

Студијски програм/студијски програми : Дипломирани туризмолог			
Врста и ниво студија: Основне академске студије			
Назив предмета: Менаџмент у угоститељству			
Наставник (Име, средње слово, презиме): др Драган В. Тешановић, др Сава В. Јанићевић, др Ивана В. Блешић			
Статус предмета: Обавезан предмет на модулима Хотелијерство и Гастрономија			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема			
Циљ предмета			
Савладати теоретска знања и практичне вештине из управљања и руковођења угоститељским предузећима и објектима.			
Исход предмета			
Оспособљени студенти за разумевање планирања, организовања, руковођења и контроле као основних функција менаџера у Угоститељским предузећима и објектима.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Историјски развој угоститељског менаџмента. Елементи менаџмента(принципи, организационо постављање менаџмента, распон угоститељског менаџмента, функције менаџмента, менаџери и менаџмент). Стратегијски угоститељски менаџмент. Тактички угоститељски менаџмент. Оперативни угоститељски менаџмент. Гастрономски менаџмент. Менаџмент уживања. Менаџмент смештаја и хотелског домаћинства. Финансијски и иновативни угоститељски менаџмент. Менаџмент квалитета и људских ресурса у угоститељству. Значај групног и тимског рада у угоститељству. Специфичности менаџера и менаџмента у угоститељству (култура усменог и писменог комуницирања). Могућност унапређења рада угоститељског менаџмента (рационализација радног времена, планирање и управљање каријером менаџера, пословно понашање, пословно одевање, понашање менаџера у посебним ситуацијама).			
<i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i>			
Кроз вежбе и практичан рад оспособити студенте да планирају, организују и руководе пословима пријема, смештаја, припреме јела и послужења свечаних, редовних и ванредних obroка у угоститељским предузећима и објектима.			
Литература			
1. Добре, Р. (2003): <i>Менаџмент угоститељства</i>, Висока школа за туризам, Шибеник 2. Тешановић, Д. (2009): <i>Гастрономски менаџмент</i>, ВХШ, Београд 3. Сава Јанићевић 2009. Услуге у угоститељству са техником услуживања, опремом и инвентаром, уџбеник, Департаман за географију, туризам и хотелијерство, ПМФ, Нови Сад, ИСБН 978-86-7031-171-8. 235 стр. 4. Dahmer, S. J., Kahl, K. W. (2009): <i>Restaurant servis basics</i>, John Wiley, Inc. Hoboken, New Jersey 5. Hayes, D. K., Ninemeier, J. D. (2004): <i>Hotel Operations Management</i>, Pearson Educational International, Pearson, Prentice Hall			
Број часова активне наставе			5 (75)
Предавања: 3	Вежбе: 2	Други облици наставе: 0	Студијски истраживачки рад: 0
			Остали часови: 0
Методе извођења наставе			
а) метод усменог излагања			
б) метод разговора			
в) илустративно-демонстративне методе (претраживање Интернета, увежбавање техника организације производње и услужења јела и пића као и смештаја гостију и санитације просторија).			
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		