. ISBN 978-86-82078-18-0			
2.	Јанаћковић, М., & Милановић, И. (2023). Управљање променама и примена lean концепта у малим и средњим предузећима у актуелним условима. Зbornik radova naučnog skupa: Računovodstvo i revizija u teoriji i praksi. Banja Luka Colleg, 371-386. ISSN 2637 - 272X. DOI 10.7251/ZRRRTP2301371J			
3.	Радиојевић, Ј., и Јанаћковић, М. (2023). Улога предузетничких иновација у стварању конкурентске предности савремених предузећа. Зbornik radova naučnog skupa: Računovodstvo i revizija u teoriji i praksi. Banja Luka College, 231-240. DOI 10.7251/ZRRRTP2301231R			
4.	Јанаћковић, М. (2023). Испитивање логистичког утицаја земаља Евроазијске економске уније. Megatrend revija, 20(2), 169-190. ISSN 1820-3159. DOI: 10.5937/MegRev2302169J			
5.	Јанаћковић, М., и Петровић-Рањеловић, М. (2022). Улога транспортно-логистичке инфраструктуре у напређењу регионалне повезаности Балтичких земаља. Зbornik radova, Међународна DQM конференција: Управљање квалитетом и поузданошћу. Пријевор, 435-442. ISBN: 978-86-86355-47-8			
6.	Јанаћковић, Т., Георгиев, М., & Јанаћковић, М. (2022). Liquidity analysis of oil companies in the Republic of Serbia. Anali Ekonomskog Fakulteta u Subotici, 58(48), 119-137. https://doi.org/10.5937/AnEkSub2248119J			
7.	Јанаћковић, Т., & Јанаћковић, М. (2022). The importance of financial management for the success of the organization in a challenging business environment. Seventh International Scientific-Business Conference, Leadership, Innovation, Management and Economics: Integrated Politics of Research – LIMEN. 111-117. ISBN 978-86-80194-54-7. https://doi.org/10.31410/LIMEN.2021.111			
8.	Јанаћковић, М. (2022). The process of internationalization as a foundation for the development of cross-border logistics activities. BizInfo (Blace) Journal of Economics, Management and Informatics, 13(1), 101–109. https://doi.org/10.5937/bizinfo2201101J			

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

Стандард 09. - Наставно особље

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
9.	Janačković, M., Janačković, T., i Gligorijević, N. (2022). Razvoj lanaca snabdevanja u eri rastućeg uticaja tehnologije blokčejna. Zbornik radova šeste nacionalne naučno-stručne konferencije sa međunarodnim učešćem: Trendovi u poslovanju. Kruševac, 243-254. ISBN-978-86-7566-062-0			
10.	Janačković, M., i Petrović-Ranđelović, M. (2022). Analiza globalne konkurentnosti i logističkih performansi zemalja Zapadnog Balkana pre i nakon Covid-19 krize. 53 rd International Scientific Conference: Post-pandemic economic challenges, Faculty of Economics, University of Niš, 45-57. ISBN 978-86-6139-228-3.			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника				
Укупан број цитата	0			
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе	0			
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи	0	Међународни	0
Усавршавања				
Други подаци које сматрате релевантним				
Сарадник на пројекту "Школа иновативног бизниса" - 2023				

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Јањић Г. Љубица

Име и презиме		Јањић Г. Љубица		
Звање		Предавач		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија, Јужна Србија од: 23.01.2019		
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Маркетинг и трговина		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2019	Академија струковних студија, Јужна Србија - Лесковац	Економске науке	Маркетинг и трговина
Специјализација	2018	Факултет организационих наука - Београд	Организационе науке	Маркетинг менаџмент
Мастер рад	2013	Економски факултет - Ниш	Економске науке	Економске науке
Диплома	2011	Економски факултет - Ниш	Економске науке	Економске науке
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	DTM005	Маркетиншке комуникације у дигиталном свету	Предавања	DMT - Дигитални маркетинг и е-трговина (ССС)
2.	DTM007	Интернет маркетинг кампања	Предавања	DMT - Дигитални маркетинг и е-трговина (ССС)
3.	DTM013	Менаџмент друштвених медија	Предавања	DMT - Дигитални маркетинг и е-трговина (ССС)
4.	MBL007	Основе маркетинга	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
5.	SSG009	Маркетинг менаџмент услуга	Аудиторне вежбе Предавања	SSG - Менаџмент технологије хране и гастрономије (ССС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Janjić, Lj., & Dašić, T. (2023). The influence of marketing communication on perception and decision-making process of service users. BizInfo (Blace) Journal of Economics, Management and Informatics, 14 (2), 57-66.			
2.	Janjić, Lj., Arsić, Lj., & Anđelković, Ž. (2022). Effects of Marketing Indicators Application on Brand Evaluation. BizInfo (Blace) Journal of Economics, Management and Informatics, 13(2), 91-98.			
3.	Janjić, Lj., Čavić, B., Vujović, S., & Pavlović, M. (2022). Brand management challenges in the financial sector in crisis conditions. BH Economic Forum, Vol 16 No 1, 31-48.			
4.	Dašić, T., Janjić, Lj., & Šmelcerović, M. (2022). Uticaj Covid-19 na međunarodne lance snabdevanja i rast e-trgovine. XXVII Naučni skup - Regionalni razvoj i demografski tokovi zemalja jugoistočne Evrope, Niš, 259-268.			
5.	Gašić, M., Janjić, Lj., & Čavić, S. (2020). The role and importance of marketing managers in the company's business: the case of AD Planinka from Kuršumljia. BizInfo (Blace) Journal of Economics, Management and Informatics, 11 (2), 67-80.			
6.	Marjanović, M., Mihailović, I., & Janjić Lj. (2019). Strategic marketing concept in the banking sector of Serbia. 13th Symposium "Novel Technologies and economic Development", Zbornik izvoda radova, Univerzitet u Nišu. Tehnološki fakultet, Leskovac, 18-19.			
7.	Dašić, T., & Janjić, Lj. (2019). Primena marketing strategija „guranja i vučenja” u kreiranju modela poljoprivredno-prehrambenog lanca snabdevanja. II Međunarodna naučno-stručna konferencija „Regionalni razvoj i prekogranična saradnja”, Pirot, 307-319.			
8.	Janjić, Lj., Mihailović, I., & Stamenković, P. (2018). Marketing metrics of digital channels in higher education. Horizons International Scientific Journal, Social Sciences and Humanities, Vol. 23, 207-217.			
9.	Janjić, Lj., & Dašić, T. (2018). Upravljanje tradicionalnim oblicima marketinške komunikacije. Zbornik radova Visoke poslovne škole струковних studija Leskovac 2019, 36-42.			
10.	Dašić, T. & Janjić, Lj. (2018). Uloga veletržnica kao novih marketing, prodajnih i izvoznih centara u Srbiji. Leskovac: Zbornik radova Visoke poslovne škole струковних studija Leskovac 2019, 29-35.			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника				
Укупан број цитата		0		
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		0		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи	0	Међународни
Усавршавања		0		

**Акредитација студијског програма**

ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС)

Менаџмент гастрономије

Стандард 09. - Наставно особље

Други подаци које сматрате релевантним

Особа задужена за односе са јавношћу (ПР) Академије струковних студија Јужна Србија, администратор друштвених мрежа Високе пословне школе Лесковац (Facebook; Instagram), члан маркетинг тима Високе пословне школе Лесковац

Учешће на пројекту TEMPUS 544543 MHTSPS

Учешће на пројекту LANDS 585833-EPP-1-2017-1-RS-EPPKA2-CBHE-JP

Учешће у Еразмус+ пројектима (Мобилност наставника на Универзитету USAMV у Клужу у Румунији (два пута) и на Високој пословној школи у Цељу у Словенији)

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Јовановић Николић С. Ивана

Име и презиме		Јовановић Николић С. Ивана		
Звање		Наставник страних језика		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија, Јужна Србија од: 19.10.2017		
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Филолошке науке - Страни језици и методика		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2022	Академија струковних студија, Јужна Србија - Одсек Висока пословна школа Лесковац - Лесковац	Филолошке науке	Филолошке науке - Страни језици и методика
Докторат	2022	Филолошки факултет - Београд	Филолошке науке	Филолошке науке
Мастер рад	2012	Филозофски факултет - Ниш	Филолошке науке	Филолошке науке
Диплома	2010	Филозофски факултет - Ниш	Филолошке науке	Филолошке науке
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	FRB027	Енглески језик - почетни курс	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)
2.	FRB029	Пословни енглески језик 1	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)
3.	FRB031	Пословни Енглески језик 2	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)
4.	MB029	Пословни енглески језик 1	Аудиторне вежбе Предавања	MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС)
5.	MTH031	Страни језик - Енглески 2 у туризму и угоститељству	Аудиторне вежбе Предавања	MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
6.	TIU025	Страни језик - Енглески 3 у туризму и угоститељству	Аудиторне вежбе Предавања	TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
7.	TIU027	Страни језик почетни курс - Енглески	Аудиторне вежбе	TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
8.	TIU032	Енглески језик за међународну комуникацију	Аудиторне вежбе	TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
9.	PIB010	Енглески језик у информатици	Аудиторне вежбе Предавања	PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Jovanovic Nikolic, I. (2023). The Use of Podcasting Technology in Language Learning: A Review of Recent Studies with a Particular Overview of Studies Conducted in Serbian Context", 7th International Conference – English Department, Faculty of Philology, University of Belgrade - English Language and Literature Studies: Modern Perspectives and Beyond, Book of Abstracts, pp. 41			
2.	Jovanović Nikolić, I., & Stojković-Trajković, M. (2022). "Fostering the development of future tourism and hospitality professionals' employability skills through the use of podcasting technology", BizInfo-Journal of Economics, Management and Informatics, 13(28), 21-28.			
3.	Jovanović Nikolić, I. (2022). Subverzivna uloga muzike u procesu rekonstrukcije identiteta u romanu Ljubav Toni Morison, Lipar, časopis za književnost, jezik, umetnost i kulturu, Univerzitet u Kragujevcu, Kragujevac, vol.77, 123-148.			
4.	Jovanović, I. (2021). "Students' perception and experience with the Moodle platform: findings from a case study at the Department of Business Studies in Leskovac, Serbia", 12th International Scientific Conference: Science and Higher Education in Function of Sustainable Development – SED 2021, Užice, ISBN 978-86-82078-11-1, COBISS.SR-ID 50189321			
5.	Jovanović, I. (2021). "Podcast – an insight into its beneficence in language learning and students' experience". Sinteza 2021 - International Scientific Conference on Information Technology and Data Related Research, Beograd, vol 11, 247-253.			
6.	Nikolic, D., Jovanović, I. (2019). Complementation by –ing clauses in english sentences, U: Mihailović, I. (ured.) (2019), Zbornik radova Visoke poslone škole Leskovac 2019, 43-49.			

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

Стандард 09. - Наставно особље

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
7.	Jovanović, I., (2019). Upotreba tehnologije u obrazovanju nastavnika stranog jezika: analiza nastavnih planova i predmeta studijskih programa anglistike u Srbiji, U: Mihailović, I. (ured.) (2019). Zbornik radova Visoke poslovne škole Leskovac 2019, 50-55.		
8.	Jovanović, I., (2018). Learning languages with technology in and out of classrooms, U: Mihailović, I. (ured.) (2018). Zbornik radova Visoke poslovne škole Leskovac 2018, 133-139.		
9.	Jovanović, I., (2018). Developing Intercultural And Multilingual Competence With Tourism Students And Employees in the South of Serbia, U: Kitanovska-Ristoska, E. (ured.) (2018). HORIZONS, International scientific journal, Series A: Social Sciences and Humanities, vol. 23, pp.219-228.		
10.	Jovanović, I., (2018). Learning languages with technology in and out of classrooms, U: Mihailović, I. (ured.) (2018). Zbornik radova Visoke poslovne škole Leskovac 2018, 133-139.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата	0		
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе	0		
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи	0	Међународни
			0
Усавршавања			
Курс: „Развој тимског рада у струковном образовању“ у оквиру Еразмус+ програма „Professional Development of Vocational Education Teachers with European Practice“ (2021) Virtual Teacher Training: „Us in Focus“, ELTA Serbia and U.S. Embassy Belgrade (2020) Виртуелни ТСА догађај, "Connector 6.0" – Rumunska nacionalna Erasmus+ Agencija (2021)			
Други подаци које сматрате релевантним			
- Члан English Language Teacher's Association (ELTA Serbia) - Saradnik na projektu "Škola inovativnog biznisa" - 2023 - Alumni Facilitator – The American English (AE) E-Teacher Program: „Using Educational Technology in the English Language Classroom (MOOC) (2020) i (2021)			

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Крстић Ј. Лазар

Име и презиме		Крстић Ј. Лазар		
Звање		Предавач		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија, Јужна Србија од: 14.06.2018		
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Квантитативне методе, рачунарство и информатика		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2023	Академија струковних студија, Јужна Србија - Лесковац	Електротехничко и рачунарско инжењерство	Квантитативне методе, рачунарство и информатика
Специјализација	2018	Факултет организационих наука - Београд	Организационе науке	Информациони системи
Мастер рад	2016	Електронски факултет - Ниш	Електротехничко и рачунарско инжењерство	Електротехничко и рачунарско инжењерство
Диплома	2014	Факултет информacionих технологија - Београд	Електротехничко и рачунарско инжењерство	Електротехничко и рачунарско инжењерство
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	DTM001	Информационе технологије и системи	Предавања	DMT - Дигитални маркетинг и е-трговина (ССС)
2.	DTM007	Интернет маркетинг кампања	Предавања	DMT - Дигитални маркетинг и е-трговина (ССС)
3.	МТН002	Информатика	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
4.	PIB005	Пројектовање информacionих система	Аудиторне вежбе Предавања	PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)
5.	TIU010	Информациони системи у туризму	Предавања	TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
6.	TIU033	Информатика	Предавања	MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС)
7.	ОВ0015	Информатика	Аудиторне вежбе Предавања	ОВ0 - Безбедност на раду (ОСС) ОI0 - Текстилно инжењерство (ОСС) ОМ0 - Модни дизајн (ОСС) ОТ0 - Заштита животне средине (ОСС)
8.	OU0023	Дигитална писменост	Аудиторне вежбе Предавања	OU0 - ОСС Васпитач за рад у предшколским установама (ОСС)
9.	PIB002	Компјутерске табеларне калкулације	Предавања	PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)
10.	PIB005	Увод у информационе технологије и системе	Аудиторне вежбе Предавања	PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)
11.	PIB006	Управљање веб садржајима	Аудиторне вежбе Предавања	PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)
12.	MAS303	Информационе технологије	ДОН	MV0 - Мастер струковних студија – Струковни мастер васпитач (МСС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Radovanović P., Miljković M., Krstić M., & Krstić L. (2023). Serbian Treasury's Electronic Service for Payment Operations (eSPP): Technical and Security Aspects and Proposed Improvement Measures. 13th International Scientific Conference 'Science and Higher Education in Function of Sustainable Development - SED 2023', 5-8 June 2023, Vrnjačka Banja, 34-41.			
2.	Krstić L., & Krstić M. (2023). The Role of Model-Driven Decision Support Systems. International May Conference on Strategic Management - IMCSM23, 24-25 May, 2023, Bor, Serbia, 24-35.			
3.	Krstić M., Aleksić V., & Krstić L. (2022). Augmented and virtual reality in education. 9th International scientific conference Technics and Informatics in Education - TIE 2022, 16-18 September 2022, Čačak, 69-73.			
4.	Krstić L., Aleksić V., & Krstić M. (2022). Artificial Intelligence in Education: A Review. 9th International scientific conference Technics and Informatics in Education - TIE 2022, 16-18 September 2022, Čačak, 223-228.			

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

Стандард 09. - Наставно особље

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
5.	Stanković V., Krstić M., & Krstić L. (2022). Programski jezici u poslovnim aplikacijama. Zbornik radova, VI naučno-stručna konferencija sa međunarodnim učešćem „Trendovi u poslovanju 2022“, Kruševac, 231-242.				
6.	Krstić M., & Krstić L. (2022). The Role of the Data-Driven Decision Support System. International May Conference on Strategic Management - IMCSM22, May 28, 2022, Bor, Serbia, 91-100.				
7.	Krstić L., & Krstić M. (2021). Primena Fit/Gap analize u odabiru optimalnog ERP sistema. Proceedings, 20th International Symposium INFOTEH-JAHORINA, 17-19 March 2021, Jahorina, 169-173.				
8.	Krstić M., Krstić L., & Stanković V. (2020). NoSQL Databases - Analysis and Directions of Further Development. Conference Proceedings, 10th International Conference on Applied Information and Internet Technologies - AIIT 2020, Zrenjanin, 203-208.				
9.	Krstić M., & Krstić L. (2020). Hyperledger frameworks with a special focus on Hyperledger Fabric. Military Technical Courier, 66(3). 639-663.				
10.	Krstić L., Krstić M., & Stanković V. (2019). Influence and Importance of Intelligent ERP Systems in Digital Transformation of Enterprises - Case Study. Proceedings, 13th Symposium with international participation „Novel Technologies and Economic Development“, Leskovac, 177-184.				
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника					
Укупан број цитата		45			
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		0			
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи	0	Међународни	1
Усавршавања					
<ul style="list-style-type: none"> - ECDL Expert Tester - ECDL Accredited Tester 					
Други подаци које сматрате релевантним					
<ul style="list-style-type: none"> - Активни члан Друштва за информатику Србије - Креатор и администратор веб презентације Одсека Висока пословна школа Лесковац - Администратор веб презентације Академије струковних студија Јужна Србија - Креатор и администратор система за е-учење Одсека Висока пословна школа Лесковац - Рецензент у поступку акредитације високошколских установа и студијских програма за област Информационе технологије и системи - Сарадник на пројекту Regional Challenge Fund (RCF) - „Improvement of technical and human potential of cooperative study programs of the Academy of Vocational Studies South Serbia“ - 2024 - Учешће у Еразмус+ пројекту мобилности наставника на Универзитету Св. „Климент Охридски“ Битола, Факултет за туризам и угостителство - Охрид - Република Северна Македонија - 2022. године / држање наставе на тему "Системи за управљање садржајем" - Учешће у Еразмус+ пројекту мобилности наставника на Економска школа Celje, Višja strokovna šola - Република Словенија - 2018. године / држање наставе на тему "Системи за управљање веб садржајима са акцентом на WordPress платформу и израду мањег веб сајта помоћу ове платформе" 					

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Крстић С. Марија

Име и презиме		Крстић С. Марија		
Звање		Предавач		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија, Јужна Србија од: 01.10.2020		
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Квантитативне методе, рачунарство и информатика		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2020	Академија струковних студија, Јужна Србија - Лесковац	Електротехничко и рачунарско инжењерство	Квантитативне методе, рачунарство и информатика
Специјализација	2020	Факултет организационих наука - Београд	Организационе науке	Информациони системи
Мастер рад	2016	Електронски факултет - Ниш	Електротехничко и рачунарско инжењерство	Електротехничко и рачунарско инжењерство
Диплома	2014	Факултет информacionих технологија - Београд	Електротехничко и рачунарско инжењерство	Електротехничко и рачунарско инжењерство
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	DTM001	Информационе технологије и системи	Предавања	DMT - Дигитални маркетинг и е-трговина (ССС)
2.	DTM007	Интернет маркетинг кампања	Предавања	DMT - Дигитални маркетинг и е-трговина (ССС)
3.	MTN002	Информатика	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MTN - Менаџмент гастрономије (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
4.	PIB006	Базе података	Аудиторне вежбе Предавања	PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)
5.	TIU010	Информациони системи у туризму	Предавања	TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
6.	TIU033	Информатика	Предавања	MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС)
7.	OB0015	Информатика	Аудиторне вежбе Предавања	OB0 - Безбедност на раду (ОСС) OI0 - Текстилно инжењерство (ОСС) OM0 - Модни дизајн (ОСС) OTO - Заштита животне средине (ОСС)
8.	OU0023	Дигитална писменост	Аудиторне вежбе Предавања	OU0 - ОСС Васпитач за рад у предшколским установама (ОСС)
9.	PIB002	Компјутерске табеларне калкулације	Предавања	PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)
10.	PIB005	Увод у информационе технологије и системе	Аудиторне вежбе Предавања	PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)
11.	PIB006	Управљање веб садржајима	Аудиторне вежбе Предавања	PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)
12.	MAS303	Информационе технологије	Аудиторне вежбе	MV0 - Мастер струковних студија – Струковни мастер васпитач (МСС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Radovanović P., Miljković M., Krstić M., & Krstić L. (2023). Serbian Treasury's Electronic Service for Payment Operations (eSPP): Technical and Security Aspects and Proposed Improvement Measures. 13th International Scientific Conference 'Science and Higher Education in Function of Sustainable Development - SED 2023', 5-8 June 2023, Vrnjačka Banja, 34-41.			
2.	Krstić L., & Krstić M. (2023). The Role of Model-Driven Decision Support Systems. International May Conference on Strategic Management - IMCSM23, 24-25 May, 2023, Bor, Serbia, 24-35.			
3.	Krstić M., Aleksić V., & Krstić L. (2022). Augmented and virtual reality in education. 9th International scientific conference Technics and Informatics in Education - TIE 2022, 16-18 September 2022, Čačak, 69-73.			
4.	Krstić L., Aleksić V., & Krstić M. (2022). Artificial Intelligence in Education: A Review. 9th International scientific conference Technics and Informatics in Education - TIE 2022, 16-18 September 2022, Čačak, 223-228.			

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

Стандард 09. - Наставно особље

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
5.	Stanković V., Krstić M., & Krstić L. (2022). Programski jezici u poslovnim aplikacijama. Zbornik radova, VI naučno-stručna konferencija sa međunarodnim učešćem „Trendovi u poslovanju 2022“, Kruševac, 231-242.				
6.	Krstić M., & Krstić L. (2022). The Role of the Data-Driven Decision Support System. International May Conference on Strategic Management - IMCSM22, May 28, 2022, Bor, Serbia, 91-100.				
7.	Krstić L., & Krstić M. (2021). Primena Fit/Gap analize u odabiru optimalnog ERP sistema. Proceedings, 20th International Symposium INFOTEH-JAHORINA, 17-19 March 2021, Jahorina, 169-173.				
8.	Krstić M., Krstić L., & Stanković V. (2020). NoSQL Databases - Analysis and Directions of Further Development. Conference Proceedings, 10th International Conference on Applied Information and Internet Technologies - AIIT 2020, Zrenjanin, 203-208.				
9.	Krstić M., & Krstić L. (2020). Hyperledger frameworks with a special focus on Hyperledger Fabric. Military Technical Courier, 66(3). 639-663.				
10.	Krstić L., Krstić M., & Stanković V. (2019). Influence and Importance of Intelligent ERP Systems in Digital Transformation of Enterprises - Case Study. Proceedings, 13th Symposium with international participation „Novel Technologies and Economic Development“, Leskovac, 177-184.				
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника					
Укупан број цитата		45			
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		0			
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи	0	Међународни	1
Усавршавања					
<ul style="list-style-type: none"> - ECDL Expert Tester - ECDL Accredited Tester 					
Други подаци које сматрате релевантним					
<ul style="list-style-type: none"> - Активни члан Друштва за информатику Србије - Креатор и администратор веб презентације Академије струковних студија Јужна Србија - Администратор веб презентације Одсека Висока пословна школа Лесковац - Креатор и администратор система за е-учење Одсека Висока пословна школа Лесковац - Рецензент у поступку акредитације високошколских установа и студијских програма за област Информационе технологије и системи - Сарадник на пројекту Regional Challenge Fund (RCF) - „Improvement of technical and human potential of cooperative study programs of the Academy of Vocational Studies South Serbia“ - 2024 - Сарадник на пројекту "Школа иновативног бизниса" - 2023 - Учешће у Еразмус+ пројекту мобилности наставника на Ekonomska šola Celje, Višja strokovna šola - Република Словенија - 2022. године / држање наставе на тему "Using WordPress as an Enterprise Content Management System" 					

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Крстић Ранђић В. Јелена

Име и презиме		Крстић Ранђић В. Јелена		
Звање		Професор струковних студија		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија, Јужна Србија од: 20.03.2014		
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Пословна економија и менаџмент		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2014	Академија струковних студија, Јужна Србија - Одсек Висока пословна школа Лесковац - Лесковац	Економске науке	Пословна економија и менаџмент
Докторат	2009	Факултет за пословне студије - Нови Београд	Економске науке	Економске науке
Магистратура	2006	Факултет за пословне студије - Нови Београд	Економске науке	Економске науке
Диплома	2002	Факултет за пословне студије - Нови Београд	Економске науке	Економске науке
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	FRB011	Основе менаџмента	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
2.	FRB021	Пројектни менаџмент	Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)
3.	FRB034	Предузетништво	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
4.	FRB040	Менаџмент знања	Предавања	PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)
5.	MTH035	Предузетнички менаџмент	Аудиторне вежбе	MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС)
6.	PEB002	Пројектни менаџмент и тимски рад	Предавања	PEB - Пословна економија и е-бизнис (МСС)
7.	PEB003	Менаџмент малих и средњих предузећа	Предавања	PEB - Пословна економија и е-бизнис (МСС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Krstić Randić J., Gligorijević N., & Anđelković Ž., (2023), DEVELOPMENT AND CHALLENGES OF FAMILY BUSINESS, 13th International Scientific Conference Science and Higher Education in Function of Sustainable Development - SED, Vrnjačka Banja, 269-274.			
2.	Gligorijević N., Krstić Randić J., & Anđelković Ž., (2023), THE ELASTIC INNOVATION AS A NEW MANAGEMENT PARADIGM IN CONDITIONS OF GROWING UNCERTAINTY, 13th International Scientific Conference Science and Higher Education in Function of Sustainable Development - SED, Vrnjačka Banja, 227-230.			
3.	Micić I., & Krstić Randić J., (2022), POSTAVLJANJE OKVIRA KOMPETENCIJA SA CILJEM JAČANJA STRATEŠKIH PERFORMANSI ORGANIZACIJE, časopis Ekonomija - teorija i praksa, god. XV, br. 1, ISSN 2217-5458, Fakultet za ekonomiju i inženjerski menadžment Novi Sad, 61-77.			
4.	Micić I., Krstić Randić J., & Mihajlov S., (2022), "Liderske veštine i kompetencije u digitalnom bankarskom sistemu 21 veka". BizInfo. Visoka poslovna škola Blace. ISSN 2217-2769			
5.	Zdravković I., Rađenović Ž., & Krstić J. (2018), INDIKATORI PERFORMANSI SREDNJEŠKOLSKOG OBRAZOVANJA ZA PREDUZETNIŠTVO U NORVEŠKOJ, Međunarodna naučno-stručna konferencija Inovacije kao pokretač razvoja, Univerzitet Privredna akademija u Novom Sadu, Fakultet za primenjeni menadžment, ekonomiju i finansije Beograd, 378-385.			

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

Стандард 09. - Наставно особље

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
6.	Krstić J., Anđelković Ž., & Ljušić M., (2018), REALNO IZRAĐEN BIZNIS PLAN KAO FAKTOR USPEHA IDEJE I INVESTIRANJA, Zbornik radova Naučne konferencije Ekonomija u digitalnom dobu, Banja Luka College, Grafid doo, Banja Luka, DOI 10.7251/ZBLCO118020K				
7.	Ljušić M., Krstić J., Zdravković I., & Džafić G. (2018), RACIO ANALIZA U FUNKCIJI OCENE POSLOVANJA PRIVREDNIH SUBJEKATA – Megatrend revija, br. 3/17, ISSN: 1820-3159, 21-36.				
8.	Krstić J., Zdravković I., Randelović D., & Ljušić M., (2017), TEHNOLOŠKI PROGRES KAO USLOV RASTA I RAZVOJA PRIVREDNIH SUBJEKATA - 12th Symposium Novel technologies and economic development with international participation, Tehnološki fakultet Leskovac, Leskovac, 183-190.				
9.	Dimitrijević A., & Krstić Randić J., (2017), Osnivanje klastera kao faktora razvoja malih i srednjih preduzeća, sa posebnim osvrtom na klasterе u Srbiji, IV naučni skup pod nazivom Ekonomija danas, Andrić Grad				
10.	Vukadinović P., Damjanović A., & Krstić J., (2017), THE ANALYSIS OF INDIFERENCE AND THE PRICE ELASTICITY OF DEMAND BETWEEN DIFFERENT CATEGORIES OF AGRICULTURAL PRODUCTS, JOURNAL ECONOMICS OF AGRICULTURE, Vol 64, No. 2, Belgrade ISSN 0352-3462, 671-685.				
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника					
Укупан број цитата		0			
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		0			
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи	0	Међународни	0
Усавршавања					
НБС Сертификат – Овлашћени саветник за инвестиционе производе Академу оф Банкинг анд Финанце Сертификат – Вештине управљања					
Други подаци које сматрате релевантним					
САРАДНИК у организовању Привредног форума „Моћ пословних жена“, Школа за развој пословних вештина, Лесковац 2022 МЕНАѢР ПРОЈЕКТА „Академија добре воље“ (Иницирање предузетничког деловања младих кроз мобилност, добровољни рад, едукације, радионице и дружење), 2018/2019 СТРУЧНИ САРАДНИК на реализацији пројекта „Буди другачији“ – Иновативни модел предузетничког (само)запошљавања младих, финансиран од стране Швајцарске агенције за развој. Пројекат спровео Европски покрет у Србији -ЕПУС, Лесковац 2016/2017 РЕЦЕНЗЕНТ секције „Socio-economic implications and New Technologies“ – 12th symposium „Novel technologies and economic development“ with international participation, Leskovac, 2017.					

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Марјановић В. Милена

Име и презиме		Марјановић В. Милена		
Звање		Професор струковних студија		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија, Јужна Србија од: 29.09.2005		
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Пословна економија и менаџмент		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2005	Академија струковних студија, Јужна Србија - Одсек Висока пословна школа Лесковац - Лесковац	Економске науке	Пословна економија и менаџмент
Докторат	2005	Економски факултет - Суботица	Економске науке	Економске науке
Магистратура	1999	Економски факултет - Приштина	Економске науке	Економске науке
Диплома	1985	Економски факултет - Ниш	Економске науке	Економске науке
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	FRB002	Пословна статистика	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
2.	FRB022	Стратегијски менаџмент	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
3.	SSG003	Бизнис план	Предавања	SSG - Менаџмент технологије хране и гастрономије (ССС)
4.	PEB001	Израда и имплементација бизнис плана	Предавања	PEB - Пословна економија и е-бизнис (МСС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Јанаčković, М., Марјановић, М., Милевовић, И., & Анђелковић, Ж. (2023). Adaptation of the organizational structure of the company Ikea in new, changed circumstances. SED-13th International Scientific Conference "Science and Higher Education in Function of Sustainable Development" Vrnjačka Banja, 180-186.			
2.	Марјановић, М., Милевовић, И., & Димитријевић, О. (2021). Cointegration analysis of stock market index and exchange rate: the case of Serbian economy. Anali Ekonomskog Fakulteta U Subotici, 57(46), 59-71. https://doi.org/10.5937/AnEkSub2146059M			
3.	Марјановић, М., Милевовић, И., & Димитријевић, О. (2021). Interdependence of stock exchange indices from leading capital markets: USA, Germany and Japan Stock Market. BizInfo (Blace) Journal of Economics, Management and Informatics, 12(1), 15-28.			
4.	Марјановић, М., Милевовић, И., & Јанчић Лј. (2019). Strategic marketing concept in the banking sector of Serbia. 13th Symposium "Novel Technologies and economic Development", Zbornik izvoda radova, Univerzitet u Nišu. Tehnološki fakultet, Leskovac, 18-19.			
5.	Марјановић, М., Милевовић, И., & Спасић, К. (2018). Strategijski menadžment. Leskovac, Srbija: Visoka poslovna škola струковних студија.			
6.	Марјановић, М., Милевовић, И., & Спасић, К. (2016). Statistika u ekonomiji i poslovanju sa zbirkom rešenih zadataka. Leskovac, Srbija: Visoka poslovna škola струковних студија.			
7.	Марјановић, М., Милевовић, И., Анђелковић, Ж., Ранисављевић, П., & Цветковић, Ј. (2015). Inovacije i i inovaciono obrazovne potrebe za sticanjem konkurentskih prednosti privrede Jablaničkog okruga, Zbornik Tehnološkog fakulteta, Leskovac, 138-151.			
8.	Марјановић, М., & Милевовић, И. (2014). Informaciona osnova u funkciji strateškog odlučivanja. Treća međunarodna poslovna konferencija „Kako uspeti do leta 2020?“, Ekonomska škola Celje, Višja струковна škola, Celje.			
9.	Ђорђевић, В., Милевовић, И., & Марјановић, М. (2014). The Nature of Strategic Management. International Journal of Agriculture Innovations & Reasearch (IJAIR), Vol - 3, 169-175.			
10.	Марјановић, М., & Милевовић, И. (2013). Informacioni sistem kao podloga strateškog odlučivanja. X Simpozijum "Savremene tehnologije i privredni razvoj", Zbornik izvoda radova. Univerzitet u Nišu. Tehnološki fakultet, Leskovac. 223.			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника				
Укупан број цитата			0	
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе			0	

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

Стандард 09. - Наставно особље

Тренутно учешће на пројектима	Домаћи	0	Међународни	1
Усавршавања				
Други подаци које сматрате релевантним Сарадник на пројекту Regional Challenge Fund (RCF) - „Improvement of technical and human potential of cooperative study programs of the Academy of Vocational Studies South Serbia“ - 2024 Координатор на пројекту "Школа иновативног бизниса" - 2023				

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Михаиловић Ж. Иван

Име и презиме		Михаиловић Ж. Иван		
Звање		Професор струковних студија		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија, Јужна Србија од: 20.03.2014		
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Пословна економија и менаџмент		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2014	Академија струковних студија, Јужна Србија - Одсек Висока пословна школа Лесковац - Лесковац	Економске науке	Пословна економија и менаџмент
Докторат	2005	Економски факултет - Суботица	Економске науке	Економске науке
Магистратура	1998	Економски факултет - Приштина	Економске науке	Економске науке
Диплома	1989	Економски факултет - Ниш	Економске науке	Економске науке
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	DTM012	Управљање променама и конкурентност	Аудиторне вежбе Предавања	DMT - Дигитални маркетинг и е-трговина (ССС)
2.	FRB011	Основе менаџмента	Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
3.	FRB022	Стратегијски менаџмент	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
4.	MBL023	Менаџмент ИС	Предавања	MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС)
5.	SSG003	Бизнис план	Аудиторне вежбе Предавања	SSG - Менаџмент технологије хране и гастрономије (ССС)
6.	PE1005	Управљање променама и иновацијама	Аудиторне вежбе Предавања	PEB - Пословна економија и е-бизнис (МСС)
7.	PEB001	Израда и имплементација бизнис плана	Предавања	PEB - Пословна економија и е-бизнис (МСС)
8.	PEB020	Стратегијски маркетинг менаџмент	Предавања	PEB - Пословна економија и е-бизнис (МСС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Јанаčković, М., & Mihailović, I. (2023). Upravljanje promenama i primena lean koncepta u malim i srednjim preduzećima u aktuelnim uslovima. Zbornik radova naučnog skupa: Računovodstvo i revizija u teoriji i praksi. Banja Luka Colleg, 371-386. ISSN 2637 - 272X. DOI 10.7251/ZRRRTP2301371J			
2.	Јанаčković, М., Marjanović, М., Mihailović, I., & Anđelković, Ž. (2023). Adaptation of the organizational structure of the company Ikea in new, changed circumstances. SED-13th International Scientific Conference "Science and Higher Education in Function of Sustainable Development" Vrnjačka Banja, 180-186. ISBN 978-86-82078-18-0			
3.	Marjanović, М., Mihailović, I., & Dimitrijević, O. (2021). Interdependence of stock exchange indices from leading capital markets: USA, Germany and Japan Stock Market. BizInfo (Blace) Journal of Economics, Management and Informatics, 12(1), 15-28.			
4.	Marjanović, М., Mihailović, I., & Dimitrijević, O. (2021). Cointegration analysis of stock market index and exchange rate: the case of Serbian economy. Anali Ekonomskog Fakulteta U Subotici, 57(46), 59-71. https://doi.org/10.5937/AnEkSub2146059M			
5.	Marjanović, М., Mihailović, I., & Janjić Lj. (2019). Strategic marketing concept in the banking sector of Serbia. 13th Symposium "Novel Technologies and economic Development", Zbornik izvoda radova, Univerzitet u Nišu. Tehnološki fakultet, Leskovac, 18-19.			
6.	Janjić, Lj., Mihailović, I., & Stamenković, P. (2018). Marketing metrics of digital channels in higher education. Horizons International Scientific Journal, Social Sciences and Humanities, Vol. 23, 207-217.			
7.	Marjanović, М., Mihailović, I., & Spasić, K. (2018). Strategijski menadžment. Leskovac, Srbija: Visoka poslovna škola strukovnih studija.			

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

Стандард 09. - Наставно особље

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
8.	Marjanović, M., Mihailović, I., & Spasić, K. (2016). Statistika u ekonomiji i poslovanju sa zbirkom rešenih zadataka. Leskovac, Srbija: Visoka poslovna škola strukovnih studija.		
9.	Marjanović, M., Mihailović, I., Anđelković, Ž., Ranisavljević, P., & Cvetković, J. (2015). Inovacije i i inovaciono obrazovne potrebe za sticanjem konkurentskih prednosti privrede Jablaničkog okruga, Zbornik Tehnološkog fakulteta, Leskovac, 138-151.		
10.	Đorđević, B., Mihailović, I., & Marjanović, M. (2014). The Nature of Strategic Management. International Journal of Agriculture Innovations & Reasearch (IJAIR), Vol - 3, 169-175.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата	0		
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе	0		
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи	0	Међународни 1
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним			
- Сарадник на пројекту Regional Challenge Fund (RCF) - „Improvement of technical and human potential of cooperative study programs of the Academy of Vocational Studies South Serbia“ - 2024			
- Сарадник на пројекту "Школа иновативног бизниса" - 2023			
- Члан Савета за развој града Лесковца			
- Члан надзорног одбора ЈП Урбанизам и изградња Лесковац			

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Недељковић Б. Сузана

Име и презиме		Недељковић Б. Сузана		
Звање		Наставник страних језика		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија, Јужна Србија од: 29.10.2019		
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Филолошке науке - Страни језици и методика		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2019	Академија струковних студија, Јужна Србија - Одсек Висока пословна школа Лесковац - Лесковац	Филолошке науке	Филолошке науке - Страни језици и методика
Диплома	1996	Филозофски факултет - Косовска Митровица	Филолошке науке	Филолошке науке
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	FRB030	Пословни француски језик 1	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)
2.	FRB032	Пословни Француски језик 2	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)
3.	MB030	Пословни француски језик 1	Аудиторне вежбе Предавања	MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС)
4.	MTH028	Страни језик - Француски 1 у туризму и угоститељству	Аудиторне вежбе Предавања	MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
5.	MTH032	Страни језик - Француски 2 у туризму и угоститељству	Аудиторне вежбе Предавања	MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
6.	TIU026	Страни језик - Француски 3 у туризму и угоститељству	Аудиторне вежбе Предавања	TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Djekić T., Dašić T., Stojković-Trajković M., & Nedeljković S.(2023), Food safety marketing strategy in the context of sustainable development, Sed-13th International Scientific Conference "Science and Higher Education in Function of Sustainable Development", Vrnjačka Banja, Vol 3., 104-109.			
2.	Nedeljković S., & Stojković-Trajković. M., Predavanje stranog jezika kao jezika struke, Zbornik Visoke poslovne škole Leskovac, 2016.			
3.	Stojković-Trajković. M., & Nedeljković S., Uloga vokabulara u učenju jezika struke, Zbornik Visoke poslovne škole Leskovac, 2016.			
4.	Stojanović M., Stojković M., & Nedeljković S., Razvijanje veštine čitanja i pisanja na stranom jeziku po Nunanu. Zbornik radova 2014, Visoka poslovna škola strukovnih studija Leskovac, 139 -144.			
5.	Stojanović M., Nedeljković S., & Stojković M., Teorije o usvajanju fonologije stranog jezika. Zbornik radova 2014, Visoka poslovna škola strukovnih studija Leskovac, 134-138.			
6.	Stojanović M., & Nedeljković S., Savladavanje konverzације na stranom jeziku sa posebnim osvrtom na usvajanje glasova. Zbornik radova 2014, Visoka poslovna škola strukovnih studija Leskovac, 151-156.			
7.	Stojanović M., Stojković M., & Nedeljković S., Kvalitet prevoda i prevodilac u jeziku struke, Tekstil i Praksa, broj 1-2 godina LIII-2014, Leskovac, 33-40.			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника				
Укупан број цитата		0		
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		0		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи	0	Међународни
Усавршавања				
Други подаци које сматрате релевантним				
Сарадник на пројекту "Школа иновативног бизниса" - 2023				

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Николић С. Драгана

Име и презиме		Николић С. Драгана		
Звање		Професор струковних студија		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија, Јужна Србија од: 23.01.2019		
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Финансије и рачуноводство		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2019	Академија струковних студија, Јужна Србија - Одсек Висока пословна школа Лесковац - Лесковац	Економске науке	Финансије и рачуноводство
Докторат	2018	Економски факултет - Ниш	Економске науке	Економске науке
Магистратура	2010	Економски факултет - Ниш	Економске науке	Економске науке
Диплома	2005	Економски факултет - Ниш	Економске науке	Економске науке
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	FR1002	Међународне финансије	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС)
2.	FR1008	Финансијска контрола и ревизија	Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС)
3.	FRB003	Основе рачуноводства	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
4.	MBL013	Финансијски менаџмент	Предавања	MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС)
5.	FRB024	Управљачко рачуноводство	Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС)
6.	PEB017	Интернет финансијско извештавање	Аудиторне вежбе Предавања	PEB - Пословна економија и е-бизнис (МСС)
7.	PEB019	Стратегијско управљачко рачуноводство	Предавања	PEB - Пословна економија и е-бизнис (МСС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Nikolić, D., & Spasić, K. (2023). The regulatory framework as a key for the improvement of invoicing system in the Republic of Serbia. SED - 13th International Scientific Conference "Science and Higher Education in Function of Sustainable Development" "Science and Higher Education in Function of Sustainable Development of Tourism in Serbia and Western Balkans", Uzice, 132-139.			
2.	Spasić, K., & Nikolić, D. (2023), Cost Accounting And Performance Measurement With The Purpose of Increasing The Competitiveness of Healthcare Organizations. SED – 13th International Scientific Conference "Science and Higher Education in Function of Sustainable Development of Tourism in Serbia and Western Balkans", Uzice, Serbia, 80-88.			
3.	Nikolić, D. & Spasić, K. (2023). Izazovi i prednosti primene elektronskih faktura u Republici Srbiji. Naučni skup "Računovodstvo u teoriji i praksi". Banja Luka. Vol 5, 253-269.			
4.	Nikolić, D. (2022). Kripto imovna u finansijskom izveštavanju kompanija. Naučni skup "Računovodstvo i revizija u teoriji i praksi". Banja Luka, Vol 4, 103-113.			
5.	Ranđelović, D. (2019). Profesionalna etika računovođa kao faktor unapređenja kvaliteta korporativnog upravljanja. Naučni skup "Računovodstvo i revizija u teoriji i praksi". Banja Luka. Vol 3, 95-113.			
6.	Ranđelović, D. (2019). Non-financial Reporting Based on Internet Technology, 13th Symposium "Novel Technologies and Economic Development", Leskovac, 209.			
7.	Ranđelović, D., & Đukić T. (2018). Harmonization of Accounting Regulations in The European Union With Special Reference To The Countries of Central and Eastern Europe. Facta Universitatis, Vol. 15 (2), 165-176.			
8.	Ranđelović, D., Đukić, T., & Stanković, B. (2018). Primena klauza računovodstva u savremenim uslovima poslovanja. Naučni skup "Ekonomija u digitalnom dobu", Banja Luka, Vol 2, 30-46.			
9.	Ranđelović, D. (2017). Primena MSFI za MSP u finansijskom izveštavanju na području Republike Srbije. Naučni skup "Finansijsko izveštavanje u funkciji poslovnog odlučivanja". Banja Luka Vol 1, 19-31.			
10.	Ranđelović, D., Đukić, T., & Krstić, J. (2017). Uticaj informacione tehnologije na konvergenciju upravljačkog i finansijskog računovodstva. 12th Symposium "Novel Technologies and Economic Development", Leskovac, 225-232.			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника				



Акредитација студијског програма

ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС)

Менаџмент гастрономије

Стандард 09. - Наставно особље


Укупан број цитата			
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе			
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи		Међународни
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним			

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Паскуале М. Ангела

Име и презиме		Паскуале М. Ангела		
Звање		Гостујући професор		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када				
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Инжењерство и технологија		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2020	Академија струковних студија, Јужна Србија - Одсек Висока пословна школа Лесковац - Лесковац	Технолошко инжењерство	Инжењерство и технологија
Докторат	2007	Fakultet za biotehničke nauke - Bitola	Биотехничке науке	Биотехничке науке
Магистратура	2002	Prirodno-matematički fakultet - Skoplje	Биолошке науке	Биолошке науке
Диплома	1996	Prirodno-matematički fakultet - Skoplje	Биолошке науке	Биологија
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	МТН004	Наука о исхрани	Предавања	МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС)
2.	МТН022	Нутриционизам	Аудиторне вежбе Предавања	МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС)
3.	SSG004	Технологија хране и пића	Предавања	SSG - Менаџмент технологије хране и гастрономије (ССС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Sajko, M., Sauerborn Tekić, J., Uršulin-Trstenjak, N., Herak, I., & Vasileska A. (2023). Nursing students' attitudes towards people with anorexia nervosa. <i>Journal of Hygienic Engineering and Design</i> , 45, 246-251.			
2.	Vasileska (Paskuale), A., Uršulin-Trstenjak, N., & Matošević, I. (2022). The role of nutrition in achieving hormonal balance in women. <i>Horizons International Scientific Journal, Series A Social Sciences and Humanities</i> , 31, 365-376. DOI 10.20544/HORIZONS.A.31.2.22.P28			
3.	Vasileska, A., & Uršulin-Trstenjak, N. (2022). <i>Gastronomy, food and dietetics</i> . Ohrid, North Macedonia: Faculty of tourism and hospitality.			
4.	Lokoska, L., Veljanoska-Sarafiloska, E., & Vasileska, A. (2019). Microbiological and Chemical Water Quality of Lake Ohrid and its Tributaries in 2014. <i>Acta Zoologica Bulgarica, Supplement</i> 13, 19-24.			
5.	Korunovski, S. & Vasileska, A. (2017). Water as a capital element of cross border networking towards environmental protection actions. <i>Destination Management & Development tools during implementation of Waternet EU Project</i> . In: <i>Tourism: Trends, Prospects and Implications for Enterprises and Destinations</i> that was held in Santorini island, Greece			
6.	Vasileska, A. (2017). Wine and wine products in a function of tourism development in Republic of Macedonia. <i>Horizons International Scientific Journal, Series A Social Sciences and Humanities</i> , 20, 477-488. DOI 10.20544/HORIZONS.A.20.1.17.P32			
7.	Vasileska, A. (2016). <i>Supplementation in Sport Nutrition</i> . Autumn International Scientific Conference on food safety and security (FSaS), University of Johannesburg, South Africa.			
8.	Vasileska, A. (2015). <i>Standards for safe food preparation in catering sector</i> . Hygienic Design Festival, Ohrid, Macedonia.			
9.	Bojceski, O., Bojceska, M., Vasileska, A., et. al. (2014). Diet program (menu), training and health related benefits for anemic athletes, age 14-16, <i>NUTRICORN Food Quality & safety, Health & Nutrition 1st Conference</i> , Skopje, Macedonia.			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника				
Укупан број цитата				
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе				
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи		Међународни
Усавршавања				
Други подаци које сматрате релевантним				

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Стаменковић Д. Предраг

Име и презиме		Стаменковић Д. Предраг		
Звање		Професор струковних студија		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија, Јужна Србија од: 24.05.2018		
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Туризам		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2018	Академија струковних студија, Јужна Србија - Одсек Висока пословна школа Лесковац - Лесковац	Економске науке	Туризам
Докторат	2017	Природно-математички факултет - Нови Сад	Гео-науке	Туризам
Мастер рад	2011	Економски факултет - Ниш	Економске науке	Туризам
Диплома	2009	Природно-математички факултет - Нови Сад	Туризмологија (ИМТ Студије)	Туризмологија (ИМТ Студије)
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	МТНК20	Менаџмент туристичких и угоститељских предузећа	Предавања	MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
2.	SSG008	Туристички кластери и локални развој	Предавања	SSG - Менаџмент технологије хране и гастрономије (ССС)
3.	SSG011	Управљање угоститељским предузећима	Предавања	SSG - Менаџмент технологије хране и гастрономије (ССС)
4.	TIU006	Туристичка географија	Аудиторне вежбе Предавања	MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
5.	TIU017	Туристичке регије Србије	Предавања	TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
6.	PE2003	Електронски дистрибуциони системи у туризму	Предавања	PEB - Пословна економија и е-бизнис (МСС)
7.	PE2006	Хотелијерски менаџмент	Предавања	PEB - Пословна економија и е-бизнис (МСС)
8.	PE2008	Туризам и локални економски развој	Предавања	PEB - Пословна економија и е-бизнис (МСС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Ilić, D., Stamenković, P. (2023). Osnove turizma. Akademija strukovnih studija Južna Srbija, Leskovac, Udžbenik 1-150. ISBN 978-86-6194-001-9			
2.	Ilić, D., Stamenković, P., Kitanović, J. (2023). Modern tendencies in tourism and the analysis of tourist traffic in the Southern and Eastern Serbia Region. BizInfo (Blace) Journal of Economics, Management and Informatics, 14(1), 83–91. https://doi.org/10.5937/bizinfo23010831			
3.	Ilić, D., Stamenković, P. (2021). Impact of pandemic on selective development of tourism in Southern and Eastern Serbia. Tourism International Scientific Conference Vrnjačka Banja - TISC, 6(1), 198-213. DOI: https://doi.org/10.52370/TISC21198DI			
4.	Munitlak Ivanović, O., Djeri, L., Stamenković, P., Ilić A. (2020). The Necessity of Using Social Networks in Contemporary Tourism Industry and the Tourist Organization of Serbia, Economic Analysis, 53(1), 94-104. DOI: https://doi.org/10.28934/ea.20.53.1.pp94-104			
5.	Stamenković, P., Djeri, L., Janjić, Lj, Conić, M. (2019). Market research of tourism potential competitive position of the city of Leskovac in Serbia. SED - 11th International Scientific Conference "Science and Higher Education in Function of Sustainable Development" Užice, Vol 9, 34-38.			
6.	Djeri, L., Stamenković, P., Blešić, I., Miličević, S., Ivkov, M. (2018). An importance-performance analysis of destination competitiveness factors: case of Jablanica district in Serbia, Economic Research - Ekonomska Istraživanja, 31(1), 811-826. DOI: 10.1080/1331677X.2018.1456351			
7.	Djeri, L., Božić, S., Stamenković, P., Nađ, I. (2017). The influence of education level on choosing coastal regions as tourist destinations. Geographica Pannonica, 21(2), 96-105. ISSN: 0354-8724 (hard copy) ISSN: 1820-7138 (online) DOI: 10.18421/GP21.02-03			
8.	Stamenković, P., Djeri, L. (2016). Food as a tourism competitiveness factor of Jablanica District in Serbia. Economics of Agriculture, 63(4), 1253-1263. ISSN: 0305-3462, UDC: 338.48-31-6:641			
9.	Marinoski, N., Stamenković, P., Ilić, D. (2015). Turistička geografija. Visoka poslovna škola strukovnih studija, Leskovac, Udžbenik 1-332. ISBN 978-86-84331-56-60			
10.	Stamenković, P. (2012) TOURISM: Characteristics and Development Perspectives. Annals of Tourism Research, Elsevier, 39(3), 1749-1750. DOI: http://dx.doi.org/10.1016/j.annals.2012.05.016			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника				

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

Стандард 09. - Наставно особље

Укупан број цитата	117			
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе	2			
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи	1	Међународни	2
Усавршавања Fidelio Suite 8 (Advanced User Level)				
Други подаци које сматрате релевантним Члан надзорног одбора „ЈП Дом“ – Лесковац Институционални координатор на пројекту MASSTER (Managing (South) Africa and Senegal Sustainability Targets through Economic-diversification of Rural-areas) - 2024 Сарадник на пројекту Regional Challenge Fund (RCF) - „Improvement of technical and human potential of cooperative study programs of the Academy of Vocational Studies South Serbia“ - 2024 Erasmus + KA131 Projekat mobilnosti: Erasmus staff training in the period from 10.10.2023 to 16.10.2023. (5 working days) within Erasmus Programme, for the academic year 2023-2024. University of Gävle 801 76 Gävle, Sweden. Институционални координатор на пројекту "Школа иновативног бизниса". Академија струковних студија Јужна Србија. Пројекат бр.123/2023-4 од 27.1.2023.				

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Станковић Ј. Валентина

Име и презиме		Станковић Ј. Валентина			
Звање		Предавач			
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија, Јужна Србија од: 19.10.2020			
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Квантитативне методе, рачунарство и информатика			
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област	
Избор у звање	2020	Академија струковних студија, Јужна Србија - Лесковац	Електротехничко и рачунарско инжењерство	Квантитативне методе, рачунарство и информатика	
Магистратура	2014	Природно-математички факултет - Ниш	Математичке науке	Математика и информатика	
Специјализација	2005	Природно-математички факултет - Ниш	Математичке науке	Математика и информатика	
Диплома	1992	Prirодно-matematički fakultet - Skoplje	Математичке науке	Математичке науке	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија	
1.	PIB004	Основе програмирања	Предавања	PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)	
2.	PIB106	Развој пословних апликација	Аудиторне вежбе Предавања	PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)	
3.	TIU034	Пословна математика	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)	
4.	OB0001	Математика	Аудиторне вежбе Предавања	OB0 - Безбедност на раду (ОСС) OI0 - Текстилно инжењерство (ОСС) OTO - Заштита животне средине (ОСС)	
5.	PIB004	Увод у објектно оријентисано програмирање	Предавања	PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)	
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Stanković V., Krstić M., & Krstić L. (2022). Programski jezici u poslovnim aplikacijama. Zbornik radova, VI naučno-stručna konferencija sa međunarodnim učešćem „Trendovi u poslovanju 2022“, Kruševac, 231-242.				
2.	Krstić M., Krstić L., & Stanković V. (2020). NoSQL Databases - Analysis and Directions of Further Development. Conference Proceedings, 10th International Conference on Applied Information and Internet Technologies - AIIT 2020, Zrenjanin, 203-208.				
3.	Krstić L., Krstić M., & Stanković V. (2019). Influence and Importance of Intelligent ERP Systems in Digital Transformation of Enterprises - Case Study. Proceedings, 13th Symposium with international participation „Novel Technologies and Economic Development“, Leskovac, 177-184.				
4.	Krstić M., Krstić L., & Stanković V. (2019). The Interoperability of Command and Information Systems. Conference Proceedings, 11th International Scientific Conference „Science and Higher Education in Function of Sustainable Development“, Uzice, 2/35-2/40.				
5.	Krstić L., Krstić M., & Stanković V. (2019). Implementation of the System for E-Learning of Employees Based on Chamilo LMS. Proceedings of Papers, X International Conference of Information Technology and Development of Education - ITRO 2019, Zrenjanin, 79-85.				
6.	Stanković V. (2014). Mathematica - paket funkcija za primene u istraživanjima iz spektralne teorije grafova. Magistarska teza. PMF, Niš.				
7.	Stanković V. (2013). Problemi obilaska - Hamiltonovi i Ojlerovi putevi. X Simpozijum "Savremene tehnologije i privredni razvoj", Leskovac.				
8.	Marjanović M., & Stanković V. (2013). Formiranje funkcije tražnje pomoću regresione analize. X Simpozijum "Savremene tehnologije i privredni razvoj", Leskovac.				
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника					
Укупан број цитата		0			
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		0			
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи	0	Међународни	0
Усавршавања					

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

Стандард 09. - Наставно особље

Други подаци које сматрате релевантним

Сарадник на пројекту "Школа иновативног бизниса" - 2023

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Стојановић Ј. Драган

Име и презиме		Стојановић Ј. Драган		
Звање		Професор струковних студија		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија, Јужна Србија од: 19.10.2017		
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Финансије и рачуноводство		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2017	Академија струковних студија, Јужна Србија - Одсек Висока пословна школа Лесковац - Лесковац	Економске науке	Финансије и рачуноводство
Докторат	2017	Факултет за економију и инжењерски менаџмент - Нови Сад	Економске науке	Економске науке
Магистратура	2011	Fakultet za turizam i ugostiteljstvo - Ohrid	Економске науке	Економске науке
Диплома	2003	Електронски факултет - Ниш	Електротехничко и рачунарско инжењерство	Електротехничко и рачунарско инжењерство
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	DTM002	Е-бизнис и е-трговина	Предавања	DMT - Дигитални маркетинг и е-трговина (ССС)
2.	FR1006	Електронско пословање	ДОН Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)
3.	FR2002	Осигурање	Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС)
4.	FR2005	Управљање ризиком	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС)
5.	TIU008	Осигурање у туризму	Предавања	TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
6.	PE1002	Е-бизнис и осигурање	Аудиторне вежбе Предавања	PEB - Пословна економија и е-бизнис (МСС)
7.	PE1007	Менаџмент ризика у дигиталној економији	Аудиторне вежбе Предавања	PEB - Пословна економија и е-бизнис (МСС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Stojanović, D. (2019). Digital economy and financial risks - Challenges in modern business. XIII Simpozijum „Savremene tehnologije i privredni razvoj“, Tehnološki fakultet, Leskovac.			
2.	Stojanović, D., & Krstić, M. (2017). Modern approaches and challenges of risk management in electronic banking. SED - 10th International Scientific Conference "Science and Higher Education in Function of Sustainable Development" Užice, 7/41-7/48.			
3.	Stojanović, D. (2017). Digitalna ekonomija i transformacija poslovnih procesa - izazovi i rizici. Ekonomija: teorija i praksa, vol. 10, br. 1, 80-90, doi:10.5937/etp1701080S			
4.	Stojanović, D., & Krstić, M. (2017). Digitalna ekonomija i turizam - šansa za razvoj i upravljanje rizicima. Međunarodna naučna konferencija „Turizam u funkciji razvoja Republike Srbije.“, Vrnjačka Banja, 698-713.			
5.	Stojanović, D., & Janjić, Lj. (2016). Mobilna plaćanja kao savremeni vid elektronskog poslovanja. Zbornik radova Visoke poslovne škole strukovnih studija Leskovac, 123-128.			
6.	Stojanović, D., Krstić, M., & Janjić, Lj. (2016). Upravljanje rizikom i osiguranje. Leskovac, Srbija: Visoka poslovna škola strukovnih studija Leskovac.			
7.	Stojanović, D., & Krstić M. (2016). Risk management in electronic business in tourism. SED - 9th International Scientific Conference "Science and Higher Education in Function of Sustainable Development" Užice.			
8.	Stojanović, D. & Ilić, D. (2016). Specifičnosti rizika i upravljanje rizicima u turizmu“, Međunarodna naučna konferencija „Turizam u funkciji razvoja Republike Srbije.“, Vrnjačka Banja.			
9.	Stojanović, D., & Dimitrijević, O. (2014). Aplikativnost metode istorijske simulacije kao metode merenja i upravljanja tržišnim rizikom na finansijskom tržištu Republike Srbije. III Međunarodna poslovna konferencija „Kako uspeti do leta 2020.“, Celje.			
10.	Stojanović, D. (2013). Informacione tehnologije u osiguravajućim kompanijama u savremenim uslovima poslovanja“, X Simpozijum „Savremene tehnologije i privredni razvoj“, Tehnološki fakultet, Leskovac.			

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

Стандард 09. - Наставно особље

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника				
Укупан број цитата	4			
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе	0			
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи	0	Међународни	1
<p>Усавршавања</p> <p>Учеšће на међународној годишњој конференцији EURASHE у Букурешту (Румунија), Јун 2023. године. Erasmus TCA, „Growing with ICM“, Праг, Чешка Република, новембар 2021. Стручно усавршавање, Ерасмус мобилност, USAMV Универзитет у Клужу (Р. Румунија), јун 2021. Курс „Развој тимског рада у струковном образовању“, Нови Сад децембар 2020., Ерасмус+ КА2 „ПРОВЕТ“ Семинар „Учење на даљину у високом образовању“, Београд 2007. „Отворено образовање и компетенције наставника“, Београд 2014. Сертификат за коришћење „Moodle“ система учења на даљину, Ивањица, новембар 2015.</p>				
<p>Други подаци које сматрате релевантним</p> <p>Ерасмус+ амбасадор за сектор високог образовања у Р. Србији; Члан радне групе КАССС за међународну сарадњу, 2021.; Награда за допринос развоју високог образовања, Факултет ХИТ, Врњачка Бања, Универзитет у Крагујевцу, Јун 2021. Сарадник на пројекту Regional Challenge Fund (RCF) - „Improvement of technical and human potential of cooperative study programs of the Academy of Vocational Studies South Serbia“ - 2024 Урађена и послата три пројектна предлога сва у својству координатора пројекта: Erasmus CBHE за сектор Западног Балкана, Erasmus KA131 пројекта мобилности, Erasmus KA171 пројекат мобилности сарадње са partnersким земљама за сектор Западног Балкана Руководeње и завршетак два пројекта мобилности Erasmus KA103 (завршен маја 2023, i Erasmus KA131 (завршен октобра 2023), Руководeње пројектом где је Академија у својству партнера, пројекат Erasmus CBHE Master, за регион Африке Учеšће у мобилности i боравак на Веуечилишту у Шибенику (Мај 2023), посета Свеучилишту у Загребу (Мај 2023), Учеšће у мобилности i боравак на Универзитету у Гавле (Шведска) (октобар 2023)</p>				

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Стојковић-Трајковић К. Миљана

Име и презиме		Стојковић-Трајковић К. Миљана		
Звање		Професор струковних студија		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија, Јужна Србија од: 24.05.2018		
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Филолошке науке - Страни језици и методика		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2018	Академија струковних студија, Јужна Србија - Одсек Висока пословна школа Лесковац - Лесковац	Филолошке науке	Филолошке науке - Страни језици и методика
Докторат	2018	Филолошко-уметнички факултет - Крагујевац	Филолошке науке	Филолошке науке
Диплома	2008	Факултет хуманистичких наука - Нови Пазар	Филолошке науке	Филолошке науке
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	FRB029	Пословни енглески језик 1	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)
2.	FRB031	Пословни Енглески језик 2	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС)
3.	MB029	Пословни енглески језик 1	Аудиторне вежбе Предавања	MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС)
4.	MTH027	Страни језик - Енглески 1 у туризму и угоститељству	Аудиторне вежбе Предавања	MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
5.	TIU027	Страни језик почетни курс - Енглески	Предавања	TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
6.	TIU032	Енглески језик за међународну комуникацију	Предавања	TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
7.	PEB016	Е-учење	Аудиторне вежбе Предавања	PEB - Пословна економија и е-бизнис (МСС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Đekić T., Dašić T., Stojković-Trajković M., & Nedeljković S. (2023). Food safety marketing strategy in the context of sustainable development, 13th International Scientific Conference Science and Higher Education in Function of Sustainable Development - SED 2023", Vrnjačka Banja, 104-110.			
2.	Stojković M. (2018). Unapređenje učenja jezika struke putem hibridne nastave i sistema za upravljanje učenjem, doktorska disertacija, Filološko-umetnički fakultet Univerziteta u Krugujevacu.			
3.	Stojković M., & Nedeljković S. (2018). Razlike između engleskog jezika za opšte potrebe, za potrebe struke i za akademske potrebe, Zbornik radova visoke poslovne škole, Leskovac. 140-145.			
4.	Stojković M., & Nedeljković S. (2018). Obeležje nastave jezika struke i uloga nastavnika u nastavi jezika struke, Zbornik radova visoke poslovne škole, Leskovac. 145-149.			
5.	Blagojević S., & Stojković-Trajković M. (2016). Primena automatske ekstrakcije termina kod izrade glosara. PHILOGIA MEDIANA, Filozofski fakultet, Univerzitet u Nišu, god. VIII, br.8, 633-651.			
6.	Blagojević S., & Stojković-Trajković M. (2016). Teachers` Perspectives on the Usage of Social Networks and LMSs in Language teaching. No. 32, Special Issue: English language and literature: Contemporary Perspectives, 95-106.			
7.	Stojanović M., Stojković M. & Nedeljković S. (2014). Razvijanje veštine čitawa i pisanja na stranom jeziku po Nunanu, Zbornik radova Visoke poslovne škole, Visoka poslovna škola Leskovac. 239-245.			
8.	Stojković M. (2012). Značaj i mogućnost uvođenja društvenih mreža u učenju stranog jezika. Savremena proučavanja jezika i književnosti, Zbornik radova sa IV naučnog skupa mladih filologa Srbije, Filološko-umetnički fakultet, Krugujevac. 603-611.			
9.	Jerotijević D. & Stojković. M. (2012). Upotreba interneta u savladavanju izgovora stranog jezika-novo doba, nove vrednosti. Zbornik radovasa konferencije Jezik, Književnost, Vrednosti, Jezička istraživanja, Filozofski fakultet, Univerzitet u Nišu. 623-637.			
10.	Stojković M. (2011). Klikers (Clickers) značaj i mogućnost primene u nastavi engleskog jezika. Savremena proučavanja jezika i književnosti, Zbornik radova sa III naučnog skupa mladih filologa Srbije, Filološko-umetnički fakultet, Krugujevac. 475-481.			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника				
Укупан број цитата		0		
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		0		



Акредитација студијског програма

ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ (ОСС)

Менаџмент гастрономије

Стандард 09. - Наставно особље

Тренутно учешће на пројектима	Домаћи	0	Међународни	0
Усавршавања				
Други подаци које сматрате релевантним				
Сарадник на пројекту "Школа иновативног бизниса" - 2023				

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Вукосављевић-Павловић Р. Валентина

Име и презиме		Вукосављевић-Павловић Р. Валентина		
Звање		Професор струковних студија		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија, Јужна Србија од: 01.12.2020		
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Хуманистичке науке и право		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2020	Академија струковних студија, Јужна Србија - Лесковац	Социолошке науке	Хуманистичке науке и право
Докторат	2020	Филозофски факултет - Косовска Митровица	Социолошке науке	Социолошке науке
Магистратура	2008	Филозофски факултет - Ниш	Социолошке науке	Социолошке науке
Диплома	1987	Филозофски факултет - Ниш	Социолошке науке	Социолошке науке
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	FRB025	Социологија	Аудиторне вежбе Предавања	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС) MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС) PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
2.	FRB037	Менаџмент људских ресурса	Предавања	MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС)
3.	MBL026	Организационо понашање	Аудиторне вежбе Предавања	MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
4.	TIU011	Пословна култура и етика	Аудиторне вежбе Предавања	MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС) TIU - Туризам и угоститељство (ОСС)
5.	PEB005	Методологија истраживачког рада	Аудиторне вежбе Предавања	PEB - Пословна економија и е-бизнис (МСС)
6.	MAS101	Менаџмент људских ресурса	Аудиторне вежбе ДОН Предавања	MV0 - Мастер струковних студија – Струковни мастер васпитач (МСС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Vukosavljević Pavlović, V. (2021). Application of different management models in private and public enterprises through the process of professionalization at the level of local self government. EMAN - 5th international scientific conference „Economics & Management: How to Cope with Disrupted Times“ Ljubljana, Vol 21, 287-292.			
2.	Vukosavljević Pavlović, V.(2018). Profesionalizacija menadžmenta uslov modernizacije načina upravljanja u kompanijama primenom participativnog demokratskog modela odlučivanja. ERAZ - Četvrta međunarodna naučna konferencija „Održivi ekonomski razvoj zasnovan na znanju“ Sofija, Vol 4, 409-414.			
3.	Vukosavljević Pavlović, V. (2017). Upravljanje lokalnim socio-ekonomskim razvojem u Srbiji: primer grada Leskovca. Naučni skup nacionalnog značaja „Globalna kriza neoliberalnog oblika kapitalističke regulacije i lokalne posledice slučaj Srbije“ Beograd, 36.			
4.	Vukosavljević Pavlović, V. (2016). „Odnos organizacione kulture i demokratske participacije kao imerativom održivog socijalnog razvoja. CONSTANTIN MAGNUS, NAISSUS - Međunarodna konferencija „Obrazovanje, pravo i bezbednost u funkciji razvoja društva“ Niš, Vol 1, 359-367.			
5.	Vukosavljević Pavlović, V. (2016). Mogućnost usmeravanja budućih tokova ekonomskog razvoja proširivanjem i uvođenjem novih lokalnih uslužnih servisa u Srbiji. Međunarodna konferencija „Jugoistočna Evropa i položaj Republike Srbije“ Predejane: CESNA B, Beograd, i Tehnološki fakultet Leskovac.			
6.	Vukosavljević Pavlović, V., Radojčić, J.(2015). Credit support to women's entrepreneurship as a potentially important factor for socio-economic development. TInternational Scientific Conference The Financial and Real Economy „Challenges in Business and Economics: Growth, Competitiveness and Innovations“ Niš, 177-190.			
7.	Vukosavljević Pavlović, V. (2014). Aggregation degree of republic of Serbia citizens needs size of the local public resource for their meeting and the size of the local community which should produce. International Scientific Conference „The Financial and Real Economy: Toward Sustainable Growth“ Niš, 149-160.			
8.	Vukosavljević Pavlović, V. (2014). Sociološki ogledi. (Niš) Godišnjak za sociologiju, 9 (10-11), 181-185.			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника				
Укупан број цитата			0	

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

Стандард 09. - Наставно особље

Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе	0			
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи	0	Међународни	0
Усавршавања				
Сертификат UNDP тренера и сертификат UNDP тренера у области управљање пројектним циклусом Сертификат тренера за родну равноправност, Министарство за рад и социјалну политику Владе Републике Србије Сертификат "Integrated Innovation Support Programme", јуни 2013.године				
Други подаци које сматрате релевантним				
Сарадник на пројекту "Школа иновативног бизниса" - 2023 Члан Етичког одбора – АКАДЕМИЈЕ СТРУКОВНИХ СТУДИЈА ЈУЖНА СРБИЈА Кординатор програма едукације Каријерног центра - Одсек Висока пословна школа Лесковац - Академија струковних студија јужна Србија Учесник истраживачког пројекта, У: Загорка Голубовић, Култура и преображај Србије– вредносна усмерења грађана у променама после 2000 године, Рес публика, Службени гласник, 2010. Руководилац и учесник пројекта, Стратегија остваривања родне равноправности на подручју града Лесковца – Локални акциони план, УН – ПБИЛД, Град Лесковац, Лесковац, 2012.				

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

Стандард 09. - Наставно особље

Табела 9.1 Здравковић Љ. Ивица

Име и презиме		Здравковић Љ. Ивица		
Звање		Наставник вештина		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија, Јужна Србија од: 08.10.2018		
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Угоститељство		
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2023	Академија струковних студија, Јужна Србија - Одсек Висока пословна школа Лесковац - Лесковац	Менаџмент и бизнис	Угоститељство
Мастер рад	2020	Економски факултет - Banja Luka	Економске науке	Туризам и угоститељство
Диплома	2019	Banja Luka College - Banja Luka	Економске науке	Туризам и угоститељство
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија				
Р.	Ознака	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма, Врста студија
1.	MG0002	Основе ресторатерства	Предавања	MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС)
2.	MTH003	Основи гастрономије	ДОН Предавања	MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС)
3.	MTH034	Бар и барско пословање	ДОН Предавања	MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС)
4.	MTHD34	Кетеринг менаџмент	ДОН Предавања	MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС)
5.	SSG002	Пројектовање и опремање угоститељских објеката	Предавања	SSG - Менаџмент технологије хране и гастрономије (ССС)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Glišić, S., Zdravković, I., & Conić, M. (2023). "Sustainable technologies in the food industry", The First International Conference CASB: Health Tourism and Hospitality, Proceedings book, pp. 175-180. ISBN 978-86-6176-000-6			
2.	Janjić, Lj., Vujović, S., Zdravković, I., & Ilić, D. (2023). "The impact of food visual aesthetics on consumer perception of a healthy and tasty meal in the hospitality and tourism industry", Economics of Agriculture, 70(3), 689-710. doi:10.59267/ekoPolj2303689J			
3.	Zdravković, I. (2022). "Navike potrošača u gastronomiji danas", Izazovi u gastronomiji u postpandemijskom periodu - Novi trendovi i očekivanja, Naučna konferencija sa međunarodnim učešćem, Knjiga sažetaka, Banja Luka. str. 9			
4.	Zdravković, I., Dimitrijević, A., & Glišić, S. (2022). The importance of knowing the basic principles of heat treatment of food in a modern way. Conference Proceedings INSCOSEES, vol. XVI, pp. 22–36. https://doi.org/10.5281/zenodo.7479618. ISSN: 2955-2087.			
5.	Glišić, S., Zdravković, I., Conić, M. (2022). Modern concept and strategy of sustainable technologies in the food industry, XXXVI International Scientific Conference "The teacher of the future", Budva, Montenegro, KNOWLEDGE - International Journal Scientific Papers Vol. 52(3), pp.361-366, ISSN 2545-4439, ISSN 1857-923X.			
6.	Zdravković, I., Dimitrijević, A. (2019). Termička obrada pilećeg, kokošijeg mesa i morskih plodova, sa osvrtom na namirnice biljnog porekla. Zbornik radova Visoke poslovne škole струковних студија Лесковач, Visoka poslovna škola струковних студија Лесковач, str. 150-154. ISBN: 978-86-84331-74-0.			
7.	Đukić, B., Zdravković, I., Dimitrijević, A. (2018). Značaj i vrste ugostiteljskih objekata u kojima se pružaju usluge smeštaja i ishrane. Zbornik radova Visoke poslovne škole струковних студија Лесковач, Visoka poslovna škola струковних студија Лесковач, str. 80-86. ISBN: 978-86-84331-72-6.			
8.	Zdravković, I., Bojović, Ž. (2018). Poslovni bonton i njegova primena u ugostiteljstvu. Zbornik radova Visoke poslovne škole струковних студија Лесковач, Visoka poslovna škola струковних студија Лесковач, str. 116-121. ISBN: 978-86-84331-72-6.			
9.	Bojović, Ž., Zdravković, I. (2018). Barske mešavine – kokteli. Zbornik radova Visoke poslovne škole струковних студија Лесковач, Visoka poslovna škola струковних студија Лесковач, str. 116-121. ISBN: 978-86-84331-72-6.			
10.	The Third International Gastronomic Contest, Gastronomak, Strumica, Makedonija, 2018. Učešće na kulinarskom takmičenju kao predstavnik škole, grada Leskovca i Republike Srbije			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника				
Укупан број цитата		0		
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		0		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи	0	Међународни
Усавршавања				
Други подаци које сматрате релевантним				

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

Стандард 09. - Наставно особље

Сарадник на пројекту Regional Challenge Fund (RCF) - „Improvement of technical and human potential of cooperative study programs of the Academy of Vocational Studies South Serbia“ - 2024