

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

Академија струковних студија, Јужна Србија

КЊИГА ПРЕДМЕТА Менаџмент технологије хране и гастрономије

Лесковац

2025.

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

Садржај

<u>Храна и култура (19.SSG007)</u>	1
<u>Технологија хране и пића (19.SSG004)</u>	3
<u>Управљање угоститељским предузећима (19.SSG011)</u>	4
<u>Системи рада у гастрономији и планирање менија (19.SSG001)</u>	6
<u>Бизнис план (19.SSG003)</u>	7
<u>Вредновање ресурса у туризму (19.SSG015)</u>	8
<u>Стручна пракса* (19.SSG012)</u>	9
<u>Савремени трендови у гастрономији (19.SSG006)</u>	10
<u>Сензорна анализа хране и пића (19.SSG005)</u>	11
<u>Пројектовање и опремање угоститељских објеката (19.SSG002)</u>	12
<u>Туристички кластери и локални развој (19.SSG008)</u>	14
<u>Маркетинг менаџмент услуга (19.SSG009)</u>	16
<u>Предмет завршног рада (19.SSG014)</u>	17
<u>Завршни рад (19.SSG013)</u>	18

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

Наставни предмет		Храна и култура		
Ознака предмета: 19.SSG007				
Број ЕСПБ: 6				
Програм(и) у којем се изводи		SSG - Менаџмент технологије хране и гастрономије (ССС), Обавезан предмет		
УНО предмета		Хуманистичке науке и право		
Наставници:		Коруновски К. Сашо, Гостујући професор		
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 услова

1. Образовни циљ:

Циљ предмета је да омогући студентима стицање теоријских и практичних знања о основним појмовима, циљевима и вези између хране и културе, уз разумевање принципа и правила спремања јела и сагледавање различитих начина исхране у различитим културама.

2. Исходи образовања (Стечена знања):

Након успешно савладаног предмета студенти ће бити оспособљени да препознају и разумеју везу између хране и културе и поседоваће знања за креирање угоститељске понуде која је у складу са захтевима тражње и специфичностима које произилазе из разлика у култури земље домаћина и земље из које гости долазе.

3. Садржај/структура предмета:

Теоријска настава

Појам културе; Тумачење појма културе кроз историју од стране различитих аутора; Основни видови културе; Значај континуитета културе; Историја културе и уметности; Исхрана и култура; Култура и традиција у гастрономији; Историјски развој и специфичности појединих начина исхране; Специфични облици националних гастрономија; Поштовање укупног квалитета људских особина и разноликости у гастрономији; Приказ везе између културе, хране и исхране преко различитих социо-културних елемената; Култура, туризам и угоститељство.

Практична настава

Развој појединих елемената културе и гастрономије кроз историју; Принципи и правила спремања хране у различитим културама; Значај морала у гастрономији; Значај мотивације и подстицаја запослених за квалитет хране; Локални, регионални, национални и глобални етички кодекс; Историја културе и уметности: палеолит, неолит; Месопотамија, Египат, Крит, Микена; Антички период (Грчка, Рим); Средњи век (Византија, исламска култура и уметност, романика, готика); Ренесанса, барок; Култура и уметност XIX и XX; Приказ везе између културе, хране и исхране преко историјских промена; Приказ везе између културе, хране и исхране преко друштвеног статуса; Приказ везе између културе, хране и исхране преко религије; Приказ везе између културе, хране и исхране у условима глобализације.

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	Коруновски, С., Коцевски, Ј.	Храна и култура	Факултет за туризам и угоститељство	2009
2	Драшковић, С.	Међународна гастрономија (стр. 30-48 и 66-78)	Универзитет Сингидунум, Београд	2018
3	Ђуришић, Б.	Исхрана	Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд	2010
4	Ђукић Дојчиновић, В.	Културни туризам	Клио, Београд	2005
5	Влаховић, М.	Храна	Виша пословна школа, Нови Сад	2002

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

Наставни предмет	Технологија хране и пића
Ознака предмета: 19.SSG004	
Број ЕСПБ: 6	
Програм(и) у којем се изводи	SSG - Менаџмент технологије хране и гастрономије (ССС), Обавезан предмет
УНО предмета	Инжењерство и технологија
Наставници:	Глишић Љ. Слободан, Виши предавач Паскуале М. Ангела, Гостујући професор

Број часова активне наставе (недељно)				
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
2.00	0.00	3.00	0.00	0.00

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

Услови: нема услова

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 поседовати 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).

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; Технологија кондиторских производа; Технологија пива и безалкохолних пића; (тематске јединице које изводи наставник Добрила Ранђеловић).

Технологија вина и жестоких алкохолних пића; Технологија зачинског и лековитог биља; Технологија млека; Технологија млечних производа; Технологија меса; Технологија производа од меса (тематске јединице које изводи наставник Драгана Станисављевић).

Практична настава
Организација праћења квалитета намирница; Параметри квалитета намирница биљног порекла; Показатељи квалитета воћа и поврћа; Показатељи квалитета жита и брашна; Показатељи квалитета хлеба и пецива; Показатељи квалитета кондиторских производа; Показатељи квалитета безалкохолних и алкохолних пића; Одређивање квалитета млека и млечних производа; Одређивање квалитета меса; Одређивања квалитета производа од меса.

4. Методе извођења наставе:
Предавања; вежбе; презентација примера из пословне праксе; студије случаја; израда и презентација семинарских радова, додатни облици наставе.

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	Ђуришић, Б.	Технологија хране и пића	Висока хотелијерска школа струковних студија	2013
2	Ђуришић, Б.	Технологија животних намирница	Виша хотелијерска школа, Београд	2005

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

Наставни предмет	Управљање угоститељским предузећима
Ознака предмета: 19.SSG011	
Број ЕСПБ: 5	
Програм(и) у којем се изводи	SSG - Менаџмент технологије хране и гастрономије (ССС), 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	2.00	0.00	0.00	0.00

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

Услови: нема услова

1. Образовни циљ:

Циљ предмета је упознавање студената са савременим трендовима управљања у хотелијерству уз формирање односа према хотелијерству као делатности од кључног значаја за развој туризма и туристичке привреде, као и схватање значаја хотелијерства за укупан друштвени-економски развој привреде одређених територија (места, региона, земље)

2. Исходи образовања (Стечена знања):

Након успешно савладаног предмета студенти ће поседовати знања о просторним, техничко-технолошким, организационим процесним и економским специфичностима хотелијерства као привредне делатности и биће оспособљени за обављање послова и задатака у угоститељским предузећима.

3. Садржај/структура предмета:

Теоријска настава:

Савремене тенденције у услужним делатностима; појмовне основе хотелијерства; пословна оријентација хотелских предузећа; стратегијско управљање у хотелском предузећу; планирање као фаза менаџмент процеса у хотелском предузећу; организовање као фаза менаџмент процеса у хотелском предузећу; лидерство као фаза менаџмент процеса у хотелском предузећу; контрола као фаза менаџмент процеса у хотелском предузећу (тематске јединице које изводи наставник Предраг Стаменковић).

Управљање људским ресурсима у хотелском предузећу; хотелске јединице и просторије; техника пословања рецепције; пословање хотела са агенцијама; раст и развој међународних хотелских ланаца; пословно повезивање хотелских предузећа; стратегијско прилагођавање хотелских услуга тржишним тенденцијама у наредним годинама (тематске јединице које изводи наставник Драгана Илић).

Практична настава:

Најважније карактеристике хотелијерског и туристичког тржишта; дефинисање и значај хотелијерства за развој туризма; хотелска предузећа и глобализација пословања; управљање пословним операцијама и финансијама у хотелском предузећу; основе планирања у хотелском предузећу; основе процеса организовања у хотелском предузећу; основе лидерства у хотелском предузећу; основе процеса контроле у хотелском предузећу; формирање и функционисање радног колектива у хотелу; управљање организационом структуром хотелског предузећа; хотелска резервација, хотелски дневник и остала документација; уговори између угоститељских предузећа и туристичких агенција и обрачун са агенцијама; основни начини раста и развоја угоститељских ланаца; облици повезивања хотелских предузећа; облици прилагођавања хотелских предузећа тржишним захтевима.

4. Методе извођења наставе:

Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случајева, израда и презентација семинарских радова, групни рад, стручно-истраживачки рад.

Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе	Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн	Поена
активност у току предавања	Да	5.00	усмени испит	Да	40.00
колоквијум-и	Да	30.00			
практична настава	Да	5.00			
практични задатак	Да	20.00			

Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
1	Чачић, К.	Пословање хотелских предузећа	Универзитет Сингидунум, Београд	2014
2	Станишић, М., Николић, Д.	Контрола и ревизија хотелског пословања	Универзитет Сингидунум, Београд	2009

		АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА, ЈУЖНА СРБИЈА 16000 ЛЕСКОВАЦ, ПАРТИЗАНСКА 7		
		КЊИГА ПРЕДМЕТА - Менаџмент технологије хране и гастрономије		
Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
3	Лончар, М.	Менаџмент у хотелијерству	Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд	2008

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

Наставни предмет		Системи рада у гастрономији и планирање менија		
Ознака предмета: 19.SSG001				
Број ЕСПБ: 5				
Програм(и) у којем се изводи		SSG - Менаџмент технологије хране и гастрономије (ССС), Обавезан предмет		
УНО предмета		Угоститељство		
Наставници:		Петковић Д. Никола, Наставник вештина		
Број часова активне наставе (недељно)				
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
2.00	2.00	0.00	0.00	0.00
Предмети предуслови		Нема		

Услови: нема услова

1. Образовни циљ:

Циљ предмета је да студенти кроз предавања, вежбе и практичан рад сагледају место, улогу и значај израде јеловника и менија у савременој угоститељској делатности. Јеловник и мени као алат менаџмента у различитим операцијама може помоћи у осигурању успеха и профита сваког угоститељског објекта. Кроз овај предмет студент учи да састави јеловник и мени према намени и кроз практичне вежбе овлада значајним бројем менија који су незаобилазни у савременом угоститељству, као и стицање знања о појединим облицима система рада у угоститељским кухињама, узимајући у обзир гастрономију као основу.

2. Исходи образовања (Стечена знања):

Након успешно савладаног предмета студент ће поседовати теоријска знања и практичне вештине за менаџерско, тржишно и маркетиншко представљање менија као и самосталну израду менија. Након савладаног предмета студент ће бити оспособљен да разликује поједине системе рада у угоститељству и њихову организациону структуру, као и да саставља меније у односу на различите потребе конзумента.

3. Садржај/структура предмета:

Теоријска настава

Појам и подела јеловника, појам и подела менија (према намени, према броју гангова), потребна знања за стручно састављање јеловника и менија, планирање јеловника и менија, израда јеловника и менија према условима рада угоститељског објекта за храну и пиће (могућност набавке намирница за планирану измену или допуну, могућност рационалнијег искоришћења постојећег асортимана намирница, како ће нове или измењене ставке утицати на повећање трошкова и да ли ће их поднети продајна цена јела, да ли постојећи капацитети опреме могу прихватити нову ставку, какве су физичке могућности просторија и радника, да ли ће измена угрозити праволинијски ток намирница и јела, да ли је особље стручно да проведе планиране измене и да ли измена одудара од производно услужног програма (теме ресторана), дизајн и графичка израда јеловника и менија (папир, штампа, боја, баланс, разноврсност, састав, опис, истина у менију, обележавање менија, навођење ставки, величина, дизајн корица), нутритивна избалансираност менија и њен значај. Системи рада различитих угоститељских објеката (пансионско пословање, пословање пролазног типа и банкет).

Практична настава

Састављање различитих врста менија, зависно од намене.

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	40.00
практична настава	Да	5.00			
практични задатак 1	Да	20.00			
практични задатак 2	Да	30.00			

Литература

Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
1	Вукић, М.	Планирање менија	ВХШ, Београд	2011
2	Шкрињар, М., Тешановић, Д.	Храна у угоститељству	ПМФ, Нови Сад	2007
3	Војновић, Б., Цвијановић, Д.	Гастрономија (стр. 173-193 и 195-207)	Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој бањи	2021

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

Наставни предмет		Бизнис план			
Ознака предмета: 19.SSG003					
Број ЕСПБ: 5					
Програм(и) у којем се изводи		SSG - Менаџмент технологије хране и гастрономије (ССС), Изборни предмет			
УНО предмета		Пословна економија и менаџмент			
Наставници:		Марјановић В. Милена, Професор струковних студија Михаиловић Ж. Иван, Професор струковних студија Глигоријевић Ј. Немања, Виши предавач			
Број часова активне наставе (недељно)					
Предавања		Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
2.00		2.00	0.00	0.00	0.00
Предмети предуслови		Нема			
Услови: нема услова					
1. Образовни циљ:					
Након успешно савладаног предмета студенти ће бити оспособљени да обављају процесе пословног планирања и на адекватан начин демонстрирају бизнис план као глобално оруђе савремених тржишно оријентисаних предузећа у условима конкуренције, односно биће оспособљени за самосталну израду и имплементацију бизнис плана.					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
Након успешно савладаног предмета студенти ће бити оспособљени да: темељно познају процесе пословног планирања и на адекватан начин демонстрирају бизнис план као глобално оруђе савремених тржишно оријентисаних предузећа у условима конкуренције, односно биће оспособљени за самосталну израду и имплементацију бизнис плана.					
3. Садржај/структура предмета:					
Теоријска настава Појам малог бизниса; Планирање у бизнису; Потенцијални бизнис; Обезбеђење финансијских средстава; Садржај и дефинисање бизнис плана; Анализа делатности; Опис посла; Производни план; (тематске јединице које изводи наставник Милена Марјановић). Маркетинг план; Организациони план; Финансијски план; (тематске јединице које изводи наставник Иван Михаиловић). Оцена ризика; Закључак бизнис плана; Конкретизација бизнис плана на примеру (тематске јединице које изводи наставник Немања Глигоријевић).					
Практична настава Појам малог бизниса; Планирање у бизнису. Бизнис као организациони систем; Потенцијални бизнис; Финансирање из различитих извора финансирања; Оправданост избора делатности; Оцена погодности локације; Основни подаци о организацији; Иницијални трошкови; Степен поверљивости плана; Будућа очекивања; Анализа конкуренције; Сегментација тржишта. Предвиђања везана за даљи развој гране (делатност); Врста делатности; Величина бизниса; Опрема и људски ресурси; Производни процес; Производни објекат; Машине и опрема; Сировине и материјали; Цене; Канали дистрибуције; Логистика; Промоција; Прогноза будућих очекивања; Контрола; Форма власништва; Управљање и начин доношења одлука; Финансијски извештаји; SWOT анализа; Закључак бизнис плана; Конкретизација бизнис плана на примеру.					
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 40.00
колоквијум-и		Да	30.00		
практична настава		Да	5.00		
практични задатак		Да	20.00		
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1	Пенезић, Н.	Ваш водич кроз бизнис план		Републичка агенција за развој малих и средњих преузећа и преузетника, Београд	2003
2	Марјановић, М.	Бизнис план као основа за реализацију менаџмент стратегије		Економика, Ниш	1999

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

Наставни предмет		Вредновање ресурса у туризму		
Ознака предмета: 19.SSG015				
Број ЕСПБ: 5				
Програм(и) у којем се изводи		SSG - Менаџмент технологије хране и гастрономије (ССС), Изборни 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 услова

1. Образовни циљ:

Циљ предмета је да студенти стекну теоријска знања о туристичкој валоризацији као једном од најважнијих и најсложенијих питања у туристичкој теорији и пракси, као и да овладају техникама и методама парцијалне и комплексне валоризације туристичког потенцијала.

2. Исходи образовања (Стечена знања):

Након успешно савладаног предмета студенти ће бити оспособљени за истраживачке активности у области вредновања, активирања и стављања у функцију елемената, појава и процеса у простору који омогућавају развој и унапређење развоја туризма и поседоваће знања које се односе на анализу и оцену туристичког потенцијала.

3. Садржај/структура предмета:

Теоријска настава

Простор и туризам; Својства и класификација туристичких ресурса; Увод у валоризацију туристичког потенцијала; Процес валоризације у туризму; Принципи валоризације туристичког потенцијала; Методолошки приступ валоризацији туристичког потенцијала; Анализа просторних компоненти као посебних вредности; Ресурси и природна средина; Типови ресурса и потрошња ресурса; Принципи вредновања природног потенцијала; Методи вредновања природног потенцијала; Принципи вредновања антропогеног потенцијала; Методи вредновања антропогеног потенцијала; Модели туристичке валоризације; Стејкхолдерски приступ туристичкој валоризацији.

Практична настава

Појам и елементи туристичке валоризације; Основне димензије атрактивности; Оцена атрактивности природних ресурса; Оцена атрактивности антропогених ресурса; Врсте и валоризација природних туристичких ресурса; Врсте и валоризација антропогених туристичких ресурса; Коришћење, организација и заштита простора; Улога атрактивности и уређености простора у развоју туризма; Појам и компоненте капацитета носивости туристичког простора; Степен искоришћености туристичког простора; Појам заштићених природних добара; Појам заштићених културних добара; Модел туристичке валоризације Светске туристичке организације; Модел Hilary du Gros за оцену туристичког потенцијала културних добара; Примена метода туристичке валоризације на примерима конкретних туристичких дестинација.

4. Методе извођења наставе:

Предавања, вежбе, презентација примера из праксе, студије случаја, израда и презентација приступних радова, стручно-истраживачки рад.

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	Јовановић, В.	Туризам и простор	Универзитет Сингидунум, Београд	2017
2	Максин, М.	Туризам и простор	Универзитет Сингидунум, Београд	2012
3	Вуконић Б.	Туризам и развој: појам, начела, поступци	Микрорад, Загреб	2001

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

Стручна пракса		Стручна пракса*			
Ознака предмета: 19.SSG012					
Број ЕСПБ: 3					
Програм(и) у којем се изводи		SSG - Менаџмент технологије хране и гастрономије (ССС), Обавезан предмет			
УНО предмета		Угоститељство			
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	6.00
Предмети предуслови		Нема			
Услови: нема услова					
1. Образовни циљ:					
Стицање практичних знања и вештина из области менаџмента технологије хране и гастрономије					
2. Исходи образовања (Стечена знања):					
Након успешно обављене стручне праксе студент ће поседовати практична знања и вештине у складу са исходом процеса учења предмета на студијском програму Менаџмент технологије хране и гастрономије.					
3. Садржај/структура предмета:					
Примена основних техника израде и ажурирања бизнис плана; Упознавање са правилима израде производног плана; Упознавање са правилима израде маркетинг плана; Упознавање са правилима израде организационог плана, Упознавање са правилима израде финансијског плана; Упознавање са техникама пројектног менаџмента; Активно учешће у реализацији пројеката из области технологије хране и гастрономије; Пројектовање и опремање угоститељских објеката; Упознавање са планирањем и организацијом пројектних задатака; Упознавање са тимским приступом у решавању проблема; Разумевање основних појмова из области менаџмента услуга; Упознавање са конкретним проблемима предузећа туристичке привреде; Стицање знања за обављање пословних операција у хотелском предузећу; Стицање знања за обављање пословних функција у хотелском предузећу; Стицање знања за управљање људским ресурсима у хотелском предузећу; Стицање знања о појединим сензорним параметрима квалитета хране; Упознавање са конкретним методама вредновања најважнијих својстава хране и пића; Упознавање са историјским развојем и специфичностима појединих начина исхране; Стицање практичних знања о основним појмовима, циљевима и вези између хране и културе; Разумевање принципа и правила спремања јела, уз сагледавање различитих начина исхране у различитим културама; Стицање практичних знања о креирању угоститељске понуде која је у складу са захтевима тражње и специфичностима које произилазе из разлика у култури различитих земаља; Упознавање са улогом туризма у локалном економском развоју; Упознавање са значајем туризма у одрживом развоју локалних целина; Стицање знања о инструментима и техникама интегрисања туризма у општи концепт развоја широк локалних целина; Упознавање са савременим трендовима у гастрономији; Упознавање са системима рада и планирања менија у угоститељским објектима.					
4. Методе извођења наставе:					
Стручна пракса студената реализује се у приватним и јавним предузећима /организацијама са којима Академија струковних студија „Јужна Србија“ 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 планирању, организовању, вођењу и контроли предузећа туристичке привреде и хотелијерских предузећа, као и са актуелним проблемима и променама у областима технологије хране, гастрономије, туристичке и хотелијерске делатности.					
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезн Поена
редовно похађање стручне праксе		Да	30.00	урађен и предат дневник стручне праксе	Да 70.00
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач	Година
1	-	Статут предузећа, правилници, процедуре, стручна упутства и друга општа акта предузећа као и други штампани и електронски извори		-	-

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

Наставни предмет		Савремени трендови у гастрономији		
Ознака предмета: 19.SSG006				
Број ЕСПБ: 6				
Програм(и) у којем се изводи		SSG - Менаџмент технологије хране и гастрономије (ССС), Обавезан предмет		
УНО предмета		Угоститељство		
Наставници:		Петковић Д. Никола, Наставник вештина		
Број часова активне наставе (недељно)				
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
4.00	2.00	0.00	0.00	0.00
Предмети предуслови		Нема		

Услови: нема услова

1. Образовни циљ:

Предмет треба да омогући студенту стицање знања о савременим трендовима у гастрономији (технике термичке и топле обраде, сферификација и технике кувања, савремене технике у молекуларној гастрономији, савремени адитиви и примена нових уређаја за припрему гастрономских производа).

2. Исходи образовања (Стечена знања):

Након успешно савладаног предмета студент ће поседовати знање како да примени технике термичке и топле обраде, као и сферификације и технике кувања. Студент ће бити оспособљен за примену савремених техника у молекуларној гастрономији, примену савремених адитива и нових уређаја у припреми специфичних гастрономских производа, а знаће и да креира иновативне меније.

3. Садржај/структура предмета:

Теоријска настава

Савремени трендови термичке и топле обраде; сувид техника кувања; развој и утицај молекуларне гастрономије; молекуларна гастрономија и побољшање српске гастрономске сцене; истраживање процеса и техника које доводе до савршенства у припреми хране; изучавање хране са научног аспекта ради добијања модерничке кухиње која користи елементе молекуларне гастрономије ради унапређења укуса јела и начина припреме; авангардна кухиња (појам и настанак); технике које се користе у молекуларној гастрономији са савременим приступом; сферификација и техника кувања; савремени адитиви за припрему хране; карактеристике емулзификације; примена течног азота у прехранбеној индустрији; нови уређаји за припрему специфичних гастрономских производа; креирање иновативних менија; примена савремених јела на ивент догађаје.

Практична настава

Практична обука за примену термичке и топле обраде, сувид технике кувања, молекуларна гастрономија, савремене технике у молекуларној гастрономији, сферификација и техника кувања, савремени адитиви за припрему хране, примена нових уређаја у гастрономији, креирање иновативних менија.

4. Методе извођења наставе:

Предавања, вежбе, презентација примера из праксе, студије случаја, рад у рачунарском кабинету, рад у кухињи.

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	Hamlyn	New Larousse Gastronomique (str. 1-159 - prevod na srpski jezik)	Octopus Publishing Group, London, United Kingdom	2009
2	Драшковић, С.	Међународна гастрономија (стр. 54-64 и 202-214)	Универзитет Сингидунум, Београд	2018
3	Војновић, Б., Цвијановић, Д.	Гастрономија (стр. 139-156)	Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој бањи	2021

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

Наставни предмет	Сензорна анализа хране и пића			
Ознака предмета: 19.SSG005				
Број ЕСПБ: 5				
Програм(и) у којем се изводи	SSG - Менаџмент технологије хране и гастрономије (ССС), Обавезан предмет			
УНО предмета	Угоститељство			
Наставници:	Петковић Д. Никола, Наставник вештина			
Број часова активне наставе (недељно)				
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
2.00	2.00	0.00	0.00	0.00
Предмети предуслови		Нема		

Услови: нема услова

1. Образовни циљ:

Предмет треба да омогући студенту стицање знања о појединим сензорним параметрима квалитета хране (у ширем смислу речи) и пића, познавање техника сензорног вредновања и метода оцењивања доминантних особина (изгледа, боје, сјаја, замућења, текстуалних својстава и ароме).

2. Исходи образовања (Стечена знања):

Након успешно савладаног предмета студент ће знати технике сензорног оцењивања боје, текстуре, мириса и укуса и биће оспособљен за одабир и примену конкретне методе вредновања најважнијих својстава хране и пића.

3. Садржај/структура предмета:

Теоријска настава

Терминолошко разматрање појмова-органолептички, тј. сензорни квалитет хране и пића; Указивање на технике – визуелна, орална, олфакторна, палпаторна техника сензорног вредновања и основне методе оцењивања квалитета хране и пића; Дефинисање најважнијих параметара сензорног квалитета – изгледа, текстуре, тј. конзистенције хране или вискозитета пића са нагласком на арому – мирис и укус; Приказ појединачних практичних и теоретских метода оцењивања припремљених јела од меса, рибе, дивљачи и других биљних намирница; Сензорно оцењивање пекарских и посластичарских производа; Оцењивање сензорног квалитета различитих врста безалкохолних и алкохолних пића уз давање акцента на перцепцију мириса и укуса.

Практична настава

Практична обука за сензорно вредновање квалитета хране и пића.

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	40.00
практична настава	Да	5.00			
практични задатак 1	Да	20.00			
практични задатак 2	Да	30.00			

Литература

Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
1	Попов-Раљић Ј.	Технологија и квалитет готове хране	Универзитет у Новом Саду	1999
2	Радовановић, Р., Попов-Раљић Ј.	Сензорна анализа прехранбених производа	Универзитет у Београду, Београд	2001
3	Речкоска Г.	Методи за испитување на квалитетот на стоките	ФТУ, Охрид	2009

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

Наставни предмет		Пројектовање и опремање угоститељских објеката		
Ознака предмета: 19.SSG002				
Број ЕСПБ: 6				
Програм(и) у којем се изводи		SSG - Менаџмент технологије хране и гастрономије (ССС), Обавезан предмет		
УНО предмета		Угоститељство		
Наставници:		Петковић Д. Никола, Наставник вештина		
Број часова активне наставе (недељно)				
Предавања	Аудиторне вежбе	Други облици наставе	СИР/СТИР/ИР/ПИР/НИР	Остали часови
4.00	2.00	0.00	0.00	0.00
Предмети предуслови		Нема		

Услови: нема услова

1. Образовни циљ:

Циљ предмета је да студенти кроз предавања, вежбе и практичан рад стекну неопходна знања из изградње, уређења и опремања угоститељских објеката, са познавањем основних појмова, подела и категоризација угоститељских објеката (за смештај, исхрану, пиће и друге услуге туристичке забаве, анимације и рекреације).

2. Исходи образовања (Стечена знања):

Након успешно савладаног предмета студент ће поседовати неопходна теоријска и практична знања и вештине везане за изградњу, уређење и опремање угоститељских објеката, хигијене просторија и нових облика, тј, начина за савремено опремање и примену истих у угоститељству.

3. Садржај/структура предмета:

Теоријска настава

Појам, подела, калсификација и каегоризација угоститељских објеката. Хотел – представник чврстих објеката за смештај и исхрану. Изградња угоститељских објеката у складу са потребама делатности, критеријумима категоризације, трендовима у свету и еколошким захтевима. Типизирани угоститељски објекти великих светских ланаца хотела и ресторана. Локална архитектонска традиција у изградњи хотела. Уређење и опремање ресторана. Специјализовани угоститељски објекти (тематске јединице које изводи наставник Ивица Здравковић).

Опрема угоститељских радњи и објеката на превозним средствима (авио-саобраћај, бродови, железница). Одржавање опреме, средстава за рад и инвентара (хигијена просторија, техничких уређаја, намештаја). Савремена опрема и средства за рад у угоститељству. Заштита на раду (хигијена радне средине, заштита на раду). Стандарди и стандардизација у хотелско-угоститељским објектима (посебно са освртом на стандарде понашања, информација и комуникација, одевање, квалитет услуге) тематске јединице које изводи наставник Момчило Цонић).

Практична настава

Практична настава се реализује у угоститељским објектима различитих категорија, као и гастрономском кабинету Високе пословне школе Лесковац где се студенти обучавају о начину пружања угоститељских услуга као и о минималним техничким условима за уређење и опремање угоститељских објеката.

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	40.00
колоквијум-и	Да	30.00			
практична настава	Да	5.00			
практични задатак	Да	20.00			

Литература

Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
1	Чомић, Ђ., Вукић, М.	Изградња и опремање хотелских објеката	ВХШ, Београд	2014
2	Војновић, Б., Цвијановић, Д.	Гастрономија (стр. 157-168 и 343-353)	Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој бањи	2021
3	-	Закон о угоститељству	Службени гласник РС, бр. 17/2019	2019

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

Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
4	-	Правилник о условима и начину обављања угоститељске делатности, начину пружања угоститељских услуга, разврставању угоститељских објеката и минимално техничким условима за уређење и опремање угоститељских објеката	Службени гласник РС”, бр. 48/12 и 58/16	2016
5	-	Правилник о начину пружања угоститељских услуга у покретном објекту и о минималним техничким, санитарно-хигијенским и здравственим условима које мора да испуњава покретни објекат у којем се пружају угоститељске услуге	Службени гласник РС”, бр. 41/10 и 48/12	2012

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

Наставни предмет	Туристички кластери и локални развој
Ознака предмета: 19.SSG008	
Број ЕСПБ: 5	
Програм(и) у којем се изводи	SSG - Менаџмент технологије хране и гастрономије (ССС), Изборни предмет
УНО предмета	Туризам
Наставници:	Стаменковић Д. Предраг, 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 упознавање студената са основама локалног и равномерног регионалног развоја туризма као и стицање знања о теоријским концептима регионалног развоја, досадашњем и будућем локалном и регионалном развоју Србије и локалном и регионалном развоју у оквиру Европске уније.

2. Исходи образовања (Стечена знања):

Студенти ће поседовати знања о инструментима и техникама интегрисања туризма у општи концепт развоја ширих локалних целина кроз његову просторну и функционалну интеграцију, биће оспособљени за утврђивање локалних и регионалних приоритета туристичког развоја у Србији и Европској Унији и знаће да обављају задатке који се односе на усклађивање развоја туризма са другим делатностима.

3. Садржај/структура предмета:

Теоријска настава:
Регионална економија као научна дисциплина; појам и суштина локалног и регионалног развоја; теоријске концепције о локалном и регионалном развоју; дефинисање и типологија економских региона; регионализација - процес формирања региона; основне карактеристике локалног и равномерног регионалног развоја Србије; локални и регионални развој пољопривреде и индустрије Србије; локални и регионални развој туризма Србије; размере локланих и регионалних регионалних диспропорција у Србији; фактори и услови локалног и регионалног развоја Србије; регионализација Републике Србије; Привредно-системске основе локалног и регионалног развоја Србије; институционалне претпоставке локалног и регионалног развоја Србије; локални и регионални развој у Европској унији; утврђивање и оцена локалних и регионалних разлика у Србији; утврђивање и оцена локалних и регионалних разлика у Европској унији.

Практична настава:
Међузависност локалног економског развоја и туризма; концепције и модели локалног и регионалног развоја; туризам у концепцијама локалног развоја; туризам као привредна делатност; допринос туризма генерисању бруто домаћег и бруто националног производа, спољно-трговинском билансу, порасту запослености, измени привредне структуре и балансираном регионалном развоју; директни, индиректни и индуковани ефекти; TSA (Туристички сателитски рачуни); туристички мултипликатори; еластичност туристичке тражње; учешће туризма у BDP-и различитих региона и локалних самоуправа; развој туризма као фактор локалне и регионалне диференцијације; туризам као фактор хомогенизације геопростора; туристички региони - инструменти просторног развоја; улога туризма у развоју економски неразвијених локалних средина

4. Методе извођења наставе:

Предавања, вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случајева, израда и презентација семинарских радова, стручно-истраживачки рад.

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	-	Стратегија развоја туризма Републике Србије	Министарство трговине, туризма, телекомуникација, Влада РС	2016
2	Аранђеловић, З., Глигоријевић, Ж.	Регионална економија	СВЕН, Ниш	2010

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

Литература				
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година
3	Глигоријевић, Ж.	Туризам - карактеристике и перспективе развоја	СВЕН, Ниш	2012
4	Унковић, С. Зечевић, Б.	Економика туризма	Економски факултет, Београд	2007

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

Наставни предмет		Маркетинг менаџмент услуга					
Ознака предмета: 19.SSG009							
Број ЕСПБ: 5							
Програм(и) у којем се изводи		SSG - Менаџмент технологије хране и гастрономије (ССС), Изборни предмет					
УНО предмета		Пословна економија и менаџмент					
Наставници:		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 услова							
1. Образовни циљ:							
Циљ предмета је да објасни фундаменталне концепте из области менаџмента и маркетинга услуга и нагласи разлике које постоје између управљања услужним процесима и управљања процесима производње физичких добара.							
2. Исходи образовања (Стечена знања):							
Након успешно савладаног предмета, студенти ће поседовати неопходна знања за управљање услугама и услужним процесима. Поред тога, они ће знати да промовишу услужне понуде, као и да раде на креирању изузетне услуге и услужног процеса.							
3. Садржај/структура предмета:							
Теоријска настава Појам и карактерситике услуга; основе услужног менаџмента и маркетинга; понашање потрошача у процесу куповине; потребе, очекивања и задовољство потрошача; управљање квалитетом услуге; позиционирање услуга; развој дугорочних односа са потрошачима; стратегије опоравка од лоше услуге; креирање услужног производа; управљање услужним процесом; људи као инструмент маркетинга; канали дистрибуције услуга; управљање понудом и тражњом; политика формирања цена; услужни амбијент; глобализација услуга.							
Практична настава: Израда писаног тимског пројекта који ће анализирати пословање услужног предузећа, презентација тимског пројекта, студије случајева и дискусије.							
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	Љубојевић, Ч., Дејановић, А	Менаџмент и маркетинг услуга			Висока школа модерног бизниса		2019
2	Kotler, F., Keler, K.	Маркетинг менаџмент			Data status		2017

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

Предмет завршног рада		Предмет завршног рада				
Ознака предмета: 19.SSG014						
Број ЕСПБ: 4						
Програм(и) у којем се изводи		SSG - Менаџмент технологије хране и гастрономије (ССС), Обавезан предмет				
УНО предмета		Угоститељство				
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	4.00	0.00	
Предмети предуслови		Нема				
Услови: Положени сви испити са студијског програма Менаџмент технологије хране и гастрономије 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 ће имати способност за реализацију стручно-истраживачког рада, поседоваће знања да дефинише фазе истраживања, биће оспособљен да критички размишља у стручно-истраживачком раду, да примени методе истраживања, обави интерпретацију резултата истраживања и да доноси закључке. Студент ће бити оспособљен за писање и презентацију стручних радова и израду завршног рада.						
3. Садржај/структура предмета:						
Дефинисање проблема; Идентификовање предмета стручног истраживања; Прикупљање квантитативних и квалитативних података из примарних и секундарних извора; Груписање података; Анализа података применом одговарајућих метода; Резултати истраживања; Објашњење и презентација резултата истраживања; Дискусија на тему добијених резултата.						
4. Методе извођења наставе:						
Стручно–истраживачки рад, консултације, прикупљање материјала, анализа прикупљеног материјала, дискусије.						
Оцене знања (максимални број поена 100)						
Предиспитне обавезе		Обавезна	Поена	Завршни испит		Обавезн Поена
прикупљање и обрада података		Да	60.00	презентација добијених резултата		Да 40.00
Литература						
Р.бр.	Аутор-и	Наслов		Издавач		Година
1	-	Штампани и електронски извори литературе одговарајућих области		-		-

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

Завршни рад		Завршни рад						
Ознака предмета: 19.SSG013								
Број ЕСПБ: 4								
Програм(и) у којем се изводи		SSG - Менаџмент технологије хране и гастрономије (ССС), Обавезан предмет						
УНО предмета		Угоститељство						
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 176 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 менаџмента технологије хране, угоститељства и гастрономије. 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 оспособљен да идентификује и решава проблеме у области менаџмента технологије хране, угоститељства и гастрономије, знаће да примени стечена знања и специфичне практичне вештине у обављању активности и задатака у овој области и биће оспособљен да 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		Година
1	-		Штампани и електронски извори литературе одговарајућих области			-		-