

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

Академија струковних студија, Јужна Србија

КЊИГА ПРЕДМЕТА Туризам и угоститељство

Лесковац

2025.

Садржај

<u>Пословна статистика (19.FRB002)</u>	1
<u>Пословна математика (19.TIU034)</u>	3
<u>Основе економије (19.FRB005)</u>	4
<u>Културно наслеђе (19.FRB041)</u>	6
<u>Страни језик - Енглески 1 у туризму и угоститељству (19.MTH027)</u>	7
<u>Страни језик - Француски 1 у туризму и угоститељству (19.MTH028)</u>	9
<u>Пословна култура и етика (22.TIU011)</u>	11
<u>Социологија (19.FRB025)</u>	12
<u>Основи туризма (19.TIU001)</u>	14
<u>Туристичка географија (19.TIU006)</u>	16
<u>Информатика (19.MTH002)</u>	18
<u>Пословна економија (19.FRB004)</u>	19
<u>Основе рачуноводства (19.FRB003)</u>	21
<u>Стручна пракса (прва година) (19.TIU002)</u>	23
<u>Основе менаџмента (19.FRB011)</u>	24
<u>Технологија животних намирница (19.MTH010)</u>	26
<u>Осигурање у туризму (19.TIU008)</u>	27
<u>Селективни облици туризма (19.TIU035)</u>	28
<u>Предузетништво (19.FRB034)</u>	29
<u>Трговински менаџменет (19.MBL006)</u>	30
<u>Менаџмент квалитета у туризму и угоститељству (19.TIU005)</u>	31
<u>Пословно право (19.MTH013)</u>	33
<u>Стручна пракса (друга година) (19.TIU011)</u>	34
<u>Страни језик - Енглески 2 у туризму и угоститељству (19.MTH031)</u>	35
<u>Страни језик - Француски 2 у туризму и угоститељству (19.MTH032)</u>	37
<u>Организационо понашање (19.MBL026)</u>	39
<u>Основи гастрономије (19.MTHK03)</u>	40
<u>Креативна гастрономија (19.MTHK33)</u>	41
<u>Услуге у угоститељству (19.MTHK37)</u>	42
<u>Информациони системи у туризму (19.TIU010)</u>	43

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

Садржај

<u>Основе маркетинга (19.MBL007)</u>	44
<u>Агенцијско пословање (19.TIU015)</u>	46
<u>Финансијски менаџмент (19.FRB020)</u>	47
<u>Стручна пракса (трећа година) (19.TIU018)</u>	49
<u>Страни језик - Енглески 3 у туризму и угоститељству (19.TIU025)</u>	50
<u>Страни језик - Француски 3 у туризму и угоститељству (19.TIU026)</u>	52
<u>Страни језик почетни курс - Енглески (19.TIU027)</u>	54
<u>Енглески језик за међународну комуникацију (19.TIU032)</u>	55
<u>Менаџмент туристичких и угоститељских предузећа (19.MTHK20)</u>	56
<u>Стратегијски менаџмент (19.FRB022)</u>	58
<u>Национална гастрономија (19.MTHK40)</u>	59
<u>Међународна гастрономија (19.MTHK39)</u>	60
<u>Завршни рад (19.TIU022)</u>	61
<u>Предмет завршног рада - ТИУ (19.TIU122)</u>	62
<u>Еколошки менаџмент и одрживи развој (19.MTH018)</u>	63
<u>Менаџмент туристичких дестинација (19.TIU016)</u>	65
<u>Туристичке регије Србије (19.TIU017)</u>	66

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

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, подстицу 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 - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

Наставни предмет	Основе економије
Ознака предмета: 19.FRB005	
Број ЕСПБ: 6	
Програм(и) у којем се изводи	FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС), Обавезан предмет MBL - Менаџмент у бизнису (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:	Цветковић М. Јовица, Предавач Звездановић Р. Милан, Ванредни 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 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

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
3	Комазец С., Ристић Ж., Богавац М., Ристић К.	Основи економије	Етностил, Београд	2012

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

Наставни предмет	Културно наслеђе			
Ознака предмета: 19.FRB041				
Број ЕСПБ: 5				
Програм(и) у којем се изводи	ТИУ - Туризам и угоститељство (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета	Ликовне уметности			
Наставници:	Коруновски К. Сашо, 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 услова

1. Образовни циљ:

Циљ предмета је да студентима обезбеди суштинска знања из комплексног склопа историје уметности и културе као једног од најважнијих сегмената туристичке понуде на сваком простору.

2. Исходи образовања (Стечена знања):

Након успешно савладаног предмета студенти ће стећи компетенције за успешно туристичко валоризовање културних вредности у функцији туристичког развоја конкретног простора.

3. Садржај/структура предмета:

Теоријска настава

Појам и дефинисање културе и културне баштине; Најважнија остварења кроз периоде у развоју културе и културне баштине: палеолит, неолит, метално доба (Уметност Праисторије, Месопотамије и Праисторије у Србији); Египатска и Егејска уметност; Антички период (Грчка, Рим, Србија у антици); Ранохришћанска и Византијска уметност; Рани средњи век и Српска средњовековна уметност; Романика и Готика; Уметност Ренесансе и Барока; Нео класицизам, Романтизам и Реализам; Импресионизам и Постимпресионизам; Сикарство XX века; Скулптура и архитектура XX века; Српска модерна уметност (сликарство); Српска модерна уметност (скулптура и архитектура).

Практична настава

Појам и подела културног наслеђа; Презентација: локалитета и остварења у Праисторији, Месопотамији и Праисторији у Србији; Презентација: архитектуре, скулптуре и сликарства у Египатској и Егејској уметности; Презентација: архитектуре, скулптуре и сликарства у Античком периоду (Грчка, Рим и Србија у Антици); Презентација: архитектуре и сликарства у Ранохришћанској и Византијској уметности; Презентација: Рани средњи век и Српска средњовековна уметност (најзначајнији споменици културе у Србији из тог периода); Презентација: архитектура Романике и Готике; Презентација: архитектуре, скулптуре и сликарства Ренесансе и Барока; Презентација: архитектуре, скулптуре и сликарства Нео класицизма, Романтизма и Реализма; Презентација: сликарство Импресионизма и Постимпресионизма; Презентација: сикарство XX века; Презентација: скулптура и архитектура XX века; Презентација: Српско сликарство XX века; Презентација: Српска скулптура и архитектура XX века.

4. Методе извођења наставе:

Предавања, вежбе, презентације, израда и презентација семинарских радова.

Оцене знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена
активност у току предавања	Да	5.00	писмени испит	Да	45.00
колоквијум-и	Да	30.00			
семинар-и	Да	15.00			
вежбе	Да	5.00			

Литература

Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
1	Х. В. Јансон, Ентни Ф. Јансон	Историја уметности (допуњење издање за Србију)	Беген комерц, Београд	2016

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

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 глобалном нивоу 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	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 - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

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, задаци и циљеви пословних система у репродукцији; Улагање, резултати и фактори репродукције предузећа; Облици, видови и елементи улагања у репродукцију предузећа; Трошкови и методологија обрачуна цене коштања производа и услуга; Појавни облици резултата пословања предузећа и њихова расподела; Инвестиције у функцији стратегије раста и развоја предузећа; Сагледавање пословног окружења предузећа и његових ресурса; Функционисање малих, средњих и великих предузећа; Организација функције менаџмента и начина управљања; Стручне службе предузећа и њихов делокруг рада.					
Практична настава					
Циљ и методе изучавања пословне економије; Предузеће као субјект привређивања; Облици и врсте предузећа; Фактори репродукције предузећа; Дефинисање и разврставање средстава (имовине) предузећа; Обрачун амортизације и ревалоризације основних средстава; Мерне величине ангажованих средстава; Врсте и методе калкулација цене коштања; Расподела остварених резултата пословања предузећа и њихов билансни начин приказа; Парцијални принципи успешности пословања предузећа; Специфичности трошкова инвестирања и циклус развоја инвестиционог пројекта; Менаџмент као пословна филозофија; Делокруг рада пословних функција и стручних служби предузећа.					
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	Обавезна 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 - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

Стручна пракса		Стручна пракса (прва година)			
Ознака предмета: 19.TIU002					
Број ЕСПБ: 1					
Програм(и) у којем се изводи		TIU - Туризам и угоститељство (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета		Туризам			
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 услова					
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; 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; Оцена квалитета економије предузећа; Упознавање са инвестицијама и стратегијом раста и развоја предузећа; Сагледавање фактора окружења предузећа; Критички осврт на организациону структуру предузећа; Упознавање са пословном документацијом и пословним књигама и инвентарисањем; Упознавање са применом контролног 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 информационом системима у предузећу/организацији; Системи за управљање базама података; Употреба јавних рачунарских мрежа (Интернета) у предузећу/организацији; електронско пословање; Упознавање са развојним путем туризма; 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; Сагледавање карактеристика појединих облика туризма; Упознавање са најзначајнијим остварењима кроз периоде у развоју културе и културне баштине; Упознавање са генеративним и атрактивним потенцијалом емитивних и рецептивних регија у туризму; Упознавање са најважнијим правцима туристичких токова у свету са освртом на регионалне туристичке токове; Туристичке вредности просторних сфера; Туристичка валоризација атрактивних потенцијала простора; Практична примена мера централне тенденције, мера варијације, асиметрије и спљоштености, теорије вероватноће и модела теорије распореда; Статистичко закључивање, тестирање статистичких хипотеза; Практична примена регресионе и корелационе анализе; 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 туристичким агенцијама, туристичким, угоститељским и трговинским предузећима, као и у другим приватним и јавним предузећима/организацијама са којима Установа 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 предузећу – организацији. На тај начин студенти се упознају са пословним активностима у креирању, промоцији и продаји туристичких аранжмана, припремом туристичких аранжмана за извођење, као и са наплатом туристичких аранжмана. 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.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе	Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	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 - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

Наставни предмет	Осигурање у туризму			
Ознака предмета: 19.TIU008				
Број ЕСПБ: 6				
Програм(и) у којем се изводи	TIU - Туризам и угоститељство (ОСС), Обавезан 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 услова

1. Образовни циљ:

Циљ предмета је да студенти стекну потребна теоријска знања и практичне вештине из Осигурања како би их успешно употребили у функцији управљања ризицима у туризму, као и у пословању туристичких предузећа у савременим условима које карактерише стално присуство ризика и неизвесности.

2. Исходи образовања (Стечена знања):

Студенти ће савладавањем градива овог предмета бити оспособљени за темељно разумевање и примену основних принципа осигурања у туризму; усвојити вештине за решавање конкретних проблема управљања ризиком коришћењем осигурања, са којим се у променљивом и сложенем пословном окружењу, суочавају туристичка предузећа; усвојити принципе за коришћење савремених технологија које се користе за примену осигурања у туризму.

3. Садржај/структура предмета:

Теоријска настава

Историјски развој осигурања; Појам и улога осигурања у туризму; Механизми функционисања осигурања (задачи, функције и врсте осигурања); Организационо-правне форме осигурања; Лица у осигурању; Документација у осигурању; Ризик као елемент осигурања; Премија осигурања, преносна премија, бонус и малус, франшиза; Осигурани случај и накнада из осигурања; Осигурање имовине, осигурање од одговорности; Осигурање лица; Реосигурање; Саосигурање; Осигурање у туризму и угоститељству; Нове технологија у осигурању, е-осигурање.

Практична настава

Анализа специфичности осигурања у туризму; Анализа примера управљања ризиком применом осигурања у туристичком предузећу; Примери докумената у осигурању; Анализа примера уговора о осигурању у туризму; Полисе осигурања туристичких агенција; Анализа и практични примери примене е-осигурања у туризму;

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			
семинар-и	Да	15.00			
вежбе	Да	5.00			

Литература

Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
1	Кочовић, Ј., Шулејић, П., Ракоњац-Антић, Т.	Осигурање	Економски факултет, Центар за издавачку делатност, Београд	2010
2	Стојановић Д., Крстић М., Јањић Бадули Љ.	Управљање ризиком и осигурање	Висока пословна школа струковних студија, Лесковац	2016
3	Вујовић, Р.	Управљање ризицима и осигурање	Универзитет Сингидунум, Београд	2009
4	Милошевић, Б.	Осигуравање во туризмот и угоститељството	Факултет за туризам и угоститељство, Охрид	2012

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

Наставни предмет	Селективни облици туризма
Ознака предмета: 19.TIU035	
Број ЕСПБ: 6	
Програм(и) у којем се изводи	TIU - Туризам и угоститељство (ОСС), Обавезан предмет
УНО предмета	Туризам
Наставници:	Илић Н. Драгана, Професор струковних студија Стаменковић В. Бранкица, Предавач ван радног односа

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 услова

1. Образовни циљ:

Циљ предмета је упознати студенте са појавом, развојем и карактеристикама селективних облика туризма. Стицање знања о савременим трендовима на страни туристичке понуде и тражње, који су повезани за развој различитих облика туризма и специфичних знања потребних за управљање развојем различитих облика туризма у савременим условима.

2. Исходи образовања (Стечена знања):

Након успешног савладаног предмета студенти ће стећи знања о основним елементима, условима и факторима који одређују карактеристике одређеног селективног облика туризма и моћи ће стечена знања да имплементирају у пракси кроз послове у области планирања, организације и управљања развојем селективних облика туризма на одређеној дестинацији или у активностима туристичких, угоститељских предузећа и туристичких агенција у домену селективних облика туризма.

3. Садржај/структура предмета:

Теоријска настава

Масовни и селективни туризам; Нови правци развоја туризма; Промене у понашању туриста које утичу на развој селективних облика туризма; Карактеристике тржишта селективних облика туризма; Специфичности туристичке дестинације за развој селективних облика туризма; Развој селективних видова туризма; Критеријуми за диференцијацију различитих облика туризма; Карактеристике појединих видова туризма према критеријумима за диференцијацију; Видови туризма према туристичким потребама; Видови туризма према атрактивно – мотивационим вредностима; Видови туризма према превозним средствима; Видови туризма према дужини боравка туриста; Потенцијали за развој селективних облика туризма у региону; Перспективе развоја селективних облика туризма; Одрживи развој туризма.

Практична настава

Културни туризам; Пословни туризам; Градски туризам; Транзитни туризам; Wellness туризам; Сеоски туризам; Еко туризам; Агротуризам; Спортско - рекреативни туризам; Ловни туризам; Научички туризам; Верски туризам; Гастрономски туризам; Вински туризам; Манифестациони туризам.

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	Работи Б.	Селективни облици туризма	Висока туристичка школа струковних студија Београд	2020
2	Јовановић В.	Тематски туризам	Универзитет Сингидунум Београд	2015

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

Наставни предмет		Предузетништво			
Ознака предмета: 19.FRB034					
Број ЕСПБ: 6					
Програм(и) у којем се изводи		FRB - Финансије, рачуноводство и банкарство (ОСС), Изборни предмет MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС), Изборни предмет TIU - Туризам и угоститељство (ОСС), Изборни предмет			
УНО предмета		Пословна економија и менаџмент			
Наставници:		Анђелковић Т. Жаклина, Предавач Крстић Ранђић В. Јелена, Професор струковних студија Мицић Ј. Ивана, Предавач ван радног односа			
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 основним концептом предузетништва, предузетничког процеса, особинама предузетника и различитим облицима предузетничке активности уз наглашавање значаја спознаје и примене креативних пословних идеја.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
Након успешно савладаног предмета студенти ће стећи компетенције из области предузетништва и бити оспособљени за предузетничко деловање, препознавање шанси са тржишта, спознају предузетничких идеја, израду бизнис планова и покретање сопственог бизниса.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
Предузетништво као начин савременог пословања; Дефинисање и анализа особина предузетника; Услови за развој предузетништва; Системско предузетништво и иновације; Креирање предузетничке идеје; Тестирање идеје израдом бизнис плана; Обезбеђење легалитета бизниса и потребних ресурса; Управљање успостављеним бизнисом; Преузузетништво у развијеним привредама: Аустрија, Јапан, САД; Социјално предузетништво; Бизнис инкубатори; Предузетништво у Србији; Будућност предузетништва.					
Практична настава					
Настанак и развој предузетништва; Предузетник се рађа или постаје; Анализа услова за развој предузетништва; Примери иновација насталих предузетничким деловањем; Настанак идеја и примери из праксе; Израда бизнис плана; Профит фактори у бизнису; Предвиђање и управљање ризиком у пословању; Карактеристике и примери предузетништва у Аустрији, Јапану и САД-у; Модели социјалног предузећа; Врсте бизнис инкубатора; Примери успешног предузетништва у Србији; Анализа шанси за развој предузетништва.					
4. Методе извођења наставе:					
Презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и усмено презентовање 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 70.00
израда презентације практичних примера		Да	7.00		
колоквијум-и		Да	8.00		
практична настава		Да	10.00		
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1	Пауновић Б.,	Предузетништво и управљање малим предузећем		Економски факултет Београд	2021
2	Крстић Ј., Анђелковић Слијепчевић М.	Предузетништво		Висока пословна школа струковних студија Лесковац	2015

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

Наставни предмет		Трговински менаџмент			
Ознака предмета: 19.MBL006					
Број ЕСПБ: 6					
Програм(и) у којем се изводи		MBL - Менаџмент у бизнису (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета		ТИУ - Туризам и угоститељство (ОСС), Изборни предмет			
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	0.00	2.00	0.00	0.00	
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
Циљ предмета је стицање знања и вештина, као и усвајање савремених концепата и алата трговинског менаџмента који су потребни менаџерима предузећа у набавци, продаји, трговини (на мало и на велико) и логистици. Циљ предмета је пружање практичних и оперативних знања о управљању функцијама и ресурсима трговинских предузећа, пружање знања о основним токовима у савременој трговини, трговинској политици, и применама иновација у трговини.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
Након завршетка учења у оквиру предмета студенти ће бити у стању да стечена знања примене у раду у трговинским предузећима, за послове набавке, малопродаје, велепродаје и логистике, за пословање на домаћем и међународном тржишту; оцене и анализирају утицај елемената маркетинг микса на унапређење конкурентности трговинских предузећа; идентификују значај иновација и њиховог утицаја на трговину и трговинска предузећа.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
Појам и функције трговине; Концепт трговинског менаџмента; Савремене тенденције у трговини; Облици трговине и трговинских предузећа; Маркетинг у трговини; Маркетинг стратегија трговинског предузећа; Електронска трговина; Развој и управљање трговинском марком; Менаџмент набавке; Извори набавке и добављачи; Продаја; Продајни објекти и локација; Тржишне институције; Политика цена у трговини; Промоција у трговини;					
Практична настава					
Карактеристике савременог трговинског предузећа (Case study); Организација и функционисање трговине на велико; Организација и функционисање трговине на мало (Case study); Промене у окружењу и структури трговинског менаџмента; Имплементација стратегијских планова у трговинском предузећу (Case study); Продуктивност и профитабилност трговинског предузећа (Case study); Тржиште и трговина као полазиште у теорији канала маркетинга (Case study); Трговинска мрежа и функционисање канала маркетинга; Локација институција канала маркетинга (Case study); Електронска трговина (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	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	Ловрета С. Петковић Г.	Трговински менаџмент		Економски факултет, Београд	2018
2	Ловрета С. Петковић Г. Кончар Ј. Богетић З. Стојковић Д.	Канали маркетинга		Економски факултет, Београд	2019
3	Станковић Ј. Чавић Б.	Трговина и други канали маркетинга		Универзитет Сингидунум, Београд	2013

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

Наставни предмет	Менаџмент квалитета у туризму и угоститељству			
Ознака предмета: 19.TIU005				
Број ЕСПБ: 3				
Програм(и) у којем се изводи	TIU - Туризам и угоститељство (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета	Инжењерство и технологија			
Наставници:	Ћекић М. Татјана, Професор струковних студија			
Број часова активне наставе (недељно)				
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
1.00	1.00	0.00	0.00	0.00
Предмети предуслови		Нема		

Услови: нема услова

1. Образовни циљ:

Циљ предмета је да студенти кроз теоријску и практичну наставу стекну потребна знања из области квалитета и управљања квалитетом у туризму и угоститељству, као и да сагледају суштину, специфичности, улогу и значај квалитета за развој туризма и угоститељства.

2. Исходи образовања (Стечена знања):

Након успешно савладаног предмета студенти ће бити оспособљени да практично примене стандарде квалитета, као и методе и технике за мерење и контролу квалитета у туризму и угоститељству.

3. Садржај/структура предмета:

Теоријска настава

Појам и дефинисање квалитета; Карактеристике и специфичности квалитета у туризму и угоститељству; Појам и дефинисање стандарда квалитета; Стандардизација услуга као основа квалитета у туризму и угоститељству; Кључни проблеми дефинисања и примене стандарда у туризму и угоститељству; Стандарди ИСО 9000, ИСО 9001, ИСО 14000, ИСО 22000; Примена ХАЦЦП и ХАЛПАЛ стандарда; Систем управљања квалитетом; Систем управљања тоталним квалитетом у туризму и угоститељству (TQM систем); Значај и улога запослених у обезбеђењу квалитета у туризму и угоститељству, Значај и улога гостију у креирању квалитета туристичких и угоститељских услуга; Појам и значај контроле квалитета у туризму и угоститељству; Процес контроле квалитета у туризму и угоститељству; Врсте контроле квалитета у туризму и угоститељству.

Практична настава

Различити приступи појму квалитета; Дефинисање и развој система квалитета; Значај управљања квалитетом у туризму и угоститељству; Стратегијски приступ квалитету; Стратегијско прилагођавање туристичких и угоститељских услуга савременим трендовима; Принципи и примена система управљања тоталним квалитетом (TQM концепт); Структура и компоненте квалитета туристичких и угоститељских услуга; Примена савремених технологија у обезбеђењу квалитета туристичких и угоститељских услуга; Примена стандарда квалитета у туризму и угоститељству; Подручја примене стандарда; Интерни и екстерни стандарди квалитета у туризму и угоститељству; Методе и технике мерења квалитета у туризму и угоститељству; Интерна и екстерна контрола квалитета у туризму и угоститељству; Праћење задовољства корисника туристичких и угоститељских услуга; Активности унапређења квалитета туристичких и угоститељских услуга.

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	Обавезна	Поена
активност у току предавања		Да	5.00	писмени испит	Да	60.00
колоквијум-и		Да	10.00			
презентација семинарских радова		Да	10.00			
семинар-и		Да	5.00			
вежбе		Да	10.00			

Литература

Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
1	Ћосић, М.	Управљање квалитетом туристичких услуга, друго издање	Висока туристичка школа струковних студија, Београд	2010
2	Барјактаровић, Д.	Управљање квалитетом у хотелијерству	Универзитет Сингидунум, Београд	2013

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
3	Косар, Љ., Рашета, С.	Изазови квалитета – Менаџмент квалитета у хотелијерству	Виша хотелијерска школа, Београд	2005
4	Connie Mok, Beverley Sparks, Jay Kadampully	Service Quality Management in Hospitality, Tourism and Leisure - 1st Edition	Routledge	2013
5	Robert C. Ford, Michael C. Sturman, Cherrill P. Heaton	Managing Quality Service In Hospitality: How Organizations Achieve Excellence In The Guest Experience (Hospitality Management) - 1st Edition	Delmar Cengage Learning - 1st Edition	2011

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

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, дијалошки, 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 - Туризам и угоститељство	

Стручна пракса		Стручна пракса (друга година)			
Ознака предмета: 19.TIU011					
Број ЕСПБ: 1					
Програм(и) у којем се изводи		TIU - Туризам и угоститељство (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета		Туризам			
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 услова					
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; Предвиђање и стратегијско планирање; Имплементација стратегије; Интеграција информација за пословно одлучивање; Истраживање туристичког тржишта; Практично формулисање маркетинг стратегије; Управљање инструментима маркетинг микса у пракси; Сегментација тржишта; Анализа животног циклуса производа; Организација, управљање и подстицај развоја селективних облика туризма; Карактеристике тржишта селективних облика туризма; Специфичности туристичке дестинације за развој селективних облика туризма; Упознавање са најзначајнијим прописима из области пословног права; Утврђивање степена прилагођености производа потребама потрошача; Примена стандардног апликативног софтвера (са нагласком на програмски пакет Мицрософт Оффице) у пословној кореспонденцији и пословном одлучивању; Амадеус систем подршке авио компанијама и туристичким агенцијама; Фиделио софтверски пакет подршке хотелским предузећима; Улога иновација у предузетништву; Упознавање са праксом предузетништва и предузетничким стратегијама; Упознавање и обављање послова у оквиру туристичких и угоститељских предузећа; Упознавање са технологијама добијања и прераде производа и критеријумима за класификацију, номенклатуру и означавање робе; Испитивање квалитета робе; Операције код припремања животних намирница и хране; Утврђивање нутритивне вредности намирница и анализа услова под којима се оне производе, прерађују, складиште или употребљавају; Упознавање са основним правилима за израду јеловника, менија, калкулације и ценовника; Организација пружања услуга у угоститељству; Инструменти понуде у угоститељству, продаја, евидентирање и наплата угоститељских услуга; 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 туристичким агенцијама, туристичким, угоститељским и трговинским предузећима, као и у другим приватним и јавним предузећима /организацијама са којима Установа 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 предузећу – организацији. На тај начин студенти се упознају са пословним активностима у креирању, промоцији и продаји туристичких аранжмана, припремом туристичких аранжмана за извођење, као и са наплатом туристичких аранжмана. 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.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	
				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 - Туризам и угоститељство	

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 наплата 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 - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

Наставни предмет		Организационо понашање			
Ознака предмета: 19.MBL026					
Број ЕСПБ: 4					
Програм(и) у којем се изводи		MBL - Менаџмент у бизнису (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	1.00	0.00	0.00	0.00	
Предмети предуслови		Нема			
Услови: Нема					
1. Образовни циљ:					
Циљ предмета је да обезбеди студентима стицање основних теоријских и практичних вештина из области организационог понашања, односно упознавање са динамиком индивидуалног понашања људи у организацији, индивидуалним, интерперсоналним, групним и организационим нивима у организационом понашању, као и изучавањем најзначајнијих феномена организационог понашања и техникама решавања могућих проблемских ситуација везаних за ову област.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
Изучавањем овог предмета студенти ће бити оспособљени за разумевање значаја људског фактора организација и различитих модела организационог понашања, познавање основних механизма мотивације, управљање организационом културом, решавање проблема у међусобној комуникацији, формирање и вођење група и тимова, развој лидерских потенцијала, превазилажење конфликтних ситуација и управљање стресом, као и различитим аспектима интерперсоналне димензије организационих промена.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
Могућности обликовања организационог понашања. Индивидуални, интерперсонални, групни и организациони ниво у организационом понашању. Понашање појединаца у организацији, Вредности и ставови, Задовољство послом, Мотивација. Понашање група у организацији - Поверење и припадност (лојалност). Разумевање групних интеракција.. Индивидуална перцепција и колективна акција. Изградња тимских односа. Вођство у организацијама, Моћ: извори и димензије, стратегије моћи, политички процеси Етички аспекти управљања организацијама. Приступи обликовању радног места. Утицаји глобалне економије на организационо понашање. Утицаји савремене информационе технологије на организационо понашање.					
Практична настава					
Елементи организационог понашања. Личне карактеристике, Перцепција и учење, Понашање у групама и тимски рад, Комуницирање у организационом контексту, Конфликти у организацији и начини њиховог решавања. Развој и подела теорија мотивације. Понашање организација - Управљање организационом културом. Управљање променама. Ефикасна организација.					
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	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	Вуксановић, М.	Организационо понашање		Економски факултет Београд	2011
2	Јанићијевић, Н.	Организациона култура и менаџмент		ЦИД Економијски факултет	2013

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

Наставни предмет		Основи гастрономије			
Ознака предмета: 19.МТНК03					
Број ЕСПБ: 4					
Програм(и) у којем се изводи		ТИУ - Туризам и угоститељство (ОСС), Изборни 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	1.00	0.00	0.00	
Предмети предуслови		Нема			
Услови:					
1. Образовни циљ:					
Не постоји циљ предмета					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
Не постоји исход образовања					
3. Садржај/структура предмета:					
Не постоји садржај предмета					
4. Методе извођења наставе:					
Не постоји метод извођења наставе					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн Поена
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

Наставни предмет		Креативна гастрономија					
Ознака предмета: 19.МТНК33							
Број ЕСПБ: 4							
Програм(и) у којем се изводи		ТИУ - Туризам и угоститељство (ОСС), Изборни предмет					
УНО предмета		Угоститељство					
Наставници:		Димитријевић М. Анчица, Наставник вештина					
Број часова активне наставе (недељно)							
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови		
1.00		0.00	2.00	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; Националне гастрономије; Гастрономска терминологија; Обеди у туризму и њихова понуда; Понуда за свечане пријеме; Гастрономска понуда у руралном туризму; Термичко-топлотне методе прераде намирница; Намирнице животињског порекла; Рибе; Намирнице биљног порекла; Зачини и мирођије; Фондови топле и хладне кухиње; Гастрономски производи; Разврставање гастрономских производа; Национални гастрономски производи света.							
Практична настава							
Практична настава се реализује у различитим угоститељским објектима где студенти вежбају и показују креативност у припремању, кувању и презентацији хране.							
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	Портић, М.		Гастрономија		Универзитет Сингидунум, Београд		2011
2	Вукић, М., Дрљевић , О.		Гастрономски производи		ВХШ, Београд		2006
3	Вукић, М.		Национална гастрономија		ВХШ, Београд		2009

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

Наставни предмет		Услуге у угоститељству				
Ознака предмета: 19.МТНК37						
Број ЕСПБ: 4						
Програм(и) у којем се изводи		ТИУ - Туризам и угоститељство (ОСС), Изборни предмет				
УНО предмета		Угоститељство				
Наставници:		Ђукић М. Богољуб, Наставник вештина Вујошевић М. Наташа, Предавач ван радног односа				
Број часова активне наставе (недељно)						
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови	
1.00		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 угоститељства; Угоститељство као привредна, услужна и терцијална делатност; Врсте и специфичност угоститељских услуга; Функција и значај угоститељства у привреди земље; Подела угоститељских објеката код нас и у свету; Класификација, номенклатура, категоризација угоститељских објеката; Организација пружања услуга у хотелијерству и ресторатерству; Подела хотела, организација и пружање услуга у хотелу; Подела, значај и организација угоститељских услуга на превозним средствима (железничком, ваздушном, речном и морском саобраћају); Организација рада у пружању услуга производно услужним одељењима (кухиња и сала); Структура и организација кадрова у хотелијерству и ресторатерству; Инструменти понуде у угоститељству, продаја, евидентирање и наплаћивање хотелско ресторанских услуга; Ситан инвентар и опрема у угоститељским радњама и хотелима.						
Практична настава						
Практична настава се реализује у различитим угоститељским објектима где се студенти упознају са начином професионалног услуживања, продајом и наплатом угоститељских услуга, као и са процедурама и стандардима у угоститељству.						
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	Гагић, С.	Основе угоститељства		Алфа Граф, Нови Сад		2013
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 - Туризам и угоститељство	

Наставни предмет		Информациони системи у туризму			
Ознака предмета: 19.TIU010					
Број ЕСПБ: 5					
Програм(и) у којем се изводи		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	
1.00	2.00	0.00	0.00	0.00	
Предмети предуслови		Нема			
Услови: нема услова					
1. Образовни циљ:					
Стицање теоријских знања из области информационих система са посебним освртом на примену истих у области туризма и угоститељства, те оспособљавање студената за самостално коришћење информационих система у струци.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
Успешним савладавањем садржаја предмета студенти ће моћи да препознају и разумеју основне концепте информационих система и бити оспособљени за њихову примену у туристичком и угоститељском пословању.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
Основни концепти информационих система; Место и улога информационих система у пословним системима; Класификација информационих система; Информациони системи у туризму и угоститељству; Примена информационих технологија и система у туризму и угоститељству; Рачунарске мреже; Интернет и WWW; Безбедност и заштита информационих ресурса; Интелигентни пословни системи; Географски информациони системи; Е-пословање и е-трговина; Увод у базе података					
Практична настава					
Индивидуалне вежбе студената за рачунаром: рад у софтверу за табеларне калкулације, рад са базама података, рад у Амадеус глобалном дистрибуционом систему.					
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 55.00
колоквијум-и		Да	30.00		
вежбе		Да	10.00		
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1	Његуш А.	Информациони системи у туристичком пословању		Универзитет Сингидунум, Београд	2021
2	Станков, У.	Е-туризам		ПМФ, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад	2020
3	Раинер К., Турбан Е.	Увод у информационе системе, друго издање		ДАТА СТАТУС, Београд	2009
4	Ćosić D., Radovanović P.	Microsoft Office 2010, Word & Excel		Beogradska poslovna škola, Beograd	2011
5	Обрадовић, С., Вујовић, Б., Вучинић Б., и остали	Пројектовање база података и апликација		Висока школа електротехнике и рачунарства струковних студија	2011

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

Наставни предмет	Агенцијско пословање			
Ознака предмета: 19.TIU015				
Број ЕСПБ: 7				
Програм(и) у којем се изводи	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
3.00	0.00	3.00	0.00	0.00
Предмети предуслови		Нема		

Услови: нема услова

1. Образовни циљ:

Циљ предмета је упознавање студената са туристичким тржиштем, туристичким организацијама, врстама туристичких агенција делатностима туристичких агенција, са пословним операцијама у формирању и продаји туристичких аранжмана и са савременим тенденцијама у пословању туроператора и туристичких агенција.

2. Исходи образовања (Стечена знања):

Након успешно савладаног предмета студент ће бити у стању да схвати: улогу, место и значај туристичких агенција на туристичком тржишту, дефинише мисију, циљеве и смернице туристичке дестинације, организује радни процес у туристичким агенцијама, обавља пословне операције у формирању и извођењу туристичког аранжмана.

3. Садржај/структура предмета:

Теоријска настава

Глобални аспекти развоја туризма; Карактеристике туристичког тржишта; Место и улога туристичких агенција на туристичком тржишту, врста и подела туристичких агенција; Пословање на туристичком тржишту; Пословни партнери туристичких агенција и организатора путовања; Туристичка дестинација основ туристичког аранжмана; Туристички аранжман – специфичан производ; Пословне операције у формирању туристичких аранжмана, калкулација и одређивање цена туристичког аранжмана; Продаја туристичких аранжмана; Организовање путовања од стране туроператора; Информациони системи у раду туроператора и туристичких агенција; Извођење туристичких аранжмана; Уговорни односи туристичких агенција и давалаца туристичких услуга; Радни процес у туристичкој агенцији; Савремене тенденције у пословању туристичких агенција и туристичких оператора.

Практична настава

Практична настава се реализује у туристичким агенцијама где се студенти упознају са пословним активностима у креирању, промоцији, продаји и припреми туристичких аранжмана за извођење, као и са обрачуном туристичких аранжмана.

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	Штетић, С., Шалов, П.	Пословање туристичких агенција	Савезни центар за унапређење хотелијерства - угоститељства	2000
2	Спасић, В.	Пословање туристичких агенција и организатора путовања	Универзитет Сингидунум, Београд	2011
3	Спасић, В.	Менаџмент туристичких агенција	Универзитет Сингидунум, Београд	2010

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

Стручна пракса		Стручна пракса (трећа година)				
Ознака предмета: 19.TIU018						
Број ЕСПБ: 1						
Програм(и) у којем се изводи		TIU - Туризам и угоститељство (ОСС), Обавезан предмет				
УНО предмета		Туризам				
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 услова						
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 користи и трошкова заштите животне средине; Упознавање са политиком одрживог развоја и законском регулативом у области заштите животне средине; Упознавање са пословањем и организацијом туристичких агенција;Разумевање улоге, места и значаја туристичких агенција на туристичком тржишту; Упознавање са пословним операцијама у формирању и извођењу туристичког аранжмана; Реализација иностраних туристичких аранжмана; Упознавање са пословима комерцијалног менаџмента на домаћем и иностраном тржишту; Обављање посредничких пословних операција у туристичким агенцијама; Дефинисање мисије, смерница и циљева туристичке дестинације; SWOT анализа туристичке дестинације; Анализа мастер планова туристичких дестинација; Упознавање са основама методолошког прилаза проблематике изучавања туристичких ресурса, материјалне основе, туристичке валоризације ресурса; Савладавање вештине примена метода и принципа туристичке регионализације државне просторне целине; Управљање ресторатерским и рецепционерским услугама; Управљање пословним операцијама у туристичком и угоститељском предузећу; Гастрономска понуда у туризму; Сагледавање значаја креативне гастрономије у савременој угоститељској делатности; Практична примена основних принципа у гастрономији; Послови повезивања у угоститељству; -Организација обављања финансијских послова, финансијска евиденција и инструменти; Финансијски маркетинг; Политика ликвидности предузећа/организације; Упознавање са међународним платним прометом, међународна плаћања и системи за извештавање о плаћању; Упознавање са пословима на девизном тржишту; Анализа окружења и ресурса организације; Улога стратегије у реализацији пословања уз избор стратегијске опције; Размевање улоге информација за пословно одлучивање, уз вредносно изражавање као услова за интеграцију информација; Посматрање процеса пословне спреге између генералне стратегије и парцијалних стратегија; Упознавање са контролом и ревизијом стратегије, кроз благовремено и поуздано сагледавање тока остварења стратегије и стварање услова за предузимање корективних акција; Примена стеченог знања страног језика у пословној комуникацији и пословној кореспонденцији, уз нагласак на употребу стручне терминологије.						
4. Методе извођења наставе:						
Стручна пракса студената реализује се у туристичким агенцијама, туристичким, угоститељским и трговинским предузећима, као и у другим приватним и јавним предузећима /организацијама са којима Установа 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 предузећу – организацији. На тај начин студенти се упознају са пословним активностима у креирању, промоцији и продаји туристичких аранжмана, припремом туристичких аранжмана за извођење, као и са наплатом туристичких аранжмана. 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.						
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 - Туризам и угоститељство	

Наставни предмет	Страни језик - Енглески 3 у туризму и угоститељству			
Ознака предмета: 19.TIU025				
Број ЕСПБ: 4				
Програм(и) у којем се изводи	TIU - 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 услова

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 вештини 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 изражавају се уз примену стручне терминологије из обрађених тема.

3. Садржај/структура предмета:

Теоријска настава

Организација сајмова и догађаја; Врсте туризма (спортски туризам, вински туризам...); Врсте транспорта у туризму; Железнички саобраћај; Крузери (изглед, кабински смештај, занимања на крузеру, организација путовања на крузеру); Аеродром (процедура пријаве на лет, пасошка и царинска контрола, укрцавање на лет, мере безбедности и прописи, преузимање пртљага); Путна документација (продаја карата, визе, продаја осигурања); Знаменитости и културни догађаји; Еко туризам и сеоски туризам; Временске прилике (временска прогноза, екстремни временски услови); Проблеми на путу (здравствени проблеми, крађа, губитак пртљага и документације); Туристички водич (организација тура, екскурзија, обиласка града, пружање информација).

Практична настава

Симулација (групни рад) на тему закуп штанда и продаја производа на штанду; модални глаголи за изражавање вероватноће; Студијски истраживачки рад на тему заступљености различитих врста туризма у Србији; времена; фразални глаголи; Симулација (групни рад) на тему изнајмљивање аутомобила или кампер приколице; правац кретања; инфинитив и герунд; Писање састава на тему саобраћаја у Србији и региону; грађење компаратива и суперлатива придева; Симулација (групни рад) на тему активности на прекоокеанском броду; пасив; Симулација (групни рад) на тему пролазак кроз аеродром; симулација (групни рад) на тему ситуације у авиону; модални глаголи за изражавање обавезе; индиректни говор; Симулација на тему продаје различитих врсти карата и осигурања; Симулација (групни рад) на тему аплицирања за визу; Израда интерактивног постера на тему природних/културних атракција/догађаја (Падлет платформа); Дебата на тему одрживих форми туризма (стратегије и мере заштите животне средине услед експанзије туризма); одређене и неодређене релативне заменице; Симулација (групни рад) на тему временских прилика у одређеној регији; бројеви; Симулација (групни рад) на тему решавања проблема путника; Симулација (групни рад) на тему припрема и реализација вођеног обиласка града; одговарање на питања туриста; кондиционали.

4. Методе извођења наставе:

Настава се изводи на часовима предавања и вежби и посредством Моодле 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 (постера, планова путовања) 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
симулација/е ситуација/е	Да	10.00			
вежбе	Да	5.00			

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

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
2	Walker, R. & Harding, K.	Oxford English for Careers: Tourism 1, 2 & 3 (Student's book)	Oxford University Press: Oxford	2009
3	Dubicka, I. & O'Keeffe, M.	English for International Tourism (Pre-Intermediate Student's Book)	Pearson Educated Limited: Edinburgh Gate	2003
4	Jones, L.	Welcome: English for the Travel and Tourism Industry	Cambridge University Press: Cambridge	1998
5	Medlik, S.	Dictionary of Travel, Tourism and Hospitality, 3rd edition	Butterworth-Heinemann: Oxford	2003
6	Stott, T.	Highly Recommended: English for the hotel and catering industry 2	Oxford University Press: Oxford	2003
7	Hughes, J. & Dummett, P.	Life – Upper Intermediate Student's Book	National Geographic Learning: Hampshire	2013
8	Hughes, J., Stephenson, H. & Dummett, P.	Life – Pre Intermediate Student's Book	National Geographic Learning: Hampshire	2013
9	Harding, K.	Going International – English for Tourism, Student's Book	Oxford University Press: Oxford	1998
10	Harding, K.	Going International – English for Tourism, Workbook	Oxford University Press: Oxford	1988
11	Youell, R.	Travel & Tourism, Book 1, 3rd edition	Travel and Tourism Publishing Limited: Llanrhystud	2010
12	Herring, P.	The Farlex Grammar Book: Complete English Grammar Rules	Farlex International: Dublin	2016
13	Morris, C.	Flash on English for Tourism, ESP Series	ELI Publishing: Loreto	2012
14	Duckworth, M.	Business Grammar and Practice	Oxford University Press: Oxford	1995

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

Наставни предмет	Страни језик - Француски 3 у туризму и угоститељству			
Ознака предмета: 19.TIU026				
Број ЕСПБ: 4				
Програм(и) у којем се изводи	TIU - 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 услова

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):

Након успешно савладаног предмета, студент ће бити у стању да демонстрира знање страног језика кроз конкретну примену у пословној комуникацији, демонстрира разумевање стручне терминологије која ће им помоћи у обављању конкретних активности које их очекују у будућем раду.

3. Садржај/структура предмета:

Теоријска настава

Организација сајмова; Припрема докумената и припрема за визу; Врсте гостију и путника; Врсте транспорта у туризму; Аеродроми, (организација аеродрома, врсте послова, процедура проласка кроз аеродром); Крузери (изглед крузера, занимања на крузеру, организација крстарења); Возови; Букирање карата и изнајмљивање возила (трајекти, крузери, авиони, возови); Осигурање и провизија (врсте путничких осигурања); Светска чуда; Врсте туризма (интернационални туризам, СПА туризам, вински туризам); Представник и водич (врсте представника и водича, опис посла, писање извештаја и решавање проблема током боравка, креирање активности, облачење и опхођење са клијентима). Граматичке јединице: директни и индиректни говор, инфинитив, потенцијал.

Практична настава

Граматичка вежбања која се односе на претходно поменуте граматичке јединице; Симулација аплицирања за различите типове виза; Симулација проласка процедуре на аеродрому; Симулација ситуација на крузеру и пројектни задатак припрема и организација крстарења; Симулација ситуације изнајмљивања возила и букирања карата; Симулација продаје одређене врсте путничких осигурања; Писање есеја на тему светских чуда; Студентски истраживачки рад и презентација различитих врста туризма који постоје у региону; Симулација ситуација у летовалишту и решавање типичних проблема током боравка као и писање извештаја о инцидентима током боравка.

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	Обавезна	Поена
активност у току предавања	Да	5.00	усмени испит	Да	50.00
колоквијум-и	Да	30.00			
симулација/е ситуација/е	Да	5.00			
вежбе	Да	10.00			

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
3	Marie-Pierre Caqueneau-Gündüz, Yvonne Delatour, Dominique Jannepin	Les 500 Exercices de Grammaire B1	Hatier Fr	2006

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
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 - Туризам и угоститељство	

Наставни предмет		Страни језик почетни курс - Енглески			
Ознака предмета: 19.TIU027					
Број ЕСПБ: 3					
Програм(и) у којем се изводи		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	
1.00	2.00	0.00	0.00	0.00	
Предмети предуслови		Нема			
Услови: нема услова					
1. Образовни циљ:					
Оспособљавање студената за елементарну комуникацију на страном језику.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
Након успешно савладаног предмета студент ће бити у стању да: демонстрира знање страног језика у свакодневној комуникацији.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
Алфавет и основе читања; Давање личних информација (поздрављање, причање о себи, давање бројева телефона адреса, започињање разговора); Представљање чланова породице, описивање других људи, разговор о времену; Разговор на тему свакодневнице (Описивање дневнице, обрада датума, дана у недељи и месеци у години); Храна и пиће и куповина намерница у супермаркету, поручивање хране у ресторану; Разговор о слободним активностима, организација изласка; Шопинг; Транспорт и правац кретања; Вођење разговора о прошлим догађајима; Разговор о будућим активностима. Граматичке јединице: редослед речи у реченици, заменице, помоћни и модални глаголи, времена.					
Практична настава					
Вежбе слушања, читања, попуњавања и конверзационе вежбе на претходно поменуте теме. Увежбавање изговора. Увежбавање упамћених фраза помоћу дијалога или по групама и путем симулација; Симулација представљања и разговор на тему свакодневнице; Симулација куповине намерница; Симулација поручивања хране у ресторану; Симулација организације изласка; Симулација одласка у шопинг и куповину гардеробе; Симулација у којој се обрађује правац кретања и сналажење на мапи; Разговор на тему догађаја из живота и писање мејла о неком прошлом догађају. Разговор о плановима за будућност. Вежбе попуњавања, дописивања, вишеструког избора и спајања путем којих се обрађују претходно поменуте граматичке јединице.					
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	30.00		
симулација/е ситуација/е		Да	10.00		
вежбе		Да	10.00		
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1	Latham-Koenig, C., Oxenden, C., & Lambert, J.	English File - Beginner		Oxford University Press	2019
2	Paterson, K.	Oxford Living Grammar: Elementary		Oxford University Press	2009

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

Наставни предмет		Енглески језик за међународну комуникацију		
Ознака предмета: 19.TIU032				
Број ЕСПБ: 3				
Програм(и) у којем се изводи		TIU - 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
1.00	2.00	0.00	0.00	0.00
Предмети предуслови		Нема		

Услови: нема услова

1. Образовни циљ:

Циљ предмета је да оспособи студента за комуникацију на енглеском језику у интеркултуралном окружењу, користећи формалне и неформалне фразе и узимајући у обзир културолошке разлике.

2. Исходи образовања (Стечена знања):

Након успешно савладаног предмета студент ће бити у стању да самостално обавља комуникацију било у облику дијалога или излагања на одређену тему како у формалном академском и пословном окружењу тако и у свакодневној комуникацији интеркултуралном окружењу. Још један исход предмета је тај што ће студент стећи искуство и знање које ће моћи касније да користи приликом полагања неког од стандардизованих испита на међународном нивоу попут ТОЕИЦ, ИЕЛТС и ТОФЕЛ.

3. Садржај/структура предмета:

Теоријска настава

Чиниоци међународне комуникације, баријере и изазови; Развијање језичких и комуникативних вештина за успешно комуницирање у интеркултуралном окружењу; Како започети разговор (одговарање на постављена питања, прекидање и размена информација); Вођење разговора (сналажење у ситуацији када понестану речи, мењање теме разговора, инсистирање на појашњењу, провера да ли је порука схваћена, исказивање интересовања за наставак разговора); Захтеви и одговор на захтеве (Давање предлога, Давање савета); Вођење дискусије (Изражавање мишљења, Изражавање слагања и неслагања, Наглашавање битних ствари у комуникацији); Како саопштити лоше вести, (Одбијање, Исказивање незадовољства, Исказивање несигурности и сумње); Охрабривање и давање комплимената; Препричавање нечијег разговора; Разговор о прошлим догађајима и наратива; Како завршити разговор; Онлајн комуникација на енглеском језику и вођење блога.

Практична настава

Вежбе слушања, попуњавања и конверзационе вежбе на претходно поменуте теме; Увежбавање новоусвојених формалних и неформалних фраза неопходних за вођење комуникације у интеркултуралном окружењу; Симулације ситуација на различите теме у којима се обрађују фразе неопходне за започињање, вођење и завршетак разговора у интеркултуралном окружењу; Вођење дебате и јавни наступ на енглеском језику; Симулација ситуација саопштавања лоших вести узимајући у обзир културолошке разлике; Симулација охрабривања на различите теме; Симулација препричавања нечијег разговора узимајући у обзир културу одакле саговорник долази; Писање наративног есеја на одређену тему; Увежбавање акронима на енглеском језику путем симулације слања порука и употребе акронима у интеркултуралној комуникацији; Практични рад студента на тему вођења блога на енглеском језику.

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	Gore, S., & Smith, D. G.	English for Socializing	Oxford University Press	2007
2	Pelteret, C.	Speaking: B1+ Intermediate	Collins	2012
3	Snelling, R.	Speaking: A2 pre-intermediate	Collins	2013
4	Yates, Jean	Practice Makes Perfect English Conversation	McGraw-Hill	2012

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

Наставни предмет		Национална гастрономија					
Ознака предмета: 19.МТНК40							
Број ЕСПБ: 4							
Програм(и) у којем се изводи		ТИУ - Туризам и угоститељство (ОСС), Изборни предмет					
УНО предмета		Угоститељство					
Наставници:		Димитријевић М. Анчица, Наставник вештина Здравковић Љ. Ивица, Наставник вештина					
Број часова активне наставе (недељно)							
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови		
1.00		0.00	2.00	0.00	0.00		
Предмети предуслови		Нема					
Услови: Нема							
1. Образовни циљ:							
Циљ предмета је да се студенти кроз предавања и практичан рад упознају са историјом, карактеристикама и специфичностима српске кухиње и да схвате њен значај и улогу у креирању гастрономске понуде угоститељских објеката у Србији.							
2. Исходи образовања (Стечена знања):							
Након успешно савладаног предмета студенти ће бити упознати са начином припреме и сервирања гастрономских специјалитета који су карактеристични за подручје Србије и биће у могућности да уоче разлике и специфичности националне кухиње у односу на кухиње других земаља.							
3. Садржај/структура предмета:							
Теоријска настава							
Историја и развој српске кухиње; Српска национална јела; Српски гастрономски производ; Кухиње по регијама; Кухиња Војводине; Кухиња Шумадије и Западне Србије; Кухиња Јужне Србије; Примена српских гастрономских производа у састављању менија; Лесковачки роштиљ као национални бренд; Српска национална кухиња као трпеза салаша; Српска национална кухиња као трпеза воденичара; Српска национална кухиња као трпеза рибара; Српска национална кухиња као трпеза пастира; Српска национална кухиња као трпеза виноградара; Српска национална кухиња као трпеза ратара.							
Практична настава							
Практична настава се реализује у кухињама различитих угоститељских објеката где студенти примењују теоријска знања и вежбају припрему јела националне кухиње.							
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	Вукић, М.	Национална гастрономија			ВХШ, Београд		2015
2	Калењук, Б.	Националне гастрономије			ПМФ, Нови Сад		2016

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

Наставни предмет		Међународна гастрономија				
Ознака предмета: 19.МТНК39						
Број ЕСПБ: 4						
Програм(и) у којем се изводи		ТИУ - Туризам и угоститељство (ОСС), Изборни предмет				
УНО предмета		Угоститељство				
Наставници:		Петковић Д. Никола, Наставник вештина Здравковић Љ. Ивица, Наставник вештина				
Број часова активне наставе (недељно)						
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови		
1.00	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 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						
Гастрономија као наука; Гастрономија и култура; Туризам и гастрономија; Савремене тенденције у гастрономији; Гастрономија старих цивилизација; Међународна кухиња; Европска кухиња; Француска кухиња; Италијанска кухиња; Кухиње средње и источне Европе; Немачка кухиња; Кухиње блиског истока; Америчка кухиња; Исхрана на Антарктику и Свмиру; Српска кухиња.						
Практична настава						
Практична настава се реализује у гастрономском ресторану школе и различитим угоститељским објектима где студенти вежбају припрему јела различитих националних кухиња.						
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	Драшковић, С.	Међународна гастрономија		Универзитет Сингидунум, Београд		2018
2	Портић, М.	Гастрономски производи		ПМФ, Нови Сад		2011
3	Цуцулески, В.	Интернационална гастрономија		ФТУ, Охрид		2008

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

Завршни рад		Завршни рад				
Ознака предмета: 19.TIU022						
Број ЕСПБ: 5						
Програм(и) у којем се изводи		TIU - Туризам и угоститељство (ОСС), Обавезан предмет				
УНО предмета		Туризам				
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	4.00	
Предмети предуслови		Нема				
Услови: претходно остварених 175 ЕСПБ						
1. Образовни циљ:						
Циљ завршног рада је да покаже да је студент овладао стручним знањима и вештинама и стекао потребне компетенције за самосталан рад у области туризма и угоститељства. Боље упознавање са релевантном стручном литературом, детаљнија разрада Предмета завршног рада и анализа теме Завршног рада.						
2. Исходи образовања (Стечена знања):						
Израдом и одбраном завршног рада студент ће бити способан да идентификује и решава проблеме у области туризма и угоститељства, примењује стечена знања и специфичне практичне вештине у обављању активности и задатака у овој области, настави стручно усавршавање на вишем нивоу студија.						
3. Садржај/структура предмета:						
Након обављеног стручног истраживања, студент припрема завршни рад уз упутства и консултације са ментором у форми која садржи следећа поглавља: увод, теоријски део, обрада теме завршног рада са конкретним истраживањем, резултати истраживања, закључак, преглед литературе. Ментор оцењује завршни рад, наводи примедбе и предлаже корекције. Након сагласности ментора, обавезна је усмена одбрана завршног рада пред званично именованом комисијом која се састоји од најмање три члана.						
4. Методе извођења наставе:						
Самостални рад студента, истраживање, метод дескрипције, метод анализе, метод синтезе, дискусије.						
Оцене знања (максимални број поена 100)						
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит		Обавезн Поена
писани део рада		Да	50.00	усмена презентација рада		Да 50.00
Литература						
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач		Годин

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

Предмет завршног рада		Предмет завршног рада - ТИУ			
Ознака предмета: 19.TIU122					
Број ЕСПБ: 4					
Програм(и) у којем се изводи		ТИУ - Туризам и угоститељство (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета		Туризам			
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 Туризам и угоститељство и реализована стручна пракса					
1. Образовни циљ:					
Циљ предмета је оспособљавање студената да, кроз примену стечених стручних знања и практичних вештина, реализују процес истраживања одабране теме, креирају истраживање у складу са предметом истраживања, прикупљају податке и изврше њихову анализу, презентују резултате истраживања, доносе и презентују закључке на основу добијених резултата.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
Након успешно савладаног предмета студент стиче способност реализације стручно-истраживачког рада, дефинисања фаза истраживања, критичког размишљања у стручно-истраживачком раду, примене метода истраживања, интерпретације резултата истраживања и доношења закључака. Оспособљавање студената за писање и презентацију стручних радова и израду завршног рада.					
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		/	2021

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

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 уче 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 - Туризам и угоститељство	

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 - Туризам и угоститељство	

Наставни предмет		Менаџмент туристичких дестинација			
Ознака предмета: 19.TIU016					
Број ЕСПБ: 4					
Програм(и) у којем се изводи		TIU - Туризам и угоститељство (ОСС), Обавезан предмет			
УНО предмета		Туризам			
Наставници:		Нестороска И. Иванка, Гостујући професор 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 услова					
1. Образовни циљ:					
Циљ предмета је упознавање студената са економским одредницама туристичких дестинација. Такође, циљ предмета је одређивање појединачних дестинација у односу на конкурентске и ужем и ширем окружењу, с тим да се одреди обим, структура и квалитет туристичке дестинације, циљеви, мисије и правци управљања тим дестинацијама.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
Савладавање материје предложеног предмета омогућава студентима да се детаљно упознају са свим економским показатељима туристичке дестинације и да на бази тога предвиде, у зависности од могућности, све варијанте даљег туристичког развоја дестинације, као конкурентске позиције на туристичком тржишту.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава					
Место дестинације у систему туризма; Појам, концепти елементи туристичке дестинације; Основне карактеристике туристичких дестинација; Динамички чиниоци развоја туристичких дестинација; Учесници у развоју туристичких дестинација; Дестинација као систем туризма; Место и улога туристичких организација у Србији; Конкурентност и одрживост туристичке дестинације; Маркетинг туристичке дестинације; Брендинг туристичке дестинације; Бенчмаркинг туристичке дестинације; Организације и учесници у управљању дестинацијом; Одрживи развој туристичких дестинација; Процес управљања туристичким дестинацијама на локалном нивоу; Креирање имиџа туристичке дестинације; Кризни менаџмент туристичке дестинације; Сарадња и партнерство у туризму.					
Практична настава					
Интерактивна анализа појма туристичке дестинације, Лајперовог система туризма и основних елемената на примерима конкретних туристичких дестинација; Интересне групе и улога организација за управљање туристичком дестинацијом (ДМО) - туристичких организација; Конкурентност туристичке дестинације; Анализа извештаја WEF-а; Туристички кластери у Србији и суседним земљама; Значај кластера за развој туризма на конкретним примерима; Интерактивна анализа Стратегије развоја туризма Србије; Интерактивна анализа мастер планова туристичких дестинација.					
4. Методе извођења наставе:					
Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова, посета туристичким дестинацијама.					
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	Попеску, Ј.	Менаџмент туристичке дестинације		Универзитет Сингидунум, Београд	2016
2	Кошић, К.	Менаџмент туристичке дестинације-скрипта		Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и угоститељство, Нови Сад	2013

	АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7	
	КЊИГА ПРЕДМЕТА - Туризам и угоститељство	

Наставни предмет		Туристичке регије Србије		
Ознака предмета: 19.TIU017				
Број ЕСПБ: 4				
Програм(и) у којем се изводи		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	1.00	0.00	0.00	0.00
Предмети предуслови		Нема		

Услови: нема услова

1. Образовни циљ:

Циљ предмета је упознавање са туристичко-географским положајем, природним и културно-историјским вредностима, материјалном основом, облицима туризма као и критеријуме сврсисходне поделе земље на туристичке регије и мање просторне целине које чине својим специфичностима саставне делове регија. Циљ је да се пратећи примењени методолошки модел утврде суштинске карактеристике сваке туристичке регије Србије.

2. Исходи образовања (Стечена знања):

Оспособљавање студената да упознају теоријски и практични аспект истраживања туристички релевантних елемената туристичке просторне целине. Прилагођавања процеса регионализације суштинским карактеристикама њеног туристичког функционисања. Упознавање са могућностима упознавања смисла хомогене и комплексне туристичке регије. Дилеме око опредељења за разматрање потенцијалних и афирмисаних туристичких регија.

3. Садржај/структура предмета:

Теоријска настава

Туристичко-географски положај Србије; Природне туристичке вредности; Рељеф као туристичка вредност; Клима као туристичка вредност; Хидрографија као туристичка вредност; Термоминерални извори; Језера; Реке; Биогеографске туристичке вредности; Културна добра као туристички ресурси; Материјална основа туризма; Промет туриста; Домаћи туристи; Страни туристи; Појам туристичке регије; Геотектонска подела планинских делова земље; Туристичке афирмисане планине и места (Копаоник, Златибор, Тара, Златар; Гоч, Стара планина, Шар планина, и др.); Појмовно одређење и развој бањског туризма у Србији (Врњачке Бање, Сокобање, Рибарске бање, Буковичке бање, Врањске бање и осталих бања Србије); Туризам у градовима Србије.

Практична настава

Упознавање са основама методолошког прилаза проблематике изучавања туристичких ресурса, материјалне основе, туристичке валоризације ресурса; Савладавање вештине примена метода и принципа туристичке регионализације државне просторне целине; Испитивање оптималних могућности поделе простора на туристичке регије у функцији најбољег савлађивања суштине туристичке регионализације; Диференцијација туристичке физиономије изражена посредством поделе кроз специфичне комплексне просторне целине; Анализа квантитативних показатеља туристичког промета Србије; Картографско представљање туристичких регија Србије; Картографско представљање материјалне базе развоја туризма Србије.

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	Павловић М.	Географија Србије	Географски факултет, Универзитет у Београду	2018
2	Штетић С. Шимичевић Д.	Туристички ресурси Србије	ВТШ Београд	2014