



BOSNA I HERCEGOVINA
REPUBLIKA SRPSKA
UNIVERZITET ZA POSLOVNE STUDIJE
FAKULTET ZA TURIZAM I HOTELIJERSTVO
Ul. Jovana Dučića br. 23a, Banjaluka
Tel. 051/248-300 Fax: 051/248-340

STUDIJSKI PROGRAMI: TURIZAM I HOTELIJERSTVO
Master studije (60 ECTS)
Jednogodišnje akademske studije

Dva studijska programa:

- 1. Studijski program TURIZAM, studijska grupa TURIZAM**
- 2. Studijski program HOTELIJERSTVO, 3 studijske grupe:
HOTELIJERSTVO, RESTORATERSTVO i GASTRONOMIJA**

Banjaluka, 2023. godine

Jednogodišnje studije: TURIZAM I HOTELIJERSTVO, sa 2 studijska programa:

- 1. Studijski program : TURIZAM, studijska grupa:
TURIZAM, izlazni profil: „master turizma - 300 ECTS”**

- 2. Studijski program HOTELIJERSTVO sa 3 studijske grupe i 3 izlazna profila:
HOTELIJERSTVO - izlazni profil: „master hotelijerstva - 300 ECTS”
RESTORATERSTVO - izlazni profil: „master restoraterstva - 300 ECTS”
GASTRONOMIJA - izlazni profil: „master gastronomije - 300 ECTS”**

SADRŽAJ:

Opis studijskog programa

Nastavni plan

Matičnost po predmetima - jednogodišnji studijski program

Silabusi

Metodologija naučno-istraživačkog rada

Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu

Integrисane marketing komunikacije u turizmu

Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu

Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu

Menadžment putničkih agencija

Menadžment kulturnih i prirodnih resursa

Savremeni oblici turizma

Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu

Projektni menadžment u turizmu i ugostiteljstvu

Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata

Standardizacija u ugostiteljstvu

Menadžment hrane i pića

Upravljanje u savremenom restoraterstvu

Savremeni trendovi u gastronomiji i gastronomskom menadžmentu

Poslovna psihologija u turizmu i ugostiteljstvu

Uparivanje hrane i vina

Teorijske osnove master rada

Izrada i odbrana master rada

Opis studijskog programa

1.	Naziv i ciljevi studijskog programa	<p style="text-align: center;">MASTER STUDIJSKI PROGRAM (jedna godina): Turizam i hotelijerstvo sa 2 studijska programa i 4 izlazna profila</p> <p>1. Ovaj studijski program ima za cilj razumijevanje ambijenta u kome se razvija savremeni turizam kao privredna grana, kako bi se studenti uspješno uključili u rad nakon završetka master studija. Po završetku master studija studenti će biti osposobljeni za sve vidove preduzetništva u oblasti turizma i hotelijerstva, to jest cjelokupne turističke privrede: preduzetnik pionir, preduzetnik maher, preduzetnik strateg i preduzetnik trener. Program obezbeđuje pristupačno, dostupno, visokokvalitetno obrazovanja u skladu sa potrebama okruženja i studenata. Studenti – „masteri” će imati osnovu za nastavak školovanja i teorijskog usavršavanja na doktorskim studijama ovog fakulteta ili srodnih fakulteta u okviru ovog Univerziteta, ali i drugih fakulteta i univerziteta.</p> <p><u>1.1 STUDIJSKI PROGRAM TURIZAM, STUDIJSKA GRUPA - Turizam:</u> Cilj ovog studijskog programa je sticanje znanja, sposobnosti i vještina za obavljanje operativnih, taktičkih i strategijskih menadžerskih poslova u području organizacije turističkih putovanja, upravljanja turističkom destinacijom, razvojem i upravljanjem turističkim proizvodima, razvojem i upravljanjem domaćim i inostranim turističkim resursima, upravljanjem turističkim potencijalima u skladu sa održivim razvojem eko-cjelina, upravljanje i turistička eksploracija turističkog i kulturnog nasljeđa, rukovođenje turističkim agencijskim poslovanjem, razvojem različitih oblika turizma (seoskog, lovnog, ribolovnog, sportsko-rekreativnog, kongresnog, kulturnog, gastronomskog i dr.) turističkog marketinga, upravljanje turističkim događajima (manifestacijama) i obavljanje drugih menadžerskih poslovnih funkcija u okviru malih, srednjih i velikih poslovnih sistema privređivanja u turizmu u skladu sa domaćim i međunarodnim standardima.</p> <p><u>1.2. STUDIJSKI PROGRAM HOTELIJERSTVO, STUDIJSKE GRUPE: Hotelijerstvo, Restoraterstvo i Gastronomija:</u> Cilj ovog programa je sticanje znanja, sposobnosti i vještina za obavljanje operativnih, taktičkih i strategijskih menadžerskih poslova u hotelijerstvu, restoraterstvu i gastronomiji, kao što je rukovođenje poslovima smještaja, recepcijskog poslovanja, ugostiteljskog servisa, menadžmenta hrane i pića, hotelskog marketinga, upravljanja ljudskim resursima u hotelu, menadžmenta nabavke i hotelske prodaje, kontrolingom poslovanja, finansijskim menadžmentom u hotelu, upravljanju poslovima sanitacije i bezbjednosti u hotelu, upravljanju barovima, kasinima i svim drugim organizacionim oblicima u ugostiteljstvu, bilo da se radi o malim, srednjim preduzećima i objektima ili internacionalnim međunarodnim hotelijerskim i restoraterskim lancima uz primjenu savremenih međunarodnih hotelijerskih standarda. Kako se u Bosni i Hercegovini i Republici Srpskoj, kao i zemljama okruženja, ne očekuju veliki hotelski sistemi, akcenat u osposobljavanju studenata treba staviti na mala porodična preduzeća iz oblasti hotelijerstva, restoraterstva i gastronomije, jer će oni biti nosioci razvoja privrede ovog regiona. Zbog te usitnjenoosti privrede u razvoju, velika je odgovornost na obrazovnim institucijama, obzirom na to da je malo primjera iz razvijenih zemalja, u kojima se hotelsko-ugostiteljska privreda razvijala u obliku velikih hotelskih sistema i lanaca. S druge strane, Evropa od našeg regiona očekuje da turizam i hotelijerstvo budu privredne grane – generatori razvoja, jer za to imamo izražene konkurenčne prednosti, odnosno sirove turističke predispozicije, koje samo kvalitetni kadrovi mogu pretvoriti u turističke proizvode koji će donositi dobit. Poslovanje u malim i srednjim preduzećima porodičnog tipa će biti budućnost</p>
----	--	--

		naše turističko-smještajne privrede ili industrije, te akcenat obrazovanja i osposobljavanje mastera treba usmjeriti u tom pravcu.
2.	Model studijskog programa	<p>Model studijskog programa:</p> <p>Studijski program Turizam i hotelijerstvo je zasnovan na iskustvima studijskih programa zemalja iz okruženja i iskustva stečenog na Fakultetu za turizam i hotelijerstvo Univerziteta za poslovne studije u Banjaluci.</p> <p>Sastavljen je od predmeta koji turizam tretiraju kao globalnu društveno-ekonomsku pojavu i proces, a hotelijerstvo kao, osnovnu materijalnu bazu, za razvoj uspješnog turizma, što je uslovilo ugrađivanje određenog broja predmeta koji gravitiraju ili se ubrajaju u prirodne nauke. Osim teoretske, nastava će se izvoditi kroz vježbe i praktičan rad u turističkim i ugostiteljskim preduzećima, gdje će se savladavati osnovne vještine i poslovne operacije kojima će svršeni studenti rukovoditi po završetku studija. Programi obezbeđuju realnu osnovu za obavljanje prakse i van zemlje u vrijeme turističkih sezona. Terenske vježbe i studijska putovanja, učešće u organizovanju turističkih manifestacija, su takođe, sastavni dio realizacije nastave u cilju sticanja praktičnih znanja i lakše uključenje u proces rada po završetku studija. Jedan dio aktivnosti obavljaće se u preduzećima čija je osnovna privredna djelatnost turizam, smještaj, usluživanje ili gastronomija.</p> <p>Nova saznaјa i potvrdu teorijskih postavki studenti će steći ili provjeriti na terenskim vježbama i ekskurzijama. Veoma je značajno i učešće studenata na naučnim skupovima posvećenim ovim oblastima, ali i na turističkim manifestacijama: festivalima hrane i pića, sajmovima turizam i hotelijerstva u zemlji i van zemlje. Sav program je usmjeren na osposobljavanje studenata za životni poziv i aktivno učešće u svim poslovima u oblasti turizma, kako u preduzećima, tako i društveno-političkim zajednicama i stručnim udruženjima i udruženjima građana, čije je polje interesovanja turizam i hotelijerstvo, gdje je turizam podsticaj, a smještajna industrija i industrija ishrane i usluživanja, grane koje donose dobit i razvijaju zemlje koje prepoznaju turizam kao jednu od najljepših grana privrede, grana privrede koja ne zagađuje okolinu i koja može postići održivost na duži period.</p>
3.	Oblast obrazovanja kojoj pripada studijski program	DRUŠTVENE NAUKE
4.	Vrsta studija i ishod procesa učenja	<p>Master studije – drugi ciklus visokog obrazovanja</p> <p>1. Studijski program - TURIZAM: Studijska grupa TURIZAM - „master turizma - 300 ECTS“</p> <p>2. Studijski program - HOTELIJERSTVO: Studijska grupa HOTELIJERSTVO – „master hotelijerstva - 300 ECTS“ Studijska grupa RESTORATERSTVO – „master restoraterstva - 300ECTS“ Studijska grupa GASTRONOMIJA - „master gastronomije - 300 ECTS“</p> <p>Ishodi učenja master studija Turizma i hotelijerstva: Sticanje neophodnih znanja, vještina iz oblasti turizma i hotelijerstva i sposobnosti za: savremenu primjenu koncepta znanja i savremenih dostignuća u komunikacijama, koje omogućavaju uspješan sistem menadžmenta. Studenti će biti u stanju da koriste ekspertni sistem, sistem za podršku odlučivanju, e-upravu, kao i da ovlađaju razvojem sistema za e-poslovanje i zaštitom baze podataka, internet programiranjem i zaštitom informacionih sistema u oblasti turizma i hotelijerstva. Studenti će, koristeći teoretska znanja biti stručno osposobljeni da koriste softverske alate i tehnike u oblasti turizma i hotelijerstva i biće osposobljeni da pripreme savremeni proizvod</p>

		uz pomoć novih softverskih alata. Ovo znanje će biti nadopuna ili proširenje onoga što je vezano za prvi ciklus, koji predstavlja osnovu ili priliku za originalnost u razvoju ili primjeni ideje, često unutar konteksta istraživanja. Studenti mogu svoje znanje, razumijevanje i sposobnosti primijeniti u rješavanju problema u novim ili nepoznatim okruženjima unutar širih konteksta vezanih za njihovo područje studija. Takođe, student će biti sposobni da integriru znanje i nose se sa složenošću istog, formuliju mišljenja sa nekompletnim ili ograničenim informacijama, ali uz uključivanje osvrta na društvene i etičke odgovornosti povezane sa primjenom njihovog znanja i mišljenja. Biće sposobni da izvode svoje zaključke, analize i argumente koji podupiru iste, da ih jasno i nedvosmisleno prenose i stručnoj i nestručnoj publici, razviće sposobnost učenja koje im omogućava da nastave studije na način, koji velikim dijelom, može biti sa sopstvenim usmjerenjem i samostalan.
5.	Stručni, akademski, odnosno naučni naziv	<p>Master studije obuhvataju 2 studijska programa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Studijski program: TURIZAM - izlazni profil: „master turizma - 300 ECTS“ 2. Studijski program: HOTELIJERSTVO - izlazni profili: Studijska grupa HOTELIJERSTVO - „master hotelijerstva - 300 ECTS“ Studijska grupa RESTORATERSTVO - „master restoraterstva - 300ECTS“ Studijska grupa GASTRONOMIJA - „master gastronomije - 300 ECTS“
6.	Uslovi za upis na studijski program	Završeno visoko obrazovanje iz oblasti turizma i hotelijerstva (240 ECTS). Prelaz studenata sa drugih studijskih programa u okviru istih ili srodnih oblasti studija, prema odgovarajućem broju ECTS bodova.
7.	Lista obaveznih i izbornih predmeta sa okvirnim sadržajem	<p>Obavezni i izborni predmeti studijskog programa: TURIZAM Studijska grupa: TURIZAM</p> <p>I godina I semestar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Metodologija naučno-istraživačkog rada Obavezni 2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu Obavezni 3. Integrисane marketing komunikacije u turizmu Obavezni 4. Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu Izborni 5. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu Izborni <p>I godina II semestar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menadžment putničkih agencija Obavezni 2. Menadžment kulturnih i prirodnih resursa Obavezni 3. Savremeni oblici turizma Obavezni 4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu Izborni 5. Projektni menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Izborni 6. Master rad, - izrada i odbrana Obavezni <p>Okvirni sadržaj za svaki predmet dat je u petnaest nastavnih jedinica i naveden je u silabusu nastavnog predmeta studijskog programa.</p>

	<p>Obavezni i izborni predmeti studijskog programa HOTELIJERSTVO Studijska grupa: HOTELIJERSTVO</p> <p>I godina I semestar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Metodologija naučno-istraživačkog rada Obavezni 2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu Obavezni 3. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu Obavezni 4. Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu Izborni 5. Poslovna psihologija u turizmu i ugostiteljstvu Izborni <p>I godina II semestar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata Obavezni 2. Standardizacija u ugostiteljstvu Obavezni 3. Menadžment hrane i pića Obavezni 4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu Izborni 5. Upravljanje savremenom restoraterstvom Izborni 6. Master rad, 2 - izrada i odbrana Obavezni <p>Studijska grupa: RESTORATERSTVO</p> <p>I godina I semestar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Metodologija naučno-istraživačkog rada Obavezni 2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu Obavezni 3. Savremeni trendovi u gastronomiji i gastronomskom menadžmentu Obavezni 4. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu Izborni 5. Poslovna psihologija u turizmu i ugostiteljstvu Izborni <p>I godina II semestar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata Obavezni 2. Standardizacija u ugostiteljstvu Obavezni 3. Menadžment hrane i pića Obavezni 4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu Izborni 5. Upravljanje savremenom restoraterstvom Izborni 6. Master rad, - izrada i odbrana Obavezni
--	--

		<p>Studijska grupa: GASTRONOMIJA</p> <p>I godina I semestar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Metodologija naučno-istraživačkog rada Obavezni 2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu Obavezni 3. Savremeni trendovi u gastronomiji i gastronomskom menadžmentu Obavezni 4. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu Izborni 5. Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu Izborni <p>I godina II semestar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata Obavezni 2. Standardizacija u ugostiteljstvu Obavezni 3. Menadžment hrane i pića Obavezni 4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu Izborni 5. Uparivanje hrane i vina Izborni 6. Master rad, - izrada i odbrana Obavezni
8.	Način izvođenja studija i polaganja ispita	<p>Nastava se izvodi kroz:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Predavanja i vježbe sa pokazivanjem, opisom i objašnjenjem primjera pozitivne prakse iz poslovanja turizma i hotelijerstva; 2. Praktičan rad na terenu, ekskurzije, putovanja, seminari, istraživanje; 3. Kritike i korekture studentskih radova, seminara, diplomskih i master radova i projekata studenata; 4. Izrada projekata i aplikacija za preduzetništvo u oblasti turizma i hotelijerstva. <p>Student, predispitne obaveze, koje obuhvataju 100 bodova, može ostvariti preko jednog od sljedećih oblika rada:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Student bira aktivnosti u okviru predispitnih aktivnosti koje obuhvataju maksimalno 60 bodova, a odnose se na sljedeće: <ul style="list-style-type: none"> - Prisustvo nastavi i aktivnost u toku nastave - 20 bodova; - Kolokvijum - 20 bodova; - Realizovano istraživanje iz područja predmeta, odnosno pristupni rad - 30 bodova (obavezan oblik rada); - Rad objavljen u časopisu ili naučnoj konferenciji - 20 bodova; - Prisustvo naučnom/stručnom skupu sa certifikatom o učešću, bez objavljivanja rada - 10 bodova. • Završni ispit - minimum 40 bodova. <p>Napomena - Student ima pravo pristupiti završnom ispitu sa pristupnim radom bez ostvarenih drugih oblika rada.</p>
9.	Trajanje studija	Jedna godina (dva semestra).

10.	Predviđen broj časova za pojedine predmete i njihov raspored po godinama	<p>Studijski program: TURIZAM Studijska grupa: TURIZAM</p> <p>I godina I semestar:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Metodologija naučno-istraživačkog rada 2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu 3. Integrisane marketing komunikacije u turizmu 4. Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu 5. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu <p>I godina II semestar:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Menadžment putničkih agencija 2. Menadžment kulturnih i prirodnih resursa 3. Savremeni oblici turizma 4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu 5. Projektni menadžment u turizmu i ugostiteljstvu 6. Master rad, - izrada i odbrana <p>Studijski program: HOTELIJERSTVO Studijska grupa: HOTELIJERSTVO</p> <p>I godina I semestar:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Metodologija naučno-istraživačkog rada 2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu 3. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu 4. Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu 5. Poslovna psihologija u turizmu i ugostiteljstvu <p>I godina II semestar:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata 2. Standardizacija u ugostiteljstvu 3. Menadžment hrane i pića 4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu 5. Upravljanje savremenom restoraterstvom 6. Master rad, - izrada i odbrana <p>Studijski program: HOTELIJERSTVO Studijska grupa: RESTORATERSTVO</p> <p>I godina I semestar:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Metodologija naučno-istraživačkog rada 2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu 3. Savremeni trendovi u gastronomiji i gastronomskom menadžmentu 4. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu 5. Poslovna psihologija u turizmu i ugostiteljstvu <p>I godina II semestar:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata 	Obavezni (4+2 sedmično) Obavezni (2+2 sedmično) Obavezni (2+2 sedmično)	Izborni (2+2 sedmično) Izborni (2+2 sedmično)	Obavezni (2+2 sedmično) Obavezni (4+2 sedmično) Obavezni (2+2 sedmično) Izborni (2+2 sedmično) Izborni (2+2 sedmično) (6+8 sedmično)	Obavezni (4+2 sedmično) Obavezni (2+2 sedmično) Obavezni (2+2 sedmično) Izborni (2+2 sedmično) Izborni (2+2 sedmično)	Obavezni (2+2 sedmično) Obavezni (4+2 sedmično) Obavezni (2+2 sedmično) Izborni (2+2 sedmično) Izborni (2+2 sedmično) Obavezni (6+8 sedmično)	Obavezni (4+2 sedmično) Obavezni (2+2 sedmično) Obavezni (2+2 sedmično) Izborni (2+2 sedmično) Izborni (2+2 sedmično)
-----	---	--	---	--	---	---	--	---

		<ol style="list-style-type: none"> 2. Standardizacija u ugostiteljstvu 3. Menadžment hrane i pića 4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu 5. Upravljanje savremenom restoraterstvom 6. Master rad, - izrada i odbrana 	Obavezni (2+2 sedmično) Obavezni (4+2 sedmično) Izborni (2+2 sedmično) Izborni (2+2 sedmično) Obavezni (6+8 sedmično)
		<p>Studijski program: HOTELIJERSTVO Studijska grupa: GASTRONOMIJA</p> <p>I godina I semestar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Metodologija naučno-istraživačkog rada 2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu 3. Savremeni trendovi u gastronomiji i gastronomskom menadžmentu 4. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu 5. Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu <p>I godina II semestar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata 2. Standardizacija u ugostiteljstvu 3. Menadžment hrane i pića 4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu 5. Uparivanje hrane i vina 6. Master rad, - izrada i odbrana 	Obavezni (4+2 sedmično) Obavezni (2+2 sedmično) Obavezni (2+2 sedmično) Izborni (2+2 sedmično) Izborni (2+2 sedmično) Obavezni (6+8 sedmično)
11.	Bodovna vrijednost svakog predmeta iskazana u skladu sa ECTS bodovima	<p>Studijski program: TURIZAM Studijska grupa: TURIZAM</p> <p>I godina I semestar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Metodologija naučno-istraživačkog rada 2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu 3. Integrисane marketing komunikacije u turizmu 4. Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu 5. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu <p>I godina II semestar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menadžment putničkih agencija 2. Menadžment kulturnih i prirodnih resursa 3. Savremeni oblici turizma 4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu 5. Projektni menadžment u turizmu i ugostiteljstvu 6. Master rad, izrada i odbrana <p>Studijski program: HOTELIJERSTVO Studijska grupa: HOTELIJERSTVO</p> <p>I godina I semestar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Metodologija naučno-istraživačkog rada 2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu 3. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu 4. Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu 5. Poslovna psihologija u turizmu i ugostiteljstvu 	ETCS bodova Obavezni 10 Obavezni 10 Obavezni 10 Izborni 10 Izborni 10 Obavezni 10 ETCS bodova Obavezni 10 Obavezni 10 Obavezni 10 Izborni 10 Izborni 10 Obavezni 10 ETCS bodova Obavezni 10 Obavezni 10 Obavezni 10 Izborni 10 Izborni 10 Obavezni 10

		<p>I godina II semestar:</p> <table> <tbody> <tr> <td>1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata</td><td>Obavezni 10</td></tr> <tr> <td>2. Standardizacija u ugostiteljstvu</td><td>Obavezni 10</td></tr> <tr> <td>3. Menadžment hrane i pića</td><td>Obavezni 10</td></tr> <tr> <td>4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu</td><td>Izborni 10</td></tr> <tr> <td>5. Upravljanje savremenom restoraterstvom</td><td>Izborni 10</td></tr> <tr> <td>6. Master rad, - izrada i odbrana</td><td>Obavezni</td></tr> </tbody> </table> <p>Studijski program: HOTELIJERSTVO Studijska grupa: RESTORATERSTVO</p> <p>I godina I semestar:</p> <table> <thead> <tr> <th>ETCS bodova</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Metodologija naučno-istraživačkog rada</td><td>Obavezni 10</td></tr> <tr> <td>2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu</td><td>Obavezni 10</td></tr> <tr> <td>3. Savremeni trendovi u gastronomiji i gastronomskom menadžmentu</td><td>Obavezni 10</td></tr> <tr> <td>4. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu</td><td>Izborni 10</td></tr> <tr> <td>5. Poslovna psihologija u turizmu i ugostiteljstvu</td><td>Izborni 10</td></tr> </tbody> </table> <p>I godina II semestar:</p> <table> <tbody> <tr> <td>1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata</td><td>Obavezni 10</td></tr> <tr> <td>2. Standardizacija u ugostiteljstvu</td><td>Obavezni 10</td></tr> <tr> <td>3. Menadžment hrane i pića</td><td>Obavezni 10</td></tr> <tr> <td>4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu</td><td>Izborni 10</td></tr> <tr> <td>5. Upravljanje savremenom restoraterstvom</td><td>Izborni 10</td></tr> <tr> <td>6. Master rad, - izrada i odbrana</td><td>Obavezni</td></tr> </tbody> </table> <p>Studijski program: Studijska grupa: GASTRONOMIJA</p> <p>I godina I semestar:</p> <table> <thead> <tr> <th>ETCS bodova</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Metodologija naučno-istraživačkog rada</td><td>Obavezni 10</td></tr> <tr> <td>2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu</td><td>Obavezni 10</td></tr> <tr> <td>3. Savremeni trendovi u gastronomiji i gastronomskom menadžmentu</td><td>Obavezni 10</td></tr> <tr> <td>4. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu</td><td>Izborni 10</td></tr> <tr> <td>5. Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu</td><td>Izborni 10</td></tr> </tbody> </table> <p>I godina II semestar:</p> <table> <tbody> <tr> <td>1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata</td><td>Obavezni 10</td></tr> <tr> <td>2. Standardizacija u ugostiteljstvu</td><td>Obavezni 10</td></tr> <tr> <td>3. Menadžment hrane i pića</td><td>Obavezni 10</td></tr> <tr> <td>4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu</td><td>Izborni 10</td></tr> <tr> <td>5. Uparivanje hrane i vina</td><td>Izborni 10</td></tr> <tr> <td>6. Master rad, - izrada i odbrana</td><td>Obavezni</td></tr> </tbody> </table>	1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata	Obavezni 10	2. Standardizacija u ugostiteljstvu	Obavezni 10	3. Menadžment hrane i pića	Obavezni 10	4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu	Izborni 10	5. Upravljanje savremenom restoraterstvom	Izborni 10	6. Master rad, - izrada i odbrana	Obavezni	ETCS bodova	1. Metodologija naučno-istraživačkog rada	Obavezni 10	2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu	Obavezni 10	3. Savremeni trendovi u gastronomiji i gastronomskom menadžmentu	Obavezni 10	4. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu	Izborni 10	5. Poslovna psihologija u turizmu i ugostiteljstvu	Izborni 10	1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata	Obavezni 10	2. Standardizacija u ugostiteljstvu	Obavezni 10	3. Menadžment hrane i pića	Obavezni 10	4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu	Izborni 10	5. Upravljanje savremenom restoraterstvom	Izborni 10	6. Master rad, - izrada i odbrana	Obavezni	ETCS bodova	1. Metodologija naučno-istraživačkog rada	Obavezni 10	2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu	Obavezni 10	3. Savremeni trendovi u gastronomiji i gastronomskom menadžmentu	Obavezni 10	4. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu	Izborni 10	5. Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu	Izborni 10	1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata	Obavezni 10	2. Standardizacija u ugostiteljstvu	Obavezni 10	3. Menadžment hrane i pića	Obavezni 10	4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu	Izborni 10	5. Uparivanje hrane i vina	Izborni 10	6. Master rad, - izrada i odbrana	Obavezni
1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata	Obavezni 10																																																											
2. Standardizacija u ugostiteljstvu	Obavezni 10																																																											
3. Menadžment hrane i pića	Obavezni 10																																																											
4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu	Izborni 10																																																											
5. Upravljanje savremenom restoraterstvom	Izborni 10																																																											
6. Master rad, - izrada i odbrana	Obavezni																																																											
ETCS bodova																																																												
1. Metodologija naučno-istraživačkog rada	Obavezni 10																																																											
2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu	Obavezni 10																																																											
3. Savremeni trendovi u gastronomiji i gastronomskom menadžmentu	Obavezni 10																																																											
4. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu	Izborni 10																																																											
5. Poslovna psihologija u turizmu i ugostiteljstvu	Izborni 10																																																											
1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata	Obavezni 10																																																											
2. Standardizacija u ugostiteljstvu	Obavezni 10																																																											
3. Menadžment hrane i pića	Obavezni 10																																																											
4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu	Izborni 10																																																											
5. Upravljanje savremenom restoraterstvom	Izborni 10																																																											
6. Master rad, - izrada i odbrana	Obavezni																																																											
ETCS bodova																																																												
1. Metodologija naučno-istraživačkog rada	Obavezni 10																																																											
2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu	Obavezni 10																																																											
3. Savremeni trendovi u gastronomiji i gastronomskom menadžmentu	Obavezni 10																																																											
4. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu	Izborni 10																																																											
5. Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu	Izborni 10																																																											
1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata	Obavezni 10																																																											
2. Standardizacija u ugostiteljstvu	Obavezni 10																																																											
3. Menadžment hrane i pića	Obavezni 10																																																											
4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu	Izborni 10																																																											
5. Uparivanje hrane i vina	Izborni 10																																																											
6. Master rad, - izrada i odbrana	Obavezni																																																											
12.	Uslovi upisa studenta na master studije sa matičnog i drugih fakulteta	Upisati master studije na Fakultetu za turizam i hotelijerstvo mogu studenti: <ul style="list-style-type: none"> - Fakulteta za turizam i hotelijerstvo, obje studijske grupe: TURIZAM I HOTELIJERSTVO, sa završenom IV godinom, odnosno sa 240 ECTS. - Studenti drugih fakulteta Univerziteta za poslovne studije uz obavezno polaganje diferencijalnih ispita, koje određuje komisija NNV, a prema završenom fakultetu, studijskom programu, silabusima i položenim ispitima na osnovnim studijama. 																																																										

		<ul style="list-style-type: none"> - Studenti drugih fakulteta i drugih univerziteta, uz obavezno polaganje diferencijalnih ispita koje određuje komisija NNV, a na osnovu upoređivanja studijskih programa, silabusa i položenih ispita na osnovnim studijama. - Studenti master studija drugih fakulteta i univerziteta, uz obavezno polaganje diferencijalnih ispita, koje utvrđuje komisija NNV, a prema studijskim programima, silabusima i položenim ispitima. Minimalan broj položenih ispita na master studijama drugih fakulteta mora biti 2 (dva) ili osvojenih 15 ECTS bodova.
13.	Način izbora predmeta iz drugih studijskih programa	Definisan Nastavnim planom i programom Univerziteta za poslovne studije.
14.	Uslovi za prelazak sa drugih studijskih programa u okvir istih ili srodnih oblasti studija	<p>Studentima koji imaju položenih 2 ispita na magistarskim studijama na srodnim fakultetima, a koji nisu osvojili 15 ECTS kredit/bodova, u postupku priznavanja ispita, odrediće se dopunsko polaganje tema ili oblasti predmeta kojim će oni moći osvojiti dopunske ECTS kredit bodove prema kriterijumima UPS-a. <u>Dopunsko polaganje određuje predmetni nastavnik. Polaganje se vrši usmeno i izradom seminarског rada ili projektnog zadatka, koji određuje predmetni nastavnik.</u></p> <p>Priznavanje ispita</p> <p>Studenti koji se prepisuju sa drugih master studija, srodnih fakulteta (ista matičnost), mogu se prepisati na master studije Fakulteta za turizam i hotelijerstvo, Univerziteta za poslovne studije (UPS) na sljedeći način:</p> <p>Student se obraća studentskoj službi sa zahtjevom da se upiše ili prepiše na 1. godinu master studija. Student uz zahtjev prilaže: ovjerenu kopiju diplome o završenoj visokoj školi; ovjeren prepis ocjena postignutih u toku magistarskog školovanja; nastavni plan i program master studija visokoškolske ustanove za školsku godinu u kojoj je studirao ili polagao ispite; ostala personalna dokumenta. Nakon zaprimljenih dokumenata, Komisija za priznavanje ispita vrši analizu dokumentacije i daje mišljenje o mogućnosti upisa/prepisa. Komisija za priznavanje ispita razmatra obim studija, izražava ga zbirom ECTS bodova i svaki nastavni predmet iz studijskog programa iskazuje se brojem ECTS bodova. Između različitih studijskih programa može se vršiti prenos ECTS bodova.</p> <p>Kriterijumi i uslovi prenošenja ECTS bodova, u osnovi, zavise od zaključka Komisije za priznavanje ispita koja prenose bodova sa drugih ustanova izračunava na jedan od dva načina i to:</p> <p>Ukoliko jedan fakultet ili univerzitet nije izvršio bodovanje u skladu sa Zakonom o visokom obrazovanju iz razloga što isti nije tada bio primjenjivan, tada se vrši bodovanje po kriterijumima definisanim nastavnim planom i programom/studijskim programom master studija Univerziteta za poslovne studije. Dakle predmetima sa navedenih ustanova koji su ili u osnovi ili u cijelini podudarni, po svom programu, predmetima na Univerzitetu za poslovne studije, priznaće se ispiti sa ECTS kredit-bodovima u onoj vrijednosti koja se navodi u nastavnom planu i programu/studijskom programu master studija Univerziteta za poslovne studije na koji se student upisuje.</p> <p>Ukoliko je jedan fakultet ili univerzitet izvršio bodovanje u skladu sa Zakonom o visokom obrazovanju, za priznate ispite vrši se priznavanje ECTS kredit/bodova, bodovanje po kriterijumima definisanim nastavnim planom i programom/studijskim programom master studija ustanove sa koje se student upisuje/prepisuje i pod uslovom da se broj ECTS kredit-bodova predmeta za priznavanje jednak ili veći od kredit-bodova predmeta na master studijskom programu Univerziteta za poslovne studije.</p> <p>Studentima kojima se priznaju položeni ispiti, a koji imaju manje ECTS kredit bodova od broja bodova koje imaju analogni predmeti na Univerzitetu za poslovne studije, u postupku priznavanja ispita, odrediće se dopunsko polaganje tema ili oblasti predmeta kojim će oni moći osvojiti dopunske ECTS kredit bodove prema kriterijumima Univerziteta za poslovne studije. Dopunsko polaganje određuje predmetni nastavnik. Polaganje se vrši usmeno i izradom seminarског rada ili projektnog zadatka, a što određuje predmetni nastavnik.</p>

		<p>Studentima koji su stekli uslov za upis ili prepis na Univerzitet za poslovne studije priznaće se ispiti koji po svom sadržaju odgovaraju studijskom programu/nastavnom planu master studija i programu sa najmanje 65% odgovarajućeg predmeta Univerziteta za poslovne studije ili brojem osvojenih ECTS kredit/bodova. Studentima iz prethodnog stava se može odrediti i dopunsko polaganje nastavne građe ako im se priznaju položeni ispiti, a koji imaju manje ECTS kredit bodova od broja bodova koje imaju analogni predmeti na Univerzitetu za poslovne studije, u postupku priznavanja ispita, određice se dopunsko polaganje tema ili oblasti predmeta kojim će oni moći osvojiti dopunske ECTS kredit bodove prema kriterijumima Univerziteta za poslovne studije.</p> <p>Odluku o upisu/prepisu studenata donosi rektor ili prorektor za nastavu Univerziteta na osnovu mišljenja Komisije za priznavanje ispita, koju imenuje rektor. Priznavanje ispita utvrđuje se Rješenjem rektora Univerziteta za poslovne studije, na prijedlog Komisije, a na osnovu predhodno pribavljenog mišljenja predmetnog nastavnika.</p> <p>Jednom urađeno mišljenje predmetnog nastavnika ili Komisija za priznavanje ispita za odgovarajuću školsku godinu određenog predmeta, važi za sve iste predmete u narednim školskim godinama nastavnih planova i programa/studijskih programa master studija Univerziteta.</p> <p>Priznavanje ispita i utvrđivanje diferencijalnih ispita vrši se kao ekvivalencija/priznavanje na propisanom obrascu koji verifikuje priznate i diferencijalne ispite. Obrazac je dat u prilogu br. 1. pravilnika.</p> <p>Priznavanje ispita iz prethodnog školovanja vrši se na osnovu uvida u ovjerene i autentične dokumente kojim se dokazuje plan i program prethodnog master školovanja, položeni ispiti i ostvareni uspjeh kao što su: prepis ocjena, uvjerenje o položenim predmetima sa postignutim ocjenama, original studentske knjižice, dodatak diplomi, "transkript of records" i drugi dokumenti koji imaju svojstvo javne isprave i koji su utvrđeni zakonom i podzakonskim aktima.</p> <p>Mišljenje predmetnog nastavnika ili prijedlog Komisije za priznavanje ispita na master studijama, jednom dato o priznavanju ispita za jedan fakultet ili univerzitet, za konkretni smjer, studijski program i školsku godinu, koristiće se kod priznavanja ispita svih studenata koji su položili odgovarajući predmet na master studijama u tim visokoškolskim ustanovama i školskim godinama.</p> <p>Na osnovu člana 26. i 27. Statuta Univerziteta za poslovne studije Banja Luka, studenti koji u toku godine prelaze sa drugih master studija visokoškolskih ustanova ili studenti koji imaju položene ispite na master studijama u prethodnom školovanju, priznaju se položeni ispiti rješenjem rektora, a na osnovu prijedloga Komisije za priznavanje ispita na master studijama koju imenuje rektor.</p> <p>Komisija priznaje studentu položene ispite iz onih nastavnih predmeta koji se po sadržaju prema svom nastavnom programu podudaraju približno 65% sa nastavnim programom master studija odgovarajućeg predmeta koji se izučava na master studijama Univerziteta za poslovne studije Banja Luka. U skladu sa principom cjeloživotnog učenja i priznavanja prava na obrazovanje, kao osnovnog ljudskog prava, Univerzitet će omogućiti produžetak školovanja i neće diskriminirati studente koji prelaza sa drugog univerziteta ili studente koji imaju diplomu iz prethodnog školovanja ili studente koji imaju položenih ispita u prethodnom školovanju na master studijama po bilo kom osnovu/diploma stečena u nekoj od republika bivše Jugoslavije, i diplome stečene na fakultetu u skladu sa maticnim odlukama Univerziteta i odredbama Statuta Univerziteta za poslovne studije.</p> <p>Imajući u vidu zakonske norme i Statutarna rješenja Univerziteta za poslovne studije, Komisija ocjenjuje da je predloženi sistem upisa i prepisa na 1. godinu master studija, kao i priznavanje ispita i utvrđivanje diferencijalnih ispita u skladu sa principima osiguranja kvaliteta nastave na Univerzitetu za poslovne studije sve u skladu sa Principima Bolonjske deklaracije.</p>
15.	Ostala pitanja od značaja za izvođenje	<p>Savremeni koncept II ciklusa studija visokog obrazovanja:</p> <p>1) Kurikulum (nastavni plan i program) usaglašen sa standardima EU i intencijama Bolonjske deklaracije.</p>

	<p>studijskog programa</p> <p>2) Primjena sistema transfera kredita - European Credit Transfer System (ECTS).</p> <p>3) Balans između obaveznih i izbornih predmeta.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vrhunski domaći i strani stručnjaci; - Praktičan rad koji se vrednuje u formi projektnog rada. <p>4) Interaktivna nastava sa aktivnom participacijom studenata u teorijskom i praktičnom nastavnom procesu.</p> <p>5) Orientisanost ka identifikaciji i rješavanju praktičnih problema u oblasti Informacionih tehnologija uključujući i stručne posjete institucijama EU u zemlji i inostranstvu.</p> <p>6) Poštovanje individualnih sklonosti kroz veliki broj izbornih predmeta.</p>
ZAŠTO UPISATI MASTER STUDIJE TURIZMA I HOTELIJERSTVA?	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Zbog pojačanog interesovanja turista za naš region, što otvara nova radna mjesta. 2. Zbog nedostatka kadrova iz ove oblasti, jer nismo ranije imali studije ovog profila. 3. Globalizacije koja se sve više odražava i na našu privredu. 4. Zbog interdisciplinarnosti studija i mogućnosti korišćenja stečenih znanja u širem regionu. 5. Aktuelnosti i atraktivnosti poziva, koji sve više privlači mlade kadrove, kojima ranije jezičke barijere nisu smetnja. 6. Što ove oblasti ranije nisu imale četvorogodišnje, master i magistarske studije te se osjeća nedostatak kadrova na svim nivoima. 	
<p>Misija</p> <p>Promocija i širenje ideja evropske integracije organizovanjem ekspertskega naučnog rada i interdisciplinarnog nastavnog procesa, čime se podstiče brže uključivanje naše zemlje u Evropsku uniju, sa stanovišta novoprofiliranog kadrovskog menadžmenta Univerziteta i menadžmenta pojedinih fakulteta. Ni jedna oblast privredovanja nije toliko interdisciplinarna, internacionalna i globalna kao što je turizam te se od turizma očekuje veliki doprinos u prevazilaženju granica, regija, političkih podjela i podjela svih vrsta, jer "turisti ne prepoznaju države i politike, nego samo turističke destinacije".</p>	
<p>Vizija</p> <p>Vizija jeste profiliranje visokostručnih kadrova (magistri i doktori nauka) iz oblasti turizma i hotelijerstva, koji svojim znanjima i vještinama doprinose bržoj integraciji zemalja članica Evropske unije, kao i zemalja bivše Jugoslavije, sa stanovišta praktične implementacije novih znanja na principima Bolonjskog procesa. Poseban akcenat se stavlja na izučavanje jezika zemalja iz kojih se očekuje povećan prliv turista i ujedinjenje zemalja bivše Jugoslavije, koji su jedni drugima "najčešći gosti", što je od velike važnosti zbog nepostojanja jezičke barijere, jer "balkanski Esperanto" svi pričaju i razumiju: "Od Vardara pa do Triglava". Osim jezika povezuje ih slična istorija, kulturno nasleđe, raznolikost vjera i religija te izražena i prepoznatljiva gostoljubivost, a što je osnova savremenog turizma i što su osnovni motivi savremenih turističkih putovanja.</p>	
<p>Ciljne grupe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Svršeni diplomirani studenti turizam ili hotelijerstva, III, IV stepena ili master studija drugih fakulteta, a koji prepoznaju turizam kao generator razvoja našeg regiona. - Svršeni student drugih fakulteta koji se žele dalje obrazovati u skladu sa trendovima razvoja Evropske i svjetske privrede, gdje je turizam jedina grana koja pokazuje stalni rast zadnjih 100 godina i koja raste brže nego što predviđa WTO (Svjetska turistička organizacija). - Zaposleni u sektorima koji rade za turizam ili se na bilo koji način dotiču turizma: ministarstva turizma, turističke organizacije države, entiteta, kantona, opština, turističke agencije, sajmovi i administrativne službe gradova. 	

		<p>- Hotelijeri i restorateri, koji žele unaprijediti svoj biznis i staviti ga u funkciji savremenih turista koji preferiraju nove oblike turizma: gastronomski različitih profila na početku karijere ili koji žele da se dalje obrazuju dok čekaju posao. To su stručnjaci zaposleni u: preduzećima, turističkim organizacijama, turističkim agencijama, ministarstvima turizma, hotelima, restoranima i svim ostalim institucijama koje se bave problematikom turizma ili se samo nje dotiču. Dalje, diplomirani student turizma i hotelijerstva koji rade u nastavi, kako bi poboljšali kvalitet nastave i postali novi kadrovi za obuku budućih kadrova na master i osnovnim studijama.</p>
--	--	--

UNIVERZITET ZA POSLOVNE STUDIJE
Banjaluka
FAKULTET ZA TURIZAM I HOTELIJERSTVO – MASTER STUDIJE

NASTAVNI PLAN STUDIJSKOG PROGRAMA T U R I Z A M

STUDIJSKA GRUPA: T U R I Z A M

I GODINA – I SEMESTAR – STUDIJSKI PROGRAM TURIZAM, Studijska grupa: TURIZAM

Redni broj	Šifra	Naziv predmeta	ECTS	Predavanja	Vježbe	Predispitne obaveze					Završni ispit				
						Status	O,I,F	Aktivnost u toku predavanja	Semestralno	Sedmično	Praktična nastava	Kolokviji	Seminarski	Pismeni ispit	Usmeni ispit
1.	OP 525	Metodologija naučno-istraživačkog rada	O	8	4	60	2	30	10	10	15	15	50	20	30
2.	MT 333	Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu	O	8	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
3.	MK 808	Integrисane marketing komunikacije u turizmu	O	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
4.	EL 759	Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu	I	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
5.	IT 291	Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu	I	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	20

UKUPNO: I SEMESTAR 30 10 150 8 120

I GODINA – II SEMESTAR – STUDIJSKI PROGRAM TURIZAM, Studijska grupa TURIZAM

	Šifra	Naziv predmeta	Predispitne obaveze									Završni ispit	
			Usmeni ispit	Pismeni ispit	Ukupno za osvojiti	Seminarski							
1.	MT 334	Menadžment putničkih agencija	O	8	2	30	2	30	10	10	15	15	30
2.	MT 335	Menadžment kulturnih i prirodnih resursa	O	8	4	60	2	30	10	10	15	15	30
3.	TU 155	Savremeni oblici turizma	O	7	2	30	2	30	10	0	15	15	30
4.	MT 336	Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu	I	7	2	30	2	30	10	10	15	15	30
5.	MT 337	Projektни menadžment u turizmu i ugostiteljstvu	I	7	2	30	2	30	10	10	15	15	30

UKUPNO: II SEMESTAR 30 10 150 8 120

UKUPNO: I GODINA 60 20 300 16 240

UKUPNO: STUDIJSKI PROGRAM TURIZAM 60 20 300 16 240

O – obavezni predmeti

I – izborni predmet

Student bira u svakom semestru po jedan izborni predmet od predloženih.

NASTAVNI PLAN STUDIJSKOG PROGRAMA HOTELIJERSTVO
STUDIJSKA GRUPA: HOTELIJERSTVO

I GODINA – I SEMESTAR – STUDIJSKI PROGRAM HOTELIJERSTVO, Studijska grupa: HOTELIJESTVO

Redni broj	Šifra	Naziv predmeta	Predavanja				Vježbe				Predispitne obaveze				Završni ispit	
			Status	O,L,F	ECTS		Semestralno	Sedmično	Aktivnost u toku predavanja	Semestralno	Sedmično	Kolokvijumi	Praktična nastava	Pismeni ispit	Usmeni ispit	
1.	OP 525	Metodologija naučno-istraživačkog rada	O	8	4	60	2	30	10	10	15	15	50	20	30	
2.	MT 333	Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu	O	8	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30	
3.	IT 291	Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu	O	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30	
4.	EL 759	Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu	I	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30	
5.	OP 527	Poslovna psihologija u turizmu i ugostiteljstvu	I	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30	

UKUPNO: I SEMESTAR 30 10 150 8 120

I GODINA – I SEMESTAR – STUDIJSKI PROGRAM HOTELIJESTVO, Studijska grupa: RESTORATERSTVO

Redni broj	Šifra	Naziv predmeta	Predavanja				Vježbe				Predispitne obaveze				Završni ispit	
			Status	ECTS	O,I,F										Usmeni ispit	Pismeni ispit
1.	OP 525	Metodologija naučno-istraživačkog rada	O	8	4	60	2	30	10	10	15	15	50	20	30	
2.	MT 333	Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu	O	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30	
3.	MT 338	Savremeni trendovi u gastronomiji i gastronom. menadžmentu	O	8	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30	
4.	IT 291	Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu	I	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30	
5.	OP 527	Poslovna psihologija u turizmu i ugostiteljstvu	I	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30	

UKUPNO: I SEMESTAR 30 10 150 8 120

I GODINA – I SEMESTAR – STUDIJSKI PROGRAM HOTELIJESTVO, Studijska grupa: GASTRONOMIJA

Redni broj	Šifra	Naziv predmeta	Predispitne obaveze								Završni ispit			
			Status	O,I,F	ECTS	Predavanja	Vježbe	Kolokvijumi	Usmeni ispit	Pismeni ispit	Ukupno za osvojiti	Seminarski		
1.	OP 525	Metodologija naučno-istraživačkog rada	O	8	4	60	2	30	10	10	15	50	20	30
2.	MT 333	Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu	O	7	2	30	2	30	10	10	15	50	20	30
3.	MT 338	Savremeni trendovi u gastronomiji i gastronomsk. menadžmentu	O	8	2	30	2	30	10	10	15	50	20	30
4.	IT 291	Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu	I	7	2	30	2	30	10	10	15	50	20	30
5.	EL 759	Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu	I	7	2	30		30	10	10	15	50	20	30

UKUPNO: I SEMESTAR 30 10 150 8 120

I GODINA – II SEMESTAR – STUDIJSKI PROGRAM HOTELIJESTVO, Studijska grupa: HOTELIJERSTVO

Redni broj	Šifra	Naziv predmeta	Predispitne obaveze										Završni ispit		
			Status	O.I.F	ECTS	Predavanja	Vježbe	Sedmično	Sedmično	Aktivnost u toku predavanja	Praktična nastava	Kolokvijumi	Seminarski	Pismeni ispit	Usmeni ispit
1.	IT 292	Izgradnja, uređenje i opremanje ugo-turističkih objekata	O	8	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
2.	MT 339	Standardizacija u ugostiteljstvu	O	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
3.	MT 340	Menadžment hrane i pića	O	8	4	60	2	30	10	10	15	15	50	20	30
4.	MT 336	Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu	I	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
5.	MT 342	Upravljanje u savremenom restoraterstvu	I	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30

UKUPNO: II SEMESTAR: 30 10 150 8 120

UKUPNO: I GODINA: 60 20 300 16 240

I GODINA – II SEMESTAR – STUDIJSKI PROGRAM HOTELIJESTVO, Studijska grupa: RESTORATERSTVO

Redni broj	Šifra	Naziv predmeta	Predispitne obaveze								Završni ispit				
			Status	O,I,F	ECTS	Predavanja	Vježbe	Kolokvijumi	Praktična nastava	Aktivnost u toku	Semestrално	Sedmično	Usmeni ispit	Pismeni ispit	
1.	IT 292	Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljskih objekata	O	8	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
2.	MT 339	Standardizacija u ugostiteljstvu	O	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
3.	MT 340	Menadžment hrane i pića	O	8	4	60	2	30	10	10	15	15	50	20	30
4.	MT 336	Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu	I	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
5.	MT 342	Upravljanje u savremenom restoraterstvu	I	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30

UKUPNO: II SEMESTAR: 30 10 150 8 120

UKUPNO: I GODINA: 60 20 300 16 240

I GODINA – II SEMESTAR – STUDIJSKI PROGRAM HOTELIJESTVO, Studijska grupa: GASTRONOMIJA

Redni broj	Šifra	Naziv predmeta	Predispitne obaveze										Završni ispit		
			Status	O.I.F	ECTS	Predavanja	Vježbe	Sedmično	Sedmično	Aktivnost u toku predavanja	Kolokvijumi	Praktična nastava	Seminarski	Usmeni ispit	Pismeni ispit
1.	IT 292	Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljskih objekata	O	8	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
2.	MT 339	Standardizacija u ugostiteljstvu	O	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
3.	MT 340	Menadžment hrane i pića	O	8	4	60	2	30	10	10	15	15	50	20	30
4.	MT 336	Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu	I	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
5.	MT 341	Uparivanje hrane i vina	I	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30

UKUPNO: II SEMESTAR: 30 10 150 8 120

UKUPNO: I GODINA: 60 20 300 16 240

UKUPNO: STUDIJSKI PROGRAM HOTELIJERSTVO 60 20 300 16 240

O – obavezni predmeti

I – izborni predmet

Student bira u svakom semestru po jedan izborni predmet od predloženih.

**SILABUSI (KURIKULUMI) MASTER STUDIJA:
TURIZAM I HOTELIJERSTVO**

METODOLOGIJA NAUČNO-ISTRAŽIVAČKOG RADA																																
Skraćeni naziv	Status	Semestar	ECTS	Fond časova (P+A+L)																												
	Obavezan	I	8	60	30																											
Šifra predmeta:	OP 525																															
Školska godina od koje se program realizuje:	2015/2016.																															
Vrsta i nivo studija, studijski programi:	Akademski, II ciklus, Turizam																															
Uslovljenost drugim predmetima:	Nema uslovljenosti																															
Ciljevi izučavanja predmeta:	<p>O sposobiti slušaoce za stvaralačku primjenu metodoloških znanja u istraživačkom postupku, odnosno da mogu samostalno formulisati naučni problem i predmet istraživanja, ciljeve, zadatke i hipoteze. Cilj je i osposobiti studente da planiraju izbor metoda i instrumenata, kao i uzroka istraživanja: da sačine nacrt prikupljanja, obrade i analize podataka; da se upoznaju sa strukturom i načinom pisanja u oblasti turizma i hotelijerstva.</p> <p>Ishodi učenja i kvalifikacije drugog ciklusa: Nakon ovladavanja ovim predmetom studenti će biti osposobljeni da svoje stečeno znanje i razumijevanje problematike mogu primjenjivati na način na koji pokazuje profesionalni pristup nivoa rada. Studenti će biti osposobljeni da svoja stečena znanja demonstriraju putem stvaranja i održavanja argumentacije i rješavanja problema unutar datog polja studiranja, kao i da prikupljaju i tumače relevantne podatke unutar svog polja studija i da daju sud koji uključuje mišljenje o relevantnim društvenim, finansijskim, naučnim i etičkim pitanjima. Studenti će moći prenositi informacije, ideje, probleme i rješenja ka stručnoj publici iz oblasti turizma i hotelijerstva. Nakon ovladavanja ovim predmetom studenti će steći znanja o metodama čija je primjena neophodna za nastavak studija sa većim stepenom samostalnosti u struci i naučno-istraživačkom radu.</p>																															
Ime i prezime nastavnika i saradnika:	U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima.																															
Metod nastave i savladavanje gradiva:	Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja, esejskih pitanja, kolokvijum, seminarski rad i testovi.																															
Sadržaj predmeta po sedmicanama:	<table border="1"> <tr><td>1.</td><td>Nauka i naučno saznanje.</td></tr> <tr><td>2.</td><td>Pojam i predmet metodologije.</td></tr> <tr><td>3.</td><td>Istina, interesi i vrijednosti.</td></tr> <tr><td>4.</td><td>Pojam, vrste i nivoi mjerjenja društvenih pojava.</td></tr> <tr><td>5.</td><td>Klasifikacija istraživanja društvenih pojava.</td></tr> <tr><td>6.</td><td>Metodološka obilježja naučnih istraživanja društvenih pojava.</td></tr> <tr><td>7.</td><td>Metode, tehnike, hipoteze i instrumenti istraživanja.</td></tr> <tr><td>8.</td><td>Projektovanje istraživanja.</td></tr> <tr><td>9.</td><td>Struktura projekta istraživanja.</td></tr> <tr><td>10.</td><td>Problem, predmet i cilj istraživanja.</td></tr> <tr><td>11.</td><td>Operacionalizacija cilja istraživanja.</td></tr> <tr><td>12.</td><td>Hipoteze i način istraživanja.</td></tr> <tr><td>13.</td><td>Naučna i društvena opravdanost istraživanja.</td></tr> </table>						1.	Nauka i naučno saznanje.	2.	Pojam i predmet metodologije.	3.	Istina, interesi i vrijednosti.	4.	Pojam, vrste i nivoi mjerjenja društvenih pojava.	5.	Klasifikacija istraživanja društvenih pojava.	6.	Metodološka obilježja naučnih istraživanja društvenih pojava.	7.	Metode, tehnike, hipoteze i instrumenti istraživanja.	8.	Projektovanje istraživanja.	9.	Struktura projekta istraživanja.	10.	Problem, predmet i cilj istraživanja.	11.	Operacionalizacija cilja istraživanja.	12.	Hipoteze i način istraživanja.	13.	Naučna i društvena opravdanost istraživanja.
1.	Nauka i naučno saznanje.																															
2.	Pojam i predmet metodologije.																															
3.	Istina, interesi i vrijednosti.																															
4.	Pojam, vrste i nivoi mjerjenja društvenih pojava.																															
5.	Klasifikacija istraživanja društvenih pojava.																															
6.	Metodološka obilježja naučnih istraživanja društvenih pojava.																															
7.	Metode, tehnike, hipoteze i instrumenti istraživanja.																															
8.	Projektovanje istraživanja.																															
9.	Struktura projekta istraživanja.																															
10.	Problem, predmet i cilj istraživanja.																															
11.	Operacionalizacija cilja istraživanja.																															
12.	Hipoteze i način istraživanja.																															
13.	Naučna i društvena opravdanost istraživanja.																															

14. Planovi, organizacija i realizacija istraživanja.

15. Finalizacija istraživanja -, seminarски радови, test, приступни рад.

Opterećenje studenata po predmetu: 4+2

Obaveze studenata: Prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvijum, seminarски рад, esejska pitanja, projektni zadatak.

Literatura:

Zelenika, R. Metodologija i tehnologija izrade znanstvenog i stručnog djela, Znanost – poluga održive egzistencije čovječanstva, knjiga treća, Ekonomski fakultet u Rijeci, Rijeka, 2011.

Vuković, M, Štrbac, N, Metodologija naučnih istraživanja, Bor, 2019.

Todorović, Z. i Todorović, I, Metodologija naučnog istraživanja u ekonomiji, Univerzitet u Banjoj Luci, 2015

Mihajlović, D. Metodologija naučnih istraživanja, Fakultet organizacionih nauka, Beograd, 2004.

Radić, R. Menadžment istraživanja i razvoja, UPS, Banja Luka, 2011.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje:

Student, predispitne obaveze, koje obuhvataju 100 bodova, može ostvariti preko jednog od sljedećih oblika rada:

- Student bira aktivnosti u okviru predispitnih aktivnosti koje obuhvataju maksimalno 60 bodova, a odnose se na sljedeće:
 - Prisustvo nastavi i aktivnost u toku nastave - 20 bodova;
 - Kolokvijum - 20 bodova;
 - Realizovano istraživanje iz područja predmeta, odnosno pristupni rad - 30 bodova (obavezan oblik rada);
 - Rad objavljen u časopisu ili naučnoj konferenciji - 20 bodova;
 - Prisustvo naučnom/stručnom skupu sa certifikatom o učešću, bez objavljivanja rada - 10 bodova.
- Završni ispit - minimum 40 bodova.

Napomena - Student ima pravo pristupiti završnom ispitu sa pristupnim radom bez ostvarenih drugih oblika rada.

Pun naziv	METODE STRATEŠKOG MENADŽMENTA U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU											
Skraćeni naziv	Status	Semestar	ECTS	Fond časova (P+A+L)								
	Obavezan	I	8	30	30							
Šifra predmeta	MT 333											
Školska godina od koje se program realizuje	2015/2016.											
Vrsta i nivo studija, studijski programi: Akademski, II ciklus, Turizam												
Uslovljenost drugim predmetima: Nema uslovljenosti.												
Ciljevi izučavanja predmeta:												
<i>Predmet pruža studentima mogućnost da se upoznaju sa koncepcijom, principima i tehnikama strateškog menadžmenta i njihovom primjenom u turizmu i ugostiteljstvu; Da razumiju primjenu metoda strateškog menadžmenta u analizi poslovanja preduzeća iz oblasti turizma i ugostiteljstva i ostvarivanju konkurenntske prednosti na globalnom tržištu.</i>												
Ishodi učenja i kvalifikacije drugog ciklusa: Studenti će imati referentna znanja iz strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu. Studenti će moći samostalno da primjenjuju strateške tehnike i tehnike za potrebe privredne prakse, stručnih i naučnih istraživanja.												
Ime i prezime nastavnika i saradnika: U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradicima.												
Metod nastave i savladavanje gradiva:												
<i>Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja, esejskih pitanja, kolokvijum, seminarski rad i testovi.</i>												
Sadržaj predmeta po sedmicama:												
1.	<i>Pojam, karakteristike i proces strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu.</i>											
2.	<i>Koristi i zadaci strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu.</i>											
3.	<i>Snage koje utiču na genezu konkurentnosti.</i>											
4.	<i>Tehnike analize eksternog okruženja.</i>											
5.	<i>Tehnike analize internog okruženja.</i>											
6.	<i>Neprekidno unapređenje primjenom Demingovog kruga, učenja Jurana, Crosby-a i Ishikawe, Protokola ISO 9001:2000, Malcolm Baldrige National Quality Award.</i>											
7.	<i>Matrice rasta i udjela.</i>											
8.	<i>Matrice privredne aktivnosti i snage preduzeća.</i>											
9.	<i>Matrice proizvod i tržište.</i>											
10.	<i>Matrice životnog ciklusa proizvoda i preduzeća.</i>											
11.	<i>Matrice strateškog položaja i ocjenjivanja akcije.</i>											
12.	<i>Matrice velike strategije i uzročno-posljedičnog dijagrama.</i>											
13.	<i>Portfolio matrice.</i>											
14.	<i>Paretov princip i metode 20 koraka KCG.</i>											
15.	<i>Kolokvijum, seminarski radovi, eseji, testovi, pristupni radovi.</i>											
Opterećenje studenata po predmetu: 2+2												

Obaveze studenata: *Prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvijum, seminarski rad, esejska pitanja, projektni zadatak.*

Literatura:

David F. Strategic Management: A Competitive Advantage Approach, Concepts and Cases, Prentice Hall, 2012.

Radić R. Ferizović M. Strateški menadžment, Fakultet za poslovne studije, Banja Luka, 2005.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje:

Student, predispitne obaveze, koje obuhvataju 100 bodova, može ostvariti preko jednog od sljedećih oblika rada:

- *Student bira aktivnosti u okviru predispitnih aktivnosti koje obuhvataju maksimalno 60 bodova, a odnose se na sljedeće:*
 - *Prisustvo nastavi i aktivnost u toku nastave - 20 bodova;*
 - *Kolokvijum - 20 bodova;*
 - *Realizovano istraživanje iz područja predmeta, odnosno pristupni rad - 30 bodova (obavezan oblik rada);*
 - *Rad objavljen u časopisu ili naučnoj konferenciji - 20 bodova;*
 - *Prisustvo naučnom/stručnom skupu sa certifikatom o učešću, bez objavljivanja rada - 10 bodova.*
- *Završni ispit - minimum 40 bodova.*

Napomena - Student ima pravo pristupiti završnom ispitu sa pristupnim radom bez ostvarenih drugih oblika rada.

Pun naziv	INTEGRISANE MARKETING KOMUNIKACIJE U TURIZMU									
Skraćeni naziv	Status	Semestar	ESPB	Fond časova (P+A+L)						
	Obavezан	I	7	30	30					
Šifra predmeta	MK 808									
Školska godina od koje se program realizuje	2015/16.									
Vrsta i nivo studija, studijski programi: Akademski, II ciklus, Turizam.										
Uslovjenost drugim predmetima: Nema uslovjenosti.										
Ciljevi izučavanja predmeta:										
<p>Neophodno je da se studenti upoznaju sa pojmom, značajem i dimenzijama integrisanog marketing komuniciranja u turizmu. Predviđeno je da se kroz izučavanje ovog predmeta studenti upoznaju s osnovnim znanjima i doprinosima koje poznavanje upravljanja integrisanim marketing komunikacijama može imati na poziciju destinacije na svjetskom turističkom tržištu. Kod studenata II ciklusa izučavanjem ovog predmeta razvija se kreativnost, ali i analitički pristup u rješavanju i prevazilaženju problema loše pozicioniranosti destinacije na turističkom tržištu, koje se mogu prevazići efikasnim upravljenjem integrisanim marketing komuniciranjem.</p>										
Ishodi izučavanja predmeta:										
<p>Nakon uspešnog savladavanja studijskog programa studenti će biti sposobljeni da sami kreiraju i formulišu strategiju komunikacije za turističko preduzeće i/ili destinaciju, da upravljaju imidžem destinacije, te da kreiraju brend, koji je osnov diferenciranje na tržištu. Pored aplikativnih znanja, zahvaljujući kojima će studenti biti sposobljeni da upravljaju svim ovim procesima, oni će steći I teorijska znanja neophodna za ovaj nivo studija. Vladanje teorijom iz oblasti integrisanog marketing komuniciranja I razvijanje koncepta, omogući će studentima konkurentnost na tržištu rada, ali i željenu poziciju u akademskim krugovima. Osnovni cilj izučavanja ovog predmeta jeste da studenti imaju nova znanja koja ih pripremaju za rad u turizmu 21. vijeka, bilo da se radi o teoriji ili praksi.</p>										
Ime i prezime nastavnika i saradnika: U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradicima										
Metod nastave i savladavanje gradiva:										
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja. Nastavni modaliteti inkorporiraju: analizu slučaja, projektnе zadatke, referate okruglih stolova, pismene vježbe, domaće radove, tekstove, mentorski rad i video prezentacije..Jedan od osnovnih zadataka jeste da studenti izrade plan marketing komunikacija za jednu konkretnu turističku destinaciju, što će predstavljati i naučni i stručni rad.										
Sadržaj predmeta po sedmicama:										
1	Uloga marketing komuniciranja – planiranje i strategije u turizmu									
2	Organizacija marketing komuniciranja uloga turističkih organizacija i uloga agencija; Istraživanja protrošača – turista za potrebe promocije;									
3	Procesi i modeli marketing komuniciranja u turizmu									
4	Postavljanja ciljeva i budžeta integrisanog marketing komuniciranja u turizmu									
5	Strategija, mediji i medijsko planiranje									
6	Oglašavanje									
7	Unapređenje prodaje									
8	Odnosi s javnošću i publicitet									
9	Lična prodaja									
10	Direktni marketing i database marketing									

11	On line marketing i u uloga drušvenih mreža u integrisanom marketing komuniciranju u turizmu
12	Evaluacija i kontrola upravljanja integrisanim marketing komuniciranjem
13	Budućnost integrisanog marketing komuniciranja u turizmu
14	Upravljanje imidžom turističkih destinacija sa posebnim osvrtom na destinacije u krizi
15	Upravljanje brendom i strategija brendiranja turističkih destinacija sa posebnim osvrtom na destinacije u krizi, kolokvijum, seminarски radovi, eseji, pristupni radovi.

Opterećenje studenata po predmetu: 2+2

Nedjeljno: Kreditni koeficijent 0,267 Nedjeljno opter: 10,667 sata	U semestru: <i>Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati</i> Aktivna nastava: 6 x15=90 sati predavanja i vježbi, Kontinualna provjera znanja: 12 sati, Završna provjera znanja: 5 sati, Samostalni rad: 133 sati
--	--

Obaveze studenata: prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvijum, seminarски

Literatura: Osnovna: Belch G. E., Belch M. A., 2004., Advertising and Promotion – and Integrated Marketing Communications Perspective, McGraw Hill Irwin, Boston , Brkić, N., 2003., Upravljanje marketing komunikacijama, Ekonomski fakultet Sarajevo

Dopunska: Avraham, E., Ketter, E., 2008., Media strategies marketing places in crisis, Elsevier, Clow, B., E., Baack, D., 2003., Integrated Advertising, Promotion, and Marketing Communications. Prentice Hall

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje:

Student, predispitne obaveze, koje obuhvataju 100 bodova, može ostvariti preko jednog od sljedećih oblika rada:

- Student bira aktivnosti u okviru predispitnih aktivnosti koje obuhvataju maksimalno 60 bodova, a odnose se na sljedeće:
 - Prisustvo nastavi i aktivnost u toku nastave - 20 bodova;
 - Kolokvijum - 20 bodova;
 - Realizovano istraživanje iz područja predmeta, odnosno pristupni rad - 30 bodova (obavezani oblik rada);
 - Rad objavljen u časopisu ili naučnoj konferenciji - 20 bodova;
 - Prisustvo naučnom/stručnom skupu sa certifikatom o učešću, bez objavljivanja rada - 10 bodova.
- Završni ispit - minimum 40 bodova.

Napomena - Student ima pravo pristupiti završnom ispitu sa pristupnim radom bez ostvarenih drugih oblika rada.

Pun naziv	PRIMJENA ZELENIH TEHNOLOGIJA U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU											
Skraćeni naziv	Status		Semestar	ECTS	Fond časova (P+A+L)							
	Izborni		I	7	30	30						
Šifra predmeta	EL 759											
Školska godina od koje se program realizuje	2015/2016.											
Vrsta i nivo studija, studijski programi: Akademski, II ciklus, Turizam												
Uslovjenost drugim predmetima: <i>Nema</i>												
<p>Ciljevi izučavanja predmeta: Da studenti promijene svijest o važnosti brige o životnoj sredini u kojoj se sve dešava. Ne vrijedi nam ništa, ako nemamo gdje, tako da je stanište, zemlja, Planeta ono o čemu treba brinuti u svim naukama, a poeblno u ovoj. S druge strane studenti moraju shvatiti da nema turizma tamo gdje se ne brine o životnoj sredini. Edukacija i ljudi, domicilnog stanovništva i turista je neophodna.</p> <p>Ishodi izučavanja predmeta: Studenti koji su položili ovaj predmet će biti u stanju razmišljati na nov način: biće u stanju u sve segmente nauke i prakse ugraditi brigu o životnoj sredini i biće aktivni da šire znanja o važnosti ovog problema na svim nivoima pbrzovanja: u porodici, lokalnoj zajednici i na nivou države</p>												
Ime i prezime nastavnika i saradnika: <i>U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradicima</i>												
Metod nastave i savladavanje gradiva:												
<p><i>Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja. Nastavni modaliteti inkorporiraju analizu slučaja, projektne zadatke, referate okruglih stolova, esejska pitanja, pismene vježbe, domaće radove, tekstove, mentorski rad i video prezentacije.</i></p>												
Sadržaj predmeta po sedmicama:												
1	<i>Osnovni pojmovi biotehnologije i zelenih tehnologija</i>											
2	<i>Životna sredina, biocenoza, ekosistem, stanište</i>											
3	<i>Genetičko inžinerstvo, genetička poljoprivreda i životna sredina</i>											
4	<i>Genetički modifikovani organizmi i biosigurnost</i>											
5	<i>Biotehnološki tretman otpadnih voda, otpadnih materijala iz restorana, i drugih ugostiteljskih objekata</i>											
6	<i>Aerobni i anaerobni biotehnički postupci obrade čvrstih otpada turističko-ugostiteljskih objekata</i>											
7	<i>Bioremedijacija zagadenih zemljišta</i>											
8	<i>Fitoremedijacija biotehnologija</i>											
9	<i>Mikroorganizmi u ishrani ljudi i životinja, mikroalge i cijanobakterije</i>											
10	<i>Nova zelena revolucija</i>											
11	<i>Važnost bioenergije, i ostalih alternativnih izvora energije za budući razvoj turizma</i>											
12	<i>Biotehnologija I savremene bolesti ljudi I životinja: važnost za turizam I turistička kretanja</i>											
13	<i>Biotransformacije I nove tehnologije brige I zaštite životne sredine</i>											
14	<i>Integralna biotehnologija životne sredine</i>											
15	<i>Kolokvijum, Seminarski radovi, test, pristupni radovi I eseji.</i>											
Opterećenje studenata po predmetu: 2+2												
Obaveze studenata: <i>prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvijum, seminarski rad, esejska pitanja, projektni zadatak.</i>												
Literatura:												
Svirčev, Z. Mikroalge i cijanobakterije i biotehnologiji, Novi Sad, 2003.												

Furlong, I. Gareth, E. Environmental Biotechnology, England, 2003.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje:

Student, predispitne obaveze, koje obuhvataju 100 bodova, može ostvariti preko jednog od sljedećih oblika rada:

- *Student bira aktivnosti u okviru predispitnih aktivnosti koje obuhvataju maksimalno 60 bodova, a odnose se na sljedeće:*
 - *Prisustvo nastavi i aktivnost u toku nastave - 20 bodova;*
 - *Kolokvijum - 20 bodova;*
 - *Realizovano istraživanje iz područja predmeta, odnosno pristupni rad - 30 bodova (obavezan oblik rada);*
 - *Rad objavljen u časopisu ili naučnoj konferenciji - 20 bodova;*
 - *Prisustvo naučnom/stručnom skupu sa certifikatom o učešću, bez objavljanja rada - 10 bodova.*
- *Završni ispit - minimum 40 bodova.*

Napomena - Student ima pravo pristupiti završnom ispitu sa pristupnim radom bez ostvarenih drugih oblika rada.

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	PRIMJENA INFORMACIONIH SISTEMA U TURIZMU I HOTELIJERSTVU									
Skraćeni naziv	Status	Semestar	ECTS	Fond časova (P+A+L)						
	Izborni	I	7	30	30					
Šifra predmeta	IT 291									
Školska godina od koje se program realizuje	2015/2016.									
Vrsta i nivo studija, studijski programi: Akademski, II ciklus, Turizam										
Uslovjenost drugim predmetima:										
<p>Ciljevi izučavanja predmeta: Izazovi i mogućnosti koje stvaraju Internet servisi i savremene informacione tehnologije (IT) su kritične za uspeh turističkih preduzeća i destinacija, kao i za jačanje sveukupne turističke potražnje. Informacioni sistemi kreiraju jedan integralni deo moderne organizacije i poslovanja i koriste se kao podrška svim aspektima organizacionih funkcija i aktivnosti. Savremeno poslovno okruženje zahteva i novi tip menadžera koji kombinuje menadžerska znanja u domenu turizma sa IT veštinama.</p> <p>Ishodi učenja i kvalifikacije prvog ciklusa: Studenti će stečena teorijska i praktična znanja moći primijeniti kod rješavanja projektnih zadataka, praktičnih problema i problema koji su interdisciplinarnog karaktera iz područja studija. Studenti su osposobljeni da primjenjuju savršene metode IT tehnologije, formiraju kritičko mišljenje i daju alternativna rješenja iz oblasti Informacionih tehnologija u turizmu. Stečene veštine omogućice im da efikasno koriste Internet servise u turizmu i odgovore na izazove globalnog turističkog tržišta.</p>										
Ime i prezime nastavnika i saradnika: U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradicima										
Metod nastave i savladavanje gradiva:										
<p>Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja. Nastavni modaliteti inkorporiraju analizu slučaja, projektne zadatke, referate okruglih stolova, esejska pitanja, pismene vježbe, domaće radove, tekstove, mentorski rad i video prezentacije.</p>										
Sadržaj predmeta po sedmicama:										
1	Osnovni pojmovi informacionih sistema									
2	Osnove razvoja informacionih sistema									
3	Osnovni pojmovi modela podataka i modeliranje podataka									
4	Analiza modela podataka i normalne forme									
5	Projektovanje i implementacija baze podataka									
6	Poslovanje u digitalnoj ekonomiji									
7	Modeli elektronskog poslovanja									
8	Poslovni sistemi elektronskog poslovanja									
9	Elektronski turizam									
10	Elektronske destinacije									
11	Elektronsko hotelijerstvo									
12	Elektronski avio saobraćaj									
13	Elektronski organizatori putovanja i turističke agencije									
14	Inteligentni poslovni sistemi u turizmu									
15	Tehnike otkrivanja poslovnog znanja i data mining, Kolokvijum, Seminarski radovi, test, pristupni radovi i eseji.									
Opterećenje studenata po predmetu: 2+2										

Obaveze studenata: prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvijum, seminarски рад, esejska pitanja, projektni zadatak.

Literatura:

Njeguš, A., Informacioni sistemi u turistič. poslovanju, Univerzitet Singidunum, Beograd,2010.
Radivojević, Mladen, Projektovanje informacionih sistema,UPS, 2008.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje:

Student, predispitne obaveze, koje obuhvataju 100 bodova, može ostvariti preko jednog od sljedećih oblika rada:

- Student bira aktivnosti u okviru predispitnih aktivnosti koje obuhvataju maksimalno 60 bodova, a odnose se na sljedeće:
 - Prisustvo nastavi i aktivnost u toku nastave - 20 bodova;
 - Kolokvijum - 20 bodova;
 - Realizovano istraživanje iz područja predmeta, odnosno pristupni rad - 30 bodova (obavezani oblik rada);
 - Rad objavljen u časopisu ili naučnoj konferenciji - 20 bodova;
 - Prisustvo naučnom/stručnom skupu sa certifikatom o učešću, bez objavljivanja rada - 10 bodova.
- Završni ispit - minimum 40 bodova.

Napomena - Student ima pravo pristupiti završnom ispitu sa pristupnim radom bez ostvarenih drugih oblika rada.

Posebna napomena za predmet: nema

MENADŽMENT PUTNIČKIH AGENCIJA												
Skraćeni naziv	Status	Semestar	ESPB	Fond časova (P+A+L)								
	Obavezni	II	7	30	30							
Šifra predmeta	MT 334											
Školska godina od koje se program realizuje	2015/2016.											
Vrsta i nivo studija, studijski programi: Akademski, II ciklus, Turizam												
Uslovjenost drugim predmetima: nema												
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:												
Sticanje znanja iz oblasti nastavnog predmeta Menadžment putničkih agencija. Studenti se kroz teorijsku i praktičnu nastavu ospozobljavaju za obavljanje stručnih poslova u turističkim agencijama. Teorijska, praktična i aplikativna znanja i veštine jesu ishod studijskog programa u funkciji sticanja teorijskih i praktičnih znanja i veštine na dodiplomskim studijama prvog ciklusa kao preuslov implementacije studijskog programa.												
Ishodi izučavanja predmeta: Studenti masteri turizma će biti ospozobljeni za osnivanje i vođenje turističkih agencija, kao i sličnih institucija koje se bave turizmom i povezanim ugostiteljstvom i gastronomijom.												
Ime i prezime nastavnika i saradnika: U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima												
Metod nastave i savladavanje gradiva: Usmena izlaganja, razgovori, diskusije, studije slučaja, okrugli stolovi												
Sadržaj predmeta po sedmicama:												
1	Industrija putovanja, Pojam putničko-agencijske djelatnosti,											
2	Nastanak, razvoj i tendencije putničko-agencijske djelatnosti u region i svetu,											
3	Profitabilnost putničko-agencijske djelatnosti, Upravljanje u putničko-agencijskoj djelatnosti,											
4	Pravni okviri putničko-agencijske djelatnosti,											
5	Avioprevoznici i putničke agencije,											
6	Željeznička preduzeća i putničke agencije											
7	Brodske kompanije i putničke agencije											
8	Rent a car i putničke agencije,											
9	Jahting i putničke agencije,											
10	Ugostiteljstvo i putničke agencije,											
11	Skupovi i putničke agencije,											
12	Priredbe i putničke agencije,											
13	Osiguravajuća društva i putničke agencije, Produkt putničke agencije											
14	Produkt organizatora putovanja, Produkt receptivne putničke agencije											
15	Seminarski radovi, kolokvijum, završni ispit											
Opterećenje studenata po predmetu: 2+2												
Nedjeljno: Kreditni koeficijent 0,233 Nedjeljno opterećenje: 9,32 sata	U semestru: Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati Aktivna nastava: 4 x 15 = 60 sati (predavanja+vježbe) Kontinualna provjera znanja: 12 sati Završna provjera znanja: 5 sati											

Samostalni rad: 133 sata

Obaveze studenata: prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvij, seminarski

Literatura:

Vesna Spasić (2010), Menadžment turističkih agencija i organizatora putovanja, Univerzitet Singidunum, Beograd

Snežana Štetić (2000). Poslovanje turističkih agencija, Savezni centar za unapredjenje hotelijerstva - ugostiteljstva, Beograd

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje:

Student, predispitne obaveze, koje obuhvataju 100 bodova, može ostvariti preko jednog od sljedećih oblika rada:

- *Student bira aktivnosti u okviru predispitnih aktivnosti koje obuhvataju maksimalno 60 bodova, a odnose se na sljedeće:*
 - *Prisustvo nastavi i aktivnost u toku nastave - 20 bodova;*
 - *Kolokvijum - 20 bodova;*
 - *Realizovano istraživanje iz područja predmeta, odnosno pristupni rad - 30 bodova (obavezan oblik rada);*
 - *Rad objavljen u časopisu ili naučnoj konferenciji - 20 bodova;*
 - *Prisustvo naučnom/stručnom skupu sa certifikatom o učešću, bez objavljivanja rada - 10 bodova.*
 - *Završni ispit - minimum 40 bodova.*

Napomena - Student ima pravo pristupiti završnom ispitu sa pristupnim radom bez ostvarenih drugih oblika rada.

MENADŽMENT KULTURNIH I PRIRODNIH RESURSA																																				
Skraćeni naziv	Status	Semestar	ECTS	Fond časova (P+A+L)																																
	Obavezan	II	8	60	30																															
Šifra predmeta	MT 335																																			
Školska godina od koje se program realizuje	2015/2016.																																			
Vrsta i nivo studija, studijski programi:	Akademski, II ciklus, Turizam																																			
Uslovjenost drugim predmetima:	Nema uslovjenosti																																			
Ciljevi izučavanja predmeta:	<p>Predmet pruža studentima mogućnost da se upoznaju sa koncepcijom, principima i načelima održivog razvoja turizma; da razumeju kooperativnost i potencijalnu konfliktnost između zaštite i korišćenja prirodnog i kulturnog nasleđa i resursa i razvoja turističke destinacije i kvalitetnog turističkog proizvoda; kao i da savladaju osnove sistema upravljanja zaštitom, uređenjem i održivim razvojem turističkih područja i centara, naročito prostora s prirodnim i kulturnim nasleđem i strateškim resursima.</p>																																			
Ishodi učenja i kvalifikacije drugog ciklusa:	<p>Osnosobljavanje studenta za primenu koncepcije, principa i kriterijuma održivog razvoja turizma; za analizu i razmatranje uticaja opcija razvoja turizma na životnu sredinu, prirodno i kulturno nasleđe i kvalitet življjenja lokalnog stanovništva; i za uključivanje u sistem upravljanja kvalitetom životne sredine; kao i za dalje usavršavanje radi koordinacije turističkih aktivnosti i aktera i rešavanja konfliktnih situacija u upravljanju održivim razvojem turističkih prostora.</p>																																			
Ime i prezime nastavnika i saradnika:	U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima																																			
Metod nastave i savladavanje gradiva:	<p>Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja, esejskih pitanja, kolokvijum, seminarski rad i testovi.</p>																																			
Sadržaj predmeta po sedmicama:	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>Pojam i karakteristike manadžmenta kulturnih i prirodnih resursa</td></tr> <tr><td>2</td><td>Kulturni resursi</td></tr> <tr><td>3</td><td>Prirodni resursi</td></tr> <tr><td>4</td><td>Uticaj kulturnih i prirodnih resursa na razvoj ekonomije, turizma i društva</td></tr> <tr><td>5</td><td>Upravljanje kulturnim nasleđem i održivi turizam</td></tr> <tr><td>6</td><td>Zaštita kulturnih i prirodnih resursa i uloga arheologije</td></tr> <tr><td>7</td><td>Menadžment kulturnih i prirodnih resursa u svetu</td></tr> <tr><td>8</td><td>Menadžment kulturnih i prirodnih resursa u Evropi</td></tr> <tr><td>9</td><td>Uloga muzeja u očuvanju i zaštiti kulturnih resursa</td></tr> <tr><td>10</td><td>Nacionalni parkovi i njihov značaj za zaštitu i očuvanje prirodnih resursa</td></tr> <tr><td>11</td><td>Uloga kulturnih i prirodnih resursa za razvoj kulturnog turizma</td></tr> <tr><td>12</td><td>Značaj kulturnih građevina i spomenika za razvoj turizma i njihova zaštita</td></tr> <tr><td>13</td><td>Kulturni i prirodni resursi BiH i RS</td></tr> <tr><td>14</td><td>Upravljanje i zaštita kulturnih i prirodnih resursa BiH i RS</td></tr> <tr><td>15</td><td>Negativne posledice razvoja turizma i njihov uticaj na menadžment kulturnih i prirodnih resursa, Zakonska regulativa i menadžment kulturnih i prirodnih resursa, Kolokvijum, Seminarski radovi, eseji, pristupni radovi, testovi</td></tr> </table>						1	Pojam i karakteristike manadžmenta kulturnih i prirodnih resursa	2	Kulturni resursi	3	Prirodni resursi	4	Uticaj kulturnih i prirodnih resursa na razvoj ekonomije, turizma i društva	5	Upravljanje kulturnim nasleđem i održivi turizam	6	Zaštita kulturnih i prirodnih resursa i uloga arheologije	7	Menadžment kulturnih i prirodnih resursa u svetu	8	Menadžment kulturnih i prirodnih resursa u Evropi	9	Uloga muzeja u očuvanju i zaštiti kulturnih resursa	10	Nacionalni parkovi i njihov značaj za zaštitu i očuvanje prirodnih resursa	11	Uloga kulturnih i prirodnih resursa za razvoj kulturnog turizma	12	Značaj kulturnih građevina i spomenika za razvoj turizma i njihova zaštita	13	Kulturni i prirodni resursi BiH i RS	14	Upravljanje i zaštita kulturnih i prirodnih resursa BiH i RS	15	Negativne posledice razvoja turizma i njihov uticaj na menadžment kulturnih i prirodnih resursa, Zakonska regulativa i menadžment kulturnih i prirodnih resursa, Kolokvijum, Seminarski radovi, eseji, pristupni radovi, testovi
1	Pojam i karakteristike manadžmenta kulturnih i prirodnih resursa																																			
2	Kulturni resursi																																			
3	Prirodni resursi																																			
4	Uticaj kulturnih i prirodnih resursa na razvoj ekonomije, turizma i društva																																			
5	Upravljanje kulturnim nasleđem i održivi turizam																																			
6	Zaštita kulturnih i prirodnih resursa i uloga arheologije																																			
7	Menadžment kulturnih i prirodnih resursa u svetu																																			
8	Menadžment kulturnih i prirodnih resursa u Evropi																																			
9	Uloga muzeja u očuvanju i zaštiti kulturnih resursa																																			
10	Nacionalni parkovi i njihov značaj za zaštitu i očuvanje prirodnih resursa																																			
11	Uloga kulturnih i prirodnih resursa za razvoj kulturnog turizma																																			
12	Značaj kulturnih građevina i spomenika za razvoj turizma i njihova zaštita																																			
13	Kulturni i prirodni resursi BiH i RS																																			
14	Upravljanje i zaštita kulturnih i prirodnih resursa BiH i RS																																			
15	Negativne posledice razvoja turizma i njihov uticaj na menadžment kulturnih i prirodnih resursa, Zakonska regulativa i menadžment kulturnih i prirodnih resursa, Kolokvijum, Seminarski radovi, eseji, pristupni radovi, testovi																																			
Opterećenje studenata po predmetu:	4+2																																			

Obaveze studenata: prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvijum, seminarski rad, esejska pitanja, projektni zadatak

Literatura:

Hatton A., MacManamon F., Cultural Resource Management in Contemporary Society: Perspectives on Managing and Presenting the Past, Routledge; 2012.

Maksin M., Pucar M., Korać M., Menadžment prirodnih i kulturnih resursa u turizmu, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2011., King T., Cultural Resource Laws and Practice, AltaMira Press, 2012.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje:

Student, predispitne obaveze, koje obuhvataju 100 bodova, može ostvariti preko jednog od sljedećih oblika rada:

- *Student bira aktivnosti u okviru predispitnih aktivnosti koje obuhvataju maksimalno 60 bodova, a odnose se na sljedeće:*
 - *Prisustvo nastavi i aktivnost u toku nastave - 20 bodova;*
 - *Kolokvijum - 20 bodova;*
 - *Realizovano istraživanje iz područja predmeta, odnosno pristupni rad - 30 bodova (obavezан облик рада);*
 - *Rad objavljen u časopisu ili naučnoj konferenciji - 20 bodova;*
 - *Prisustvo naučnom/stručnom skupu sa certifikatom o učešću, bez objavljanja rada - 10 bodova.*
- *Završni ispit - minimum 40 bodova.*

Napomena - Student ima pravo pristupiti završnom ispitu sa pristupnim radom bez ostvarenih drugih oblika rada.

SAVREMENI OBLICI TURIZMA												
Skraćeni naziv	Status	Semestar	ESPB	Fond časova (P+A+L)								
	Obavezni	II	7	30	30							
Šifra predmeta	TU 155											
Školska godina od koje se program realizuje	2015/2016.											
Vrsta i nivo studija, studijski programi:	Akademski, II ciklus, Turizam											
Uslovljenost drugim predmetima:	nema											
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:												
<i>Cilj predmeta je da studenti master studija prepoznaju nove oblike turizma koji se stalno rađaju, kako bi bili spremni kreirati menadžment za takve turiste. S druge strane je potrebna dobra saradnja sa svim ostalim institucijama koje se bave turizmom, kako bi bile sposobne udovoljiti novim turistima sa novim turističkim motivima. Poželjno je prepoznavati mogućnosti za nove oblike turizma i prije nego turisti sami otkriju i počnu dolaziti, jer tada je već kasno da se od turističkih predispozicija kreira turistički proizvod koji donosi zaradu.</i>												
<i>Ishod izučavanja predmeta je osposobljenost svršenih studenata mastera da na savremen način komuniciraju za gostima ljubiteljima savremenih oblika turizma.</i>												
Ime i prezime nastavnika i saradnika:	U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradicima											
Metod nastave i savladavanje gradiva:	<i>Usmena izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referate okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije i sl.</i>											
Sadržaj predmeta po sedmicama:												
1	Uvod u savremene trendove u turizmu											
2	Savremeni oblici turizma: prepoznavanje, povezivanje sa ciljnim grupama											
3	Gradski turizam: novi trendovi i interesovanja za kulturno-istorijske sadržaje gradova											
4	Turizam u ruralnim područjima: seoski turizam, agroturizam, edukativne farme, poljoprivreda u funkciji turizma											
5	Slow food i Tera Madre, kao novi oblici turističke potrošnje											
6	Turizam između grada i sela: turizam na vodama i oko voda, avaturizam, hodočasni turizam, zemaljski turizam											
7	<i>Turizam u vazduhu i svemirski turizam</i>											
8	Zemaljski turizam: pećine, napušteni rudnici, napušteni podzemni aerodrom Bihać, podzemni grad Bugojno i sl.											
9	Istraživanje tržišta emitivnih turista za nove oblike turizma											
10	Predispozicije RS i BiH za nove oblike turizma											
11	Analiza studija slučaja iz iskustva korisnika novih oblika turizma											
12	Terenska nastava: seminarски radovi na osnovu istraživanja na terenu											
13	Prezentacije najboljih radova: diskusije, kritike, prijedlozi, preporuke											
14	Kolokvijum											
15	Prezentacije seminarских radova, video i audio prilozi, priprema za ispit											
Opterećenje studenata po predmetu:	2+2											
Obaveze studenata:	<i>Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarског rada, izrada domaćih zadataka, Položeni kolokvijumi</i>											

Literatura:

Hrabovski, Toamić, Eva, Selektivni oblici turizma, Fakultet za uslužni biznis, Sr.Kamenica, 2008.

Jovanović, Verka, Tematski turizam, Singidunum, Beograd, 2013. Robotić, B., Turističko vođenje, teorija i praksa, Visoka turistička škola struk.st.Beograd, 2011.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje:

Student, predispitne obaveze, koje obuhvataju 100 bodova, može ostvariti preko jednog od sljedećih oblika rada:

- *Student bira aktivnosti u okviru predispitnih aktivnosti koje obuhvataju maksimalno 60 bodova, a odnose se na sljedeće:*
 - *Prisustvo nastavi i aktivnost u toku nastave - 20 bodova;*
 - *Kolokvijum - 20 bodova;*
 - *Realizovano istraživanje iz područja predmeta, odnosno pristupni rad - 30 bodova (obavezan oblik rada);*
 - *Rad objavljen u časopisu ili naučnoj konferenciji - 20 bodova;*
 - *Prisustvo naučnom/stručnom skupu sa certifikatom o učešću, bez objavljanja rada - 10 bodova.*
- *Završni ispit - minimum 40 bodova.*

Napomena - Student ima pravo pristupiti završnom ispitu sa pristupnim radom bez ostvarenih drugih oblika rada.

Posebna napomena za predmet:nema

SAVREMENO PREDUZETNIŠTVO U TURIZMU I HOTELIJERSTVU												
Skraćeni naziv	Status	Semestar	ECTS	Fond časova (P+A+L)								
Izborni	II	7	30	30								
Šifra predmeta	MT 336											
Školska godina od koje se program realizuje	2015/2016											
Vrsta i nivo studija, studijski programi:	Akademski, II ciklus, Turizam											
Uslovjenost drugim predmetima:	<i>Položen ispit iz predmeta Metodologija naučno istraživačkog rada</i>											
Ciljevi izučavanja predmeta:												
<i>Cilj predmeta je da studenti savladaju teoriju i vještine postizanja poslovnog uspjeha, te da shvate metode upravljanja preduzetničkim poduhvatima, transferom tehnologije, znanja i preduzetničkih vještina u oblasti turizma i hotelijerstva. Krajnji cilj je osposobljavanje za inovativan, odnosno nadprosječan način razmišljanja i kreiranja novih preduzetničkih poduhvata zasnovanih na znanju i novim tehnologijama u turizmu i hotelijerstvu.</i>												
Ishodi učenja i kvalifikacije drugog ciklusa: Studenti će posjedovati znanja o savremenom preduzetništvu u uslovima globalizacije. Studenti će moći da projektuju složenje sisteme privređivanja zasnovane na naučnim metodama i tehnikama. Savladavanjem ovog predmeta studenti će dobiti jasnu sliku o sadržaju, značaju i funkcionalnosti obrazovanja iz preduzetništva i preduzetničkog menadžmenta u cilju povezivanja obrazovanja, privrede i državnih institucija. Studenti će biti osposobljeni za uključivanje u istraživačke projekte, samozapošlaavanje i dalje usavršavanje u profesionalnom i preduzetničkom konsaltingu za potrebe MSP u turizmu i hotelijerstvu. Studenti dobijaju kvalifikacije u skladu sa Statutom UPS-a.												
Ime i prezime nastavnika i saradnika:	U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradicima											
Metod nastave i savladavanje gradiva:												
<i>Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja. Nastavni modaliteti inkorporiraju analizu slučaja, projektne zadatke, referate okruglih stolova, esejska pitanja, pismene vježbe, domaće radove, tekstove, mentorski rad i video prezentacije.</i>												
Sadržaj predmeta po sedmicanama:												
1	Uvod u preduzetništvo i preduzetnički menadžment											
2	Megatrendovi u razvoju savremenog preduzetništva: informatizacija, internacionalizacija, ekologizacija i jačanje uloge malih i srednjih preduzeća											
3	Preuzetnički način razmišljanja, kreativnost, poslovna ideja i analiza prilike											
4	Organizaciona kultura – preduzetnička orientacija											
5	Preduzetništvo i inovacije											
6	Preuzet. infrastruktura u turizmu i hotelijerstvu (inovacioni centri, inkubatori, klasteri, poslovne zone)											
7	Posebnih oblici preduzetništva – žensko, omladinsko, ruralano, porodično i dr. Iskustva razvijenih zemalja											
8	Značaj obrazovnog sistema za stvaranje preduzetničkog ambijenta, izgradnju preduzetničke kulture, jačanje preduzetničkog duha i sticanje novih preduzetničkih znanja											
9	Osnivanje i početak preduzetničkog poslovanja u turizmu i hotelijerstvu, Izvori kapitala za MSP u turizmu i hotelijerstvu											
10	Oblici i modeli finansiranja rasta i razvoja MSP u turizmu i hotelijerstvu – prednosti i nedostaci (Start up krediti, poslovni anđeli, emitovanje akcija i dr.)											
11	Preduzetničke strategije za stvaranje i razvoj MSP u turizmu i hotelijerstvu											
12	Istraživanje tržišta, lokacija i biznis plan											

13	Selekcija tržišta i uspostavljanje pozicija za MSP u turizmu i hotelijerstvu
14	Marketinške strategije razvoja i rasta MSP, Brend menadžment u turizmu i hotelijerstvu
15	Načela međunarodnog preduzetništva, preduzetničke strategije, politike i prakse u razvijenim zemljama , kolokvijum, seminarски радови, eseji, test i pristupни рад

Opterećenje studenata po predmetu: 2+2

Obaveze studenata: Prisustvo nastavi, praktična nastava, seminarски радови, kolokvijumi

Literatura:

Venkata Rao Y., Anjaneya Swamy G., Tourism Entrepreneurship, Excel Books, 2011. Radić, R. Preduzetništvo i biznis, Liber, Beograd, 2005. Vukmirović, N. Savremeno preduzetništvo. Ekonomski fakultet, Banjaluka, 2006., Barringer, B.R. & Ireland, R.D., Entrepreneurship, University of Central Florida, A&M, 2006.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje:

Student, predispitne obaveze, koje obuhvataju 100 bodova, može ostvariti preko jednog od sljedećih oblika rada:

- *Student bira aktivnosti u okviru predispitnih aktivnosti koje obuhvataju maksimalno 60 bodova, a odnose se na sljedeće:*
 - *Prisustvo nastavi i aktivnost u toku nastave - 20 bodova;*
 - *Kolokvijum - 20 bodova;*
 - *Realizovano istraživanje iz područja predmeta, odnosno pristupni rad - 30 bodova (obvezan oblik rada);*
 - *Rad objavljen u časopisu ili naučnoj konferenciji - 20 bodova;*
 - *Prisustvo naučnom/stručnom skupu sa certifikatom o učešću, bez objavljivanja rada - 10 bodova.*
- *Završni ispit - minimum 40 bodova.*

Napomena - Student ima pravo pristupiti završnom ispitu sa pristupnim radom bez ostvarenih drugih oblika rada.

Pun naziv	PROJEKTNI MENADŽMENT U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU				
Skraćeni naziv	Status	Semestar	ESPB	Fond časova (P+A+L)	
	Izborni	II	7	30	30
Šifra predmeta	MT 337				
Školska godina od koje se program realizuje	2015/2016.				
Vrsta i nivo studija:	Akademski, II ciklus, Turizam				
Uslovljenošć drugim predmetima:	nema				
Ciljevi izučavanja predmeta:	<i>Osnovni cilj izučavanja predmeta je upoznavanja studenata s problematikom projektnog menadžmenta kao jednog od osnovnih alata za prilagođavanje zahtjevima turbulentnog tržišta. Savremene forme projektnog menadžmenta nastale su direktno pod multidisciplinarnim uticajem raznih područja od informacijske tehnologije do arhitekture. Upravljanje projektima predstavlja idealnu platformu za upotrebu tehnika integrativnog menadžmenta i za menadžment promjena.</i>				
Ishodi učenja i kvalifikacije drugog ciklusa:	Studenti koji odslušaju predmet Projektni menadžment osposobljeni su da razumeju paradigmu upravljanja projektima, savladaju osnovnu terminologiju projektnog pristupa, ovladaju osnovnim tehnikama upravljanja projektima, metodama finansijske analize i metodama za analizu tržišnih informacija. Takođe, studenti su osposobljeni da vladaju sa metodologijom izvršenja projekata baziranoj na mrežnim modelima i aplikativnim softverima.				
Ime i prezime nastavnika i saradnika:	<i>U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradicima</i>				
Metod nastave i savladavanje gradiva:	<i>Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacija</i>				
Sadržaj predmeta po sedmicama:					
1	Projektni menadžment				
2	Osnovni pojmovi i vrste projekata				
3	Planiranje ciljeva projekta				
4	Planiranje projekta				
5	Tehnike planiranja projekta				
6	Analiza rizika				
7	Koncept upravljanja projektom				
8	Planiranje realizacije projekta				
9	Preispitivanje i poboljšanje projekta				
10	Procjena vrijednosti kapitala, Procjena vrijednosti imovine				
11	Planiranje realizacije projekta				
12	<i>Praćenje i kontrola realizacije projekta</i>				
13	<i>Standradni računarski programi za upravljanje projektom</i>				
14	<i>Metode i tehnike projektnog menadžmenta</i>				
15	Kolokvijum, Seminarski radovi, Test/Pristupni rad				
Opterećenje studenata po predmetu: 2+2					
Nedjeljno:	U semestru:				

<i>Kreditni koeficijent</i> 0,267	<i>Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati</i> <i>Aktivna nastava: 6 x 15 = 90 sati predavanja i vježbi</i>
<i>Nedjeljno opterećenje:</i> 10,667 sati	<i>Kontinualna provjera znanja: 12 sati</i> <i>Završna provjera znanja: 5 sati</i> <i>Samostalni rad: 163 sata</i>
Obaveze studenata: <i>Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminar skog rada, prisutvo na kolokvijumu</i>	
Literatura: <i>Šušić, I., Projektni i investicioni mendžment, UPS, Banja Luka, 2009.</i> <i>Radić, R., Panić, P., Projektni i investicioni mendžment, UPS, Banja Luka, 2006.</i>	
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: <i>Student, predispitne obaveze, koje obuhvataju 100 bodova, može ostvariti preko jednog od sljedećih oblika rada:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Student bira aktivnosti u okviru predispitnih aktivnosti koje obuhvataju maksimalno 60 bodova, a odnose se na sljedeće:</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Prisustvo nastavi i aktivnost u toku nastave - 20 bodova;</i> - <i>Kolokvijum - 20 bodova;</i> - <i>Realizovano istraživanje iz područja predmeta, odnosno pristupni rad - 30 bodova (obavezani oblik rada);</i> - <i>Rad objavljen u časopisu ili naučnoj konferenciji - 20 bodova;</i> - <i>Prisustvo naučnom/stručnom skupu sa certifikatom o učešću, bez objavljivanja rada - 10 bodova.</i> • <i>Završni ispit - minimum 40 bodova.</i> <p><i>Napomena - Student ima pravo pristupiti završnom ispitu sa pristupnim radom bez ostvarenih drugih oblika rada.</i></p>	
Posebna napomena za predmet: nema	

POSLOVNA PSIHOLOGIJA U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU												
Skraćeni naziv	Status	Semestar	ESPB	Fond časova (P+A+L)								
	Izborni	I	7	30	30							
Šifra predmeta	OP 527											
Školska godina od koje se program realizuje	2015/2016.											
Vrsta i nivo studija, studijski programi: Akademiski, II ciklus Hotelijerstvo												
Uslovjenost drugim predmetima: nema												
<p>Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: Cilj predmeta je da se studenti master studija, kroz program ovog predmeta, upoznaju sa savremenim oblicima komuniciranja sa gostima. Savremeni gosti, turisti su novi tip ličnosti, sa novih kulturnim I komunikacionim navikama, te im se treba prilagoditi u menadžmentu gostoljublja, kako bi gosti otišli sa pozitivnim impresijama, kako bi bili zadovoljni preporučili nas i došli opet.</p> <p>Ishodi izučavanja predmeta: Svršeni student- masteri turizma i hotelijerstva će biti osposobljeni za moderne metode komunikacije s gostima, što je od velike važnosti, zato što savremeni turisti sve više stavljuju u prioritet komunikaciju na destinaciji, obzirom da u svakodnevnom životu sve manje komuniciraju: na poslu i u porodici, što je posljedica pretjerane primjene informacionih tehnologija. Studenti će ovladati modernim tehnikama, alatima i sredstvima komunikacija, u čemu je poznавanje jezika gostiju koji dolaze od velike važnosti.</p>												
Ime i prezime nastavnika i saradnika: U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima												
<p>Metod nastave i savladavanje gradiva: Usmena izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, referate okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije, igranje uloga i slično..</p>												
Sadržaj predmeta po sedmicanama:												
1	<i>Uvod u komunikacije: pojam, osnove, važnost i značenje komunikacija</i>											
2	<i>Metode komuniciranja u turizmu i hotelijerstvu</i>											
3	<i>Komunikacijske vještine I korištenje informacionih tehnologija u komunikacijama: internet, blog, mejl, pisma</i>											
4	<i>Pisane ponude, reklame, nastup na sajmovima, posjete organizacijama i institucijama emitivnih gostiju: pripreme</i>											
5	<i>Primjeri pozitivne prakse, igranje uloga, okrugli stolovi, konferencije, prezentacije</i>											
6	<i>Neverbalna komunikacija: stav, odjevanje, mimika, hod i slično.</i>											
7	<i>Socijalno opažanje, stavovi,</i>											
8	<i>Psihologija grupe</i>											
9	<i>Turističke grupe: djeca, učenici, student, biznis grupe, penzioneri: komunikacija prema grupama</i>											
10	<i>Hoteski gosti: psihologija, ponašanja, konflikti, rješavanje problema: analiza case study i igranje uloga</i>											
11	<i>Gosti restorana: ponašanja, opažanja, konflikti, rješavanje konflikata; kase study i igranje uloga</i>											
12	<i>Rad na terenu: gosti hotela, restorana, turističkih tura: iskustva i analize u grupama</i>											
13	<i>Praktični rad: studija: rješavanje konflikata gostiju</i>											
14	<i>Novi trendovi u komunikaciji s gostima i rješavanju konflikata</i>											
15	<i>Kolokvijum, Seminarski radovi, eseji, pristupni radovi, prezentacije i analize. Priprema za ispit.</i>											
Opterećenje studenata po predmetu: 2+2												
Obaveze studenata: Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminar skog rada, izrada domaćih zadataka												

Literatura:

Dizdarević Ismet, *Psihologija masovnih komunikacija*, Humanitarno udruženje građana, ŽENA 21, Sarajevo, 2007.

Lionel Bellenger, *Umijeće komuniciranja*, IP »SVJETLOST« DD Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Sarajevo.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje:

Student, predispitne obaveze, koje obuhvataju 100 bodova, može ostvariti preko jednog od sljedećih oblika rada:

- Student bira aktivnosti u okviru predispitnih aktivnosti koje obuhvataju maksimalno 60 bodova, a odnose se na sljedeće:
 - Prisustvo nastavi i aktivnost u toku nastave - 20 bodova;
 - Kolokvijum - 20 bodova;
 - Realizovano istraživanje iz područja predmeta, odnosno pristupni rad - 30 bodova (obvezan oblik rada);
 - Rad objavljen u časopisu ili naučnoj konferenciji - 20 bodova;
 - Prisustvo naučnom/stručnom skupu sa certifikatom o učešću, bez objavljivanja rada - 10 bodova.
- Završni ispit - minimum 40 bodova.

Napomena - Student ima pravo pristupiti završnom ispitu sa pristupnim radom bez ostvarenih drugih oblika rada.

Posebna napomena za predmet:nema

IZGRADNJA, UREĐENJE I OPREMANJE UGOSTITELJSKO-TURISTIČKIH OBJEKATA										
Skraćeni naziv	Status	Semestar	ESPB	Fond časova (P+A+L)						
	Obavezni	II	8	30	30					
Šifra predmeta	IT 292									
Školska godina od koje se program realizuje	2015/16									
Vrsta i nivo studija, studijski programi:	Akademski, II ciklus, Hotelijerstvo									
Uslovjenost drugim predmetima:	nema									
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:										
Cilj predmeta je da se studenti upoznaju sa izgradnjom ugostiteljskih objekata, značajnim faktorima pri dizajniranju unutrašnjeg i spoljašnjeg uređenja, sa savremenom kuhinjskom opremom, ugostiteljskim inventarom, projektovanjem i instalacijama za njeno funkcionalno raspoređivanje, montiranje i korišćenje.										
Ime i prezime nastavnika i saradnika: <i>U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradicima</i>										
Metod nastave i savladavanje gradiva: <i>Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.</i>										
Sadržaj predmeta po sedmicama:										
1	<i>Tehnološko projektovanje ugostiteljskih objekata</i>									
2	<i>Tehničke instalacije i oprema</i>									
3	<i>Arhitektonsko oblikovanje objekta</i>									
4	<i>Spoljašnje uređenje prostora</i>									
5	<i>Unutrašnje uređenje prostora</i>									
6	<i>Sigurnost i bezbednost objekta</i>									
7	<i>Uredaji i oprema</i>									
8	<i>Uredaji za toplostnu obradu hrane</i>									
9	<i>Uredaji za hlađenje i zamrzavanje</i>									
10	<i>Neutralna oprema</i>									
11	<i>Uredaji i sredstva za održavanje higijene</i>									
12	<i>Sredstva za transport roba i ljudi</i>									
13	<i>Ostala ugostiteljska oprema</i>									
14	<i>Kolokvijum</i>									
15	<i>Seminarski rad, Pristupni rad</i>									
Opterećenje studenata po predmetu: 2+2										
Nedjeljno: Kreditni koeficijent 0,267	U semestru: Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati Aktivna nastava: 6 x 15=90 sati predavanja i vježbi Kontinualna provjera znanja: 12 sati Završna provjera znanja: 5 sati Samostalni rad: 133 sati									
Nedjeljno opterećenje: 10,667 sata										
Obaveze studenata: prisustvo na nastavi, prisustvo na vježbama, kolokvijum, seminarski										
Literatura: Čerović, S. Čomić, Đ. (2011), Izgradnja i opremanje hotelskih objekata, Singidunum, Beograd Čerović, S., Vukić, M.(2010), Izgradnja i opremanje hotelskih objekata, udžbenik, VHŠ, Beograd										

Kovačević, A.(2001), Savremena oprema, tehnika i tehnologije ugostiteljstva, VHŠ, Beograd ; Čomić, Đ. (1992), Tehničko – tehnološke osnove, izgradnja i opremanje ugostiteljskih objekata, VHŠ, Beograd

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje:

Student, predispitne obaveze, koje obuhvataju 100 bodova, može ostvariti preko jednog od sljedećih oblika rada:

- *Student bira aktivnosti u okviru predispitnih aktivnosti koje obuhvataju maksimalno 60 bodova, a odnose se na sljedeće:*
 - *Prisustvo nastavi i aktivnost u toku nastave - 20 bodova;*
 - *Kolokvijum - 20 bodova;*
 - *Realizovano istraživanje iz područja predmeta, odnosno pristupni rad - 30 bodova (obavezan oblik rada);*
 - *Rad objavljen u časopisu ili naučnoj konferenciji - 20 bodova;*
 - *Prisustvo naučnom/stručnom skupu sa certifikatom o učešću, bez objavljivanja rada - 10 bodova.*
- *Završni ispit - minimum 40 bodova.*

Napomena - Student ima pravo pristupiti završnom ispitu sa pristupnim radom bez ostvarenih drugih oblika rada.

Posebna napomena za predmet:nema

STANDARDIZACIJA U UGOSTITELJSTVU						
Skraćeni naziv	Status	Semestar	ESPB	Fond časova (P+A+L)		
	Obavezni	II	7	30	30	
Šifra predmeta	MT 339					
Školska godina od koje se program realizuje	2015/2016					
Vrsta i nivo studija, studijski programi:	Akademski, II ciklus, Hotelijerstvo					
Uslovjenost drugim predmetima:	nema					
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:						
Cilj predmeta je da se studenti kroz program osposobe da sagledaju mesto i ulogu standarda kada je ugostiteljska delatnost u pitanju.						
Ishod predmeta bi bilo poznавање svih standarda od značaja za uspešno poslovanje modernih ugostiteljskih objekata.						
Ime i prezime nastavnika i saradnika:	<i>U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradicima</i>					
Metod nastave i savladavanje gradiva:	<i>Usmena izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja,</i>					
projektni zadatak, referate okruglih stolova, esejska pitanja, vid. prez.						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	Uvod u pojam i znacaj standardizacije u ugostiteljstvu					
2	ISO standardi u ugostiteljstvu					
3	Standardi klasifikacije i kategorizacije ugostiteljskih objekata za smeštaj					
4	Standardi klasifikacije i kategorizacije ugostiteljskih objekata za hranu i piće					
5	Standardizacija kvaliteta proizvoda u gastronomiji					
6	Standardi u sektoru smeštaja					
7	Standardi u sektoru restoraterskih usluga					
8	<i>Osnovni parametri kvaliteta u gastronomiji</i>					
9	HACCP u ugostiteljstvu					
10	Halal standardi u ugostiteljstvu					
11	Košer standardi u ugostiteljstvu					
12	Nutritivni kvalitet jela i pića					
13	Senzorni kvaliteta jela i pića					
14	Kolokvijum					
15	Seminarski radovi , Pristupni rad					
Opterećenje studenata po predmetu:	2+2					
Obaveze studenata:	<i>Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, Položeni kolokvijumi,</i>					
Literatura:						
Radovanović, R., Popov Raljić, J. Senzorna analiza prehrambenih proizvoda, Tehnološki fakultet Novi Sad, 2001.						
Kosar Ljiljana, Raset, S. Izazovi kvaliteta, VHS, Beograd, 2005.						
Mitrović Z. Kvalitet i menadžment, Kultura, Beograd, 1996.; Kosar, Lj. Hotelijerstvo, VHS, Beograd, 1994.						

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje:

Student, predispitne obaveze, koje obuhvataju 100 bodova, može ostvariti preko jednog od sljedećih oblika rada:

- *Student bira aktivnosti u okviru predispitnih aktivnosti koje obuhvataju maksimalno 60 bodova, a odnose se na sljedeće:*
 - *Prisustvo nastavi i aktivnost u toku nastave - 20 bodova;*
 - *Kolokvijum - 20 bodova;*
 - *Realizovano istraživanje iz područja predmeta, odnosno pristupni rad - 30 bodova (obavezan oblik rada);*
 - *Rad objavljen u časopisu ili naučnoj konferenciji - 20 bodova;*
 - *Prisustvo naučnom/stručnom skupu sa certifikatom o učešću, bez objavljivanja rada - 10 bodova.*
- *Završni ispit - minimum 40 bodova.*

Napomena - Student ima pravo pristupiti završnom ispitu sa pristupnim radom bez ostvarenih drugih oblika rada.

Posebna napomena za predmet:nema

MENADŽMENT HRANE I PIĆA												
Skraćeni naziv	Status	Semestar	ESPB	Fond časova (P+A+L)								
	Obavezni	II	8	60	30							
Šifra predmeta	MT 340											
Školska godina od koje se program realizuje	2015/2016											
Vrsta i nivo studija, studijski programi: Akademski, II ciklus, Hotelijerstvo												
Uslovjenost drugim predmetima: nema												
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: Da studenti upoznaju i savladaju sve funkcije Menadžmenta hrane i pića kao taktičkog-srednjeg nivoa upravljanja i rukovođenja u hotelijerskom preduzeću ili kompaniji. O sposobljenost za poznavanje i korištenje znanja iz funkcija planiranja, organizovanja, rukovođenja, koordinacije i kontrole svih delova ugostiteljskog preduzeća koji se bave proizvodnjom hrane i usluživanjem pića (sektor hrane i pića).												
Ime i prezime nastavnika i saradnika: U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradicima												
Metod nastave i savladavanje gradiva: Usmena izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referate okruglih stolova, esejska pitanja, vid. prez.												
Sadržaj predmeta po sedmicama:												
1	Uvod u upravljanje hranom u ugostiteljstvu											
2	Restoraterski sektor											
3	Ugovori turistickih agencija i hotelijerskih objekata											
4	Razvoj koncepta sektora hrane i pića, biznis plan											
5	Pisane ponude, jelovnici i meniji kao značajni elemeti uspešnog menadžmenta hrane i pića											
6	Nabavka i skladištenje hrane i pića											
7	Proizvodnja hrane i pića											
8	Kontrola proizvodnje hrane i pića											
9	Kontrola usluživanja hrane i pića											
10	Ljudski resursi (struktura, zapošljavanje, obuka, pravni okviri, nadzor i komunikacija osoblja)											
11	Marketing sektora hrane i pića (oglašavanje, odnosi sa javnošću, unapređenje prodaje, lična prodaja i sl.)											
12	Menadžment kvaliteta u sektoru hrane i pića											
13	Trendovi i razvoj (potrošački trendovi, zaštita životne sredine, finansiranje rada, etička pitanja)											
14	Kolokvijum											
15	Seminarski radovi, Pristupni rad											
Opterećenje studenata po predmetu: 4+2												
Obaveze studenata: Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminar skog rada, izrada domaćih zadataka, Položeni kolokvijumi,												
Literatura: Dragan Tešanović, Osnove gastronomije za menadžere. PMF, Novi Sad, Bernard Davis, Andrew Lockwood, Peter Alcott, Ionnis S. Pantelidis (2008), Food and Beverage Management, Oxford. Kinht i Kotschevar, Quantity, food, production, planing annnd management, John Wiley& Sons, Inc.USA, 2000.												

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje:

Student, predispitne obaveze, koje obuhvataju 100 bodova, može ostvariti preko jednog od sljedećih oblika rada:

- *Student bira aktivnosti u okviru predispitnih aktivnosti koje obuhvataju maksimalno 60 bodova, a odnose se na sljedeće:*
 - *Prisustvo nastavi i aktivnost u toku nastave - 20 bodova;*
 - *Kolokvijum - 20 bodova;*
 - *Realizovano istraživanje iz područja predmeta, odnosno pristupni rad - 30 bodova (obvezan oblik rada);*
 - *Rad objavljen u časopisu ili naučnoj konferenciji - 20 bodova;*
 - *Prisustvo naučnom/stručnom skupu sa certifikatom o učešću, bez objavljivanja rada - 10 bodova.*
- *Završni ispit - minimum 40 bodova.*

Napomena - Student ima pravo pristupiti završnom ispitu sa pristupnim radom bez ostvarenih drugih oblika rada.

Posebna napomena za predmet:nema

Pun naziv	UPRAVLJANJE U SAVREMENOM RESTORATERSTVU											
Skraćeni naziv	Status	Semestar	ESPB	Fond časova (P+A+L)								
	Izborni	II	7	30	30							
Šifra predmeta	MT 342											
Školska godina od koje se program realizuje	2015/16											
Vrsta i nivo studija, studijski programi: Akademski, II ciklus, Restoraterstvo												
Uslovjenost drugim predmetima: nema												
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:												
<i>Sticanje znanja u vezi sa specifičnim faktorima koji upravljanje u restoraterstvu čine kompleksnim u cilju pripreme studenta da odgovori na izazove tržišta. Cilj predmeta je upoznati studenta sa uslužnim procesom, inovacijama u delatnosti, metodama i tehnikama prodaje kako bi povećali promet prodajom vina, barskih mesavina, cigara i dr. Ishod predmeta je da se studenti osposobe da planiraju, organizuju, rukovode i kontrolišu sve aktivnosti u restoranu u cilju odrzavanja objekta profitabilnim.</i>												
Ime i prezime nastavnika i saradnika: U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima												
Metod nastave i savladavanje gradiva: Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.												
Sadržaj predmeta po sedmicama:												
1	<i>Uvod u upravljanje u savremenom restoraterstvu</i>											
2	<i>Menadžeri restorana, njihove obaveze i odgovornosti</i>											
3	<i>Specifičnosti upravljanja u restoraterstvu</i>											
4	<i>Tok uslužnog procesa i njegove specifičnosti</i>											
5	<i>Organizacija svečanih obroka u restoraterstvu</i>											
6	<i>Inovacije u restoraterstvu</i>											
7	<i>Inovacije proizvoda i usluga</i>											
8	<i>Procesne inovacije</i>											
9	<i>Marketing inovacije</i>											
10	<i>Obračun cena u restoraterstvu</i>											
11	<i>Unapredjenje prodaje kroz prodaju vina</i>											
12	<i>Unapređenje prodaje kroz prodaju barskih mešavina i cigara</i>											
13	<i>Ketering</i>											
14	<i>Lojalnost gostiju, metode i tehnike zadržavanja gostiju</i>											
15	<i>Seminarski radovi, kolokvijum i priprema za ispit</i>											
Opterećenje studenata po predmetu: 2+2												
Nedjeljno: Kreditni koeficijent 0,267	U semestru: Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati Aktivna nastava: 6 x 15 = 90 sati predavanja i vježbi											
Nedjeljno opterećenje: 10,667 sata	Kontinualna provjera znanja: 12 sati Završna provjera znanja: 5 sati Samostalni rad: 133 sati											
Obaveze studenata: prisustvo na nastavi, prisustvo na vežbama, kolokvijum, seminarski												
Literatura:												

Gagić, S. (2014). Savremeni Restoraterski menadzment, skripta, Mill. R.C. Restaurant Management: Customer. Operation, and Employees, Upper Saddle River, Prentice Hall, New Jersey, 1998
Stojanović, M., Krasavčić, M. (2008), Restoraterstvo 1, VHŠ, Beograd, Stojanović, M., Krasavčić, M. (2008), Restoraterstvo 2, VHŠ, Beograd

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje:

Student, predispitne obaveze, koje obuhvataju 100 bodova, može ostvariti preko jednog od sljedećih oblika rada:

- *Student bira aktivnosti u okviru predispitnih aktivnosti koje obuhvataju maksimalno 60 bodova, a odnose se na sljedeće:*
 - *Prisustvo nastavi i aktivnost u toku nastave - 20 bodova;*
 - *Kolokvijum - 20 bodova;*
 - *Realizovano istraživanje iz područja predmeta, odnosno pristupni rad - 30 bodova (obavezan oblik rada);*
 - *Rad objavljen u časopisu ili naučnoj konferenciji - 20 bodova;*
 - *Prisustvo naučnom/stručnom skupu sa certifikatom o učešću, bez objavljivanja rada - 10 bodova.*
- *Završni ispit - minimum 40 bodova.*

Napomena - Student ima pravo pristupiti završnom ispitu sa pristupnim radom bez ostvarenih drugih oblika rada.

Pun naziv	SAVREMENI TREDOVI U GASTRONOMIJI I GASTRONOMSKOM MENADŽMENTU											
Skraćeni naziv	Status	Semestar	ESPB	Fond časova (P+A+L)								
	Obavezан	I	8	30	30							
Šifra predmeta	MT 338											
Školska godina od koje se program realizuje	2015/2016.											
Vrsta i nivo studija, studijski programi: Akademski, II ciklus, Gastronomija												
Uslovjenost drugim predmetima: <i>nema</i>												
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: Cilj predmeta je da se studenti kroz program upoznaju sa savremenim trendovima u gastronomiji i gastronomskom menadžmetu.												
Ishod izucavanja predmeta je sposobljenost za praćenje savremenih tokova u ugostiteljstvu kada je hrana u pitanju.												
Ime i prezime nastavnika i saradnika: <i>U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima</i>												
Metod nastave i savladavanje gradiva: <i>Usmena izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referate okruglih stolova, esejska pitanja, vid. prez.</i>												
Sadržaj predmeta po sedmicama:												
1	Uvod u savremene trendove u gastronomiji i gastronomskom menadžmentu											
2	Uticaj savremene informacione tehnologije na poslovanje ugostiteljskih kuhinja											
3	Uticaj potražnje na savremene trendove u gastronomiji											
4	Pisane ponude u savremenom ugostiteljstvu kao osnova poslovanja ugostiteljske kuhinje											
5	Savremeni načini nabavke hrane i kontrola transporta, prijema i skladištenja											
6	Savremena oprema za rad u modernim ugostiteljskim kuhinjama											
7	<i>Savremeni trendovi u pogledu potrošnje novih dodataka jelima i namirnicama</i>											
8	Novije metode i tehnike pripreme jela											
9	Pojam i osnovne karakteristike molekularne gastronomije											
10	Priprema hrane prema principima molekularne gastronomije											
11	Savremeni trendovi serviranja jela u ugostiteljstvu											
12	Savremeni trendovi dekoracije jela u ugostiteljstvu											
13	Senzorni kvalitet jela i pića u skladu sa savremenim trendovima											
14	<i>Kolokvijum</i>											
15	<i>Seminarski radovi i pristupni rad</i>											
Opterećenje studenata po predmetu: 2+2												
Obaveze studenata: <i>Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi</i>												
Literatura:												
<i>Dragan Tešanović, Osnove gastronomije za menadzere. PMF, Novi Sad, 2011.</i>												
<i>Dragan Tesanovic, Gastronomski menadzment, VHS, Beograd, 2009.</i>												
<i>Popov-Raljić J.: Senzorna analiza hrane i pića, Univerzitet u Novom Sadu, PMF, Departman za geografiju,turizam i hotelijerstvo, Novi Sad, 2013.</i>												

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje:

Student, predispitne obaveze, koje obuhvataju 100 bodova, može ostvariti preko jednog od sljedećih oblika rada:

- *Student bira aktivnosti u okviru predispitnih aktivnosti koje obuhvataju maksimalno 60 bodova, a odnose se na sljedeće:*
 - *Prisustvo nastavi i aktivnost u toku nastave - 20 bodova;*
 - *Kolokvijum - 20 bodova;*
 - *Realizovano istraživanje iz područja predmeta, odnosno pristupni rad - 30 bodova (obavezan oblik rada);*
 - *Rad objavljen u časopisu ili naučnoj konferenciji - 20 bodova;*
 - *Prisustvo naučnom/stručnom skupu sa certifikatom o učešću, bez objavljivanja rada - 10 bodova.*
- *Završni ispit - minimum 40 bodova.*

Napomena - Student ima pravo pristupiti završnom ispitu sa pristupnim radom bez ostvarenih drugih oblika rada.

Posebne napomene za predmet: Nema

Pun naziv	SAVREMENI TREDOVI U GASTRONOMIJI I GASTRONOMSKOM MENADŽMENTU											
Skraćeni naziv	Status	Semestar	ESPB	Fond časova (P+A+L)								
	Obavezni	I	8	30	30							
Šifra predmeta	MT 338											
Školska godina od koje se program realizuje	2015/2016.											
Vrsta i nivo studija, studijski programi: Akademski, II ciklus, Gastronomija												
Uslovjenost drugim predmetima: nema												
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: Cilj predmeta je da se studenti kroz program upoznaju sa savremenim trendovima u gastronomiji i gastronomskom menadžmentu.												
Ishod izučavanja predmeta je sposobljenost za praćenje savremenih tokova u ugostiteljstvu kada je hrana u pitanju.												
Ime i prezime nastavnika i saradnika: U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradicima												
Metod nastave i savladavanje gradiva: Usmena izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referate okruglih stolova, esejska pitanja, vid. prez.												
Sadržaj predmeta po sedmicanama:												
1	Uvod u savremene trendove u gastronomiji i gastronomskom menadžmentu											
2	Uticaj savremene informacione tehnologije na poslovanje ugostiteljskih kuhinja											
3	Uticaj potražnje na savremene trendove u gastronomiji											
4	Pisane ponude u savremenom ugostiteljstvu kao osnova poslovanja ugostiteljske kuhinje											
5	Savremeni načini nabavke hrane i kontrola transporta, prijema i skladištenja											
6	Savremena oprema za rad u modernim ugostiteljskim kuhinjama											
7	<i>Savremeni trendovi u pogledu potrošnje novih dodataka jelima i namirnica</i>											
8	Novije metode i tehnike pripreme jela											
9	Pojam i osnovne karakteristike molekularne gastronomije											
10	Piprema hrane prema principima molekularne gastronomije											
11	Savremeni trendovi serviranja jela u ugostiteljstvu											
12	Savremeni trendovi dekoracije jela u ugostiteljstvu											
13	Senzorni kvalitet jela i pića u skladu sa savremenim trendovima											
14	<i>Kolokvijum</i>											
15	<i>Seminarski radovi i pristupni ispit</i>											
Opterećenje studenata po predmetu: 2+2												
Obaveze studenata: Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi												
Literatura:												
Dragan Tešanović, <i>Osnove gastronomije za menadžere</i> . PMF, Novi Sad, 2011.												
Dragan Tešanović, <i>Gastronomski menadžment</i> , VHS, Beograd, 2009.												
Popov-Raljić, J. <i>Senzorna analiza hrane i pića</i> , Univerzitet u Novom Sadu, PMF, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Novi Sad, 2013.												

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje:

Student, predispitne obaveze, koje obuhvataju 100 bodova, može ostvariti preko jednog od sljedećih oblika rada:

- *Student bira aktivnosti u okviru predispitnih aktivnosti koje obuhvataju maksimalno 60 bodova, a odnose se na sljedeće:*
 - *Prisustvo nastavi i aktivnost u toku nastave - 20 bodova;*
 - *Kolokvijum - 20 bodova;*
 - *Realizovano istraživanje iz područja predmeta, odnosno pristupni rad - 30 bodova (obvezan oblik rada);*
 - *Rad objavljen u časopisu ili naučnoj konferenciji - 20 bodova;*
 - *Prisustvo naučnom/stručnom skupu sa certifikatom o učešću, bez objavljivanja rada - 10 bodova.*
- *Završni ispit - minimum 40 bodova.*

Napomena - Student ima pravo pristupiti završnom ispitu sa pristupnim radom bez ostvarenih drugih oblika rada.

Posebne napomene za predmet: Nema

Pun naziv	UPARIVANJE HRANE I VINA											
Skraćeni naziv	Status	Semestar	ESPB	Fond časova (P+A+L)								
	Izborni	II	7	30	30							
Šifra predmeta	MT 341											
Školska godina od koje se program realizuje	2015/2016											
Vrsta i nivo studija, studijski programi: Akademski, II ciklus, Gastronomija												
Uslovjenost drugim predmetima: nema												
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:												
Cilj predmeta je upoznavanje studenta sa principima uparivanja, osnovnim karakteristikama hrane i vina, kao i ciljevima uparivanja. Studenti će se upoznati sa senzornim karakteristikama, kao i metodama kojima se određuje kvalitet vina. Studenti će se upoznati sa nosiocima ukusa i arome u jelima kao bi savladali usklajivanje sa adekvatnim vinom ili pivom. Ishod predmeta će biti poznavanje karakteristika određenih vina i piva prepoznavanje jela koja bi bila adekvatan pratilec i obrnuto.												
Ime i prezime nastavnika i saradnika: U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima												
Metod nastave i savladavanje gradiva: Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.												
Sadržaj predmeta po sedmicanama:												
1	<i>Ciljevi i principi uparivanja hrane i vina</i>											
2	<i>Senzorno ocenjivanje kvaliteta vina</i>											
3	<i>Uticaj nivoa slasti i kiselosti hrane na odabir vina</i>											
4	<i>Uticaj sadrzaja soli i gorčine u hrani na odabir vina</i>											
5	<i>Uticaj kolicine tannina, alcohola, hrastovine i celokupnog tela vina na teksturu vina</i>											
6	<i>Uticaj sadrzaja masti, nacina toplotne obrade, sadzaja proteina, celokupnog tela hrane na teksturu hran</i>											
7	<i>Međusobni uticaj vina i teksture hrane</i>											
8	<i>Uparivanje hrane sa penusavim vinima</i>											
9	<i>Uticaj začina na odabir vina</i>											
10	<i>Intenzitet i istrajnost arome u vinu i hrani,</i>											
11	<i>Vina i njihov potencijal sazrevanja</i>											
12	<i>Slaganje vina sa jelima srpske nacionalne kuhinje (predjela, čorbe, riba)</i>											
13	<i>Slaganje vina sa jelima srpske nacionalne kuhinje (jela od mesa, salate, sosovi)</i>											
14	<i>Slaganje vina sa jelima srpske nacionalne kuhinje (poslastice, sir)</i>											
15	<i>Uparivanje piva i hrane, Kolokvijum, Seminarski rad, Pristupni rad</i>											
Opterećenje studenata po predmetu: 2+2												
<i>Nedjeljno:</i> Kreditni koeficijent 0,267 <i>Nedjeljno opterećenje:</i> 10,667 sata	<i>U semestru:</i> Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati Aktivna nastava: 6 x15=90 sati predavanja i vježbi Kontinualna provjera znanja: 12 sati Završna provjera znanja: 5 sati Samostalni rad: 133 sati											
Obaveze studenata: prisustvo na nastavi, prisustvo na vežbama, kolokvij, seminarski												

Literatura:

- Harrington, R. J. (2007). Food and wine pairing: A sensory experience.
John Wiley & Sons.Beket, F.(2006),*How to match food and wine*, Genco, Novi Sad
Immer, A., & Giglio, A. (2002). Great tastes made simple: Extraordinary food and wine pairing for every palate. New York: Broadway Books.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje:

Student, predispitne obaveze, koje obuhvataju 100 bodova, može ostvariti preko jednog od sljedećih oblika rada:

- *Student bira aktivnosti u okviru predispitnih aktivnosti koje obuhvataju maksimalno 60 bodova, a odnose se na sljedeće:*
 - *Prisustvo nastavi i aktivnost u toku nastave - 20 bodova;*
 - *Kolokvijum - 20 bodova;*
 - *Realizovano istraživanje iz područja predmeta, odnosno pristupni rad - 30 bodova (obavezani oblik rada);*
 - *Rad objavljen u časopisu ili naučnoj konferenciji - 20 bodova;*
 - *Prisustvo naučnom/stručnom skupu sa certifikatom o učešću, bez objavljivanja rada - 10 bodova.*
- *Završni ispit - minimum 40 bodova.*

Napomena - Student ima pravo pristupiti završnom ispitu sa pristupnim radom bez ostvarenih drugih oblika rada.

Posebna napomena za predmet: nema

Master rad:	TEORIJSKE OSNOVE MASTER RADA			
Šifra:				
Broj ECTS:				
Broj časova aktivne nastave (nedeljno):	6			
Predmet i preduslovi:	Nema			
1. Ciljevi master rada				
Detaljno proučavanje područja iz kojeg se radi master rad i ovladavanjem vještinama vezanim za temu budućeg master rada.				
2. Očekivani ishodi:				
Stečena znanja su, pored prethodno stečenih znanja i vještina, dodatna osnova za uspješnu izradu i odbranu master rada i kompetentnost za uspješnu primjenu tih znanja i vještina na radnom mjestu nakon odbrane master rada.				
3. Opšti sadržaji:				
Formulišu se za svakog studenta posebno, u skladu sa područjem-studijskom grupom u okviru koje je student studirao. U tom smislu, teorijske osnove master rada na drugom ciklusu studijskog programa Turizma i hotelijerstva se organizuju se iz oblasti – studijskih grupa: turizam, hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija, prema tome šta je student odabrao kao svoju studijsku grupu, u okviru studijskog programa.				
4. Metode izvođenja:				
Mentor za izradu i odbranu master rada bira jednu od grupa u skladu sa područjem, koje će student istraživati i polagati. Putem istraživačkog master rada student stiče primarna znanja iz teme rada, organizacije i izvodi eksperimente, vrši numeričke simulacije i statističku obradu podataka i razrađuje studije slučajeva. Redovno se održavaju konsultacije sa mentorom. Uslovi za odbranu master rada su položeni ispiti iz svih nastavnih predmeta iz kurikuluma studijskog programa.				
Ocjena znanja: Maksimalan broj poena 100				
Predispitne obaveze:	Obavezna	Poena	Završni ispit	Poena
			Usmeni dio ispita	100

Master rad:	IZRADA I ODBRANA MASTER RADA							
Šifra:								
Broj ECTS:								
Broj časova aktivne nastave (nedeljno):	8							
Predmet i preduslovi:	Nema							
1. Ciljevi master rada								
Cilj izrade i odbrane master rada je da student, obradom istraživačkog zadatka i njegovom odbranom, pokaže da posjeduje zadovoljavajuću sposobnost primjene teorijskih znanja i praktičnih vještina u budućoj istraživačkoj praksi.								
2. Očekivani ishodi:								
Izradom i odbranom master rada student je osposobljen da sagleda potrebe preduzeća u svim njegovim procesima, projektuje rješenja, te da rješava realne praktične probleme koji se javljaju u praksi, kao i za nastavak školovanja na višem nivou studiranja. Kompetencije, prije svega, uključuju razvoj sposobnosti kritičkog mišljenja, analize problema, sinteze i projektovanja rješenja i donošenja odluka u realnom vremenu. Znanja stečena na ovom studijskom programu uključuju detaljno poznavanje i razumijevanje disciplina iz oblasti studijskog programa: turizma ili hotelijerstva i studijskih grupa: turizam, hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija, kao i sposobnost upravljanja procesima u tim oblastima kao i rješavanje praktičnih problema uz upotrebu naučnih metoda i postupaka.								
3. Opšti sadržaji:								
Formuliše se za svakog studenta posebno, u skladu sa područjem-studijskom grupom u okviru koje je student studirao. U tom smislu, teorijske osnove master rada na drugom ciklusu studijskog programa Turizam i hotelijerstvo, se organizuju iz oblasti – studijskih grupa: Fakulteta za turizam i hotelijerstvo.								
4. Metode izvođenja:								
Mentor za izradu i odbranu master rada bira jednu od grupa, odnosno užih naučnih oblasti u skladu sa područjem, koje će student istraživati i polagati. Putem istraživačkog master rada student stiče primarna znanja iz teme master rada, organizacije i izvodi eksperimente, vrši numeričke simulacije i statističku obradu podataka i razrađuje studije slučajeva. Redovno se održavaju konsultacije sa mentorom. Uslovi za odbranu master rada su položeni ispit iz svih nastavnih predmeti iz kurikuluma studijskog programa.								
Ocjena znanja: Maksimalan broj poena 100								
Predispitne obaveze:	Obavezna	Poena	Završni ispit	Poena				
			Usmeni dio ispita					