

Студијски програм: ОАС Туризам, модул хотелијерство			
Назив предмета: Стручна пракса 4x			
Наставник/наставници: Мелита Јосиповић , Милорад Тодоровић			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 3			
Услов: нема			
Циљ предмета Да студенти савладају практичне вештине у планирању, организовању, вођењу и контроли послова производно-услужног менаџмента (угоститељски сервис, рецепција и смештај, кухиња) као и друге функције угоститељског објекта или предузећа.			
Исход предмета По завршетку овог курса студенти ће бити у стању да самостално овладају процесом управљања производно-услужним функцијама у угоститељском предузећу, односно функцијама менаџмента (планирање, организовање, вођење и контрола) у сектору хране и пића и у сектору смештаја.			
Садржај предмета Практична настава: <ul style="list-style-type: none"> • Праћење кадровских, робних, новчаних токова и документације од набавке, складиштења, производње јела, организације редовних и свечаних оброка и пријема, резервације, издавања и чишћења соба, до калкулације цена и оцене профитабилности. • У оквиру функције планирања: планирање и осмишљавање пословних циљева, анализа и креирање пословног плана, планирање активности у оквиру производно-услужног сектора у предузећу. • У оквиру функције организовања: упознавање са организационом структуром, нивоима менаџмента у угоститељском предузећу, утврђивање врсте организације, израда организационе шеме предузећа као и свих сектора појединачно, делегирање послова и задатака. • У оквиру функције вођења: идентификовати стил управљања, утврдити начин мотивације запослених, врсту ауторитета и моћи менаџера, просец и форму комуникације између менаџера и запослених, као и менаџера међусобно у односу на хијерархијску лествицу у предузећу. • У оквиру функције контрола: идентификовати шта све треба контролисати у угоститељском предузећу, утврдити систем контроле, контрола реализације пословног плана, писање извештаја као вид праћења реализације планираних активности. 			
Основна литература: Јосиповић, М., Тодоровић, М. (2019). Практикум са дневником праксе из предмета Стручна пракса 4, Универзитет у Новом Саду, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. Јанићевић, С. (2008). Услуге у угоститељству са техником услуживања, опремом и инвентаром. Природно – математички факултет, Нови Сад. Церовић, З. (2003). Хотелски менаџмент. Факултет за туристички и хотелски менаџмент, Опатија.			
Допунска литература: Барјактаровић, Д. (2013). Управљање квалитетом у хотелијерству, Универзитет Сингидунум, Београд Вукосав, С. (2016). Стратегијски менаџмент угоститељско-туристичких предузећа, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Природно-математички факултет, Нови Сад Блешић, И. (2017). Менаџмент квалитета у туризму и хотелијерству, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад			
Број часова активне наставе: 0	Теоријска настава: 0	Остали часови: 6	
Методе извођења наставе Метода усменог излагања, илустративно-демонстративна метода, практичан рад у кабинету практично извођење свих активности у оквиру функција менаџмента уз помоћ менаџера у угоститељском објекту.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена

активност у току предавања	0-5	писмени испит	0-45
активности у току вежби / практична настава	0-5		
Пројектни рад	0-35		
Припремна пракса	0-10		