



Академија струковних студија, Јужна Србија

КЊИГА ПРЕДМЕТА Менаџмент гастрономије

Лесковац

2025.

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7 КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	
--	--	--

Садржај

<u>Наука о исхрани (19.MTH004)</u>	1
<u>Основе економије (24.MG0002)</u>	3
<u>Пословна статистика (19.FRB002)</u>	4
<u>Пословна математика (19.TIU034)</u>	5
<u>Страни језик - Енглески 1 у туризму и угоститељству (19.MTH027)</u>	6
<u>Страни језик - Француски 1 у туризму и угоститељству (19.MTH028)</u>	8
<u>Социологија (19.FRB025)</u>	10
<u>Пословна култура и етика (22.TIU011)</u>	12
<u>Основи гастрономије (19.MTH003)</u>	13
<u>Пословна економија (19.FRB004)</u>	14
<u>Основе рачуноводства (19.FRB003)</u>	16
<u>Информатика (19.MTH002)</u>	18
<u>Стручна пракса (прва година) (19.MTH006)</u>	19
<u>Основи туризма (19.TIU001)</u>	20
<u>Туристичка географија (19.TIU006)</u>	22
<u>Националне гастрономије (24.MG0001)</u>	24
<u>Технологија животних намирница (19.MTH010)</u>	25
<u>Основе менаџмента (19.FRB011)</u>	26
<u>Менаџмент људских ресурса (19.FRB037)</u>	28
<u>Управљање ризиком (19.FR2005)</u>	29
<u>Предузетнички менаџмент (19.MTH035)</u>	30
<u>Пословне комуникације (19.MTH036)</u>	31
<u>Кетеринг менаџмент (19.MTHD34)</u>	32
<u>Безбедност хране (24.MG3001)</u>	33
<u>Основе ресторатерства (19.MG0002)</u>	34
<u>Основе маркетинга (19.MBL007)</u>	35
<u>Пословно право (19.MTH013)</u>	37
<u>Стручна пракса (друга година) (19.MTH014)</u>	38
<u>Страни језик - Енглески 2 у туризму и угоститељству (19.MTH031)</u>	39
<u>Страни језик - Француски 2 у туризму и угоститељству (19.MTH032)</u>	41
<u>Креативна гастрономија (19.MTH033)</u>	43

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Садржај

<u>Гастрономска естетика (24.MG0003)</u>	44
<u>Менаџмент туристичких и угоститељских предузећа (19.MTHK20)</u>	45
<u>Финансијски менаџмент (19.FRB020)</u>	47
<u>Пројектни менаџмент (19.FRB021)</u>	49
<u>Гастрономски менаџмент (19.MTH019)</u>	51
<u>Нутриционизам (19.MTH022)</u>	52
<u>Стратегијски менаџмент (19.FRB022)</u>	53
<u>Еколошки менаџмент и одрживи развој (19.MTH018)</u>	54
<u>Стручна пракса (трећа година) (19.MTH024)</u>	56
<u>Стручно-истраживачки рад (19.MTH226)</u>	57
<u>Завршни рад (19.MTH026)</u>	58
<u>Бар и барско пословање (19.MTH034)</u>	59
<u>Комерцијално познавање робе (19.MTHD09)</u>	60

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Наука о исхрани			
Ознака предмета: 19.МТН004					
Број ЕСПБ: 5					
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета		Инжењерство и технологија			
Наставници:		Паскуале М. Ангела, Гостујући професор			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови	
2.00	2.00	0.00	0.00	0.00	
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
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.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
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.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
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.					
Практична настава					
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.					
4. Методе извођења наставе:					
Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн 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		
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1	Станишић С.	Исхрана и здравље		Универзитет Сингидунум, Београд	2021
2	Килибарда Н.	Основе технологије животињних намирница		Универзитет Сингидунум, Београд	2021
3	Попов-Рајић Ј., Блешић И.	Безбедност хране НАССАР систем		Универзитет Сингидунум, Београд	2021

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Основе економије				
Ознака предмета: 24.MG0002						
Број ЕСПБ: 6						
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет				
УНО предмета		Пословна економија и менаџмент				
Наставници:		Цветковић М. Јовица, Предавач Глигоријевић Ј. Немања, Виши предавач				
Број часова активне наставе (недељно)						
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови	
2.00		2.00	0.00	0.00	0.00	
Предмети предуслови		Нема				
Услови: Нема						
1. Образовни циљ:						
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.						
2. Исходи образовања (Стечена знања):						
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.						
3. Садржај/структура предмета:						
Теоријска настава						
Генеа економије, тржиште и држава у савременој економији, елементи понуде и тражње, деловање понуде и тражње, тражња и понашање потрошача; Производња и организација пословања; Анализа трошкова; Понуда и алокација на конкуренцијским тржиштима; Несавршена конкуренција и монополи; Монополистичка конкуренција и олигопол; Ризик, неизвесност и теорије игара; Расподела дохотка и борба против сиромаштва; Земља и капитал; Рачунање друштвеног бруто производа и националног дохотка; Држава, међународна размена и производња; Новац и банкарство; Економски развој; Глобална економија.						
Практична настава						
Предмет, развој, економски закони и методи економије; Елементи и фактори производње; Подела рада и економска структура друштва; Концепти и дефиниције GNP, GDP; Политика стабилизације у затвореним и отвореним економијама; Основе за теорију потрошње, рационални избор потрошача и теорија корисности; Потражња и понуда; Цене и инфлација; Улога новца и банкарског система; Потрошња, рационални избор; Расподела дохотка и социјалне импликације; Понуда компанија; Потпуна; Непотпуна; Монополска; Мултинационалне компаније, Административне методе, државна интервенција; Међународна размена, услови деловања глобалне економије и економски развој.						
4. Методе извођења наставе:						
Вербалне и визуелне метододе презентације, интерактивни рад у групи, израда студије случаја, израда и представљање есеја.						
Оцене знања (максимални број поена 100)						
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн	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			
Литература						
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	

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Пословна статистика			
Ознака предмета: 19.FRB002					
Број ЕСПБ: 6					
Програм(и) у којем се изводи		FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС), Обавезан предмет MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС), Изборни предмет MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС), Изборни предмет PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС), Обавезан предмет TIU - Туризам и угоститељство (ОСС), Изборни предмет			
УНО предмета		Пословна економија и менаџмент			
Наставници:		Марјановић В. Милена, Професор струковних студија			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
2.00		2.00	0.00	0.00	0.00
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
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.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
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.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
Основни статистички појмови и категорије, Мере централне тенденције, Мере варијације, асиметрије и спљоштености, Основе теорије вероватноће и модели теорије распореда, Статистичко закључивање, Тестирање статистичких хипотеза, хи-квадрат тест, Регресиона и корелациона анализа, Индексни бројеви, Анализа временских серија, Статистика привредних капацитета, материјала и сировина, Статистика радне снаге, Статистика производње, Статистика продуктивности рада, Статистика цена, Статистика зараде.					
Практична настава					
Основни статистички појмови и категорије, Израчунате средње вредности, Позиционе средње вредности, Апсолутне мере варијације, Релативне мере варијације, Мере асиметрије и спљоштености, Модели прекидних теорија распореда, Избор узорка и типови узорка, Прост линеарни регресиони модел, Проста криволинијска регресија и корелација, Индивидуални индекси динамике, Групни индекси динамике, Тренд компонента, Сезонска компонента, Циклична компонента, Номенклатура производње.					
4. 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	Обавезн 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		
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1	Марјановић М., Михаиловић И., Спасић К.	Статистика у економији и пословању са збирком решених задатака		Висока пословна школа струковних студија, Лесковац	2016
2	Костић Ковачевић И.	Вероватноћа и статистика		Универзитет Сингидунум, Београд	2019

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет	Пословна математика
Ознака предмета: 19.TIU034	
Број ЕСПБ: 6	
Програм(и) у којем се изводи	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС), Обавезан предмет MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС), Изборни предмет MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС), Изборни предмет PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС), Обавезан предмет TIU - Туризам и угоститељство (ОСС), Изборни предмет
УНО предмета	Квантитативне методе, рачунарство и информатика
Наставници:	Станковић Ј. Валентина, Предавач

Број часова активне наставе (недељно)				
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
2.00	2.00	0.00	0.00	0.00

Предмети предуслови	Нема
---------------------	------

Услови: Нема

1. Образовни циљ:
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.

2. Исходи образовања (Стечена знања):
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.

3. Садржај/структура предмета:
Теоријска настава
Финансијска математика: процентни рачун, прост каматни рачун, сложен каматни рачун, амортизација кредита;
Линеарна алгебра: системи линеарних једначина, матрице и детерминанте; Математичка анализа: функције, граничне вредности и непрекидност функција, извод и диференцијал функције Монотоност функције, екстремне вредности, конвексност и конкавност; Анализа тока функције; Економске функције, Примена диференцијалног рачуна на испитивање екстрема и теорију еластичности у економији; Неодређени интеграл; Дефиниција, формуле, основна својства и метода смене променљивих; Одређени интеграл; Дефиниција и основне теореме у вези неодређеног и одређеног интеграла; Примене интегралног рачуна у пословању и економији.
Практична настава
Примена теоретских знања у решавању задатака из наведених области.

4. 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	Обавезн	Поена
активност у току предавања	Да	5.00	писмени испит	Да	45.00
колоквијум-и	Да	45.00			
практична настава	Да	5.00			

Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
1	Станковић, В.	Математика за економисте	ВППШС Лесковац	2016
2	Станковић, В., Јовић, Ј.	Збирка задатака из математике за економисте	ВППШС Лесковац	2016
3	Малиша Жижовић, Оливера Николић, Ивана Ковачевић	Квантитавне методе са збирком задатака	Универзитет Сингидунум, Београд	2020

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет	Страни језик - Енглески 1 у туризму и угоститељству
Ознака предмета: 19.МТН027	
Број ЕСПБ: 6	
Програм(и) у којем се изводи	МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Изборни предмет ТИУ - Туризам и угоститељство (ОСС), Изборни предмет
УНО предмета	Филолошке науке - Страни језици и методика
Наставници:	Стојковић-Трајковић К. Миљана, Професор струковних студија

Број часова активне наставе (недељно)				
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
2.00	2.00	0.00	0.00	0.00

Предмети предуслови	Нема
---------------------	------

Услови: Нема

1. Образовни циљ:
Стицање основне језичке и комуникативне компетенције. Овладавање основама граматике и богаћење вокабулара са посебним фокусом на изразе који се користе у туризму и угоститељству.

2. Исходи образовања (Стечена знања):
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.

3. Садржај/структура предмета:
Теоријска настава Увод у туризам; Туризам, угоститељство и култура; Различита занимања у туристичком и угоститељском сектору; Аплицирање за одређену позицију (пословна кореспонденција и пословни бонтон); Туристичке организације и Инфо пултови; Промоција и маркетинг у туризму и угоститељству; Путничка агенција; Телефонирање и резервација одмора; смештаја и стола у ресторану; Типови и врсте смештајних и угоститељских објеката; Типови ресторана и њихова организација; Организација кухиње, Сервирање стола и услуживање гостију; Квалитет у туризму и угоститељству; Одговор на жалбе гостију.
Практична настава Вежбе слушања, попуњавања и конверзационе вежбе на претходно поменуте теме; Увежбавање пословне кореспонденције, писање мејлова, пропратних писама / мотивационих писама и биографија на енглеском језику; Практични рад на тему маркетинга (креирање ФБ профила виртуелног ресторана, хотела, путничке агенције на страном језику) и припрема брошуре; Увежбавање новоусвојене лексичке грађе, фразе и идиоме типичних за сектор туризам и угоститељство путем симулација: Симулација давања информација клијентима агенције/гостима ресторана са посебним освртом на правац кретања; Припрема пакет аранжмана на енглеском језику, симулација продаје пакет аранжмана, Симулација букирања одмора, смештаја и стола у ресторану; Симулација услуживања гостију са посебним освртом на јеловник (објашњење менија, начина припреме јела, врсте сирева, десерта и винске карте); Припрема упитника на енглеском језик за испитивање сатисфакције клијената/гостију; Симулација жалбе на различите теме и одговор на жалбу.

4. 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	Обавезн	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			

Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
1	Catrin E. Morris	ESP Flash on English for Cooking catering and Reception	ELI	2012
2	Catrin E. Morris	ESP Flash on English for Tourism	ELI	2012
3	Stott, T., & Pohl, A.	Highly Recommended 2: Workbook	Oxford University Press	2010
4	Stott, T., & Revell, R.	Highly Recommended: English for the Hotel and Catering Industry: Student's Book	Oxford University Press	2004
5	Trish Stott and Alison Pohl	Highly Recommended (2) SB intermediate	Oxford University Press	2010

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
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

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Страни језик - Француски 1 у туризму и угоститељству			
Ознака предмета: 19.МТН028					
Број ЕСПБ: 6					
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Изборни предмет ТИУ - Туризам и угоститељство (ОСС), Изборни предмет			
УНО предмета		Филолошке науке - Страни језици и методика			
Наставници:		Недељковић Б. Сузана, Наставник страних језика			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови	
2.00	2.00	0.00	0.00	0.00	
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
СТИцање основне језичке и комуникативне компетенције. Овладавање основама граматике и богаћење вокабулара са посебним фокусом на изразе који се користе у туризму и угоститељству.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
Студент је способан да комуницира на француском језику у свакодневном говору и у туристичком и угоститељском домену: да разуме дијалоге из области туризма и угоститељства као и да овлада пословном кореспонденцијом типичном за овај сектор.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
Увод у туризам; Туризам, угоститељство и култура; Различита занимања у туристичком и угоститељском сектору; Аплицирање за одређену позицију (пословна кореспонденција и пословни бонтон); Туристичке организације и Инфо пултови; Промоција и маркетинг у туризму и угоститељству; Путничка агенција; Телефонирање и резервација одмора; смештаја и стола у ресторану; Типови и врсте смештајних и угоститељских објеката; Типови ресторана и њихова организација. Организација кухиње, Сервирање стола и услуживање гостију; Квалитет у туризму и угоститељству. Одговор на жалбе гостију. Граматичке јединице:Заменице, Редослед речи у реченици, Времена, Условне реченице, Пасив					
Практична настава					
Вежбе слушања, попуњавања и конверзационе вежбе на претходно поменуте теме. Увежбавање пословне кореспонденције, писање мејлова, пропратних писама / мотивационих писама и биографија на француском језику; Практични рад на тему маркетинга (креирање ФБ профила виртуелног ресторана, хотела, путничке агенције на страном језику) и припрема брошуре. Увежбавање новоусвојене лексичке грађе, фразе и идиоме типичних за сектор туризам и угоститељство путем симулација: Симулација давања информација клијентима агенције/гостима ресторана са посебним освртом на правац кретања; Припрема пакет аранжмана на француском језику, симулација продаје пакет аранжмана, Симулација букирања одмора, смештаја и стола у ресторану; Симулација услуживања гостију са посебним освртом на јеловник (објашњење менија, начина припреме јела, врсте сирева и десерта и винске карте). Припрема упитника на француском језику за испитивање сатисфакције клијената/гостију. Симулација жалбе на различите теме и одговор на жалбу.					
4. 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	Обавезн 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		
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1	Sophie Corbeau, Chantal Dubois, Jean-Luc Penfornis, Laurent Semichon	Hotellerie-Restauration		CLE International	2013
2	Maia Grégoire	Grammaire progressive du français Niveau intermédiaire		CLE International	2013

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
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 français	Larousse	1988
7	Valentin Putanec	Francusko hrvatski ili srpski rečnik	Školska knjiga, Zagreb	1984
8	Maurice Grevisse, Le Bon Usage	Grammaire Française	Ducolot	1986
9	Michel Legrain, Le Petit Robert	Dictionnaire de la langue française	Dictionnaires de Robert	1997
10	Jean-Paul Colin, Le Robert	Dictionnaire des difficultés du français	Les Usuels de Robert	1994

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Социологија				
Ознака предмета: 19.FRB025						
Број ЕСПБ: 6						
Програм(и) у којем се изводи		FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС), Изборни предмет MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС), Обавезан предмет MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС), Изборни предмет PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС), Изборни предмет TIU - Туризам и угоститељство (ОСС), Изборни предмет				
УНО предмета		Хуманистичке науке и право				
Наставници:		Вукосављевић-Павловић Р. Валентина, Професор струковних студија				
Број часова активне наставе (недељно)						
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови	
2.00		2.00	0.00	0.00	0.00	
Предмети предуслови		Нема				
Услови: Нема						
1. Образовни циљ:						
Усвајање основних сазнања о друштву, која обухватају појмовну, предметну, теоријску и метеодолошку 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.						
2. Исходи образовања (Стечена знања):						
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.						
3. Садржај/структура предмета:						
Теоријска настава						
Социолошки појмови и теорије; Социолошки методи; Културне структуре; Медији и комуникација; Девијантност, криминал и друштвена контрола; Социјалне функције конфликта; Појам и врсте друштвених институција и организација (рад и економија, образовање, здравље); Процес социјализације; Пол и род; Друштвене класе и стратификација; Раса и етницитет; Брак и породица; Религија; Политика, јавна сфера и држава; Друштвене промене и развој.						
Практична настава						
Историјске и културне перспективе социологије; Израда идејне скице истраживања; Анализа савремених социолошких теорија; Расправа о различитим погледима на однос природа; Друштво и човек; Вредности и норме; Културна разноврсност; Етноцентризам; Добре и лоше стране конфликта; Анализа појединих аспеката структуре и организације друштва; Организације и модерни живот; Родне разлике; Класна подела у савременим западним друштвима; Појам државе; Типови политичке власти; Политичке странке и гласање у земљама Запада; Карактеристике, аспекти у судбина глобализације (савремено друштво и глобализација); Основне карактеристике концепа одрживог развоја.						
4. 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	Обавезн	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			
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	

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
2	Giddens, A. et al.	Essentials of Sociology. Sixth edition	New York, NY: W.W. Norton & Company	2017

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Пословна култура и етика			
Ознака предмета: 22.TIU011					
Број ЕСПБ: 6					
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Изборни предмет ТИУ - Туризам и угоститељство (ОСС), Изборни предмет			
УНО предмета		Хуманистичке науке и право			
Наставници:		Вукосављевић-Павловић Р. Валентина, Професор струковних студија			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови	
2.00	2.00	0.00	0.00	0.00	
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
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).					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
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.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
Појам и дефинисање етике и морала; Развој етичке мисли; Савремена пословна етика; Различити цивилизацијски модели културног понашања; Рад, вредности и културни обрасци; Нова пословна култура и расуђивање; Културолошки модели у свету; Пословна етика; Предмет пословне етике; Методе пословне етике; Пословна етика и значај комуницирања; Пословни и етички кодекси; Пословна етика у управљању; Пословна етика и друштвена одговорност; Потребе за новом пословном етиком.					
Практична настава					
Појам и значај етике; Етичке традиције; Савремене теорије етике; Етика у пословању; Категорије пословне етике;Принципи и инструменти пословне етике; Вредносни етички систем савременог пословног система; Етика и решавање конкретних ситуација на послу; Пословна етика у туризму и угоститељству; Пословна етика у банкарству; Пословна етика у осигурању; Пословна етика у рачуноводству и ревизији; Политичка етика; Новинарска етика; Глобализација и савремена пословна етика.					
4. Методе извођења наставе:					
Монолошки, дијалогски, демонстрацијски и текст-метода (уз одговарајуће облике рада: фронтални, индивидуални, групни, у пару и тимски/интерактивни).					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн 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		
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1	Вуковић, М., Воза, Д., Вуковић, А.	Пословна етика		Технички факултет, Бор	2020
2	Павловић, Н.	Пословна култура и етика		Факултет за хотелијерство и туризам, Врњачка бања	2017

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Основи гастрономије			
Ознака предмета: 19.МТН003					
Број ЕСПБ: 6					
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета		Угоститељство			
Наставници:		Петковић Д. Никола, Наставник вештина			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови	
2.00	0.00	2.00	0.00	0.00	
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
Циљ предмета је да студенти кроз предавања, вежбе и практичан рад сагледају место, улогу и значај гастрономије у савременој угоститељској делатности.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
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.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
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 (обликовње поврћа и воћа, запрашке, маринаде, зачини, фондови и темељци); Сосови, супе и чорбе; Гарнитуре, хладна предјела и салате; Јела од риба; Готова јела и печења; Јела по наруџби; Свечани оброци (коктел партија, банкети, хладно-топли бифеи); Упаривање хране са алкохолним пићима; Калкулације цена хране; Организација мера за спречавање тровања храном; Стандарди у кухињи, њихова примена и реализација.					
Практична настава					
Реализује се кроз праксу студената у различитим угоститељским објектима где се вежба припрема јела и омогућава практична примена теоријског знања.					
4. Методе извођења наставе:					
Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн 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		
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1	Тешановић, Д.	Основе гастрономије за менаџере		ПМФ, Нови Сад	2016
2	Вукић, М.	Гастрономија 1		ВХШ, Београд	2019
3	Вукић, М.	Гастрономија 2		ВХШ, Београд	2016
4	Војновић, Б., Цвијановић, Д.	Гастрономија		Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи	2021

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Пословна економија			
Ознака предмета: 19.FRB004					
Број ЕСПБ: 6					
Програм(и) у којем се изводи		FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС), Обавезан предмет MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС), Обавезан предмет MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС), Обавезан предмет TIU - Туризам и угоститељство (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета		Пословна економија и менаџмент			
Наставници:		Јанаћковић Љ. Марко, Виши предавач			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
2.00		2.00	0.00	0.00	0.00
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
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.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
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.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
Предмет,циљ,методе и везе пословне економије; Елементи,задачи и циљеви пословних система у репродукцији; Улагање, резултати и фактори репродукције предузећа; Облици, видови и елементи улагања у репродукцију предузећа; Трошкови и методологија обрачуна цене коштања производа и услуга; Појавни облици резултата пословања предузећа и њихова расподела; Инвестиције у функцији стратегије раста и развоја предузећа; Сагледавање пословног окружења предузећа и његових ресурса; Функционисање малих, средњих и великих предузећа; Организација функције менаџмента и начина управљања; Стручне службе предузећа и њихов делокруг рада.					
Практична настава					
Циљ и методе изучавања пословне економије; Предузеће као субјект привређивања; Облици и врсте предузећа; Фактори репродукције предузећа; Дефинисање и разврставање средстава (имовине) предузећа; Обрачун амортизације и ревалоризације основних средстава; Мерне величине ангажованих средстава; Врсте и методе калкулација цене коштања; Расподела остварених резултата пословања предузећа и њихов билансни начин приказа; Парцијални принципи успешности пословања предузећа; Специфичности трошкова инвестирања и циклус развоја инвестиционог пројекта; Менаџмент као пословна филозофија; Делокруг рада пословних функција и стручних служби предузећа.					
4. Методе извођења наставе:					
Презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн Поена
колоквијум-и		Да	10.00	усмени испит	Да 70.00
предавања и вежбе		Да	10.00		
семинар-и		Да	10.00		
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1	Пауновић, Б.	Економика предузећа – предузеће, окружење и улагања		ЦИД Економски факултет, Београд	2021
2	Покрајчић, Д.	Економика предузећа – принципи и циљеви		ЦИД Економски факултет, Београд	2021

		АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
		КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије		
Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
3	Каравелић З., Његић К.	Пословна економија	Висока школа за пословну економију и предузетништво	2019

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Основе рачуноводства			
Ознака предмета: 19.FRB003					
Број ЕСПБ: 6					
Програм(и) у којем се изводи		FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС), Обавезан предмет MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС), Обавезан предмет MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС), Обавезан предмет TIU - Туризам и угоститељство (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета		Финансије и рачуноводство			
Наставници:		Николић С. Драгана, Професор струковних студија			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
2.00		2.00	0.00	0.00	0.00
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
Стицање теоријских, методолошких и практичних знања о рачуноводству привредних субјеката. Упознавање и разумевање проблематике књиговодствене евиденције пословних промена, те припреме и презентације рачуноводствених извештаја. Сагледавање значаја рачуноводственог информационог система за потребе оцене ефеката економских активности предузећа и пословног одлучивања.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
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.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
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.					
Практична настава					
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.					
4. Методе извођења наставе:					
Теоријска излагања, решавање проблема и задатака са интерпретацијом решења, презентација примера из праксе					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн Поена
активност у току предавања		Да	5.00	писмени испит	Да 60.00
колоквијум-и		Да	30.00		
практична настава		Да	5.00		
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1	Михаиловић И., Ранђеловић Д.	Основе рачуноводства		ВПШСС, Лесковац	2016

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
2	Петровић, З., Вићентијевић, К., Станишић, Н.	Рачуноводство	Универзитет Сингидунум, Београд	2022

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Информатика					
Ознака предмета: 19.МТН002							
Број ЕСПБ: 6							
Програм(и) у којем се изводи		FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС), Обавезан предмет МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС), Обавезан предмет TIU - Туризам и угоститељство (ОСС), Обавезан предмет					
УНО предмета		Квантитативне методе, рачунарство и информатика					
Наставници:		Крстић Ј. Лазар, Предавач Крстић С. Марија, Предавач					
Број часова активне наставе (недељно)							
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови		
2.00		2.00	0.00	0.00	0.00		
Предмети предуслови		Нема					
Услови: Нема							
1. Образовни циљ:							
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.							
2. Исходи образовања (Стечена знања):							
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.							
3. Садржај/структура 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							
4. Методе извођења наставе:							
Методе које се користе на предавањима и вежбама су вербалне и демонстративне. Предавања пружају студентима теоријску основу, док су вежбе усмерене на развијање практичних вештина. Вежбе се изводе у рачунарским кабинетима у којима студенти на располагању имају персоналне рачунаре, а наставу могу да прате путем видео пројектора. Сваки студент на часовима вежби користи персонални рачунар за самостално решавање практичних проблема.							
Оцене знања (максимални број поена 100)							
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит		Обавезн	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				
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

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Стручна пракса		Стручна пракса (прва година)				
Ознака предмета: 19.МТН006						
Број ЕСПБ: 1						
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет				
УНО предмета		Менаџмент и бизнис				
Наставници:						
Број часова активне наставе (недељно)						
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови	
0.00		0.00	0.00	0.00	2.00	
Предмети предуслови		Нема				
Услови:						
1. Образовни циљ:						
Стицање практичних знања и вештина.						
2. Исходи образовања (Стечена знања):						
Практична знања и вештине у складу са исходом процеса учења предмета прве године студија на овом студијском програму.						
3. Садржај/структура предмета:						
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 контног 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 информაციоном 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; Санитрне мере и заштита на раду у хотелској кухињи; Средства за рад; Јеловници и менији; Кадрови и њихов распоред; Набавка и складиштење хране и пића; Припремне радње у кухињи (обликовње поврћа и воћа, запрашке, 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. 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, десерта и винске карте); за испитивање сатисфакције клијената/гостију; Симулација жалбе на различите теме и одговор на жалбу.						
4. Методе извођења наставе:						
Стручна пракса студената реализује се у кухињама угоститељских објеката (хотели, ресторани) са којима Школа има потписан Уговор о реализацији практичне наставе или Споразум о пословној сарадњи. Реализација стручне праксе подразумева самостални рад студента под надзором наставника стручне праксе и ментора стручне праксе у угоститељском предузећу. На тај начин студенти имају могућност да практично примене стечена теоријска знања и да се упознају са организацијом рада у угоститљском 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.						
Оцене знања (максимални број поена 100)						
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн	Поена
				урађен и предат дневник стручне праксе	Да	100.00
Литература						
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година	

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Основи туризма			
Ознака предмета: 19.TIU001					
Број ЕСПБ: 6					
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Изборни предмет			
		TIU - Туризам и угоститељство (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета		Туризам			
Наставници:		Илић Н. Драгана, Професор струковних студија			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови	
2.00	2.00	0.00	0.00	0.00	
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
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.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
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 глобалномнивоу и биће оспособљени за рад у туристичкој привреди. Стечено знање ће олакшати студентима праћење предавања из туристичких предмета на вишем нивоу студија.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
Теоријско-методолошки приступ проучавања туризма; Аспекти научног проучавања туризма; Настанак и развој туризма; Дефинисање појмова туризам и туриста; Појаве аналогне туризму; Друштвено -економска условљеност туризма; Потребе у туризму; Фактори развоја туризма у зависности од њиховог значаја, средине у којој делују и могућности утицаја појединца; Туристичка понуда, туристичка тражња и фактори који утичу на понуду и тражњу; Иницијативни фактори развоја туризма; Комуникативни фактори развоја туризма; Атрактивно – мотивациони фактори развоја туризма; Рецептивни 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.					
4. Методе извођења наставе:					
Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн 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		
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

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије		

Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
3	Буквић, Р.	Основи туризма	Виша пословна школа Нови Сад	2004

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Туристичка географија			
Ознака предмета: 19.TIU006					
Број ЕСПБ: 6					
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Изборни предмет TIU - Туризам и угоститељство (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета		Туризам			
Наставници:		Стаменковић Д. Предраг, Професор струковних студија			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови	
2.00	2.00	0.00	0.00	0.00	
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
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.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
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.					
3. Садржај/структура 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.					
4. 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.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн 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		
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1	Мариноски Н., Стаменковић П., Илић Д.	Туристичка географија		Висока пословна школа струковних студија Лесковац	2015

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
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

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Националне гастрономије			
Ознака предмета: 24.MG0001					
Број ЕСПБ: 6					
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета		Угоститељство			
Наставници:		Џонић С. Момчило, Наставник вештина			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
2.00		0.00	2.00	0.00	0.00
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
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.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
Након успешно савладаног предмета студенти ће упознати гастрономску културу различитих нација и биће оспособљени за самосталну припрему јела одређених националних гастрономија.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
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.					
Практична настава					
Практична настава се реализује у гастрономском ресторану школе и различитим угоститељским објектима где студент вежбају припрему јела различитих националних кухиња.					
4. Методе извођења наставе:					
Монолошка метода, дијалогска метода, метода демонстрације, метода практичног рада, метода самосталних вежби, метода писања.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	5.00	усмени испит	
колоквијум-и		Да	15.00		
практична настава		Да	5.00		
семинар-и		Да	15.00		
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1	Вукић, М.	Национална гастрономија		ВХШ, Београд	2015
2	Калењук, Б.	Националне гастрономије		ПМФ, Нови Сад	2016
3	Портић, М.	Гастрономски производи		ПМФ, Нови Сад	2011
4	Цуцулески, В.	Интернационална гастрономија		ФТУ, Охрид	2008

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Технологија животних намирница			
Ознака предмета: 19.МТН010					
Број ЕСПБ: 6					
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет ТИУ - Туризам и угоститељство (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета		Инжењерство и технологија			
Наставници:		Глишић Љ. Слободан, Виши предавач			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови	
2.00	2.00	0.00	0.00	0.00	
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
Циљ предмета је теоријско упознавање студената са основама технологија производње животних намирница.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
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.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
Основе технологија познавање робе и животних намирница; Састав животних намирница; Енергетска и физиолошка вредност намирница; Технологија воћа и поврћа; Технологија жита и брашна; Производња хлеба и пецива; Технологија угљених хидрата и кондиторских производа; Технологија пива и безалкохолних пића; Технологија вина и жестоких алкохолних пића; Технологија зачинског и лековитог биља; Технологија млека и млечних производа; Технологија меса и производа од меса.					
Практична настава					
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.					
4. Методе извођења наставе:					
Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн 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		
Литература					
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

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Основе менаџмента					
Ознака предмета: 19.FRB011							
Број ЕСПБ: 6							
Програм(и) у којем се изводи		FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС), Обавезан предмет MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС), Обавезан предмет MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС), Обавезан предмет TIU - Туризам и угоститељство (ОСС), Обавезан предмет					
УНО предмета		Пословна економија и менаџмент					
Наставници:		Крстић Ранђић В. Јелена, Професор струковних студија Михаиловић Ж. Иван, Професор струковних студија					
Број часова активне наставе (недељно)							
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови		
2.00		2.00	0.00	0.00	0.00		
Предмети предуслови		Нема					
Услови: Нема							
1. Образовни циљ:							
Циљ предмета јесте да студенте упозна са основним принципима деловања менаџмент процеса у организацијама и са посебним освртом на управљање пословним системима. Такође, фокусира се изучавање основних функција менаџмента: планирање, организовање, утицање (комуникација, лидерство и мотивисање) и контрола. Како су људски ресурси најзначајнији ресурс сваке организације, циљ предмета у том смислу, јесте да омогући изучавање управљања људским ресурсима кроз технике вођења (лидерства), теорије мотивације упосленика, облике комуницирања и различите стилове које усвајају и примењују менаџери при управљању и односима са упосленицима.							
2. Исходи образовања (Стечена знања):							
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.							
3. Садржај/структура предмета:							
Теоријска настава							
Осврт на развој менаџмента кроз историју; Заслужни теоретичари менаџмента (Тејлор, Фајол, Мејо, Вебер); Основне функције менаџмента – Процес и технике планирања; Функција организовања у пословним системима; Врсте организационих структура; Вођење људских ресурса; Контролисање као функција менаџмента и облици контроле; Значај и технике мотивисања упосленика; SWOT и PEST анализе; Технике одлучивања: Delfi и Breinstorming; BSG матрица; Појам организационог понашања Ефикасност и ефективност; Појам и врсте моћи у организацијама.							
Практична настава							
Генеза менаџмента у развијеним привредама; Савремени модели менаџмента; Имплементација менаџмента; Принципи менаџмента; Вежбање SWOT анализе на личном примеру; Теорије мотивације, Појам организационе културе и климе, Стратегије, мерење и циклус мотивације; Вежбање brainstorming-a; Амерички менаџмент; Јапански менаџмент; Проблеми пословних система; Оквири организационог понашања.							
4. 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		Обавезн	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				
Литература							
Р.бр.	Аутор-и		Наслов		Издавач		Година

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
1	Машић Б., Целетовић М.	Увод у менаџмент, принципи, процеси и концепти	Универзитет у Београду - Иновациони центар факултета безбедности, Академска мисао, Београд	2021

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Менаџмент људских ресурса			
Ознака предмета: 19.FRB037					
Број ЕСПБ: 6					
Програм(и) у којем се изводи		MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС), Изборни предмет MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС), Изборни предмет			
УНО предмета		Хуманистичке науке и право			
Наставници:		Вукосављевић-Павловић Р. Валентина, Професор струковних студија			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
2.00		2.00	0.00	0.00	0.00
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
Циљ предмета је стицање теоријских знања и оспособљавање студената за практичну примену савременог концепта вођења предузећа са тежиштем на управљању људским ресурсима.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
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.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
Увод у менаџмент људских ресурса; Стратегија, организација и аналитика менаџмента људских ресурса; Планирање људских ресурса; Анализа и дизајн посла; Регрутација кандидата; Селекција кандидата; Обука запослених; Оцењивање перформанси запослених; Развој запослених; Систем зарада; Зараде базиране на перформансама; Бенефиције; Радни односи и колективно преговарање; Напуштање организације.					
Практична настава					
Увод у менаџмент људских ресурса; Функције менаџмента људских ресурса; Планирање понуде и тражње за људским ресурсима; Анализа радног места; Идентификовање потреба за новим радницима; Оглашавање; Интервју; Оцена перформанси запослених; Идентификовање потреба за обуком запослених; Активности у оквиру процеса напуштања организације.					
4. Методе извођења наставе:					
Монолошки, дијалогски, демонстрацијски и текст-метода (уз одговарајуће облике рада: фронтални, индивидуални, групни, у пару и тимски/интерактивни).					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн 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		
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1	Богићевић Миликић, Б.	Увод у менаџмент људских ресурса (десето измењено и допуњено издање)		ЦИД - Економски факултет Београд	2020

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Управљање ризиком			
Ознака предмета: 19.FR2005					
Број ЕСПБ: 6					
Програм(и) у којем се изводи		FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС), Изборни предмет MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС), Изборни предмет MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС), Изборни предмет			
УНО предмета		Финансије и рачуноводство			
Наставници:		Стоиљковић Ранђеловић Б. Александра, Предавач			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
2.00		2.00	0.00	0.00	0.00
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
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.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
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.					
3. Садржај/структура 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.					
4. 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	Обавезн 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		
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

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Предузетнички менаџмент			
Ознака предмета: 19.МТН035					
Број ЕСПБ: 6					
Програм(и) у којем се изводи		МБЛ - Менаџмент у бизнису (ОСС), Обавезан предмет МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Изборни предмет			
УНО предмета		Пословна економија и менаџмент			
Наставници:		Глигоријевић Ј. Немања, Виши предавач			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови	
2.00	2.00	0.00	0.00	0.00	
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
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.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
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.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
Дефинисање предузетничког менаџмента; Предузетнички менаџмент кроз историју и праксу; Предузетништво као начин вођења пословних активности; Предузетник као носилац управљачког процеса; Вредности и услови који подстичу предузетничко деловање; Улога државних институција у развоју предузетничког понашања и деловања; Културне вредности које погодују предузетничкој економији; Личне особине као фактор предузетничке визије; Извори предузетничких идеја; Иновативност као одлика предузетничког менаџмента; сопствени бизнис или рад код послодавца; Бизнис инкубатори као подстицај равоју идеја и иновација; Појам и значај пословног плана.					
Практична настава					
Истицање примера нових производа насталих предузетничким деловањем; Несавршено тржиште као извор предузетничких идеја; Пут од идеје до реализације; Предузетнички дух у примени нових технологија; Програмски подстицаји Фонда за развој у функцији промовисања предузетништва и самозапошљавања; 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 непривхатљивих пословних планова.					
4. Методе извођења наставе:					
Презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и усмено презентовање семинарских радова и пословних планова.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн 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		
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1	Пауновић Б., Зиповски Д.,	Пословни план – водич за израду		Економски факултет Београд, ИСБН 978-86-403-1660-6	2021
2	Павловић Н., Крстић Ранђић Ј.	Предузетништво и менаџмент		Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерско и туризам, Врњачка Бања	2016

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Пословне комуникације			
Ознака предмета: 19.МТН036					
Број ЕСПБ: 6					
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Изборни предмет			
		РІВ - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС), Изборни предмет			
УНО предмета		Маркетинг и трговина			
Наставници:		Дашић Д. Тома, Предавач			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
2.00		2.00	0.00	0.00	0.00
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
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.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
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.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
Пословно комуницирање; Међународно пословно комуницирање; Учесници у процесу маркетиншког комуницирања; Лична продаја као алатка маркетинг комуницирања; Оглашавање као облик маркетинг комуницирања; Унапређење продаје као облик маркетинг комуницирања; Публицитет као облик маркетинг комуницирања; Остали облици пословног комуницирања: сајмови и изложбе, спонзорство, директни одговор; Формулисање и преношење кључне поруке; Медија планирање; Штампани медији; Електронски медији; Нетрадиционални медији; Врсте преговарања; Процес преговарања.					
Практична настава					
Анализа и избор стратегије комуницирања; Планирање, организовање и управљање личном продајом; Односи с јавношћу (case study); Ефекти, истраживања, планирање и етика у оглашавању; Технике и методе наступа у медијима (case study); Интервју, дебата, контакти са штампом и промотивне активности (case study); Пословна кореспонденција и електронска пошта; Преговарање и припреме за процес преговарања (case study); Особине доброг преговарача и избор тема преговарања (case study); Технике стварања компромиса и win-win стратегија (case study); Други облици наставе.					
4. Методе извођења наставе:					
Интерактивна настава кроз предавања путем презентација; Презентација примера из пословне праксе као повод за тумачење и разумевање појмова и концепата; Студије случаја; Дискусије					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
активност у току предавања		Да	5.00	писмени испит	
колоквијум-и		Да	30.00		
практична настава		Да	5.00		
семинар-и		Да	15.00		
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1	Огњанов, Г.	Маркетиншке комуникације - друго измењено и допуњено издање		ЦИД, Економски факултет, Београд	2019
2	Добријевић, Г.	Пословно комуницирање и преговарање - пето допуњено издање		Универзитет Сингидунум, Београд	2021

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Кетеринг менаџмент			
Ознака предмета: 19.MTHD34					
Број ЕСПБ: 6					
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета		Угоститељство			
Наставници:		Петковић Д. Никола, Наставник вештина			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови	
2.00	0.00	2.00	0.00	0.00	
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
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.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
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.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
Увод у кетеринг; Тржиште кетеринга; Маркетинг у кетерингу; Односи са корисницима кетеринг услуга; Опрема и инвентар у функцији кетеринга; Објекти и садржаји за бављење кетеринг пословима; Особље кетеринга; Функција obroка у кетерингу; Кетеринг операције и пословање; Продаја кетеринг услуга; Финансијска контрола и извештаји у кетерингу.					
Практична настава					
Практична настава се реализује у објектима који пружају услуге кетеринга и на тај начин је студентима омогућена практична примена знања о кетеринг операцијама у пословању.					
4. Методе извођења наставе:					
Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн 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		
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1	Стојановић, М.	Кетеринг		ВХШ, Београд	2010

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Безбедност хране				
Ознака предмета: 24.MG3001						
Број ЕСПБ: 4						
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет				
УНО предмета		Инжењерство и технологија				
Наставници:		Глишић Љ. Слободан, Виши предавач				
Број часова активне наставе (недељно)						
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови		
1.00	2.00	0.00	0.00	0.00		
Предмети предуслови		Нема				
Услови: Нема						
1. Образовни циљ:						
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.						
2. Исходи образовања (Стечена знања):						
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.						
3. Садржај/структура предмета:						
Теоријска настава						
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.						
Практична настава						
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).						
4. Методе извођења наставе:						
Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.						
Оцене знања (максимални број поена 100)						
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн	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			
Литература						
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач		Година
1	Попов Раљић Ј., Блешић И.	Безбедност хране HACCP систем - Теорија и пракса		Универзитет Сингидунум, Београд		2021
2	Глишић С.	Безбедност хране		Академија струковних студија Јужна Србија, Лесковац		2024

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Основе ресторатерства			
Ознака предмета: 19.MG0002					
Број ЕСПБ: 6					
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета		Угоститељство			
Наставници:		Бојовић М. Жарко, Наставник вештина			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови	
2.00	0.00	2.00	0.00	0.00	
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
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.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
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.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
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 хотелијеству 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.					
Практична настава					
Практична настава се реализује у различитим угоститељским објектима где се студенти упознају са начином професионалног услуживања, продајом и наплатом угоститељских услуга, као и са процедурама и стандардима у угоститељству.					
4. Методе извођења наставе:					
Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн 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		
Литература					
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

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Основе маркетинга			
Ознака предмета: 19.MBL007					
Број ЕСПБ: 6					
Програм(и) у којем се изводи		FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС), Обавезан предмет MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС), Обавезан предмет MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС), Обавезан предмет TIU - Туризам и угоститељство (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета		Маркетинг и трговина			
Наставници:		Дашић Д. Тома, Предавач Јањић Г. Љубица, Предавач			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
2.00		2.00	0.00	0.00	0.00
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
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					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
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					
3. Садржај/структура 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)					
4. Методе извођења наставе:					
Интерактивна настава кроз предавања путем презентација; Презентација примера из пословне праксе као повод за тумачење и разумевање појмова и концепата; Студије случаја; Дискусије.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн 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		
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1	Васиљев С., Сударевић, Т.	Маркетинг принципи, 7. издање		Прометеј, Нови Сад	2014
2	Глигоријевић, М., Вељковић, С.	Маркетинг		ЦИД – Економски факултет, Универзитет у Београду	2019

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
3	Kotler Ph., Keller K.	Marketing menadžment, 15. izdanje (sva poglavlja sem poglavlja 4)	Data Status, Beograd	2017

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Пословно право			
Ознака предмета: 19.МТН013					
Број ЕСПБ: 3					
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет			
		ТИУ - Туризам и угоститељство (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета		Хуманистичке науке и право			
Наставници:		Илић Р. Милица, Предавач			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
2.00		0.00	0.00	0.00	0.00
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
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.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
Студенти ће савладати основне правне форме у привреди, научиће да закључују најзначајније привредно-правне уговоре и познаваће основе права.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
Теорија настанка права и државе; Појам права и појам државе; Правна норма; Извори права; Тумачење права; Појам Грађанског права; Субјективно и објективно право; Појам Стварног права; Појам ствари; Својина и државина; Појам Облигационог права; Извори облигација и врсте уговора; Појам Трговинског права и његов предмет; Однос са другим гранама права; Прописи из области Трговинског права и основа права; Појам и облици привредних друштава; Појам дивиденде и права акционара; Статусне промене привредних друштава, ликвидација и стечај; Јавна предузећа, банке и задруге; Појам привредних уговора и хартије од вредности; Врсте – поједини привредно-правни уговори;Практични примери и израда привредно-правних уговора.					
Практична настава					
Објављивање закона и других правних (општих) аката — Службени гласник, РС, општинска гласила, огласна табла; Друштвена и правна норма — практични примери; Друштвена и правна норма — диспозиција и санкција; Устав као извор права — појам, опис и садржај новог Устава; Закони од значаја за трговинско право – Закон о привредним друштвима; Закони од значаја за трговинско право – Закон о облигационим односима; Закони од значаја за трговинско право – Закон о основама својинско правних односа Хексагон природних права; Практична израда уговора привредног права; Практична израда уговора привредног права.					
4. Методе извођења наставе:					
Монолошки, дијалогски, демонстрацијски и текст-метода (уз одговарајуће облике рада: фронтални, индивидуални, групни, у пару и тимски/интерактивни).					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн Поена
активност у току предавања		Да	10.00	усмени испит	Да 45.00
колоквијум-и		Да	30.00		
семинар-и		Да	15.00		
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1	Никчевић И. Марковић В.	Пословно право		Универзитет Сингидунум Београд	2014

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Стручна пракса		Стручна пракса (друга година)				
Ознака предмета: 19.МТН014						
Број ЕСПБ: 1						
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет				
УНО предмета		Менаџмент и бизнис				
Наставници:						
Број часова активне наставе (недељно)						
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови	
0.00		0.00	0.00	0.00	2.00	
Предмети предуслови		Нема				
Услови: Нема						
1. Образовни циљ:						
СТИцање практичних знања и вештина.						
2. Исходи образовања (Стечена знања):						
Практична знања и вештине у складу са исходом процеса учења обавезних и одабраних изборних предмета друге године студија на овом студијском програму.						
3. Садржај/структура предмета:						
Упознавање са организационом структуром и типовима менаџмента; Значај планирања, организовања, контроле, лидерства и људских ресурса; Дефинисање циљева предузећа; Анализа окружења и анализа ресурса организације у функцији менаџмента; 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 животних намирница и хране; Утврђивање нутритивне вредности намирница и анализа услова под којима се оне производе, прерађују, складиште или употребљавају; Термичко-топлотне методе прераде намирница; 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.						
4. Методе извођења наставе:						
Стручна пракса студената реализује се у кухињама угоститељских објеката (хотели, ресторани) са којима Школа има потписан Уговор о реализацији практичне наставе или Споразум о пословној сарадњи. Реализација стручне праксе подразумева самостални рад студента под надзором наставника стручне праксе и ментора стручне праксе у угоститељском предузећу. На тај начин студенти имају могућност да практично примене стечена теоријска знања и да се упознају са активностима везаним за припрему хране, са процесима и операцијама приликом израде различитих врста пекарских и посластичарских производа. Кроз реализацију стручне праксе студенти се, такође, упознају са начином професионалног услуживања, продајом и наплатом угоститељских услуга, процедурама и стандардима у угоститељству, вежбају и показују креативност у припремању, кувању и презентацији хране. Реализацијом стручне праксе студентима је омогућено да савладају технике, активности и операције у организацији и управљању кухињама.						
Оцене знања (максимални број поена 100)						
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн	Поена
				урађен и предат дневник стручне праксе	Да	100.00
Литература						
Р.бр.	Аутор-и		Наслов		Издавач	Година

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Страни језик - Енглески 2 у туризму и угоститељству			
Ознака предмета: 19.МТН031					
Број ЕСПБ: 4					
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Изборни предмет			
		ТИУ - Туризам и угоститељство (ОСС), Изборни предмет			
УНО предмета		Филолошке науке - Страни језици и методика			
Наставници:		Јовановић Николић С. Ивана, Наставник страних језика			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
1.00		2.00	0.00	0.00	0.00
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
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.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
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.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
Врсте туристичких путовања и описивање дестинација; Организовање тура и екскурзија; Преговори (процедура преговарања, стилови и тактике преговарања); Промоција (идентификовање предности и слабости одређеног туристичког производа, дестинације, држање презентација у вези туристичког аранжмана, хотела, ресторана, припрема брошура); Врсте смештаја (хотели, приватни смештај, хостели, необични типови смештаја); Услуге и програми хотелске анимације; Пријављивање и одјављивање гостију из хотела и наплата рачуна; Односи са гостима хотела/ресторана (решавање жалби и проблема гостију); Процена квалитета у туризму и угоститељству (стандарди квалитета, перцепција клијента, поступци обезбеђења квалитета); Бар (врсте барова, инвентар и опрема у бару, врсте пића, припрема коктела); Кухиња (хигијена и безбедност на радном месту, давање инструкција, припрема хране, наручивање намирница); Навике у исхрани (типична храна за одређена подневља, различите врсте хране, здрава и калорична храна); Аплицирање за посао (припрема радне биографије, мотивационо писмо, интервју).					
Практична настава					
Састављање упита и давање информација и савета о конкретним туристичким дестинацијама; модални глаголи; Креирање туристичких тура (виртуелних тура, пакет аранжмана, екскурзија); Пасив; Симулација (групни рад) на тему преговарања; Кондиционали; Представљање хотела/ресторана/туристичког аранжмана; припрема брошура (хотела, ресторана, кејтеринг компанија...); описни придеви, форме изражавања будућег времена; Описивање основних и додатних услуга у хотелу; директни и индиректни говор; сложени придеви; Припрема целодневног програма анимације у хотелу; неодређене заменице; Симулација (групни рад) на тему пријављивања и одјављивања гостију, припреме и наплате рачуна; бројеви; Симулација (групни рад) на тему решавања типичних проблема и жалби гостију у хотелу/ресторану); писање писма извињења; инфинитив и герунд; Креирање упитника за госте хотела/ресторана; Симулација (групни рад) на тему типичних ситуација у бару); императив, чланови; Симулација (групни рад) на тему спровођења мера безбедности и хигијене у кухињи и наручивања намирница); слагање времена; Писање састава на тему разлике и сличности између српске и америчке хране; дискусија на тему необична храна; множина именица, изрази за количину; Писање пропратног писма и биографије; симулација интервјуа.					
4. Методе извођења наставе:					
Настава се изводи на часовима предавања и вежби и посредством Moodle платформе. Применом комуникативног принципа, студенти се излажу изворном језику и подстичу на активно учешће. Посебан нагласак је на раду у паровима, групама а кроз израду домаћих задатака, пројеката (презентација, брошура) и симулација, студенти се стимулишу на употребу савремене технологије у изради и презентацији резултата свог рада.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн 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		
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

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
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

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Страни језик - Француски 2 у туризму и угоститељству			
Ознака предмета: 19.МТН032					
Број ЕСПБ: 4					
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Изборни предмет ТИУ - Туризам и угоститељство (ОСС), Изборни предмет			
УНО предмета		Филолошке науке - Страни језици и методика			
Наставници:		Недељковић Б. Сузана, Наставник страних језика			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
1.00		2.00	0.00	0.00	0.00
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
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.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
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.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
Различита занимања у туристичкој агенцији (туристички техничар, менаџер, водичи, представници агенција; Описивање дестинација (географско-културне и историјске карактеристике и знаменитости); Организовање тура и екскурзија (процедура и организација); Процедура држања презентације у вези туристичког аранжмана, хотела, ресторана; Врсте смештаја (хотели, хостели, приватни смештај, одмаралишта); Департмани и занимања у хотелу; Пријављивање и одјављивање гостију из хотела и наплата рачуна; Опхођење са гостима (дочек гостију, објашњење у вези са хотелском собом, испраћај гостију); Процена квалитета у туризму и угоститељству (стандарди, перцепција клијената, проблеми и жалбе); Кухиња (организација кухиње, особље, хигијена); Бар (врсте барова, инвентар бара, припрема коктела); Преговарање; Аплицирање за посао, припрема ЦВ-а, пропратно писмо, интервју. Граматичке јединице: Придеви, бројеви, времена, слагање времена, субјонктиф.					
Практична настава					
Граматичка вежбања која се односе на претходно поменуте граматичке јединице; Представљање свог града и региона; Студијски истраживачки рад креирање туре и екскурзије; Представљање хотела/ресторана/туристичког аранжмана; Симулација ситуација типичних за рецепцију (пријављивање и одјављивање гостију, наплата рачуна); Симулација ситуација типичних за особље хотела (дочек и испраћај гостију, показивање хотела/собе гостима); Симулација ситуација решавање проблема и жалби; Креирање упитника за госте хотела; Симулација ситуације у кухињи (припрема јела, сарадња између кухиње и ресторана); Симулација ситуације у бару; Писање пропратног писма и биографије, Симулација интервјуа.					
4. 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	Обавезн 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		
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1	Sophie Corbeau, Chantal Dubois, Jean-Luc Penfornis, Laurent Semichon	Hotellerie-Restauration		CLE International	2013
2	Maia Grégoire	Grammaire progressive du français Niveau intermédiaire		CLE International	2013

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
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 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	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Креативна гастрономија				
Ознака предмета: 19.МТН033						
Број ЕСПБ: 6						
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет				
УНО предмета		Угоститељство				
Наставници:		Џонић С. Момчило, Наставник вештина				
Број часова активне наставе (недељно)						
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови		
2.00	0.00	3.00	0.00	0.00		
Предмети предуслови		Нема				
Услови: Нема						
1. Образовни циљ:						
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.						
2. Исходи образовања (Стечена знања):						
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.						
3. Садржај/структура 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.						
4. Методе извођења наставе:						
Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова						
Оцене знања (максимални број поена 100)						
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн	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			
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	

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет	Гастрономска естетика			
Ознака предмета: 24.MG0003				
Број ЕСПБ: 6				
Програм(и) у којем се изводи	МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета	Угоститељство			
Наставници:	Џонић С. Момчило, Наставник вештина			
Број часова активне наставе (недељно)				
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
2.00	0.00	2.00	0.00	0.00
Предмети предуслови		Нема		

Услови: Нема

1. Образовни циљ:

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.

2. Исходи образовања (Стечена знања):

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.

3. Садржај/структура 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 посластица; Декорисање, припрема и сервис посластица, примена технике цртања и декорација на тањиру (пире, чоколада, разне врсте сосева).

Практична настава

Практична припрема (механичка) и примена намирница и зачина, топлотна обрада намирница, избор посуђа за сервирање. Припрема, сервирање и декорисање јела уз примену основних принципа гастрономске естетике, сензорна анализа гастрономских производа. Креирање и израда гастрономских производа који се користе као прилози и варива (креме, пиреи, пуњена поврћа, гратинирана поврћа, обликовано поврће). Креирање и израда гастрономских производа који се сервирају као хладна предјела (мус, терин, галантин, татар од рибљег меса, слани мињони). Креирање и израда гастрономских производа који се користе при сервирању специјалних јела хладне кухиње – хладне плате (гарде мангер); асортиман фингер фоод понуде (брускети, 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 пилећег 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 посластице; пекарски производи.

4. Методе извођења наставе:

Монолошка метода, дијалогска метода, метода демонстрације, метода практичног рада, метода самосталних вежби, метода писања.

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			

Литература

Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
1	Граун, 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

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Менаџмент туристичких и угоститељских предузећа			
Ознака предмета: 19.МТНК20					
Број ЕСПБ: 3					
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет			
		ТИУ - Туризам и угоститељство (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета		Туризам			
Наставници:		Илић Н. Драгана, Професор струковних студија			
		Стаменковић Д. Предраг, Професор струковних студија			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
2.00		1.00	0.00	0.00	0.00
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
Циљ предмета је да се студенти упознају са специфичностима пословања туристичких и угоститељских предузећа и стекну потребна знања за обављање активности планирања, организовања, вођења и конотроле у тим предузећима.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
Након успешно савладаног предмета студент стиче компетенције за обављање одговарајућих пословних операција и функција у туристичким и угоститељским предузећима.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
Савремене тенденције у услужним делатностима; Специфичности менаџмента у туризму; Туристичко тржиште и његов утицај на пословање предузећа у туризму и угоститељству; Фактори релевантни за управљање туристичким и угоститељским предузећима; Екстерно окружење предузећа у туризму и угоститељству; Пословна ојентација предузећа у туризму и угоститељству; Раст и развој предузећа у туризму и угоститељству; Прилагођавање хотелског и осталог смештаја савременим тржишним тенденцијама; Ресторатерско пословање у савременим условима; Пословно повезивање предузећа у туризму и угоститељству; Облици пословног повезивања предузећа у туризму и угоститељству; Припремање услужног програма хотелских и ресторатерских предузећа; Управљање људским ресурсима у туристичким и угоститељским предузећима; Набавка и продаја у хотелском пословању; Стратегијско управљање угоститељским предузећем; Стратегијско прилагођавање угоститељских услуга савременим тенденцијама.					
Практична настава					
Најважније карактеристике туристичког и хотелијерског тржишта; Карактеристике туристичке понуде; Карактеристике туристичке тражње; Туристичка, хотелска предузећа и глобализација пословања; Облици прилагођавања туристичких и угоститељских предузећа тржишним захтевима; Управљање пословним операцијама у туристичком и угоститељском предузећу; Планирање као фаза менаџмент процеса у туристичком и угоститељском предузећу; Организовање као фаза менаџмент процеса у туристичком и угоститељском предузећу; Модели организационе структуре туристичких и угоститељских предузећа; Лидерство као фаза менаџмент процеса у туристичком и угоститељском предузећу; Контрола као фаза менаџмент процеса у туристичком и угоститељском предузећу; Врсте контрола; Управљање финансијама у туристичком и угоститељском предузећу; Основни начини раста и развоја угоститељских ланаца; Уговори између угоститељских предузећа и туристичких агенција и обрачун са агенцијама.					
4. Методе извођења наставе:					
Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн 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		
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1	Черовић, С.	Стратегијски менаџмент у туризму - друго измењено и допуњено издање		Универзитет Сингидунум, Факултет за туристички и хотелијерски менаџмент	2020

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
2	Черовић, С., Кнежевић, М.	Менаџмент у хотелијерству	Универзитет Сингидунум, Београд	2019
3	Барјактаровић, Д.	Ресторатерско пословање	Универзитет Сингидунум, Београд	2015

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Финансијски менаџмент				
Ознака предмета: 19.FRB020						
Број ЕСПБ: 7						
Програм(и) у којем се изводи		FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС), Обавезан предмет MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС), Обавезан предмет TIU - Туризам и угоститељство (ОСС), Обавезан предмет				
УНО предмета		Финансије и рачуноводство				
Наставници:		Јанаћковић С. Тања, Професор струковних студија				
Број часова активне наставе (недељно)						
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови		
3.00	2.00	0.00	0.00	0.00		
Предмети предуслови		Нема				
Услови: Нема						
1. Образовни циљ:						
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.						
2. Исходи образовања (Стечена знања):						
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.						
3. Садржај/структура предмета:						
Теоријска настава						
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 полука; Структура капитала и политика дивиденди; Средњерочно и дугорочно финансирање; Корпоративно реструктурирање; Међународни финансијски менаџмент.						
Практична настава						
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).						
4. Методе извођења наставе:						
Вербалне методе, илустративно–демонстративне методе (визуелне презентације), интерактивни групни рад, презентација и дискусија примера из пословне праксе, студије случајева.						
Оцене знања (максимални број поена 100)						
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн	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			
Литература						
Р.бр.	Аутор-и	Наслов			Издавач	Година

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

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

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Пројектни менаџмент			
Ознака предмета: 19.FRB021					
Број ЕСПБ: 6					
Програм(и) у којем се изводи		FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС), Изборни предмет MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС), Обавезан предмет MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета		Пословна економија и менаџмент			
Наставници:		Глигоријевић Ј. Немања, Виши предавач Крстић Ранђић В. Јелена, Професор струковних студија			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
2.00		2.00	0.00	0.00	0.00
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
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.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
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.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
Дефинисање и врсте пројеката; Основне карактеристике концепта управљања пројектом; Писање пројекта; Пројектна документација; Организацијске поставке пројекта; Тимски рад у пројекту; План пројектних активности: буџет и логичка матрица; Управљање временом пројекта; Управљање трошковима, План квалитета и управљање квалитетом пројекта, Управљање ризиком пројекта; Технике управљања пројектом; Пројекат подржан информационом технологијом; Оцена пројекта и избор између алтернатива; Контрола пројекта и извештавање.					
Практична настава					
Разлика - менаџмент и пројектни менаџмент; Пројекти и процеси кроз практичне примере; Писање пројеката – 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.					
4. 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		
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1	Авлијаш Р., Авлијаш Г.	Управљање пројектом, четврто измењено и допуњено издање		Универзитет Сингидунум, Београд	2018
2	Heerkens Gary R.	Управљање пројектом, друго издање		Мате доо, Загреб	2020

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
3	Ђуричић, М., Ђуричић, М., Антонијевић, М., Никитовић, З., Крстић, Ј., Милутиновић, Н.	Управљање пројектима	Графопласт, Ужице	2015

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Гастрономски менаџмент					
Ознака предмета: 19.МТН019							
Број ЕСПБ: 4							
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет					
УНО предмета		Угоститељство					
Наставници:		Цонић С. Момчило, Наставник вештина Ђукић М. Богољуб, Наставник вештина					
Број часова активне наставе (недељно)							
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови		
2.00		0.00	1.00	0.00	0.00		
Предмети предуслови		Нема					
Услови: Нема							
1. Образовни циљ:							
Циљ предмета је да студенти стекну потребна знања која ће им омогућити да савладају послове организације и управљања у кухињама.							
2. Исходи образовања (Стечена знања):							
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.							
3. Садржај/структура 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.							
4. Методе извођења наставе:							
Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова							
Оцене знања (максимални број поена 100)							
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит		Обавезн	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				
Литература							
Р.бр.	Аутор-и	Наслов			Издавач		Година
1	Војиновић, Б., Тешановић, Д.	Менаџмент гастрономије и ресторатерства			Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи		2017
2	Портић, М.	Гастрономија			Универзитет Сингидунум, Београд		2011
3	Портић, М.	Гастрономски производи			ПМФ Нови Сад		2011

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Нутриционизам			
Ознака предмета: 19.МТН022					
Број ЕСПБ: 3					
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета		Инжењерство и технологија			
Наставници:		Паскуале М. Ангела, Гостујући професор			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови	
1.00	2.00	0.00	0.00	0.00	
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
Циљ предмета је да студенти кроз теоријску и практичну наставу стекну потребна знања о исхрани и начину на који исхрана утиче на здравље људи.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
Након успешно савладаног предмета студент стиче потребна теоријска знања о исхрани, као и способност да препозна утицај хране на организам човека, да планира, припреми и расподели оброке, као и да управља ризиком у припреми и расподели хране.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
Појам хране; Исхрана и здравље човека; Значај правилне исхране за здравље човека; Исхрана у складу са узрастом и активностима; Нутритивна вредност појединих видова хране; Генетски модификована храна; Припрема и конзервирање хране; Правила и смернице у производњи и припреми хране; Стандарди у производњи и припреми хране; НАССР стандарди у производњи и припреми хране; HALAL стандарди у производњи и припреми хране; Читање ознака на прехранбеним производима; Савремени трендови у исхрани.					
Практична настава					
Значај и улога хране; Правилна исхрана; Неправилна исхрана; Животне намирнице биљног порекла; Животне намирнице животињског порекла; Енергетске потребе; Одређивање енергетских потреба различитих популационих група; Одређивање потреба у хранљивим материјама различитих популационих група; Одређивање потреба у заштитним материјама различитих популационих група; Нутритивне вредности; Нутритивни водичи за планирање исхране; Практична примена нутритивних водича; Креирање програма исхране.					
4. Методе извођења наставе:					
Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн 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		
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1	Ђекић, Т.	Нутриционизам		ВПШ, Лесковац	2016
2	Станишић, С.	Исхрана и здравље		Дата Статус, Београд	2018

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Стратегијски менаџмент			
Ознака предмета: 19.FRB022					
Број ЕСПБ: 7					
Програм(и) у којем се изводи		FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС), Обавезан предмет MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС), Обавезан предмет MTH - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет PIB - Пословна информатика и е-бизнис (ОСС), Изборни предмет TIU - Туризам и угоститељство (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета		Пословна економија и менаџмент			
Наставници:		Марјановић В. Милена, Професор струковних студија Михаиловић Ж. Иван, Професор струковних студија			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
3.00		2.00	0.00	0.00	0.00
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
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.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
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.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
Дефинисање и садржај стратегијског менаџмента, Евалуација стратегијског менаџмент система, Циљеви предузећа као окосница стратегијског менаџмента, Предвиђање као основа стратегијског менаџмента, Анализа окружења, Анализа ресурса организације, Обликовање пословне стратегије, Стратегијско планирање, Имплементација стратегије, Организациона стратегија, Пословна култура, Контрола стратегије, Интеграција информација за пословно одлучивање, Рацио анализа, Информациони систем основних функција и њихов однос.					
Практична настава					
Дефинисање циљева предузећа, Планирање и предвиђање стратегије развоја предузећа, Фактори који утичу на доношење пословних одлука, Анализа конкуренције, Контрола стратегије, Интеграција информација за пословно одлучивање, Менаџерско рачуноводство, Информациони систем TOP менаџмента.					
4. 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	Обавезн 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		
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

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Еколошки менаџмент и одрживи развој			
Ознака предмета: 19.МТН018					
Број ЕСПБ: 7					
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет			
		ТИУ - Туризам и угоститељство (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета		Инжењерство и технологија			
Наставници:		Ђекић М. Татјана, Професор струковних студија			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови	
3.00	2.00	0.00	0.00	0.00	
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
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.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
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.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
Увод у еколошки менаџмент; Еколошки исходи економског развоја; Економија квалитета животне средине; Економија одрживог развоја; Остваривање одрживог развоја; Показатељи одрживог развоја; Превенција загађења животне средине; Анализа еколошке политике; Критеријуми вредновања еколошке политике; Увођење и спровођење модела заштите животне средине; Организациона структура и одговорност; Заштита животне средине као међународни тренд; Еко менаџмент и системи; Системи управљања животном средином; Еколошко обележавање производа.					
Практична настава					
Циљеви еколошког менаџмента; Појам и загађење животне средине, Основни појмови о заштити животне средине; Класификација еколошких исхода; Еколошки исходи међународне сарадње и трговине; Квалитет животне средине као глобални циљ; Различити приступи вредновању квалитета животне средине; Анализа еколошког ризика; Концепт одрживог развоја, приступ остваривању одрживог развоја и вредновање животне средине; Модел система управљања, програми и документација управљања заштитом животне средине; Стручна оспособљеност, свест и компетентност, мониторинг и мерење, преиспитивање које обавља руководство; Систем интегралног менаџмента и концепт одрживог развоја; ИСО стандарди у систему одрживог развоја; Европски програм еколошког обележавања, еколошко обележавање у Србији; Екомаркетинг.					
4. Методе извођења наставе:					
Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн 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		
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
1	Ђукић 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

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Стручна пракса		Стручна пракса (трећа година)				
Ознака предмета: 19.МТН024						
Број ЕСПБ: 1						
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет				
УНО предмета		Менаџмент и бизнис				
Наставници:						
Број часова активне наставе (недељно)						
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови		
0.00	0.00	0.00	0.00	2.00		
Предмети предуслови		Нема				
Услови: Нема						
1. Образовни циљ:						
СТИцање практичних знања и вештина.						
2. Исходи образовања (Стечена знања):						
Практична знања и вештине у складу са исходом процеса учења обавезних и одабраних изборних предмета треће године студија на овом студијском програму.						
3. Садржај/структура предмета:						
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.						
4. Методе извођења наставе:						
Школа има потписан Уговор о реализацији практичне наставе или Споразум о пословној сарадњи. Реализација стручне праксе подразумева самостални рад студента под надзором наставника стручне праксе и ментора стручне праксе у угоститељском предузећу. На тај начин студенти имају могућност да практично примене стечена теоријска знања и да се упознају са активностима везаним за припрему хране, са процесима и операцијама приликом израде различитих врста пекарских и посластичарских производа. Кроз реализацију стручне праксе студенти се, такође, упознају са начином професионалног услуживања, продајом и наплатом угоститељских услуга, процедурама и стандардима у угоститељству, вежбају и показују креативност у припремању, кувању и презентацији хране. Реализацијом стручне праксе студентима је омогућено да савладају технике, активности и операције у организацији и управљању кухињама.						
Оцене знања (максимални број поена 100)						
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн	Поена
				урађен и предат дневник стручне праксе	Да	100.00
Литература						
Р.бр.	Аутор-и		Наслов		Издавач	Година

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Предмет завршног рада		Стручно-истраживачки рад			
Ознака предмета: 19.MTH226					
Број ЕСПБ: 2					
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета		Менаџмент и бизнис			
Наставници:					
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
0.00		0.00	0.00	2.00	0.00
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Положени сви испити са студијског програма Менаџмент гастрономије и реализована стручна пракса.					
1. Образовни циљ:					
- 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.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
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.					
3. Садржај/структура 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.					
4. 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	Обавезн Поена
прикупљање и обрада података		Да	60.00	презентација добијених резултата	Да 40.00
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1	/	Штампани и електронски извори литературе одговарајућих области.		/	/

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Завршни рад		Завршни рад				
Ознака предмета: 19.МТН026						
Број ЕСПБ: 2						
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Обавезан предмет				
УНО предмета		Менаџмент и бизнис				
Наставници:						
Број часова активне наставе (недељно)						
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови		
0.00	0.00	0.00	0.00	2.00		
Предмети предуслови		Нема				
Услови: Положени сви испити са студијског програма Менаџмент гастрономије и реализована стручна пракса.						
1. Образовни циљ: 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.						
2. Исходи образовања (Стечена знања): 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.						
3. Садржај/структура предмета: 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.						
4. Методе извођења наставе: Завршни рад представља самостални рад студента израђен у писаној форми, уз упутства и консултације са ментором. Ментор за израду и одбрану завршног рада формулише тему са задацима за израду завршног рада. Кандидат у консултацијама са ментором и сарадником самостално ради на проблему који му је задат. Након израде рада и сагласности ментора да је успешно урађен рад, кандидат брани рад пред комисијом која се састоји од најмање три члана.						
Оцене знања (максимални број поена 100)						
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена
писани део рада		Да	50.00	усмена презентација рада	Да	50.00
Литература						
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година	
1 /		Штампани и електронски извори литературе одговарајућих области.		/	/	

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Бар и барско пословање			
Ознака предмета: 19.МТН034					
Број ЕСПБ: 6					
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Изборни предмет			
УНО предмета		Угоститељство			
Наставници:		Бојовић М. Жарко, Наставник вештина			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови	
2.00	0.00	2.00	0.00	0.00	
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
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.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
Након успешно савладаног предмета студенти ће бити оспособљени за примену основних техника и специфичних практичних вештина у барском пословању.					
3. Садржај/структура 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.					
4. Методе извођења наставе:					
Презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн 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		
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

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент гастрономије	

Наставни предмет		Комерцијално познавање робе			
Ознака предмета: 19.MTHD09					
Број ЕСПБ: 6					
Програм(и) у којем се изводи		МТН - Менаџмент гастрономије (ОСС), Изборни предмет			
УНО предмета		Инжењерство и технологија			
Наставници:		Ђекић М. Татјана, Професор струковних студија			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
2.00		2.00	0.00	0.00	0.00
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
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.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
Након успешно савладаног предмета студенти ће стећи потребна теоријска и практична знања неопходна за доношење одлука у области производње и промета робе.					
3. Садржај/структура 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.					
4. Методе извођења наставе:					
Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн 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		
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