

Студијски програм: ОАС Туризам			
Назив предмета: Еколошки менаџмент у угоститељству			
Наставник/наставници: Милан Д. Брадић			
Статус предмета: : Изборни за модул хотелијерство			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ курса је, уз примену претходно стеченог знања из осталих студијских предмета, стицање и примена основних знања и вештина који студентима омогућавају успешну примену еколошки прихватљивих концепата и решења у угоститељском пословању.			
Исход предмета			
На крају курса, кроз (групни) практични рад – пројекат, студенти морају да покажу познавање (разумевање) избора оптималних еколошки прихватљивих решења која су у складу са природним и друштвеним окружењем.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Одрживи развој угоститељства; Енергетска ефикасност; Управљање отпадом; Коришћење воде; Еко-дизајн у архитектури угоститељских објеката; Одрживо управљање храном и пићем; Енергетски ефикасан кухињски блок; Одговоран маркетинг за хотеле и ресторане; Одговоран конзумеризам; Корпоративна одговорност; Комуникација са иницијативама за одрживо окружење; Системи и стратегије еколошког менаџмента у угоститељству; Финансирање одрживих пројеката;			
<i>Практична настава</i>			
Примена решења за бољу енергетску ефикасност у угоститељству; Праћење потрошње енергије; Тактике и планови смањења отпада; Тактике и планови смањења потрошње воде; Архитектонска одржива решења; Енергетски ефикасна кухињска опрема; Тренинг особља; Спровеђење „зеленог“ маркетинга; Спровођење одрживих потрошачких модела; Прављење извештаја одрживости; Сертификација и квалитет.			
Литература			
1. Брадић, М. (2022): Еколошко управљање у угоститељству, Универзитет у Новом Саду, Природно-математички факултет, Нови Сад.			
Допунска литература:			
2. Sloan, P., Legrand, W., Chen, J. (2009): Sustainability in the Hospitality Industry, Elsevier			
3. ISO 26000 Guidance on social responsibility ICS 03.100.01			
4. Richard H. Penner; et al. (2013): Hotel Design, Planning, and Development – Second edition, Routledge			
5. Jan, H (2002): Architecture Engineering, Data Status, USA.			
6. Lawson, F. R. (1995) Hotels and Resorts – Planning Design and Refurbishment. Butterworth Architecture.			
7. John Walker, (2008): The Restaurant from concept to operation – Fifth edition, John Wiley & Sons, Inc., Hoboken.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава:	Практична настава:	
4	2	2	
Методe извођења наставе			
Предавања, вежбе, теренски рад у угоститељским објектима, дискусије, консултације			
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	50
колоквијум-и	35	
семинар-и	5		