

Студијски програм: МАС Хотелијерство			
Назив предмета: Контрола и ревизија хотелског пословања			
Наставник/наставници: Ранко Бојанић			
Статус предмета: Обавезан			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема			
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: 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> Контрола као пословна функција. Систем интерног надзора и интерних контрола; COSO модел контрола; 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> Израда плана контрола, снимање пословних процеса, процена ризика, управљање пословним ризицима, израда плана интерне ревизије, израда примера Извештаја интерног ревизора Одвијање наставе у хотелу кроз сагледавање контроле и интерне ревизије у секторским функцијама.			
Литература <i>Обавезна литература</i> 1. Станишић М., Интерна контрола и ревизија, Сингидунум, Београд, 2014. год. 2. Станишић М., Интерна ревизија, Сингидунум, Београд, 2018. год. 3. Перовић В., Бојанић Р.: Основе контролинга, Факултет техничких наука, Нови Сад, 2016. год. <i>Допунска литература</i> 4. Барјактаровић Д., Кнежевић М., Управљање квалитетом у хотелијерству, Сингидунум 2021. год. 5. Беке Тривунац Ј., Антић О., Смернице интерне ревизије, Удружење интерних ревизора Србије, Београд, 2020. год.			
Број часова	активне наставе: 8	Теоријска настава: 3	Практична настава: 3+1+1
Методе извођења наставе Предавања, вежбе и консултације. Презентације, одбране, излагање семинарских радова, практична настава у хотелским предузећима оријентисана на сагледавање интерне контроле, интерне ревизије и упознавање са системом интерних контрола и система квалитета у пословним процесима. Упознавање са практичним радом на управљању ризицима у пословним процесима хотела.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	40

активности у току вежби / практична настава	5	усмени испит	
колоквијум-и	40		
семинар-и	10		