

| | | | |
|--|---------------------------|---------------------------|-------|
| Студијски програм: ОАС Туризам | | | |
| Назив предмета: Кризни менаџмент у угоститељству | | | |
| Наставник/наставници: Милан Ивков , Светлана Вукосав | | | |
| Статус предмета: Изборни на модулу X, Г, НиД | | | |
| Број ЕСПБ: 5 | | | |
| Услов: нема | | | |
| Циљ предмета | | | |
| Оспособљавање за систематичан и структуриран начин идентификовања ризика и процене опасности у циљу смањења истих на прихватљив ниво и управљање предузећем у кризним ситуацијама. | | | |
| Исход предмета | | | |
| По завршетку овог курса студент је оспособљен да препозна узроке и начине настанка кризних ситуација и опасности, предвиди њихову природу и могуће последице, као и да унапреди процес доношења одлука које се тичу организовања превентивних активности на спречавању настанка штете. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| <i>Теоријска настава</i> | | | |
| Елементарне непогоде и природно окружење; Пожари и заштита на раду; Здравствени ризици; Тржишни и пројектни ризици; Ризици у области ИТ сектора и комуникација; Правни и друштвени ризици; Финансијски ризици; Политички ризици; Корпоративни ризици; Техничко-технолошки ризици; Микробиолошки ризици и безбедност хране; Ризици приликом креирања и пласмана нових услуга и производа; Особље и потрошачи као фактор ризика; Улога инспекцијских служби. | | | |
| <i>Практична настава</i> | | | |
| Истраживачки пројекат у оквиру ког ће студент извршити анализу случајева из домаће и међународне угоститељске праксе. Идентификација ризика и узрока настанка кризе; класификација кључних елемената за унапређење резилијентности компаније; упоређивање примера добре праксе који се односе на санирање настале штете; израда плана безбедности људи, материјалних ствари и електронских података. | | | |
| Литература | | | |
| 1. Млађан, Д. (2015). Безбедност у ванредним ситуацијама. Кримилистичко-полицијска академија, Београд. | | | |
| 2. Барјактаровић, Ј. (2015). Управљање ризиком. Универзитет Сингидунум, Београд. Доступно на: https://singipedia.singidunum.ac.rs/izdanje/40837-upravljanje-rizikom | | | |
| <i>Додатна литература</i> | | | |
| 1. Стојановић, Д., Крстић, М., Јањић Бадули, ЈБ. (2016). Управљање ризиком и осигурање. Висока пословна школа струковних студија, Лесковац. Доступно на: http://mhtsps.vpts.edu.rs/documents/090515/2.5/HBSL%20-%20Risk%20management%20and%20insurance.pdf | | | |
| 2. Попов-Раљић, Ј., Блешић, И. (2016). Безбедност хране – примена НАССР система у угоститељству и хотелијерству. Природно-математички факултет, Департаман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. | | | |
| 3. Clifton, D. (2012). Hospitality security. Boca Raton: CRC Press. | | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: | Практична настава: | |
| 4 | 2 | 2 | |
| Методе извођења наставе | | | |
| Метода усменог излагања, метода разговора, илустративно-демонстративна метода. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | |
| активности у току вежби / практична настава | 5 | усмени испит | 45 |
| колоквијум-и | 40 | | |
| семинар-и | 5 | | |