



**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: HOTELIJERSTVO**  
**Master studije (60 ECTS)**  
**Jednogodišnje akademske studije**

- 1. Studijski program HOTELIJERSTVO, 3 studijske grupe:  
HOTELIJERSTVO, RESTORATERSTVO i GASTRONOMIJA**

Banjaluka, 2024. godine

**Jednogodišnje studije: TURIZAM I HOTELIJERSTVO:**

- 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  
Integrirane 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.	<b>Naziv i ciljevi studijskog programa</b>	<p style="text-align: center;"><b>MASTER STUDIJSKI PROGRAM (jedna godina): Hotelijerstvo sa 2 studijska programa i 4 izlazna profila</b></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 obrazovanje u skladu sa potrebama okruženja i studenata. Studenti – „mastery” 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><b><u>1.1. STUDIJSKI PROGRAM HOTELIJERSTVO, STUDIJSKE GRUPE:</u></b> <b><u>Hotelijerstvo, Restoraterstvo i Gastronomija:</u></b></p> <p><b>Cilj ovog programa</b> je sticanje znanja, sposobnosti i vještina za obavljanje operativnih, taktičkih i stratejskih 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 usitnjenosti 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 konkurentske 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 naše turističko-smještajne privrede ili industrije, te akcenat obrazovanja i osposobljavanje mastera treba usmjeriti u tom pravcu.</p>
2.	<b>Model studijskog programa</b>	<p><b>Model studijskog programa:</b></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 uslovalo 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</p>

		<p>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 saznanja 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.	<b>Oblast obrazovanja kojoj pripada studijski program</b>	<b>DRUŠTVENE NAUKE</b>
4.	<b>Vrsta studija i ishod procesa učenja</b>	<p><b>Master studije – drugi ciklus visokog obrazovanja</b></p> <p><b>1. Studijski program - HOTELIJERSTVO:</b>  <b>Studijska grupa HOTELIJERSTVO – „master hotelijerstva - 300 ECTS“</b>  <b>Studijska grupa RESTORATERSTVO – „master restoraterstva - 300ECTS“</b>  <b>Studijska grupa GASTRONOMIJA - „master gastronomije - 300 ECTS“</b></p> <p><b>Ishodi učenja master studija Turizma i hotelijerstva:</b>  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 ovladaju 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 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 integrišu znanje i nose se sa složenošću istog, formulišu 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, razvije sposobnost učenja koje im omogućava da nastave studije na način, koji velikim dijelom, može biti sa sopstvenim usmjerenjem i samostalan.</p>

5.	<b>Stručni, akademski, odnosno naučni naziv</b>	<p>Master studije obuhvataju:</p> <p><b>1. Studijski program: HOTELIJERSTVO - izlazni profili:</b>  <b>Studijska grupa HOTELIJERSTVO - „master hotelijerstva - 300 ECTS“</b>  <b>Studijska grupa RESTORATERSTVO - „master restoraterstva - 300ECTS“</b>  <b>Studijska grupa GASTRONOMIJA - „master gastronomije - 300 ECTS“</b></p>
6.	<b>Uslovi za upis na studijski program</b>	<p>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.</p>
7.	<b>Lista obaveznih i izbornih predmeta sa okvirnim sadržajem</b>	<p>Obavezni i izborni predmeti studijskog programa <b>HOTELIJERSTVO</b>  Studijska grupa: <b>HOTELIJERSTVO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>I godina I semestar:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Metodologija naučno-istraživačkog rada Obavezni</li> <li>2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu Obavezni</li> <li>3. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu Obavezni</li> <li>4. Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu Izborni</li> <li>5. Poslovna psihologija u turizmu i ugostiteljstvu Izborni</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>I godina II semestar:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata Obavezni</li> <li>2. Standardizacija u ugostiteljstvu Obavezni</li> <li>3. Menadžment hrane i pića Obavezni</li> <li>4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu Izborni</li> <li>5. Upravljanje savremenom restoraterstvom Izborni</li> <li>6. Master rad, 2 - izrada i odbrana Obavezni</li> </ol> <p>Studijska grupa: <b>RESTORATERSTVO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>I godina I semestar:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Metodologija naučno-istraživačkog rada Obavezni</li> <li>2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu Obavezni</li> <li>3. Savremeni trendovi u gastronomiji i gastronomskom menadžmentu Obavezni</li> <li>4. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu Izborni</li> <li>5. Poslovna psihologija u turizmu i ugostiteljstvu Izborni</li> </ol>

		<p style="text-align: center;"><b>I godina II semestar:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata Obavezni</li> <li>2. Standardizacija u ugostiteljstvu Obavezni</li> <li>3. Menadžment hrane i pića Obavezni</li> <li>4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu Izborni</li> <li>5. Upravljanje savremenom restoraterstvom Izborni</li> <li>6. Master rad, - izrada i odbrana Obavezni</li> </ol> <p>Studijska grupa: <b>GASTRONOMIJA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>I godina I semestar:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Metodologija naučno-istraživačkog rada Obavezni</li> <li>2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu Obavezni</li> <li>3. Savremeni trendovi u gastronomiji i gastronomskom menadžmentu Obavezni</li> <li>4. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu Izborni</li> <li>5. Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu Izborni</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>I godina II semestar:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata Obavezni</li> <li>2. Standardizacija u ugostiteljstvu Obavezni</li> <li>3. Menadžment hrane i pića Obavezni</li> <li>4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu Izborni</li> <li>5. Uparivanje hrane i vina Izborni</li> <li>6. Master rad, - izrada i odbrana Obavezni</li> </ol>
8.	<p><b>Način izvođenja studija i polaganja ispita</b></p>	<p>Nastava se izvodi kroz:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Predavanja i vježbe sa pokazivanjem, opisom i objašnjenjem primjera pozitivne prakse iz poslovanja turizma i hotelijerstva;</li> <li>2. Praktičan rad na terenu, eskurzije, putovanja, seminari, istraživanje;</li> <li>3. Kritike i korekture studentskih radova, seminara, diplomskih i master radova i projekata studenata;</li> <li>4. Izrada projekata i aplikacija za preduzetništvo u oblasti turizma i hotelijerstva.</li> </ol> <p>Student, predispitne obaveze, koje obuhvataju 100 bodova, može ostvariti preko jednog od sljedećih oblika rada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Student bira aktivnosti u okviru predispitnih aktivnosti koje obuhvataju maksimalno 60 bodova, a odnose se na sljedeće:</li> <li>- Prisustvo nastavi i aktivnost u toku nastave - 20 bodova;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kolokvijum - 20 bodova;</li> <li>- Realizovano istraživanje iz područja predmeta, odnosno pristupni rad - 30 bodova (obavezan oblik rada);</li> <li>- Rad objavljen u časopisu ili naučnoj konferenciji - 20 bodova;</li> <li>- Prisustvo naučnom/stručnom skupu sa certifikatom o učešću, bez objavljivanja rada - 10 bodova.</li> <li>• Završni ispit - minimum 40 bodova.</li> </ul> <p>Napomena - Student ima pravo pristupiti završnom ispitu sa pristupnim radom bez ostvarenih drugih oblika rada.</p>																																										
9.	<b>Trajanje studija</b>	Jedna godina (dva semestra).																																										
10.	<b>Predviđen broj časova za pojedine predmete i njihov raspored po godinama</b>	<p>Studijski program: <b>HOTELIJERSTVO</b> Studijska grupa: <b>HOTELIJERSTVO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>I godina I semestar:</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">1. Metodologija naučno-istraživačkog rada</td> <td style="width: 30%;">Obavezni (4+2 sedmično)</td> </tr> <tr> <td>2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu</td> <td>Obavezni (2+2 sedmično)</td> </tr> <tr> <td>3. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu</td> <td>Obavezni (2+2 sedmično)</td> </tr> <tr> <td>4. Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu</td> <td>Izborni (2+2 sedmično)</td> </tr> <tr> <td>5. Poslovna psihologija u turizmu i ugostiteljstvu</td> <td>Izborni (2+2 sedmično)</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;"><b>I godina II semestar:</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata</td> <td style="width: 30%;">Obavezni (2+2 sedmično)</td> </tr> <tr> <td>2. Standardizacija u ugostiteljstvu</td> <td>Obavezni (2+2 sedmično)</td> </tr> <tr> <td>3. Menadžment hrane i pića</td> <td>Obavezni (4+2 sedmično)</td> </tr> <tr> <td>4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu</td> <td>Izborni (2+2 sedmično)</td> </tr> <tr> <td>5. Upravljanje savremenom restoraterstvom</td> <td>Izborni (2+2 sedmično)</td> </tr> <tr> <td>6. Master rad, - izrada i odbrana</td> <td>Obavezni (6+8 sedmično)</td> </tr> </table> <p>Studijski program: <b>HOTELIJERSTVO</b> Studijska grupa: <b>RESTORATERSTVO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>I godina I semestar:</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">1. Metodologija naučno-istraživačkog rada</td> <td style="width: 30%;">Obavezni (4+2 sedmično)</td> </tr> <tr> <td>2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu</td> <td>Obavezni (2+2 sedmično)</td> </tr> <tr> <td>3. Savremeni trendovi u gastronomiji i gastronomskom menadžmentu</td> <td>Obavezni (2+2 sedmično)</td> </tr> <tr> <td>4. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu</td> <td>Izborni (2+2 sedmično)</td> </tr> <tr> <td>5. Poslovna psihologija u turizmu i ugostiteljstvu</td> <td>Izborni (2+2 sedmično)</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;"><b>I godina II semestar:</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata</td> <td style="width: 30%;">Obavezni (2+2 sedmično)</td> </tr> <tr> <td>2. Standardizacija u ugostiteljstvu</td> <td>Obavezni (2+2 sedmično)</td> </tr> <tr> <td>3. Menadžment hrane i pića</td> <td>Obavezni (4+2 sedmično)</td> </tr> <tr> <td>4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu</td> <td>Izborni (2+2 sedmično)</td> </tr> <tr> <td>5. Upravljanje savremenom restoraterstvom</td> <td>Izborni (2+2 sedmično)</td> </tr> </table>	1. Metodologija naučno-istraživačkog rada	Obavezni (4+2 sedmično)	2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu	Obavezni (2+2 sedmično)	3. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu	Obavezni (2+2 sedmično)	4. Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu	Izborni (2+2 sedmično)	5. Poslovna psihologija u turizmu i ugostiteljstvu	Izborni (2+2 sedmično)	1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata	Obavezni (2+2 sedmično)	2. Standardizacija u ugostiteljstvu	Obavezni (2+2 sedmično)	3. Menadžment hrane i pića	Obavezni (4+2 sedmično)	4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu	Izborni (2+2 sedmično)	5. Upravljanje savremenom restoraterstvom	Izborni (2+2 sedmično)	6. Master rad, - izrada i odbrana	Obavezni (6+8 sedmično)	1. Metodologija naučno-istraživačkog rada	Obavezni (4+2 sedmično)	2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu	Obavezni (2+2 sedmično)	3. Savremeni trendovi u gastronomiji i gastronomskom menadžmentu	Obavezni (2+2 sedmično)	4. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu	Izborni (2+2 sedmično)	5. Poslovna psihologija u turizmu i ugostiteljstvu	Izborni (2+2 sedmično)	1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata	Obavezni (2+2 sedmično)	2. Standardizacija u ugostiteljstvu	Obavezni (2+2 sedmično)	3. Menadžment hrane i pića	Obavezni (4+2 sedmično)	4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu	Izborni (2+2 sedmično)	5. Upravljanje savremenom restoraterstvom	Izborni (2+2 sedmično)
1. Metodologija naučno-istraživačkog rada	Obavezni (4+2 sedmično)																																											
2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu	Obavezni (2+2 sedmično)																																											
3. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu	Obavezni (2+2 sedmično)																																											
4. Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu	Izborni (2+2 sedmično)																																											
5. Poslovna psihologija u turizmu i ugostiteljstvu	Izborni (2+2 sedmično)																																											
1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata	Obavezni (2+2 sedmično)																																											
2. Standardizacija u ugostiteljstvu	Obavezni (2+2 sedmično)																																											
3. Menadžment hrane i pića	Obavezni (4+2 sedmično)																																											
4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu	Izborni (2+2 sedmično)																																											
5. Upravljanje savremenom restoraterstvom	Izborni (2+2 sedmično)																																											
6. Master rad, - izrada i odbrana	Obavezni (6+8 sedmično)																																											
1. Metodologija naučno-istraživačkog rada	Obavezni (4+2 sedmično)																																											
2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu	Obavezni (2+2 sedmično)																																											
3. Savremeni trendovi u gastronomiji i gastronomskom menadžmentu	Obavezni (2+2 sedmično)																																											
4. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu	Izborni (2+2 sedmično)																																											
5. Poslovna psihologija u turizmu i ugostiteljstvu	Izborni (2+2 sedmično)																																											
1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata	Obavezni (2+2 sedmično)																																											
2. Standardizacija u ugostiteljstvu	Obavezni (2+2 sedmično)																																											
3. Menadžment hrane i pića	Obavezni (4+2 sedmično)																																											
4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu	Izborni (2+2 sedmično)																																											
5. Upravljanje savremenom restoraterstvom	Izborni (2+2 sedmično)																																											

		<p>6. Master rad, - izrada i odbrana <span style="float: right;">Obavezni (6+8 sedmično)</span></p> <p>Studijski program: <b>HOTELIJERSTVO</b> Studijska grupa: <b>GASTRONOMIJA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>I godina I semestar:</b></p> <p>1. Metodologija naučno-istraživačkog rada <span style="float: right;">Obavezni (4+2 sedmično)</span>  2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu <span style="float: right;">Obavezni (2+2 sedmično)</span>  3. Savremeni trendovi u gastronomiji i gastronomskom menadžmentu <span style="float: right;">Obavezni (2+2 sedmično)</span>  4. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu <span style="float: right;">Izborni (2+2 sedmično)</span>  5. Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu <span style="float: right;">Izborni (2+2 sedmično)</span></p> <p style="text-align: center;"><b>I godina II semestar:</b></p> <p>1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata <span style="float: right;">Obavezni (2+2 sedmično)</span>  2. Standardizacija u ugostiteljstvu <span style="float: right;">Obavezni (2+2 sedmično)</span>  3. Menadžment hrane i pića <span style="float: right;">Obavezni (4+2 sedmično)</span>  4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu <span style="float: right;">Izborni (2+2 sedmično)</span>  5. Uparivanje hrane i vina <span style="float: right;">Izborni (2+2 sedmično)</span>  6. Master rad, - izrada i odbrana <span style="float: right;">Obavezni (6+8 sedmično)</span></p>																																				
11.	<p><b>Bodovna vrijednost svakog predmeta iskazana u skladu sa ECTS bodovima</b></p>	<p>Studijski program: <b>HOTELIJERSTVO</b> Studijska grupa: <b>HOTELIJERSTVO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>I godina I semestar:</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 80%;"></th> <th style="text-align: right; width: 20%;"><b>ETCS bodova</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Metodologija naučno-istraživačkog rada</td> <td style="text-align: right;">Obavezni 10</td> </tr> <tr> <td>2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu</td> <td style="text-align: right;">Obavezni 10</td> </tr> <tr> <td>3. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu</td> <td style="text-align: right;">Obavezni 10</td> </tr> <tr> <td>4. Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu</td> <td style="text-align: right;">Izborni 10</td> </tr> <tr> <td>5. Poslovna psihologija u turizmu i ugostiteljstvu</td> <td style="text-align: right;">Izborni 10</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><b>I godina II semestar:</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata</td> <td style="text-align: right;">Obavezni 10</td> </tr> <tr> <td>2. Standardizacija u ugostiteljstvu</td> <td style="text-align: right;">Obavezni 10</td> </tr> <tr> <td>3. Menadžment hrane i pića</td> <td style="text-align: right;">Obavezni 10</td> </tr> <tr> <td>4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu</td> <td style="text-align: right;">Izborni 10</td> </tr> <tr> <td>5. Upravljanje savremenom restoraterstvom</td> <td style="text-align: right;">Izborni 10</td> </tr> <tr> <td>6. Master rad, - izrada i odbrana</td> <td style="text-align: right;">Obavezni</td> </tr> </tbody> </table> <p>Studijski program: <b>HOTELIJERSTVO</b> Studijska grupa: <b>RESTORATERSTVO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>I godina I semestar:</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 80%;"></th> <th style="text-align: right; width: 20%;"><b>ETCS bodova</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Metodologija naučno-istraživačkog rada</td> <td style="text-align: right;">Obavezni 10</td> </tr> <tr> <td>2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu</td> <td style="text-align: right;">Obavezni 10</td> </tr> <tr> <td>3. Savremeni trendovi u gastronomiji i gastronomskom menadžmentu</td> <td style="text-align: right;">Obavezni 10</td> </tr> <tr> <td>4. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu</td> <td style="text-align: right;">Izborni 10</td> </tr> <tr> <td>5. Poslovna psihologija u turizmu i ugostiteljstvu</td> <td style="text-align: right;">Izborni 10</td> </tr> </tbody> </table>		<b>ETCS bodova</b>	1. Metodologija naučno-istraživačkog rada	Obavezni 10	2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu	Obavezni 10	3. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu	Obavezni 10	4. Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu	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		<b>ETCS bodova</b>	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
	<b>ETCS bodova</b>																																					
1. Metodologija naučno-istraživačkog rada	Obavezni 10																																					
2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu	Obavezni 10																																					
3. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu	Obavezni 10																																					
4. Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu	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																																					
	<b>ETCS bodova</b>																																					
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																																					

		<p style="text-align: center;"><b>I godina II semestar:</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata</td> <td style="text-align: right;">Obavezni 10</td> </tr> <tr> <td>2. Standardizacija u ugostiteljstvu</td> <td style="text-align: right;">Obavezni 10</td> </tr> <tr> <td>3. Menadžment hrane i pića</td> <td style="text-align: right;">Obavezni 10</td> </tr> <tr> <td>4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu</td> <td style="text-align: right;">Izborni 10</td> </tr> <tr> <td>5. Upravljanje savremenom restoraterstvom</td> <td style="text-align: right;">Izborni 10</td> </tr> <tr> <td>6. Master rad, - izrada i odbrana</td> <td style="text-align: right;">Obavezni</td> </tr> </table> <p>Studijski program: Studijska grupa: <b>GASTRONOMIJA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>I godina I semestar:</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;"></td> <td style="text-align: right;"><b>ETCS bodova</b></td> </tr> <tr> <td>1. Metodologija naučno-istraživačkog rada</td> <td style="text-align: right;">Obavezni 10</td> </tr> <tr> <td>2. Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu</td> <td style="text-align: right;">Obavezni 10</td> </tr> <tr> <td>3. Savremeni trendovi u gastronomiji i gastronomskom menadžmentu</td> <td style="text-align: right;">Obavezni 10</td> </tr> <tr> <td>4. Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu</td> <td style="text-align: right;">Izborni 10</td> </tr> <tr> <td>5. Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu</td> <td style="text-align: right;">Izborni 10</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;"><b>I godina II semestar:</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">1. Izgradnja, uređenje i opremanje ugostiteljsko-turističkih objekata</td> <td style="text-align: right;">Obavezni 10</td> </tr> <tr> <td>2. Standardizacija u ugostiteljstvu</td> <td style="text-align: right;">Obavezni 10</td> </tr> <tr> <td>3. Menadžment hrane i pića</td> <td style="text-align: right;">Obavezni 10</td> </tr> <tr> <td>4. Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu</td> <td style="text-align: right;">Izborni 10</td> </tr> <tr> <td>5. Uparivanje hrane i vina</td> <td style="text-align: right;">Izborni 10</td> </tr> <tr> <td>6. Master rad, - izrada i odbrana</td> <td style="text-align: right;">Obavezni</td> </tr> </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		<b>ETCS bodova</b>	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																																					
	<b>ETCS bodova</b>																																					
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.	<p><b>Uslovi upisa studenta na master studije sa matičnog i drugih fakulteta</b></p>	<p>Upisati master studije na Fakultetu za turizam i hotelijerstvo mogu studenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fakulteta za turizam i hotelijerstvo, sa završenom IV godinom, odnosno sa 240 ECTS.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul>																																				
13.	<p><b>Način izbora predmeta iz drugih studijskih programa</b></p>	<p>Definisan Nastavnim planom i programom Univerziteta za poslovne studije.</p>																																				
14.	<p><b>Uslovi za prelazak sa drugih studijskih programa u okviru istih ili srodnih oblasti studija</b></p>	<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, određiće 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 seminarskog rada ili projektnog zadatka, koji određuje predmetni nastavnik.</u></p> <p><b>Priznavanje ispita</b></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 prepíše 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 cjelini 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 seminarskog 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, odrediće 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</p>
--	---

		<p>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 konkretan 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 predhodnom 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 diskriminisati studente koji prelaza sa drugog univerziteta ili studente koji imaju diplomu iz predhodnog školovanja ili studente koji imaju položenih ispita u predhodnom školovanju na master studijama po bilo kom osnovu/diploma stečena u nekoj od republika bivše Jugoslavije, i diplome stečene na fakultetu u skladu sa matičnim 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.	<p><b>Ostala pitanja od značaja za izvođenje studijskog programa</b></p>	<p><b>Savremeni koncept II ciklusa studija visokog obrazovanja:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Kurikulum (nastavni plan i program) usaglašen sa standardima EU i intencijama Bolonjske deklaracije.</li> <li>2) Primjena sistema transfera kredita - European Credit Transfer System (ECTS).</li> <li>3) Balans između obaveznih i izbornih predmeta.       <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vrhunski domaći i strani stručnjaci;</li> <li>- Praktičan rad koji se vrednuje u formi projektnog rada.</li> </ul> </li> <li>4) Interaktivna nastava sa aktivnom participacijom studenata u teorijskom i praktičnom nastavnom procesu.</li> <li>5) Orijeantisanost ka identifikaciji i rješavanju praktičnih problema u oblasti Informacionih tehnologija uključujući i stručne posjeta institucijama EU u zemlji i inostranstvu.</li> <li>6) Poštovanje individualnih sklonosti kroz veliki broj izbornih predmeta.</li> </ol> <p><b>ZAŠTO UPISATI MASTER STUDIJE HOTELIJERSTVA?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zbog pojačanog interesovanja turista za naš region, što otvara nova radna mjesta.</li> <li>2. Zbog nedostatka kadrova iz ove oblasti, jer nismo ranije imali studije ovog profila.</li> <li>3. Globalizacije koja se sve više odražava i na našu privredu.</li> <li>4. Zbog interdisciplinarnosti studija i mogućnosti korišćenja stečenih znanja u širem regionu.</li> <li>5. Aktualnosti i atraktivnosti poziva, koji sve više privlači mlade kadrove, kojima ranije jezičke barijere nisu smetnja.</li> <li>6. Što ove oblasti ranije nisu imale četvorogodišnje, master i magistarske studije te se osjeća nedostatak kadrova na svim nivoima.</li> </ol>

	<p><b>Misija</b></p> <p>Promocija i širenje ideja evropske integracije organizovanjem ekspertskeg naučnog rada i interdisciplinarnog nastavnog procesa, čime se podstiče brže uključivanje naše zemlje u Evropsku uniju, sa stanovišta novoprofiliranog kadrovskeg menadžmenta Univerziteta i menadžmenta pojedinih fakulteta. Ni jedna oblast privređivanja 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><b>Vizija</b></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 Bolonjskeg procesa. Poseban akcenat se stavlja na izučavanje jezika zemalja iz kojih se očekuje povećan priliv 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 turistčkih putovanja.</p> <p><b>Ciljne grupe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Svršeni diplomirani studenti turizam ili hotelijerstva, III, IV stepena ili master studija drugih fakulteta, a koji prepoznaju turizam kao generator razvoja našeg regiona.</li> <li>- 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).</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul>
--	--

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

**NASTAVNI PLAN STUDIJSKOG PROGRAMA H O T E L I J E R S T V O**  
STUDIJSKA GRUPA: HOTELIJERSTVO

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

Redni broj	Šifra	Naziv predmeta	Status	ECTS	Predavanja		Vježbe		Predispitne obaveze					Završni ispit	
			O,IF		Sedmično	Semestralno	Sedmično	Semestralno	Aktivnost u toku predavanja	Praktična nastava	Kolokvijumi	Seminarski	Ukupno za osvojiti	Pisмени ispit	Usmeni ispit
1.	<b>OP 525</b>	Metodologija naučno-istraživačkog rada	O	8	4	60	2	30	10	10	15	15	50	20	30
2.	<b>MT 333</b>	Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu	O	8	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
3.	<b>IT 291</b>	Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu	O	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
4.	<b>EL 759</b>	Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu	I	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
5.	<b>OP 527</b>	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	Status	ECTS	Predavanja		Vježbe		Predispitne obaveze					Završni ispit	
			O,I,F		Sedmično	Semestrarno	Sedmično	Semestrarno	Aktivnost u toku predavanja	Praktična nastava	Kolokvijumi	Seminarski	Ukupno za osvojit	Pismeni ispit	Usmeni ispit
1.	<b>OP 525</b>	Metodologija naučno-istraživačkog rada	O	8	4	60	2	30	10	10	15	15	50	20	30
2.	<b>MT 333</b>	Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu	O	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
3.	<b>MT 338</b>	Savremeni trendovi u gastronomiji i gastronom. menadžmentu	O	8	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
4.	<b>IT 291</b>	Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu	I	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
5.	<b>OP 527</b>	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	Status	ECTS	Predavanja		Vježbe		Predispitne obaveze					Završni ispit	
			O,I,F		Sedmično	Semestrano	Sedmično	Semestrano	Aktivnost u toku predavanja	Praktična nastava	Kolokvijumi	Seminarski	Ukupno za osvojit	Pismeni ispit	Usmeni ispit
1.	<b>OP 525</b>	Metodologija naučno-istraživačkog rada	O	8	4	60	2	30	10	10	15	15	50	20	30
2.	<b>MT 333</b>	Metode strateškog menadžmenta u turizmu i ugostiteljstvu	O	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
3.	<b>MT 338</b>	Savremeni trendovi u gastronomiji i gastronomsk. menadžmentu	O	8	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
4.	<b>IT 291</b>	Primjena informacionih sistema u turizmu i hotelijerstvu	I	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
5.	<b>EL 759</b>	Primjena zelenih tehnologija u turizmu i ugostiteljstvu	I	7	2	30		30	10	10	15	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	Status	ECTS	Predavanja		Vježbe		Predispitne obaveze					Završni ispit	
			O.I.F.		Sedmično	Semestrarno	Sedmično	Semestrarno	Aktivnost u toku predavanja	Praktična nastava	Kolokvijumi	Seminarski	Ukupno za osvojiti	Pismeni ispit	Usmeni ispit
1.	<b>IT 292</b>	Izgradnja, uređenje i opremanje ugo-turističkih objekata	O	8	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
2.	<b>MT 339</b>	Standardizacija u ugostiteljstvu	O	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
3.	<b>MT 340</b>	Menadžment hrane i pića	O	8	4	60	2	30	10	10	15	15	50	20	30
4.	<b>MT 336</b>	Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu	I	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
5.	<b>MT 342</b>	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	Status	ECTS	Predavanja		Vježbe		Predispitne obaveze					Završni ispit	
			O,LP		Sedmično	Semestralno	Sedmično	Semestralno	Aktivnost u toku	Praktična nastava	Kolokvijumi	Seminarški	Ukupno za osvojiti	Pismeni ispit	Usmeni ispit
1.	<b>IT 292</b>	Izgradnja, uređenje i opremanje ugo-turističkih objekata	O	8	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
2.	<b>MT 339</b>	Standardizacija u ugostiteljstvu	O	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
3.	<b>MT 340</b>	Menadžment hrane i pića	O	8	4	60	2	30	10	10	15	15	50	20	30
4.	<b>MT 336</b>	Savremeno preduzetništvo u turizmu i hotelijerstvu	I	7	2	30	2	30	10	10	15	15	50	20	30
5.	<b>MT 342</b>	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 HOTELIJERSTVO, Studijska grupa: GASTRONOMIJA

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

Pun naziv	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					
<b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b>	<p><i>Osposobiti 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.</i></p>					
<b>Ishodi učenja i kvalifikacije drugog ciklusa:</b>	<p><i>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.</i></p>					
<b>Ime i prezime nastavnika i saradnika:</b>	U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima.					
<b>Metod nastave i savladavanje gradiva:</b>	Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja, esejskih pitanja, kolokvijum, seminarski rad i testovi.					
<b>Sadržaj predmeta po sedmicama:</b>						
1.	Nauka i naučno saznanje.					
2.	Pojam i predmet metodologije.					
3.	Istina, interesi i vrijednosti.					
4.	Pojam, vrste i nivoi mjerenja 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.	<i>Naučna i društvena opravdanost istraživanja.</i>
14.	<i>Planovi, organizacija i realizacija istraživanja.</i>
15.	<i>Finalizacija istraživanja -, seminarski radovi, test, pristupni rad.</i>
<b>Opterećenje studenata po predmetu: 4+2</b>	
<b>Obaveze studenata:</b> <i>Prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvijum, seminarski rad, esejska pitanja, projektni zadatak.</i>	
<b>Literatura:</b> <i>Zelenika, R. Metodologija i tehnologija izrade znanstvenog i stručnog djela, Znanost – poluga održive egzistencije čovječanstva, knjiga treća, Ekonomski fakultet u Rijeci, Rijeka, 2011.</i> <i>Vuković, M, Štrbac, N, Metodologija naučnih istraživanja, Bor, 2019.</i> <i>Todorović, Z. i Todorović, I, Metodologija naučnog istraživanja u ekonomiji, Univerzitet u Banjoj Luci, 2015</i> <i>Mihajlović, D. Metodologija naučnih istraživanja, Fakultet organizacionih nauka, Beograd, 2004.</i> <i>Radić, R. Menadžment istraživanja i razvoja, UPS, Banja Luka, 2011.</i>	
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje:</b> <i>Student, predispitne obaveze, koje obuhvataju 100 bodova, može ostvariti preko jednog od sljedećih oblika rada:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <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"> <li>- <i>Prisustvo nastavi i aktivnost u toku nastave - 20 bodova;</i></li> <li>- <i>Kolokvijum - 20 bodova;</i></li> <li>- <i>Realizovano istraživanje iz područja predmeta, odnosno pristupni rad - 30 bodova (obavezan oblik rada);</i></li> <li>- <i>Rad objavljen u časopisu ili naučnoj konferenciji - 20 bodova;</i></li> <li>- <i>Prisustvo naučnom/stručnom skupu sa certifikatom o učešću, bez objavljivanja rada - 10 bodova.</i></li> </ul> </li> <li>• <i>Završni ispit - minimum 40 bodova.</i></li> </ul>	
<i>Napomena - Student ima pravo pristupiti završnom ispitu sa pristupnim radom bez ostvarenih drugih oblika rada.</i>	

<b>Pun naziv</b>	<b>METODE STRATEŠKOG MENADŽMENTA U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU</b>					
<b>Skraćeni naziv</b>	<b>Status</b>	<b>Semestar</b>	<b>ECTS</b>	<b>Fond časova (P+A+L)</b>		
	<b>Obavezan</b>	<b>I</b>	<b>8</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	
<b>Šifra predmeta</b>	<b>MT 333</b>					
<b>Školska godina od koje se program realizuje</b>	<b>2015/2016.</b>					
<b>Vrsta i nivo studija, studijski programi: Akademski, II ciklus, Turizam</b>						
<b>Uslovljenost drugim predmetima: Nema uslovljenosti.</b>						
<b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b>						
<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 konkurentne prednosti na globalnom tržištu.</i>						
<b>Ishodi učenja i kvalifikacije drugog ciklusa:</b> <i>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.</i>						
<b>Ime i prezime nastavnika i saradnika:</b> <i>U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima.</i>						
<b>Metod nastave i savladavanje gradiva:</b>						
<i>Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja, esejskih pitanja, kolokvijum, seminarski rad i testovi.</i>						
<b>Sadržaj predmeta po sedmicama:</b>						
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>Paretoov princip i metode 20 koraka KCG.</i>					
15.	<i>Kolokvijum, seminarski radovi, eseji, testovi, pristupni radovi.</i>					
<b>Opterećenje studenata po predmetu: 2+2</b>						

**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.*

<b>Pun naziv</b>	<b>PRIMJENA ZELENIH TEHNOLOGIJA U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU</b>					
<b>Skraćeni naziv</b>	<b>Status</b>	<b>Semestar</b>	<b>ECTS</b>	<b>Fond časova (P+A+L)</b>		
	<b>Izborni</b>	<b>I</b>	<b>7</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	
<b>Šifra predmeta</b>	<b>EL 759</b>					
<b>Školska godina od koje se program realizuje</b>			<b>2015/2016.</b>			
<b>Vrsta i nivo studija, studijski programi: Akademski, II ciklus, Turizam</b>						
<b>Uslovljenost drugim predmetima: Nema</b>						
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> 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 poebno 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><b>Ishodi izučavanja predmeta:</b> Studenti koji su položili ovaj predmet će bit 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 nioima pbrazovanja: u porodici, lokalnoj zajednici i na nivou države</p>						
<b>Ime i prezime nastavnika i saradnika:</b> <i>U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima</i>						
<p><b>Metod nastave i savladavanje gradiva:</b>  <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>						
<b>Sadržaj predmeta po sedmicama:</b>						
1	<i>Osnovni pojmovi biotehnologije i zelenih tehnologija</i>					
2	<i>Životna sredina, biocenoza, ekosistem, stanište</i>					
3	<i>Genetičko inženjerstvo, 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 zagađenih 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>Vажnost 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>					
<b>Opterećenje studenata po predmetu: 2+2</b>						
<b>Obaveze studenata:</b> <i>prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvijum, seminarski rad, esejska pitanja, projektni zadatak.</i>						
<b>Literatura:</b> <i>Svirčev, Z. Mikroalge i cijanobakterije i biotehnologiji, Novi Sad, 2003.</i>						

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 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**

<b>Pun naziv</b>	<b>PRIMJENA INFORMACIONIH SISTEMA U TURIZMU I HOTELIJERSTVU</b>					
<b>Skraćeni naziv</b>	<b>Status</b>	<b>Semestar</b>	<b>ECTS</b>	<b>Fond časova (P+A+L)</b>		
	<b>Izborni</b>	<b>I</b>	<b>7</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	
<b>Šifra predmeta</b>	<b>IT 291</b>					
<b>Školska godina od koje se program realizuje</b>			<b>2015/2016.</b>			
<b>Vrsta i nivo studija, studijski programi: Akademski, II ciklus, Turizam</b>						
<b>Uslovljenost drugim predmetima:</b>						
<p><b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b> 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><b>Ishodi učenja i kvalifikacije prvog ciklusa:</b> <i>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 savremene metode IT tehnologije, formiraju kritičko mišljenje i daju alternativna rješenja iz oblasti Informacionih tehnologija u turizmu. Stečene veštine omogućit će im da efikasno koriste Internet servise u turizmu i odgovore na izazove globalnog turističkog tržišta.</i></p>						
<b>Ime i prezime nastavnika i saradnika:</b> <i>U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima</i>						
<b>Metod nastave i savladavanje gradiva:</b> <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>						
<b>Sadržaj predmeta po sedmicama:</b>						
1	<i>Osnovni pojmovi informacionih sistema</i>					
2	<i>Osnove razvoja informacionih sistema</i>					
3	<i>Osnovni pojmovi modela podataka i modeliranje podataka</i>					
4	<i>Analiza modela podataka i normalne forme</i>					
5	<i>Projektovanje i implementacija baze podataka</i>					
6	<i>Poslovanje u digitalnoj ekonomiji</i>					
7	<i>Modeli elektronskog poslovanja</i>					
8	<i>Poslovni sistemi elektronskog poslovanja</i>					
9	<i>Elektronski turizam</i>					
10	<i>Elektronske destinacije</i>					
11	<i>Elektronsko hotelijerstvo</i>					
12	<i>Elektronski avio saobraćaj</i>					
13	<i>Elektronski organizatori putovanja i turističke agencije</i>					
14	<i>Inteligentni poslovni sistemi u turizmu</i>					
15	<i>Tehnike otkrivanja poslovnog znanja i data mining, Kolokvijum, Seminarski radovi, test, pristupni radovi i eseji.</i>					
<b>Opterećenje studenata po predmetu: 2+2</b>						

**Obaveze studenata:** prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvijum, seminarski rad, 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 (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**

Pun naziv	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						
Uslovljenost drugim predmetima: <i>Položen ispit iz predmeta Metodologija naučno istraživačkog rada</i>						
<b>Ciljevi izučavanja predmeta:</b>						
<p><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></p> <p><b>Ishodi učenja i kvalifikacije drugog ciklusa:</b> <i>Studenti će posjedovati znanja o savremenom preduzetništvu u uslovima globalizacije. Studenti će moći da projektuju složenije 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, samozapošljavanje i dalje usavršavanje u profesionalnom i preduzetničkom konsaltingu za potrebe MSP u turizmu i hotelijerstvu. Studenti dobijaju kvalifikacije u skladu sa Statutom UPS-a.</i></p>						
<b>Ime i prezime nastavnika i saradnika:</b> <i>U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima</i>						
<b>Metod nastave i savladavanje gradiva:</b>						
<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>						
<b>Sadržaj predmeta po sedmicama:</b>						
1	Uvod u preduzetništvo i preduzetnički menadžment					
2	Megatrendovi u razvoju savremenog preduzetništva: informatizacija, internacionalizacija, ekologizacija i jačanje uloge malih i srednjih preduzeća					
3	Preduzetnički način razmišljanja, kreativnost, poslovna ideja i analiza prilike					
4	Organizaciona kultura – preduzetnička orijentacija					
5	Preduzetništvo i inovacije					
6	Preduzet. 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, seminarski radovi, eseji, test i pristupni rad
<b>Opterećenje studenata po predmetu: 2+2</b>	
<b>Obaveze studenata: Prisustvo nastavi, praktična nastava, seminarski radovi, kolokvijumi</b>	
<b>Literatura:</b>	
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.	
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje:</b>	
<i>Student, predispitne obaveze, koje obuhvataju 100 bodova, može ostvariti preko jednog od sljedećih oblika rada:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <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"> <li>- <i>Prisustvo nastavi i aktivnost u toku nastave - 20 bodova;</i></li> <li>- <i>Kolokvijum - 20 bodova;</i></li> <li>- <i>Realizovano istraživanje iz područja predmeta, odnosno pristupni rad - 30 bodova (obavezan oblik rada);</i></li> <li>- <i>Rad objavljen u časopisu ili naučnoj konferenciji - 20 bodova;</i></li> <li>- <i>Prisustvo naučnom/stručnom skupu sa certifikatom o učešću, bez objavljivanja rada - 10 bodova.</i></li> </ul> </li> <li>• <i>Završni ispit - minimum 40 bodova.</i></li> </ul>	
<i>Napomena - Student ima pravo pristupiti završnom ispitu sa pristupnim radom bez ostvarenih drugih oblika rada.</i>	

<b>Pun naziv</b>	<b>POSLOVNA PSIHOLOGIJA U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU</b>					
<b>Skraćeni naziv</b>	<b>Status</b>	<b>Semestar</b>	<b>ESPB</b>	<b>Fond časova (P+A+L)</b>		
	<b>Izborni</b>	<b>I</b>	<b>7</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	
<b>Šifra predmeta</b>	OP 527					
<b>Školska godina od koje se program realizuje</b>			<b>2015/2016.</b>			
<b>Vrsta i nivo studija, studijski programi: Akademiski, II ciklus Hotelijerstvo</b>						
<b>Uslovljenost drugim predmetima: nema</b>						
<p><b>Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:</b> 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><b>Ishodi izučavanja predmeta:</b> 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 stavljaju 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 poznavanje jezika gostiju koji dolaze od velike važnosti.</p>						
<b>Ime i prezime nastavnika i saradnika:</b> <i>U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima</i>						
<b>Metod nastave i savladavanje gradiva:</b> <i>Usmena izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, referate okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije, igranje uloga i slično..</i>						
<b>Sadržaj predmeta po sedmicama:</b>						
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>					
<b>Opterećenje studenata po predmetu: 2+2</b>						

**Obaveze studenata:** *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog 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 (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

<b>Pun naziv</b>	<b>IZGRADNJA, UREĐENJE I OPREMANJE UGOSTITELJSKO-TURISTIČKIH OBJEKATA</b>					
<b>Skraćeni naziv</b>	<b>Status</b>	<b>Semestar</b>	<b>ESPB</b>	<b>Fond časova (P+A+L)</b>		
	<b>Obavezni</b>	<b>II</b>	<b>8</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	
<b>Šifra predmeta</b>	<b>IT 292</b>					
<b>Školska godina od koje se program realizuje</b>			<b>2015/16</b>			
<b>Vrsta i nivo studija, studijski programi:</b>			<b>Akademski, II ciklus, Hotelijerstvo</b>			
<b>Uslovljenost drugim predmetima: nema</b>						
<b>Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:</b>						
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.						
<b>Ime i prezime nastavnika i saradnika: U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima</b>						
<b>Metod nastave i savladavanje gradiva: Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.</b>						
<b>Sadržaj predmeta po sedmicama:</b>						
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>Uređaji i oprema</i>					
8	<i>Uređaji za toplotnu obradu hrane</i>					
9	<i>Uređaji za hlađenje i zamrzavanje</i>					
10	<i>Neutralna oprema</i>					
11	<i>Uređaji 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>					
<b>Opterećenje studenata po predmetu: 2+2</b>						
<b>Nedjeljno:</b>		<b>U semestru:</b>				
<b>Kreditni koeficijent</b>		<b>Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati</b>				
0,267		<b>Aktivna nastava: 6 x15=90 sati predavanja i vježbi</b>				
<b>Nedjeljno opterećenje:</b>		<b>Kontinualna provjera znanja: 12 sati</b>				
10,667 sata		<b>Završna provjera znanja: 5 sati</b>				
		<b>Samostalni rad: 133 sati</b>				
<b>Obaveze studenata: prisustvo na nastavi, prisustvo na vježbama, kolokvijum, seminarski</b>						
<b>Literatura:</b>						
Čerović, S. Čomić, Đ. (2011), Izgradnja i opremanje hotelskih objekata, Singidunum, Beograd Čerović, S. Čomić, Đ., Vukić, M.(2010), Izgradnja i opremanje hotelskih objekata, udžbenik, VHS, 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**

Pun naziv	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						
Uslovljenost drugim predmetima: <i>nema</i>						
<b>Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:</b>						
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 poznavanje svih standarda od značaja za uspešno poslovanje modernih ugostiteljskih objekata.						
<b>Ime i prezime nastavnika i saradnika:</b> <i>U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima</i>						
<b>Metod nastave i savladavanje gradiva:</b> <i>Usmena izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referate okruglih stolova, esejska pitanja, vid. prez.</i>						
<b>Sadržaj predmeta po sedmicama:</b>						
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 kvalitet jela i pića					
14	Kolokvijum					
15	Seminarski radovi , Pristupni rad					
<b>Opterećenje studenata po predmetu: 2+2</b>						
<b>Obaveze studenata:</b> <i>Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, Položeni kolokvijumi,</i>						
<b>Literatura:</b>						
<i>Radovanović, R., Popov Raljić, J. Senzorna analiza prehrambenih proizvoda, Tehnološki fakultet Novi Sad, 2001.</i>						
<i>Kosar Ljiljana, Raset, S. Izazovi kvaliteta, VHS, Beograd, 2005.</i>						
<i>Mitrović Z. Kvalitet i menadžment, Kultura, Beograd, 1996.; Kosar, Lj. Hotelijerstvo, VHS, Beograd, 1994.</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.*

**Posebna napomena za predmet:nema**

Pun naziv	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						
Uslovljenost drugim predmetima: <i>nema</i>						
<b>Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:</b>						
Da studenti upoznaju i savladaju sve funkcije Menadžmenta hrane i pića kao taktičkog-srednjeg nivoa upravljanja i rukovođenja u hotelijerskom preduzeću ili kompaniji. Osposobljenost 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: <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>						
<b>Sadržaj predmeta po sedmicama:</b>						
1	Uvod u upravljanje hranom u ugostiteljstvu					
2	Restoraterski sektor					
3	Ugovori turističkih agencija i hotelijerskih objekata					
4	Razvoj koncepta sektora hrane i pića, biznis plan					
5	Pisane ponude, jelovnici i meniji kao značajni elementi 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: <i>Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, Položeni kolokvijumi,</i>						
<b>Literatura:</b>						
<i>Dragan Tešanović, Osnove gastronomije za menadžere. PMF, Novi Sad,</i>						
<i>Bernard Davis, Andrew Lockwood, Peter Alcott, Ionnis S. Pantelidis (2008), Food and Beverage Management, Oxford.</i>						
<i>Kinht i Kotschevar, Quantity, food, production, planing annd management, John Wiley&amp; Sons, Inc.USA, 2000.</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.*

**Posebna napomena za predmet:**nema

<b>Pun naziv</b>	<b>UPRAVLJANJE U SAVREMENOM RESTORATERSTVU</b>					
<b>Skraćeni naziv</b>	<b>Status</b>	<b>Semestar</b>	<b>ESPB</b>	<b>Fond časova (P+A+L)</b>		
	<b>Izborni</b>	<b>II</b>	<b>7</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	
<b>Šifra predmeta</b>	<b>MT 342</b>					
<b>Školska godina od koje se program realizuje</b>			<b>2015/16</b>			
<b>Vrsta i nivo studija, studijski programi: Akademski, II ciklus, Restoraterstvo</b>						
<b>Uslovljenost drugim predmetima:nema</b>						
<b>Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:</b>						
<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 održavanja objekta profitabilnim.</i>						
<b>Ime i prezime nastavnika i saradnika:</b> U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima						
<b>Metod nastave i savladavanje gradiva:</b> Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.						
<b>Sadržaj predmeta po sedmicama:</b>						
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>Unapređenje 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>					
<b>Opterećenje studenata po predmetu: 2+2</b>						
<i>Nedjeljno:</i>		<i>U semestru:</i>				
<i>Kreditni koeficijent</i>		<i>Ukupno opterećenje za predmet:240 sati</i>				
<i>0,267</i>		<i>Aktivna nastava: 6 x15=90 sati predavanja i vježbi</i>				
<i>Nedjeljno opterećenje:</i>		<i>Kontinualna provjera znanja: 12 sati</i>				
<i>10,667 sata</i>		<i>Završna provjera znanja: 5 sati</i>				
		<i>Samostalni rad:133 sati</i>				
<b>Obaveze studenata:</b> prisustvo na nastavi, prisustvo na vežbama, kolokvijum, seminarski						
<b>Literatura:</b>						

Gagić, S. (2014). Savremeni Restoraterski menadžment, 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, VHS, Beograd, Stojanović, M., Krasavčić, M. (2008), Restoraterstvo 2, VHS, 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.*

<b>Pun naziv</b>	<b>SAVREMENI TREND OVI U GASTRONOMIJI I GASTRONOMSKOM MENADŽMENTU</b>					
<b>Skraćeni naziv</b>	<b>Status</b>	<b>Semestar</b>	<b>ESPB</b>	<b>Fond časova (P+A+L)</b>		
	<b>Obavezan</b>	<b>I</b>	<b>8</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	
<b>Šifra predmeta</b>	MT 338					
<b>Školska godina od koje se program realizuje</b>			<b>2015/2016.</b>			
<b>Vrsta i nivo studija, studijski programi: Akademski, II ciklus, Gastronomija</b>						
<b>Uslovljenost drugim predmetima: <i>nema</i></b>						
<p><b>Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:</b> Cilj predmeta je da se studenti kroz program upoznaju sa savremenim trendovima u gastronomiji i gastronomskom menadžmetu.</p> <p><b>Ishod izucavanja predmeta</b> je osposobljenost za praćenje savremenih tokova u ugostiteljstvu kada je hrana u pitanju.</p>						
<b>Ime i prezime nastavnika i saradnika:</b> <i>U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima</i>						
<b>Metod nastave i savladavanje gradiva:</b> <i>Usmena izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referate okruglih stolova, esejska pitanja, vid. prez.</i>						
<b>Sadržaj predmeta po sedmicama:</b>						
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	Priprema hrane prema pricipima 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>					
<b>Opterećenje studenata po predmetu: 2+2</b>						
<b>Obaveze studenata:</b> <i>Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi</i>						
<b>Literatura:</b>						
<i>Dragan Tešanović, Osnove gastronomije za menadžere. PMF, Novi Sad, 2011.</i>						
<i>Dragan Tesanovic, Gastronomski menadžment, 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	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						
Uslovljenost drugim predmetima:nema						
<b>Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:</b>						
Cilj predmeta je upoznavanje studenta sa principima uparivanja, osnovnim karakteristikama hrane i vina, kao i ciljevima uparivanja. Studenti ce 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 usklađivanje sa adekvatnim vinom ili pivom. Ishod predmeta će biti poznavanje karakteristika određenih vina i piva prepoznavanje jela koja bi bila adekvatan pratilac i obrnuto.						
<b>Ime i prezime nastavnika i saradnika:</b> U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima						
<b>Metod nastave i savladavanje gradiva:</b> Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.						
<b>Sadržaj predmeta po sedmicama:</b>						
1	<i>Ciljevi i principi uparivanja hrane i vina</i>					
2	<i>Senzorno ocenjivanje kvaliteta vina</i>					
3	<i>Uticaoj nivoa slasti i kiselosti hrane na odabir vina</i>					
4	<i>Uticaoj sadrzaja soli i gorčine u hrani na odabir vina</i>					
5	<i>Uticaoj kolicine tannina, alkohola, hrastovine i celokupnog tela vina na teksturu vina</i>					
6	<i>Uticaoj sadrzaja masti, nacina toplotne obrade, sadzaja proteina, celokupnog tela hrane na teksturu hran</i>					
7	<i>Međusobni uticaoj vina i tekture hrane</i>					
8	<i>Uparivanje hrane sa penusavim vinima</i>					
9	<i>Uticaoj 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>					
<b>Opterećenje studenata po predmetu: 2+2</b>						
<i>Nedjeljno:</i>			<i>U semestru:</i>			
<i>Kreditni koeficijent</i>			<i>Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati</i>			
<i>0,267</i>			<i>Aktivna nastava: 6 x15=90 sati predavanja i vježbi</i>			
<i>Nedjeljno opterećenje:</i>			<i>Kontinualna provjera znanja: 12 sati</i>			
<i>10,667 sata</i>			<i>Završna provjera znanja: 5 sati</i>			
			<i>Samostalni rad:133 sati</i>			
<b>Obaveze studenata:</b> 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 (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

Master rad:	<b>TEORIJSKE OSNOVE MASTER RADA</b>			
Šifra:				
Broj ECTS:				
Broj časova aktivne nastave (nedeljno):				6
Predmet i preduslovi:				Nema
<b>1. Ciljevi master rada</b>				
Detaljno proučavanje područja iz kojeg se radi master rad i ovladavanjem vještinama vezanim za temu budućeg master rada.				
<b>2. Očekivani ishodi:</b>				
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.				
<b>3. Opšti sadržaji:</b>				
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.				
<b>4. Metode izvođenja:</b>				
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:	<b>IZRADA I ODBRANA MASTER RADA</b>			
Šifra:				
Broj ECTS:				
Broj časova aktivne nastave (nedeljno):		8		
Predmet i preduslovi:		Nema		
<b>1. Ciljevi master rada</b>				
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.				
<b>2. Očekivani ishodi:</b>				
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.				
<b>3. Opšti sadržaji:</b>				
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.				
<b>4. Metode izvođenja:</b>				
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 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	