

Студијски програм/студијски програми: Мастер туризмолог			
Врста и ниво студија: Мастер студије			
Назив предмета: Контрола и ревизија хотелског пословања (MT210)			
Наставник: др Бранислав Неранчић			
Статус предмета: Обавезан за модул Хотелијерство			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема			
Циљ предмета Циљ предмета Контрола и ревизија хотелског пословања подразумева употпуњавање и интеграцију компоненте стратешког размишљања неопходне функцијама управљања и руковођења хотелским пословањем. Циљ предмета је упознавање и разумевање процеса контроле, ревизије, интерне и оперативне ревизије са аспекта окружења и као инструмената управљања, ради постизања стратешког циља хотелског система и организације и управљање хотелом путем препоручивања и предузимања корективних мера.			
Исход предмета: Исходи образовања (Стечена знања): Стицање знања и вештина, неопходних за примену стандарда и поступака контроле, ревизије, интерне и оперативне ревизије. Знање за практично обављање послова интерне и оперативне ревизије у хотелу и осталим организацијама. Студенти који одслушају предмет и положи испит су оспособљени да: (1) стратешки утврде елементе система интерних контрола хотелске организације, (2) користе алате за анализу стања у организацији, изводе закључке, предлажу и пореде различите стратегије, (3) обликују препоруке за власника капитала и менаџмент предузећа (4) учествују у примени стратегије у предузећу са позиције менаџера кроз унапређење система интерних контрола у складу са процењеним пословним ризицима.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Садржај/структура предмета: Контрола као пословна функција. Систем интерног надзора и интерних контрола; Сагледавање основних принципа рачуноводства; Ревизија, врсте и начела; Методологија финансијске ревизије; Увод у оперативну ревизију; Шира оцена бонитета хотелског предузећа; Сагледавање пословних токова по активностима; Оцена интегрисаности пословних процеса; Снимак пословних процеса, утврђивање недостатака и слабости токова пословања; Предлози за побољшање праћења пословних токова организације; Праћење показатеља процеса методом упитника по активностима; Реинтеграција пословних активности у систем интерног надзора; Формирање процедура пословних активности; Процена пословних ризика; Портфолио ризика; Оперативна 3Е ревизија пословања; Контрола набавке, готовинска наплата, складиштење, готовинска исплата, благајна. Контрола производно-услужног процеса, контрола трошкова пословања, контрола трошкова хране, обрачунавање и контрола трошкова намирница, контрола трошкова пића, контрола трошкова рада и контрола осталих трошкова. Буџетски и небуџетски методи; Извештај оперативног ревизора и предлози за увођење стратешких инструмената управљања организацијом; Израда практичног примера оперативне ревизије. <i>Практична настава</i> Одвијање наставе у хотелу кроз сагледавање контроле и интерне ревизије у секторским функцијама.			
Литература Неранчић Б. (2007): Интерна и оперативна ревизија, Стилос, Нови Сад Станишић М., Николић Д (2007): Контрола и ревизија хотелског пословања, Универзитет Сингидунум, Факултет за туристички и хотелијерски менаџмент, Београд Неранчић Б., Перовић В (2009): Управљачко рачуноводство, Факултет техничких наука, Нови Сад			
Број часова активне наставе			5 (75)
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе: -	Студијски истраживачки рад: 0
3	2		
Методе извођења наставе Предавања, презентације преко компјутера, коришћење вебсајта, излагање семинарских радова, практична настава у предузећима.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	0-5	писмени испит	
практична настава	0-5	усмени испит	30-45
колоквијум-и	20-40		
семинар-и	0-5		