BOSNA I HERCEGOVINA REPUBLIKA SRPSKA
Univerzitet za poslovne studije, Banja Luka
Jovana Dučića 23a, Banja Luka
+387 (0)51 248 300, +387 (0)51 248 318
www.univerzitetps.com

UNIVERZITET ZA POSLOVNE STUDIJE
BANJA LUKA
FAKULTET ZA TURIZAM I HOTELIJERSTVO

STUDIJSKI PROGRAM:
TURIZAM I HOTELIJERSTVO (240 ECTS)

STUDIJSKE GRUPE:
1. TURIZAM
2. HOTELIJERSTVO
3. RESTORATERSTVO
4. GASTRONOMIJA

Banja Luka, 2024. godina

SADRŽAJ:

UNIVERZITET ZA POSLOVNE STUDIJE BANJA LUKA 1

STUDIJSKE GRUPE: 1

STRUKTURA I OPIS STUDIJSKOG PROGRAMA 9

NASTAVNI PLAN I PROGRAM 12

STUDIJSKA GRUPA TURIZAM 12

STUDIJSKA GRUPA HOTELIJERSTVO 15

STUDIJSKA GRUPA RESTORATERSTVO 18

STUDIJSKA GRUPA GASTRONOMIJA 21

PREDMETI/SILABUS 24

TURIZAM 24

I GODINA I SEMESTAR – TURIZAM 24

MIKROEKONOMIJA 24

OSNOVE TURIZMA 25

OSNOVE UGOSTITELJSTVA 26

OSNOVE MENADŽMENTA I PREDUZETNIŠTVA 27

POSLOVNA MATEMATIKA 28

SAOBRAĆAJ U TURIZMU 29

TURISTIČKA GEOGRAFIJA 30

POSLOVNA INFORMATIKA 31

I GODINA/II SEMESTAR – TURIZAM 32

POSLOVNA STATISTIKA 32

POSLOVNE KOMUNIKACIJE 33

POSLOVNI ENGLESKI JEZIK I 34

SEOSKI TURIZAM 35

RAČUNOVODSTVO 36

SPORTSKO-REKREATIVNI TURIZAM 37

II GODINA/III SEMESTAR - T U R I Z A M 38

TURIZAM I REGIONALNI RAZVOJ 38

ISTRAŽIVANJE TURISTIČKIH TRŽIŠTA 39

TURISTIČKI I HOTELIJERSKI MENADŽMENT 40

UPRAVLJANJE DOGAĐAJIMA 41

MENADŽMENT PUTNIČKIH AGENCIJA 42
GASTRONOMSKI MENADŽMENT SA GASTRONOMSKIM TURIZMOM 43
PRAVO EU 44
OBLIGACIONO PRAVO 45
EKOLOŠKI MENADŽMENT 46
II GODINA/ IV SEMESTAR - TURIZAM 47
EKONOMIKA TURIZMA I UGOSTITELJSTVA 47
UPRAVLJANJE KVALITETOM 48
POSLOVNI ENGLESKI JEZIK II 49
UPRAVLJANJE LJUDSKIM RESURSIMA 50
MEĐUNARODNI MENADŽMENT I MARKETING 51
III GODINA/V SEMESTAR – TURIZAM 52
STRATEGIJSKI MENADŽMENT UGOSTITELJSKO TURISTIČKIH PREDUZEĆA 52
MENADŽMENT TURISTIČKIH DESTINACIJA I TURISTIČKO POSREDOVANJE 53
TURIZAM I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE 54
MAKROEKONOMIJA 55
III GODINA/VI SEMESTAR- TURIZAM 56
TURISTIČKE REGIJE SVIJETA 56
POSLOVNI ENGLESKI JEZIK III 57
TURISTIČKI I HOTELIJERSKI MARKETING 58
ISTORIJSKO KULTURNO NASLJEĐE I TURIZAM 59
PUTNIČKE AGENCIJE 60
BANKARSKO I BERZANSKO POSLOVANJE 61
IV GODINA/VII SEMESTAR – TURIZAM 62
PONAŠANJE I ZAŠTITA POTROŠAČA U TURIZMU 62
ZDRAVSTVENI TURIZAM 63
POSLOVNE I PREDUZETNIČKE FINANSIJE 64
REGIONALNI PRIORITETI U RAZVOJU TURIZMA 65
TURISTIČKA PRIVREDA EU 66
TURISTIČKA PODRUČJA RS I BIH 67
IV GODINA/VIII SEMESTAR – TURIZAM 68
TURIZAM I PRIVREDNI RAZVOJ 68
TURISTIČKO UGOSTITELJSTVO 69
POSLOVNI ENGLESKI JEZIK IV 70
TURISTIČKA PROPAGANDA 71

MEĐUNARODNA EKONOMIJA 72
TURISTIČKI RESURSI 73
TRGOVINSKI MENADŽMENT 74
STUDIJSKA GRUPA HOTELIJERSTVO 75
I GODINA/I SEMESTAR – HOTELIJERSTVO 75
MIKROEKONOMIJA 75
OSNOVE TURIZMA 76
OSNOVE UGOSTITELJSTVA 77
OSNOVE MENADŽMENTA I PREDUZETNIŠTVA 78
POSLOVNA MATEMATIKA 79
SAOBRAĆAJ U TURIZMU 80
I GODINA/II SEMESTAR – HOTELIJERSTVO 81
POSLOVNA STATISTIKA 81
POSLOVNE KOMUNIKACIJE 82
POSLOVNI ENGLESKI JEZIK I 83
SEOSKI TURIZAM 84
RAČUNOVODSTVO 85
SPORTSKO-REKREATIVNI TURIZAM 86
II GODINA/III SEMESTAR – HOTELIJERSTVO 87
POZNAVANJE ŽIVOTNIH NAMIRNICA I PIĆA 87
MENADŽMENT SMJEŠTAJA 88
TURISTIČKI I HOTELIJERSKI MENADŽMENT 89
MENADŽMENT UGOSTITELJSKOG SERVISA 90
MENADŽMENT BAROVA I KAZINA 91
RESTORATERSKI MENADŽMENT 92
II GODINA/IV SEMESTAR – HOTELIJERSTVO 93
KVALITET USLUGA U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU 93
GASTRONOMSKI MENADŽMENT SA GASTRONOMSKIM TURIZMOM 94
POSLOVNI ENGLESKI JEZIK II 95
UPRAVLJANJE LJUDSKIM RESURSIMA 96
MEĐUNARODNI MENADŽMENT I MARKETING 97
EKONOMIKA TURIZMA I UGOSTITELJSTVA 98
III GODINA/V SEMESTAR – HOTELIJERSTVO 99
SANITACIJA I BEZBJEDNOST U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU 99
STRATEGIJSKI MENADŽMENT UGOSTITELJSKO TURISTIČKIH PREDUZEĆA ... 100

RAČUNOVODSTVO U HOTELIJERSTVU 102
POSLOVNI STRANI JEZIK-RUSKI JEZIK 1 103
POSLOVNI NJEMAČKI JEZIKI 104
III GODINA/VI SEMESTAR - HOTELIJERSTVO 105
EKONOMIKA HOTELIJERSTVA I UGOSTITELJSTVA 105
MENADŽMENT HRANE I PIĆA 106
ISTORIJSKO KULTURNO NASLJEĐE I TURIZAM 107
POSLOVNI ENGLESKI JEZIK III 108
IV GODINA/VII SEMESTAR – HOTELIJERSTVO 109
EKONOMSKO-FINANSIJSKA ANALIZA U HOTELIJERSTVU 109
NACIONALNE GASTRONOMIJE 110
MENADŽMENT PRIRODNIH I KULTURNIH RESURSA 111
POSLOVNI STRANI JEZIK-RUSKI JEZIK 2 112
POSLOVNI STRANI JEZIK-NJEMAČKI JEZIK 2 113
IV GODINA/VIII SEMESTAR- HOTELIJERSTVO 114
EKONOMIKA I ORGANIZACIJA HOTELIJERSKIH KOMPANIJA 114
REGIONALNI PRIORITETI U RAZVOJU HOTELIJERSTVA 115
TURISTIČKI RESURSI 116
POSLOVNI ENGLESKI JEZIK IV 117
STUDIJSKA GRUPA RESTORATERSTVO 118
I GODINA/I SEMESTAR – RESTORATERSTVO 118
MIKROEKONOMIJA 118
OSNOVE TURIZMA 119
OSNOVE UGOSTITELJSTVA 120
OSNOVE MENADŽMENTA I PREDUZETNIŠTVA 121
POSLOVNA MATEMATIKA 122
SAOBRAĆAJ U TURIZMU 123
I GODINA/II SEMESTAR – RESTORATERSTVO 124
SEOSKI TURIZAM 124
POSLOVNE KOMUNIKACIJE 125
POSLOVNI ENGLESKI JEZIK I 126
STRUČNA PRAKSA 1 (R,G) 127
RAČUNOVODSTVO 128
SPORTSKO-REKREATIVNI TURIZAM 129
POSLOVNA STATISTIKA 130

II GODINA/III SEMESTAR – RESTORATERSTVO 131
POZNAVANJE ŽIVOTNIH NAMIRNICA I PIĆA 131
SERVIS HRANE I PIĆA 132
UPRAVLJANJE DOGAĐAJIMA 133
ISHRANA 134
TURISTIČKI I HOTELIJERSKI MENADŽMENT 135
II GODINA/IV SEMESTAR – RESTORATERSTVO 136
OSNOVE GASTRONOMIJE ZA MENADŽERE 136
UPRAVLJANJE LJUDSKIM RESURSIMA 137
POSLOVNI ENGLESKI JEZIK II 138
STRUČNA PRAKSA 2 (R) 139
KVALITET USLUGA U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU 140
UPRAVLJANJE KVALITETOM 141
III GODINA/V SEMESTAR – RESTORATERSTVO 142
SANITACIJA I BEZBJEDNOST U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU 142
RAČUNOVODSTVO U HOTELIJERSTVU 143
MAKROEKONOMIJA 144
POSLOVNI STRANI JEZIK-RUSKI JEZIK 1 145
POSLOVNI NJEMAČKI JEZIKI 146
PLANIRANJE JELOVNIKA I MENIJA 147
TURISTIČKI I HOTELIJERSKI MARKETING 148
POSLOVNI ENGLESKI JEZIK III 149
STRUČNA PRAKSA 3 (R) 150
GASTRONOMSKA KULTURA I TRADICIJA 151
EKONOMIKA TURIZMA I UGOSTITELJSTVA 152
IV GODINA/VII SEMESTAR – RESTORATERSTVO 153
RESTORATERSKI MENADŽMENT 153
NACIONALNE GASTRONOMIJE 154
MENADŽMENT BAROVA I KAZINA 155
GASTRONOMSKI MENADŽMENT SA GASTRONOMSKIM TURIZMOM 156
POSLOVNI STRANI JEZIK-RUSKI JEZIK 2 157
POSLOVNI STRANI JEZIK-NJEMAČKI JEZIK 2 158
IV GODINA/VIII SEMESTAR – RESTORATERSTVO 159
KONTROLA HRANE I PIĆA 159
MENADŽMENT HRANE I PIĆA 160

POSLOVNI ENGLESKI JEZIK IV **161**
STRUČNA PRAKSA 4 (R) **162**
EKONOMIKA I ORGANIZACIJA HOTELIJERSKIH KOMPANIJA **163**
MEĐUNARODNA EKONOMIJA **164**
STUDIJSKA GRUPA: GASTRONOMIJA **165**
I GODINA/I SEMESTAR – GASTRONOMIJA **165**
MIKROEKONOMIJA **165**
OSNOVE TURIZMA **166**
OSNOVE UGOSTITELJSTVA **167**
OSNOVE MENADŽMENTA I PREDUZETNIŠTVA **168**
POSLOVNA MATEMATIKA **169**
SAOBRAĆAJ U TURIZMU **170**
I GODINA/II SEMESTAR – GASTRONOMIJA **171**
POSLOVNA STATISTIKA **171**
POSLOVNE KOMUNIKACIJE **172**
POSLOVNI ENGLESKI JEZIK I **173**
STRUČNA PRAKSA 1 (R, G) **174**
SEOSKI TURIZAM **175**
RAČUNOVODSTVO **176**
SPORTSKO-REKREATIVNI TURIZAM **177**
II GODINA/III SEMESTAR – GASTRONOMIJA **178**
POZNAVANJE ŽIVOTNIH NAMIRNICA I PIĆA **178**
ISHRANA **179**
GASTRONOMSKA OBRADA MESA **180**
UPRAVLJANJE DOGAĐAJIMA **181**
TURISTIČKI I HOTELIJERSKI MENADŽMENT **182**
MENADŽMENT BAROVA I KAZINA **183**
II GODINA/IV SEMESTAR –GASTRONOMIJA **184**
OSNOVE PEKARSTVA I POSLASTIČARSTVA **184**
OSNOVE GASTRONOMIJE ZA MENADŽERE **186**
POSLOVNI ENGLESKI JEZIK II **187**
STRUČNA PRAKSA 2 (G) **188**
UPRAVLJANJE LJUDSKIM RESURSIMA **189**
UPRAVLJANJE KVALITETOM **190**
KVALITET USLUGA U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU **191**

III GODINA/V SEMESTAR – GASTRONOMIJA **192**
SANITACIJA I BEZBJEDNOST U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU **192**
SERVIS HRANE I PIĆA **193**
RAČUNOVODSTVO U HOTELIJERSTVU **194**
POSLOVNI STRANI JEZIK-RUSKI JEZIK 1 ..... **195**
POSLOVNI STRANI JEZIK - NJEMAČKI JEZIK 1 ..... **196**
III GODINA/VI SEMESTAR – GASTRONOMIJA **197**
EKONOMIKA TURIZMA I UGOSTITELJSTVA **197**
MENADŽMENT HRANE I PIĆA **198**
POSLOVNI ENGLESKI JEZIK III **199**
STRUČNA PRAKSA 3 (G) **200**
TURISTIČKI I HOTELIJERSKI MARKETING **201**
IV GODINA/VII SEMESTAR – GASTRONOMIJA **202**
MAKROEKONOMIJA **202**
NACIONALNE GASTRONOMIJE **203**
GASTRONOMSKI MENADŽMENT SA GASTRONOMSKIM TURIZMOM **204**
RESTORATERSKI MENADŽMENT **205**
POSLOVNI STRANI JEZIK-RUSKI JEZIK 2 ..... **206**
POSLOVNI STRANI JEZIK-NJEMAČKI JEZIK 2 ..... **207**
IV GODINA/VIII SEMESTAR – GASTRONOMIJA **208**
KONTROLA HRANE I PIĆA **208**
PLANIRANJE JELOVNIKA I MENIJA **209**
POSLOVNI ENGLESKI JEZIK IV **210**
STRUČNA PRAKSA 4 (G) **211**
EKONOMIKA I ORGANIZACIJA HOTELIJERSKIH KOMPANIJA **212**
MEĐUNARODNA EKONOMIJA **213**
GASTRONOMSKA KULTURA I TRADICIJA **214**

STRUKTURA I OPIS STUDIJSKOG PROGRAMA

	Naziv studijskog programa	**Turizam i hotelijerstvo**
1.	**Ciljevi studijskog programa**	1. Razumijevanje ambijenta u kome se razvija savremeni turizam i ugostiteljstvo kako bi se studenti uspješno uključili u rad nakon diplomiranja; osposobljavanje za sve vidove preduzetništva: preduzetnik pionir, preduzetnik maher, preduzetnik strateg i preduzetnik trener. Obezbjeđenje pristupačnog, dostupnog, visokokvalitetnog obrazovanja u skladu sa potrebama domaćeg i inostranog okruženja i studenata. Obezbjeđenje odgovarajuće osnove za dalje usavršavanje na master studijama. 1.1 Turizam: Sticanje znanja, sposobnosti i vještina za obavljanje operativnih, taktičkih i strategijskih menadžerskih poslova u području organizacije turističkih putovanja, upravljanja turističkom destinacijom, razvojem i upravljanjem turističkim proizvodima, razvojem i upravljanjem turističkih resursima, upravljanjem turističkim potencijalima u skladu sa održivim razvojem eko-cjelina, upravljanje i turistička eksploatacija turističkog i kulturnog nasljeđa, rukovođenje turističkim agencijskim poslovanjem, razvojem različitih oblika turizma (seoskog, lovnog, ribolovnog, sportsko-rekreativnog, kongresnog, kulturnog, gastronomskog i dr.), turističkog marketinga, upravljanje turističkim događajima (manifestacijama) i obavljanje drugih menadžerskih poslovnih funkcija u okviru malih, srednjih i velikih poslovnih Sistema, privređivanja u turizmu u skladu sa domaćim i međunarodnim standardima. 1.2. Studijski program Hotelijerstvo ima za cilj da pruži budućim studentima teorijska i praktična znanja koja će efikasno primjenjivati u procesu organizacije, upravljanja i realizacije hotelskih operacija u savremenim hotelima, motelima i svim drugim oblicima organizovanja koji se po zakonu i naučnoj klasifikaciji ubrajaju u hotelijerstvo. Kroz kvalitetnu stručnu praksu tokom studija studenti će razviti praktične sposobnosti koje će im stvoriti preduslove za uspješno planiranje, organizovanje, nadgledanje i kontrolisanje operacija u svakom sektoru u hotelu. Upoznavanjem i izučavanjem menadžmenta smještajem, menadžmenta hrane i pića, gastronomskog menadžmenta, ekonomike hotelijerstva, marketinga i drugih stručno-aplikativnih predmeta studenti će razviti stručne kvalifikacije potrebne kako bi stekli operativne menadžerske vještine koje će primjenjivati u praksi. 1.3. Restoraterstvo: Cilj studijskog programa Restoraterstvo je da pruži budućim studentima teorijska i praktična znanja vezana za planiranje, organizovanje, rukovodjenje, koordinaciju i kontrolu proizvodno-uslužnih procesa u savremenim restoranima, barovima i svim dugim oblicima organizovanja koji se po zakonu i naučnoj podjeli ubrajaju u restoraterstvo. Program obezbjedjuje savremena znanja vezana za planiranje i formiranje ponude, sanitarne mjere, menadžment hrane i pića i gastronomski menadžment koja će im koristiti za upravljanje restoraterskim objektima. Studijski program ima za cilj da buduće studente osposobi za oblikovanje ponude hrane i pića skladno zahtjevima i potrebama turističkog tržišta. 1.4. Gastronomija: Cilj studijskog programa Gastronomija je da pruži budućim studentima sva potrebna teorijska i praktična znanja vezana za planiranje, organizovanje, upravljanje, rukovođenje procesima i operacijama u proizvodnji zdravstveno bezbjedne, nutritivno sačuvane i estetski servirane hrane u turističkom ugostiteljstvu a i u kuhinjama socijalnog ugostiteljstva (škole, bolnice, studentski centri, domovi starih i drugim oblicima organizovane ishrane). Pri tome će savladati znanja koja će omogućiti turističku valorizaciju autentičnih regionalnih proizvoda i jela ali i savladati znanja iz gastronomskog menadžmenta, tehnologije pripreme jela, nutricionizma i savremene ishrane, gastronomije, planiranja i formiranja gastronomske ponude, sprovođenja sanitarnih mjera i bezbjednosti, kako hrane, tako i zaposlenih, menadžmenta hrane i pića te da ih u potpunosti osposobi za upravljanje kuhinjama komercijalnih i subvencionisanih ugostiteljskih objekata različitog tipa i kapaciteta.
2.	**Model studijskog programa**	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 Banja Luci. Sastavljen je od predmeta koji turizam tretiraju kao globalnu društveno-ekonomsku pojavu i proces, a hotelijerstvo kao, osnovnu materijalnu bazu, za razvoj uspješnog turizma, što je uslovilo ugrađivanje određenog broja predmeta koji gravitiraju ili se ubrajaju u prirodne nauke. Osim teoretske, nastava će se izvoditi kroz vježbe i

		praktičan rad u turističkim i ugostiteljskim preduzećima, gdje će se savladavati osnovne vještine i poslovne operacije kojima će svršeni studenti rukovoditi po završetku studija. Programi obezbjeđuju realnu osnovu za obavljanje prakse i van zemlje u vrijeme i van turističkih sezona. Terenske vježbe i studijska putovanja, učešće u organizacijama turističkih manifestacija, su takođe sastavni dio realizacije nastave u cilju sticanja praktičnih znanja i lakšeg uključenja u proces rada po završetku studija. Jedan dio aktivnosti obavljaće se u preduzećima, čija je osnovna privredna djelatnost turizam. Nova saznaja i potvrdu teorijskih postavki studenti će steći ili provjeriti na terenskim vježbama i ekskurzijama. Veoma je značajno i učešće studenata na naučnim skupovima i turističkim manifestacijama. Sav program je usmjeren na osposobljavanje studenata za životni poziv i aktivno učešće u svim poslovima u oblasti turizma, kako u u ugostiteljsko-turističkim preduzećima, tako i društveno-političkim zajednicama i stručnim udruženjima i udruženjima građana, čije je polje interesovanja turizam i ugostiteljstvo.
3.	**Naučna oblast**	Društvene nauke
4.	**Vrsta studija**	Osnovne studije – prvi ciklus visokog obrazovanja
5.	**Stručni naziv**	"Diplomirani menadžer turizma 240 ECTS" „Diplomirani menadžer hotelijerstva 240 ECTS" "Diplomirani menadžer restoraterstva 240 ECTS" "Diplomirani menadžer gastronomije 240 ECTS"
6.	**Ishodi procesa učenja**	Sticanje neophodnih znanja, vještina i sposobnosti za: savremenu primjenu koncepta menadžmenta u ugostiteljstvu, turizmu i marketinga u turizmu; sposobnosti za razumijevanje poslovnog ambijenta u različitim djelatnostima sa posebnim osvrtom na uslužne djelatnosti iz grupe poslova ugostitelja, turističkih organizacija, hotela i drugih ustanova iz oblasti uslužnih djelatnosti; odnosno, za uspješno sticanje/prenošenje znanja iz područja menadžmenta i marketinga (malih i srednjih preduzeća, uslužnog sektora, turizma i hotelijerstva, restoraterstva, gastronomije i dr).
7.	**Trajanje studija**	4 godine; osam semestara
8.	**ECTS**	240
9.	**Uslovi za upis na studijski program**	1.Upis na prvu godinu: Kandidati koji su završili srednju školu u četvorogodišnjem trajanju i položili prijemni ispit, 2.Upis na drugu godinu sa osvojenih/priznatih najmanje 40 ECTS bodova iz prethodne godine, 3.Upis u treću godinu sa osvojenih/priznatih najmanje 90 ECTS bodova iz prethodnih godina studija. Sa ostalih visokoškolskih ustanova, kandidati se upisuju u IV godinu shodno sljedećim uslovima: 1.Osvojeno 180 ECTS kredit bodova sa odbranjenim diplomskim radom na drugoj visokoškolskoj ustanovi, 2.Osvojeno 150 ECTS bodova uz obavezu polaganja razlike ispita u ispitnim rokovima i ostalim uslovima koji su precizirani u odluci o pravilima upisa. Osnovni uslov za upis je izučavanje srodnog ili istog studijskog programa koji čini osnovu nastavnog plana i programa Fakulteta za turizam i hotelijerstvo.
10.	**Način izvođenja studija**	Redovna i seminarska nastava, analiza slučaja i projektni radovi. Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja. Metode usmenog izlaganja, razgovora i diskusija sa primjerima iz domaće i svjetske prakse, demonstracije i vježbe, metode pisanih radova, test-metode, metode okruglih stolova o pojedinim temama u manjim ili većim grupama. Nastavni modaliteti inkorporiraju: analizu slučaja, projektne zadatke, referate okruglih stolova, esejska pitanja, pismene vježbe, domaće radove, tekstove, mentorski rad i

		video prezentacije.
11.	**Preduslov za upis pojedinih predmeta**	nema posebnih preduslova
12.	**Dokaz o podudarnosti SP**	Vidjeti prilog A.
13.	**Način izbora predmeta iz drugih studijskih programa**	Definisan Nastavnim planom i programom: 1/izbor jednog od dva do tri ponuđena predmeta; 2/ izbor bilo koga predmeta iz drugih studijskih programa.
14.	**Obaveze studenata i dinamika studiranja**	Predispitne obaveze prema nastavnim predmetima (seminarski i projektni radovi, eseji, vježbe, proučavanje literature, rad u grupi itd.).
15.	**Uslovi prelaska sa drugih studijskih program istih ili srodnih studija**	Dozvoljen je prelazak na II godinu studija sa transferom 36 ECTS bodova; na III godinu studija sa transferom 88 ECTS bodova priznatim po kriterijumima Univeziteta za poslovne studije i standardima ekvivalencije. Položen odgovarajući broj obaveznih i izbornih predmeta tekuće godine koji u svom zbiru nisu manji od zakonskog i statutarnog uslova za upis u narednu godinu studija.

NASTAVNI PLAN I PROGRAM

STUDIJSKI PROGRAM: Turizam i hotelijerstvo

ČETVOROGODIŠNJI STUDIJSKI PROGRAM
STUDIJSKE GRUPE: TURIZAM I HOTELIJERSTVO- IZVODIMO OD 2010. GODINE,

STUDIJSKE GRUPE: RESTORATERSTVO I GASTRONOMIJA

ZVANJE: **„DIPLOMIRANI – MENADŽER TURIZMA, HOTELIJERSTVA, RESTORATERSTVA ILI GASTRONOMIJE" (ZAVISNO OD STUDIJSKE GRUPE KOJU STUDENT IZABERE).**

STUDIJSKA GRUPA TURIZAM

Redni Broj	*Šifra*	*Naziv predmeta*	*Tip predmeta*	*ECTS*	*Nastavne aktivnosti (čas)*				*Individualni rad*			*Svega časova rada/ nastavne i vannastavne aktivnosti studenta*
					Kontakt časovi / Teorijska nastava	*Vježbe i treninzi*	*Seminarski i studentski radovi*	*Stručna praksa*	*Individualno i grupno učenje Ukupno opterećenje u skladu sa Zakonom*	*Pedagoške radionice*	*Istraživanje izvora*	
I GODINA - I SEMESTAR ZAJEDNIČKI (TURIZAM, HOTELIJERSTVO, RESTORATERSTVO, GASTRONOMIJA)												
1.	**EK113**	Mikroekonomija	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
2.	**TU105**	Osnove turizma	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
3.	**TU130**	Osnove ugostiteljstva	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
4.	**MT301**	Osnove menadžmenta i preduzetništva	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
5.	**MA401**	Poslovna matematika	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
6.	**TU140**	Saobraćaj u turizmu	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
7.	**TU104**	Turistička geografija	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
8.	**IT201**	Poslovna informatika	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
UKUPNO I SEMESTAR			**30**		**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**516**

I GODINA - II SEMESTAR ZAJEDNIČKI (TURIZAM, HOTELIJERSTVO, RESTORATERSTVO, GASTRONOMIJA												
9.	**MA402**	Poslovna statistika	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
10.	**OP522**	Poslovne komunikacije	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
11.	**OP511**	Poslovni engleski jezik I	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
12.	**TU131**	Seoski turizam	I	8	40	30	15	15	100	28	30	158
13.	**AC637**	Računovodstvo	I	8	40	30	15	15	100	28	30	158
14.	**TU106**	Sportsko-rekreativni turizam	I	8	40	30	15	15	100	28	30	158
UKUPNO II SEMESTAR				**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**516**
UKUPNO PRVA GODINA				**60**	**280**	**200**	**80**	**80**	**640**	**192**	**200**	**1032**

II GODINA - III SEMESTAR – (TURIZAM)												
15.	**TU107**	Turizam i regionalni razvoj	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
16.	**TU108**	Istraživanje turističkih tržišta	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
17.	**TU124**	Turistički i hotelijerski menadžment	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
18.	**MT302**	Upravljanje događajima	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
19.	**TU141**	Menadžment putničkih agencija	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
20.	**TU142**	Gastronomski menadžment sa gastronomskim turizmom	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
21.	**PR802**	Pravo EU	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
22.	**PR809**	Obligaciono pravo	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
23.	**EL705**	Ekološki menadžment	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
UKUPNO III SEMESTAR				**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**516**

II GODINA - IV SEMESTAR- (TURIZAM)												
24.	**EK116**	Ekonomika turizma i ugostiteljstva	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
25.	**MT309**	Upravljanje kvalitetom	O	7	40	20	15	15	100	28	30	158
26.	**OP512**	Poslovni engleski jezik II	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
27.	**MT303**	Upravljanje ljudskim resursima	I	8	40	30	15	15	100	28	30	158
28.	**MT312**	Međunarodni menadžment i marketing	I	8	40	30	15	15	100	28	30	158
UKUPNO IV SEMESTAR				**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**516**
UKUPNO DRUGA GODINA				**60**	**280**	**200**	**80**	**80**	**640**	**192**	**200**	**1032**

III GODINA - V SEMESTAR (TURIZAM)												
29.	**MT 332**	Strategijski menadžment ugostiteljsko – turističkih preduzeća	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
30.	**TU109**	Menadžment turističkih destinacija i turističko posredovanje	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
31.	**TU110**	Turizam i zaštita životne sredine	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
32.	**EK108**	Makroekonomija	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
UKUPNO V SEMESTAR				**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**516**

III GODINA - VI SEMESTAR(TURIZAM)												
33.	**TU111**	Turističke regije svijeta	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
34.	**OP513**	Poslovni engleski jezik III	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
35.	**TU125**	Turistički i hotelijerski marketing	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
36.	**TU112**	Istorijsko kulturno	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100

		nasljeđe i turizam										
37.	**TU113**	Putničke agencije	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
38.	**AC646**	Bankarsko i berzansko poslovanje	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
	UKUPNO VI SEMESTAR			**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**516**
	UKUPNO TREĆA GODINA			**60**	**280**	**200**	**80**	**80**	**640**	**192**	**200**	**1032**
	UKUPNO TROGODIŠNJI STUDIJSKI PROGRAM			**180**	**840**	**600**	**240**	**240**	**1920**	**576**	**600**	**3096**

IV GODINA - VII SEMESTAR (TURIZAM)												
39.	**TU114**	Ponašanje i zaštita potrošača u turizmu	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
40.	**TU115**	Zdravstveni turizam	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
41.	**AC647**	Poslovne i preduzetničke finansije	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
42.	**TU116**	Regionalni prioriteti u razvoju turizma	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
43.	**TU126**	Turistička privreda EU	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
44.	**TU143**	Turistička područja RS i BiH	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
	UKUPNO VII SEMESTAR			**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**516**

IV GODINA - VIII SEMESTAR (TURIZAM)												
45.	**TU117**	Turizam i privredni razvoj	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
46.	**TU119**	Turističko ugostiteljstvo	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
47.	**OP514**	Poslovni engleski jezik IV	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
48.	**TU118**	Turistička propaganda	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
49.	**EK103**	Međunarodna ekonomija	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
50.	**TU120**	Turistički resursi	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
51.	**MT311**	Trgovinski menadžment	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
	ZAVRŠNI RAD		**OBAVEZAN NA ČETVOROGODIŠNJEM STUDIJU**									
	UKUPNO VIII SEMESTAR			**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**516**
	UKUPNO ČETVRTA GODINA			**60**	**280**	**200**	**80**	**80**	**640**	**192**	**200**	**1032**
	UKUPNO ČETVOROGODIŠNJI STUDIJSKI PROGRAM			**240**	**1120**	**800**	**320**	**320**	**2560**	**768**	**800**	**4128**

***UKUPNO: 240 ECTS BODOVA**

STUDIJSKA GRUPA HOTELIJERSTVO

Redni Broj	Šifra	Naziv predmeta	Tip predmeta	ECTS	Nastavne aktivnosti (čas)				Individualni rad			Svega časova rada/ nastavne i vannastavne aktivnosti studenta
					Kontakt časovi / Teorijska nastava	Vježbe treninzi	Seminarski i studentski radovi	Stručna praksa	Individualno i grupno učenje Ukupno opterećenje u skladu sa Zakonom	Pedagoške radionice	Istraživanje izvora	
I GODINA - I SEMESTAR ZAJEDNIČKI (TURIZAM, HOTELIJERSTVO, RESTORATERSTVO, GASTRONOMIJA)												
1.	**EK113**	Mikroekonomija	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
2.	**TU105**	Osnove turizma	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
3.	**TU130**	Osnove ugostiteljstva	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
4.	**MT301**	Osnove menadžmentai preduzetništva	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
5.	**MA401**	Poslovna matematika	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
6.	**TU140**	Saobraćaj u turizmu	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
UKUPNO I SEMESTAR				**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**516**
I GODINA - II SEMESTAR ZAJEDNIČKI (TURIZAM, HOTELIJERSTVO, RESTORATERSTVO, GASTRONOMIJA)												
7.	**MA402**	Poslovna statistika	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
8.	**OP522**	Poslovne komunikacije	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
9.	**OP511**	Poslovni engleski jezik I	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
10.	**TU131**	Seoski turizam	I	8	40	30	15	15	100	28	30	158
11.	**AC637**	Računovodstvo	I	8	40	30	15	15	100	28	30	158
12.	**TU106**	Sportsko-rekreativni turizam	I	8	40	30	15	15	100	28	30	158
UKUPNO II SEMESTAR				**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**516**
UKUPNO PRVA GODINA				**60**	**280**	**200**	**80**	**80**	**640**	**192**	**200**	**1032**
II GODINA - III SEMESTAR (HOTELIJERSTVO)												
13.	**TU144**	Poznavanje životnih namirnica i pića	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
14.	**TU307**	Menadžment smještaja	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
15.	**TU124**	Turistički i hotelijerski menadžment	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
16.	**MT306**	Menadžment ugostiteljskih servisa	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
17.	**MT308**	Menadžment barova i kazina	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100

18.	**MT307**	Restoraterski menadžment	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
	UKUPNO III SEMESTAR			**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**516**

II GODINA - IV SEMESTAR (HOTELIJERSTVO)												
19.	**TU145**	Kvalitet usluga u turizmu i ugostiteljstvu	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
20.	**EK116**	Ekonomika turizma i ugostiteljstva	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
21.	**OP512**	Poslovni engleski jezik II	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
22.	**MT303**	Upravljanje ljudskim resursima	I	8	40	30	15	15	100	28	30	158
23.	**MT312**	Međunarodni menadžment i marketing	I	8	40	30	15	15	100	28	30	158
24.	**TU142**	Gastronomski menadžment sa gastronomskim turizmom	I	8	40	30	15	15	100	28	30	158
	UKUPNO IV SEMESTAR			**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**516**
	UKUPNO DRUGA GODINA			**60**	**280**	**200**	**80**	**80**	**640**	**192**	**200**	**1032**

III GODINA - V SEMESTAR (HOTELIJERSTVO)												
25.	**TU146**	Sanitacija i bezbjednost u turizmu i ugostiteljstvu	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
26.	**MT 332**	Strategijski menadžment ugostiteljsko turističkih preduzeća	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
27.	**AC640**	Računovodstvo u hotelijerstvu	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
28.	**OP519**	Poslovni strani jezik (Ruski jezik 1)	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
29.	**OP518**	Poslovni strani jezik (Njemački jezik 1)	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
	UKUPNO V SEMESTAR			**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**516**

III GODINA - VI SEMESTAR (HOTELIJERSTVO)												
30.	**EK117**	Ekonomika hotelijerstva i ugostiteljstva	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
31.	**TU137**	Menadžment hrane i pića	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
32.	**TU112**	Istorijsko kulturno nasljeđe i turizam	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
33.	**OP513**	Poslovni engleski jezik III	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
	UKUPNO VI SEMESTAR			**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**516**
	UKUPNO TREĆA GODINA			**60**	**280**	**200**	**80**	**80**	**640**	**192**	**200**	**1032**
	UKUPNO TROGODIŠNJI STUDIJSKI PROGRAM			**180**	**840**	**600**	**240**	**240**	**1920**	**576**	**600**	**3096**

***UKUPNO: 180 ECTS BODOVA**

IV GODINA - VII SEMESTAR (HOTELIJERSTVO)												
34.	**AC641**	Ekonomsko – finansijska analiza u hotelijerstvu	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
35.	**TU150**	Nacionalne gastronomije	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
36.	**MT317**	Menadžment prirodnih i kulturnih resursa	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
37.	**OP520**	Poslovni strain jezik (Ruski jezik 2)	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
38.	**OP521**	Poslovni strain jezik (Njemački jezik 2)	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
	UKUPNO VII SEMESTAR			**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**516**

IV GODINA - VIII SEMESTAR (HOTELIJERSTVO)												
39.	**EK118**	Ekonomika i organizacija hotelijerskih kompanija	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
40.	**TU127**	Regionalni prioriteti u razvoju hotelijerstva	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
41.	**TU120**	Turistički resursi	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
42.	**OP514**	Poslovni engleski jezik IV	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
	ZAVRŠNI RAD		**OBAVEZAN NA ČETVOROGODIŠNJEM STUDIJU**									
	UKUPNO VIII SEMESTAR			**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**516**
	UKUPNO ČETVRTA GODINA			**60**	**280**	**200**	**80**	**80**	**640**	**192**	**200**	**1032**
	UKUPNO ČETVOROGODIŠNJI STUDIJSKI PROGRAM			**240**	**1120**	**800**	**320**	**320**	**2560**	**768**	**800**	**4128**

***UKUPNO: 240 ECTS BODOVA**

STUDIJSKA GRUPA RESTORATERSTVO

Redni Broj	Šifra	Naziv predmeta	Tip predmeta	ECTS	Nastavne aktivnosti (čas)				Individualni rad			Svega časova rada/ nastavne i vannastavne aktivnosti studenta
					Kontakt časovi / Teorijska nastava	Vježbe treninzi	Seminarski i studentski radovi	Stručna praksa	Individualno i grupno učenje Ukupno opterećenje u skladu sa Zakonom	Pedagoške radionice	Istraživanje izvora	
I GODINA - I SEMESTAR ZAJEDNIČKI (TURIZAM, HOTELIJERSTVO, RESTORATERSTVO, GASTRONOMIJA)												
1.	**EK113**	Mikroekonomija	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
2.	**TU105**	Osnove turizma	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
3.	**TU130**	Osnove ugostiteljstva	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
4.	**MT301**	Osnove menadžmenta i preduzetništva	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
5.	**MA401**	Poslovna matematika	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
6.	**TU140**	Saobraćaj u turizmu	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
UKUPNO I SEMESTAR				**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**516**
I GODINA - II SEMESTAR ZAJEDNIČKI (TURIZAM, HOTELIJERSTVO, RESTORATERSTVO, GASTRONOMIJA)												
43.	**MA402**	Poslovna statistika	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
44.	**OP522**	Poslovne komunikacije	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
45.	**OP511**	Poslovni engleski jezik I	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
46.	**SP101**	Stručna praksa 1 (R, G)	I	8								440
47.	**TU131**	Seoski turizam	I	8	40	30	15	15	100	28	30	158
48.	**AC637**	Računovodstvo	I	8	40	30	15	15	100	28	30	158
49.	**TU106**	Sportsko-rekreativni turizam	I	8	40	30	15	15	100	28	30	158
UKUPNO II SEMESTAR				**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**956**
UKUPNO PRVA GODINA				**60**	**280**	**200**	**80**	**80**	**640**	**192**	**200**	**1472**
II GODINA - III SEMESTAR (RESTORATERSTVO)												
7.	**TU144**	Poznavanje životnih namirnica i pića	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
8.	**TU153**	Servis hrane i pića	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
9.	**MT302**	Upravljanje događajima	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
10.	**TU 151**	Ishrana	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
11.	**TU124**	Turistički i hotelijerski menadžment	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
UKUPNO III SEMESTAR				**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**516**

II GODINA - IV SEMESTAR (RESTORATERSTVO)												
12.	**TU 152**	Osnovi gastronomije za menadžere	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
13.	**MT303**	Upravljanje ljudskim resursima	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
14.	**OP512**	Poslovni engleski jezik II	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
15.	**SP102**	Stručna praksa 2 (R)	I	8								440
16.	**TU145**	Kvalitet usluga u turizmu i ugostiteljstvu	I	8	40	30	15	15	100	28	30	158
17.	**MT309**	Upravljanje kvalitetom	I	8	40	30	15	15	100	28	30	158
	UKUPNO IV SEMESTAR			**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**956**
	UKUPNO DRUGA GODINA			**60**	**280**	**200**	**80**	**80**	**640**	**192**	**200**	**1472**

III GODINA - V SEMESTAR (RESTORATERSTVO)												
18.	**TU146**	Sanitacija i bezbjednost u turizmu i ugostitelsjtvu	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
19.	**AC640**	Računovodstvo u hotelijerstvu	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
20.	**EK108**	Makroekonomija	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
21.	**OP519**	Poslovni strani jezik (Ruski jezik 1)	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
22.	**OP518**	Poslovni strani jezik (Njemački jezik 1)	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
	UKUPNO V SEMESTAR			**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**516**

III GODINA - VI SEMESTAR (RESTORATERSTVO)												
23.	**TU 149**	Planiranje jelovnika i menija	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
24.	**TU125**	Tursitički i hotelijerski marketing	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
25.	**OP513**	Poslovni engleski jezik III	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
26.	**SP103**	Stručna praksa 3	I	7								440
27.	**TU 154**	Gastronomska kultura i tradicija	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
28.	**EK116**	Ekonomika turizma i ugostiteljstva	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
	UKUPNO VI SEMESTAR			**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**956**
	UKUPNO TREĆA GODINA			**60**	**280**	**200**	**80**	**80**	**640**	**192**	**200**	**1472**
	UKUPNO TROGODIŠNJI STUDIJSKI PROGRAM			**180**	**840**	**600**	**240**	**240**	**1920**	**576**	**600**	**3536**

***UKUPNO: 180 ECTS BODOVA**

IV GODINA - VII SEMESTAR (RESTORATERSTVO)												
29.	**MT307**	Restoraterski menadžment	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
30.	**TU150**	Nacionalne gastronomije	O	8	40	20	15	15	100	28	30	158
31.	**MT308**	Menadžment barova i kazina	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
32.	**OP520**	Poslovni strani jezik (Ruski jezik 2)	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
33.	**OP521**	Poslovni strani jezik (Njemački jezik 2)	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
34.	**TU142**	Gastronomski menadžment sa gastronomskim turizmom	I	7	40	30	15	15	100	28	30	158
	UKUPNO VII SEMESTAR			**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**516**

IV GODINA - VIII SEMESTAR (RESTORATERSTVO)												
35.	**TU146**	Kontrola hrane i pića	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
36.	**TU127**	Menadžment hrane i pica	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
37.	**OP514**	Poslovni engleski jezik IV	O	8	30	20	5	5	60	20	20	100
38.	**SP104**	Stručna praksa 4 (R)	I	7								440
39.	**EK118**	Ekonomika i organizacija hotelijerskih kompanija	I	7	30	30	15	15	100	20	20	100
40.	**EK103**	Međunarodna ekonomija	I	7	30	30	15	15	100	20	20	100
	ZAVRŠNI RAD		**OBAVEZAN NA ČETVOROGODIŠNJEM STUDIJU**									
	UKUPNO VIII SEMESTAR			**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**956**
	UKUPNO ČETVRTA GODINA			**60**	**280**	**200**	**80**	**80**	**640**	**192**	**200**	**1472**
	UKUPNO ČETVOROGODIŠNJI STUDIJSKI PROGRAM			**240**	**1120**	**800**	**320**	**320**	**2560**	**768**	**800**	**4568**

***UKUPNO: 240 ECTS BODOVA**

STUDIJSKA GRUPA GASTRONOMIJA

Redni Broj	*Šifra*	*Naziv predmeta*	*Tip predmeta*	*ECTS*	*Nastavne aktivnosti (čas)*				*Individualni rad*			*Svega časova rada/ nastavne i vannastavne aktivnosti studenta*
					Kontakt časovi / Teorijska nastava	*Vježbe treninzi*	*Seminarski i studentski radovi*	*Stručna praksa*	*Individualno i grupno učenje Ukupno opterećenje u skladu sa Zakonom*	*Pedagoške radionice*	*Istraživanje izvora*	
I GODINA - I SEMESTAR ZAJEDNIČKI (TURIZAM, HOTELIJERSTVO, RESTORATERSTVO, GASTRONOMIJA)												
1.	**EK113**	Mikroekonomija	O	8	40	30	15	15	100	28	30	100
2.	**TU105**	Osnove turizma	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
3.	**TU130**	Osnove ugostiteljstva	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
4.	**MT301**	Osnove menadžmenta i preduzetništva	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
5.	**MA401**	Poslovna matematika	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
6.	**TU140**	Saobraćaj u turizmu	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
	UKUPNO I SEMESTAR			**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**516**

I GODINA - II SEMESTAR ZAJEDNIČKI (TURIZAM, HOTELIJERSTVO, RESTORATERSTVO, GASTRO												
1.	**MA402**	Poslovna statistika	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
2.	**OP522**	Poslovne komunikacije	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
3.	**OP511**	Poslovni engleski jezik I	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
4.	**SP101**	Stručna praksa 1 (R, G)	I	8								440
5.	**TU131**	Seoski turizam	I	8	40	30	15	15	100	28	30	158
6.	**AC637**	Računovodstvo	I	8	40	30	15	15	100	28	30	158
7.	**TU106**	Sportsko-rekreativni turizam	I	8	40	30	15	15	100	28	30	158
	UKUPNO II SEMESTAR			**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**956**
	UKUPNO PRVA GODINA			**60**	**280**	**200**	**80**	**80**	**640**	**192**	**200**	**1472**

II GODINA - III SEMESTAR (GASTRONOMIJA)												
7.	**TU144**	Poznavanje životnih namirnica i pića	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
8.	**TU 151**	Ishrana	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
9.	**TU128**	Gastronomska obrada mesa	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
10.	**MT302**	Upravljanje događajima	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100

11.	**TU124**	Turistički i hotelijerski menadžment	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
12.	**MT308**	Menadžment barova i kazina	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
	UKUPNO III SEMESTAR			**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**516**

II GODINA - IV SEMESTAR (GASTRONOMIJA)												
13.	**TU129**	Osnove pekarstva i poslastičarstva	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
14.	**TU152**	Osnove gastronomije za menadžere	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
15.	**OP512**	Poslovni engleski jezik II	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
16.	**SP102**	Stručna praksa 2 (G)	I	7								440
17.	**MT303**	Upravljanje ljudskim restursima	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
18.	**MT309**	Upravljanje kvalitetom	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
19.	**TU147**	Kvalitet ulsuga u turizmu i hotelijestvu	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
	UKUPNO IV SEMESTAR			**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**956**
	UKUPNO DRUGA GODINA			**60**	**280**	**200**	**80**	**80**	**640**	**192**	**200**	**1472**

III GODINA - V SEMESTAR (GASTRONOMIJA)												
20.	**TU146**	Sanitacija i bezbjednost u turizmu i ugostiteljstvu	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
21.	**TU 153**	Servis hrane i pića	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
22.	**AC640**	Računovodstvo u hotelijerstvu	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
23.	**OP519**	Poslovni strani jezik (Ruski jezik 1)	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
24.	**OP518**	Poslovni strani jezik (Njemački jezik 1)	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
	UKUPNO V SEMESTAR			**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**516**

III GODINA - VI SEMESTAR (GASTRONOMIJA)												
25.	**EK116**	Ekonomika turizma i ugostiteljstva	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
26.	**TU137**	Menadžment hrane i pića	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
27.	**OP513**	Poslovni engleski jezik III	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
28.	**SP103**	Stručna praksa 3 (G)	I	7								440
29.	**TU125**	Turisticki i hotelijerski marketing	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
	UKUPNO VI SEMESTAR			**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**956**
	UKUPNO TREĆA GODINA			**60**	**280**	**200**	**80**	**80**	**640**	**192**	**200**	**1472**
	UKUPNO TROGODIŠNJI STUDIJSKI PROGRAM			**180**	**840**	**600**	**240**	**240**	**1920**	**576**	**600**	**3536**

***UKUPNO: 180 ECTS BODOVA**

IV GODINA - VII SEMESTAR (GASTRONOMIJA)												
30.	**EK108**	Makroekonomija	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
31.	**TU150**	Nacionalne gastronomije	O	8	40	20	15	15	100	28	30	158
32.	**TU142**	Gastronomski menadžment sa gastronomskim turizmom	O	7	30	20	5	5	60	20	20	100
33.	**MT307**	Restoraterski menadžment	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
34.	**OP520**	Poslovni strani jezik (Ruski jezik 2)	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
35.	**OP521**	Poslovni strani jezik (Njemački jezik 2)	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
	UKUPNO VII SEMESTAR			**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**516**

IV GODINA - VIII SEMESTAR (GASTRONOMIJA)												
36.	**TU148**	Kontrola hrane i pića	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
37.	**TU 149**	Planiranje jelovnika i menija	O	7	30	30	15	15	100	20	20	100
38.	**OP514**	Poslovni engleski jezik IV	O	8	40	30	15	15	100	28	30	158
39.	**SP104**	Stručna praksa 4 (G)	I	7								440
40.	**EK118**	Ekonomika i organizacija hotelijerskih	I	7	30	30	15	15	100	20	20	100
41.	**EK103**	Međunarodna ekonomija	I	7	30	30	15	15	100	20	20	100
42.	**TU154**	Gastronomska kultura i tradicija	I	7	30	20	5	5	60	20	20	100
	ZAVRŠNI RAD		**OBAVEZAN NA ČETVOROGODIŠNJEM STUDIJU**									
	UKUPNO VIII SEMESTAR			**30**	**140**	**100**	**40**	**40**	**320**	**96**	**100**	**956**
	UKUPNO ČETVRTA GODINA			**60**	**280**	**200**	**80**	**80**	**640**	**192**	**200**	**1472**
	UKUPNO ČETVOROGODIŠNJI STUDIJSKI PROGRAM			**240**	**1120**	**800**	**320**	**320**	**2560**	**768**	**800**	**4568**

***UKUPNO: 240 ECTS BODOVA**

PREDMETI/SILABUS

TURIZAM

I GODINA I SEMESTAR – TURIZAM

Pun naziv	**MIKROEKONOMIJA**					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	I	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**EK113**					
Školska godina od koje se program realizuje			***2016/17***			
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima: nema						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Predviđeno je da se kroz izučavanje ovog predmeta studenti upoznaju s osnovama ekonomike preduzeća.Uspješno završavanje obaveza predviđenih ovim programom treba da osposobi studente za rad i vođenje brojnih poslova analitičkog karaktera u preduzećima kao i dalju specijalizaciju na sličnim univerzitetskim programima.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Privredno društvo kao subjekt tržišnog privređivanja*					
2	*Upravljanje sredstvima preduzeća*					
3	*Upravljanje troškovima*					
4	*Upravljanje rezultatima poslovanja*					
5	*Upravljanje raspodjelom dobiti u privrednom društvu*					
6	*Izučava se efikasnost poslovanja privrednog društva*					
7	*Izučava se rast i razvoj*					
8	*Osnove operativnog i strategijskog menadžmenta*					
9	*Teorijske osnove mikroekonomije*					
10	*Mikroekonomska analiza*					
11	*Globalizacija mikroekonomije*					
12	*Tržište*					
13	*Cijene i zaposlenost*					
14	*Upravljanje proizvodnim faktorima*					
15	*Seminarski radovi, kolokviji*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10,667 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati*** ***Aktivna nastava: 6x15=90 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133sata***					
Obaveze studenata: *prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvij, seminarski*						
Literatura: *Prof. dr Dragomir Đorđević, Doc.dr Radovan Klincov, "Mikroekonomija" UPS, Banja Luka, 2008. – osnovna literatura* Varijan, Hal (2009), Mikroekonomija, Ekonomski fakultet, Beograd – dodatna literatura						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet: nema						

Pun naziv	OSNOVE TURIZMA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezan	I	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**TU105**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi izučavanja predmeta:

Osnovni cilj zučavanja predmeta je upoznavanje studenata sa osnovnim uslovima nastanka ovog svojevrsnog društvenog fenomena. Zatim, izučavanje osnovnih vrsta saobraćaja i njihovog značaja za razvoj turizma i obrnuto. Akcenat u izučavanjima daje se i na nastanak i značaj turističkih motiva i kadrova u razvoju turizma. Posebno se istražuje značaj turističke valorizacije i određenih oblika turizma.Objašnjenje pojačane važnosti turizma u čovjekovom životu i turizma kao načina života savremenog čovjeka, kojem turizam prestaje biti scena na kojoj visoke klase igraju svoje statusne uloge, a postaje potreba svakog čovjeka. Razvoj turističkih destinacija i upravljanje njima postaje osnovni zadatak svih zaposlenih u turizmu.

Ishodi učenja predmeta: *Studenti će shvatiti važnost turizma kao čovjekove potrebe, a s tim u vezi važnost putovanja i kretanja. Usvojiće osnovne pojmove: turizam, turistička valorizacija, turistički motivi, turističke destinacije i stvoriće mogućnost upotrebe istih u adekvatnim značenjima. To će im biti važna osnova za slušanje ostalih predmeta: selektivnih oblika turizma, menadžmenta turističkih destinacija i turističko posredovanje, marketinga u turizmu u slično.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:

Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja. Nastavni modaliteti inkorporiraju: analizu slučaja, projektne zadatke, referate okruglih stolova, esejska pitanja, domaće radove, tekstove, mentorski rad i video prezentacije.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Nastanak i razvoj turizma kao "društvenog fenomena", razvoj kroz različite periode razvoja ljudskog društva.*
2	*Značaj pojedinih naučnih disciplina u izučavanju turizma i povezanost turizma s drugim naukama*
3	*Fenomen "masovni turizam" 20 vijeka i "selektivni turizam" 21 vijeka*
4	*Metodologija izučavanja turizma: koje se metode koriste u istraživanju i izučavanju, osnovni metodološki problemi*
5	*Turistički motivi: nastanak, razvoj, promjenjivost i uslovljenost: obilazak jedne turističke destinacije: Bardača*
6	*Faktori uspješnosti poslovanja turističkih sistema: globalizacija, internacionalizacija, konkurencija, marketing*
7	*Turistički sistemi 20. vijeka : Kolokvij I*
8	*Turizam svijeta: razvijenih zemalja, zemalja u tranziciji, nerazvijenih zemalja*
9	*Turistički sektor BiH i RS: konkurentske prednosti i odrazi globalnih kretanja: prednosti i slabosti*
10	*SWOT analiza i brendiranje turizma BiH i RS- radionica*
11	*Elementi i faktori turističkih kretanja*
12	*Različiti oblici turizma u savremenom turizmu*
13	*Turizam i razvoj: turistička valorizacija, turističko tržište*
14	*Budućnost turizma: Kolokvij II*
15	*Seminarski radovi, analiza, sinteza gradiva*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura: Knežević, M. (2011). *Osnove turizma*, (skripta) Banjaluka, UPS - osnovna literatura
Tomka, D. (2006). *Osnove turizma*, Fakultet za sport i turizam, Novi Sad - dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i- 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:nema

Pun naziv	OSNOVE UGOSTITELJSTVA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezan	I	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU130**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta:
Sticanje osnovnih znanja iz oblasti ugostiteljstva, počevši od hotelijerstva, restoraterstva do gastronomije. Predmet će se baviti uvodom u struku studenata koji će kroz ostale predmete detaljno izučavati poslovanje ugostiteljskih objekata.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja. Nastavni modaliteti inkorporiraju: analizu slučaja, projektne zadatke, referate okruglih stolova, esejska pitanja, pismene vježbe, domaće radove, tekstove, mentorski rad i video prezentacije.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Pojam, značaj i podjela ugostiteljstva*
2	*Ugostiteljske usluge, pojam i karakteristike*
3	*Hotelijerstvo*
4	*Restoraterstvo*
5	*Gastronomija*
6	*Obroci u ugostiteljstvu*
7	*Sredstva ponude u ugostiteljstvu*
8	*Kolokvijum 1*
9	*Kvalitet ugostiteljskih usluga*
10	*Upravljanje u ugostiteljskim objektima*
11	*Standardizacija u ugostiteljskim objektima*
12	*Prodaja ugostiteljskih usluga*
13	*Ketering*
14	*Obračun troškova u hotelijerstvu i restoraterstvu*
15	*Kolokvijum 2*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno: *Kreditni koeficijent* *0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sati***

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

Literatura :.

Gagić, S. *(2014). Osnove ugostiteljstva*, Alfagraf, Novi Sad
Kovačević, A, Nikolić, M. (1999). *Usluge u ugostiteljstvu*, Meridijan, Beograd
Janićević, S. (2008). *Usluge u ugostiteljstvu sa tehnikom usluživanja, opremom i inventarom*, PMF, Novi Sad

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 boova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova (Predispitne obaveze - 60 bod.); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	OSNOVE MENADŽMENTA I PREDUZETNIŠTVA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	I	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**MT301**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:
Sticanje osnovnih znanja iz oblasti menadžmenta i preduzetništva, posebno u privrednim organizacijama. Izučavanje teorije i razvoja organizacije, sa aspektima poslovnih funkcija koje će se kasnije izučavati kroz druge predmete. Osnovni pojmovi preduzetnika i preduzetništva, metoda menadžment na način koji odgovara promjenama sa kojima će se sve više suočiti teorija i praksa. Izložiće se samo načelne i trajne osnove o menadžmentu.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Osnovni pojmovi o menadžmentu*
2	*Osnove preduzetništva i biznisa; Vježba 1: Menadžment i menadžeri; Razvoj i škole menadžmenta.*
3	*Organizaciona kultura; Osnove planiranja; Vježba 2: Interno preduzetništvo; Izumi Malih organizacija sa preduzetničkim menadžmentom.*
4	*Uloga kvaliteta u menadžmentu i preduzetništvu; Vježba 3: Izrada elemenata poslovnog plana.*
5	*Donošenje odluka; Osnove strategijskog menadžmenta; Vježba 4: Izrada Išikava dijagrama; Razrada Demingovih 14 tačaka.*
6	*Organizovanje preduzeća; Menadžment procesa; Vježba 5: Prepoznavanje problema; Identifikacija kriterija za donošenje odluka; Stilovi donošenja odluka.*
7	*Operativni menadžment; Uslužni menadžment; Vježba 6: Organizacioni dizaj; Projektovanje organizacionih struktura.*
8	*I parcijalni ispit: Primjena testa I.*
9	*Informacioni sistem i menadžment; Upravljanje promjenama; Vježba 7: Dizajniranje sistema operacija*
10	*Organizovanje kadrova i motivacija zaposlenih; Vježba 8: Zahtjevi za menadžersku informatiku; Definisanje ulaza u ISM; Definisanje izlaza iz ISM.*
11	*Grupe, timovi i timski rad; Liderstvo; Vježba 9:Prepoznavanje elemenata zadovoljstva na poslu; Određivanje posla i kriterija uspješnosti, Ocjenjivanje uspješnosti; Analiza sadržajnih teorija.*
12	*Komuniciranje i pregovaranje: Vježba 10: Projektovanje timova; Kriteriji za vođu tima; Izgradnja tima; Aktivnosti tima.*
13	*Obrazovanje za menadžment; Vježba 11: Aplikacija poslovnog komuniciranja; Prepreke u komuniciranju; Dizajniranje komunikacionih kanala.*
14	*Prezentacija seminarskih radova:Vježba 12: Odbrana seminarskih radova, rasprave, analize, zaključci*
15	*Prezentacija seminarskih radova: Vježba 13: Odbrana seminarskih radova, rasprave, analize*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati***
0,233	***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi***
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja: 12 sati***
9,32 sata	***Završna provjera znanja: 5 sati***
	Samostalni rad: 133 sata

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

Literatura :
dr. Vučičević, S. i dr. Radić, R. (2008). Osnove menadžmenta i preduzetništva, Banja Luka, UPS osnovna literatura
dr. Ferizović, M. I dr. Radić, R. Strateški menadžment, Banjaluka UPS,- dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	POSLOVNA MATEMATIKA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	I	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**MA401**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima: nema						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Osposobiti slušaoce dodiplomskih studija za teorijsko – praktičnu primjenu „matematičkih modela u ekonomskoj analizi", odnosno da samostalno mogu koristiti matematičku proceduru u formulisanju i rješavanju realnih ekonomskih problema*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmena izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Funkcije i prava*					
2	*Prava i njene aplikacije u ekonomiji*					
3	*Funkcije prvog, drugog i višeg reda*					
4	*Brojni nizovi*					
5	*Brojni redovi*					
6	*Prost procentni račun*					
7	*Prost interesni račun*					
8	*Složeni interesni račun*					
9	*Uvod u diferencijalni račun*					
10	*Uvod u integralni račun*					
11	*Matrice*					
12	*Determinante*					
13	*Optimizacija funkcije f(x) diferenciranjem*					
14	*Apliciranje optimizacije funkcije f(x) diferenciranjem*					
15	*Seminarski radovi, kolokviji - odbrana rješenih zadataka*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka*						
Literatura: 1. Petrović, Ž. (2008). *Poslovna matematika*, Banja Luka, UPS – osnovna literatura, 2. Gajić, LJ, Herceg, D. i Krejić, N. (2001). *Elementi poslovne matematike*, Univerzitet N. Sad 3.Wener, F. i Sotskov, Y. N. (2006). *Mathematics of Economics and Bussines*, New York: Rout Ledge, 270 Madison Ave. – dodatna literatura.						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet: nema						

Pun naziv	SAOBRAĆAJ U TURIZMU					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	I	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU140**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi izučavanja predmeta:
Cilj izučavanja predmeta je da student shvati važnost kretanja za savremenog čovjeka. Sagledavanje uzajamne veze i odnosa između turoperatorske, agencijske i saobraćajne djelatnosti u turizmu. Uočavanje veze između putničkog saobraćaja i turizma kao djelatnosti, koje imaju dosta opštih zajedničkih karakteristika (prostor, sredstva, prevozni rokovi, organizacija, razvoj, globalizacija). Budući čovjek, građanin i turista se moraju kretati i to treba imati u vidu prilikom dizajniranja menadžment procesa ovog predmeta. Dalji cilj je upoznavanje studenata sa saobraćajnim sistemima koji se koriste u turizmu i turističkom poslovanju, različitim vidovima saobraćaja, saobraćajnih sredstava i alternativnim vidovima prevoza.
Ishodi izučavanja predmeta*:Upoznavanjem sa nastavnim sadržajem, studenti dobijaju teorijsku osnovu i praktična znanja o genetskim, organizacionim i tehnološkim pitanjima, koja su povezana s ostvarivanjem organizatorske i posredničke djelatnosti u turizmu putničkih prevoza različitim vrstama saobraćaja.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika*: U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Uvod u predmet. Pojam i vrste saobraćaja. Podjela saobraćaja.*
2	*Struktura turističkog proizvoda i mjesto saobraćaja u njemu.*
3	*Značaj putničkog saobraćaja i njegova veza sa turizmom. Savremena prevozna sredstva.*
4	*Značaj željezničkog prevoza i saobraćajnica na razvoj turizma. Značaj razvijenosti avio prevoza na razvoj turizma.*
5	*Izgrađenost putne željezničke i avio mreže u RS i BiH i njen uticaj na razvoj turizma u regiji. Modeli saobraćajn edostupnosti.*
6	*Karakteristike i struktura transportnih troškova. Cijena prevoza i njen uticaj na rentabilnost turističkog putovanja.*
7	*Definicija, klasifikacija i značaj putničkih agencija. Nastanak i razvoj putničkih agencija.*
8	*Organizacija i tehnologija turoperatorske djelatnosti.*
9	*Izrada različitih modela turističkih putovanja sa kalkulacijama i cijenama sa osvrtom na uticaj cijene prevoza na ukupnu cijenu aranžmana. Tarife u saobraćaju.*
10	*Organizacija prevoza i organizacija keteringa u njima.*
11	*Organizacija i tehnologija agencijske djelatnosti u turizmu. Međunarodn eorganizacije putničkih agencija.*
12	*Mjesto i uloga turističkog vodiča i animatora za vrijeme turističkog prevoženja.*
13	*Međunarodne organizacije u oblasti saobraćaja.*
14	*Inovacije u organizaciji turističkih putovanja.*
15	*Seminarski radovi, kolokviji*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati***
0,233	***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi***
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja: 12 sati***
9,32 sata	***Završna provjera znanja: 5 sati***
	Samostalni rad: 133 sata

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

Literatura:
1.Štetić, S.(2003). *Saobraćaj u turizmu*, Cicero, Beograd- osnovna literatura
2.Dinić, J. (1998). *Saobraćajna geografija*, Naučna knjiga, Beograd – dopunska literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	TURISTIČKA GEOGRAFIJA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	izborni	I	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU104**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:
Cilj predmeta je da upozna studente sa osnovama turističke geografije, brojnim strukturnim obležjima i savremenim tendencijama i transformacijama geoprostora. S obzirom da je ovaj program baziran na spoju teorijskih, stručnih i aplikativnih znanja njegov glavni cilj je da studente pripremi i osposobi za samostalno obavljanje specijalizovanih poslova iz oblasti turističke geografije, te da na osnovu značaja istorijskih, socio-geografskih, privrednih i drugih faktora definišu vrste, oblike i motive turističkih kretanja, izvrše turističku regionalizaciju svijeta, RS i BiH.

Ishodi izučavanja predmeta: *Osposobljavanje studenata da razumiju osnovna elemente, motive i faktore turističkih kretanja. Posebno je značajno da se studenti putem primjene navedenih znanja osposobe za analizu turističkih resursa, razumijevanje funkcije prostora u turizmu, inventarizaciju, sistematizaciju prostora i posebno zaštićenih vrijednosti.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja. Nastavni modaliteti inkorporiraju: analiyu slučaja, projektne zadatke, referate okruglih stolova, esejska pitanja, pismene vježbe, domaće radove, tekstove, mentorski rad i video prezentacije.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Predmet i zadatak proučavanja turističke geografije.*
2	*Turizam kao faktor transformacije geoprostora. Turistički resursi. Motivi i oblici turističkih kretanja.*
3	*Diferencijacija turističkih vrijednosti. Prirodne turističke vrijednosti.*
4	*Antropogene turističke vijrednosti.*
5	*Turističke regije i regionalizacija recepetivnih prostora (sistemološki koncept turističke regije, kriterijumi turističke regionalizacije, tipologija turističkih regija, tipologija turističkih prostora u svijetu).*
6	*Intraregionalna struktura i procesi (pojmovi intraregionalne strukture, tačke i nodovi, veze i mreže, domeni i zone).*
7	*Kolokvij 1Atraktivni potencijal receptivnih regija.*
8	*Svjetski receptivni i emitivni prostori – obim, intenzitet i prostorna distribucija međunarodnog turističkog prometa.*
9	*Opšte i prostorno planiranje turizma.*
10	*Zaštita i unapređenje životne sredine.*
11	*Atraktivni potencijal razvoja turizma naše i susjednih zemalja.*
12	*O potrebi turističke regonalizacije naše zemlje.*
13	*Vrste turizma, Osnovna obeležja savremenog turizma.*
14	*Kolokvoj 2 Uticaj informacionih tehnologija na nove vidove turističkih ponuda.*
15	*Seminarski rad – podjela tema i sumiranje rezultata dotadašnjeg rada studenata.*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati***
0,233	***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi***
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja: 12 sati***
9,32 sata	***Završna provjera znanja: 5 sati***
	Samostalni rad: 133 sata

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

Literatura :
Stanković, S. M. (2008). *Turistička geografija*, Zavod za udžbenike, Beograd – osnovna literatura
Štetić S. (2008). *Turistička geografija*, Beograd – dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 boova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari-20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bod.); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	POSLOVNA INFORMATIKA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	izborni	I	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**IT201**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:

Ovaj predmet ima za cilj da upozna studenta sa osnovnim pojmovima teorije informacija, teorije sistema, informacionih sistema, te osnovama funkcionisanja personalnih računara i njihove primjene. Student će ovladati sistemskim pristupom kompjuterskim znanjima na taj način da stekne kontinuitet u razvoj nauke o kompjuterima i njene aplikacije u savremenom elektronskom poslovanju. Sa rastom primjene računara, rapidno raste i potreba za stručnjacima sasvim novog profila.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:

Usmeno izlaganje, diskusije, demostracije, vježbanje, laboratorijski radovi

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Osnove informatike, Proces stvaranja informacija, Poslovna informatika*
2	*Informacione tehnologije i trendovi,Komunikacione tehnologije, Računarske tehnologije*
3	*Matematičke osnove računarskih sistema, Brojni sistemi, Logičke osnove računarskih sistema*
4	*Elementi hardvera i sistema za komunikaciju, Osnove personalnih računara, Centralna jedinica računara*
5	*Istorijski razvoj računara, Istorijski razvoj PS računara, Koprocesori*
6	*Nove generacije računara, Baze podataka, Osnovni ciljevi upotrebe klijent/server sistema*
7	*Baze podataka i klijent-server model obrade podataka*
8	*Softverske osnove-sistemski i aplikativni softver,Osnove programiranja, Računarski model*
9	*Programski jezici, Programski paketi, Operativni sistemi, Tabelarni programi, Grafički programi*
10	*Računarske mreže, Serverske mreže, Protokoli, Siguronosni servisi*
11	*Internet, Računarske mreže i internet, Razvoj interneta, Servisi interneta, Elektronska razmjena podataka*
12	*Razvoj IS, CASE alati, Dijagram toka podataka, Projektovanje IS, Programiranje, Uvođenje IS,*
13	*E-poslovanje, Vizija E-poslovanja, Razvoj značaj i modeli E-poslovanja, E-bankarstvo*
14	*Donošenje odluka, Reinženjering poslovnih procesa, Značaj upravljanja sigurnošću informacija*
15	*Seminarski radovi, kolokviji*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati***
0,233	***Aktivna nastava: 4 x15=60 sati predavanja i vježbi***
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja: 12 sati***
9,32 sata	***Završna provjera znanja: 5 sati***
	Samostalni rad: 133 sata

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

Literatura:

Radivojević, M. i Šušić, I. (2008). *Poslovna informatika*, UPS, Banjaluka, - osnovna literatura

Radivojević, M. (2006). *Poslovna informatika*, UPS, Banja Luka- dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

I GODINA/II SEMESTAR – TURIZAM

Pun naziv	**POSLOVNA STATISTIKA**				
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**	
	Obavezni	II	**7,0**	30	30
Šifra predmeta	**MA402**				
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***				
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*					
Uslovljenost drugim predmetima:					
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Osposobiti slušaoce dodiplomskih studija za teorijsko – praktičnu primjenu „statističkih modela u ekonomskoj analizi“, odnosno da samostalno mogu koristiti statističku proceduru u formulisanju i rješavanju realnih ekonomskih problema.*					
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*					
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmena izlaganja, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referate okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*					
Sadržaj predmeta po sedmicama:					
1	*Osnovi deskriptivne statistike i numeričke mjere centralne tendencije,*				
2	*Elementi računa vjerovatnoće,*				
3	*Teorijski rasporedi vjeravotnoće slučajne promjenljive,*				
4	*Numeričke mjere disperzije, simetrije i spoljašnosti, Uzrokovanje,*				
5	*Uvod u statističko zaključivanje na bazi uzorka,*				
6	*Interval povjerenja i aplikacije.*				
7	*Vježba 1.*				
8	*Osnove vjerovetnoće,*				
9	*Slučajne promjenljive i distribucije vjerovatnoće,*				
10	*Specijalne distribucije vjerovatnoće,*				
11	*Normalna raspodjela slučajne promjenljive,*				
12	*Uzoračka teorija,*				
13	*Grupni indeksi, Uvod u analizu vremenskih nizova pomoću trendova, Fitovanje i regresija,*				
14	*Uvod u analizu vremenskih nizova pomoću trendova,*				
15	*Seminarski radovi, kolokviji, Fitovanje i regresija.*				
Opterećenje studenata po predmetu:					
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***				
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma*					
Literatura: *1.* dr Petrović, Ž. (2010). *Poslovna statistika*, UPS, Banjaluka - osnovna literatura *2.* Lozanov-Crvenković, Z, Subotić B. (2006). *Poslovna statistika*, Megatrend univerzitet, Beograd, - dodatna literatura					
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*					
Posebna napomena za predmet:					

Pun naziv	POSLOVNE KOMUNIKACIJE					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezan	II	8,0	60	30	
Šifra predmeta	**OP522**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Sticanje znanja iz oblasti kulture i komunikacija. Izučavanje teorije u smislu nastanka, pojma i značenja izraza kultura, civilizacijskog konteksta poslovne kulture, komunikologije, verbalne i neverbalne komunikacije, rješavanja konflikata, kultura uspostavljanja poslovnog kontakta, poslovna diplomatija, sastanak, bonton, reklama i propaganda, odnosi s javnošću, prezentacija itd.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Uvodno predavanje Poslovne komunikacije*					
2	*Pojam i vrste komunikacije, teorije o kulturi, mapa kulture i komunikacije, funkcije komunikacija*					
3	*Poslovna komunikacija , pojam, značenje, karakteristike, ciljevi,*					
4	*Determinante poslovne komunikacije, organizacijska kultura i sl.*					
5	*Političke komunikacije i drugo*					
6	*Poslovnost, predstavljanje sebe, mape uma*					
7	*Poslovnost i regrutovanje kadrova*					
8	*Poslovna komunikacija i etika*					
9	*Korupcija i etičko poslovanje, etika u globalnoj ekonomiji*					
10	*Poslovni bonton*					
11	*Kontakti sa stranim poslovnim partnerima*					
12	*Poslovana diplomatija*					
13	*Poslovna komunikacija – završni dio*					
14	*Nenasilna poslovna komunikacija*					
15	*Konflikti i strategija rješavanja konflikata - Seminarski radovi, kolokviji*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10,667 sata*	***U semestru:*** *Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati* *Aktivna nastava:6 x15=90 sati predavanja i vježbi* *Kontinualna provjera znanja:12 sati* *Završna provjera znanja: 5 sati* *Samostalni rad:133 sata*					
Obaveze studenata: *prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvij, seminarski*						
Literatura: Budislav, S. (2009). *Osnovi komuniciranja*, Cekom books, Novi Sad – osnovna literatura Budislav, S, Grujić B, Boršoš A, (2010). *Komuniciranje - praktikum za vežbe*, Cekom books, Novi Sad Andevski M.(2008). *Umetnost komuniciranja*, Cekom books, Novi Sad- dodatna literatura						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	POSLOVNI ENGLESKI JEZIK I					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	**II**	**7,0**	**30**	**30**	
Šifra predmeta	**OP511**					
Školska godina od koje se program realizuje			***2016/17***			
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima: *Poznavanje osnova engleskog jezika*						
Ciljevi izučavanja predmeta: *Postizanje nivoa A2 Zajedničkog okvira za jezike Savjeta Evrope (CEF) i osposobljavanje studenata za samostalno učenje i korišćenje rječnika.* **Ishod učenja i kvalifikacija prvog ciklusa:** *Na nivou A2 studenti će moći da komuniciraju u situacijama koje zahtijevaju jednostavnu i neposrednu razmjenu informacija. Moći će da koriste i razumiju rečenice i izraze koji se često koriste u poslovnom kontekstu (npr. davanje i primanje informacija o ličnim podacima, obavještenjima, zaposlenju; predstavljanje rada firme, komuniciranje na poslovnim putovanjima, izražavanje mišljenja na turističke teme na elementarnom nivou engleskog jezika, itd), kao i da napišu jednostavan tekst (CV, imejl, formalno i neformalno pismo) u vezi sa poslovnim pitanjima ili onim od ličnog interesa.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmena izlaganja, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, pismene vježbe, esejski zadaci*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Basic everyday English (greetings, introductions, simple application forms, etc), Demonstratives*					
2	*Work and Jobs, Present Simple Tense, Describing Habits and Routines, verb to + infinitive*					
3	*Prepositions of time and place, Polite requests and offers (can/could), Countable and uncountable nouns, Plural of nouns*					
4	*Recruitment and selection, On the phone (phrases), Past Simple Tense, Much/Many/A lot, Little/Few, Some/Any*					
5	*Job hunting, Comparatives and Superlatives, Irregular Verbs, The Future Simple Tense*					
6	*Hotel (Checking in/out), Obligations and necessity (must, have to) CV, Cover letter, Reference letter;*					
7	*Kolokvijum I*					
8	*Business lunch (phrases and etiquette), Present Continuous , Suggestions (Shall we, Let`s, Why don`t we)*					
9	*English for Meetings (phrases), Expressing Future (Future Simple, Going to, Present Simple and Continuous), Articles*					
10	*Banking (essential vocabulary and phrases), First Conditional, Business Phrasal Verbs*					
11	*Basic interview questions and answers, Present Perfect, Modals (Might/may)*					
12	*Business presentations (essential vocabulary and phrases), Past Continuous, Adverbs*					
13	*Travel and Services vocabulary, Gerund and Infinitive, Should*					
14	*Revision*					
15	*Kolokvijum II*					
Opterećenje studenata po predmetu: 2+2 nedjeljni fond časova						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje: 9,32 sata***	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x 15 = 60 sati predavanja i vježbi Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih/esejskih zadataka, polaganje kolokvijuma*						
Literatura: Višekruna, G. (2008): *English Course I (skripta)*. Banja Luka: Univerzitet za poslovne i finansijske studije – osnovna literatura Mascull,B. (2002): *Business Vocabulary in Use*. Cambridge: Cambridge University Press Popović Lj, Mirić V. (2001): *Gramatika engleskog jezika sa vežbanjima*. Beograd: Zavet Hlebec, B. (2006): *Standardni rečnik srpko engleski. Beograd: Zavod za udžbenike* **http://dictionary.cambridge.org/** *- besplatni onlajn rečnik*						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 boova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						

Pun naziv	SEOSKI TURIZAM					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	II	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**TU131**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenostdrugimpredmetima: nije uslovljen						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Sticanje znanja iz oblasti kulture sela i seoskog turizma, kao novog selektivnog oblika turizma koji je u porastu. Izučavanje teorije u smislu nastanka, pojma i značenja turizma u selu. Pojam i organizacija turizma u selu. Upoznavanje studenata sa osnovnim pojmovima navedenog predmeta, te razvoj regije i prijedlog budućnosti i razvoja sela u regiji. Studenti će biti osposobljeni raditi u svim sektorima razvoja seoskog turizma*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Uvodno predavanje, Seoski turizam*					
2	*Selo, pretvaranje opšteg i monotonog u selu nešto mitsko i zanimljivo ?*					
3	*Seoski turizam kao selektivni oblik turizma*					
4	*Odraz savremenih globalizacijskih tokova na razvoj seoskog turizma: globalizacija, internacionalizacija, standardizacija*					
5	*Uslovi za razvoj seoskog turizma u BiH*					
6	*Strategija razvoja seoskog turizma BiH i RS*					
7	*Agroturizam i seoski turizam*					
8	*Ekološki aspekti razvoja seoskog turizma*					
9	*Održiv razvoj, ekološka odgovornost i nosivost turističkih destinacija seoskog turizma*					
10	*Razvoj seoskog turizma nekih evropskih zemalja: Španija, Francuska, Austrija: uporedna analiza*					
11	*Seoski turizam susjednih zemalja: Srbija, Crna Gora, Hrvatska: uporedna analiza*					
12	*Seoski tuirzam i ostali selektivni oblici turizma: sportrsko-rekreativni turizam, zdravstveni, hodočasni*					
13	*Tendencije u razvoju seoskog turizma u Svijetu*					
14	*Perspektive razvoja seoskog turizma u Evropi, BiH i RS*					
15	*Seminarski radovi, kolokviji, ispit*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent* *0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10,667 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati*** ***Aktivna nastava: 6x15=90 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***					
Obaveze studenata: *prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvij, seminarski*						
Literatura: Vujko A. Delić-Jović M. (2024) Posebni oblici turizma u funkciji održivog razvoja ruralnih destinacija, monografija, UPS Banja Luka Knežević, M. (2013). *Seoski turizam, skripta,* UPS, Banjaluka - osnovna literatura Lazić, L. i drugi (2007). *Ruralni turizam, skripta*, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Prirodno-matematički fakultet, Novi Sad.						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	**RAČUNOVODSTVO**					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	II	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**AC637**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Upoznavanje sa teorijski i praktičnim znanjima i vještinama iz oblasti menadžmenta računovodstva, posebno u privrednim finansijskim institucijama, ali i na svim drugim nivoima organizacije. Izučavanje teorije, organizacije, metodologije računovodstva na način koji odgovara koji odgovara promenama sa kojima će se sve više suočiti teorije i praksa. Izložiće se samo načelne i trajne osnove o računovodstvu.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika*: U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Pojam, uloga i značaj računovodstva*					
2	*Istorijski aspekti razvoja računovodstva*					
3	*Organizaciona struktura računovodstva*					
4	*Računovodstvena načela i principi*					
5	*Operativna evidencija*					
6	*Sredstva preduzeću, izvori sredstava, izvori vanposlovnih sredstava*					
7	*Prihodi i rashodi*					
8	*Obračun troškova i učinka u proizvodnji. Bilans stanja i bilans uspeha*					
9	*Sistemaska i hronološka evidencija. Računovodstveni tretman osnovnih sredstava*					
10	*Kontni okvir i kontni plan*					
11	*Specifičnosti računovodstva proizvodnih preduzeća*					
12	*Specifičnosti računovodstva trgovinskih preduzeća*					
13	*Knjigovodstveno obuhvatanje poslova ekonomoske razmjene sa inostranstvom*					
14	*Računovodstvo fondova*					
15	*Računovodstvo javnog sektora - Seminarski radovi, kolokviji*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10,667 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet:240 sati*** ***Aktivna nastava: 6 x15=90 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvij, seminarski*						
Literatura: *Vukša, S, Babić, Z, Milojević, I. (2011). Računovodstvo, UPS, Banjaluka* *Vukša, S. (2006). Finansijsko računovodstvo, UPS, Banja Luka*						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	SPORTSKO-REKREATIVNI TURIZAM					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	II	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**TU106**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:*Sticanje znanja iz oblasti turizma i rekrecije. Izučavanje teorije sportsko-rekreativnog turizma u pogledu turizmakao složene društveno-ekonomske pojave, turizma i sporta kao međufunkcionalne pojave, organizacije i funkcionisanja sportsko-rekreativnih centara u turizmu, planiranja i programiranja sportsko-rekreativnih sadržaja u turizmu i ekonomike sportske rekracije u turizmu. Izučavanjem ovog predmeta stiču se teorijska, praktična i aplikativna znanja i vještine a time i osposobljenost onih koji pohađaju nastavu iz ovog predmeta da na polju sportsko-rekreativnog turizma budu osposobljeni za praktično i samostalno djelovanje.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:*Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Pojam i definicije turizma, turističke potrebe i slobodno vrijeme, činioci razvoja turizma i slobodnog Vremena,*
2	*Turistička ponuda i potražnja – karakteristike i faktori, važnije funkcije turizma, društvene funkcije turizma, ekonomske funkcije turizma,*
3	*Povezanost ekonomskih i društvenih funkcija turizma, turizam i sport kao fenomeni našeg doba, turizam i sportska rekreacija i slobodno vrijeme, teorija slobodnog vremena,*
4	*Sportska rekreacija kao društvena pojava, marekting u sportskoj rekreaciji*
5	*Činioci od kojih zavisi razvoj sportske rekreacije kod turističkih kretanja, funkcije sportske rekreacije u turizmu, društvene funkcije sportske rekracije, ekonomske funkcije sportske rekreacije,*
6	*Selektivne vrste i oblici turizma, definisanje funkcije sportsko-rekreativnih centara, mogućnost organizacije Sportsko-rekreativnih centara u turizmu,*
7	*Sportsko-rekreativni centri u BiH, organizacija i kategorizacija organizovanog aktivnog odmora u turizmu u BiH*
8	*Planiranje i programiranje sportsko-rekreativnih sadržaja u turizmu, stavovi i interesi turista prema sadržajima sportske rekreacije,*
9	*Ekonomska opravdanost ulaganja sredstava u sportsko-rekreativne sadržaje, analiza dohodovnosti sportsko-rekreativnih usluga,*
10	*Metode za utvrđivanje ekonomske efikasnosti ulaganja u objekte sportske rekreacije u turizmu*
11	*Mogućnosti razvoja sportsko-rekreativnog turizma u našoj zemlji, povezanost sportsko-rekreativnog i zdravstvenog turizma u našoj zemlji,*
12	*Važniji turistički sportsko-rekreativni centri zapadnog dijela Balkanskogh poluostrva,*
13	*Pregled značajnijih turističkih centara u RS koji pružaju sportsko-rekreativne i zdravstveno-preventivne usluge.*
14	*Budućnost sportsko-rekreativnih sadržaja za razvoj turizma*
15	*Seminarski radovi, kolokvij, ispit*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura:

Vujko A. Delić-Jović M. (2024) Posebni oblici turizma u funkciji održivog razvoja ruralnih destinacija, monografija, UPS Banja Luka
Knežević, M. (2014). *Sportsko-rekreativni turizam*, skripta, UPS, Banjaluka
Kesar, O. (2011). *Sportski turizam*, Zagreb: Internet skripta, Ekonomski Fakultet Sveučilište u Zagrebu.- osnovna literatura
Relac, M. i Bartoluci, M. (1987). *Turizam i sportska rekreacija*, Informator, Zagreb.- dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

II GODINA/III SEMESTAR - T U R I Z A M

Pun naziv	**TURIZAM I REGIONALNI RAZVOJ**					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	obavezan	III	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU107**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Cilj izučavanja predmeta:
Sticanje znanja iz predmeta Turizam i regionalni razvoj, posebno turizma kao faktora razvoja u turističkim regijama, odnosno pojedinim dijelovima i državi kao cjelini. Neophodno je turistički razvoj na regionalnom nivou sagledati u vezi sa stanovništvom i njegovoj osposobljenosti da djeluje kao značajan faktor u razvoju turizma, zatim u vezi sa ekonomskom politikom kao sredstvom regionalnog razvoja.

Ishodi izučavanja predmeta:*Upoznati studente sa zakonitostima razvoja i regionalnog razmještaja geografskih objekata, pojava i procesa; osposobiti studente da stečena znanja primjene u razvoju turizma u svojoj regiji, obzirom da svaka regija ima svoje specifičnosti i svaka regija je jedna turistička destinacija. Studenti će biti osposobljeni da prepoznaju regionalne prioritete i regionalne konkurentske prednosti svake destinacije u RS i BiH, te da te posebnosti uklapaju sa širom turističkom ponudom.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja. Nastavni modaliteti inkorporiraju: analizu slučaja, projektne zadatke, referate okruglih stolova, esejska pitanja, mentorski rad i video prezentacije.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Društveno - ekonomsko značenje turizma, turizam kao privredna grana, osnovni pokazatelji ,*
2	*Turizam kao fenomen savremenog života, pravo na turizam, "turizam bez granica"*
3	*Turizam kao faktor razvoja nedovoljno razvijenih područja, tranzicije, multiplikativni efekti turizma*
4	*Faze razvoja turizma i faktori razvoja turizma regije: sociološki, kulturni, etički, prirodni*
5	*Konkuretntske prednosti regija: prepoznavanje i valorizacija posebnosti: Projektni zadaci*
6	*Selektivni oblici turizma i regije: prepoznavanje, istraživanje i valorizacija u turizmu regije: rijeke, planine, more*
7	*Zdravstvena, kulturna i političko ideološka funkcija turizma: I kolokvij*
8	*Faktori atraktivnosti regije: klimatski, etički, rat, nacionalni, uragani, epidemije,*
9	*Subjekti turističke industrije u RS i BiH*
10	*Najvažniji oblici turizma regija RS i BiH: seoski turizam, agroturizam, proizvodnja zdrave hrane, perspektive za EU*
11	*Visoko obrazovanje u turizmu, specifične potrebe turizma za obrazovanim kadrovima, sezonska zaposlenost u turističkom hotelijerstvu,*
12	*Socijalno preduzetništvo, porodična preduzeća, žensko stanovništvo u razvoju kućne radinosti za potrebe turizma*
13	*Analiza projekata studenata: rad po grupama: Konkurentske prednosti regija*
14	*Analiza projekata studenata: prezentacije, izbor najboljeg rada: Konkurentske prednosti regija*
15	*Budućnost razvoja turizma po regijama: Kolokvij II*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent 0,233 ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***Ukupno opterećenje za predmet:210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***

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

Literatur*a :*
Vukonić, B. i Keča, K.(2001). *Turizam i razvoj*, Ekonomski fakultet, Zagreb - osnovna literatura
Knežević, M.: skripta – *Turizam i regionalni razvoj* - dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari -20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	ISTRAŽIVANJE TURISTIČKIH TRŽIŠTA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	obavezan	III	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**TU108**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:

Neophodno je da se studenti upoznaju sa pojmom, značajem i dimenzijama istraživanja tržišta. Predviđeno je da se kroz izučavanje ovog predmeta studenti upoznaju s osnovnim znanjima o poslovnim odlukama preduzeća, zatim mikroistraživan jima tržišta, istraživanjima potreba, motiva i ponašanja potrošača i sl. Nakon uspješnog savladavanja studijskog programa studenti će biti osposobljeni da prepoznaju osnovne trendove na turističkom tržištu i uslove za uključivanje našeg privrede u svjetsku podjelu rada. Usvojeno znanje i vještine treba da im omoguće uspješno snalaženje u raznim situacijama i obavljanju neposrednih privrednih poslova.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:

Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja. Nastavni modaliteti inkorporiraju: analizu slučaja, projektne zadatke, referate okruglih stolova, pismene vježbe, domaće radove, tekstove, mentorski rad i video prezentacije.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Definisanje, predmet i razvoj istraživanja tržišta, Institucionalni okvir istraživanja tržišta,*
2	*Istraživanje turističkih tržišta kao podrška marneting odlučivanju; (Proces; Kada je potrebno istraživanje; Analiza vrijednosti informacija; Konflikti između menadžera i istraživača)*
3	*Specifičnosti istraživanja turističkog tržišta i Organizovanje istraživanja turističkih tržišta; Naučni metod*
4	*Planiranje istraživanja; Sekundarni podaci*
5	*Primarni podaci; Metode istraživanja*
6	*Sredstva za istraživanje; Skale; Organizovanje istraživanja*
7	*Analiza prikupljenih podataka (Kontorla,; Kodiranje; Tabeliranje)*
8	*Metode analize; Izvještaj o istraživanju; Analiza zadatog slučaja iz prakse (prezentacija i diskusija studenata)*
9	*Marketing informacioni sistem u turizmu*
10	*Predviđanje prodaje; Istraživanje za potrebe donošenja investicionih odluka*
11	*Istraživanje za potrebe razvoja novih proizvoda u turizmu*
12	*Istraživanje za potrebe segmentacije turističkih tržišta*
13	*Istraživanje vrijednosti turističkog brenda*
14	*Etika i istraživanje turističkih tržišta*
15	*Seminarski radovi, kolokviji priprema za završni ispit*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura:

Tihi B., Rađenović B.(2008). *Istraživanje marketinga*, Univerzitet za poslovni inženjering i menadžment, Banja Luka
Čerović, S. (2004). *Istraživanje turističkih tržišta*, Novi Sad

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	TURISTIČKI I HOTELIJERSKI MENADŽMENT					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	obavezan	**III**	**8,0**	**60**	**30**	
Šifra predmeta	**TU124**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:
Sticanje znanja iz hotelijerstva i opšta znanja iz oblasti menadžmenta. Izučavanje teorije u smislu nastanka, pojma i značenja izraza kultura, civilizacijskog konteksta, sastanak, bonton, reklama i propaganda, odnosi s javnošću, prezentacija itd. Ishod predmeta je da se studenti osposobe da sami istražuju destinacije i procjenjuju njihovu sposobnost da budu konkurentne.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Menadžment i moderna ekonomija: operativni i strategijski menadžment turističke i hotelijerske privrede*
2	*Principi i faktori uspješnosti poslovanja turističke i hotelijerske privrede*
3	*Dizajniranje menadžment procesa turizma i smještajne industrije: globalizacija, standardizacija, e-poslovanje, Socio-kulturni , ekološki i ostali faktori dizajniranja menadžment procesa u industriji turizma i smještaja*
4	*Smještajna industrija i turizam: hotelski sistemi - individualni smještaj: vrste smještajnih kapaciteta*
5	*Turistički i hotelijerski menadžment zemalja u tranziciji i razvijenih zemalja: perspektive*
6	*Specifičnosti turističkog i hotelijerskog menadžmenta Bosne i Hercegovine i Republike Srpske*
7	*I kolokvij*
8	*Menadžment ljudskih resursa, turizam i hotelijerstvo*
9	*Menadžment komuniciranja u hotelijerstvu i turizmu*
10	*Nove tehnologije u turističkom i hotelijerskom menadžmentu*
11	*Strategija razvoja turizma RS i BiH*
12	*SWOT analiza turističkog razvoja RS i BiH*
13	*Perspektive razvoja turizma i hotelijerstva Balkana: uključivanje u evropske tokove: izbor odgovarajuće strategije, održiv razvoj, socijalno preduzetništvo*
14	*II kolokvij*
15	*Seminarski radovi, priprema za ispit*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura:
Knežević, M. (2014). *Turistički i hotelijerski menadžment*, skripta, UPS - osnovna literatura**,**
Vujović, S. (2008). *Turistički i hotelski menadžment*, PMF, Novi Sad – osnovna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja- 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari -20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

UPRAVLJANJE DOGAĐAJIMA

Skraćeni naziv	Status	Semestar	ECTS	Fond časova (P+A+L)		
	Izborni	III	**7,0**	30	30	

Šifra predmeta **MT302**

Školska godina od koje se program realizuje ***2016/17***

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Upoznavanje studenata sa konceptom upravljanje događajem. Predmet je zamišljen tako da studentima približi osnovna pitanja u oblasti upravljanja događajem, kao i da ukaže na segmente posla menadžera čija je jedna od najvažnijih funcija rukovođenje događajem. Krajnji cilj predmeta je upotreba stečenih znanja pri upravljanju događajem u okviru budućeg zanimanja. Izbor sadržaja (tema) i način realizacije nastave vođeni su prvenstveno određenjem krajnjeg cilja predmeta*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i*
Metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referate okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1. *Uloga i uticaj događaja*
2. *Planiranje i organizovanje događaja*
3. *Marketing događaja*
4. *Upravljanje sportskim događajima*
5. *Trgovačke priredbe*
6. *Menadžment promjena*
7. *Upravljanje događajima globalne ekonomije*
8. *Poslovni i finansijski događaji globalnog biznisa*
9. *Predviđanje događaja u okruženju*
10. *Prognoza događaja u okruženju*
11. *Kvalitet usluge i vođenje ljudi u događaju*
12. *Značaj informacionih tehnologija unutar događaja*
13. *Principi i aplikacije sistema prodaje karata i menadžment rezervacija*
14. *Strateški pristup upotrebe sponzorstva u industriji događaja*
15. *Seminarski radovi, kolokviji, zavrsni ispit*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent *0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***Ukupno opterećenje za predmet:210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma*

Literatura:

Zrnić, M. (2007). *Upravljanje događajima*, Banja Luka, UPS- osnovna literatura

Zrnić M. Gligić J. (2007). Menadžment događaja, Banja Luka, UPS - dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i- 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	MENADŽMENT PUTNIČKIH AGENCIJA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	izborni	III	**7,0**	30	30	

Šifra predmeta	**TU141**
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:
Sticanje znanja iz oblasti nastavnog predmeta Putničke agencije. Studenti se kroz teorijsku i praktičnu nastavu osposobljavaju za obavljanje stručnih poslova u turističkim agencijama. Teorijska, praktična i aplikativna znanja i vještine jesu ishod studijskog programa u funkciji sticanja teorijskih i praktičnih znanja i vještine na dodiplomskim studijama prvog ciklusa kao preduslov implementacije studijskog programa.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	Industrija putovanja, Pojam putničko-agencijske djelatnosti,
2	Nastanak, razvoj i tendencije putničko-agencijske djelatnosti na tlu bivše Jugoslavije,
3	Profitabilnost putničko-agencijske djelatnosti, Upravljanje u putničko-agencijskoj djelatnosti,
4	Pravni okviri putničko-agencijske djelatnosti,
5	Avioprevoznici i putničke agencije,
6	Željeznička preduzeća i putničke agencije,
7	Brodske kompanije i putničke agencije
8	Rent a car i putničke agencije,
9	Jahting i putničke agencije,
10	Ugostiteljstvo i putničke agencije,
11	Skupovi i putničke agencije,
12	Priredbe i putničke agencije,
13	Osiguravajuća društva i putničke agencije, Produkt putničke agencije,
14	Produkt organizatora putovanja, Produkt receptivne putničke agencije
15	Seminarski radovi, kolokviji, zavrsni ispit

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent 0,233	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati***
Nedjeljno opterećenje: 9,32 sata	***Aktivna nastava: 4 x15= 60sati (predavanja+vježbe)***
	Kontinualna provjera znanja: 12 sati
	Završna provjera znanja: 5 sati
	Samostalni rad: 133 sata

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

Literatura*:*
Spasić, V. (2010). *Menadžment turističkih agencija i organizatora putovanja*, Beograd, Univerzitet Singidunum - osnovna literatura
Štetić, S. (2000). *Poslovanje turističkih agencija*, Beograd, Savezni centar za unapredenje hotelijerstva - ugostiteljstva – dopunska literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	GASTRONOMSKI MENADŽMENT SA GASTRONOMSKIM TURIZMOM					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	III	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU142**					
Školska godina od koje se program realizuje			***2016/17***			

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: *nema*

Ciljevi izučavanja predmeta: *Cilj predmeta je da se studenti kroz program osposobe da sagledaju mjesto i ulogu Gastronomskog menadžmenta u kuhinjama hotelijerske i restoraterske industrije, da savladaju organizaciju i upravljanje kuhinjama, savremenu opremu, instalacije i sredstva male, srednje, i velike kuhinje. Zatim da savladaju osnovne tehnološke procese prijema, skladištenja, čuvanja i toplotne obrade hrane, zatim da se osposobe da planiraju, organizuju, upošljavaju i kontrolišu izvršenje zadataka u kuhinji. Da upoznaju i upravljaju sanitarnim, bezbjednosnim i standardima koji regulišu kvalitet hrane. Upoznavanje sa svim nivoima menadžmenta u gastronomiji, hotelske i restoraterske industrije. Savladavanje svih funkcija i načina rukovođenja u velikim, srednjim i malim kuhinjama. Planiranje, organizovanje, kordiniranje i upošljavanje i kontrole, poslova prijema, čuvanja, skladištenja, toplotne obrade i serviranja namirnica i pripremljene hrane. Savladavanje osnovnih pravila sastavljanja jelovnika, menia, kalkulacija i cijena. Sanitacija i zaštita namirnica i hrane i upravljanje kvalitetom proizvoda i usluga koje pružaju.Utvrđivanje tehnika i procedura u postupcima manipulacije namirnicama i jelima. Da se savlada značaj gastronomije za razvoj turizma (gastro manifestacije kao što su Dani vina, Dani piva, Dani šljive i rakije, Kobasicijade, Kupusijade, Oktober fest i sl.). Značaj i mjesto hrane u strukturi turističkog proizvoda. Hrana kao motiv turističkih kretanja, turističke škole kuvanja i uloga i značaj prepoznatljivih gastro proizvoda regije na razvoj turizma.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Uvod u Gastronomski menadžment: Pojam, definisanje, zadaci, uloga u ugostiteljstvu. Mjesto gastronomije među naukama koje izučavaju hranu*
2	*Podjela ugostiteljskih kuhinja*
3	*Osnovne funkcije kuhinjskog menadžmenta: planiranje, organizovanje, upošljavanje, kordinacija, kontrola. Tehničko-tehnološki proces u proizvodno uslužnim odjeljenjima.*
4	*Oprema, instalacije i sredstva male, srednje i velike kuhinje. Raspored i nomenklatura opreme po odjeljenjima, krupnog i sitnog inventara, kuhinjskog posuđa, alata i pribora.*
5	*Organizacija, prijem, skladištenje i grube obrade namirnica u kuhinji. Procedure prijema skladištenje mesa i mesnih prerađevina*
6	*Organizacija pripreme i osnovnih elemenata fondova i temeljaca savremene kuhinje, supe i čorbe, sosovi, garniture u kuhinji. Procedure*
7	*Organizacija rada hladne kuhinje (priprema predjela). Procedure za pripremu: hladna predjela, salate, Normativi i postupak pripreme hladnih predjela: od mesa, povrća i voća. Salate - normativi i receptura*
8	*Organizacija rada na pripremi jela od riba, školjki i rakova. Procedure za pripremu jela od riba, rakova i školjki, normativi i recepture*
9	*Organizacija svečanih obroka u ugostiteljstvu: koktel partije hladni i hladno-topli bifei, banket. Procedure pripreme svečanih obroka, normativi i kalkulacije*
10	*Organizacija toplotne obrade mesa: pečenje, kuvanje, dinstanje. Značaj i podjela gotovih jela. Organizacija pripreme jela po narudžbi. Procedure i postupci na pripremi pečenja, dinstanih i gotovih jela od mesa. Gotova jela: normativi, recepture. Jela po narudžbi: normativi i recepture*
11	*Organizacija pripreme jela pred gostom. Procedura pripreme jela pred gostom normativi i recepture*
12	*Organizacija serviranja i čuvanja toplotno obrađenih jela normativi, jelovnici i menii. kalkulacije, recepture normativi toplotno obrađenih jela,*
13	*Organizacione mjere na sprečavanju zagađenja i trovanja hranom (HACCP standardi). Sistemi rada kuhinja: - a la cart, pansionski i integral*
14	*Upravljanje kvalitetom jela; Tehnički standardi u kuhinji: marža i ostali normativi Izrada kalkulacija i formiranje 3 proširena menia.*
15	*Uticaj ostalih poslovnih funkcija ugostiteljskog preduzeća na funkcionisanje kuhinje*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*

Literatura:

Tešanović, D. (2009) *Gastronomski menadžment*, Beograd - osnovna literatura
Knight, J. B.Quanty (2005). *Food production, planning, and management*, New York, Indiana University fort Wayne - dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	PRAVO EU					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	izborni	III	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**PR802**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta:
Da studenti ovladaju materijom vezano za nastanak Evropske Unije, pravo Evropske Unije i primjenu pravnih normi EU.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Metoda usmenog izlaganja, razgovora i diskusija, test-metoda, pisanje seminarskog rada.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Upoznavanje sa nastavnim planom i programom i dodgovor oko izrade seminarskog rada i načina polaganja ispita*
2	*Istorijska obilježja pojma integracije*
3	*Nastanak i razvoj Evropske unije*
4	*„Šumanova deklaracija“, Osnivački ugovori i izmjene osnivačkog ugovora*
5	*Razdoblja napretka i kriza i „valovi proširenja“*
6	*Institucije EU (Savjet EU; Evropski parlament; Evropska komisija; Evropski sud i ostali)*
7	*Izvori prava EU (primarni; sekundarni)-Kolokvij I*
8	*Pravo EU i Evropsko pravo*
9	*Primjena prava EU u državama članicama*
10	*Neposredna primjenjivost i neposredno dejstvo pravnih tekovina EU*
11	*Postupak prijema novih zemalja u EU; Šengenski sporazum*
12	*Ustav EU i Lisabonski ugovor*
13	*Pravne karakteristike unutrašnjeg tržišta EU*
14	*EU i politika konkurencije i finansiranje EU-Kolokvij II*
15	*Privredno pravo EU;evropsko radno i socijalno pravo; saradnja država članica u građanskim i krivičnim predmetima-Seminarski rad*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet:210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***

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

Literatura :
Komljenović, B. Ristić, Ž. Živanović, M. Srdić, M. (2009). *Pravo Evropske unije,* Beograd
Košutić, B. (2006). *Uvod u evropsko pravo,* Beograd

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari-20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	OBLIGACIONO PRAVO					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	izborni	III	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**PR809**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta:
Da studenti ovladaju materijom vezano za ugovore, pravno dejstvo, i posljedice ugovora

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Metoda usmenog izlaganja, razgovora i diskusija, test-metoda, pisanje seminarskog rada.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*UVODNA RAZMATRANJA*
2	*JUGOSLOVENSKO OBLIGACIONO PRAVO / FORMALNI IZVORI JUGOSLOVENSKOG OBLIGACIONOG PRAVA NAČELA ZAKONA O OBLIGACIONIM ODNOSIMA SFRJ*
3	*OPŠTA TEORIJA OBLIGACIJA (UČENJE O OBLIGACIJI) POJAM OBLIGACIJE I KARAKTERISTIKE OBLIGACIJE*
4	*ELEMENTI OBLIGACIJE*
5	*IZVORI NASTANKA OBLIGACIJE (OSNOVI NASTANKA OBLIGACIJE)*
6	*DEJSTVO OBLIGACIJE*
7	*MNOŽINA SUBJEKATA U OBLIGACIJI / IZMJENA SUBJEKATA U OBLIGACIJI*
8	*ASIGNACIJA / IZMJENA SADRŽAJA OBLIGACIJE*
9	*OBLIGACIJE*
10	*POJAM PRESTANKA OBLIGACIJE*
11	*PROUZROKOVANJE ŠTETE DRUGOME*
12	*NAKNADA ŠTETE*
13	*JEDNOSTRANI OBLIGACIONI POSLOVI*
14	*STICANJE BEZ OSNOVA (NEOSNOVANO OBOGAĆENJE)*
15	*POSLOVODSTVO BEZ NALOGA (NEZVANO VRŠENJE TUĐEG POSLA)*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet:210 sati***
0,233	***Aktivna nastava: 4 x15=60 sati predavanja i vježbi***
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja: 12 sati***
9,32 sata	***Završna provjera znanja: 5 sati***
	Samostalni rad:133 sata

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

Literatura : Živanović, M. Srdić, M. (2008). *Obligaciono pravo*, Banja Luka
Košutić, B. (2006). *Uvod u evropsko pravo*, Beograd

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari -20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	EKOLOŠKI MENADŽMENT					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	III	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**EL705**					
Školska godina od koje se program realizuje			***2016/17***			

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Upoznavanje studenata sa teorijskim i praktičnim znanjima i vještinama u oblasti ekološkog menadžmenta i menadžmenta agrobiznisa sa inputima praktične nastave i stručne prakse. Praktično ovladavanje nastavnim gradivom studijskog programa jeste ciljna funkcija predmetnog sadržaja sa implementirajućim znanjima aplikativnog softvera dodiplomskih studija ekologije i ekološkog menadžmemta.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metodnastaveisavladavanjegradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, Analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video preentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Osnovna znanja iz menadžmenta i važnost primjene u svim segmentima društva*
2	*Menadžement i menadžeri, funkcije menadžmenta,*
3	*Aktivnosti i uloge menadžera i menadžerske vještine*
4	*Priroda i svrha planiranja u ekologiji i agrobiznisu, vizija, misija i ciljevi, predviđanje u ekologiji i agrobiznisu,*
5	*Strategija i strategijsko planiranje u ekologiji i agrobiznisu i donošenje odluka menadžera*
6	*Pojam i sadržaj organizovanja*
7	*Oblikovanje organizacijske strukture uspostavljanje ekonomskih odnosa i organizacija upravljanja u organizaciji*
8	*Kadrovi , selekcija kadrova za ekologiju i agrobiznis, obuka i razvoj kadrova u ekologiji i agrobiznisu, procjena performansi*
9	*Pristup vođenju, motivacija, vođstvo, interpersonalni procesi, grupe i konflikti, komuniciranje*
10	*Pojam i proces kontrolisanja u ekologiji i agrobiznisu, , sistemi kontrole, nivoi kontrole,*
11	*Mjerila performansi*
12	*Menadžerski informacijski sistemi i sistemi poslovne inteligencije u organizacijama u ekologiji i agrobiznisu*
13	*Proučavanje sistema strategijskog upravljanja uslugama preduzeća u ekologiji i agrobiznisu*
14	*Upoznavanje sa savremenim tendencijama poslovanja u domenu ekologije i agrobiznisa*
15	*Seminarski radovi, kolokviji i završni ispit*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet:210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma,*

Literatura:

Petrović N. (2006). Ekološki menadžment, ISO 14000, FON- osnovna literatura

Jovanović, Kolomeceva L.(2004). Ekološki menadžment, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva - dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari -20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebne napomene

II GODINA/ IV SEMESTAR - TURIZAM

Pun naziv	**EKONOMIKA TURIZMA I UGOSTITELJSTVA**					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	obavezan	IV	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**EK116**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Sticanje znanja iz oblasti nastavnog predmeta Ekonomika turizma. Izučavanje osnovnih karakteristika turizma, teorijske osnove ekonomike i organizacije turizma, turističkog tržišta, karakteristika razvoja turizma i turističke politike u svijetu i kod nas, uslova i mogućnosti razvoja turizma kod nas.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Osnovna obilježja turizma kao ekonomske kategorije,*					
2	*Ekonomika turizma u sistemu nauka,*					
3	*Naučne discipline koje treba koristiti pri izučavanju turizma i sadržaj predmeta Ekonomike turizma,*					
4	*Ekonomski značaj i uloga turizma, Karakteristike turističke usluge,*					
5	*Turizam kao privredna djelatnost,*					
6	*Turistička tražnja kao pokretačka snaga turizma,*					
7	*Ekonomske karakteristike turističke ponude,*					
8	*Ekonomska obilježja turističke destinacije,*					
9	*Ekonomski značaj organizatora turističkih putovanja,*					
10	*Ekonomske odrednice turističkog tržišta,*					
11	*Postupci oblikovanja turističkog tržišta,*					
12	*Ekonomski faktori razvoja turizma,*					
13	*Ekonomske karakteristike održivog turizma,*					
14	*Osnovne karakterisrike razvoja, Aspekti izučavanja turizma,*					
15	*Seminarski radovi, odbrane*					
Opterećenje studenata po predmetu: *Seminarski rad – podjela tema i priprema za završni dio ispita*						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10,667 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet:240 sati*** ***Aktivna nastava: 6 x15=90 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvij, seminarski*						
Literatura: Unković, S, Zečević, B. (2008). *Ekonomika turizma*, Čuguraprint, Beograd- osnovna literatura Milenković, S. (2009). *Turizam i ekonomija*, Ekonomski fakultet, Kragujevac - dodatna literatura						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	UPRAVLJANJE KVALITETOM					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezan	IV	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**MT309**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Sticanje znanja iz oblasti ekonomije nastavnog predmeta upravljanje kvalitetom. Izučavanje teorije, organizacije, metodologije kvaliteta na način koji odgovara promjenama sa kojima će se sve više suočiti teorija i praksa. Izložiće se samo načelne i trajne osnove kvaliteta kao što su istorijat kvaliteta, postupak planiranja i ciljevi sistema za upravljanje kvalitetom i sl.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmena izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode imetode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Istorijat razvoja kvaliteta,Zašto je potrebno poznavanje istorije kvaliteta?*					
2	*Kako je započela era kvaliteta u Japanu?Kako se dijeli moderna istorija kvaliteta?*					
3	*Ko je Edward Deming?U čemu se oslanja Demingovo učenje o kvalitetu?*					
4	*Ko je Joseph Juran?Na čemu se zasniva Juranova filozofija kvaliteta?*					
5	*Na kojim se osnovama provodi filozofija totalne kontrole kvaliteta?*					
6	*Šta odlikuje filozofiju kvaliteta Armanda Fiegenbauma u njegovoj zreloj fazi 90 godina 20. vijeka?*					
7	*Kvalitet, pristup kvalitetu i integralno upravljanje kvalitetom, Model integralnog sistema u procesu upravljanja kvalitetom, Postupak planiranja i ciljevi sistema za upravljanje kvalitetom*					
8	*Zahtjevi koji se odnose na dokumentaciju, Analiza troškova kvaliteta*					
9	*Mjerenje, analiza i ocjena unapređenja sistema kvaliteta*					
10	*Radna sredina i zahtjevi standarda ISO 9000, Osnovne postavke kvaliteta i marketinga, Primjena TQM u marketinškom planu*					
11	*Kvalitet u marketingu prema ISO standardima, ISO 9001: 2000 i ISO 9004:2000*					
12	*Alati za upravljanje kvalitetom koji se koriste u marketingu*					
13	*Program za školovanje internog audita, Upoznavanje standarda ISO 10011*					
14	*Program za školovanje internog audita, Upoznavanje standarda ISO 10011*					
15	*Seminarski radovi, kolokviji i zavrsni ispit*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje: 9,32 sata***	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x15= 60sati (predavanja+vježbe)*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata:*Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma,*						
Literatura: Šusić, I. Radić R. (2008). *Upravljanje kvalitetom* , UPS, Banjaluka – osnovna literatura Kosar, LJ, Rašeta, S.: (2005). *Izazovi kvaliteta – Menadžment kvaliteta u hotelijerstvu*, Viša hotelijerska škola, *Beograd* – dodatna literatura						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet: Nema						

Pun naziv	POSLOVNI ENGLESKI JEZIK II				
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**	
	Obavezni	IV	**7,0**	30	30
Šifra predmeta	**OP512**				
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***				
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*					
Uslovljenost drugim predmetima:					
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Osposobiti studente za dobro komuniciranje (pismena i usmena korespodencija) na engleskom jeziku. Studenti će biti sposobni za osnovnu komunikaciju koju zahtijeva studij turizma i hotelijerstva*					
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*					
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*					
Sadržaj predmeta po sedmicama:					
1	*Half the world in cities Question Words*				
2	*China-EU textile talks continue, Prepositions of Time*				
3	*Outsourcing on the increase, Can,Ability, Contractions, Permission*				
4	*Vodafone ends $60m Man Utd shirt deal, Conjunctions: And/But/Or/So/Because*				
5	*Coca-Cola unveils new global ad strategy Adverbs of Frequency Adverb Position*				
6	*Surprise upswing in US economy, Prepositions and Conjunctions of Time - for / during / while / when*				
7	*New life given to Kyoto Protocol, Translation of a given text*				
8	*Japan to resume US beef imports*				
9	*Prepositions and Conjunctions of Time - before / after / as / as soon as / by / from / until*				
10	*The Asian Economic Community is comingIndefinite Pronouns*				
11	*Time Warner picks new president, The -ing form*				
12	*Divorce rate explosion expected in JapanGerunds and Infinitives: Verb+Gerund / Verb+ Infinitive*				
13	*Regional accents are 'bad for business', Discussion on a given topic*				
14	*Microsoft targets Apple iTunesjedinica, Adverbs of Degree,Wall Street pays record bonuses*				
15	*Seminarski radovi, kolokviji, priprema za ispit, Present Perfect, Role play, Revision of all curriculum*				
Opterećenje studenata po predmetu:					
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***				
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*					
Literatura: Višekruna, G. *Engleski jezik II, skripta,* UPS, Banja Luka Mascull, B. (2002). *BusinessVocabulary in Use: Intermediate*, Cambridge: Cambridge University Press Murphy, R. (2004). *English Grammar in Use. (3. izdanje),* Cambridge: Cambridge University Press Farrall, C. and Lindsley, M. (2008). *Professional English in Use: Marketing*, Cambridge: Cambridge University					
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*					
Posebna napomena za predmet:nema					

Pun naziv	UPRAVLJANJE LJUDSKIM RESURSIMA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	IV	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**MT303**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus,Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima: nema						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *U savremenim uslovima upravljanje ljudskim resursima se izdvojilo u samostalnu profesiju, pa je izučavanje ove discipline, postalo izuzetno značajno ne samo za rukovodioce ekonomske, već i ostalih struka. Zato je upoznavanje sa predmetom, ciljevima i funkcijama izuzetno važno.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Značenje, važnost, sadržaj upravljanja ljudskim resursima*					
2	*Specifičnosti upravljanja ljudskim resursima*					
3	*Značenje osnovnog koncepta i pojmovna razgraničenja*					
4	*Ciljevi i načela, Funkcije menadžmenta, radna snaga i ljudski resursi, Rukovođenje kao upravljanje organizacijskim ponašanjem*					
5	*Psihološka određenja rukovođenja*					
6	*Teorije rukovođenja*					
7	*Konteks upravljanja ljudskim resursima*					
8	*Stil rukovođenja*					
9	*Dimenzionalni pristup, osobine uspješnih menadžera - određenje, značaj i ograničenja*					
10	*Planiranje ljudskih potencijala, Opšta pitanja i značaj planiranja*					
11	*Globalni menadžmemt ljudskih resursa*					
12	*Ekonomija ljudskog kapitala*					
13	*Menadžment znanja*					
14	*Kadrovski menadžmenti i menadžment ljudskih potencijala multinacionalnih kompanija*					
15	*Seminarski radovi, kolokviji i priprema za zavrsni ispit*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10.667 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati*** ***Aktivna nastava: 6 h 15 = 90 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma,*						
Literatura: Klincov, R. Ristić, Ž. i drugi (2006). *Menadžment ljudskih resursa*, UPS, Banjaluka; - osnovna literatura Zrnić, M. (2009). *Menadžment ljudskih resursa*, UPS, Banja Luka – dodatna literatura						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispitd- 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	MEĐUNARODNI MENADŽMENT I MARKETING					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	IV	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**MT312**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Upoznavanje studenata sa teorijskim i praktičnim znanjima i vještinama u oblasti međunarodnog menadžmenta i marketinga, sa inputima praktične nastave i stručne prakse. Praktično ovladavanje nastavnim gradivom studijskog programa jeste ciljna funkcija predmetnog sadržaja sa implementirajućim znanjima aplikativnog softvera integralnog međunarodnog menadžmenta i marketinga koncepta sa stanovišta profitnih ciljeva poslovnih entiteta i finansijskih institucija, kao i za uspješno planiranje, organizaciju i realizaciju poslova odnosa sa javnošću u globalnom biznisu.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmena izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode imetode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Uloga međunarodnog menadžmenta i marketinga u multinacionalnim kompanijama i na globalnom tržištu*					
2	*Definisanje modernog menadžmenta i marketinga, politika proizvoda, politika distribucije*					
3	*Politika promocije prodaje, politika prodajnih cijena, organizacija menadžmenta i marketinga*					
4	*Proces uvođenja menadžmenta i marketinga u preduzeća, menadžment i marketing kao profesija*					
5	*Opšta poslovna i menadžment i marketing strategija*					
6	*Instrumenti za definisanje marketing menadžment strategije, analiza i praćenje marketing okruženja preduzeća*					
7	*Marketing istraživanja i predviđanja tržišta, marketing informacioni sistemi*					
8	*Selekcija i pozicioniranje ciljnih tržišta*					
9	*Marketing planiranje i odlučivanje, planiranje marketing programa*					
10	*Sistem upravljanja proizvodom, menadžment prodaje*					
11	*Međunarodni menadžment i marketing*					
12	*Industrijski menadžment i marketing*					
13	*odnosi s javnošću*					
14	*Javnost i javno mnenje, sponzorstvo, korporativni identitet, promocija, studija slučaja*					
15	*Seminarski radovi, kolokviji i zavrsni ispit*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,267* ***Nedjeljno opterećenje: 10.667 sata***	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati*** ***Aktivna nastava: 6 h 15 = 90 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma,*						
Literatura: Petrović, P. i Stanić, M. (2007). *Međunarodni menadžment i marketing*, UPS, Banja Luka - osnovna literatura Čerović, S. (2003). *Menadžment u turizmu*, Prirodno-matematički fakultet, Novi Sad - dodatna litertura						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

III GODINA/V SEMESTAR – TURIZAM

Pun naziv	STRATEGIJSKI MENADŽMENT UGOSTITELJSKO TURISTIČKIH PREDUZEĆA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
SM	**Obavezni**	**V**	**7,00**	**30**	**30**	
Šifra predmeta	**MT 332**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Ovladavanje osnovnim znanjima strategija na koorporativnom, poslovnom i funkcionalnom nivou. Studenti će biti osposobljeni da razmišljaju strateški, sa nivoa velikih preduzeća, posebno korporativnog tipa.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Metode usmenog izlaganja, multimedijalne metode, izvođenje vježbi* seminarski

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Osnovni pomovi o strategijskom menadžmentu; Proces, faze i koncept SM; Planiranje, dugoročno planiranje i strateško planiranje; Utvrđivanje strategija; Implementacija strategija.*
2	*Utvrđivanje strategijske vizije, poslovne misije i ciljeva; **Vježba 1**: Menadžment planiranja, algoritmiranje planiranja, primjeri misija (Unilever).*
3	*Analiza eksternog i internog okruženja; **Vježba 2:** Analiza vizije i misije nekih velikih svjetskih sistema (MERK 1979, GIROSPORTDESING, itd.).*
4	*Strategije – Definisanje i izbor strategija; **Vježba 3:** Analiza okruženja preduzeća, Analiza vanjskog okruženja, Analiza internog okruženja.*
5	*Ključne odrednice pojedinih strategija; **Vježba 4**: Strategije u grani djelatnosti; Adižesova metodologija odlučivanja.*
6	*Strategijski menadžment i njegove tehnike;**Vježba 5**: Strategije na nivou funkcija; Strategije SPJ; Strategije koorporacije.*
7	*Implementacija strategija;Osnovni koncept strategijskih primjena; Kontigencijska teorija **Vježba 6:** Delfi metoda, Metoda kritičnih faktora, metoda simulacije, Metoda scenarija, Portfolio menadžment;BCG matrica;Nova BCG matrica; GE McKinsey matrica; SPACE matrica ADL matrica – matrica zrelosti; Shell matrica.*
8	*I parcijalni ispit: Primjena testa I SM*
9	*Kontrola i strateška kontrola; Pojam i svrha kontrole; Strateška kontrola kao proces i sistem povratne veze. **Vježba 7:** Uvođenje struktura za implementaciju strategija; Dimenzije organizacione strukture; Vertikalna diferencijacija; Horizontalna diferencijacija; Efikasnost implementacije odluka prema Isaku Adižesu.*
10	*Preduzetništvo i preduzetnička strategija; **Vježba 8:** Tipovi preduzetnika; Savremene tendencije u preduzetništvu; Ekonomski aspekti razvoja preduzetništva; Socijalni aspekti razvoja preduzetništva; Politički aspekti razvoja preduzetništva.*
11	*Strategijsko planiranje; **Vježba 9:** Strategija preduzetništva u uslužnim djelatnostima; Strategija preduzetništva u javnom sektoru.*
12	*Poslovni plan; Izabrane preduzetničke strategije (strategija privrednog razvoja, strategija preduzeća, stretegija proizvođača, stretegija maloprodaje, strategija standardizovane ponude, strategija diferencirane ponude, strategija dizajniranja organizacione strukture preduzeća, strategija „ko će brže ko će više“, strategija „udri tamo gdje ih nema“ , strategija „tržišnih niša“; **Vježba 10:** Sadržaj poslovnog plana, Poslovni model.*
13	*Strategije prjektnog menadžmenta; **Vježba 11:** Projekti i projektvanje; Obrada jednog projekta:opšti pristup, bitna obilježja, ciljevi projekta, projektni zadaci, faze projektovanja, životni ciklus projekta.*
14	*Prezentacija seminarskih radova:**Vježba 12:** Odbrana seminarskih radova, rasprave, analize, zaključci*
15	*II parcijalni ispit: Usmeni ispit*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***

Obaveze studenata: Prisustvo nastavi i vježbama; Izrada seminarskog rada, Polaganje prvog parcijalnog ispita, polaganje drugog parcijalnog ispita.

Literatura: Ferizović, M, Radić R. (2005). *Strateški menadžment*, FPS, Banja Luka
Radić, R. (2008). *Strategijski menadžment*, UPS, Banja Luka – osnovna literatura
Radić, R. (2008). *Osnove menadžmenta i preduzetništva*, UPS, Banja Luka
Radić, R. (2008). *Strategijski menadžment u uslovima tranzicije*, Comesgrafika, Banja Luka - dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	**MENADŽMENT TURISTIČKIH DESTINACIJA I TURISTIČKO POSREDOVANJE**					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	V	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**TU 109**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima: nema						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:*Studenti će upoznati funcionisanje turističke destinacije i kako je učiniti zanimljivom turistima. Osnovno je da nauče prepoznati posebnosti i različitosti destinacija, jer ta posebnost i različitost od drugih destinacija čini turističke motive dolaska turista. Studenti se kroz teorijsku i praktičnu nastavu osposobljavaju za upravljanje određenom turističkom destinacijom, kao i da koordiniraju sa svim stejkholderima koji su u funkciji turizma u jednoj destinaciji.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metodnastaveisavladavanjegradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Pojam turističke destinacije*					
2	*Razvoj turističke destinacije*					
3	*Koordinacija užih destinacija*					
4	*Konkurentnost turističke destinacije*					
5	*Osnovni pojmovi menadžmenta turističke destinacije*					
6	*Ciljevi menadžmenta turističke destinacije*					
7	*Planiranje turističke destinacije*					
8	*Organizacija turističke destinacije*					
9	*Muristička politika turističke destinacije*					
10	*Pojam i definisanje tuističkih agencija*					
11	*Razvoj turističkih agencija i njihovo mjesto na turističkom tržištu*					
12	*Organizatori putovanja i njihova uloga na turističkom tržištu*					
13	*Uslužni program turističkih agencija*					
14	*Aranžmani kao uslužni program organizatora putovanja i turističkih agencija*					
15	*Seminarski radovi, kolokviji i završni ispit*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10.667 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati*** ***Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 163 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma,*						
Literatura: Popesku, J. (2011). *Menadžment turističke destinacije*, Univerzitet Singidunum, Beograd- osnovna literatura Ristić, T. (2006). *Menadžment turističkih destinacija*, Univerzitet za poslovne studije, Banja Luka- dopunska literatura						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet: nema						

Pun naziv	TURIZAM I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	obavezan	V	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**TU 110**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Upoznavanje studenata sa teorijskim i praktičnim znanjima i vještinama u oblasti turizma i zaštite životne sredine, sa inputima praktične nastave i stručne prakse. Praktično ovladavanje nastavnim gradivom studijskog programa jeste ciljna funkcija predmetnog sadržaja sa implementirajućim znanjima. Turizam i zaštita životne sredine bavi se savremenim problemima zagađenja životne sredine i uticajem zagađenja na svakodnevni život i aktivnosti ljudi. Predmet se sastoji od nekoliko tematskih cjelina. Prva cjelina se bavi negativnim posljedicama zagađenja po biljni i životinjski svijet, ali i po čovjeka. Zatim, savremenim problemima zagađenja vode, vazduha i zemljišta, izvorima tog zagađenja i njihovim posljedicama po živi svijet u cjelini. Poseban dio predmeta je usmjeren ka različitim oblicima zaštite i unapređenja životne sredine, sa naglaskom na nacionalne parkove kao najsveobuhvatniji način zaštite i razvijanju održivog turizma unutar tako zaštićenih područja.*

Ishodi izučavanja predmeta: *Izgradnja kompetencija studenata za izbor adekvatnih instrumenata za primjenu koncepta ekoturizma i zaštite životne sredine u realnom životu i na konkretnim destinacijama (nacionalni parkovi i druga zaštićena prirodna dobra), čime će afirmisati aplikativni karakter znanja stečenih pohađanjem ovog predmeta.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja. Nastavni modaliteti inkorporiraju: analizu slučaja, projektne zadatke, referate okruglih stolova, esejska pitanja, pismene vježbe, domaće radove, testove, mentorski rad i video prezentacije.*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Pregled osnovnih shvatanja životne sredine, Nauka o životnoj sredini,*
2	*Važniji faktori životne sredine, Tipovi životne sredine, Biodiverziteti-zaštita i korišćenje*
3	*Koncepcijske postavke i ciljevi zaštite prirode; Odnos zaštite prirode i zaštite životne sredine; Praćenje narušavanja i zagađivanja životne sredine, Deklaracije o zaštiti čovjekove sredine,*
4	*Zaštita životne sredine - pojam i značenje, Analiza uticaja na životnu sredinu; Analiza turističkih ili rekreacionih produkata*
5	*Osnovni pojmovi i definicije prostora, Korišćenje i organizacija prostora, Zaštita i rezervisanje prostora*
6	*Koncepcije prostornog planiranja, Agenda 21 u oblasti turizma; Upravljanje i usmjeravanje razvoja,*
7	*Razvoj teorije i prakse prostornog planiranja, Predeona raznovrsnost i bogatstvo prirode,*
8	*Pojam i principi ekoturizma; Obrazovni karakter ekoturizma; Ekoturizam kao koncept i tržišna kategorija;*
9	*Elementi atraktivne i očuvane prirode, Problemi razvoja i zaštite prirode, Ekološke postavke zaštite prirode, Ekološki principi planiranja zaštite prirode – planiranje predjela,*
10	*Zaštićena priroda naše zemlje – pregled i ocjena stanja, Raznovrsnost i odlike voda,*
11	*Ciljevi razvoja turizma i zaštite prirode, Turizam kao korisnik i faktor degradacije najvrednijih dijelova prirode,*
12	*Kategorije zaštićenih prirodnih dobara; Turistička svojstva zaštićenih prirodnih dobara i uslovi korišćenja u turizmu,*
13	*Turističke vrijednosti nacionalnih parkova; Razvoj turizma i zaštita prirode u nacionalnim parkovima BiH,*
14	*Turizam i zaštita prirode u nacionalnim parkovima Balkanskog poluostrva, Evrope i SAD-a*
15	*Seminarski rad, kolokvijum*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura: Jovičić, D. (2010). *Turizam i životna sredina*, Beograd
Stojanović, V. (2006). *Održivi razvoj turizma i životne sredine*, PMF, Novi Sad
Nikolić, S. (1998). *Priroda i turizam Srbije*, Ekocentar Beograd, Beograd

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Preidspitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	MAKROEKONOMIJA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	obavezni	V	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**EK108**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta: *Osnovni cilj izučavanja predmeta je upoznavanje studenata sa osvnovnim zakonitostima makroekonomije i makroekonomskog odnosa po kojima funkcionišu savremene privrede. Izučavanje ekonomskih agregata, nacionalnog dohotka, funkcija štednje i potrošnje, investicija, spoljne trgovine, platno-bilansnih odnosa, raspodjele. Poseban dio izučavanja odnosi se na monetarnu i fiskalnu ekonomiju, ekonomski rast i nestabilnost, nezaposlenost, inflaciju, međunarodna dugovovanja i MMF. Istražuju se osnovne zakonitosti u funkcionisanju savremenih privreda.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Ekonomija, mikroekonomija i makroekonomija.*
2	*Društvena proizvodnja.*
3	*Privreda i njene opšte karakteristike.*
4	*Osnovni mehanizmi funkcionisanja privrede.*
5	*Ekonomija tranzicije.*
6	*Teorija i politika dohodaka*
7	*I kolokvijum - Inflacija i nezaposlenost*
8	*Upravljanje tokovima ekonomije*
9	*Privredni ciklusi i uloga države*
10	*Privredni ciklusi i uloga velikih predduzeća*
11	*Međunarodni makromenadžment*
12	*Platni bilans, devizni kurs i privredni razvoj*
13	*Novi svjetski poredak*
14	*II kolokvijum - Nastanak i razvoj nove ekonomije i informatičkog društva.*
15	*Seminarski rad*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati***
0,233	***Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi***
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja: 12 sati***
9,32	***Završna provjera znanja: 5 sati***
	Samostalni rad: 133 sata

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma*

Literatura:

Ristić, Ž. i Savić, J. (2005). *Makroekonomija*, Beograd, Viša poslovna škola Čačak- osnvna literatura

Ristić, Ž, Sejmenović, J, Komazec, S. (2005). *Makroekonomija,* FPS, Banja Luka - dopunska literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebne napomene za predmet:

III GODINA/VI SEMESTAR- TURIZAM

Pun naziv	**TURISTIČKE REGIJE SVIJETA**					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	VI	**8,0**	60	**30**	
Šifra predmeta	**TU111**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Sticanje znanja iz predmeta Turističke regije svijeta, analizirati faze razvoja turizma u turističkim regijama svijeta, odnosno pojedinim dijelovima i državi kao cjelini. Potrebno je izdvojiti elemente i faktore turističkih kretanja u svijetu, ukazati na regionalnu distribuciju međunarodnog turizma, predstaviti perspektive turizma u svijetu i potencirati značaj geografskih objekata, pojava i procesa za razvoj svjetskog turizma.* **Ishodi izučavanja predmeta:** *Razvijanje kompetencije studenata prilikom razumijevanja problemskih tema vezanih za proučavanja regionalne distribucije međunarodnog turizma.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Razvijanje kompetencije studenata prilikom razumijevanja problemskih tema vezanih za proučavanja regionalne distribucije međunarodnog turizma.*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Definisanje turističke regije, Razvoj turizma u svijetu.*					
2	*Smještajni kapaciteti, Obim turističkog prometa, Zemlje turističke potražnje i zemlje turističke ponude*					
3	*Elementi i faktori turističkih kretanja; Glavni pravci turističkih kretanja u svijetu,*					
4	*Regionalna distribucija međunarodnog turizma, Turizam Evrope, Alpi, Turističko aktiviranje Alpa,*					
5	*Zdravstveni značaj planina, Značaj planina za odmor ljudi, Društveno ekonomske posljedice razvoja turizma u Alpima,*					
6	*Turističke regije Alpa,*					
7	*Vanjske turističke regije Alpa,*					
8	*Unutrašnje turističke regije Alpa, Istočne Alpe,*					
9	*Sredozemlje, Sredozemno more i njegova svojstva, Sredozemna klima i njena turistička vrijednost, Značaj mediteranske vegetacije za razvoj turizma,*					
10	*Turističke regije evropskog Sredozemlja, Pirinejsko poluostrvo,*					
11	*Apeninsko poluostrvo, Afrički turizam, Turističke regije Azije i Australije.*					
12	*Balkansko poluostrvo,*					
13	*Važnije turističke regije Sjeverne Amerike; Turizam Južne Amerike.*					
14	*Turizam Australije i Okeanije. Svjetske turističke metropole.*					
15	*Seminarski radovi – podjela i priprema za ispit*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10,667 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet:240 sati*** ***Aktivna nastava: 6 x15=90 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*						
Literatura: Plavša, J. (2007): *Turističke regije sveta (skripta).* PMF – Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Novi Sad Cooper, C, Fletcher, J, Gilbert, D, Wanhill, S. (2000). *Tourism – Principles and Practice*, Longman, NewYork. Wahab, S. and Cooper, C. (2001): *Tourism in the Age of Globalisation*, Routledge, New York. Macleod, D.V.L. (2004): *Tourism, Globalisation and Cultural Change*, Channel View Public, Clevedon Jovičić, D, Ivanović, V. (2004): *Turističke regije*, Plana-tours, Beograd; Šabić, D, Pavlović, M. (2007): *Globalni i regionalni razvoj Evropske unije*, Geografski fakultet, Univerzitet u Beogradu. Todić, D. Babić, V. (2008): *Turistička geografija sveta*, PMF Banja Luka, Banja Luka.						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	POSLOVNI ENGLESKI JEZIK III					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	VI	**7,0**	30		**30**
Šifra predmeta	**OP513**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi izučavanja predmeta: *Osposobiti studente za dobro komuniciranje (pismena i usmena korespodencija) na engleskom jeziku*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Disney in talks to buy Pixar, Revision - Present Perfect*					
2	*Americans spending at record rates, Discussion on a given topic*					
3	*Workers in microchip implant trial Apple iTunes sees billionth download, Present perfect continuous*					
4	*Time Warner marketing stunt creates terror, Present perfect simple or continuous*					
5	*Rio carnival says "no" to violence Adverbs of Time - ago / already / anymore / just / yet / still*					
6	*Toys 'R' Us and Amazon.com part, Past perfect*					
7	*I Kolokvijum - Translation of a written text from local to English language*					
8	*UN warns of deadly fake medicine*					
9	*Past perfect continuous*					
10	*Scientists discover healthier pizza, Passive*					
11	*Why does the world talk as more die in Darfur? ,Proverbs, Usage of proverbs in a written essay*					
12	*British TV bans Australian tourism ad, Comparison of adverbs, Irregular Adverbs*					
13	*Dubai ruler promises to sell U.S. ports, Conditionals, Zero Conditional, First Conditional*					
14	*II Kolokvij - Men Suffer From Compulsive Shopping Too, Idioms*					
15	*Seminarski rad Facebook and MySpace start 'hyper-targeting', Abbreviations*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi*						
Literatura: Višekruna, G. *Engleski jezik II, skripta,* UPS, Banja Luka - osnovna literatura Mascull, B. (2002). *Business Vocabulary in Use: Intermediate.* Cambridge: Cambridge University Press Murphy, R. (2004). *English Grammar in Use. (3. izdanje).* Cambridge: Cambridge University Press Farrall, C. and Lindsley, M. (2008). *Professional English in Use: Marketing*. Cambridge: Cambridge University Press						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	TURISTIČKI I HOTELIJERSKI MARKETING					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	obavezan	VI	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**TU125**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta:

Sticanje znanja iz oblasti hotelijerstva i marketing u turizmu. Izučavanje raznih načina reklamiranja naših prostora, kao i bližih susjeda sa naročitim naglašavanjem na sastanak, bonton, reklama i propaganda, odnosi s javnošću, prezentacija itd. Posebno se naglašava i aspekt istorije za teritorije koje se propraganda planira.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:

Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Definisanje turističkog i hotelijerskog marketinga*
2	*Mjesto uloga i značaj turističkog i hotelijerskog marketinga*
3	*Marketing okruženje turizma i hotelijerstva*
4	*Međunarodni marketing turizma i hotelijerstva*
5	*Turstička tržišta i tržišne strukture*
6	*Marketinške strategije turizma i hotelijerstva*
7	*Tržište hotelijerstkih i turističkih usluga*
8	*Upravljanje turističkim i hotelijerskim marketingom*
9	*Turistička i hotelijerska organizacija*
10	*Meandžment marketing turizma i hotelieijesrstva*
11	*Turistički i hotelski marketing informacioni sistemi*
12	*Instrumenti turističkogi hotelijerskog marketinga*
13	*Marketinški razvoj novog proizvoda turizma i hotelijerstva*
14	*Marketing i kanali prodaje u turizmu i hotelijerstvu*
15	*Krizni marketing turizma i hotelijerstva*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura:

Ognjen B. (2007). *Marketing u turizmu*, Beograd- osnovna litertura

Čerović, S. (2003). *Menadžment u turizmu*, Prirodno-matematički fakultet, Novi Sad - dopunska literatura

Bakić, O. (2005). *Marketing menadžment turističke destinacije*, Beograd – dopunksa literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	ISTORIJSKO KULTURNO NASLJEĐE I TURIZAM					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	VI	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU 112**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: Prvo shvatanje važnosti kulturno-istorijskih sadržaja kao dopuna osnovnim motivima turističkih putovanja. Zatim upoznavanje sa sadržajima istih na destinacijama, u državi i regiji, a onda sposobnost da se ovi turistički proizvodi stave u osnovne ili važne dodatne sadržaje turističkih motiva i turističkih putovanja. Zaštita, vrednovanje i očuvanje ovih sadržaja mora biti zadatak svih aktera turističke politike.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmena izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i*
Metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Kultura i turističke vrijednosti*
2	*Kultura i način života*
3	*Veza između kulture i turizma*
4	*ICOMOS i kulturna politika Evrope*
5	*Tvorevine ljudskog stvaralaštva i turizam*
6	*Turistička valorizacija i kulturno nasljeđe*
7	*I kolokvijum - Turistička valorizacija i kulturno nasljeđe*
8	*Značajnije kulturno stvaraslaštvo na prostoru zapadnog balkana od praistorije do savremenog doba*
9	*Vizantijsko stvaralaštvo*
10	*Umjetnost na prostoru Bivše jugoslovenske republike Makedonije*
11	*Romansko, gotsko i i renesansno stvaralaštvo*
12	*Predromanska i romanska umjetnost*
13	*Uticaj kulture islama*
14	*II kolokvijum - Umjetnost novog i savremenog doba*
15	*Folklor, istorijski spomenici i spomen-obilježja, muzeji i galerije*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent 0,233	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati***
Nedjeljno opterećenje: 9,32 sata	***Aktivna nastava: 4 x15= 60sati (predavanja+vježbe)***
	Kontinualna provjera znanja: 12 sati
	3avršna provjera znanja: 5 sati
	Samostalni rad: 133 sata

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma,*

Literatura:

Jovanov, J. *Kulturna dobra u turizmu*, skripta, Beograd - osnovna literatura
Tomka, D. (1998): *Kultura kroz turizam, vreme, prostor*, Institut za geografiju, Novi Sad- dopunska literatura
Janson H. V., Janson E. F. (2005): *Istorija umetnosti*, doo Stanek-IKA "Prometej", Varaždin-Novi Sad;
Karla Prete M, De Đorđis, A. (2004): *Istorija umetnosti*, Panonija, Novi Sad.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: *Predmet iz predmeta NPP 2006/07

Pun naziv	PUTNIČKE AGENCIJE					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	izborni	VI	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU 113**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta:
Sticanje znanja iz oblasti nastavnog predmeta Putničke agencije. Studenti se kroz teorijsku i praktičnu nastavu osposobljavaju za obavljanje stručnih poslova u turističkim agencijama. Teorijska, praktična i aplikativna znanja i vještine jesu ishod studijskog programa u funkciji sticanja teorijskih i praktičnih znanja i vještine na dodiplomskim studijama prvog ciklusa kao preduslov implementacije studijskog programa.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Industruija putovanja, Pojam putničko-agencijske djelatnosti,*
2	*Nastanak, razvoj i tendencije putničko-agencijske djelatnosti na tlu bivše Jugoslavije,*
3	*Profitabilnost putničko-agencijske djelatnosti, Upravljanje u putničko-agencijskoj djelatnosti,*
4	*Pravni okviri putničko-agencijske djelatnosti,*
5	*Avioprevoznici i putničke agencije,*
6	*Željeznička preduzeća i putničke agencije,*
7	*Brodske kompanije i putničke agencije,*
8	*Rent a car i putničke agencije,*
9	*Jahting i putničke agencije,*
10	*Ugostiteljstvo i putničke agencije,*
11	*Skupovi i putničke agencije,*
12	*Priredbe i putničke agencije,*
13	*Osiguravajuća društva i putničke agencije, Produkt putničke agencije,*
14	*Produkt organizatora putovanja, Produkt receptivne putničke agencije,*
15	*Plaćanja u industriji putovanja, Udruživanje putničkih agencija.*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati***
0,233	***Aktivna nastava: 4 x15= 60sati (predavanja+vježbe)***
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja: 12 sati***
9,32 sata	***3avršna provjera znanja: 5 sati***
	Samostalni rad: 133 sata

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

Literatura:
Petrović, P. (2008). *Turistički i hotelijerski marketing*, PMF, Novi Sad

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	BANKARSKO I BERZANSKO POSLOVANJE					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	izborni	VI	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**AC646**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta:
Studenti stiču potrebna znanja iz oblasti bankarskog poslovanja, sve do nivoa da mogu sami otvarati banke, raditi kao menadžeri u drugim bankama ili raditi na berzanskim mrežama. Ovo je važno obzirom da je savremeno novčano poslovanje vrlo promjenjivo i potrebno je da studenti budu spremni na prilagođavanja poslovanju u savremenim uslovima.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Pojam i definisanje savremene banke*
2	*Mjesto, uloga i značaj, bankarskog poslovanja*
3	*Koordinacija finansijskog i bankarskog poslovanja*
4	*Bankarsko i devizno poslovanje*
5	*Bankarstvo i tržište novca i kapitala*
6	*Berzansko poslovanje i globalna ekonomija*
7	*Bankarsko i berzansko poslovanje i međunarodna ekonomija*
8	*Bankarsko i berzansko finansiranje turističke privrede*
9	*Bankarsko poslovanje Monetarnog fonda i svjetske banke*
10	*Berzanski posrednici u berzanskom poslovanje*
11	*Finansijske berze i finansijska tržišta*
12	*Turistička i berzanska finansijska tržišta*
13	*Međunarodni platni promet*
14	*Elektronska plaćanja*
15	*Međunarodne hartije od vrijednosti*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent 0,233	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati***
Nedjeljno opterećenje: 9,32 sata	***Aktivna nastava: 4 x15= 60sati (predavanja+vježbe)***
	Kontinualna provjera znanja: 12 sati
	3avršna provjera znanja: 5 sati
	Samostalni rad: 133 sata

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

Literatura:
Komazec, S, Ristić Ž. (2007) *Bankarsko i berzansko poslovanje*, Beogradska poslovna škola, Beograd

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

IV GODINA/VII SEMESTAR – TURIZAM

Pun naziv	**PONAŠANJE I ZAŠTITA POTROŠAČA U TURIZMU**					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	VII	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**TU114**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Predviđeno je da se kroz izučavanje ovog predmeta studenti upoznaju s osnovama ove u suštini marketinške discipline. Uspješno završavanje obaveza predviđenih ovim programom treba da osposobi studente za rad i vođenje brojnih poslova analitičkog karaktera u preduzećima kao i dalju specijalizaciju na sličnim univerzitetskim programima.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmena izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referate okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Osnovni pojmovi o ponašanju potrošača*					
2	*Razlozi istraživanja ponašanja potrošača u turizmu*					
3	*Istrživanje potreba i motiva potrošača*					
4	*Determinante ponašanja potrošača*					
5	*Sociološko-turistička istraživanja potrošača*					
6	*Psihološka i motivaciona istraživanja potrošača u turizmu*					
7	*I Kolokvij*					
8	*Odlučivanje potrošača o kupovini turističkih usluga*					
9	*Motivi o ponašanje turista*					
10	*Modeli ponašanja potrošača*					
11	*Organizovanje i zaštita potrošača*					
12	*Društvena odgovornost i konzumerizam*					
13	*Zaštita potrošača na prostorima bivše države Jugoslavije i Bosne i Hercegovine*					
14	*II Kolokvij*					
15	*Seminarski rad, Vježbanje pređenog gradiva*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10,7*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati*** ***Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 163 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi*						
Literatura: Hanić, H. (2006): *Ponašanje i zaštita potrošaća*, EF, Beograd - osnovna literatura Anđelković; S. (2001): *Ponašanje potrošača u marketing istraživanjima*. Viša poslovna škola Beograd, Beograd- dodatna literatura						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	ZDRAVSTVENI TURIZAM					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	VII	**8,0**	60	**30**	
Šifra predmeta	**TU115**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljizučavanja predmeta: *Cilj predmeta je da studenti uoče povećanu važnost brige savremenog čovjeka i turiste za sopstveno zdravlje. Zdravlje postaje i sve važniji motiv turističkih putovanja i odabira turističkih destinacija. Teorijska, praktična i aplikativna znanja i vještine jesu ishod studijskog programa u funkciji sticanja teoriskih i praktičnih znanja i vještina na diplomskim studijima kao preduslov implementacije studijskog programa.*

Ishodi učenja: *Po završetku nastave studenti će biti osposobljeni da uoče važne elemente zdravstvenog turizma u pojedinim turističkim destinacijama, kao i onim koje nisu turističke, a mogle bi biti, ako se da potrebna važnost predispozicijama ovog selektivnog oblika turizma, koji, u kombinaciji sa ostalima, može biti važan generator razvoja, posebno nerazvijenih, ruralnih, planinskih i ostalih zapostavljenih krajeva RS i BiH.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmena izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Zdravstveni turizam: osnovni pojmovi*
2	*Zdravstveni turizam i drugi selektivni oblici turizma: seminarski radovi studenata sa prezentacijama*
3	*Istorijat razvoja zdravstvenog turizma*
4	*Vodeći centri zdravstvenog turizma u Evropi, RS i BiH: seminarski radovi studenata sa prezentacijama*
5	*Medicinski, dentalni, estetski i ostali oblici zdravstvenog turizma u RS: Projekti studenata - seminarski radovi*
6	*Učinci i ograničenja razvoja zdravstvenog turizma: terapije*
7	*Welness turizam i turizam - I Kolokvij-*
8	*Zdravstven–rekreativni turizam: analiza 2 destinacije: Zlatibor i Teslić, rad po grupama*
9	*Terenska nastava: posjeta zdravstveno–rekreativnom centru: Banja Vrućica: diskusija – okrugli sto*
10	*Zdravstveno-rekreativni turizam i razvoj turističke destinacije*
11	*Pravno–normativni okviri razvoja zdravstvenog turizma: zadaci države*
12	*Trendovi u razvoju zdravstvenog turizma*
13	*Zdravstveno–rekreativni turizam u funkciji poboljšanja kvaliteta života: perspektive*
14	*Budućnost zdravstveno–rekreativnog turizma - II Kolokvij*
15	*Seminarski radovi, prezentacije, odabir najboljih radova i bodovanje*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati***
0,267	***Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi***
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja: 12 sati***
10,7	***Završna provjera znanja: 5 sati***
	Samostalni rad: 163 sata

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*

Literatura:

Vujko A. Delić-Jović M. (2024) Posebni oblici turizma u funkciji održivog razvoja ruralnih destinacija, monografija, UPS Banja Luka
Knežević, M. (2014). *Zdravstveni turizam*, skripta, UPS, Banja Luka – osnovna literatura
Štetić, S. (2007). *Posebni oblici turizma*, Autor, Beograd – osnovna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	POSLOVNE I PREDUZETNIČKE FINANSIJE					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	**VII**	**7,0**	**30**	**30**	
Šifra predmeta	**AC647**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta: *Osnovni cilj predmeta je da se studentima predoči, interpretira, obrazloži i ilustruje zamašan korpus međusobno prožimajućih problema upravljanja finansijama u preduzeću. U osnovi, problemi upravljanja finansijama preduzeća razmatraju se kroz problematiku investicionog odlučivanja i problematiku finansijskog odlučivanja kao i međusobnu interakciju ove dvije problematike. U konačnoj instanci, uspješno rješavanje ovih problema vodi ka maksimiranju ciljne funkcije preduzeća – maksimiranju prinosa vlasnika, ali i zadovoljenju ciljeva ostalih interesnih grupa u preduzećima i boljitku cjelokupne nacionalne ekonomije.*

Ishodi učenja i kvalifikacije prvog ciklusa: *Studenti svoje stečeno znanje i razumijevanje problematike mogu primjenjivati na način koji pokazuje profesionalni pristup rada i struci i stiču sposobnosti koje se demonstriraju putem stvaranja i održavanja argumentacije i rješavanja problema unutar datog polja studiranja. Studenti imaju sposobnost da prikupljaju i tumače relevantne podatke unutar svog polja studija i da daju sud koji uključuje mišljenje o relevantnim finansijskim pitanjima. Sticanjem znanja izučavajući predmet Poslovne i preduzetničke finansije studenti mogu prenositi informacije, ideje, probleme i rješenja ka stručnoj publici, te praktično primijeniti znanje u preduzeću kao pravno privrednom subjektu.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmena izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referate okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Pojam poslovnih i preduzetničkih finansija i njihov značaj*
2	*Finansijska politika i finansijsko poslovanje*
3	*Finansijske transakcije*
4	*Primjena finansijske politike, Pretpostavke i metode finansijske analize*
5	*Finansijska tržišta*
6	*Finansiranje preduzeća (oblici, nečela i pravila)*
7	*Investiciona politika preduzeća*
8	*Analiza preduzeća*
9	*Analiza strukture finansijskog rezultata, rizik, finansijska moć i rentabilnost*
10	*Analiza strukture aktiva, struktura i efikasnost stalne, obrtne i operativne imovine*
11	*Analiza strukture pasiva, likvidnost, finansijska stabilnost, zaduženost i solventnost*
12	*Finansijsko planiranje*
13	*Finansijsko upravljanje*
14	*Finansijsko restrukturiranje investicija*
15.	*Kolokvijum, Seminarski rad, Test*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma*

Literatura:

Ristić, Ž, Duvnjak, V. Grahovac, D. (2011). *Poslovne finansije versus finansijski menadžment*, UPS, Banjaluka – osnovna literatura

Ristić, Ž. Vukša, S. (2008). *Menadžment poslovnih finansija*, Liber, Beograd - osnovna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	REGIONALNI PRIORITETI U RAZVOJU TURIZMA				
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**	
	Izborni	VII	**7,0**	30	**30**
Šifra predmeta	**TU116**				
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***				

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta: *Predviđeno je da se kroz izučavanje ovog predmeta studenti upoznaju s osnovnom problematikom regionalnog razvoja turizma naše zemlje, odnosno sa regionalnim pristupom u koncepciji razvoja turizma koji je vremenom postao dominantna metoda. Uspješno završavanje obaveza predviđenih ovim programom treba da osposobi studente za rad i vođenje brojnih poslova iz oblasti turizma u društveno političkim zajednicama i preduzećima kao i dalju specijalizaciju na sličnim univerzitetskim programima.*

Ishod izučavanja predmeta: *Upoznati studente sa zakonitostima razvoja i regionalnog razmještaja geografskih objekata, pojava i procesa; osposobiti studente da stečena znanja primjene u razvoju turizma.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmena izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Uvod u predmet; Osobine i turistička vrijednost geografskog položaja*
2	*Turizam kao faktor transformacije geoprostora i uloga geografije u istraživanju turizma;*
3	*Prirodni turistički motivi; Antropogeni turistički motivi*
4	*Turističke regije i regionalizacija receptivnih prostora (upoznavanje sa pojmom, principima i strukturnim elementima turističke regije);*
5	*Problematika turističke regionalizacije; Stanovništvo kao faktor turističkih kretanja. Naselja kao turistička vrijednost.*
6	*Napomene o klasifikaciji pojedinih oblika turizma (banjskit urizam, plannininski turizam, primorskit urizam i gradski turizam)*
7	*I Kolokvijum- Značajniji elementi koncepcije regionalnih prioriteta, Socijalno- ekonomske karakteristike regiona i zemalja svijeta*
8	*Osnovni kriterijumi za izdvajanje turističkih regija, Primjena kriterijuma za utvrđivanje regionalnih prioriteta*
9	*Planinske turističke regije i centri; Turističke prostorne cjeline izvan turističkih regija;*
10	*Važniji motivski oblici prometa, Turistički promet u RS i BiH*
11	*Regionalni aspekt dosadašnjeg razvoja turizma Bosne i Hercegovine*
12	*Uporedni odnosi BiH sa nekim značajnim prostornim cjelinama*
13	*Oblici turizma u BiH i tendencije daljnjeg razvoja;*
14	*II Kolokvij - Prioriteti razvoja turizma u RS i BiH; Mjesto RS i BiH u regionalnom turističkom razvoju Balkana*
15	*Seminarski rad - Važniji institucionalni faktori razvoja turizma*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati***
0,233	***Aktivna nastava: 4 x 15 = 60 sati predavanja i vježbi***
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja: 12 sati***
9,32	***Završna provjera znanja: 5 sati***
	Samostalni rad: 133 sata

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi*

Literatura:

Nikolić, S. (1984): *Regionalni prioriteti razvoja turizma u SR Srbiji van teritorija SAP*, Turistička štampa, Beograd
Šabić, D. Pavlović, M, (2008): *Globalni i regionalni razvoj Evropske unije*, Geografski fakultet Univerziteta u Beogradu, Beograd.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	TURISTIČKA PRIVREDA EU					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	**VII**	**7,0**	**30**	**30**	

Šifra predmeta	**TU 126**
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***

Vrsta i nivo studija, studijski programi: akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta: *Osnovni cilj predmeta je da se studentima predoči, interpretira, obrazloži i ilustruje domaća privreda, te se studenti upoznaju sa trenutnim ekonomskim stanjem države i ekološkim razvojem ali i potrebama te i zadovoljenju ciljeva ostalih interesnih grupa koji bi iz prirodnih resursa ujedno i doprinjeli i boljitku cjelokupne nacionalne ekonomije.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Definisanje turističke privrede EU*
2	*Mjesto uloga i značaj turističke privredne ekonomije EU*
3	*Globalizacija turističke privrede EU*
4	*Finansiranje turističke privrede EU*
5	*Turizam i privredna struktura (pojam i značaj EU privrede u organizaciji)*
6	*Turizam i Međunarodna ekonomija u EU*
7	*Turizam i agrobiznis EU*
8	*Turizam i platni bilans zemalja EU*
9	*Turizam i međunarodno zaduživanje*
10	*Turizam i privredna infrastruktura*
11	*Turističko poslovanje zemalja EU*
12	*Turizam i devizni potencijal*
13	*Evropsko turističko tržište*
14	*Strategija razvoja turističke privrede EU*
15	*Turističke berze EU*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent *0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** ***9,32 sata***	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x15= 60 sati (predavanja+vježbe)*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***3avršna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma,*

Literatura:

Ristić, Ž. Vukša, S. (2008). *Menadžment poslovnih finansija,* Liber, Beograd

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	TURISTIČKA PODRUČJA RS I BIH					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	VII	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU143**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta: *Osnovni cilj predmeta je da se studentima predoče, interpretiraju, obrazlože i ilustruju turistička područja RS i BiH, te da se studenti upoznaju sa trenutnim ekonomskim stanjem države i turističkim razvojem ali i potrebama te i zadovoljenju ciljeva ostalih interesnih grupa koji bi iz prirodnih resursa ujedno i doprinjeli i boljitku cjelokupne nacionalne ekonomije.*

Ishod izučavanja predmeta: *Studenti stiču kompetencije za razumjevanje i za sagledavanje specifičnosti svakog prostora prema kojima se definiše strategija turističkog razvoja.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Turizam i prostor. Geografsko-turistički položaj RS i BiH.*
2	*Pojmovne kategorije o turističkoj regionalizaciji i turističkoj regiji. Problematika turističke regionalizacije.*
3	*Osnovni kriterijumi za izdvajanje turističkih regija. Opšte i prostorno planiranje turizma.*
4	*Prirodne turističke vrijednosti. Reljef kao turistička vrijednost.*
5	*Klima kao turistička vrijednost. Hidrografija kao turistička vrijednost. Termomineralni izvori.*
6	*Antropogene turističke vrijednosti. Kulturna dobra kao turistički resursi.*
7	*Kolokvijum – Turistička valorizacija i kulturno nasljeđe RS i BiH.*
8	*Turistički promet u RS i BiH. Važniji motivski oblici prometa.*
9	*Izgrađenost infrastrukturne mreže u RS i BiH i njen uticaj na razvoj turizma u regiji.*
10	*Regionalni aspekt dosadašnjeg razvoja turizma u RS i BiH. Turizam u gradovima RS i BiH.*
11	*Oblici turizma i tendencije daljnjeg razvoja RS i BiH. Pojmovno određenje i razvoj banjskog turizma u RS i BiH.*
12	*Atraktivni potencijal razvoja turizma RS i BiH. Turistički afirmisane planine i mjesta u RS i BiH.*
13	*Uporedni odnosi razvoja turizma RS i BiH sa nekim značajnim regijama EU.*
14	*Planska dokumenta za razvoj turizma u RS i BiH. Važniji institucionalni faktori razvoja turizma.*
15	*Seminarski rad. Kolokvijum.*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno: *Kreditni koeficijent* *0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** ***9,32 sata***	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x15= 60sati (predavanja+vježbe)*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***3avršna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma,*

Literatura: Prof. dr Pero Petrović, *Turizam i regionalni razvoj RS i BiH*- osnovna literatura
Strategija razvoja turizma BiH (2010) i *Strategija razvoja turizma RS od 2010 do 2020*- dopunska literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

IV GODINA/VIII SEMESTAR – TURIZAM

Pun naziv	**TURIZAM I PRIVREDNI RAZVOJ**					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	VIII	**8,0**	60	**30**	
Šifra predmeta	**TU117**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta.

Predviđeno je da se kroz izučavanje ovog predmeta studenti upoznaju s osnovama privrednog razvoja uopšte i njegovog odnosa prema turizmu. Naglasak se stavlja na zemlje u rzvoju i na granice mogućnosti turizma kao faktora razvoja. Uspješno završavanje obaveza predviđenih ovim programom treba da osposobi studente za rad i vođenje brojnih poslova analitičkog karaktera u preduzećima kao i dalju specijalizaciju na sličnim univerzitetskim programima.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Tturizam kao nezaobilazni svjetski fenomen,*
2	*Slobodno vrijeme i turistička dokolica,*
3	*Savremeno shvatanje pojma i pojave turizma,*
4	*Teorija turističkih proizvoda.*
5	*Turizam i faktor prostora,*
6	*Temeljna obilježja savremenih turističkih kretanja u svijetu,*
7	*I Kolokvijum-*
8	*Pojam razvoja, Odlučivanje o razvoju,*
9	*Turizam kao činilac razvoja,*
10	*Turizam u funkciji ekonomskog razvoja,*
11	*Socio-kulturni aspekti razvojat urizma,*
12	*Turizam i integralni razvoj, Nivoi turističke razvijenosti.*
13	*Zemlje u razvoju u svjetskom turizmu (temeljna pojmovna određenja, zemlje u razvoju ua svjetskim turističkim tokovima, posljedica razvoja turizma u zemljama u razvoju,*
14	*II Kolokvij Turizam ''kao jedina nada'' – još jedna iluzija, Granice mogućnosti turizma kao faktora razvoja*
15	*Seminarski rad*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10,7*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 163 sata***

Obaveze studenata:*Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi*

Literatura:

Vukonić, B. (1987): *Turizam i razvoj*, Školska knjiga, *Zagreb* – osnovna literatura
Cerović S. R. (2002) *Strategijski menadžment turističke privrede Srbije*, Zelnid, Beograd
Unković, S. Zečević, B. (2004) *Ekonomika turizma*, Ekonomski fakultet, Beograd – dopunska literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	TURISTIČKO UGOSTITELJSTVO					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	VIII	**8,0**	60	**30**	
Šifra predmeta	**TU119**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Osposobljavanje studenata za primjenu praktičnih znanja i vještina u oblasti turističkog ugostiteljstva i sagledavanje mjesta ugostiteljstva kao dijela privrednih djelatnosti.* *Veoma je važno shvatanje ekonomskog značenja turističkog hotela i njegove multiplikativne djelatnosti. Studenti će biti osposobljen da rukovode ugostiteljskim objektima za smještaj i ishranu gostiju.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Turistička privreda i posebno mjesto ugostiteljstva u okviru turističke receptivne djelatnosti*					
2	*Proučavanje ugostiteljstva u vezi s turizmom, Funkcije ugostiteljstva,*					
3	*Ugostiteljstvo kao privredna djelatnost,*					
4	*Organizacijski oblici ugostiteljstva,*					
5	*Klasifikacija ugostiteljskoh objekata,*					
6	*Kategorizacija ugostiteljskih objekata,*					
7	*I Kolokvijum - Turistički smještajni kapaciteti i oblici i oblici turističkog smještaja,*					
8	*Korišćenje turističkog smještajnog kapaciteta*					
9	*Reprezentativni oblici turističkog smještaja u savremenom turističkom prometu,*					
10	*Lokacija turističko-ugostiteljskih objekata za smješta,*					
11	*Uključivanje turističko-receptivne aktivnosti u prostori život teritorijalno političkih zajednica,*					
12	*Vrste i značaj troškova sezonskog turističkog hotela,*					
13	*Utvrđivanje donje granice iskorišćenja kapaciteta u turističkom ugostiteljstvu,*					
14	*II Kolokvij - Oblikovanje cijena ugostiteljskih usluga u turističkom prometu, Odnosi između troškova i cijena turističkog ugostiteljstrva,*					
15	*Seminarski rad - Ocjena poslovnog uspjeha sezonskog turističkog hotela, proširena reprodukcija sezonskog turističkog ugostiteljstva*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent* *0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10,7*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 163 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi*						
Literatura: Domijan, I. (1974). *Turističko ugostiteljstvo*, Školska knjiga Zagreb - osnovna literatura Kovačević, A. Nikolić M. *(1999). Usluge u ugostiteljstvu*, Beograd - dopusnka literatura						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Preispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	POSLOVNI ENGLESKI JEZIK IV					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	VIII	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**OP514**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi izučavanja predmeta: *Osposobiti studente za dobro komuniciranje (pismena i usmena korespodencija) na engleskom jeziku*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referate okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacija*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Tunnel planned between Russia and USA, Must and Have to - Necessity, Must and have to – Certainty*					
2	*Switzerland votes for tougher asylum laws, Should / Ought to, New ageism laws let older bankers sue for millions, Would, Hypothetical Situations*					
3	*Queen Elizabeth voted greatest living Briton –individual written translation of the text, Pop star Kylie returns to stage in Sydney, Discussion on a given topic*					
4	*Spies and Poisoned Sushi – The London Whodunnit, Question tags, Each and every*					
5	*Nintendo Wii game console outsells Sony PS3, Direct and reported speech*					
6	*UN - We can control Global Warming, Used to, Role play*					
7	*I Kolokvijum - The year 2007 to be the hottest ever, Subjunctive*					
8	*David Beckham in 250-million-dollar LA move*					
9	*Dictation*					
10	*Bill Gates launches Microsoft OS Vista, Relative clauses*					
11	*Japanese dolphin gets world's first artificial tail, Indirect questions, Moscow is the world's costliest city,Adverb Clauses*					
12	*Superstition forces airline logo change, Future Perfect, Cyber-bullying spreads in the US Adjective Clauses*					
13	*Nobel prize for mice researchers, Causative verbs , British Museum to get bigger, Noun Clauses*					
14	*II Kolokvij - Beijing citizens learn Olympics manners, Prepositional Phrases, English soccer salaries set to break $2 billion barrier, Objective Complement*					
15	*Seminarski rad - UN agrees to ban on ivory trade, Compound Sentences, Global body parts trade increases, Appositives*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi*						
Literatura: Višekruna, G. *Engleski jezik III, skripta,* UPS, Banja Luka						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava - 10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	TURISTIČKA PROPAGANDA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	VIII	**7,0**	30	**30**	
Šifra predmeta	**TU118**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Osposobljavanje studenata za primjenu praktičnih znanja i vještina u oblasti turističke propagande, odnosno da im omogući sticanje neophodnih znanja kako bi uspješno mogli obaavljati složenije poslove iz navedenih oblasti. Značajno je i upoznavanje važnijih propagandnih medijuma i elemenata tehnike štampe i sl.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Osnovni pojmovi i koncept propagande kao posebnog sociofenomena,*					
2	*Svojstva, funkcije i oblici turističke propagande*					
3	*Psihološke osnove turističke propagande,*					
4	*Sredstva turističke propagande,*					
5	*Osnovne osobine važnijih propagandnih medijuma i elementi tehnike štampe,*					
6	*Turizmološki koncept propagande,*					
7	*I Kolokvijum -*					
8	*Povezanost privredne i turističke propagande*					
9	*Mjesto i uloga vodičke i informativne djelatnosti u turizmu,*					
10	*Propagandna prezentacija usluga u ugostiteljstvu i turističkim agencijama,*					
11	*Finansiranje i organizacija propagandne aktivnosti u turizmu,*					
12	*Planiranje propagandno - informativne djelatnosti u turizmu,*					
13	*Turistička propaganda u našoj zemlji (motivski potencijal, stepen razvoja turizma i organizacija turizma kao faktori turističke propagande, problem finansiranja, propagandno informativna služba).*					
14	*II Kolokvij*					
15	*Seminarski rad*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*						
Literatura: Jovičić, Ž. (1982): *Turistička propaganda*, Turistička štampa, Beograd						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari -20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	MEĐUNARODNA EKONOMIJA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	**VIII**	**8,0**	**30**	**30**	
Šifra predmeta	**EK103**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta: *Sticanje znanja iz oblasti nastavnog predmeta Međunarodna ekonomija. Izučavanje teorije Međunarodne ekonomije na način koji odgovara promjenama sa kojima će se sve više suočiti teorija i praksa. Izložiće se načelne i trajne osnove o Međunarodnoj ekonomiji.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Osnove međunarodne razmjene*
2	*Teorije spoljne trgovine (klasične, neoklasične i savremene)*
3	*Uticaj spoljne trgovine na domaći proizvod*
4	*Trgovina i trgovinska politika, monopoli, monopolistička konkurencija*
5	*Platni bilans, pojam i vrste*
6	*Uravnoteženje platnog bilansa*
7	*I kolokvijum Devizni kurs, pojam, formiranje deviznog kursa i teorije deviznog kursa, devalvacija*
8	*Devizno tržište*
9	*Međunarodno kretanje kapitala, oblici karakteristike i motivi*
10	*Savremeni svjetski međunarodni monetarni sistem*
11	*Savremeni svjetski monetarni sistem*
12	*Međunarodni monetarni fond MMF*
13	*Svjetska banka*
14	*II kolokvijum – Regionalne finansijske organizacije, oblici, karakteristike, EU, Cefta 2006*
15	*Seminarski rad - Novi ekonomski poredak i principi međunarodnih ekonomskih odnosa*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati***
0,267	***Aktivna nastava 4 x15 = 60 sati predavanja i vježbi***
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja: 12 sati***
10,667 sata	***Završna provjera znanja: 5 sati***
	Samostalni rad: 163 sata

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma,*

Literatura:

Alijagić, M. Klincov, R. (2008)*: Međunarodna ekonomija,* Univerzitet za poslovne studije, Banja Luka

Ilić, B. Savić, J. Jovanović, P. *Međunarodna ekonomija i finansije*

Yarbough, B. V, Yarbough, R. M. (2002:) *The World Economy: Tradeand Finance,* South-Western College

Johnson D, Turner, C. (2003): *International Business,* Routledge

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet

Pun naziv	TURISTIČKI RESURSI					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	VIII	**7,0**	30	**30**	
Šifra predmeta	**TU120**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta: *Objašnjenje i razumijevanje prirodnih i antropogenih turističkih vrijednosti, koje u regionalnom aspektu uglavnom imaju komplementarni značaj. Kroz ovaj predmet studenti treba da steknu prostorno mišljenje, razviju geografske predstave o globalnom prostoru i upoznaju njegove resurse relevantne za razvoj turizma.*
Ishod izučavanja predmeta: *Osposobljavanje studenata za primjenu praktičnih znanja i vještina iz oblasti turističkih resursa, odnosno prirodnih i antropogenih turističkih vrijednosti odnosno da im omogući sticanje neophodnih znanja kako bi uspješno mogli obaavljati složenije poslove iz različitih oblasti turističkog privređivanja.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Pojam turističkog resursa, Svojstva turističkog resursa,*
2	*Rekreativna svojstva turističkog resursa, Kuriozitetna svojstva turističkog resursa;*
3	*Estetska svojstva turističkog resursa, Znamenita svojstva turističkog resursa,*
4	*Klasifikacija turističkih resursa; Prirodni turistički resursi;*
5	*Geomorfološki turistički resursi,*
6	*Klima kao turistički resurs;*
7	*Hidrološki resursi;*
8	*Vegetacija-biljni i životinjski svijet;*
9	*Antropogeni turistički resursi, Pojam turističkog objekta, turističke manifestacije i turističkog mjesta,*
10	*Etnografski turistički resursi;*
11	*Umjetnički turistički resursi;*
12	*Etno-socijalni turistički resursi;*
13	*Ambijentalni turistički resursi,*
14	*Kolokvij, Pejzažni turistički resursi,*
15	*Seminarski rad – Valorizacija turističkih resursa*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi*

Literatura:

Besermenji, S. (2004): *Društveno-geografski elementi prostora i turizam*, Prirodno matematički fakultet, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Novi Sad- osnovna literatura
Mičić, M. (2012): *Turizam i prostor*, Univerzitet Singidunum, Beograd- dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	TRGOVINSKI MENADŽMENT					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	VIII	**7,0**	60	30	
Šifra predmeta	**MT311**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: *Osnove menadžmenta i preduzetništva*

Ciljevi izučavanja predmeta: *Sticanje znanja studenata iz oblasti metoda i tehnike spoljne trgovine, međunarodnih ekonomskih odnosa, međunarodnih institucija. Tehnika spoljnotrgovinskog poslovanja, deviznog poslovanja u odnosima sa inostranstvom, instrumenti u poslovnim odnosima i dr. Studenti se osposobljavaju za rad na poslovima spoljne trgovine u proizvodnim, uslužnim i trgovinskim privrednim društvima sa značajnim osposobljavanjem za rad u osiguravajućim, bankarskim, špediterskim i transportnim društvima.*

Ishod učenja i kvalifikacije prvog ciklusa: *Izučavanjem ovog predmeta studentima je omogućeno sticanje osnovnog znanja o pojmu unutrašnje i spoljne trgovine, kao i osnovnih razloga odvijanja procesa trgovine. Studenti su upoznati sa potrebnom dokumentacijom za uvozno-izvozne poslove, carinskim postupkom, terminima INCOTERMS-a 2010 i mogu svoj znanje da primjene u kompanijama koje posluju na globalnom tržištu.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode imetode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Pojam i značaj trgovine*
2	*Upravljanje trgovinskim preduzećima*
3	*Oblici trgovine i trgovinski preduzeća*
4	*Spoljna trgovina - pojam, značaj i uloga*
5	*Subjekti spoljne trgovine, faktori spoljne trgovine, međunarodne ekonomske transakcije*
6	*Efekti spoljne trgovine na nacionalnu privredu, liberalizam, protekcionizam i multilateralizam*
7	*Međunarodni trgovinski i carinski sporazumi i institucije, instrumenti međunarodne trgovinske politike*
8	*Međunarodne regionalne institucije, carinske i vancarinske prepreke i stimulacije u spoljnotrgovinskoj saradnji*
9	*Carinska politika i instrumenti carinske politike*
10	*Kanali saradnje u spoljnoj trgovini, strana i zajednička ulaganja i koncesije, usluge u spoljnoj trgovini*
11	*Spoljnotrgoinska privredna društva, vrsta spoljnotgovinskih poslova, međunarodna plaćanja*
12	*Međunarodni poslovni običaji i načini rješavanja međunarodnih trgovačkih sporova*
13	*Međunarodni platni promet, platni devizni bilansi*
14	*Globalizacija spoljnotrgovinske saradnje*
15	*Uticaj na spoljnotrgoinsku saradnju naše privrede sa svijetom,Kolokvijum Seminarski rad, Test*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati***
0,267	***Aktivna nastava: 6x15 = 90 sati predavanja i vježbi***
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja: 12 sati***
10.667 sata	***Završna provjera znanja: 5 sati***
	Samostalni rad: 163 sata

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma,*

Literatura:

Grahovac, D. (2009): *Trgovinski menadžment,* -skripta, Banja Luka
Lovreta S. (2009): *Trgovinski menadžment*, Ekonomski fakultet, Beograd

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

STUDIJSKA GRUPA HOTELIJERSTVO

I GODINA/I SEMESTAR – HOTELIJERSTVO

Pun naziv	**MIKROEKONOMIJA**					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	I	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**EK113**					
Školska godina od koje se program realizuje			***2016/17***			
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima: nema						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Predviđeno je da se kroz izučavanje ovog predmeta studenti upoznaju s osnovama ekonomike preduzeća.Uspješno završavanje obaveza predviđenih ovim programom treba da osposobi studente za rad i vođenje brojnih poslova analitičkog karaktera u preduzećima kao i dalju specijalizaciju na sličnim univerzitetskim programima.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Privredno društvo kao subjekt tržišnog privređivanja*					
2	*Upravljanje sredstvima preduzeća*					
3	*Upravljanje troškovima*					
4	*Upravljanje rezultatima poslovanja*					
5	*Upravljanje raspodjelom dobiti u privrednom društvu*					
6	*Izučava se efikasnost poslovanja privrednog društva*					
7	*Izučava se rast i razvoj*					
8	*Osnove operativnog i strategijskog menadžmenta*					
9	*Teorijske osnove mikroekonomije*					
10	*Mikroekonomska analiza*					
11	*Globalizacija mikroekonomije*					
12	*Tržište*					
13	*Cijene i zaposlenost*					
14	*Upravljanje proizvodnim faktorima*					
15	*Seminarski radovi, kolokviji*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10,667 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati*** ***Aktivna nastava: 6x15=90 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133sata***					
Obaveze studenata: *prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvij, seminarski*						
Literatura: Đorđević, D. Klincov, R. (2008). *Mikroekonomija,* UPS, Banja Luka – osnovna literatura Varijan, Hal (2009), *Mikroekonomija*, Ekonomski fakultet, Beograd – dodatna literatura						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet: nema						

Pun naziv	OSNOVE TURIZMA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezan	I	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**TU105**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi izučavanja predmeta:

Osnovni cilj zučavanja predmeta je upoznavanje studenata sa osnovnim uslovima nastanka ovog svojevrsnog društvenog fenomena. Zatim, izučavanje osnovnih vrsta saobraćaja i njihovog značaja za razvoj turizma i obrnuto. Akcenat u izučavanjima daje se i na nastanak i značaj turističkih motiva i kadrova u razvoju turizma. Posebno se istražuje značaj turističke valorizacije i određenih oblika turizma.Objašnjenje pojačane važnosti turizma u čovjekovom životu i turizma kao načina života savremenog čovjeka, kojem turizam prestaje biti scena na kojoj visoke klase igraju svoje statusne uloge, a postaje potreba svakog čovjeka. Razvoj turističkih destinacija i upravljanje njima postaje osnovni zadatak svih zaposlenih u turizmu.

Ishodi učenja predmeta: *Studenti će shvatiti važnost turizma kao čovjekove potrebe, a s tim u vezi važnost putovanja i kretanja. Usvojiće osnovne pojmove: turizam, turistička valorizacija, turistički motivi, turističke destinacije i stvoriće mogućnost upotrebe istih u adekvatnim značenjima. To će im biti važna osnova za slušanje ostalih predmeta: selektivnih oblika turizma, menadžmenta turističkih destinacija i turističko posredovanje, marketinga u turizmu u slično.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:

Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja. Nastavni modaliteti inkorporiraju: analizu slučaja, projektne zadatke, referate okruglih stolova, esejska pitanja, domaće radove, tekstove, mentorski rad i video prezentacije.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Nastanak i razvoj turizma kao "društvenog fenomena", razvoj kroz različite periode razvoja ljudskog društva.*
2	*Značaj pojedinih naučnih disciplina u izučavanju turizma i povezanost turizma s drugim naukama*
3	*Fenomen "masovni turizam" 20 vijeka i "selektivni turizam" 21 vijeka*
4	*Metodologija izučavanja turizma: koje se metode koriste u istraživanju i izučavanju, osnovni metodološki problemi*
5	*Turistički motivi: nastanak, razvoj, promjenjivost i uslovljenost: obilazak jedne turističke destinacije: Bardača*
6	*Faktori uspješnosti poslovanja turističkih sistema: globalizacija, internacionalizacija, konkurencija, marketing*
7	*Turistički sistemi 20. vijeka : Kolokvij I*
8	*Turizam svijeta: razvijenih zemalja, zemalja u tranziciji, nerazvijenih zemalja*
9	*Turistički sektor BiH i RS: konkurentske prednosti i odrazi globalnih kretanja: prednosti i slabosti*
10	*SWOT analiza i brendiranje turizma BiH i RS- radionica*
11	*Elementi i faktori turističkih kretanja*
12	*Različiti oblici turizma u savremenom turizmu*
13	*Turizam i razvoj: turistička valorizacija, turističko tržište*
14	*Budućnost turizma: Kolokvij II*
15	*Seminarski radovi, analiza, sinteza gradiva*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura: Knežević, M. (2011). *Osnove turizma*, (skripta) Banjaluka, UPS - osnovna literatura
Tomka, D. (2006). *Osnove turizma*, Fakultet za sport i turizam, Novi Sad - dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i- 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	**OSNOVE UGOSTITELJSTVA**				
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**	
	Obavezan	I	**7,0**	30	30
Šifra predmeta	**TU130**				
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***				

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta:
Sticanje osnovnih znanja iz oblasti ugostiteljstva, počevši od hotelijerstva, restoraterstva do gastronomije. Predmet će se baviti uvodom u struku studenata koji će kroz ostale predmete detaljno izučavati poslovanje ugostiteljskih objekata.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja. Nastavni modaliteti inkorporiraju: analizu slučaja, projektne zadatke, referate okruglih stolova, esejska pitanja, pismene vježbe, domaće radove, tekstove, mentorski rad i video prezentacije.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Pojam, značaj i podjela ugostiteljstva*
2	*Ugostiteljske usluge, pojam i karakteristike*
3	*Hotelijerstvo*
4	*Restoraterstvo*
5	*Gastronomija*
6	*Obroci u ugostiteljstvu*
7	*Sredstva ponude u ugostiteljstvu*
8	*Kolokvijum 1*
9	*Kvalitet ugostiteljskih usluga*
10	*Upravljanje u ugostiteljskim objektima*
11	*Standardizacija u ugostiteljskim objektima*
12	*Prodaja ugostiteljskih usluga*
13	*Ketering*
14	*Obračun troškova u hotelijerstvu i restoraterstvu*
15	*Kolokvijum 2*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno: *Kreditni koeficijent* *0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sati***

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

Literatura :.

Gagić, S. *(2014). Osnove ugostiteljstva*, Alfagraf, Novi Sad
Kovačević, A, Nikolić, M. (1999). *Usluge u ugostiteljstvu*, Meridijan, Beograd
Janićević, S. (2008). *Usluge u ugostiteljstvu sa tehnikom usluživanja, opremom i inventarom*, PMF, Novi Sad

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 boova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova (Predispitne obaveze - 60 bod.); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	OSNOVE MENADŽMENTA I PREDUZETNIŠTVA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	I	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**MT301**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:
Sticanje osnovnih znanja iz oblasti menadžmenta i preduzetništva, posebno u privrednim organizacijama. Izučavanje teorije i razvoja organizacije, sa aspektima poslovnih funkcija koje će se kasnije izučavati kroz druge predmete. Osnovni pojmovi preduzetnika i preduzetništva, metoda menadžment na način koji odgovara promjenama sa kojima će se sve više suočiti teorija i praksa. Izložiće se samo načelne i trajne osnove o menadžmentu.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Osnovni pojmovi o menadžmentu*
2	*Osnove preduzetništva i biznisa; Vježba 1: Menadžment i menadžeri; Razvoj i škole menadžmenta.*
3	*Organizaciona kultura; Osnove planiranja; Vježba 2: Interno preduzetništvo; Izumi Malih organizacija sa preduzetničkim menadžmentom.*
4	*Uloga kvaliteta u menadžmentu i preduzetništvu; Vježba 3: Izrada elemenata poslovnog plana.*
5	*Donošenje odluka; Osnove strategijskog menadžmenta; Vježba 4: Izrada Išikava dijagrama; Razrada Demingovih 14 tačaka.*
6	*Organizovanje preduzeća; Menadžment procesa; Vježba 5: Prepoznavanje problema; Identifikacija kriterija za donošenje odluka; Stilovi donošenja odluka.*
7	*Operativni menadžment; Uslužni menadžment; Vježba 6: Organizacioni dizaj; Projektovanje organizacionih struktura.*
8	*I parcijalni ispit: Primjena testa I.*
9	*Informacioni sistem i menadžment; Upravljanje promjenama; Vježba 7: Dizajniranje sistema operacija*
10	*Organizovanje kadrova i motivacija zaposlenih; Vježba 8: Zahtjevi za menadžersku informatiku; Definisanje ulaza u ISM; Definisanje izlaza iz ISM.*
11	*Grupe, timovi i timski rad; Liderstvo; Vježba 9:Prepoznavanje elemenata zadovoljstva na poslu; Određivanje posla i kriterija uspješnosti, Ocjenjivanje uspješnosti; Analiza sadržajnih teorija.*
12	*Komuniciranje i pregovaranje: Vježba 10: Projektovanje timova; Kriteriji za vođu tima; Izgradnja tima; Aktivnosti tima.*
13	*Obrazovanje za menadžment; Vježba 11: Aplikacija poslovnog komuniciranja; Prepreke u komuniciranju; Dizajniranje komunikacionih kanala.*
14	*Prezentacija seminarskih radova:Vježba 12: Odbrana seminarskih radova, rasprave, analize, zaključci*
15	*Prezentacija seminarskih radova: Vježba 13: Odbrana seminarskih radova, rasprave, analize*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati***
0,233	***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi***
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja: 12 sati***
9,32 sata	***Završna provjera znanja: 5 sati***
	Samostalni rad: 133 sata

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

Literatura :
dr. Vučičević, S. i dr. Radić, R. (2008). Osnove menadžmenta i preduzetništva, Banja Luka, UPS osnovna literatura
dr. Ferizović, M. I dr. Radić, R. Strateški menadžment, Banjaluka UPS,- dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	POSLOVNA MATEMATIKA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	I	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**MA401**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima: nema						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Osposobiti slušaoce dodiplomskih studija za teorijsko – praktičnu primjenu „matematičkih modela u ekonomskoj analizi", odnosno da samostalno mogu koristiti matematičku proceduru u formulisanju i rješavanju realnih ekonomskih problema*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmena izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Funkcije i prava*					
2	*Prava i njene aplikacije u ekonomiji*					
3	*Funkcije prvog, drugog i višeg reda*					
4	*Brojni nizovi*					
5	*Brojni redovi*					
6	*Prost procentni račun*					
7	*Prost interesni račun*					
8	*Složeni interesni račun*					
9	*Uvod u diferencijalni račun*					
10	*Uvod u integralni račun*					
11	*Matrice*					
12	*Determinante*					
13	*Optimizacija funkcije f(x) diferenciranjem*					
14	*Apliciranje optimizacije funkcije f(x) diferenciranjem*					
15	*Seminarski radovi, kolokviji - odbrana rješenih zadataka*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka*						
Literatura: 1. Petrović, Ž. (2008). *Poslovna matematika*, Banja Luka, UPS – osnovna literatura, 2. Gajić, LJ, Herceg, D. i Krejić, N. (2001). *Elementi poslovne matematike*, Univerzitet N. Sad 3.Wener, F. i Sotskov, Y. N. (2006). *Mathematics of Economics and Bussines*, New York: Rout Ledge, 270 Madison Ave. – dodatna literatura.						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet: nema						

Pun naziv	SAOBRAĆAJ U TURIZMU					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	I	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU140**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi izučavanja predmeta:
Cilj izučavanja predmeta je da student shvati važnost kretanja za savremenog čovjeka. Sagledavanje uzajamne veze i odnosa između turoperatorske, agencijske i saobraćajne djelatnosti u turizmu. Uočavanje veze između putničkog saobraćaja i turizma kao djelatnosti, koje imaju dosta opštih zajedničkih karakteristika (prostor, sredstva, prevozni rokovi, organizacija, razvoj, globalizacija). Budući čovjek, građanin i turista se moraju kretati i to treba imati u vidu prilikom dizajniranja menadžment procesa ovog predmeta. Dalji cilj je upoznavanje studenata sa saobraćajnim sistemima koji se koriste u turizmu i turističkom poslovanju, različitim vidovima saobraćaja, saobraćajnih sredstava i alternativnim vidovima prevoza.
Ishodi izučavanja predmeta*:Upoznavanjem sa nastavnim sadržajem, studenti dobijaju teorijsku osnovu i praktična znanja o genetskim, organizacionim i tehnološkim pitanjima, koja su povezana s ostvarivanjem organizatorske i posredničke djelatnosti u turizmu putničkih prevoza različitim vrstama saobraćaja.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika*: U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Uvod u predmet. Pojam i vrste saobraćaja. Podjela saobraćaja.*
2	*Struktura turističkog proizvoda i mjesto saobraćaja u njemu.*
3	*Značaj putničkog saobraćaja i njegova veza sa turizmom. Savremena prevozna sredstva.*
4	*Značaj željezničkog prevoza i saobraćajnica na razvoj turizma. Značaj razvijenosti avio prevoza na razvoj turizma.*
5	*Izgrađenost putne željezničke i avio mreže u RS i BiH i njen uticaj na razvoj turizma u regiji. Modeli saobraćajn edostupnosti.*
6	*Karakteristike i struktura transportnih troškova. Cijena prevoza i njen uticaj na rentabilnost turističkog putovanja.*
7	*Definicija, klasifikacija i značaj putničkih agencija. Nastanak i razvoj putničkih agencija.*
8	*Organizacija i tehnologija turoperatorske djelatnosti.*
9	*Izrada različitih modela turističkih putovanja sa kalkulacijama i cijenama sa osvrtom na uticaj cijene prevoza na ukupnu cijenu aranžmana. Tarife u saobraćaju.*
10	*Organizacija prevoza i organizacija keteringa u njima.*
11	*Organizacija i tehnologija agencijske djelatnosti u turizmu. Međunarodn eorganizacije putničkih agencija.*
12	*Mjesto i uloga turističkog vodiča i animatora za vrijeme turističkog prevoženja.*
13	*Međunarodne organizacije u oblasti saobraćaja.*
14	*Inovacije u organizaciji turističkih putovanja.*
15	*Seminarski radovi, kolokviji*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent *0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***

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

Literatura:
1.Štetić, S.(2003). *Saobraćaj u turizmu*, Cicero, Beograd- osnovna literatura
2.Dinić, J. (1998). *Saobraćajna geografija*, Naučna knjiga, Beograd – dopunska literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

I GODINA/II SEMESTAR – HOTELIJERSTVO

Pun naziv	**POSLOVNA STATISTIKA**					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	II	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**MA402**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Osposobiti slušaoce dodiplomskih studija za teorijsko – praktičnu primjenu „statističkih modela u ekonomskoj analizi“, odnosno da samostalno mogu koristiti statističku proceduru u formulisanju i rješavanju realnih ekonomskih problema.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmena izlaganja, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referate okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Osnovi deskriptivne statistike i numeričke mjere centralne tendencije,*					
2	*Elementi računa vjerovatnoće,*					
3	*Teorijski rasporedi vjeravotnoće slučajne promjenljive,*					
4	*Numeričke mjere disperzije, simetrije i spoljašnosti, Uzrokovanje,*					
5	*Uvod u statističko zaključivanje na bazi uzorka,*					
6	*Interval povjerenja i aplikacije.*					
7	*Vježba 1.*					
8	*Osnove vjerovetnoće,*					
9	*Slučajne promjenljive i distribucije vjerovatnoće,*					
10	*Specijalne distribucije vjerovatnoće,*					
11	*Normalna raspodjela slučajne promjenljive,*					
12	*Uzoračka teorija,*					
13	*Grupni indeksi, Uvod u analizu vremenskih nizova pomoću trendova, Fitovanje i regresija,*					
14	*Uvod u analizu vremenskih nizova pomoću trendova,*					
15	*Seminarski radovi, kolokviji, Fitovanje i regresija.*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma*						
Literatura: *3.* dr Petrović, Ž. (2010). *Poslovna statistika*, UPS, Banjaluka - osnovna literatura *4.* Lozanov-Crvenković, Z, Subotić B. (2006). *Poslovna statistika*, Megatrend univerzitet, Beograd, - dodatna literatura						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	POSLOVNE KOMUNIKACIJE					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezan	II	8,0	60	30	
Šifra predmeta	**OP522**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:
Sticanje znanja iz oblasti kulture i komunikacija. Izučavanje teorije u smislu nastanka, pojma i značenja izraza kultura, civilizacijskog konteksta poslovne kulture, komunikologije, verbalne i neverbalne komunikacije, rješavanja konflikata, kultura uspostavljanja poslovnog kontakta, poslovna diplomatija, sastanak, bonton, reklama i propaganda, odnosi s javnošću, prezentacija itd.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Uvodno predavanje Poslovne komunikacije*
2	*Pojam i vrste komunikacije, teorije o kulturi, mapa kulture i komunikacije, funkcije komunikacija*
3	*Poslovna komunikacija , pojam, značenje, karakteristike, ciljevi,*
4	*Determinante poslovne komunikacije, organizacijska kultura i sl.*
5	*Političke komunikacije i drugo*
6	*Poslovnost, predstavljanje sebe, mape uma*
7	*Poslovnost i regrutovanje kadrova*
8	*Poslovna komunikacija i etika*
9	*Korupcija i etičko poslovanje, etika u globalnoj ekonomiji*
10	*Poslovni bonton*
11	*Kontakti sa stranim poslovnim partnerima*
12	*Poslovana diplomatija*
13	*Poslovna komunikacija – završni dio*
14	*Nenasilna poslovna komunikacija*
15	*Konflikti i strategija rješavanja konflikata - Seminarski radovi, kolokviji*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura:

Budislav, S. (2009). *Osnovi komuniciranja*, Cekom books, Novi Sad – osnovna literatura
Budislav, S, Grujić B, Boršoš A, (2010). *Komuniciranje - praktikum za vežbe*, Cekom books, Novi Sad
Andevski M.(2008). *Umetnost komuniciranja*, Cekom books, Novi Sad- dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	POSLOVNI ENGLESKI JEZIK I					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	**II**	**7,0**	**30**	**30**	
Šifra predmeta	**OP511**					
Školska godina od koje se program realizuje		***2016/17***				
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima: *Poznavanje osnova engleskog jezika*						
Ciljevi izučavanja predmeta: *Postizanje nivoa A2 Zajedničkog okvira za jezike Savjeta Evrope (CEF) i osposobljavanje studenata za samostalno učenje i korišćenje rječnika.* **Ishod učenja i kvalifikacija prvog ciklusa:** *Na nivou A2 studenti će moći da komuniciraju u situacijama koje zahtijevaju jednostavnu i neposrednu razmjenu informacija. Moći će da koriste i razumiju rečenice i izraze koji se često koriste u poslovnom kontekstu (npr. davanje i primanje informacija o ličnim podacima, obavještenjima, zaposlenju; predstavljanje rada firme, komuniciranje na poslovnim putovanjima, izražavanje mišljenja na turističke teme na elementarnom nivou engleskog jezika, itd), kao i da napišu jednostavan tekst (CV, imejl, formalno i neformalno pismo) u vezi sa poslovnim pitanjima ili onim od ličnog interesa.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmena izlaganja, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, pismene vježbe, esejski zadaci*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Basic everyday English (greetings, introductions, simple application forms, etc), Demonstratives*					
2	*Work and Jobs, Present Simple Tense, Describing Habits and Routines, verb to + infinitive*					
3	*Prepositions of time and place, Polite requests and offers (can/could), Countable and uncountable nouns, Plural of nouns*					
4	*Recruitment and selection, On the phone (phrases), Past Simple Tense, Much/Many/A lot, Little/Few, Some/Any*					
5	*Job hunting, Comparatives and Superlatives, Irregular Verbs, The Future Simple Tense*					
6	*Hotel (Checking in/out), Obligations and necessity (must, have to) CV, Cover letter, Reference letter;*					
7	*Kolokvijum I*					
8	*Business lunch (phrases and etiquette), Present Continuous , Suggestions (Shall we, Let`s, Why don`t we)*					
9	*English for Meetings (phrases), Expressing Future (Future Simple, Going to, Present Simple and Continuous), Articles*					
10	*Banking (essential vocabulary and phrases), First Conditional, Business Phrasal Verbs*					
11	*Basic interview questions and answers, Present Perfect, Modals (Might/may)*					
12	*Business presentations (essential vocabulary and phrases), Past Continuous, Adverbs*					
13	*Travel and Services vocabulary, Gerund and Infinitive, Should*					
14	*Revision*					
15	*Kolokvijum II*					
Opterećenje studenata po predmetu: 2+2 nedjeljni fond časova						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno optereæenje: 9,32 sata***	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x 15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih/esejskih zadataka, polaganje kolokvijuma*						
Literatura: Višekruna, G. (2008): *English Course I (skripta).* Banja Luka: Univerzitet za poslovne i finansijske studije – osnovna literatura Mascull,B. (2002): *Business Vocabulary in Use*. Cambridge: Cambridge University Press Popović Lj, Mirić V. (2001): *Gramatika engleskog jezika sa vežbanjima*. Beograd: Zavet Hlebec, B. (2006): *Standardni rečnik srpko engleski. Beograd: Zavod za udžbenike* **http://dictionary.cambridge.org/** *- besplatni onlajn rečnik*						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 boova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						

Pun naziv	SEOSKI TURIZAM					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	II	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**TU131**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenostdrugimpredmetima: nije uslovljen						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Sticanje znanja iz oblasti kulture sela i iseoskog turizma, kao novog selektivnog oblika turizma koji je u porastu. Izučavanje teorije u smislu nastanka, pojma i značenja turizma u selu. Pojam i organizacija turizma u selu. Upoznavanje studenata sa osnovnim pojmovima navedenog predmeta, te razvoj regije i prijedlog budućnosti i razvoja sela u regiji. Studenti će biti osposobljeni raditi u svim sektorima razvoja seoskog turizma*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Uvodno predavanje, Seoski turizam*					
2	*Selo, pretvaranje opšteg i monotonog u selu nešto mitsko i zanimljivo ?*					
3	*Seoski turizam kao selektivni oblik turizma*					
4	*Odraz savremenih globalizacijskih tokova na razvoj seoskog turizma: globalizacija, internacionalizacija, standardizacija*					
5	*Uslovi za razvoj seoskog turizma u BiH*					
6	*Strategija razvoja seoskog turizma BiH i RS*					
7	*Agroturizam i seoski turizam*					
8	*Ekološki aspekti razvoja seoskog turizma*					
9	*Održiv razvoj, ekološka odgovornost i nosivost turističkih destinacija seoskog turizma*					
10	*Razvoj seoskog turizma nekih evropskih zemalja: Španija, Francuska, Austrija: uporedna analiza*					
11	*Seoski turizam susjednih zemalja: Srbija, Crna Gora, Hrvatska: uporedna analiza*					
12	*Seoski tuirzam i ostali selektivni oblici turizma: sportrsko-rekreativni turizam, zdravstveni, hodočasni*					
13	*Tendencije u razvoju seoskog turizma u Svijetu*					
14	*Perspektive razvoja seoskog turizma u Evropi, BiH i RS*					
15	*Seminarski radovi, kolokviji, ispit*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent* *0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10,667 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati*** ***Aktivna nastava: 6x15=90 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***					
Obaveze studenata: *prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvij, seminarski*						
Literatura: Knežević, M. (2013). *Seoski turizam, skripta,* UPS, Banjaluka - osnovna literatura Lazić, L. i drugi (2007). *Ruralni turizam, skripta,* Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Prirodno-matematički fakultet, Novi Sad.						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	RAČUNOVODSTVO					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	II	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**AC637**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:

Upoznavanje sa teorijski i praktičnim znanjima i vještinama iz oblasti menadžmenta računovodstva, posebno u privrednim finansijskim institucijama, ali i na svim drugim nivoima organizacije. Izučavanje teorije, organizacije, metodologije računovodstva na način koji odgovara koji odgovara promenama sa kojima će se sve više suočiti teorije i praksa. Izložiće se samo načelne i trajne osnove o računovodstvu.

Ime i prezime nastavnika i saradnika*: U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:

Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Pojam, uloga i značaj računovodstva*
2	*Istorijski aspekti razvoja računovodstva*
3	*Organizaciona struktura računovodstva*
4	*Računovodstvena načela i principi*
5	*Operativna evidencija*
6	*Sredstva preduzeću, izvori sredstava, izvori vanposlovnih sredstava*
7	*Prihodi i rashodi*
8	*Obračun troškova i učinka u proizvodnji. Bilans stanja i bilans uspeha*
9	*Sistemaska i hronološka evidencija. Računovodstveni tretman osnovnih sredstava*
10	*Kontni okvir i kontni plan*
11	*Specifičnosti računovodstva proizvodnih preduzeća*
12	*Specifičnosti računovodstva trgovinskih preduzeća*
13	*Knjigovodstveno obuhvatanje poslova ekonomoske razmjene sa inostranstvom*
14	*Računovodstvo fondova*
15	*Računovodstvo javnog sektora - Seminarski radovi, kolokviji*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura:

Vukša, S, Babić, Z, Milojević. I. (2011). Računovodstvo, UPS, Banjaluka
Vukša, S. (2006). Finansijsko računovodstvo, UPS, Banja Luka

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	SPORTSKO-REKREATIVNI TURIZAM					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	II	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**TU106**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:

Sticanje znanja iz oblasti turizma i rekrecije. Izučavanje teorije sportsko-rekreativnog turizma u pogledu turizma kao složene društveno-ekonomske pojave, turizma i sporta kao međufunkcionalne pojave, organizacije i funkcionisanja sportsko-rekreativnih centara u turizmu, planiranja i programiranja sportsko-rekreativnih sadržaja u turizmu i ekonomike sportske rekracije u turizmu. Izučavanjem ovog predmeta stiču se teorijska, praktična i aplikativna znanja i vještine a time i osposobljenost onih koji pohađaju nastavu iz ovog predmeta da na polju sportsko-rekreativnog turizma budu osposobljeni za praktično i samostalno djelovanje.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:

Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Pojam i definicije turizma, turističke potrebe i slobodno vrijeme, činioci razvoja turizma i slobodnog Vremena,*
2	*Turistička ponuda i potražnja – karakteristike i faktori, važnije funkcije turizma, društvene funkcije turizma, ekonomske funkcije turizma,*
3	*Povezanost ekonomskih i društvenih funkcija turizma, turizam i sport kao fenomeni našeg doba, turizam i sportska rekreacija i slobodno vrijeme, teorija slobodnog vremena,*
4	*Sportska rekreacija kao društvena pojava, marekting u sportskoj rekreaciji*
5	*Činioci od kojih zavisi razvoj sportske rekreacije kod turističkih kretanja, funkcije sportske rekreacije u turizmu, društvene funkcije sportske rekracije, ekonomske funkcije sportske rekreacije,*
6	*Selektivne vrste i oblici turizma, definisanje funkcije sportsko-rekreativnih centara, mogućnost organizacije Sportsko-rekreativnih centara u turizmu,*
7	*Sportsko-rekreativni centri u BiH, organizacija i kategorizacija organizovanog aktivnog odmora u turizmu u BiH*
8	*Planiranje i programiranje sportsko-rekreativnih sadržaja u turizmu, stavovi i interesi turista prema sadržajima sportske rekreacije,*
9	*Ekonomska opravdanost ulaganja sredstava u sportsko-rekreativne sadržaje, analiza dohodovnosti sportsko-rekreativnih usluga,*
10	*Metode za utvrđivanje ekonomske efikasnosti ulaganja u objekte sportske rekreacije u turizmu*
11	*Mogućnosti razvoja sportsko-rekreativnog turizma u našoj zemlji, povezanost sportsko-rekreativnog i zdravstvenog turizma u našoj zemlji,*
12	*Važniji turistički sportsko-rekreativni centri zapadnog dijela Balkanskogh poluostrva,*
13	*Pregled značajnijih turističkih centara u RS koji pružaju sportsko-rekreativne i zdravstveno-preventivne usluge.*
14	*Budućnost sportsko-rekreativnih sadržaja za razvoj turizma*
15	*Seminarski radovi, kolokvij, ispit*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura: Knežević, M. (2014). *Sportsko-rekreativni turizam*, skripta, UPS, Banjaluka

Kesar, O. (2011). *Sportski turizam*, Zagreb: Internet skripta, Ekonomski Fakultet Sveučilište u Zagrebu - osnovna literatura

Relac, M. i Bartoluci, M. (1987). *Turizam i sportska rekreacija*, Informator, Zagreb.- dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

II GODINA/III SEMESTAR – HOTELIJERSTVO

Pun naziv	**POZNAVANJE ŽIVOTNIH NAMIRNICA I PIĆA**				
Skraćeni naziv	**Stat**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova**	
	obavezan	II	**7**	30	30
Šifra predmeta	**TU144**				
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***				
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*					
Uslovljenost drugim predmetima: nema					
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Cilj predmeta je da kroz predavanja, vježbe i praktičnu nastavu, studenti savladaju znanje o životnim namirnicama i pićima značajnim za hotelijerstvo i gastronomiju. Zadaci: 1. Upoznavanje sa vrstama životnih jela i pića, tehnologijom njihove prerade, kvalitetom i upotrebom u ugostiteljstvu; 2. Sanitarna zaštita i bezbjednost tokom skladištenja, prerade, čuvanja hrane i pića u hotelijerstvu; 3. Osnovne hranjive i zaštitne komponente hrane, balansiranje obroka za pojedine kategorije potrošača i izračunavanje nutrivne vrijednosti ugostiteljskih menija.*					
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*					
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja*					
Sadržaj predmeta po sedmicama:					
1	*Uvod u predmet: Upoznavanje sa sadržajem predmeta. Upoznavanje sa mjestom i značajem tehnologije hrane i nauke o ishrani u hotelijerstvu i gastronomiji. Životne namirnice i njihova podjela.*				
2	*Kvalitet hrane i pića: Pojam i definicija kvaliteta hrane, tehnološki, nutritivni, zdravstveno-bezbjednosni, mikrobiološki i senzorni kvalitet hrane i pića, uticaj osnovnih komponenti hrane (ugljenih hidrata, masti, bjelančevina, minerala, vitamina i vode) na kvalitet pojedinih namirnica, Promjene kvaliteta tokom tehnološke obrade i slkadištenja*				
3	*Namirnice biljnog porijekla: Žitarice i mlinski proizvodi, povrće, voće, začini. Za proizvode utvrditi njihove vrste, sastav, značaj za ishranu, način čuvanja i njihova upotreba u ugostiteljstvu, konzervisanje voća i povrća.*				
4	*Namirnice životinjskog porijekla (meso i proizvodi od mesa, mlijeko i proizvodi od mlijeka): Meso, vrste mesa i proizvodi od mesa, kvalitet,kategorizacija, zrenje mesa, sastav mesa, značaj u ishrani, čuvanje i upotreba mesa u kulinarstvu. Mlijeko i mliječni proizvodi, sastav, vrsta proizvoda, čuvanje i upotreba u ugostiteljstvu.*				
5	*Namirnice životinjskog porijekla jaja, masti i ulja: Jaja, vrste, kvalitet, hranljiva vrijednost, upotreba u kulinarstvu. Masti i ulja, podela, način proizvodnje, čuvanje, upotreba u kuhinji.*				
6	*Namirnice mineralnog porijekla: Voda za piće. Mineralna voda, definisanje kvaliteta, postupak proizvodnje, značaj u ishrani. Upotreba u ugostiteljstvu. Kuhinjska so. Kvalitet, značaj u ishrani i upotreba u ugostiteljstvu.*				
7	*Začini, aditivi, konzervansi, emulgatori i prehrambene boje u hrani: Podjela začina.Upotreba u kuhinji. Značaj u ishrani, vrste konzervansa, emulgatora i boja. Njihova uloga u ishrani.* *Vježbe: Proizvodnja i kvalitet bijelog i crnog vina: Sagledati proces proizvodnje bijelog i crnog vina. U laboratoriji ili radionici izvršiti podjelu vina i izvršiti degustaciju,ocijeniti kvalitetno senzorno po utvrđenom bod sistemu.Kolokvij I*				
8	*Žestoka alkoholna pića: Podjela,vrsta,kvalitet. Način proizvodnje, čuvanja i služenja u ugostiteljstvu.*				
9	*Vino: Podjela, postupak proizvodnje, kvalitet, upotreba vina u ugostiteljstvu.*				
10	*Pivo,bezalkoholna pića: Vrste piva,tehnološki proces proizvodnje. Kvalitet,podjela bezalkoholnih pića, proces proizvodnje, kvalitet,upotreba u ugostiteljstvu.*				
11	*Piramida ishrane: Struktura pojedih namirnica i osnovnih, komponenti hrane u ugostiteljstvu, meniu sa aspekta principa, racionalne ishrane.*				
12	*Predavanje: Sanitarna zaštita i bezbjednost hrane tokom prerade i čuvanja: Sprečavanje trovanja hranom zaštita, namirnica, lična i radna higijena, dezinfekcija, dezinsekcija i deratizacija skladišta i prostora za preradu HACCP-definisanje kontrolnih rizičnih tačaka koje mogu ugroziti hranu.*				
13	*Analiza pređenog gradiva: Osvrt na sva pređena poglavlja.Izvlačenje i upoznavanje sa ispitnim pitanjima svakog poglavlja. Ukazivanje na značaj pojedinih poglavlja i tema za struku.*				
14	*Kolokvij 2*				
15	*Izrada projektnog seminarskog rada*				
Opterećenje studenata po predmetu:					
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***				
Obaveze studenata: *prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvij, seminarski*					
Literatura*:* Časopis *„Hrana i ishrana“* i drugi iz ove oblasti Škrinjar, M. Tešanović, D. (2006.) *Hrana u ugostiteljstvu i njeno čuvanje,* PMF,Novi Sad - osnovna literatura Vlahović, M. (1999). *Hrana, VPŠ,* Novi Sad - dodatna literatura					
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*					
Posebna napomena za predmet: nema					

Pun naziv	**MENADŽMENT SMJEŠTAJA**				
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**	
	Obavezni	**III**	**8,0**	**60**	**30**
Šifra predmeta	**TU307**				
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***				

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta:
Cilj izučavanja predmeta je upoznavanje studenata sa aktivnostima hotelskog domaćinstva, organizacijom rada u tom sektoru, radom recepcijske službe, kao i drugima aktivnostima koje su vezane za doček, prihvat i smještaj hotelskih gostiju. Studenti će hotelijersku djelatnost razumjeti kao djelatnost koja prati razvoj turizma i usko je s njom povezana. Osposobiće se da upravljaju hotelom kao sistemom, ali i pojedinim njegovim sektorima: hrana i piće, domaćinstvo, recepcija, dodatni sadržaji.

Ishodi izučavanja predmeta:
Kada odslušaju predmet Menadžment smještaja, student će biti osposobljeni da upravljaju manjim smještajnim jedinicama, posebno smještaja porodičnog tipa. Uz pomoć udžbenika će moći da rješavaju prostije probleme u smještajnoj djelatnosti, jer kroz predmet stiču i dovoljno prakse i praktične obuke. Biće osposobljeni i da organizuju i započnu vlastiti biznis u smještajnoj djelatnosti.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i projekat sopstvenog smještajnog kapaciteta. Analize slučaja, diskusije i okrugli stolovi, eseji i video prezentacije.*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Smještajna djelatnost kao grana privrede: povezanost smještajne djelatnosti i turizma*
2	*Faktori razvoja smještajne industrije: globalizacija, hotelski sistemi, konkurencija, marekting*
3	*Principi poslovanja i škole menadžmenta, podijeliti projektni zadatak: Moj smještajni kapacitet*
4	*Oblici smještajnih kapaciteta i turističke destinacije: grad, selo, more, planina, banje: vrste smještaja*
5	*Hotelsko poslovanje: osnovni pojmovi i osnovne aktivnosti: recepcija, restoran, kuhinja, vešeraj, održavanje*
6	*Ključni menadžmenti u smještajnim kapacitetima: cijene, sezonalnost, upravljanje rizikom, PMS I CRS sistemi*
7	*Specifični menadžmenti smještaja: Informacione tehnologije, menadžment hotelskih kapaciteta, investicija – I kolokvij*
8	*Smještajna industrija RS i BiH: subjekti, socijalno preduzetništvo, porodični smještaj*
9	*Strateško planiranje u RS i BiH: strategija razvoja RS i BiH: analiza*
10	*Budućnost smještajne djelatnosti u RS i BiH: perspektive*
11	*Studije slučaja: analize: rad po grupama*
12	*Projekti studenata: analize i prezentacije po grupama: vizija, misija, naziv, marketing plan, kadrovi, finansije*
13	*Projekti studenata: zaključci, preporuke, izbor najboljeg projekta, nagrade*
14	*Praktična primjena znanja: analiza smještaja Univerziteta - Kolokvij II*
15	*Terenska nastava: posjeta Banji Vrućica – Teslić, diskusija i preporuke u menadžmentu smještaja*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

Obaveze studenata: Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi

Literatura:
Knežević, M. (2014), *Menadžment smještaja*, UPS, Banjaluka, osnovna literatura
Svorcan, N. (2010), *Menadžment smeštaja*, Visoka hotelijerska škola, Beograd, dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	TURISTIČKI I HOTELIJERSKI MENADŽMENT					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	obavezan	**III**	**8,0**	**60**	**30**	
Šifra predmeta	**TU124**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:
Sticanje znanja iz hotelijerstva i opšta znanja iz oblasti menadžmenta. Izučavanje teorije u smislu nastanka, pojma i značenja izraza kultura, civilizacijskog konteksta, sastanak, bonton, reklama i propaganda, odnosi s javnošću, prezentacija itd. Ishod predmeta je da se studenti osposobe da sami istražuju destinacije i procjenjuju njihovu sposobnost da budu konkurentne.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Menadžment i moderna ekonomija: operativni i strategijski menadžment turističke i hotelijerske privrede*
2	*Principi i faktori uspješnosti poslovanja turističke i hotelijerske privrede*
3	*Dizajniranje menadžment procesa turizma i smještajne industrije: globalizacija, standardizacija, e-poslovanje, Socio-kulturni , ekološki i ostali faktori dizajniranja menadžment procesa u industriji turizma i smještaja*
4	*Smještajna industrija i turizam: hotelski sistemi - individualni smještaj: vrste smještajnih kapaciteta*
5	*Turistički i hotelijerski menadžment zemalja u tranziciji i razvijenih zemalja: perspektive*
6	*Specifičnosti turističkog i hotelijerskog menadžmenta Bosne i Hercegovine i Republike Srpske*
7	*I kolokvij*
8	*Menadžment ljudskih resursa, turizam i hotelijerstvo*
9	*Menadžment komuniciranja u hotelijerstvu i turizmu*
10	*Nove tehnologije u turističkom i hotelijerskom menadžmentu*
11	*Strategija razvoja turizma RS i BiH*
12	*SWOT analiza turističkog razvoja RS i BiH*
13	*Perspektive razvoja turizma i hotelijerstva Balkana: uključivanje u evropske tokove: izbor odgovarajuće strategije, održiv razvoj, socijalno preduzetništvo*
14	*II kolokvij*
15	*Seminarski radovi, priprema za ispit*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura:
Knežević, M. (2014). *Turistički i hotelijerski menadžment*, skripta, UPS - osnovna literatura**,**
Vujović, S. (2008). *Turistički i hotelski menadžment*, PMF, Novi Sad – osnovna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari -20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	MENADŽMENT UGOSTITELJSKOG SERVISA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	izborni	III	**7,0**	30	**30**	**Obavezni**
Šifra predmeta	**MT306**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus,Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi izučavanja predmeta: *Cilj predmeta je da kroz predavanja, vježbe i praktičnu nastavu studenti steknu znanja u vezi sa upravljanjem u sali za ručavanje bez obzira da li je u pitanju samostalni ili hotelski restoran. Cilj je da studenti nauče da sastave ponudu, organizuju uslužno osoblje, savladaju standardizaciju procesa usluživanja, nauče da rade u najnovijim softverima koji se koriste u restoranima i drugim ugostiteljskim objektima koji se bave usluživanjem hrane i pića, savladaju metodologiju praćenja zaliha, troškova i prihoda. Dalje, izučavanjem ovog predmeta studenti će biti ospobljeni da organizuju svečane prijeme i da se bave keteringom kao vidom mobilnog ugostiteljstva.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Uvod u menadžment ugostiteljskog servisa*					
2	*Planiranje i izrada sredstava ponude*					
3	*Planiranje i organizacija uslužnog osoblja*					
4	*Upravljanje zalihama*					
5	*Tehnike prodaje ugostiteljskih proizvoda i usluga; Lična prodaja; Sugestivna prodaja*					
6	*Usluživanje hrane i pića iz perspektive supervizora*					
7	*Standardizacija procesa usluživanja*					
8	*Naplata ugostiteljskih usluga; Rad u najnovijim softverima*					
9	*Kontrola prometa i prihoda*					
10	*Planiranje i organizacija banketa*					
11	*Planiranje i organizacija hladno-toplog bifea*					
12	*Planiranje i organizacija koktel partija*					
13	*Dogotovljavanje jela pred gostom*					
14	*Organizacija keteringa*					
15	*Analiza zadovoljstva gostiju pruženim uslugama*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: Kreditni koeficijent 0,233 Nedjeljno opterećenje: 9,32 sata	**U semestru:** **Ukupno opterećenje za predmet:210 sati** **Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi** **Kontinualna provjera znanja: 12 sati** **Završna provjera znanja: 5 sati** **Samostalni rad: 133 sata**					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima, praktičnom radu i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka*						
Literatura: Davis, B. Lockwood, A.(2008), *Food and Beverage Management*, Oxford Janićević, S. (2008), *Usluge u ugostiteljstvu sa tehnikom usluživanja, opreme i inventarom*, PMF, Novi Sad Tešanović, D. (2009), *Gastronomski menadžment*, VHŠ, Beograd Stojanović, M. Krasavčić, M. (2008), *Restoraterstvo 1*, VHŠ, Beograd Stojanović, M. Krasavčić, M. (2008), *Restoraterstvo 2*, VHŠ, Beograd						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	MENADŽMENT BAROVA I KAZINA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	III	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**MT308**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima: nema						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Upoznavanje studenata kroz teorijsku i praktičnu nastavu sa suštinom potrebe razvoja barova i uspješnosti poslovanja barova uz ostvarivanje maksimalnog kvaliteta usluga koje se gostima nude. Ishod predmeta treba biti osposobljenost studenata– budućih menadžera da organizuju i uspješno vode sve vrste savremenih barova i oblika barskog i kazinskog usluživanja.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Istorija barova*					
2	*Podjela pića*					
3	*Barska oprema*					
4	*Vrste čaša*					
5	*Alkoholni i bezalkoholni kokteli*					
6	*Priprema i usluživanje toplih napitaka*					
7	*Kafa, vrste i metode pripreme*					
8	*Kolokvijum I*					
9	*Sastavljanje barske karte*					
10	*Promocije događaja u baru*					
11	*Kontrola troškova u barskom poslovanju*					
12	*Primjena sanitarnih mjera u baru*					
13	*Upravljanje ljudskim resursima u baru*					
14	*Organizacija događaja u baru*					
15	*Kolokvijum II*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: Kreditni koeficijent 0,233 **Nedjeljno opterećenje:** 9,32 sata	**U semestru:** **Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati** **Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi** **Kontinualna provjera znanja: 12 sati** **Završna provjera znanja: 5 sati** **Samostalni rad: 133 sati**					
Obaveze studenata: prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvij, seminarski						
Literatura: Miron, A. Brown, D. R. (2011). *The Professional Bar & Beverage Manager's Handbook: How to Open and Operate a Financially Successful Bar, Tavern, and Nightclub*, Prentice book. NY. Katsigris, C. Thomas, C. (2013). *The Bar and Beverage Book*, Seedprint,California. Lončar, M. (2002). *Restoraterstvo*, Beograd Gagić, S. (2012). *Menadžment barova*, skripta.						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet: nema						

Pun naziv	RESTORATERSKI MENADŽMENT					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	izborni	III	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**MT307**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima: nema						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:						
Cilj predmeta je upoznati studente sa sistemima rada u restoraterskim objektima, načinom planiranja radnih aktivnosti, organizovanja poslova, rukovođenja i kontrolisanja ispravnosti obavljanja procesa. Studenti će biti osposobljeni da pravovremeno reaguju u datim okolnostima prepoznajući koje radnje treba sprovesti u datom mometu kako bi restoraterski objekat uspesno poslovao. Upoznaće se sa svim procesima vaznim u upravljanju restoranom.						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva:						
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Uvod u restoraterstvo. Sistemi rada u restoraterstvu, Klasifikacija restoraterskih objekata*					
2	*Menadžment u restoraterstvu. Pojam i uloga ugostiteljskih menadžera*					
3	*Specifičnosti restoraterskog menadžmenta*					
4	*Upravljanje gostovim doživljajem kvaliteta restoraterskih proizvoda i usuga*					
5	*Izrada studije izvodljivosti i biznis plana u restoraterstvu*					
6	*Mogućnosti finansiranja poslovanja*					
7	*Obračun cijena u restoraterstvu*					
8	*Kolokvijum 1*					
9	*Prodaja restoraterskih proizvoda i usluga*					
10	*Standardizacija u restoraterstvu*					
11	*Evropski standardi za restorane*					
12	*Inovacije u ponudi restoraterskih objekata*					
13	*Nabavka u restoraterstvu*					
14	*Organizacija svečanih obroka-banket, toplo-hladni bife, koktel parti*					
15	*Kolokvijum 2*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvij, seminarski*						
Literatura: Lončar, M. **(***2002). Restoraterstvo,* Univerzitetki udžbenik, Beograd Krasavčić, M. (2008). *Restoraterstvo 2*, VHŠ, Beograd; Gagić, S. (2014): *Osnove ugostiteljstva,* Alfagraf, Novi Sad. Gagić, S. (2013). *Restoraterski menadžment*, skripta						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet: nema						

II GODINA/IV SEMESTAR – HOTELIJERSTVO

Pun naziv	**KVALITET USLUGA U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU**					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezan	IV	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU145**					
Školska godina od koje se program realizuje			***2016/17***			
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Sticanje znanja iz poznavanja kvaliteta proizvoda i usluga u hotelijerstvu i turizmu je za studente hotelijerstva od velikog značaja, jer kvalitet postaje sve važniji turistički resurs. Izučavanjem ovog predmeta student će biti osposobljeni da ocjenjuju kvalitet, da prepoznaju kvalitet i da primjene standarde kvaliteta u oblastima: gastronomija, ali sve više i uoblasti smještajne industrije, gdje kvalitet postaje i obaveza i izazov.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode imetode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Uvod u predmet. Definicija i karakteristike proizvoda i usluga. Definisanje turističkog i hotelijerskog proizvoda i usluga.*					
2	*Karakteristike kvaliteta hotelskog smještaja (hotelski standardi za smještaj po osnovu klasifikacije i kategorizacije objekata za smještaj. Kvalitet hotelskog rublja. Kvalitet i standardi hotelske sobe i komunikacijskih prostora.*					
3	*Higijena kao značajan faktor kvaliteta smještaja. Uticaj rada recepcije na kvalitet smeštaja. Ponašanje i odnos osoblja hotelskog domaćinstva i njegov uticaj na zadovoljstvo gosta.*					
4	*Kvalitet hrane i pića. Senzorni kvalitet jela i pića (boja, ukus, miris, konzistencija, struktura, buke, plastičnost i elastičnost, tvrdoća, mekoća, temperatura jela i pića i dr.)*					
5	*Nutritivni kvalitet hrane i pića*					
6	*Mikrobiološki, zdravstveno-bezbjedni i tehnološki kvalitet hrane i pića*					
7	*Kolokvijum I*					
8	*Kvalitet usluživanja jela i pića, Kvalite tunutrašnjeg ambijenta sale za ručavanja (osvjetljenje,boje zidova, nameštaj i interijer, boje zidova, ugostiteljsko stono rublje, dekoracija, cvijeće.*					
9	*Uticaj uslužnog osoblja , muzke,higijene prostora, posuđa i ostalog inventara i osoblja.*					
10	*Uticaj spoljašnjeg ambijenta na kvalitet (parking, lokacija objekta, uređenost okoline, spoljnji izgled objekta i sl.)*					
11	*Uticaj strukture turističkog proizvoda na kvalitet turističkog programa*					
12	*Uticaj turističke destinacije na kvalitet turističke usluge*					
13	*Značaj satisfakcije i zadovoljstva gosta na uspješnu realizaciju turističkih programa*					
14	*Savremene metode anketiranja gostiju u cilju utvrđivanja kvaliteta turističkih i ugostiteljskih proizvoda i usluga*					
15	*Kolokvijum II*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje: 9,32 sata***	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x15= 60sati (predavanja+vježbe)*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***3avršna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma,*						
Literatura: Popov-Raljić, J. (2009). *Kvalitet proizvoda i usluga u turizmu i hotelijerstvu*, PMF, Novi Sad - osnovna literatura Kosar, LJ, Rašeta, S. (2005). *Izazovi kvaliteta – Menadžment kvaliteta u hotelijerstvu*, Viša hotelijerska škola, Beograd- dopunska literatura						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	GASTRONOMSKI MENADŽMENT SA GASTRONOMSKIM TURIZMOM					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	III	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU142**					
Školska godina od koje se program realizuje			***2016/17***			

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: *nema*

Ciljevi izučavanja predmeta: *Cilj predmeta je da se studenti kroz program osposobe da sagledaju mjesto i ulogu Gastronomskog menadžmenta u kuhinjama hotelijerske i restoraterske industrije, da savladaju organizaciju i upravljanje kuhinjama, savremenu opremu, instalacije i sredstva male, srednje, i velike kuhinje. Zatim da savladaju osnovne tehnološke procese prijema, skladištenja, čuvanja i toplotne obrade hrane, zatim da se osposobe da planiraju, organizuju, upošljavaju i kontrolišu izvršenje zadataka u kuhinji. Da upoznaju i upravljaju sanitarnim, bezbjednosnim i standardima koji regulišu kvalitet hrane. Upoznavanje sa svim nivoima menadžmenta u gastronomiji, hotelske i restoraterske industrije. Savladavanje svih funkcija i načina rukovođenja u velikim, srednjim i malim kuhinjama. Planiranje, organizovanje, kordiniranje i upošljavanje i kontrole, poslova prijema, čuvanja, skladištenja, toplotne obrade i serviranja namirnica i pripremljene hrane. Savladavanje osnovnih pravila sastavljanja jelovnika, menia, kalkulacija i cijena. Sanitacija i zaštita namirnica i hrane i upravljanje kvalitetom proizvoda i usluga koje pružaju.Utvrđivanje tehnika i procedura u postupcima manipulacije namirnicama i jelima. Da se savlada značaj gastronomije za razvoj turizma (gastro manifestacije kao što su Dani vina, Dani piva, Dani šljive i rakije, Kobasicijade, Kupusijade, Oktober fest i sl.). Značaj i mjesto hrane u strukturi turističkog proizvoda. Hrana kao motiv turističkih kretanja, turističke škole kuvanja i uloga i značaj prepoznatljivih gastro proizvoda regije na razvoj turizma.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	Uvod u Gastronomski menadžment: Pojam, definisanje, zadaci, uloga u ugostiteljstvu. Mjesto gastronomije među naukama koje izučavaju hranu
2	Podjela ugostiteljskih kuhinja
3	Osnovne funkcije kuhinjskog menadžmenta: planiranje, organizovanje, upošljavanje, kordinacija, kontrola. Tehničko-tehnološki proces u proizvodno uslužnim odjeljenjima.
4	Oprema, instalacije i sredstva male, srednje i velike kuhinje. Raspored i nomenklatura opreme po odjeljenjima, krupnog i sitnog inventara, kuhinjskog posuđa, alata i pribora.
5	Organizacija, prijem, skladištenje i grube obrade namirnica u kuhinji. Procedure prijema skladištenje mesa i mesnih prerađevina
6	Organizacija pripreme i osnovnih elemenata fondova i temeljaca savremene kuhinje, supe i čorbe, sosovi, garniture u kuhinji. Procedure izrade normativa fondova i sosova i recepture njihove izrade.
7	Organizacija rada hladne kuhinje (priprema predjela). Procedure za pripremu: hladna predjela, salate, Normativi i postupak pripreme hladnih predjela: od mesa, povrća i voća. Salate - normativi i receptura
8	Organizacija rada na pripremi jela od riba, školjki i rakova. Procedure za pripremu jela od riba, rakova i školjki, normativi i recepture
9	Organizacija svečanih obroka u ugostiteljstvu: koktel partije hladni i hladno-topli bifei, banket. Procedure pripreme svečanih obroka, normativi i kalkulacije
10	Organizacija toplotne obrade mesa: pečenje, kuvanje, dinstanje. Značaj i podjela gotovih jela. Organizacija pripreme jela po narudžbi. Procedure i postupci na pripremi pečenja, dinstanih i gotovih jela od mesa. Gotova jela: normativi, recepture. Jela po narudžbi: normativi i recepture
11	Organizacija pripreme jela pred gostom. Procedura pripreme jela pred gostom normativi i recepture
12	Organizacija serviranja i čuvanja toplotno obrađenih jela normativi, jelovnici i menii. kalkulacije, recepture normativi toplotno obrađenih jela,
13	Organizacione mjere na sprečavanju zagađenja i trovanja hranom (HACCP standardi). Sistemi rada kuhinja: - a la cart, pansionski i integral
14	Upravljanje kvalitetom jela; Tehnički standardi u kuhinji: marža i ostali normativi Izrada kalkulacija i formiranje 3 proširena menia.
15	Uticaj ostalih poslovnih funkcija ugostiteljskog preduzeća na funkcionisanje kuhinje

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*

Literatura:

Tešanović, D. (2009) *Gastronomski menadžment,* Beograd - osnovna literatura

Knight, J. B.Quanty (2005). *Food production, planning, and management,* New York, Indiana University fort Wayne - dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	POSLOVNI ENGLESKI JEZIK II				
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**	
	Obavezni	IV	**7,0**	30	30
Šifra predmeta	**OP512**				
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***				
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*					
Uslovljenost drugim predmetima:					
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Osposobiti studente za dobro komuniciranje (pismena i usmena korespodencija) na engleskom jeziku. Studenti će biti sposobni za osnovnu komunikaciju koju zahtijeva studij turizma i hotelijerstva*					
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*					
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*					
Sadržaj predmeta po sedmicama:					
1	*Half the world in cities Question Words*				
2	*China-EU textile talks continue, Prepositions of Time*				
3	*Outsourcing on the increase, Can,Ability, Contractions, Permission*				
4	*Vodafone ends $60m Man Utd shirt deal, Conjunctions: And/But/Or/So/Because*				
5	*Coca-Cola unveils new global ad strategy Adverbs of Frequency Adverb Position*				
6	*Surprise upswing in US economy, Prepositions and Conjunctions of Time - for / during / while / when*				
7	*New life given to Kyoto Protocol, Translation of a given text*				
8	*Japan to resume US beef imports*				
9	*Prepositions and Conjunctions of Time - before / after / as / as soon as / by / from / until*				
10	*The Asian Economic Community is comingIndefinite Pronouns*				
11	*Time Warner picks new president, The -ing form*				
12	*Divorce rate explosion expected in JapanGerunds and Infinitives: Verb+Gerund / Verb+ Infinitive*				
13	*Regional accents are 'bad for business', Discussion on a given topic*				
14	*Microsoft targets Apple iTunesjedinica, Adverbs of Degree,Wall Street pays record bonuses*				
15	*Seminarski radovi, kolokviji, priprema za ispit, Present Perfect, Role play, Revision of all curriculum*				
Opterećenje studenata po predmetu:					
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***				
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*					
Literatura: Višekruna, G. *Engleski jezik II, skripta*, UPS, Banja Luka Mascull, B. (2002). *BusinessVocabulary in Use: Intermediate*, Cambridge: Cambridge University Press Murphy, R. (2004). *English Grammar in Use. (3. izdanje),* Cambridge: Cambridge University Press Farrall, C. and Lindsley, M. (2008). *Professional English in Use: Marketing,* Cambridge: Cambridge University Pre					
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*					
Posebna napomena za predmet:nema					

Pun naziv	UPRAVLJANJE LJUDSKIM RESURSIMA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	IV	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**MT303**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus,Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:nema						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *U savremenim uslovima upravljanje ljudskim resursima se izdvojilo u samostalnu profesiju, pa je izučavanje ove discipline, postalo izuzetno značajno ne samo za rukovodioce ekonomske, već i ostalih struka. Zato je upoznavanje sa predmetom, ciljevima i funkcijama izuzetno važno.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Značenje, važnost, sadržaj upravljanja ljudskim resursima*					
2	*Specifičnosti upravljanja ljudskim resursima*					
3	*Značenje osnovnog koncepta i pojmovna razgraničenja*					
4	*Ciljevi i načela, Funkcije menadžmenta, radna snaga i ljudski resursi, Rukovođenje kao upravljanje organizacijskim ponašanjem*					
5	*Psihološka određenja rukovođenja*					
6	*Teorije rukovođenja*					
7	*Konteks upravljanja ljudskim resursima*					
8	*Stil rukovođenja*					
9	*Dimenzionalni pristup, osobine uspješnih menadžera - određenje, značaj i ograničenja*					
10	*Planiranje ljudskih potencijala, Opšta pitanja i značaj planiranja*					
11	*Globalni menadžmemt ljudskih resursa*					
12	*Ekonomija ljudskog kapitala*					
13	*Menadžment znanja*					
14	*Kadrovski menadžmenti i menadžment ljudskih potencijala multinacionalnih kompanija*					
15	*Seminarski radovi, kolokviji i priprema za zavrsni ispit*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10.667 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati*** ***Aktivna nastava: 6 h 15 = 90 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma,*						
Literatura: Klincov, R. Ristić, Ž. i drugi (2006). *Menadžment ljudskih resursa*, UPS, Banjaluka; - osnovna literatura Zrnić, M. (2009). *Menadžment ljudskih resursa*, UPS, Banja Luka – dodatna literatura						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispitd- 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	MEĐUNARODNI MENADŽMENT I MARKETING					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	IV	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**MT312**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Upoznavanje studenata sa teorijskim i praktičnim znanjima i vještinama u oblasti međunarodnog menadžmenta i marketinga, sa inputima praktične nastave i stručne prakse. Praktično ovladavanje nastavnim gradivom studijskog programa jeste ciljna funkcija predmetnog sadržaja sa implementirajućim znanjima aplikativnog softvera integralnog međunarodnog menadžmenta i marketinga koncepta sa stanovišta profitnih ciljeva poslovnih entiteta i finansijskih institucija, kao i za uspješno planiranje, organizaciju i realizaciju poslova odnosa sa javnošću u globalnom biznisu.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Uloga međunarodnog menadžmenta i marketinga u multinacionalnim kompanijama i na globalnom tržištu*					
2	*Definisanje modernog menadžmenta i marketinga, politika proizvoda, politika distribucije*					
3	*Politika promocije prodaje, politika prodajnih cijena, organizacija menadžmenta i marketinga*					
4	*Proces uvođenja menadžmenta i marketinga u preduzeća, menadžment i marketing kao profesija*					
5	*Opšta poslovna i menadžment i marketing strategija*					
6	*Instrumenti za definisanje marketing menadžment strategije, analiza i praćenje marketing okruženja preduzeća*					
7	*I kolokvijum - marketing istraživanja i predviđanja tržišta, marketing informacioni sistemi*					
8	*Selekcija i pozicioniranje ciljnih tržišta*					
9	*Marketing planiranje i odlučivanje, planiranje marketing programa*					
10	*Sistem upravljanja proizvodom, menadžment prodaje*					
11	*Međunarodni menadžment i marketing*					
12	*Industrijski menadžment i marketing*					
13	*Odnosi s javnošću*					
14	*II kolokvijum - Javnost i javno mnenje, sponzorstvo*					
15	*Korporativni identitet, promocija, studija slučaja – Seminarski rad*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,267* ***Nedjeljno opterećenje: 10.667 sata***	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati*** ***Aktivna nastava: 6 x15 = 90 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma*						
Literatura: Petrović, P. i Stanić, M. (2007). *Međunarodni menadžment i marketing*, UPS, Banja Luka Popesku, J. (2002): *Marketing u turizmu*, Čigoja štampa, Beograd. P. Kotler, Mate (2005): *Upravljanje marketingom*, Zagreb. Čerović, S. (2003). *Menadžment u turizmu*, Prirodno-matematički fakultet, Novi Sad Čerović, S. (2002). *Strategijski menadžment turističke privrede Srbije*, Beograd						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	EKONOMIKA TURIZMA I UGOSTITELJSTVA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	obavezan	IV	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**EK116**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta: *Sticanje znanja iz oblasti nastavnog predmeta Ekonomika turizma. Izučavanje osnovnih karakteristika turizma, teorijske osnove ekonomike i organizacije turizma, turističkog tržišta, karakteristika razvoja turizma i turističke politike u svijetu i kod nas, uslova i mogućnosti razvoja turizma kod nas.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Osnovna obilježja ugostiteljstva kao ekonomske kategorije*
2	*Ekonomika ugostiteljstva u sistemu nauka*
3	*Ekonomski značaj i uloga ugostiteljstva u privredi*
4	*Karakteristike usluga*
5	*Ugostiteljstvo kao privredna djelatnost*
6	*Kolokvij I*
7	*Najveći ugostiteljski lanci u svijetu*
8	*Poslovna filozofija i principi poslovanja ugostiteljskih lanaca*
9	*Ekonomska propaganda, imidž proizvoda, korišćenje masovnih medija, odnosi sa javnošću i lokalnom zajednicom ugostiteljskih preduzeća*
10	*Saradnja sa proizvođačima i dobavljačima hrane i pića*
11	*Postupci oblikovanja ugostiteljskog proizvoda*
12	*Ekonomski faktori razvoja ugostiteljstva*
13	*Perspektive i budući trendovi na tržištu*
14	*Primjena stranih iskustava u domaćem poslovanju.*
15	*Kolokvij II*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura:

Malešević, Đ, Nikolić, M. (1995): *Organizacija ugostiteljskih preduzeća*, Meridijan, Beograd

Unković, S, Zečević, B. (2008): *Ekonomika turizma*, Čugura print, Beograd

Milenković, S. (2009): *Turizam i ekonomija*, Ekonomski fakultet, Kragujevac

Dobre, R. *Ekonomika i organizacija ugostiteljskih preduzeća*, Visoka škola za turizam, Šibenik

Smith, I. (2006): *Improving traceability in food processing and distribution*, CRC

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari-20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

III GODINA/V SEMESTAR – HOTELIJERSTVO

Pun naziv	**SANITACIJA I BEZBJEDNOST U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU**					
Skraćeni naziv	**Statu**	**Semestar**	**ECT**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezan	V	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU146**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Osnovni zadatak predmeta je da studenti savladaju osnovna znanja iz mikrobiologije (bakterije, viruse, kvasce), upoznaju sa biološkim otrovima, trovanjima, pesticidima i antibioticima u hrani. Posljedicama upotrebe genetski modifikovane hrane i funkcionalne hrane, štetnosti prekomjerne upotrebe aditiva i konzervanasa u hrani. Predmet treba da pruži i znanja o putevima dospjeća štetnih materija u hranu te o preduzetim mjerama pri kupovini, skladištenju, pripremi hrane i serviranju. Neophodno je savladati nove tehnike bezbjednosti hrane, upoznati se sa HACCAP (Harard Analysis and Critical Control Point) kao sistemom zaštite od zagađenja hrane. Uticaj hotelskog prostora na zaštitu potrošača (raspored prostorija, podova, zidovi, svjetlost, ventilacija, vodosnabdijevanje, odlaganje smeća i sanitarne prostorije). Pranje posuđa, inventara, prostorija, opreme, rublja i radne odjeće. Uticaj zdravlja zaposlenih, radne i zaštitne odjeće i lične higijene na zaštitu hrane i gostiju. Hotelska higijenska praksa. Upotreba deterdženata i dezinfekcije u održavanju higijene (dobra higijenska praksa). Mjere dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije u hotelu. Poznavanje simptoma i bolesti izazvanih hranom i mjerama za sprečavanje trovanja.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode imetode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacija*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Uvod u sanitarnu zaštitu i bezbjednost u ugostiteljstvu*					
2	*Pojam sanitarne zaštite*					
3	*Pojam bezbjednosti i hrane*					
4	*Internacionalna bezbjednost hrane*					
5	*Nacionalna bezbjednost hrane*					
6	*Podjela mikroorganizama*					
7	*Kolokvij 1*					
8	*Biološki otrovi, pesticidi i antibiotici u hrani*					
9	*Posljedice upotrebe genetski modifikovane hrane, Aditivi i konzervansi u hrani*					
10	*Putevi dospjeća štetnih materija u hranu i njihovo sprječavanje; Trovanje hranom*					
11	*Nove tehnike bezbjednosti hranom (HACCAP); Uticaj rasporeda hotelskog prostora na zaštitu gostiju*					
12	*Čišćenje i pranje inventara, posuđa, opreme prostorija, rublja i radne odjeće*					
13	*Uticaj zdravlja zaposlenih, lične i radne higijene na zaštitu hrane i gostiju. Dobra hotelska higijenska praksa. Mjere dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije u hotelijerstvu.*					
14	*Kolokvij 2*					
15	*Seminarski i praktični rad*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata:*Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma*						
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma*						
Literatura: Grujić, R. (2000). *Nauka o ishrani čovjeka*, UBL Tešanović, D. (2010). *Sanitacija i bezbjednost u hotelijerstvu,* PMF - osnovna literatura Brown, M. (2002). *Microbiological risk assessment in food procesing*, VVoodhead publiching limited, Kembridg - dopunska literatura						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova, (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	STRATEGIJSKI MENADŽMENT UGOSTITELJSKO TURISTIČKIH PREDUZEĆA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
SM	**Obavezni**	**V**	**7,00**	**30**	**30**	
Šifra predmeta	**MT 332**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Ovladavanje osnovnim znanjima strategija na koorporativnom, poslovnom i funkcionalnom nivou. Zatim prenošenje tih znanja i vještina na nivo ugostiteljskih preduzeća. Povezivanje ugostiteljstva sa turizmom, od kojeg je veliki dio turističko ugostiteljstvo, je od velikog značaja. Studenti će biti osposobljeni da gledaju globalno, strategijski na ugostitelsjtvo u cjelini, a onda na turističko ugostiteljstvo kao važan segment ugostiteljstva. Prepoznavanje naših ugostiteljskih potencijala kao elemenata razvoja turizma turističkih destinacija je od posebnog značaja.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Metode usmenog izlaganja, multimedijalne metode, izvođenje vježbi* seminarski

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Osnovni pomovi o strategijskom menadžmentu; Proces, faze i koncept SM; Planiranje, dugoročno planiranje i strateško planiranje; Utvrđivanje strategija; Implementacija strategija.*
2	*Utvrđivanje strategijske vizije, poslovne misije i ciljeva; **Vježba 1**: Menadžment planiranja, algoritmiranje planiranja, primjeri misija (Unilever).*
3	*Analiza eksternog i internog okruženja; **Vježba 2:** Analiza vizije i misije nekih velikih svjetskih sistema (MERK 1979, GIROSPORTDESING, itd.).*
4	*Strategije – Definisanje i izbor strategija; **Vježba 3:** Analiza okruženja preduzeća, Analiza vanjskog okruženja, Analiza internog okruženja.*
5	*Ključne odrednice pojedinih strategija; **Vježba 4**: Strategije u grani djelatnosti; Adižesova metodologija odlučivanja.*
6	*Strategijski menadžment i njegove tehnike;**Vježba 5**: Strategije na nivou funkcija; Strategije SPJ; Strategije koorporacije.*
7	*Implementacija strategija;Osnovni koncept strategijskih primjena; Kontigencijska teorija **Vježba 6:** Delfi metoda, Metoda kritičnih faktora, metoda simulacije, Metoda scenarija, Portfolio menadžment;BCG matrica;Nova BCG matrica; GE McKinsey matrica; SPACE matrica ADL matrica – matrica zrelosti; Shell matrica.*
8	*I parcijalni ispit: Primjena testa I SM*
9	*Kontrola i strateška kontrola; Pojam i svrha kontrole; Strateška kontrola kao proces i sistem povratne veze. **Vježba 7:** Uvođenje struktura za implementaciju strategija; Dimenzije organizacione strukture; Vertikalna diferencijacija; Horizontalna diferencijacija; Efikasnost implementacije odluka prema Isaku Adižesu.*
10	*Preduzetništvo i preduzetnička strategija; **Vježba 8:** Tipovi preduzetnika; Savremene tendencije u preduzetništvu; Ekonomski aspekti razvoja preduzetništva; Socijalni aspekti razvoja preduzetništva; Politički aspekti razvoja preduzetništva.*
11	*Strategijsko planiranje; **Vježba 9:** Strategija preduzetništva u uslužnim djelatnostima; Strategija preduzetništva u javnom sektoru.*
12	*Poslovni plan; Izabrane preduzetničke strategije (strategija privrednog razvoja, strategija preduzeća, stretegija proizvođača, stretegija maloprodaje, strategija standardizovane ponude, strategija diferencirane ponude, strategija dizajniranja organizacione strukture preduzeća, strategija „ko će brže ko će više“, strategija „udri tamo gdje ih nema“ , strategija „tržišnih niša“; **Vježba 10:** Sadržaj poslovnog plana, Poslovni model.*
13	*Strategije prjektnog menadžmenta; **Vježba 11:** Projekti i projektvanje; Obrada jednog projekta:opšti pristup, bitna obilježja, ciljevi projekta, projektni zadaci, faze projektovanja, životni ciklus projekta.*
14	*Prezentacija seminarskih radova:**Vježba 12:** Odbrana seminarskih radova, rasprave, analize, zaključci*
15	*II parcijalni ispit: Usmeni ispit*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati***
koeficijent 0,233	***Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi***
Nedjeljno	***Kontinualna provjera znanja: 12 sati***
opterećenje	***Završna provjera znanja: 5 sati***
9,32	***Samostalni rad: 133 sata***

Obaveze studenata: *Prisustvo nastavi i vježbama; Izrada seminarskog rada, Polaganje prvog parcijalnog ispita, polaganje drugog parcijalnog ispita.*

Literatura: Ferizović, M, Radić R. (2005). *Strateški menadžment*, FPS, Banja Luka
Radić, R. (2008). *Strategijski menadžment*, UPS, Banja Luka – osnovna literatura
Radić, R. (2008). *Osnove menadžmenta i preduzetništva*, UPS, Banja Luka
Radić, R. (2008). *Strategijski menadžment u uslovima tranzicije*, Comesgrafika, Banja Luka - dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	RAČUNOVODSTVO U HOTELIJERSTVU					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	obavezan	V	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**AC640**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:
Upoznavanje sa teorijskim i praktičnim znanjima i vještinama iz oblasti menadžmenta računovodstva, posebno u privrednim finansijskim institucijama ali i na svim drugim nivoima organizacije. Izučavanje teorije, organizacije, metodologije računovodstva na način koji odgovara promjenama sa kojima će se sve više suočiti teorije i praksa. Izložiće se samo načelne i trajne osnove o računovodstvu. Studenti će biti osposobljeni da samostalno vode osnovno računovodstvo, pogotovo malih preduzeća, kakva će biti, pretežno, u našoj zemlji. Biće osposobljeni da pripremaju računovostvene evidencije za agencije ili ovlaštene knjigovođe.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Pojam, uloga i značaj računovodstva*
2	*Istorijski aspekti razvoja računovodstva*
3	*Organizaciona struktura računovodstva*
4	*Računovodstvena načela i principi*
5	*Operativna evidencija*
6	*Sredstva preduzeću, izvori sredstava, izvori vanposlovnih sredstava*
7	*Prihodi i rashodi- Kolokvij I*
8	*Obračun troškova i učinka u proizvodnji. Bilans stanja i bilans uspjeha*
9	*Sistemaska i hronološka evidencija. Računovodstveni tretman osnovnih sredstava*
10	*Kontni okvir i kontni plan*
11	*Specifičnosti računovodstva proizvodnih preduzeća*
12	*Specifičnosti računovodstva trgovinskih preduzeća*
13	*Knjigovodstveno obuhvatanje poslova ekonomoske razmjene sa inostranstvom*
14	*Računovodstvo fondova - Kolokvij II*
15	*Računovodstvo javnog sektora - Seminarski rad*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura:
Vukša, S. Babić, Z. Milojević, I. (2011). *Računovodstvo*, UPS, Banjaluka – osnovna literatura
Vukša, S. (2006). *Finansijsko računovodstvo*, UPS, Banja Luka - dopunska literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	POSLOVNI STRANI JEZIK-RUSKI JEZIK 1					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	V	**7,0**	30	**30**	
Šifra predmeta	**OP519**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta: *Osposobiti studente za dobro komuniciranje (pismena i usmena korespodencija) na ruskom jeziku, Razvijanje lingvističke, komunikativne i kulturološke kompetencije iz oblasti usmene i pisane komunikacije sa ciljem sticanja svijesti o funkcionisanju stranog i maternjeg jezika i usvajanja jezičkih vještina do nivoa definisanog programskim minimumom.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacija*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1. *Imenice /imeničke osnove;*
2. *nomen substantivum, nomina substantiva , существительные, склоняемая часть речи*
3. *deklinacija (tipovi) nesklonjive imenice;*
4. *kategorija roda;*
5. *kategorija padeža;*
6. *kategorija živo-neživo*
7. *Kolokvijum*
8. *существительные;*
9. *имя существительное*
10. *имена существительные*
11. *ruski gradovi*
12. *turističke atrakcije rusije*
13. *ruska umetnost*
14. *ruska kultura i navike*
15. *kolokvijum*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi*

Literatura: *preporuka predmetnog nastavnika/predavača*

Bojić, S. (1996): *Business rečnik : rusko-srpski,srpsko-ruski*, Beograd

Cvejić, M. i Kolomejceva-Jovanović L. (1997): *Englesko-rusko-srpski i rusko-englesko-srpski poslovni rečnik*, Beograd: Savremena administracija

Jovanović, M. (2004): *Poslovni rečnik: rusko-srpski, srpsko-ruski: russko-serbskiй, serbsko-russkiй,* Beograd : Građevinska knjiga

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	POSLOVNI NJEMAČKI JEZIKI					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	V	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**OP518**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Usvajanje gramatičkih, leksičkih i ortografskih minimuma jezika i sticanje automatizovanih vještina, upotrebe njemačkog jezika kao sredstva komunikacije uz produbljivanje razumijevanja govora, čitanja i pisanja i obrađivanja stručne terminologije na nivou A2 prema zajedničkom evropskom okviru za jezike. Akcenat je na razvijanju gramatičke, sociolingvističke, strategijske kompetencije i kompetencije na nivou diskursa.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Upoznavanje sa studentima kroz vježbu I konverzaciju, Inicijalni test studenata u svrhu utvrđivanja osnovnog znanja njemačkog jezika, Usmena provjera na osnovu testa. Abeceda i glasovi njemačkog jezika.*					
2	*Pozdravljanje prilikom susreta i na rastanku. Predstavljanje. Glagol sein.*					
3	*Prezent pravilnih glagola. Naglašavanje riječi.*					
4	*Lične zamjenice. Zapisivanje imena. Razumijevanje telefonskog poziva.*					
5	*Gdje živite? Lični podaci. Red riječi.*					
6	*Kako se postavljaju pitanja.W-Fragen. Brojevi do hiljadu.*					
7	*Određeni i neodređeni član u nominativu. Möbel im Haushalt. Obrada vokabulara na temu „namještaj u kući“*					
8	*Glagoli sa razdvojivim prefiksom*					
9	*Negacija glagola i imenice*					
10	*Prezent nepravilnih glagola*					
11	*Obrada imenica u njemačkom jeziku, množina i jednina imenica. Složenice.*					
12	*Seminarski rad. Provježbavanje obrađenih gramatičkih jedinica*					
13	*Obrada teksta "Essen und Trinken". Obrada vokabulara u vezi "jela" i "pića" Usmena diskusija o tekstu u cilju vježbanja govornog jezika.*					
14	*Određeni i neodređeni član u akuzativu*					
15	*Vježbanje pređenog gradiva. Kolokvij*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijum.*						
Literatura: *Njemački jezik I, skripta, UPS Banja Luka- osnovna literatura Themen aktuell 1, Hueber Verlag. – dodatna literatura*						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet: nema						

III GODINA/VI SEMESTAR - HOTELIJERSTVO

Pun naziv	**EKONOMIKA HOTELIJERSTVA I UGOSTITELJSTVA**					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	obavezan	VI	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**EK117**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta:
Izučavanje osnovnih karakteristika turizma,teorijske osnove ekonomike i organizacije turizma, turističkog tržišta, karakteristika razvoja turizma i turističke politike u svijetu i kod nas, uslova i mogućnosti razvoja turizma kod nas.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Osnovna obilježja ugostiteljstva kao ekonomske kategorije*
2	*Ekonomika ugostiteljstva u sistemu nauka*
3	*Ekonomski značaj i uloga ugostiteljstva u privredi*
4	*Karakteristike usluga*
5	*Ugostiteljstvo kao privredna djelatnost,*
6	*Kolokvij I*
7	*Najveći ugostiteljski lanci u svetu*
8	*Poslovna filozofija i principi poslovanja ugostiteljskih lanaca*
9	*Ekonomska propaganda, imidž proizvoda, korišćenje masovnih medija, odnosi sa javnošću i lokalnom zajednicom ugostiteljskih preduzeća*
10	*Saradnja sa proizvođačima i dobavljačima hrane i pića*
11	*Postupci oblikovanja ugostiteljskog proizvoda*
12	*Ekonomski faktori razvoja ugostiteljstva*
13	*Perspektive i budući trendovi na tržištu*
14	*Primjena stranih iskustava u domaćem poslovanju.*
15	*Kolokvij II*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura:

Malešević, Đ., Nikolić, M. (1995): *Organizacija ugostiteljskih preduzeća*, Meridijan, Beograd,
Unković, S. Zečević, B. (2008): *Ekonomika turizma*, Čugura print, Beograd
Milenković, S. (2009): *Turizam i ekonomija*, Ekonomski fakultet, Kragujevac
Dobre, R. *Ekonomika i organizacija ugostiteljskih preduzeća* , Visoka škola za turizam, Šibenik
Nikolić, D. (2011): *Ekonomika u hotelijerstvu-teorija, metodologija, primjena*, Visoka hotelijerska škola strukovnih studija, Beograd
Spasić, V. Čerović S. (2013): *Ekonomsko-finansijska analiza poslovanja preduzeća u hotelijerstvu i turizmu*, Singidunum, Beograd
Smith, I. (2006): *Improving traceability in food processing and distribution*, CRC

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Preispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	MENADŽMENT HRANE I PIĆA				
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**	
	Obavezan	**VI**	**8,0**	**60**	**30**
Šifra predmeta	**TU137**				
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***				
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademske, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*					
Uslovljenost drugim predmetima:					
Ciljevi izučavanja predmeta: *Sticanje znanja iz oblasti nastavnog predmeta Menadžment hrane i pića . Studenti se kroz teorijsku i praktičnu nastavu upoznaju sa pravnom regulativom uvoza i distribucije hrane i pića, kao i poslovanja sa domaćom hranom i pićem.*					
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*					
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja. Nastavni modaliteti inkorporiraju: analizu slučaja, projektne zadatke, referate okruglih stolova, esejska pitanja, pismene vježbe, domaće radove, tekstove, mentorski rad i video prezentacije.*					
Sadržaj predmeta po sedmicama:					
1	*Uvod u menadžment hrane i pića;*				
2	*Značaj veličine ugostiteljskog objekta na organizaciju rada i rukovođenje poslovima hrane i pića*				
3	*Vrste, raspored i obim dnevnih obroka i njihov uticaj na uspostavljanje organizacije*				
4	*Vrste restoraterskih usluga*				
5	*Hotelski restorani; Restorani brze hrane; Privatni klubovi*				
6	*Turističko ugostiteljski restorani; Socijalno restoraterstvo;*				
7	*Uslov i način otvaranja ugostiteljskih objekata*				
8	*Proizvodnja i serviranje (metode obrade i serviranja hrane i pića)*				
9	*Sistemi kontrole prihoda, kompjuterizovni sistemi, predviđanje i operativni pokazatelji*				
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	*Upravljanje kvalitetom u poslovnim operacija hrane pića (definicija, značaj, sistemski pristup)*				
13	*Piće – uslov uvoza pića*				
14	*Pojam i vrste akcizne robe.*				
15	*Trendovi i razvoj (potrošački trendovi, zaštita životne sredine, finansiranje rada, etička pitanja)*				
Opterećenje studenata po predmetu:					
Nedjeljno: Kreditni koeficijent 0,267 Nedjeljno opterećenje: 10.667 sata	**U semestru:** **Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati** **Aktivna nastava: 4 x15 = 60 sati predavanja i vježbi** **Kontinualna provjera znanja: 12 sati** **Završna provjera znanja: 5 sati** **Samostalni rad: 163 sata**				
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma*					
Literatura: Davis, B, Lockwood, A.(2008), *Food and Beverage Management,* Oxford Janićević, S. (2008), *Usluge u ugostiteljstvu sa tehnikom usluživanja, opreme i inventarom,* PMF, Novi Sad Tešanović, D. (2009), *Gastronomski menadžment,* VHŠ, Beograd Stojanović, M, Krasavčić, M. (2008), *Restoraterstvo 1,* VHŠ, Beograd Stojanović, M, Krasavčić, M. (2008), *Restoraterstvo 2,* VHŠ, Beograd					
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*					
Posebna napomena za predmet:					

Pun naziv	ISTORIJSKO KULTURNO NASLJEĐE I TURIZAM					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	VI	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU112**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, prvi ciklus,Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta: *Upoznavanje studenata sa Istorijom BiH. Upoznavanje studenata sa istorijom naših susjeda, kao i sa istorijskom analizom zemalja koje su se neprestano borile za naš region.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Kultura i turističke vrijednosti*
2	*Kultura i način života*
3	*Veza između kulture i turizma*
4	*ICOMOS i kulturna politika Evrope*
5	*Tvorevine ljudskog stvaralaštva i turizam*
6	*Turistička valorizacija i kulturno nasljeđe*
7	*I kolokvijum - Turistička valorizacija i kulturno nasljeđe*
8	*Značajnije kulturno stvaralaštvo na prostoru zapadnog balkana od praistorije do savremenog doba*
9	*Vizantijsko stvaralaštvo*
10	*Umjetnost na prostoru Bivše jugoslovenske republike Makedonije*
11	*Romansko, gotsko i i renesansno stvaralaštvo*
12	*Predromanska i romanska umjetnost*
13	*Uticaj kulture islama*
14	*II kolokvijum - Umjetnost novog i savremenog doba*
15	*Folklor, istorijski spomenici i spomen-obilježja,muzeji i galerije*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent 0,233	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati***
Nedjeljno opterećenje: 9,32 sata	***Aktivna nastava: 4 x15= 60sati (predavanja+vježbe)***
	Kontinualna provjera znanja: 12 sati
	3avršna provjera znanja: 5 sati
	Samostalni rad: 133 sata

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma,*

Literatura:

Tomka, D. (1998): *Kultura, umetnost, turizam* , PMF, Novi Sad
Vujačić, D. *Istorijsko kulturno nasleđe i turizam*

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	POSLOVNI ENGLESKI JEZIK III					
Skraćeni naziv	**Statu**	**Semestar**	**ECT**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	VI	**7,0**	30		**30**
Šifra predmeta	**OP513**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima: *Položeni ispiti Poslovni jezik I i Poslovni jezik II*						
Ciljevi izučavanja predmeta: *Postizanje nivoa B1+ Zajedničkog okvira za jezike Savjeta Evrope (CEF) i osposobljavanje studenata za samostalno učenje i korišćenje rječnika.*						
Ishod učenja nastavnog predmeta: *Na nivou B1^{+} studenti će moći da pruže potrebnu, konkretnu informaciju uz ograničenu preciznost u izražavanju, da objasne zašto nešto predstavlja problem, sažmu i daju svoje mišljenje o kratkoj priči, članku, razgovoru, te provjere i potvrde informacije uz povremeni zahtjev da se nešto ponovi ukoliko je govor prebrz. Moći će komunicirati kroz pojednostavljene teksove u vezi sa poslovnim pitanjima ili onim od ličnog interesa. Studenti će takođe moći da stupe u nepripremljen razgovor na poznate teme.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i analiza slučaja, prezentacije, projektni zadaci*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Better tables for beautiful people in Paris restaurants, Initiating and closing conversation, Expressing opinions, language of agreeing and disagreeing (phrases).*					
2	*Americans spending at record rates, Present Perfect vs. Past Simple, Synthesizing, Evaluating, glossing information (phrases)*					
3	*Free Wi-Fi top of hotel guests wish list , Present Perfect vs. Present Perfect Continuous, Business expressions*					
4	*Time Warner marketing stunt creates terror, Past Perfect*					
5	*Rio carnival says "no" to violence, Reported Speech*					
6	*Banja Luka – Culture and Tourism, Describing places, Phrasal Verbs*					
7	*I Kolokvijum, Translation practice, Discourse markers*					
8	*Online dining, Modals – must, can't (deduction), should (advice), might, may (probability), Hedging" in Scientific Writing, Will and going to for prediction*					
9	*Airline to charge passangers by weight, Relative Clauses, Future Continuous*					
10	*Scientists discover healthier pizza, Passive, Taking the initiative in interaction (phrases)*					
11	*Survey reveals management pet hates, Proverbs, Question tags*					
12	*British TV bans Australian tourism ad, Wish (subjunctive), Adverbs, Developing an argument (phrases)*					
13	*Men Suffer From Compulsive Shopping Too, Conditional Sentences (2^{nd}, 3^{rd})*					
14	*II Kolokvijum, Facebook and MySpace start 'hyper-targeting', Idioms*					
15	*London set to ban plastic bags, Abbreviations, Seminar papers*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:***	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih/esejskih zadataka, polaganje kolokvijuma;*						
Literatura: Višekruna, G.(2008): *English Course II (skripta),* Univerzitet za poslovne i finansijske studije, Banja Luka Popović, Lj, Mirić, V. (2001): *Gramatika engleskog jezika sa vežbanjima*, Zavet, Beograd Hlebec, B (2006): *Standardni rečnik srpko engleski,* Zavod za udžbenike Beograd North, B. (2010): *Core Inventory for General English:* British Council - EAQUALS **http://dictionary.cambridge.org/** - *besplatni onlajn rječnik* http://breakingnewsenglish.com/						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

IV GODINA/VII SEMESTAR – HOTELIJERSTVO

Pun naziv	**EKONOMSKO-FINANSIJSKA ANALIZA U HOTELIJERSTVU**					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezan	VII	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**AC641**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademske, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi izučavanja predmeta: Upoznavanje studenata sa teorijskim i praktičnim znanjima i vještinama u oblasti ekonomsko-finansijskih analiza, sa inputima praktične i stručne prakse. Savladavanjem ovog predmeta studenti stiču sposobnost poslovanja, analitičkog mišljenja, samostalnost rasuđivanja i rješavanja konkretnih problema.						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja. Nastavni modaliteti inkorporiraju: analizu slučaja, projektne zadatke, referate okruglih stolova, esejska pitanja, pismene vježbe, domaće radove, tekstove, mentorski rad i video prezentacije.*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Definisanje mjesta, uloge i značaja pojma revizije, kroz sagledavanje pojma revizije i revizora u hotelijerstvu.*					
2	*Ciljevi i svrha revizije.*					
3	*Definisanje interne kontrole, vrste interne kontrole i komponente interne kontrole.*					
4	*Sagledavanje osnovnih principa računovodstva.*					
5	*Nastanak, pojam i funkcije interne revizije.*					
6	*Odnos interne kontrole i revizije.*					
7	*Praktični aspekti primjene interne kontrole i interne revizije u hotelskom poslovanju.*					
8	*Razvijanje standarda hotelskog poslovanja, vrste i oblici kontrole.*					
9	*Računovodstvena struktura, kontni okvir, planiranje poslovanja, sistem obračuna troškova.*					
10	*Kontrola nabavke, gotovinska naplata, skladištenje, gotovinska isplata, blagajna.*					
11	*Kontrola proizvodno-uslužnog procesa, kontrola troškova poslovanja, kontrola troškova hrane, obračunavanje i kontrola troškova namirnica, kontrola troškova pića, kontrola troškova rada i kontrola ostalih troškova.*					
12	*Budžetski i nebudžetski metodi kontrole.*					
13	*Izvještaji revizije i planiranje i kontrolisanje uspješnosti hotelskog poslovanja.*					
14	*Definisanje prevare i nezakonitog poslovanja i zaštita od prevare.*					
15	*Seminarski radovi*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10.667 sata*	***U semestru: Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi Kontinualna provjera znanja: 12 sati Završna provjera znanja: 5***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma*						
Literatura: Stanišić, M, Nikolić, D. (2007): *Kontrola i revizija hotelskog poslovanja*, Univerzitet Singidunum, Fakultet za turistički i hotelijerski menadžment, Beograd Vukša, S. (2009): *Finansijska analiza – skripta,* Univerzitet za poslovne studije, Banja Luka						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	NACIONALNE GASTRONOMIJE					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	VII	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**TU 150**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta:
Cilj predmeta je da se studenti kroz program osposobe da sagledaju mjesto i ulogu nacionalnih gastronomija u razvoju savremenog ugostiteljstva. Zatim da upoznaju nacionalne gastronomije drugih regija i zemalja sa posebnim osvrtom na domaća i nacionalna jela i pića u RS i okruženju.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video pezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Pojam nacionalne kuhinje, faktori koji određuju nacionalne kuhinje, interdisciplinarnost nacionalne gastronomije.*
2	*Identifikacija nacionalnih gastro proizvoda i njihov značaj u turističkoj ponudi.*
3	*Podjela nacionalnih gastronomija po prostoru, kulturi, primjeni tehnologije, klimatsko-geografskim regijama odnosno prisustvu namirnica itd.*
4	*Poznate Evropske kuhinje. Skandinavska kuhinja.*
5	*Srednjoevropske kuhinje. Francuska*
6	*Njemačka i Austrijska kuhinja*
7	*Kuhinje Pirinejskog područja*
8	*Kolokvijum I*
9	*Kuhinje Sredozemnog regiona (Italijanska i Grčka)*
10	*Orijentalne kuhinje (Marokanska, Turska, Egipatska, Alžirska)*
11	*Anglo-amerčka kuhinja*
12	*Latinsko-američka kuhinja*
13	*Kuhinja Dalekog istoka*
14	*Završno predavanje i povezivanje obrađenih nastavnih cjelina*
15	*Kolokvijum II*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10.667 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 163 sata***

Obaveze studenata:
Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,

Literatura:
Vukić, M. (2004): *Nacionalne gastronomije,* PMF, Novi Sad
Gisslen, W. (*2003*): *Profesional Cooking,* John Wileey, New York

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	MENADŽMENT PRIRODNIH I KULTURNIH RESURSA				
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**	
	Obavezni	VII	**7,0**	30	30

Šifra predmeta **MT317**

Školska godina od koje se program realizuje ***2016/17***

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta: *Predmet pruža studentu mogućnost da se upozna sa koncepcijom, principima i načelima održivog razvoja turizma; da razumije kooperativnost i potencijalnu konfliktnost između zaštite i korišćenja prirodnog i kulturnog nasljeđa i resursa i razvoja turističke destinacije i kvalitetnog turističkog proizvoda; kao i da savlada osnove sistema upravljanja zaštitom, uređenjem i održivim razvojem turističkih područja i centara, naročito prostora s prirodnim i kulturnim nasljeđem i strateškim resursima.*

Ishodi učenja i kvalifikacije drugog ciklusa: *Osposobljavanje studenta za primjenu koncepcije, principa i kriterijuma održivog razvoja turizma; za analizu i razmatranje uticaja opcija razvoja turizma na životnu sredinu, prirodno i kulturno nasljeđe i kvalitet življenja lokalnog stanovništva; za uključivanje u sistem upravljanja kvalitetom životne sredine; kao i za dalje usavršavanje radi koordinacije turističkih aktivnosti i aktera i rješavanja konfliktnih situacija u upravljanju održivim razvojem turističkih prostora.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Pojam i karakteristike manadžmenta kulturnih i prirodnih resursa*
2	*Kulturni resursi*
3	*Prirodni resursi*
4	*Uticaj kulturnih i prirodnih resursa na razvoj ekonomije, turizma i društva*
5	*Upravljanje kulturnim nasljeđem i održivi turizam*
6	*Zaštita kulturnih i prirodnih resursa i uloga arheologije*
7	*Menadžment kulturnih i prirodnih resursa u svijetu*
8	*Menadžment kulturnih i prirodnih resursa u Evropi*
9	*Uloga muzeja u očuvanju i zaštiti kulturnih resursa*
10	*Nacionalni parkovi i njihov značaj za zaštitu i očuvanje prirodnih resursa*
11	*Uloga kulturnih i prirodnih resursa za razvoj kulturnog turizma*
12	*Značaj kulturnih građevina i spomenika za razvoj turizma i njihova zaštita*
13	*Kulturni i prirodni resursi BiH i RS*
14	*Upravljanje i zaštita kulturnih i prirodnih resursa BiH i RS*
15	*Negativne posljedice razvoja turizma i njihov uticaj na menadžment kulturnih i prirodnih resursa, Zakonska regulativa i menadžment kulturnih i prirodnih resursa*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent 0,233	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati***
Nedjeljno opterećenje:	***Aktivna nastava: 4 x15 = 60 sati predavanja i vježbi***
9,32	***Kontinualna provjera znanja: 12 sati***
	Završna provjera znanja: 5 sati
	Samostalni rad:133 sata

Obaveze studenata:*Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi.*

Literatura: Stojanović, V. (2006): *Održivi razvoj turizma i životne sredine*, PMF, Novi Sad
Mowforth, M, Munt, I. (2003): *Tourism and Sustainability: Development and New Tourism in the Third World*, London, Routledge.
Ristić *Ekonomija prirodnih resursa*
Cvijanović, D. (2008): Menadžment prirodnih resursa

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	POSLOVNI STRANI JEZIK-RUSKI JEZIK 2					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	VII	**7,0**	30	**30**	
Šifra predmeta	**OP520**					
Školska godina od koje se program realizuje			***2016/17***			
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi izučavanja predmeta: *Osposobiti studente za dobro komuniciranje (pismena i usmena korespodencija) na ruskom jeziku, Razvijanje lingvističke, komunikativne i kulturološke kompetencije iz oblasti usmene i pisane komunikacije sa ciljem sticanja svijesti o funkcionisanju stranog i maternjeg jezika i usvajanja jezičkih vještina do nivoa definisanog programskim minimumom.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1.	*Adverbijali uzroka cilja i vremena.*					
2.	*Transformacija rečenica u participske i glagolsko-priloške konstrukcije i obratno.*					
3.	*Radno i trpno stanje.*					
4.	*Adverbijalne rečenice uzroka, cilja i dopuštanja.*					
5.	*Rečenice sa konstrukcijama sa predlogom po.*					
6.	*Rečenice sa semantičkim subjektom i njihove transformacije.*					
7.	*Kolokvijum*					
8.	*Rečenice sa istorodnim članovima.*					
9.	*Osnovni i redni brojevi.*					
10	*Razlomci i decimali.*					
11	*Stručna tematika;*					
12	*Stručna tematika;*					
13	*Kolokvijum*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*						
Literatura: Bojić, S. (1996): *Busines srečnik : rusko-srpski, rpsko-ruski*, Beograd : Albulj Ž, Cvejić, L, Kolomejceva-Jovanović, M.i L. (1997): *Englesko-rusko-srpski i rusko-englesko-srpski poslovni rečnik*, Beograd: Savremena administracija Jovanović, M. (2004): *Poslovni rečnik: rusko-srpski, srpsko-ruski: russko-serbskiй, serbsko-russkiй*, Beograd, Građevinska knjiga Lukjanova, Anatolevna, N. (2001): *Anglo-ruskijtolkovы slovardelovogo яzыka*, Moskva, GIS Marojević, M. (2006), *Ruski poslovni jezik*, Beograd: Beogradska poslovna škola Осипова Г. В. (1999): *ЕНЦИКЛОПЕДИЧЕСКИЙ социологический словар / общчая редакциja академика* РАН – Москва, Институт социально-политических исследований						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	POSLOVNI STRANI JEZIK-NJEMAČKI JEZIK 2					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	VII	**7,0**	30	**30**	
Šifra predmeta	**OP521**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi izučavanja predmeta: *Osposobljavanje studenata za usmenu i pismenu jezičnu komunikaciju i interakciju s izvornim govornicima njemačkog jezika u zemaljma njemačkoga govornog prostora.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*1-4 Imenice*					
2	*Deklinacija, rod, prirodni i gramatički rod, broj i padež*					
3	*Član - određeni član, neodređeni član, nulti član*					
4	*Tekstovi: Die Zukunft der Arbeit, Die 9,90-Franken-Denkfabrik, Lästige Einkäufe erledigen zwei clevere Jura-Studenten*					
5	*5-6 Zamjenice - osobne, upitne, pokazne, neodređene, posvojneiodnosne*					
6	*Zamjenički prilozi Tekst: Multikulturelle Zusammenarbeit / Ponavljanje*					
7	*7-9 Pridjevi – deklinacija; - kao atribut i kao dio predikata*					
8	*Komparacija; - rekcija pridjeva*					
9	*Tekstovi: Fitness-Experten geben Freizeitsportlern Tipps zur Steigerung der Kondition, So finden Sie den richtigen Mediziner, An Ernst R., Paris*					
10	*10 Prijedlozi; - primarni prijedlozi; - sekundarni prijedlozi; - prijedlozi s određenim padežom (gen, dat, akuz.) – promjenjivi prijedlozi (dativ ili akuzativ); Tekst: Zusammenarbeit kann beflügeln*					
11	*11: Prilozi; - mjesta; - vremena; - načina; - uzroka, Tekst: Gewürze – eine Klasse Medizin*					
12	*12: Brojevi; - glavni; - redni; - razlomci; - neodređeni; Tekst: Haben Sie noch Fragen?*					
13	*13: Veznici – nezavisni i zavisni; Tekst: Merkblatt für Versicherte*					
14	*14: Čestice; Modalne riječi; Tekst: Die Innere Uhr*					
15	*15: Priprema za ispit; Ponavljanje*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisutnost i aktivno sudjelovanje, usmena i pismena provjera putem kontrolnih ispita za vrijeme semestra. Procjena postignutoga uspjeha pismenim i usmenim ispitom na kraju semestra.*						
Literatura: Willkopp, E.: *Auf neuen Wegen*, Helbig/Buscha: Deutsche Grammatik; Helbig/Buscha: Übungs grammatik Deutsch, Langenscheidts Großwörterbuch Deutsch als Fremdsprache; vlastiti materijali - dodatni aktualni autentični tekstovi iz različitih područja.						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

IV GODINA/VIII SEMESTAR- HOTELIJERSTVO

Pun naziv	**EKONOMIKA I ORGANIZACIJA HOTELIJERSKIH KOMPANIJA**					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	VIII	**8,0**	60	**30**	
Šifra predmeta	**EK118**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi izučavanja predmeta: *Osposobljavanje studenata za primjenu praktičnih znanja i vještina u oblasti turizma i hotelijerstva, odnosno da im omogući sticanje neophodnih znanja kako bi uspješno mogli obavljati složenije poslove iz navedenih oblasti. Značajno je i upoznavanje studenata sa pojedinim kompanijama i organizacijama u turizmu i hotelijerstvu.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Pojam i značaj ekonomike i origranizacije hotelijerskih kompanija*					
2	*Američki, evropski i japanski model hotelijerskih korporacija*					
3	*Globalna ekonomija hotelijerskih kompanija*					
4	*Kapital hotelskih kompanija*					
5	*Emisija hartija od vrijednosti medijskih kompanija*					
6	*Međunarodni pravni aspekti poslovanja hotelijerskih kompanija*					
7	*Kolokvij 1*					
8	*Direktne investicije hotelijerskih kompanija*					
9	*Proizvodni i uslužni sektor hotelijerskih kompanija*					
10	*Korporativno upravljanje međunarodnih hotelskih lanaca*					
11	*Devizno i berzansko poslovanje hotelijerskih kompanija*					
12	*Banke i mjenjačnice u hotelijsrkim kompanijama*					
13	*Segmentacija globalnog tržišta u polovima hotelijerskih i ugostiteljskih kompanija*					
14	*Kolokvij 2*					
15	*Seminarski rad*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10.667 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 163 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi*						
Literatura: Kosar, Lj. (2008): *Hotelijerstvo*, VHS, Beograd Unković, S. (2009): *Ekonomika turizma i hotelijerstva*, Singidunum, Beograd.						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	REGIONALNI PRIORITETI U RAZVOJU HOTELIJERSTVA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	VIII	**7,0**	30	**30**	
Šifra predmeta	**TU127**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi izučavanja predmeta: *Predviđeno je da se kroz izučavanje ovog predmeta studenti upoznaju s osnovnom problematikom regionalnog razvoja hotelijerstva naše zemlje, odnosno sa regionalnim pristupom u koncepciji razvoja hotelijerstva koji se vremenom postavlja kao dominantan sektor.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Prirodni resursi u funkciji razvoja hotelijerstva*					
2	*Regionalizacija razvoja hotelijerstva*					
3	*Globalni i strukturni razvoj hotelijerstva*					
4	*Hotelijerstvo u Bosni i Hercegovini i tendencije daljnjeg razvoja*					
5	*Napomene o klasifikaciji pojedinih oblika turizma (banjski turizam, planininski turizam, primorski turizam i gradski turizam)*					
6	*Prostorni regionalni razvoj turizma Bosne i Hercegovine*					
7	*I Kolokvijum*					
8	*Pravni i finansijski aspekti razvoja hotelijerstva*					
9	*Marketing i odnosi s javnošću u hotelijerstvu*					
10	*Međunarodni aspekti hotelijerstva*					
11	*Prioriteti u razvoju hotelijerskih kapaciteta*					
12	*Zaposlenost i hotelijerstvo*					
13	*Izvoz i devizni prihodi hotelijerstva*					
14	*II Kolokvij*					
15	*Seminarski rad*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x 15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi*						
Literatura: Jovičić, D. (2007): *Turizam i prostor*, Ton PLUS, Beogard *Strategija razvoja turizma BIH* *Strategija razvoja turizma Republike Srpske* Nikolić, S. (2004)*: Regionalni prioriteti razvoja turizma*, Turistička štampa, Beograd						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	TURISTIČKI RESURSI				
Skraćeni naziv	Status	Semestar	ECTS	Fond časova (P+A+L)	
	Obavezni	VIII	7,0	30	30
Šifra predmeta	TU120				
Školska godina od koje se program realizuje	2016/17				

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta: *Objašnjenje i razumijevanje prirodnih i antropogenih turističkih vrijednosti, koje u regionalnom aspektu uglavnom imaju komplementarni značaj. Kroz ovaj predmet studenti treba da steknu prostorno mišljenje, razviju geografske predstave o globalnom prostoru i upoznaju njegove resurse relevantne za razvoj turizma.*
Ishod izučavanja predmeta: *Osposobljavanje studenata za primjenu praktičnih znanja i vještina iz oblasti turističkih resursa , odnosno prirodnih i antropogenih turističkih vrijednosti odnosno da im omogući sticanje neophodnih znanja kako bi uspješno mogli obavljati složenije poslove iz različitih oblasti turističkog privređivanja.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Pojam turističkog resursa,*
2	*Svojstva turističkog resursa,*
3	*Rekreativna svojstva turističkog resursa,*
4	*Kuriozitetna svojstva turističkog resursa*
5	*Estetska svojstva turističkog resursa,*
6	*Znamenita svojstva turističkog resursa,*
7	*I Kolokvijum - Klasifikacija turističkih resursa,*
8	*Pojam turističkog objekta, turističke manifestacije i turističkog mjesta,*
9	*Prirodni turistički resursi,*
10	*Klasfikacija prirodnih turističkih resursa,*
11	*Geomorfološki turistički resursi,*
12	*Klima kao turistički resurs,*
13	*Hidrološki resursi, Antropogeni turistički resursi, Umjetnički turistički resursi, etno-socijalni turistički resursi*
14	*II Kolokvij, Ambijentalni turistički resursi,*
15	*Seminarski rad - Pejzažni turistički resursi, Valorizacija turističkih resursa*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati***
0,233	***Aktivna nastava: 4 x15 = 60 sati predavanja i vježbi***
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja: 12 sati***
9,32	***Završna provjera znanja: 5 sati***
	Samostalni rad:133 sata

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi*

Literatura:

Besermenji, S. (2004): *Društveno-geografski elementi prostora i turizam*, PMF, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Novi Sad - osnovna literatura
Mičić, M.M. (2012): *Turizam i prostor*, Univerzitet Singidunum, Beograd - dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	POSLOVNI ENGLESKI JEZIK IV					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	VIII	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**OP514**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi izučavanja predmeta: *Osposobiti studente za dobro komuniciranje (pismena i usmena korespodencija) na engleskom jeziku*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referatiokruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Tunnel planned between Russia and USA, Must and Have to - Necessity, Must and have to – Certainty*					
2	*Switzerland votes for tougher asylum laws, Should / Ought to, New ageism laws let older bankers sue for millions, Would,Hypothetical Situations*					
3	*Queen Elizabeth voted greatest living Briton –individual written translation of the text, Pop star Kylie returns to stage in Sydney, Discussion on a given topic*					
4	*Spies and Poisoned Sushi – The London Whodunnit, Question tags, Each and every*					
5	*Nintendo Wii game console outsells Sony PS3, Direct and reported speech*					
6	*UN - We can control Global Warming, Used to, Role play*					
7	*I Kolokvijum- The year 2007 to be the hottest ever, Subjunctive*					
8	*David Beckham in 250-million-dollar LA move*					
9	*Dictation*					
10	*Bill Gates launches Microsoft OS Vista, Relative clauses*					
11	*Japanese dolphin gets world's first artificial tail, Indirect questions, Moscow is the world's costliest city,Adverb Clauses*					
12	*Superstition forces airline logo change, Future Perfect, Cyber-bullying spreads in the US Adjective Clauses*					
13	*Nobel prize for mice researchers, Causative verbs , British Museum to get bigger, Noun Clauses*					
14	*II Kolokvij- Beijing citizens learn Olympics manners, Prepositional Phrases, English soccer salaries set to break $2 billion barrier, Objective Complement*					
15	*Seminarski rad- UN agrees to ban on ivory trade, Compound Sentences, Global body parts trade increases, Appositives*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi*						
Literatura: Višekruna, G. *Engleski jezik III, skripta*, UPS, Banja Luka						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja- 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i-25 bodova, Seminari-20 bodova. (Preispitne obaveze -60 bodova); Završni ispit- 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

STUDIJSKA GRUPA RESTORATERSTVO

I GODINA/I SEMESTAR – RESTORATERSTVO

Pun naziv	**MIKROEKONOMIJA**					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	I	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**EK113**					
Školska godina od koje se program realizuje			***2016/17***			
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima: nema						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Predviđeno je da se kroz izučavanje ovog predmeta studenti upoznaju s osnovama ekonomike preduzeća.Uspješno završavanje obaveza predviđenih ovim programom treba da osposobi studente za rad i vođenje brojnih poslova analitičkog karaktera u preduzećima kao i dalju specijalizaciju na sličnim univerzitetskim programima.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Privredno društvo kao subjekt tržišnog privređivanja*					
2	*Upravljanje sredstvima preduzeća*					
3	*Upravljanje troškovima*					
4	*Upravljanje rezultatima poslovanja*					
5	*Upravljanje raspodjelom dobiti u privrednom društvu*					
6	*Izučava se efikasnost poslovanja privrednog društva*					
7	*Izučava se rast i razvoj*					
8	*Osnove operativnog i strategijskog menadžmenta*					
9	*Teorijske osnove mikroekonomije*					
10	*Mikroekonomska analiza*					
11	*Globalizacija mikroekonomije*					
12	*Tržište*					
13	*Cijene i zaposlenost*					
14	*Upravljanje proizvodnim faktorima*					
15	*Seminarski radovi, kolokviji*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10,667 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati*** ***Aktivna nastava: 6x15=90 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133sata***					
Obaveze studenata: *prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvij, seminarski*						
Literatura: Đorđević, D, Klincov R. (2008): *Mikroekonomija*, UPS, Banja Luka,. – osnovna literatura Hal, V. (2009): *Mikroekonomija*, Ekonomski fakultet, Beograd – dodatna literatura						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet: nema						

Pun naziv	OSNOVE TURIZMA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezan	I	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**TU105**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi izučavanja predmeta:

Osnovni cilj zučavanja predmeta je upoznavanje studenata sa osnovnim uslovima nastanka ovog svojevrsnog društvenog fenomena. Zatim, izučavanje osnovnih vrsta saobraćaja i njihovog značaja za razvoj turizma i obrnuto. Akcenat u izučavanjima daje se i na nastanak i značaj turističkih motiva i kadrova u razvoju turizma. Posebno se istražuje značaj turističke valorizacije i određenih oblika turizma.Objašnjenje pojačane važnosti turizma u čovjekovom životu i turizma kao načina života savremenog čovjeka, kojem turizam prestaje biti scena na kojoj visoke klase igraju svoje statusne uloge, a postaje potreba svakog čovjeka. Razvoj turističkih destinacija i upravljanje njima postaje osnovni zadatak svih zaposlenih u turizmu.

Ishodi učenja predmeta: *Studenti će shvatiti važnost turizma kao čovjekove potrebe, a s tim u vezi važnost putovanja i kretanja. Usvojiće osnovne pojmove: turizam, turistička valorizacija, turistički motivi, turističke destinacije i stvoriće mogućnost upotrebe istih u adekvatnim značenjima. To će im biti važna osnova za slušanje ostalih predmeta: selektivnih oblika turizma, menadžmenta turističkih destinacija i turističko posredovanje, marketinga u turizmu u slično.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:

Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja. Nastavni modaliteti inkorporiraju: analizu slučaja, projektne zadatke, referate okruglih stolova, esejska pitanja, domaće radove, tekstove, mentorski rad i video prezentacije.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Nastanak i razvoj turizma kao "društvenog fenomena", razvoj kroz različite periode razvoja ljudskog društva.*
2	*Značaj pojedinih naučnih disciplina u izučavanju turizma i povezanost turizma s drugim naukama*
3	*Fenomen "masovni turizam" 20 vijeka i "selektivni turizam" 21 vijeka*
4	*Metodologija izučavanja turizma: koje se metode koriste u istraživanju i izučavanju, osnovni metodološki problemi*
5	*Turistički motivi: nastanak, razvoj, promjenjivost i uslovljenost: obilazak jedne turističke destinacije: Bardača*
6	*Faktori uspješnosti poslovanja turističkih sistema: globalizacija, internacionalizacija, konkurencija, marketing*
7	*Turistički sistemi 20. vijeka : Kolokvij I*
8	*Turizam svijeta: razvijenih zemalja, zemalja u tranziciji, nerazvijenih zemalja*
9	*Turistički sektor BiH i RS: konkurentske prednosti i odrazi globalnih kretanja: prednosti i slabosti*
10	*SWOT analiza i brendiranje turizma BiH i RS- radionica*
11	*Elementi i faktori turističkih kretanja*
12	*Različiti oblici turizma u savremenom turizmu*
13	*Turizam i razvoj: turistička valorizacija, turističko tržište*
14	*Budućnost turizma: Kolokvij II*
15	*Seminarski radovi, analiza, sinteza gradiva*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura: Knežević, M. (2011): *Osnove turizma* (skripta), Banjaluka, UPS- osnovna literatura
Tomka, D. (2006): *Osnove turizma*, Fakultet za sport i turizam, Novi Sad - dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i- 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:nema

Pun naziv	OSNOVE UGOSTITELJSTVA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezan	I	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU130**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta:
Sticanje osnovnih znanja iz oblasti ugostiteljstva, počevši od hotelijerstva, restoraterstva do gastronomije. Predmet će se baviti uvodom u struku studenata koji će kroz ostale predmete detaljno izučavati poslovanje ugostiteljskih objekata.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja. Nastavni modaliteti inkorporiraju: analizu slučaja, projektne zadatke, referate okruglih stolova, esejska pitanja, pismene vježbe, domaće radove, tekstove, mentorski rad i video prezentacije.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Pojam, značaj i podjela ugostiteljstva*
2	*Ugostiteljske usluge, pojam i karakteristike*
3	*Hotelijerstvo*
4	*Restoraterstvo*
5	*Gastronomija*
6	*Obroci u ugostiteljstvu*
7	*Sredstva ponude u ugostiteljstvu*
8	*Kolokvijum 1*
9	*Kvalitet ugostiteljskih usluga*
10	*Upravljanje u ugostiteljskim objektima*
11	*Standardizacija u ugostiteljskim objektima*
12	*Prodaja ugostiteljskih usluga*
13	*Ketering*
14	*Obračun troškova u hotelijerstvu i restoraterstvu*
15	*Kolokvijum 2*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno: *Kreditni koeficijent* *0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sati***

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

Literatura :.

Gagić, S. *(2014). Osnove ugostiteljstva*, Alfagraf, Novi Sad
Kovačević, A, Nikolić, M. (1999). *Usluge u ugostiteljstvu*, Meridijan, Beograd
Janićević, S. (2008). *Usluge u ugostiteljstvu sa tehnikom usluživanja, opremom i inventarom*, PMF, Novi Sad

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 boova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova (Predispitne obaveze - 60 bod.); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	OSNOVE MENADŽMENTA I PREDUZETNIŠTVA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	I	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**MT301**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:
Sticanje osnovnih znanja iz oblasti menadžmenta i preduzetništva, posebno u privrednim organizacijama. Izučavanje teorije i razvoja organizacije, sa aspektima poslovnih funkcija koje će se kasnije izučavati kroz druge predmete. Osnovni pojmovi preduzetnika i preduzetništva, metoda menadžment na način koji odgovara promjenama sa kojima će se sve više suočiti teorija i praksa. Izložiće se samo načelne i trajne osnove o menadžmentu.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Osnovni pojmovi o menadžmentu*
2	*Osnove preduzetništva i biznisa; Vježba 1: Menadžment i menadžeri; Razvoj i škole menadžmenta.*
3	*Organizaciona kultura; Osnove planiranja; Vježba 2: Interno preduzetništvo; Izumi Malih organizacija sa preduzetničkim menadžmentom.*
4	*Uloga kvaliteta u menadžmentu i preduzetništvu; Vježba 3: Izrada elemenata poslovnog plana.*
5	*Donošenje odluka; Osnove strategijskog menadžmenta; Vježba 4: Izrada Išikava dijagrama; Razrada Demingovih 14 tačaka.*
6	*Organizovanje preduzeća; Menadžment procesa; Vježba 5: Prepoznavanje problema; Identifikacija kriterija za donošenje odluka; Stilovi donošenja odluka.*
7	*Operativni menadžment; Uslužni menadžment; Vježba 6: Organizacioni dizaj; Projektovanje organizacionih struktura.*
8	*I parcijalni ispit: Primjena testa I.*
9	*Informacioni sistem i menadžment; Upravljanje promjenama; Vježba 7: Dizajniranje sistema operacija*
10	*Organizovanje kadrova i motivacija zaposlenih; Vježba 8: Zahtjevi za menadžersku informatiku; Definisanje ulaza u ISM; Definisanje izlaza iz ISM.*
11	*Grupe, timovi i timski rad; Liderstvo; Vježba 9: Prepoznavanje elemenata zadovoljstva na poslu; Određivanje posla i kriterija uspješnosti, Ocjenjivanje uspješnosti; Analiza sadržajnih teorija.*
12	*Komuniciranje i pregovaranje: Vježba 10: Projektovanje timova; Kriteriji za vođu tima; Izgradnja tima; Aktivnosti tima.*
13	*Obrazovanje za menadžment; Vježba 11: Aplikacija poslovnog komuniciranja; Prepreke u komuniciranju; Dizajniranje komunikacionih kanala.*
14	*Prezentacija seminarskih radova:Vježba 12: Odbrana seminarskih radova, rasprave, analize, zaključci*
15	*Prezentacija seminarskih radova: Vježba 13: Odbrana seminarskih radova, rasprave, analize*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati***
0,233	***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi***
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja: 12 sati***
9,32 sata	***Završna provjera znanja: 5 sati***
	Samostalni rad: 133 sata

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

Literatura :
Vučičević, S. i Radić, R. (2008). *Osnove menadžmenta i preduzetništva*, Banja Luka, UPS - osnovna literatura
Ferizović, M. i Radić, R. *Strateški menadžment*, Banjaluka, UPS,- dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	POSLOVNA MATEMATIKA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	I	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**MA401**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima: nema						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Osposobiti slušaoce dodiplomskih studija za teorijsko – praktičnu primjenu „matematičkih modela u ekonomskoj analizi", odnosno da samostalno mogu koristiti matematičku proceduru u formulisanju i rješavanju realnih ekonomskih problema*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmena izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Funkcije i prava*					
2	*Prava i njene aplikacije u ekonomiji*					
3	*Funkcije prvog, drugog i višeg reda*					
4	*Brojni nizovi*					
5	*Brojni redovi*					
6	*Prost procentni račun*					
7	*Prost interesni račun*					
8	*Složeni interesni račun*					
9	*Uvod u diferencijalni račun*					
10	*Uvod u integralni račun*					
11	*Matrice*					
12	*Determinante*					
13	*Optimizacija funkcije f(x) diferenciranjem*					
14	*Apliciranje optimizacije funkcije f(x) diferenciranjem*					
15	*Seminarski radovi, kolokviji - odbrana rješenih zadataka*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka*						
Literatura: 1. Petrović, Ž. (2008). *Poslovna matematika*, Banja Luka, UPS – osnovna literatura, 2. Gajić, LJ, Herceg, D. i Krejić, N. (2001). *Elementi poslovne matematike*, Univerzitet N. Sad 3.Wener, F. i Sotskov, Y. N. (2006). *Mathematics of Economics and Bussines*, New York: Rout Ledge, 270 Madison Ave. – dodatna literatura.						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet: nema						

Pun naziv	SAOBRAĆAJ U TURIZMU					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	I	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU140**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi izučavanja predmeta:
Cilj izučavanja predmeta je da student shvati važnost kretanja za savremenog čovjeka. Sagledavanje uzajamne veze i odnosa između turoperatorske, agencijske i saobraćajne djelatnosti u turizmu. Uočavanje veze između putničkog saobraćaja i turizma kao djelatnosti, koje imaju dosta opštih zajedničkih karakteristika (prostor, sredstva, prevozni rokovi, organizacija, razvoj, globalizacija). Budući čovjek, građanin i turista se moraju kretati i to treba imati u vidu prilikom dizajniranja menadžment procesa ovog predmeta. Dalji cilj je upoznavanje studenata sa saobraćajnim sistemima koji se koriste u turizmu i turističkom poslovanju, različitim vidovima saobraćaja, saobraćajnih sredstava i alternativnim vidovima prevoza.
Ishodi izučavanja predmeta*:Upoznavanjem sa nastavnim sadržajem, studenti dobijaju teorijsku osnovu i praktična znanja o genetskim, organizacionim i tehnološkim pitanjima, koja su povezana s ostvarivanjem organizatorske i posredničke djelatnosti u turizmu putničkih prevoza različitim vrstama saobraćaja.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika*: U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Uvod u predmet. Pojam i vrste saobraćaja. Podjela saobraćaja.*
2	*Struktura turističkog proizvoda i mjesto saobraćaja u njemu.*
3	*Značaj putničkog saobraćaja i njegova veza sa turizmom. Savremena prevozna sredstva.*
4	*Značaj željezničkog prevoza i saobraćajnica na razvoj turizma. Značaj razvijenosti avio prevoza na razvoj turizma.*
5	*Izgrađenost putne željezničke i avio mreže u RS i BiH i njen uticaj na razvoj turizma u regiji. Modeli saobraćajn edostupnosti.*
6	*Karakteristike i struktura transportnih troškova. Cijena prevoza i njen uticaj na rentabilnost turističkog putovanja.*
7	*Definicija, klasifikacija i značaj putničkih agencija. Nastanak i razvoj putničkih agencija.*
8	*Organizacija i tehnologija turoperatorske djelatnosti.*
9	*Izrada različitih modela turističkih putovanja sa kalkulacijama i cijenama sa osvrtom na uticaj cijene prevoza na ukupnu cijenu aranžmana. Tarife u saobraćaju.*
10	*Organizacija prevoza i organizacija keteringa u njima.*
11	*Organizacija i tehnologija agencijske djelatnosti u turizmu. Međunarodn eorganizacije putničkih agencija.*
12	*Mjesto i uloga turističkog vodiča i animatora za vrijeme turističkog prevoženja.*
13	*Međunarodne organizacije u oblasti saobraćaja.*
14	*Inovacije u organizaciji turističkih putovanja.*
15	*Seminarski radovi, kolokviji*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent *0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***

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

Literatura:
1.Štetić, S.(2003). *Saobraćaj u turizmu*, Cicero, Beograd- osnovna literatura
2.Dinić, J. (1998). *Saobraćajna geografija*, Naučna knjiga, Beograd – dopunska literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

I GODINA/II SEMESTAR – RESTORATERSTVO

Pun naziv	**SEOSKI TURIZAM**					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	II	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**TU131**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenostdrugimpredmetima: nije uslovljen						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Sticanje znanja iz oblasti kulture sela i iseoskog turizma, kao novog selektivnog oblika turizma koji je u porastu. Izučavanje teorije u smislu nastanka, pojma i značenja turizma u selu. Pojam i organizacija turizma u selu. Upoznavanje studenata sa osnovnim pojmovima navedenog predmeta, te razvoj regije i prijedlog budućnosti i razvoja sela u regiji. Studenti će biti osposobljeni raditi u svim sektorima razvoja seoskog turizma*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Uvodno predavanje, Seoski turizam*					
2	*Selo, pretvaranje opšteg i monotonog u selu nešto mitsko i zanimljivo ?*					
3	*Seoski turizam kao selektivni oblik turizma*					
4	*Odraz savremenih globalizacijskih tokova na razvoj seoskog turizma: globalizacija, internacionalizacija, standardizacija*					
5	*Uslovi za razvoj seoskog turizma u BiH*					
6	*Strategija razvoja seoskog turizma BiH i RS*					
7	*Agroturizam i seoski turizam*					
8	*Ekološki aspekti razvoja seoskog turizma*					
9	*Održiv razvoj, ekološka odgovornost i nosivost turističkih destinacija seoskog turizma*					
10	*Razvoj seoskog turizma nekih evropskih zemalja: Španija, Francuska, Austrija: uporedna analiza*					
11	*Seoski turizam susjednih zemalja: Srbija, Crna Gora, Hrvatska: uporedna analiza*					
12	*Seoski tuirzam i ostali selektivni oblici turizma: sportrsko-rekreativni turizam, zdravstveni, hodočasni*					
13	*Tendencije u razvoju seoskog turizma u Svijetu*					
14	*Perspektive razvoja seoskog turizma u Evropi, BiH i RS*					
15	*Seminarski radovi, kolokviji, ispit*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent* *0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10,667 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati*** ***Aktivna nastava: 6x15=90 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***					
Obaveze studenata: *prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvij, seminarski*						
Literatura: Knežević, M. (2013). *Seoski turizam, skripta,* UPS, Banjaluka - osnovna literatura Lazić, L. i drugi (2007). *Ruralni turizam, skripta,* Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Prirodno-matematički fakultet, Novi Sad.						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	POSLOVNE KOMUNIKACIJE					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezan	II	8,0	60	30	
Šifra predmeta	**OP522**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:
Sticanje znanja iz oblasti kulture i komunikacija. Izučavanje teorije u smislu nastanka, pojma i značenja izraza kultura, civilizacijskog konteksta poslovne kulture, komunikologije, verbalne i neverbalne komunikacije, rješavanja konflikata, kultura uspostavljanja poslovnog kontakta, poslovna diplomatija, sastanak, bonton, reklama i propaganda, odnosi s javnošću, prezentacija itd.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Uvodno predavanje Poslovne komunikacije*
2	*Pojam i vrste komunikacije, teorije o kulturi, mapa kulture i komunikacije, funkcije komunikacija*
3	*Poslovna komunikacija , pojam, značenje, karakteristike, ciljevi,*
4	*Determinante poslovne komunikacije, organizacijska kultura isl*
5	*Političke komunikacije, i drugo*
6	*Poslovnost, predstavljanje sebe, mape uma*
7	*Poslovnost i regrutovanje kadrova*
8	*Poslovna komunikacija i etika*
9	*Korupcija i etičko poslovanje, etika u globalnoj ekonomiji*
10	*Poslovni bonton*
11	*Kontakti sa stranim poslovnim partnerima*
12	*Poslovana diplomatija*
13	*Poslovna komunikacija – završni dio*
14	*Nenasilna poslovna komunikacija*
15	*Konflikti i strategija rješavanja konflikata-Seminarski radovi, kolokviji*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura:
Budislav, S. (2009). *Osnovi komuniciranja*, Cekom books, Novi Sad – osnovna literatura
Budislav, S, Grujić B, Boršoš A, (2010). *Komuniciranje - praktikum za vežbe*, Cekom books, Novi Sad
Andevski M.(2008). *Umetnost komuniciranja*, Cekom books, Novi Sad- dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	POSLOVNI ENGLESKI JEZIK I					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	**II**	**7,0**	**30**	**30**	
Šifra predmeta	**OP511**					
Školska godina od koje se program realizuje			***2016/17***			
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus***,** *Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima*: Poznavanje osnova engleskog jezika*						
Ciljevi izučavanja predmeta: *Postizanje nivoa A2 Zajedničkog okvira za jezike Savjeta Evrope (CEF) i osposobljavanje studenata za samostalno učenje i korišćenje rječnika.* **Ishod učenja i kvalifikacija prvog ciklusa:** *Na nivou A2 studenti će moći da komuniciraju u situacijama koje zahtijevaju jednostavnu i neposrednu razmjenu informacija. Moći će da koriste i razumiju rečenice i izraze koji se često koriste u poslovnom kontekstu (npr. davanje i primanje informacija o ličnim podacima, obavještenjima, zaposlenju; predstavljanje rada firme, komuniciranje na poslovnim putovanjima, izražavanje mišljenja na turističke teme na elementarnom nivou engleskog jezika, itd), kao i da napišu jednostavan tekst (CV, imejl, formalno i neformalno pismo) u vezi sa poslovnim pitanjima ili onim od ličnog interesa.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmena izlaganja, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, pismene vježbe, esejski zadaci*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	Basic everyday English (greetings, introductions, simple application forms, etc), Demonstratives					
2	Work and Jobs, Present Simple Tense, Describing Habits and Routines, verb to + infinitive					
3	Prepositions of time and place, Polite requests and offers (can/could), Countable and uncountable nouns, Plural of nouns					
4	Recruitment and selection, On the phone (phrases), Past Simple Tense, Much/Many/A lot, Little/Few, Some/Any					
5	Job hunting, Comparatives and Superlatives, Irregular Verbs, The Future Simple Tense					
6	Hotel (Checking in/out), Obligations and necessity (must, have to) CV, Cover letter, Reference letter;					
7	Kolokvijum I					
8	Business lunch (phrases and etiquette), Present Continuous , Suggestions (Shall we, Let`s, Why don`t we)					
9	English for Meetings (phrases), Expressing Future (Future Simple, Going to, Present Simple and Continuous), Articles					
10	Banking (essential vocabulary and phrases), First Conditional, Business Phrasal Verbs					
11	Basic interview questions and answers, Present Perfect, Modals (Might/may)					
12	Business presentations (essential vocabulary and phrases), Past Continuous, Adverbs					
13	Travel and Services vocabulary, Gerund and Infinitive, Should					
14	Revision					
15	Kolokvijum II					
Opterećenje studenata po predmetu: 2+2 nedjeljni fond časova						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje: 9,32 sata***	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x 15 = 60 sati predavanja i vježbi Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih/esejskih zadataka, polaganje kolokvijuma*						
Literatura: Višekruna, G. (2008): *English Course I (skripta)*. Banja Luka: Univerzitet za poslovne i finansijske studije – osnovna literatura Mascull,B. (2002): *Business Vocabulary in Use*. Cambridge: Cambridge University Press Popović Lj, Mirić V. (2001): *Gramatika engleskog jezika sa vežbanjima*. Beograd: Zavet Hlebec, B. (2006): *Standardni rečnik srpko engleski***.** *Beograd: Zavod za udžbenike* **http://dictionary.cambridge.org/** *- besplatni onlajn rečnik*						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 boova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						

Pun naziv	STRUČNA PRAKSA 1 (R,G)			
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (120+320)**
	Izborni	II	**8**	
Šifra predmeta	**SP101**			
Školska godina od koje se program realizuje			***2016/17***	

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: *nema*

Cilj izučavanja predmeta: *je da studenti usvoje osnovna praktična znanja u vezi sa pripremnim radovima u sali, ofisu i točionici. Dalje, da savladaju tehničke vještine poput nošenja tacne, nošenja više tanjira, savijanja ubrusa, forlegovanja, poliranja itd, da se upoznaju sa različitom vrstom inventara koji će koristiti u toku uslužnog procesa, kao i da se upoznaju sa različitim načinima i sistemima usluživanja.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:

-ilustrativno demonstrativni metod

-praktično izvođenje poslovnih operacija uz asitenciju odgovornih osoba u ugostiteljskom objektu.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1.	*Upoznavanje sa inventarom*
2.	*Tehnika poliranja čaša, tanjira i escajga*
2	*Tehnika nošenja više tanjira, tacne i držanje forlegera*
3	*Tehnika savijanja 10 različitih oblika salveta*
4	*Upoznavanje sa pripremnim radovima u ofisu*
5	*Upoznavanje sa pripremnim radovima u točionici pića*
6	*Upoznavanje sa pripremnim radovima u sali*
7	*Provera znanja- test 1*
8	*Postavljanje kuvera prema utvrđenom meniju*
9	*Demonstracija bečkog načina usluživanja*
10	*Demonstracija francuskog načina usluživanja I, II i III varijanta*
11	*Demonstracija engleskog načina usluživanja I, II varijanta*
12	*Demonstracija ruskog načina usluživanja*
13	*Demonstracija američkog načina usluživanja*
14	*Demonstracija različitih sistema usluživanja-organizacija zaposlenih*
15	*Provera znanja- test 2*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno :	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet: 450 sati*** ***Aktivna praktična nastava u kabinetu: 8h vježbi nedeljno*** ***Praktična ferijalna praksa u trajanju od 8 nedelja (40h nedeljno): 320h***

Obaveze studenata: *Prisustvo na praksi*

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	RAČUNOVODSTVO					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	II	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**AC637**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:

Upoznavanje sa teorijski i praktičnim znanjima i vještinama iz oblasti menadžmenta računovodstva, posebno u privrednim finansijskim institucijama, ali i na svim drugim nivoima organizacije. Izučavanje teorije, organizacije, metodologije računovodstva na način koji odgovara koji odgovara promenama sa kojima će se sve više suočiti teorije i praksa. Izložiće se samo načelne i trajne osnove o računovodstvu.

Ime i prezime nastavnika i saradnika*: U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:

Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Pojam, uloga i značaj računovodstva*
2	*Istorijski aspekti razvoja računovodstva*
3	*Organizaciona struktura računovodstva*
4	*Računovodstvena načela i principi*
5	*Operativna evidencija*
6	*Sredstva preduzeću, izvori sredstava, izvori vanposlovnih sredstava*
7	*Prihodi i rashodi*
8	*Obračun troškova i učinka u proizvodnji. Bilans stanja i bilans uspeha*
9	*Sistemaska i hronološka evidencija. Računovodstveni tretman osnovnih sredstava*
10	*Kontni okvir i kontni plan*
11	*Specifičnosti računovodstva proizvodnih preduzeća*
12	*Specifičnosti računovodstva trgovinskih preduzeća*
13	*Knjigovodstveno obuhvatanje poslova ekonomoske razmjene sa inostranstvom*
14	*Računovodstvo fondova*
15	*Računovodstvo javnog sektora - Seminarski radovi, kolokviji*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura:

Vukša, S, Babić, Z, Milojević. I. (2011). Računovodstvo, UPS, Banjaluka
Vukša, S. (2006). Finansijsko računovodstvo, UPS, Banja Luka

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	SPORTSKO-REKREATIVNI TURIZAM					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	II	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**TU106**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:

Sticanje znanja iz oblasti turizma i rekrecije. Izučavanje teorije sportsko-rekreativnog turizma u pogledu turizma kao složene društveno-ekonomske pojave, turizma i sporta kao međufunkcionalne pojave, organizacije i funkcionisanja sportsko-rekreativnih centara u turizmu, planiranja i programiranja sportsko-rekreativnih sadržaja u turizmu i ekonomike sportske rekracije u turizmu. Izučavanjem ovog predmeta stiču se teorijska, praktična i aplikativna znanja i vještine a time i osposobljenost onih koji pohađaju nastavu iz ovog predmeta da na polju sportsko-rekreativnog turizma budu osposobljeni za praktično i samostalno djelovanje.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:

Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Pojam i definicije turizma, turističke potrebe i slobodno vrijeme, činioci razvoja turizma i slobodnog Vremena,*
2	*Turistička ponuda i potražnja – karakteristike i faktori, važnije funkcije turizma, društvene funkcije turizma, ekonomske funkcije turizma,*
3	*Povezanost ekonomskih i društvenih funkcija turizma, turizam i sport kao fenomeni našeg doba, turizam i sportska rekreacija i slobodno vrijeme, teorija slobodnog vremena,*
4	*Sportska rekreacija kao društvena pojava, marekting u sportskoj rekreaciji*
5	*Činioci od kojih zavisi razvoj sportske rekreacije kod turističkih kretanja, funkcije sportske rekreacije u turizmu, društvene funkcije sportske rekracije, ekonomske funkcije sportske rekreacije,*
6	*Selektivne vrste i oblici turizma, definisanje funkcije sportsko-rekreativnih centara, mogućnost organizacije Sportsko-rekreativnih centara u turizmu,*
7	*Sportsko-rekreativni centri u BiH, organizacija i kategorizacija organizovanog aktivnog odmora u turizmu u BiH*
8	*Planiranje i programiranje sportsko-rekreativnih sadržaja u turizmu, stavovi i interesi turista prema sadržajima sportske rekreacije,*
9	*Ekonomska opravdanost ulaganja sredstava u sportsko-rekreativne sadržaje, analiza dohodovnosti sportsko-rekreativnih usluga,*
10	*Metode za utvrđivanje ekonomske efikasnosti ulaganja u objekte sportske rekreacije u turizmu*
11	*Mogućnosti razvoja sportsko-rekreativnog turizma u našoj zemlji, povezanost sportsko-rekreativnog i zdravstvenog turizma u našoj zemlji,*
12	*Važniji turistički sportsko-rekreativni centri zapadnog dijela Balkanskogh poluostrva,*
13	*Pregled značajnijih turističkih centara u RS koji pružaju sportsko-rekreativne i zdravstveno-preventivne usluge.*
14	*Budućnost sportsko-rekreativnih sadržaja za razvoj turizma*
15	*Seminarski radovi, kolokvij, ispit*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura:

Knežević, M. (2014). *Sportsko-rekreativni turizam*, skripta, UPS, Banjaluka

Kesar, O. (2011). *Sportski turizam*, Zagreb: Internet skripta, Ekonomski Fakultet Sveučilište u Zagrebu.- osnovna literatura

Relac, M. i Bartoluci, M. (1987). *Turizam i sportska rekreacija*, Informator, Zagreb.- dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Pun naziv	POSLOVNA STATISTIKA				
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**	
	Obavezni	II	**7,0**	30	30
Šifra predmeta	**MA402**				
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***				
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*					
Uslovljenost drugim predmetima:					
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Osposobiti slušaoce dodiplomskih studija za teorijsko – praktičnu primjenu „statističkih modela u ekonomskoj analizi“, odnosno da samostalno mogu koristiti statističku proceduru u formulisanju i rješavanju realnih ekonomskih problema.*					
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*					
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmena izlaganja, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referate okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*					
Sadržaj predmeta po sedmicama:					
1	*Osnovi deskriptivne statistike i numeričke mjere centralne tendencije,*				
2	*Elementi računa vjerovatnoće,*				
3	*Teorijski rasporedi vjeravotnoće slučajne promjenljive,*				
4	*Numeričke mjere disperzije, simetrije i spoljašnosti, Uzrokovanje,*				
5	*Uvod u statističko zaključivanje na bazi uzorka,*				
6	*Interval povjerenja i aplikacije.*				
7	*Vježba 1.*				
8	*Osnove vjerovetnoće,*				
9	*Slučajne promjenljive i distribucije vjerovatnoće,*				
10	*Specijalne distribucije vjerovatnoće,*				
11	*Normalna raspodjela slučajne promjenljive,*				
12	*Uzoračka teorija,*				
13	*Grupni indeksi, Uvod u analizu vremenskih nizova pomoću trendova, Fitovanje i regresija,*				
14	*Uvod u analizu vremenskih nizova pomoću trendova,*				
15	*Seminarski radovi, kolokviji, Fitovanje i regresija.*				
Opterećenje studenata po predmetu:					
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***				
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma*					
Literatura: 5. dr Petrović, Ž. (2010). *Poslovna statistika*, UPS, Banjaluka - osnovna literatura 6. Lozanov-Crvenković, Z, Subotić B. (2006). *Poslovna statistika*, Megatrend univerzitet, Beograd, - dodatna literatura					
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*					
Posebna napomena za predmet:					

II GODINA/III SEMESTAR – RESTORATERSTVO

Pun naziv	**POZNAVANJE ŽIVOTNIH NAMIRNICA I PIĆA**				
Skraćeni naziv	**Stat**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova**	
	obavezan	II	**7**	30	30
Šifra predmeta	**TU144**				
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***				
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*					
Uslovljenost drugim predmetima: nema					
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Cilj predmeta je da kroz predavanja, vježbe i praktičnu nastavu, studenti savladaju znanje o životnim namirnicama i pićima značajnim za hotelijerstvo i gastronomiju. Zadaci: 1. Upoznavanje sa vrstama životnih jela i pića, tehnologijom njihove prerade, kvalitetom i upotrebom u ugostiteljstvu; 2. Sanitarna zaštita i bezbjednost tokom skladištenja, prerade, čuvanja hrane i pića u hotelijerstvu; 3. Osnovne hranjive i zaštitne komponente hrane, balansiranje obroka za pojedine kategorije potrošača i izračunavanje nutrivne vrijednosti ugostiteljskih menija.*					
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*					
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja*					
Sadržaj predmeta po sedmicama:					
1	*Uvod u predmet: Upoznavanje sa sadržajem predmeta. Upoznavanje sa mjestom i značajem tehnologije hrane i nauke o ishrani u hotelijerstvu i gastronomiji. Životne namirnice i njihova podjela.*				
2	*Kvalitet hrane i pića: Pojam i definicija kvaliteta hrane, tehnološki, nutritivni, zdravstveno-bezbjednosni, mikrobiološki i senzorni kvalitet hrane i pića, uticaj osnovnih komponenti hrane (ugljenih hidrata, masti, bjelančevina, minerala, vitamina i vode) na kvalitet pojedinih namirnica, Promjene kvaliteta tokom tehnološke obrade i slkadištenja*				
3	*Namirnice biljnog porijekla: Žitarice i mlinski proizvodi, povrće, voće, začini. Za proizvode utvrditi njihove vrste, sastav, značaj za ishranu, način čuvanja i njihova upotreba u ugostiteljstvu, konzervisanje voća i povrća.*				
4	*Namirnice životinjskog porijekla (meso i proizvodi od mesa, mlijeko i proizvodi od mlijeka): Meso, vrste mesa i proizvodi od mesa, kvalitet,kategorizacija, zrenje mesa, sastav mesa, značaj u ishrani, čuvanje i upotreba mesa u kulinarstvu. Mlijeko i mliječni proizvodi, sastav, vrsta proizvoda, čuvanje i upotreba u ugostiteljstvu.*				
5	*Namirnice životinjskog porijekla jaja, masti i ulja: Jaja, vrste, kvalitet, hranljiva vrijednost, upotreba u kulinarstvu. Masti i ulja, podela, način proizvodnje, čuvanje, upotreba u kuhinji.*				
6	*Namirnice mineralnog porijekla: Voda za piće. Mineralna voda, definisanje kvaliteta, postupak proizvodnje, značaj u ishrani. Upotreba u ugostiteljstvu. Kuhinjska so. Kvalitet, značaj u ishrani i upotreba u ugostiteljstvu.*				
7	*Začini, aditivi, konzervansi, emulgatori i prehrambene boje u hrani: Podjela začina.Upotreba u kuhinji. Značaj u ishrani, vrste konzervansa, emulgatora i boja. Njihova uloga u ishrani.* *Vježbe: Proizvodnja i kvalitet bijelog i crnog vina: Sagledati proces proizvodnje bijelog i crnog vina. U laboratoriji ili radionici izvršiti podjelu vina i izvršiti degustaciju,ocijeniti kvalitetno senzorno po utvrđenom bod sistemu.Kolokvij I*				
8	*Žestoka alkoholna pića: Podjela,vrsta,kvalitet. Način proizvodnje, čuvanja i služenja u ugostiteljstvu.*				
9	*Vino: Podjela, postupak proizvodnje, kvalitet, upotreba vina u ugostiteljstvu.*				
10	*Pivo,bezalkoholna pića: Vrste piva,tehnološki proces proizvodnje. Kvalitet,podjela bezalkoholnih pića, proces proizvodnje, kvalitet,upotreba u ugostiteljstvu.*				
11	*Piramida ishrane: Struktura pojedih namirnica i osnovnih, komponenti hrane u ugostiteljstvu, meniu sa aspekta principa, racionalne ishrane.*				
12	*Predavanje: Sanitarna zaštita i bezbjednost hrane tokom prerade i čuvanja: Sprečavanje trovanja hranom zaštita, namirnica, lična i radna higijena, dezinfekcija, dezinsekcija i deratizacija skladišta i prostora za preradu HACCP-definisanje kontrolnih rizičnih tačaka koje mogu ugroziti hranu.*				
13	*Analiza pređenog gradiva: Osvrt na sva pređena poglavlja.Izvlačenje i upoznavanje sa ispitnim pitanjima svakog poglavlja. Ukazivanje na značaj pojedinih poglavlja i tema za struku.*				
14	*Kolokvij 2*				
15	*Izrada projektnog seminarskog rada*				
Opterećenje studenata po predmetu:					
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***				
Obaveze studenata: *prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvij, seminarski*					
Literatura*:* Časopis *„Hrana i ishrana“* i drugi iz ove oblasti Škrinjar, M. Tešanović, D. (2006.) *Hrana u ugostiteljstvu i njeno čuvanje,* PMF,Novi Sad - osnovna literatura Vlahović, M. (1999). *Hrana, VPŠ,* Novi Sad - dodatna literatura					
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*					
Posebna napomena za predmet: nema					

Pun naziv	SERVIS HRANE I PIĆA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezan	I	**8,0**	60	**30**	**Obavezni**
Šifra predmeta	**TU 153**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta: *Cilj predmeta je da kroz predavanja, vježbe i praktičnu nastavu studenti savladaju znanja o organizaciji, upravljanju i kontroli poslova operativnog menadžmenta vezanog za prijem, smeštaj, komunikaciju, usluživanje i naplatu usluga u ugostiteljskom servisu (sali za ručavanje). Studenti će se upoznati i sa metodama sugestivne ponude,tokom uslužnog procesa, načinima i sistemima usluživanja.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Uloga ugostiteljskog usluživanja*
2	*Uslužno osoblje*
3	*Oprema u restoraterskim objektima*
4	*Tok uslužnog procesa*
5	*Dekoracija uslužnih prostorija*
6	*Načini usluživanja*
7	*Sistemi usluživanja*
8	*Pravila pri usluživanju*
9	*Postavljanje kuvcera za pojedine obroke*
10	*Usluživanje hladnih i toplih predjela i supa i čorbi*
11	*Usluživanje riba, gotovih jela i jela po porudžbini*
12	*Usluživanje sosova, salata, sira, poslastica i voća*
13	*Dogotovljavanje jela pred gostom*
14	*Usluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića i koktela*
15	*Usluživanje vina*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet:210 sati***
0,233	***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi***
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja: 12 sati***
9,32 sata	***Završna provjera znanja: 5 sati***
	Samostalni rad:133 sati

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima, praktičnom radu i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*

Literatura:

Gagić, S. (2014). *Servis hrane i pića*, skripta

Davis, B, Lockwood, A.(2008), *Food and Beverage Management*, Oxford

Janićević, S. (2008), *Usluge u ugostiteljstvu sa tehnikom usluživanja, opreme i inventarom*, PMF, Novi Sad

Stojanović, M, Krasavčić, M. (2008), *Restoraterstvo 1*, VHŠ, Beograd

Stojanović, M, Krasavčić, M. (2008), *Restoraterstvo 2*, VHŠ, Beograd

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

UPRAVLJANJE DOGAĐAJIMA

Skraćeni naziv	Status	Semestar	ECTS	Fond časova (P+A+L)		
	Izborni	III	**7,0**	30	30	

Šifra predmeta **MT302**

Školska godina od koje se program realizuje ***2016/17***

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Upoznavanje studenata sa konceptom upravljanje događajem. Predmet je zamišljen tako da studentima približi osnovna pitanja u oblasti upravljanja događajem, kao i da ukaže na segmente posla menadžera čija je jedna od najvažnijih funcija rukovođenje događajem. Krajnji cilj predmeta je upotreba stečenih znanja pri upravljanju događajem u okviru budućeg zanimanja. Izbor sadržaja (tema) i način realizacije nastave vođeni su prvenstveno određenjem krajnjeg cilja predmeta*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i*
Metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referate okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1. *Uloga i uticaj događaja*
2. *Planiranje i organizovanje događaja*
3. *Marketing događaja*
4. *Upravljanje sportskim događajima*
5. *Trgovačke priredbe*
6. *Menadžment promjena*
7. *Upravljanje događajima globalne ekonomije*
8. *Poslovni i finansijski događaji globalnog biznisa*
9. *Predviđanje događaja u okruženju*
10. *Prognoza događaja u okruženju*
11. *Kvalitet usluge i vođenje ljudi u događaju*
12. *Značaj informacionih tehnologija unutar događaja*
13. *Principi i aplikacije sistema prodaje karata i menadžment rezervacija*
14. *Strateški pristup upotrebe sponzorstva u industriji događaja*
15. *Seminarski radovi, kolokviji, zavrsni ispit*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent *0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***Ukupno opterećenje za predmet:210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma*

Literatura:

Zrnić, M. (2007). *Upravljanje događajima*, Banja Luka, UPS- osnovna literatura

Zrnić M. Gligić J. (2007). Menadžment događaja, Banja Luka, UPS - dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i- 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	ISHRANA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	III	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU 151**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: *nema*

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:
Predmet treba da omogući studentu sticanje znanja o osnovnim komponentama hrane.
Na kraju modula student treba da pokaže poznavanje iz oblasti ishrane tj.poznavanja osnovnih principa pravilne, racionalne ishrane i zadovoljavanje dnevnih energetskih potreba organizma.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Uvod u predmet*
2	*Osnovna načela pravilne ishrane*
3	*Ugljeni hidrati u ishrani*
4	*Protein u ishrani*
5	*Masti u ishrani*
6	*Vitamini u ishrani*
7	*Mineralne materije i voda u ishrani*
8	*Kolokvijum*
9	*Energetska vrednost hranljivih sastojaka i potrebe organizma*
10	*Energetske vrednosti namirnica*
11	*Probava*
12	*Strane materije u hrani*
13	*Alternativni metodi ishrane*
14	*Kolokvijum*
15	*Seminarski radovi i zavrsni ispit*

Opterećenje studenata po predmetu:

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*

Literatura:
Novković, B, Mirosavljev, M. (2002): *Higijena ishrane*. Medicinski fakultet, Novi Sad
Pribiš, V. (1999): *Nutritivne osobine hrane*, Tehnološki fakultet, Novi Sad.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	TURISTIČKI I HOTELIJERSKI MENADŽMENT					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	III	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU124**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta:
Sticanje znanja iz hotelijerstva i opšta znanja iz oblasti menadžmenta. Izučavanje teorije u smislu nastanka, pojma i značenja izraza kultura, civilizacijskog konteksta, sastanak, bonton, reklama i propaganda, odnosi s javnošću, prezentacija itd.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Menadžment i monetarna ekonomija*
2	*Operativni i strategijski menadžment turističke privrede*
3	*Operativni i strategijski menadžment hotelijerske privrede*
4	*Turistčki i hotelijerski menadžmeri i menadžment procesi*
5	*Globalizacija turistčkog menadžmenta*
6	*Globalizacija hotelijerskog menadžmenta*
7	*Liderstvo i preduzetništvo u hotelijerstvu i turizmu*
8	*Menadžment ljudskih resursa i turizam i hotelijerstvo*
9	*Organizacione strukture i tipovi menadžmenta u turizmu i hotelijerstvu*
10	*Menadžment komuniciranja u hotelijerstvu i turizmu*
11	*Ekspertski sistemi u hotelijerstvu i turizmu*
12	*Nove tehnologije u turističkom i hotelijerskom menadžmentu*
13	*Međunarodni menadžment turističkih i hotelijerskih kompanija*
14	*Redizajniranje turističkogi hotelijerskog menadžmenta* *– Rezervacioni program turističkog i hotelskog menadžmenta*
15	*Seminarski rad – podjela tema i priprema za završni dio ispita*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura:
Vujović, S. (2008): *Turistički i hotelski menadžment*, PMF, Novi Sad
Cerović, Z. (2003): *Hotelski menadžment*, Fakultet za turistički i hotelski menadžment, Opatija
Walker, R.J. (2004): *Introduction to Hospitality Management*, Prentice Hall

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

II GODINA/IV SEMESTAR – RESTORATERSTVO

Pun naziv	**OSNOVE GASTRONOMIJE ZA MENADŽERE**				
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**	
	Obavezan	IV	**7,0**	30	30
Šifra predmeta	**TU 152**				
Školska godina od koje se program realizuje			***2016/17***		

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus**,** Gastronomija, Restoraterstvo, Hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: *nema*

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:

Da studenti kroz praktičan rad, vježbe i predavanja sagledaju mjesto i ulogu gastronomije u savremenom hotelijerstvu i restoraterskoj industriji i da savladaju organizaciju i upravljanje u kuhinjama. Zatim, da ovladaju osnovnim tehnološkim procesima pri prijemu, skladištenju toplotnoj i hladnoj obradi jela. Da savladaju osnovna pravila za izradu pojedinih grupa jela. Da izrađuju jelovnike, menie, kalkulacije i cijene. Da upoznaju tehnologiju pripreme pojedinih jela. Da savladaju organizaciju sanitarne zaštite u hotelskim kuhinjama.

Savladati teoretska i praktična znanja o organizaciji i tehnologiji proizvodnje jela u hotelskoj kuhinji.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Uvod u gastronomiju. Mjesto i uloga među naukama o hrani.*
2	*Komponente hrane. Savremeni trendovi u ishrani. Sanitrne mjere i zaštita na radu u hotelskoj kuhinji.*
3	*Podjela ugostiteljskih kuhinja i struktura kuhinjskog prostora. Sredstva za rad.*
4	*Jelovnici i meniji, standardizacija receptura i kalkulacija. Obroci u Ugostiteljstvu. Kadrovi i njihov raspored.*
5	*Funkcije kuhinjskog menadžmenta. Nabavka i skladištenje hrane i pića.*
6	*Toplotna obrada namirnica. Pripremne radnje u kuhinji (oblikovnje povrća i voća, mesa, zaprške, marinade, začini, fondovi i temeljci).*
7	*Sosovi, supe i čorbe, garniture. Hladna i topla predjela. Salate.*
8	*Jela od riba.*
9	*Gotova jela. Pečenja.*
10	*Priprema jela pred gostom. Jela po narudžbi.*
11	*Toplotna obrada povća i voća.*
12	*Deserti*
13	*Slaganje hrane i vina*
14	*Kvalitet hrane*
15	*Seminarski radovi, kolokvijumi i zavrsni ispit*

Opterećenje studenata po predmetu:

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*

Literatura:

Tešanović, D. (2012): *Osnove gastronomije za menadžere.* PMF, Novi Sad.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	UPRAVLJANJE LJUDSKIM RESURSIMA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezan	IV	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**MT303**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi izučavanja predmeta: *U savremenim uslovima upravljanjeljudskimresursima se izdvojio u samostalnu profesiju, pa je izučavanje ove discipline, postalo izuzetno značajno ne samo za rukovodioce ekonomske, već i ostalih struka. Zato je upoznavanje sa predmetom, ciljevima i funkcijama izuzetno važno.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Značenje, važnost, sadržaj upravljanja ljudskim resursima*					
2	*Specifičnosti upravljanja ljudskim resursima*					
3	*Značenje osnovnog koncepta i pojmovna razgraničenja*					
4	*Ciljevi i načela, Funkcije menadžmenta, radna snaga i ljudski resursi, Rukovođenje kao upravljanje organizacijskim ponašanjem*					
5	*Psihološka određenja rukovođenja*					
6	*Teorije rukovođenja*					
7	*I kolokvijum – Kontekst upravljanja ljudskim resursima*					
8	*Stil rukovođenja*					
9	*Dimenzionalni pristup, osobine uspješnih menadžera - određenje, značaj i ograničenja*					
10	*Planiranje ljudskih potencijala, Opšta pitanja i značaj planiranja*					
11	*Globalni menadžment ljudskih resursa*					
12	*Ekonomija ljudskog kapitala*					
13	*Menadžment znanja*					
14	*II kolokvijum - kadrovski menadžment*					
15	*Menadžment ljudskih potencijala multinacionalnih kompanija – Seminarski rad*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10.667 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati*** ***Aktivna nastava: 6 x15 = 90 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma,*						
Literatura: Klincov, R, Ristić, Ž, Komazec, S, Marković, J. (2006): *Menadžment ljudskih resursa*, UPS - osnovna literatura Zrnić, M. *Uvod u menadžment ljudskih resursa* BLC, Banja Luka – dopunska literatura						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	POSLOVNI ENGLESKI JEZIK II				
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**	
	Obavezni	IV	**7,0**	30	30
Šifra predmeta	**OP512**				
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***				
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*					
Uslovljenost drugim predmetima:					
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Osposobiti studente za dobro komuniciranje (pismena i usmena korespodencija) na engleskom jeziku. Studenti će biti sposobni za osnovnu komunikaciju koju zahtijeva studij turizma i hotelijerstva*					
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*					
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*					
Sadržaj predmeta po sedmicama:					
1	*Half the world in cities Question Words*				
2	*China-EU textile talks continue, Prepositions of Time*				
3	*Outsourcing on the increase, Can, Ability, Contractions, Permission*				
4	*Vodafone ends $60m Man Utd shirt deal, Conjunctions: And/But/Or/So/Because*				
5	*Coca-Cola unveils new global ad strategy Adverbs of Frequency Adverb Position*				
6	*Surprise upswing in US economy, Prepositions and Conjunctions of Time - for / during / while / when*				
7	*New life given to Kyoto Protocol, Translation of a given text*				
8	*Japan to resume US beef imports*				
9	*Prepositions and Conjunctions of Time - before / after / as / as soon as / by / from / until*				
10	*The Asian Economic Community is comingIndefinite Pronouns*				
11	*Time Warner picks new president, The -ing form*				
12	*Divorce rate explosion expected in JapanGerunds and Infinitives: Verb+Gerund / Verb+ Infinitive*				
13	*Regional accents are 'bad for business', Discussion on a given topic*				
14	*Microsoft targets Apple iTunesjedinica, Adverbs of Degree,Wall Street pays record bonuses*				
15	*Seminarski radovi, kolokviji, priprema za ispit, Present Perfect, Role play, Revision of all curriculum*				
Opterećenje studenata po predmetu:					
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***				
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, Položeni kolokvijumi,*					
Literatura: Gordana Višekruna, *Engleski jezik II, skripta,* UPS Banja Luka Mascull, B. (2002). *Business Vocabulary in Use: Intermediate.* Cambridge: Cambridge University Press Murphy, R. (2004). *English Grammar in Use. (3. izdanje).* Cambridge: Cambridge University Press Farrall, C. and Lindsley, M. (2008). *Professional English in Use: Marketing*. Cambridge: Cambridge University Pre					
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*					
Posebna napomena za predmet:nema					

Pun naziv	STRUČNA PRAKSA 2 (R)			
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (120+320)**
	Izborni	IV	**8**	
Šifra predmeta	**SP102**			
Školska godina od koje se program realizuje			***2016/17***	

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: *nema*

Cilj izučavanja predmeta*: je da studenti usvoje osnovna praktična znanja u vezi sa tokom uslužnog procesa, odnosno da usvoje dobru ugostiteljsku praksu od procesa rezervisanja pa sve dok ne isprate gosta iz ugostiteljskog objekta.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
-ilustrativno demonstrativni metod
-praktično izvođenje poslovnih operacija uz asitenciju odgovornih osoba u ugostiteljskom objektu.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1.	*Rezervacija usluga - demonstracija konverzacije između gosta i ugostiteljskog radnika*
2.	*Pripremni radovi - pripreme prema zahtjevima gostiju za koje je izvršena rezervacija*
2	*Doček i smještaj gostiju*
3	*Analiza sredstava ponude, kreiranje dnevnog menija i priprema za usluživanje*
4	*Primanje porudžbine - primjeri konverzacije, bilješke, sugestivna prodaja itd.*
5	*Usluživanje jela primjenom različitih načina (bečki, francuski, engleski...)*
6	*Tehnika apserviranje stola*
7	*Provjera znanja- test 1*
8	*Naplaćivanje ugostiteljskih usluga*
9	*Ispraćaj gostiju*
10	*Završni radovi u ofisu*
11	*Završni radovi u sali*
12	*Završni radovi u točionici*
13	*Igranje uloga – gost konobar I*
14	*Igranje uloga – gost konobar II*
15	*Provjera znanja- test 2*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno : *Kreditni koeficijent*	***U semestru:***
	Ukupno opterećenje za predmet: 450 sati
	Aktivna praktična nastava u kabinetu: 8h vježbi nedeljno
	Praktična ferijalna praksa u trajanju od 8 nedelja (40h nedeljno): 320h

Obaveze studenata: *Prisustvo na praksi*

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnjaj- 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze -j60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	KVALITET USLUGA U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	IV	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**TU145**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Sticanje znanja iz poznavanja kvaliteta proizvoda i usluga u hotelijerstvu i turizmu je za studente hotelijerstva od velikog značaja, jer kvalitet postaje sve važniji turistički resurs. Izučavanjem ovog predmeta student će biti osposobljeni da ocjenjuju kvalitet, da prepoznaju kvalitet i da primjene standarde kvaliteta u oblastima: gastronomija, ali sve više i uoblasti smještajne industrije, gdje kvalitet postaje i obaveza i izazov.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije.*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Uvod u predmet. Definicija i karakteristike proizvoda i usluga. Definisanje turističkog i hotelijerskog proizvoda i usluga.*					
2	*Karakteristike kvaliteta hotelskog smještaja (hotelski standardi za smještaj po osnovu klasifikacije i kategorizacije objekata za smještaj. Kvalitet hotelskog rublja. Kvalitet i standardi hotelske sobe i komunikacijskih prostora.*					
3	*Higijena kao značajan faktor kvaliteta smještaja. Uticaj rada recepcije na kvalitet smještaja. Ponašanje i odnos osoblja hotelskog domaćinstva i njegov uticaj na zadovoljstvo gosta.*					
4	*Kvalitet hrane i pića. Senzorni kvalitet jela i pića (boja, ukus, miris, konzistencija, struktura,buke, plastičnost i elastičnost, tvrdoća, mekoća, temperatura jela i pića i dr.)*					
5	*Nutritivni kvalitet hrane i pića*					
6	*Mikrobiološki, zdravstveno-bezbjednosni i tehnološki kvalitet hrane i pića*					
7	*KolokvijumI*					
8	*Kvalitet usluživanja jela i pića, kvalitet unutrašnjeg ambijenta sale za ručavanje (osvjetljenje, boje zidova, namještaj i interijer, ugostiteljsko stono rublje, dekoracije, cvijeće)*					
9	*Uticaj uslužnog osoblja , muzke, higijene prostora, posuđa i ostalog inventara i osoblja.*					
10	*Uticaj spoljašnjeg ambijenta na kvalitet (parking, lokacija objekta, uređenost okoline, spoljnji izgled objekta i sl.)*					
11	*Uticaj strukture turističkog proizvoda na kvalitet turističkog programa*					
12	*Uticaj turističke destinacije na kvalitet turističke usluge*					
13	*Značaj satisfakcije i zadovoljstva gosta na uspješnu realizaciju turističkih programa*					
14	*Savremene metode anketiranja gostiju u cilju utvrđivanja kvaliteta turističkih i ugostiteljskih proizvoda i usluga*					
15	*Kolokvijum II*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent* *0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** ***9,32 sata***	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x15= 60sati (predavanja+vježbe)*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***3avršna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata:*Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma*						
Literatura: Popov-Raljić, J. (2009): *Kvalitet proizvoda i usluga u turizmu i hotelijerstvu*, PMF, Novi Sad – osnovna literatura Kosar, LJ, Rašeta, S. (2005): *Izazovi kvaliteta – Menadžment kvaliteta u hotelijerstvu*, Viša hotelijerska škola, Beograd - dopunska literatura						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	UPRAVLJANJE KVALITETOM					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	IV	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**MT309**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Sticanje znanja iz oblasti upravljanja kvalitetom. Izučavanje teorije, organizacije, metodologije kvaliteta na način koji odgovara promjenama sa kojima će se sve više suočiti teorija i praksa. Izložiće se samo načelne i trajne osnove kvaliteta kao što su istorijat kvaliteta, postupak planiranja i ciljevi sistema za upravljanje kvalitetom, i sl.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Istorijat razvoja kvaliteta, Zašto je potrebno poznavanje istorije kvaliteta?*					
2	*Kako je započela era kvaliteta u Japanu?Kako se dijeli moderna istorija kvaliteta?*					
3	*Ko je Edward Deming? U čemu se oslanja demingovo učenje o kvalitetu?*					
4	*Ko je Joseph Juran?Na čemu se zasniva Juranova filozofija kvaliteta?*					
5	*Na kojim se osnovama provodi filozofija totalne kontrole kvaliteta?*					
6	*Šta odlikuje filozofiju kvaliteta Armanda Fiegenbauma u njegovoj zreloj fazi 90 godina 20. vijeka?*					
7	*Kvalitet, pristup kvalitetu i integralno upravljanje kvalitetom, Model integralnog sistema u procesu upravljanja kvalitetom, Postupak planiranja i ciljevi sistema za upravljanje kvalitetom*					
8	*Zahtjevi koji se odnose na dokumentaciju, Analiza troškova kvaliteta*					
9	*Mjerenje, analiza i ocjena unapređenja sistema kvaliteta*					
10	*Radna sredina i zahtjevi standarda ISO 9000, Osnovne postavke kvaliteta i marketinga, Primjena TQM u marketinškom planu*					
11	*Kvalitet u marketingu prema ISO standardima, ISO 9001:i ISO 9004:*					
12	*Alati za upravljanje kvalitetom koji se koriste u marketingu*					
13	*Program za školovanje internog audita,Upoznavanje standarda ISO 10011*					
14	*Program za školovanje internog audita,Upoznavanje standarda ISO 10011*					
15	*Seminarski radovi, kolokviji i završni ispit*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje: 9,32 sata***	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x15= 60sati (predavanja+vježbe)*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma,*						
Literatura: Šusic, I. Radić R. (2008): *Upravljanje kvalitetom* , UPS, Banjaluka – osnovna literatura Kosar, LJ, Rašeta, S. (2005): *Izazovi kvaliteta – Menadžment kvaliteta u hotelijerstvu*, Viša hotelijerska škola, Beograd – dodatna literatura						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova*						
Posebna napomena za predmet: Nema						

III GODINA/V SEMESTAR – RESTORATERSTVO

Pun naziv	**SANITACIJA I BEZBJEDNOST U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU**					
Skraćeni naziv	**Statu**	**Semestar**	**ECT**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezan	V	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU146**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Osnovni zadatak predmeta je da studenti savladaju osnovna znanja iz mikrobiologije (bakterije, viruse, kvasce), upoznaju sa biološkim otrovima, trovanjima, pesticidima i antibioticima u hrani. Posljedicama upotrebe genetski modifikovane hrane i funkcionalne hrane, štetnosti prekomjerne upotrebe aditiva i konzervanasa u hrani. Predmet treba da pruži i znanja o putevima dospjeća štetnih materija u hranu te o preduzetim mjerama pri kupovini, skladištenju, pripremi hrane i serviranju. Neophodno je savladati nove tehnike bezbjednosti hrane, upoznati se sa HACCAP (Harard Analysis and Critical Control Point) kao sistemom zaštite od zagađenja hrane. Uticaj hotelskog prostora na zaštitu potrošača (raspored prostorija, podova, zidovi, svjetlost, ventilacija, vodosnabdijevanje, odlaganje smeća i sanitarne prostorije). Pranje posuđa, inventara, prostorija, opreme, rublja i radne odjeće. Uticaj zdravlja zaposlenih, radne i zaštitne odjeće i lične higijene na zaštitu hrane i gostiju. Hotelska higijenska praksa. Upotreba deterdženata i dezinfekcije u održavanju higijene (dobra higijenska praksa). Mjere dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije u hotelu. Poznavanje simptoma i bolesti izazvanih hranom i mjerama za sprečavanje trovanja.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode imetode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacija*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Uvod u sanitarnu zaštitu i bezbjednost u ugostiteljstvu*					
2	*Pojam sanitarne zaštite*					
3	*Pojam bezbjednosti i hrane*					
4	*Internacionalna bezbjednost hrane*					
5	*Nacionalna bezbjednost hrane*					
6	*Podjela mikroorganizama*					
7	*Kolokvij 1*					
8	*Biološki otrovi, pesticidi i antibiotici u hrani*					
9	*Posljedice upotrebe genetski modifikovane hrane, Aditivi i konzervansi u hrani*					
10	*Putevi dospjeća štetnih materija u hranu i njihovo sprječavanje; Trovanje hranom*					
11	*Nove tehnike bezbjednosti hranom (HACCAP); Uticaj rasporeda hotelskog prostora na zaštitu gostiju*					
12	*Čišćenje i pranje inventara, posuđa, opreme prostorija, rublja i radne odjeće*					
13	*Uticaj zdravlja zaposlenih, lične i radne higijene na zaštitu hrane i gostiju. Dobra hotelska higijenska praksa. Mjere dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije u hotelijerstvu.*					
14	*Kolokvij 2*					
15	*Seminarski i praktični rad*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata:*Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma*						
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma*						
Literatura: Grujić, R. (2000). *Nauka o ishrani čovjeka*, UBL Tešanović, D. (2010). *Sanitacija i bezbjednost u hotelijerstvu*, PMF - osnovna literatura Brown, M. (2002). *Microbiological risk assessment in food procesing*, VVoodhead publiching limited, Kembridg - dopunska literatura						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova, (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	RAČUNOVODSTVO U HOTELIJERSTVU					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	obavezan	V	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**AC640**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:
Upoznavanje sa teorijskim i praktičnim znanjima i vještinama iz oblasti menadžmenta računovodstva, posebno u privrednim finansijskim institucijama ali i na svim drugim nivoima organizacije. Izučavanje teorije, organizacije, metodologije računovodstva na način koji odgovara promjenama sa kojima će se sve više suočiti teorije i praksa. Izložiće se samo načelne i trajne osnove o računovodstvu. Studenti će biti osposobljeni da samostalno vode osnovno računovodstvo, pogotovo malih preduzeća, kakva će biti, pretežno, u našoj zemlji. Biće osposobljeni da pripremaju računovostvene evidencije za agencije ili ovlaštene knjigovođe.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Pojam, uloga i značaj računovodstva*
2	*Istorijski aspekti razvoja računovodstva*
3	*Organizaciona struktura računovodstva*
4	*Računovodstvena načela i principi*
5	*Operativna evidencija*
6	*Sredstva preduzeću, izvori sredstava, izvori vanposlovnih sredstava*
7	*Prihodi i rashodi- Kolokvij I*
8	*Obračun troškova i učinka u proizvodnji. Bilans stanja i bilans uspjeha*
9	*Sistemaska i hronološka evidencija. Računovodstveni tretman osnovnih sredstava*
10	*Kontni okvir i kontni plan*
11	*Specifičnosti računovodstva proizvodnih preduzeća*
12	*Specifičnosti računovodstva trgovinskih preduzeća*
13	*Knjigovodstveno obuhvatanje poslova ekonomoske razmjene sa inostranstvom*
14	*Računovodstvo fondova - Kolokvij II*
15	*Računovodstvo javnog sektora - Seminarski rad*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura:
Vukša, S. Babić, Z. Milojević, I. (2011). *Računovodstvo*, UPS, Banjaluka – osnovna literatura
Vukša, S. (2006). *Finansijsko računovodstvo*, UPS, Banja Luka - dopunska literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	MAKROEKONOMIJA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	obavezni	V	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**EK108**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, prvi ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi izučavanja predmeta:*Osnovni cilj izučavanja predmeta je upoznavanje studenata sa osvnovnim zakonitostima makroekonomije i makroekonomskog odnosa po kojima funkcionišu savremene privrede.Izučavanje ekonomskih agregata, nacionalnog dohotka, funkcija štednje i potrošnje, investicija, spoljne trgovine, platno-bilansnih odnosa, raspodele. Poseban deo izučavanja odnosi se na monetarnu i fiskalnu ekonomiju, ekonomski rast i nestabilnost, nezaposlenost, inflaciju,međunarodna dugovovanja i MMF. Istražuju se osnovne zakonitosti u funkcionisanju savremenih privreda.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmena izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Ekonomija, mikroekonomija i makroekonomija.*					
2	*Društvena proizvodnja.*					
3	*Privreda i njene opšte karakteristike.*					
4	*Osnovni mehanizmi funkcionisanja privrede.*					
5	*Ekonomija tranzicije.*					
6	*Teorija i politika dohodaka*					
7	*I kolokvijum - Inflacija i nezaposlenost*					
8	*Upravljanje tokovima ekonomije*					
9	*Privredni ciklusi i uloga države*					
10	*Privredni ciklusi i uloga države*					
11	*Međunarodni makromenadžment*					
12	*Platni bilans, devizni kurs i privredni razvoj*					
13	*Novi svjetski poredak*					
14	*II kolokvijum - Nastanak i razvoj nove ekonomije i informatičkog društva.*					
15	*Seminarski rad*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma*						
Literatura: Ristić Ž.i Savić, J. (2005): *Makroekonomija*, Beograd, Viša poslovna škola Čačak - osnvna literatura Ristić, Ž. Sejmenović, J. Komazec, S. (2005): *Makroekonomija*, FPS, Banja Luka - dopunska literatura						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebne napomene za predmet:						

Pun naziv	POSLOVNI STRANI JEZIK-RUSKI JEZIK 1					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	V	**7,0**	30	**30**	
Šifra predmeta	**OP519**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta: *Osposobiti studente za dobro komuniciranje (pismena i usmena korespodencija) na ruskom jeziku, Razvijanje lingvističke, komunikativne i kulturološke kompetencije iz oblasti usmene i pisane komunikacije sa ciljem sticanja svijesti o funkcionisanju stranog i maternjeg jezika i usvajanja jezičkih vještina do nivoa definisanog programskim minimumom.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacija*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1. *Imenice /imeničke osnove;*
2. *nomen substantivum, nomina substantiva , существительные, склоняемая часть речи*
3. *deklinacija (tipovi) nesklonjive imenice;*
4. *kategorija roda;*
5. *kategorija padeža;*
6. *kategorija živo-neživo*
7. *Kolokvijum*
8. *существительные;*
9. *имя существительное*
10. *имена существительные*
11. *ruski gradovi*
12. *turističke atrakcije rusije*
13. *ruska umetnost*
14. *ruska kultura i navike*
15. *kolokvijum*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi*

Literatura: *preporuka predmetnog nastavnika/predavača*

Bojić, S. (1996): *Business rečnik : rusko-srpski,srpsko-ruski*, Beograd

Cvejić, M. i Kolomejceva-Jovanović L. (1997): *Englesko-rusko-srpski i rusko-englesko-srpski poslovni rečnik*, Beograd: Savremena administracija

Jovanović, M. (2004): *Poslovni rečnik: rusko-srpski, srpsko-ruski: russko-serbskiй, serbsko-russkiй,* Beograd : Građevinska knjiga

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	POSLOVNI NJEMAČKI JEZIKI					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	V	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**OP518**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Usvajanje gramatičkih, leksičkih i ortografskih minimuma jezika i sticanje automatizovanih vještina, upotrebe njemačkog jezika kao sredstva komunikacije uz produbljivanje razumijevanja govora, čitanja i pisanja i obrađivanja stručne terminologije na nivou A2 prema zajedničkom evropskom okviru za jezike. Akcenat je na razvijanju gramatičke, sociolingvističke, strategijske kompetencije i kompetencije na nivou diskursa.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Upoznavanje sa studentima kroz vježbu I konverzaciju, Inicijalni test studenata u svrhu utvrđivanja osnovnog znanja njemačkog jezika, Usmena provjera na osnovu testa. Abeceda i glasovi njemačkog jezika.*
2	*Pozdravljanje prilikom susreta i na rastanku. Predstavljanje. Glagol sein.*
3	*Prezent pravilnih glagola. Naglašavanje riječi.*
4	*Lične zamjenice. Zapisivanje imena. Razumijevanje telefonskog poziva.*
5	*Gdje živite? Lični podaci. Red riječi.*
6	*Kako se postavljaju pitanja.W-Fragen. Brojevi do hiljadu.*
7	*Određeni i neodređeni član u nominativu. Möbel im Haushalt. Obrada vokabulara na temu „namještaj u kući“*
8	*Glagoli sa razdvojivim prefiksom*
9	*Negacija glagola i imenice*
10	*Prezent nepravilnih glagola*
11	*Obrada imenica u njemačkom jeziku, množina i jednina imenica. Složenice.*
12	*Seminarski rad. Provježbavanje obrađenih gramatičkih jedinica*
13	*Obrada teksta "Essen und Trinken". Obrada vokabulara u vezi "jela" i "pića" Usmena diskusija o tekstu u cilju vježbanja govornog jezika.*
14	*Određeni i neodređeni član u akuzativu*
15	*Vježbanje pređenog gradiva. Kolokvij*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati***
0,233	***Aktivna nastava: 4x15 = 60 sati predavanja i vježbi***
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja: 12 sati***
9,32	***Završna provjera znanja: 5 sati***
	Samostalni rad:133 sata

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijum.*

Literatura:

Njemački jezik I, skripta, UPS Banja Luka- osnovna literatura
Themen aktuell 1, Hueber Verlag. – dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

III GODINA/VI SEMESTAR – RESTORATERSTVO

Pun naziv	**PLANIRANJE JELOVNIKA I MENIJA**				
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**	
	Obavezan	VI	**8,0**	60	30
Šifra predmeta	**TU 149**				
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***				

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: *nema*

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:

Predmet treba da omogići studentu sticanje znanja o jednom od osnovnih oblika pisanih ponuda: jelovnika i menija, koji predstavljaju alat menadžmenta u različitim operacijama te mogu pomoći u osiguranju uspjeha i profita svake kuhinje. Kroz ovaj predmet student uči da sastavi meni prema namijeni i kroz praktične vježbe ovlada značajnim brojem menija koji su nezaobilazni u savremenoj industriji proizvodnje i servisa hrane. Predmet doprinosi sticanju znanja i vještina, menadžersko, tržišno i marketinško predstavljanje jelovnika i menija. Samostalna izrada pisanih ponuda, poznavanje potrošača, analiza troškova i prihoda prodajnih gastro odjeljenja, izvođenje uspješnosti poslovanja. Na kraju modula student treba da pokaže stručnost u poznavanju i sastavljanju menija u odnosu na različite potrebe konzumenata u ugostiteljskog objekta.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Uvod u predmet*
2	*Pojam i podjela jelovnika*
3	*Pojam i podjela menija*
4	*Principi izrade jelovnika*
5	*Principi izrade menija*
6	*Normativi jela i standardizovane recepture*
7	*Kolokvijum*
8	*Obračun cijena u jelovniku*
9	*Grafički dizajn jelovnika i menija*
10	*Elektronski jelovnik*
11	*Analiza profitabilnosti jela iz ponude*
12	*Faktori koji utiču na bolju prodaju jela*
13	*Analiza potencijalnih gostiju u cilju sastavljanja ponude*
14	*Druga sredstva ponude*
15	*Kolokvijum*

Opterećenje studenata po predmetu:

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*

Literatura:

Vukić, M. Drljević, O. (2011): *Planiranje menija*, Visoka hotelijerska škola, Beograd
Tešanović, D. (2011): *Osnove gastronomije za menadžere*, Prirodno-matematički fakultet, Novi Sad.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:nema

Pun naziv	TURISTIČKI I HOTELIJERSKI MARKETING					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	obavezan	VI	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**TU125**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta:

Sticanje znanja iz oblasti hotelijerstva i marketing u turizmu. Izučavanje raznih načina reklamiranja naših prostora, kao i bližih susjeda sa naročitim naglašavanjem na sastanak, bonton, reklama i propaganda, odnosi s javnošću, prezentacija itd. Posebno se naglašava i aspekt Istorije za teritorije koje se propraganda planira.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:

Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Definisanje turističkog i hotelijerskog marketinga*
2	*Mjesto, uloga i značaj turističkog i hotelijerskog marketinga*
3	*Marketing okruženje turizma i hotelijerstva*
4	*Međunarodni marketing turizma i hotelijerstva*
5	*Turstička tržišta i tržišne strukture*
6	*Marketinške strategije turizma i hotelijerstva*
7	*Tržište hotelijerskih i turističkih usluga*
8	*Upravljanje turističkim i hotelijerskim marketingom*
9	*Turistička i hotelijerska organizacija*
10	*Meandžment marketinng turizma i hotelieijesrstva*
11	*Turistički i hotelski marketing informacioni sistemi*
12	*Instrumenti turističkog i hotelijerskog marketinga*
13	*Marketinški razvoj novog prouzvoda turizma i hotelijerstva*
14	*Marketing i kanali prodaje u turizmu i hotelijerstvu*
15	*Krizni marketing turizma i hotelijerstva*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura:

Ognjen B. (2007): *Marketing u turizmu*, Beograd - osnovna litertura

Čerović, S. (2003): *Menadžment u turizmu*, Prirodno-matematički fakultet, Novi Sad - dopunska literatura

Bakić, O. (2005): *Marketing menadžment turističke destinacije*, Beograd – dopunksa literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	POSLOVNI ENGLESKI JEZIK III					
Skraćeni naziv	**Statu**	**Semestar**	**ECT**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	VI	**7,0**	30		**30**
Šifra predmeta	**OP513**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima: *Položeni ispiti Poslovni jezik I i Poslovni jezik II*						
Ciljevi izučavanja predmeta: *Postizanje nivoa B1+ Zajedničkog okvira za jezike Savjeta Evrope (CEF) i osposobljavanje studenata za samostalno učenje i korišćenje rječnika.*						
Ishod učenja nastavnog predmeta: *Na nivou B1$^+$ studenti će moći da pruže potrebnu, konkretnu informaciju uz ograničenu preciznost u izražavanju, da objasne zašto nešto predstavlja problem, sažmu i daju svoje mišljenje o kratkoj priči, članku, razgovoru, te provjere i potvrde informacije uz povremeni zahtjev da se nešto ponovi ukoliko je govor prebrz. Moći će komunicirati kroz pojednostavljene teksove u vezi sa poslovnim pitanjima ili onim od ličnog interesa. Studenti će takođe moći da stupe u nepripremljen razgovor na poznate teme.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i analiza slučaja, prezentacije, projektni zadaci*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Better tables for beautiful people in Paris restaurants, Initiating and closing conversation, Expressing opinions, language of agreeing and disagreeing (phrases).*					
2	*Americans spending at record rates, Present Perfect vs. Past Simple, Synthesizing, Evaluating, glossing information (phrases)*					
3	*Free Wi-Fi top of hotel guests wish list , Present Perfect vs. Present Perfect Continuous, Business expressions*					
4	*Time Warner marketing stunt creates terror, Past Perfect*					
5	*Rio carnival says "no" to violence, Reported Speech*					
6	*Banja Luka – Culture and Tourism, Describing places, Phrasal Verbs*					
7	*I Kolokvijum, Translation practice, Discourse markers*					
8	*Online dining, Modals – must, can't (deduction), should (advice), might, may (probability), Hedging" in Scientific Writing, Will and going to for prediction*					
9	*Airline to charge passangers by weight, Relative Clauses, Future Continuous*					
10	*Scientists discover healthier pizza, Passive, Taking the initiative in interaction (phrases)*					
11	*Survey reveals management pet hates, Proverbs, Question tags*					
12	*British TV bans Australian tourism ad, Wish (subjunctive), Adverbs, Developing an argument (phrases)*					
13	*Men Suffer From Compulsive Shopping Too, Conditional Sentences (2^{nd}, 3^{rd})*					
14	*II Kolokvijum, Facebook and MySpace start 'hyper-targeting', Idioms*					
15	*London set to ban plastic bags, Abbreviations, Seminar papers*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:***	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih/esejskih zadataka, polaganje kolokvijuma;*						
Literatura: Višekruna, G.(2008): *English Course II (skripta),* Univerzitet za poslovne i finansijske studije, Banja Luka Popović, Lj, Mirić, V. (2001): *Gramatika engleskog jezika sa vežbanjima*, Zavet, Beograd Hlebec, B (2006): *Standardni rečnik srpko engleski,* Zavod za udžbenike Beograd North, B. (2010): *Core Inventory for General English:* British Council - EAQUALS **http://dictionary.cambridge.org/** - *besplatni onlajn rječnik* http://breakingnewsenglish.com/						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	STRUČNA PRAKSA 3					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (120+320)**		
	Izborni	VI	**7**			

Šifra predmeta	**SP103**
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: *nema*

Cilj izučavanja predmeta: *je da studenti usvoje osnovna pravila i specifičnosti kod usluživanja predjela, supa, čorbi i potaža, toplih predjela, riba, rakova i školjki, gotovih jela, jela po porudžbini, priloga i garnitura, sosova, salata, poslastica, voća i sira. Dalje, da savladaju dogotovljavanje jela pred gostima i usluživanje pića, koktela i vina.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
-ilustrativno demonstrativni metod
-praktično izvođenje poslovnih operacija uz asitenciju odgovornih osoba u ugostiteljskom objektu.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1.	Uvježbavanje tehnike usluživanja pojedinih vrsta jela
2.	Uvježbavanje tehnike usluživanja supa u supijeri, šolji i tanjiru
2	Uvježbavanje tehnike serviranja poslastica i sireva
3	Dogotovljavanje hladnih predjela
4	Uvježbavanje flambiranja
5	Uvježbavanje tranžiranja
6	Uvježbavanje filiranja ribe
7	Provjera znanja - test 1
8	Uvježbavanje tehnike usluživanja pojedinih vrsta pića
9	Upoznavanje sa barskom opremom
10	Priprema različite vrste kafa
11	Priprema različitih koktela
12	Prezentacija i usluživanje bijelog vina
13	Prezentacija i usluživanje crvenog vina
14	Dekantiranje vina
15	Provjera znanja - test 2

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet: 450 sati***
	Aktivna praktična nastava u kabinetu: 8h vježbi nedeljno
Nedjeljno opterećenje:	***Praktična ferijalna praksa u trajanju od 8 nedelja (40h nedeljno): 320h***

Obaveze studenata: *Prisustvo na praksi*

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	GASTRONOMSKA KULTURA I TRADICIJA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	VI	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU154**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: *nema*

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:

Cilj predmeta je da upozna student sa značajnim elemetima gastronomske kulture i tradicije različitih naroda kroz istoriju.

Studenti bi trebali da se upoznaju sa svim značajnim dešavanjima vezanim za hranu koja su uticala da hrana i ishrana poprime one oblike koje danas imaju širom svijeta.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Uvod u predmet. Istorijski razvoj ishrane, kulinarstva i gastronomije. Gastronomija prvih velikih civilizacija.*
2	*Gastronomija Antičke Grčke i Rimske imperije.*
3	*Gastronomija u srednjem vijeku od 500. do 1300. godine.*
4	*Srednjovjekovna gastronomija u Aziji, Americi, Evropi do 1500. godine*
5	*Promjene u ishrani usred kolumbijskih razmjena u 16. vijeku*
6	*Gastronomija Amerike, Holandije, Rusije i Francuske u 17. vijeku*
7	*Kolokvijum*
8	*Ishrana u Americi i Francuskoj u 18. vijeku*
9	*Ishrana stanovništva Amerike tokom 19. vijeka*
10	*Hrana i ishrana u Evropi, Aziji i Africi u 19. vijeku*
11	*Gastronomija dešavanja 20. vijeka*
12	*Revolucije u kuhinjama i kulturama*
13	*Gastronomska kultura i tradicija različitih religija*
14	*Kolokvijum*
15	*Seminarski radovi i zavrsni ispit*

Opterećenje studenata po predmetu:

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*

Literatura:

Civitello, L. (2011): *Cuisine and culture: a history of food and people*, John Wiley & Sons Inc,Hoboken, New Jersey
Gillespie, C. (2001): *European gastronomy into the 21st century.* Oxford: Linacre House-Jordan Hill

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	EKONOMIKA TURIZMA I UGOSTITELJSTVA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	izborni	VI	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**EK116**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta:
Sticanje znanja iz oblasti nastavnog predmeta Ekonomika turizma. Izučavanje osnovnih karakteristika turizma,teorijske osnove ekonomike i organizacije turizma, turističkog tržišta, karakteristika razvoja turizma i turističke politike u svijetu i kod nas, uslova i mogućnosti razvoja turizma kod nas.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Osnovna obilježja ugostiteljstva kao ekonomske kategorije*
2	*Ekonomika ugostiteljstva u sistemu nauka*
3	*Ekonomski značaj i uloga ugostiteljstva u privredi*
4	*Karakteristike usluga*
5	*Ugostiteljstvo kao privredna djelatnost,*
6	*Kolokvij I*
7	*Najveći ugostiteljski lanci u svijetu*
8	*Poslovna filozofija i principi poslovanja ugostiteljskih lanaca*
9	*Ekonomska propaganda, imidž proizvoda, koriščeće masovnih medija, odnosi sa javnošću i lokalnom zajednicom ugostiteljskih preduzeca*
10	*Saradnja sa proizvođačima i dobavljačima hrane i pića*
11	*Postupci oblikovanja ugostiteljskog proizvoda*
12	*Ekonomski faktori razvoja ugostiteljstva*
13	*Perspektive i budući trendovi na tržištu*
14	*Primjena stranih iskustava u domaćem poslovanju.*
15	*Kolokvij II*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura:

Malešević, Đ, Nikolić, M. (1995): *Organizacija ugostiteljskih preduzeća*, Meridijan, Beograd

Unković, S, Zečević, B. (2008): *Ekonomika turizma*, Čugura print, Beograd

Milenković, S. (2009): *Turizam i ekonomija*, Ekonomski fakultet, Kragujevac

Dobre, R. *Ekonomika i organizacija ugostiteljskih preduzeća*, Visoka škola za turizam, Šibenik

Nikolić D. (2011). *Ekonomika u hotelijerstvu-teorija, metodologija, primjena*, Visoka hotelijerska škola strukovnih studija, Beograd

Spasić, V. Čerović S. (2013): *Ekonomsko-finansijska analiza poslovanja preduzeća u hotelijerstvu i turizmu*, Singidunum, Beograd

Smith, I. (2006): *Improving traceability in food processing and distribution*, CRC

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

IV GODINA/VII SEMESTAR – RESTORATERSTVO

Pun naziv	**RESTORATERSKI MENADŽMENT**					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezan	VII	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**MT307**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima: nema						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Cilj predmeta je upoznati studente sa sistemima rada u restoraterskim objektima, načinom planiranja radnih aktivnosti, organizovanja poslova, rukovođenja i kontrolisanja ispravnosti obavljanja procesa. Studenti će biti osposobljeni da pravovremeno reaguju u datim okolnostima prepoznajući koje radnje treba sprovesti u datom mometu kako bi restoraterski objekat uspjesno poslovao. Upoznaće se sa svim procesima važnim u upravljanju restoranom.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Uvodu restoraterstvo. Sistemi rada u restoraterstvu. Klasifikacija restoraterskih objekata*					
2	*Menadžment u restoraterstvu. Pojam i uloga ugostiteljskih menadžera*					
3	*Specifičnosti restoraterskog menadžmenta*					
4	*Upravljanje gostovim doživljajem kvaliteta restoraterskih proizvoda i usuga*					
5	*Izrada studije izvodljivosti i biznis plana u restoraterstvu*					
6	*Mogućnosti finansiranja poslovanja*					
7	*Obračun cijena u restoraterstvu*					
8	*Kolokvijum 1*					
9	*Prodaja restoraterskih proizvoda i usluga*					
10	*Standardizacija u restoraterstvu*					
11	*Evropski standardi za restorane*					
12	*Inovacije u ponudi restoraterskih objekata*					
13	*Nabavka u restoraterstvu*					
14	*Organizacija svečanih obroka-banket, toplo-hladni bife, koktel parti*					
15	*Kolokvijum 2*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent* *0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet:210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***					
Obaveze studenata: *prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvij, seminarski*						
Literatura: Lončar, M. **(**2002): *Restoraterstvo*, Univerzitetski udžbenik, Beograd Krasavčić, M. (2008): *Restoraterstvo 2*, VHŠ, Beograd; Gagić, S. (2014): *Osnove ugostiteljstva*, Alfa graf , Novi Sad. Gagić, S. (2013): *Restoraterski menadžment*, skripta						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet: nema						

Pun naziv	NACIONALNE GASTRONOMIJE					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	VII	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**TU150**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, prvi ciklus,Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi izučavanja predmeta: *Cilj predmeta je da se studenti kroz program osposobe da sagledaju mesto i ulogu nacionalnih gastronomija u razvoju savremenog ugostiteljstva. Zatim da upoznaju nacionalne gastronomije drugih regija i zemalja sa posebnim osvrtom na domaća i nacionalna jela i pića u RS i okruženju.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referaie okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Pojam nacionalne kuhinje, faktori koji određuju nacionalne kuhinje, interdisciplinarnost nacionalne gastronomije.*					
2	*Identifikacija nacionalnih gastro proizvoda i njihov značaj u turističkoj ponudi.*					
3	*Podjela nacionalnih gastronomija po prostoru, kulturi, primjeni tehnologije, klimatsko-geografskim regijama odnosno prisustvu namirnica itd.*					
4	*Poznate Evropske kuhinje. Skandinavska kuhinja*					
5	*Srednjoevropske kuhinje. Francuska*					
6	*Njemačka i Austrijska kuhinja*					
7	*Kuhinje Pirinejskog područja*					
8	*Kolokvijum I*					
9	*Kuhinje Sredozemnog regiona (Italijanska i Grčka)*					
10	*Orijentalne kuhinje (Marokanska, Turska, Egipatska, Alžirska)*					
11	*Anglo-amerčka kuhinja*					
12	*Latinsko-američka kuhinja*					
13	*Kuhinja Dalekog istoka*					
14	*Završno predavanje i povezivanje obrađenih nastavnih cjelina*					
15	*Kolokvijum II*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent* *0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10.667 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 163 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*						
Literatura: Vukić, M. (2004): *Nacionalne gastronomije*, PMF, Novi Sad Gisslen, W (2003)**:** *Profesional Cooking*, John Wileey, New York						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	MENADŽMENT BAROVA I KAZINA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	VII	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**MT308**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima: nema						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Upoznavanje studenata kroz teorijsku i praktičnu nastavu sa suštinom potrebe razvoja barova i uspješnosti poslovanja barova uz ostvarivanje maksimalnog kvaliteta usluga koje se gostima nude. Ishod predmeta treba biti osposobljenost studenata – budućih menadžera da organizuju i uspješno vode sve vrste savremenih barova i oblika barskog i kazinskog usluživanja*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Istorija barova*					
2	*Podjela pića*					
3	*Barska oprema*					
4	*Vrste čaša*					
5	*Alkoholni i bezalkoholni kokteli*					
6	*Priprema i usluživanje toplih napitaka*					
7	*Kafa, vrste i metode pripreme*					
8	*Kolokvijum I*					
9	*Sastavljanje barske karte*					
10	*Promocije događaja u baru*					
11	*Kontrola troškova u barskom poslovanju*					
12	*Primjena sanitarnih mjera u baru*					
13	*Upravljanje ljudskim resursima u baru*					
14	*Organizacija događaja u baru*					
15	*Kolokvijum II*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: Kreditni koeficijent 0,233 **Nedjeljno opterećenje:** 9,32 sata	**U semestru:** **Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati** **Aktivna nastava: 4 x15=60 sati predavanja i vježbi** **Kontinualna provjera znanja: 12 sati** **Završna provjera znanja: 5 sati** **Samostalni rad:133 sata**					
Obaveze studenata: *prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvij, seminarski*						
Literatura: Miron, A, Brown, D. R. (2011): *The Professional Bar & Beverage Manager's Handbook: How to Open and Operate a Financially Successful Bar, Tavern, and Nightclub*, Prentice book. NY. Katsigris, C, Thomas, C. (2013). *The Bar and Beverage Book*, Seedprint, California. Lončar, M. (2002): *Restoraterstvo*, Beograd Gagić, S. (2012). *Menadžment barova*, skripta.						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet: nema						

Pun naziv	GASTRONOMSKI MENADŽMENT SA GASTRONOMSKIM TURIZMOM					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	III	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU142**					
Školska godina od koje se program realizuje			***2016/17***			

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: *nema*

Ciljevi izučavanja predmeta: *Cilj predmeta je da se studenti kroz program osposobe da sagledaju mjesto i ulogu Gastronomskog menadžmenta u kuhinjama hotelijerske i restoraterske industrije, da savladaju organizaciju i upravljanje kuhinjama, savremenu opremu, instalacije i sredstva male, srednje, i velike kuhinje. Zatim da savladaju osnovne tehnološke procese prijema, skladištenja, čuvanja i toplotne obrade hrane, zatim da se osposobe da planiraju, organizuju, upošljavaju i kontrolišu izvršenje zadataka u kuhinji. Da upoznaju i upravljaju sanitarnim, bezbjednosnim i standardima koji regulišu kvalitet hrane. Upoznavanje sa svim nivoima menadžmenta u gastronomiji, hotelske i restoraterske industrije. Savladavanje svih funkcija i načina rukovođenja u velikim, srednjim i malim kuhinjama. Planiranje, organizovanje, kordiniranje i upošljavanje i kontrole, poslova prijema, čuvanja, skladištenja, toplotne obrade i serviranja namirnica i pripremljene hrane. Savladavanje osnovnih pravila sastavljanja jelovnika, menia, kalkulacija i cijena. Sanitacija i zaštita namirnica i hrane i upravljanje kvalitetom proizvoda i usluga koje pružaju.Utvrđivanje tehnika i procedura u postupcima manipulacije namirnicama i jelima. Da se savlada značaj gastronomije za razvoj turizma (gastro manifestacije kao što su Dani vina, Dani piva, Dani šljive i rakije, Kobasicijade, Kupusijade, Oktober fest i sl.). Značaj i mjesto hrane u strukturi turističkog proizvoda. Hrana kao motiv turističkih kretanja, turističke škole kuvanja i uloga i značaj prepoznatljivih gastro proizvoda regije na razvoj turizma.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	Uvod u Gastronomski menadžment: Pojam, definisanje, zadaci, uloga u ugostiteljstvu. Mjesto gastronomije među naukama koje izučavaju hranu
2	Podjela ugostiteljskih kuhinja
3	Osnovne funkcije kuhinjskog menadžmenta: planiranje, organizovanje, upošljavanje, kordinacija, kontrola. Tehničko-tehnološki proces u proizvodno uslužnim odjeljenjima.
4	Oprema, instalacije i sredstva male, srednje i velike kuhinje. Raspored i nomenklatura opreme po odjeljenjima, krupnog i sitnog inventara, kuhinjskog posuđa, alata i pribora.
5	Organizacija, prijem, skladištenje i grube obrade namirnica u kuhinji. Procedure prijema skladištenje mesa i mesnih prerađevina
6	Organizacija pripreme i osnovnih elemenata fondova i temeljaca savremene kuhinje, supe i čorbe, sosovi, garniture u kuhinji. Procedure izrade normativa fondova i sosova i recepture njihove izrade.
7	Organizacija rada hladne kuhinje (priprema predjela). Procedure za pripremu: hladna predjela, salate, Normativi i postupak pripreme hladnih predjela: od mesa, povrća i voća. Salate - normativi i receptura
8	Organizacija rada na pripremi jela od riba, školjki i rakova. Procedure za pripremu jela od riba, rakova i školjki, normativi i recepture
9	Organizacija svečanih obroka u ugostiteljstvu: koktel partije hladni i hladno-topli bifei, banket. Procedure pripreme svečanih obroka, normativi i kalkulacije
10	Organizacija toplotne obrade mesa: pečenje, kuvanje, dinstanje. Značaj i podjela gotovih jela. Organizacija pripreme jela po narudžbi. Procedure i postupci na pripremi pečenja, dinstanih i gotovih jela od mesa. Gotova jela: normativi, recepture. Jela po narudžbi: normativi i recepture
11	Organizacija pripreme jela pred gostom. Procedura pripreme jela pred gostom normativi i recepture
12	Organizacija serviranja i čuvanja toplotno obrađenih jela normativi, jelovnici i menii. kalkulacije, recepture normativi toplotno obrađenih jela,
13	Organizacione mjere na sprečavanju zagađenja i trovanja hranom (HACCP standardi). Sistemi rada kuhinja: - a la cart, pansionski i integral
14	Upravljanje kvalitetom jela; Tehnički standardi u kuhinji: marža i ostali normativi Izrada kalkulacija i formiranje 3 proširena menia.
15	Uticaj ostalih poslovnih funkcija ugostiteljskog preduzeća na funkcionisanje kuhinje

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*

Literatura:

Tešanović, D. (2009) *Gastronomski menadžment,* Beograd - osnovna literatura
Knight, J. B.Quanty (2005). *Food production, planning, and management,* New York, Indiana University fort Wayne - dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	POSLOVNI STRANI JEZIK-RUSKI JEZIK 2					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	VII	**7,0**	30	**30**	
Šifra predmeta	**OP520**					
Školska godina od koje se program realizuje			***2016/17***			
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi izučavanja predmeta: *Osposobiti studente za dobro komuniciranje (pismena i usmena korespodencija) na ruskom jeziku. Razvijanje lingvističke, komunikativne i kulturološke kompetencije iz oblasti usmene i pisane komunikacije sa ciljem sticanja svijesti o funkcionisanju stranog i maternjeg jezika i usvajanja jezičkih vještina do nivoa definisanog programskim minimumom.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1.	*Adverbijali uzroka, cilja i vremena.*					
2.	*Transformacija rečenica u participske i glagolsko-priloške konstrukcije i obratno.*					
3.	*Radno i trpno stanje.*					
4.	*Adverbijalne rečenice uzroka, cilja i dopuštanja.*					
5.	*Rečenice sa konstrukcijama sa predlogom po.*					
6.	*Rečenice sa semantičkim subjektom i njihove transformacije.*					
7.	*Kolokvijum*					
8.	*Rečenice sa istorodnim članovima.*					
9.	*Osnovni i redni brojevi.*					
10.	*Razlomci i decimali.*					
11.	*Stručna tematika.*					
12.	*Stručna tematika.*					
13.	*Kolokvijum*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*						
Literatura: *preporuka predmetnog nastavnika / predavača* Bojić, S. (1996): *Busines srečnik : rusko-srpski, rpsko-ruski*, Beograd : Albulj Ž, Cvejić, L, Kolomejceva-Jovanović, M.i L. (1997): *Englesko-rusko-srpski i rusko-englesko-srpski poslovni rečnik*, Beograd: Savremena administracija Jovanović, M. (2004): *Poslovni rečnik: rusko-srpski, srpsko-ruski: russko-serbskiй, serbsko-russkiй*, Beograd, Građevinska knjiga Lukjanova, Anatolevna, N. (2001): *Anglo-ruskijtolkovы slovardelovogo яzыka*, Moskva, GIS Marojević, M. (2006), *Ruski poslovni jezik*, Beograd: Beogradska poslovna škola Осипова Г. В. (1999): *ЕНЦИКЛОПЕДИЧЕСКИЙ социологический словар / общчая редакциja академика* РАН – Москва, Институт социально-политических исследований						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	POSLOVNI STRANI JEZIK-NJEMAČKI JEZIK 2					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	VII	**7,0**	30	**30**	
Šifra predmeta	**OP521**					
Školska godina od koje se program realizuje			***2016/17***			
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi izučavanja predmeta: *Osposobljavanje studenata za usmenu i pismenu jezičku komunikaciju i interakciju s izvornim govornicima njemačkog jezika u zemaljma njemačkoga govornog prostora.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*1-4 Imenice*					
2	*Deklinacija, rod, prirodni i gramatički rod, broj i padež*					
3	*Član - određeni član, neodređeni član, nulti član*					
4	*Tekstovi: Die Zukunft der Arbeit, Die 9,90-Franken-Denkfabrik, Lästige Einkäufe erledigen zwei clevere Jura-Studenten*					
5	*5-6 Zamjenice - osobne, upitne, pokazne, neodređene, posvojne i odnosne*					
6	*Zamjenički prilozi Tekst: Multikulturelle Zusammenarbeit / Ponavljanje*					
7	*7-9 Pridjevi – deklinacija; - kao atribut i kao dio predikata*					
8	*Komparacija - rekcija pridjeva*					
9	*Tekstovi: Fitness-Experten geben Freizeitsportlern Tipps zur Steigerung der Kondition, So finden Sie den richtigen Mediziner, An Ernst R,Paris*					
10	*10 Prijedlozi – primarni prijedlozi – sekundarni prijedlozi – prijedlozi s određenim padežom (gen, dat, akuz.) – promjenjivi prijedlozi (dativ ili akuzativ); Tekst: Zusammenarbeit kann beflügeln*					
11	*11 Prilozi - mjesta - vremena – načina - uzroka 7; Tekst: Gewürze - eineKlasseMedizin*					
12	*12 Brojevi - glavni - redni - razlomci – neodređeni; Tekst: Haben Sie noch Fragen?*					
13	*13 Veznici – nezavisni i zavisni; Tekst: Merkblatt für Versicherte*					
14	*14 Čestice; Modalne riječi; Tekst: Die Innere Uhr*					
15	*15 Priprema za ispit; Ponavljanje*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi, usmena i pismena provjera putem kontrolnih ispita za vrijeme semestra. Procjena postignutoga uspjeha pismenim i usmenim ispitom na kraju semestra.*						
Literatura: Willkopp, E.: *Auf neuen Wegen*, Helbig/Buscha: Deutsche Grammatik; Helbig/Buscha: Übungs grammatik Deutsch, Langenscheidts Großwörterbuch Deutsch als Fremdsprache; vlastiti materijali - dodatni aktualni autentični tekstovi iz različitih područja.						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

IV GODINA/VIII SEMESTAR – RESTORATERSTVO

Pun naziv	**KONTROLA HRANE I PIĆA**					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezan	VIII	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**TU148**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Gastronomija, Restoraterstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima: *nema*						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Predmet treba da omogući studentu sticanje znanja o pojedinim oblicima kontrole hrane i pića u ugostiteljstvu, da ih upozna sa zakonskim i drugim regulativama i međunarodnim iskustvima iz ove oblasti.* *Na kraju modula student treba da pokaže poznavanje načina i proces kontrole hrane i pića u ugostiteljstvu.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Uvod u predmet*					
2	*Osnovni elemeti kontrole hrane i pića u ugostiteljstvu*					
3	*Značaj standardizacije procedura za uspješno poslovanje*					
4	*Kontrola procesa nabavke i prijema hrane*					
5	*Kontrola skladištenja i izdavanje hrane*					
6	*Kontrola svih faza proizvodnje hrane*					
7	*Kontorla svih faza i bitnih elemenata kod usluživanja i prodaja hrane*					
8	*Kolokvijum*					
9	*Kontrola procesa nabavke i prijema pića*					
10	*Kontrola skladištenja i izdavanje pića*					
11	*Kontrola svih faza proizvodnje pića*					
12	*Kontrola svih faza i bitnih elemenata kod usluživanja i prodaja pića*					
13	*Ostali elementi od važnosti za uspješno poslovanje*					
14	*Kolokvijum*					
15	*Seminarski radovi i završni ispit*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*						
Literatura: Dittmer, P. R. (2011). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*, 9th Edition, John Wiley & Sons Feinstein, A. H, Stefanelli, J. M. (2011). *Purchasing: Selection and Procurement for the Hospitality Industry*, Wiley						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet: nema						

Pun naziv	MENADŽMENT HRANE I PIĆA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezan	**VI**	**8,0**	**60**	**30**	
Šifra predmeta	**TU137**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademske, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi izučavanja predmeta: *Sticanje znanja iz oblasti nastavnog predmeta Menadžment hrane i piča. Studenti se kroz teorijsku i praktičnu nastavu upoznaju sa pravnom regulativom uvoza i distribucije hrane i pića, kao i poslovanja sa domaćom hranom i pićem.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja. Nastavni modaliteti inkorporiraju: analizu slučaja, projektne zadatke, referate okruglih stolova, esejska pitanja, pismene vježbe, domaće radove, tekstove, mentorski rad i video prezentacije.*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Uvod u menadžment hrane i pića;*					
2	*Značaj veličine ugostiteljskog objekta na organizaciju rada i rukovođenje poslovima hrane i pića*					
3	*Vrste, raspored i obim dnevnih obroka i njihov uticaj na uspostavljanje organizacije*					
4	*Vrste restoraterskih usluga*					
5	*Hotelski restorani; Restorani brze hrane; Privatni klubovi*					
6	*Turističko ugostiteljski restorani; Socijalno restoraterstvo;*					
7	*Uslov i način otvaranja ugostiteljskih objekata*					
8	*Proizvodnja i serviranje (metode obrade i serviranja hrane i pića)*					
9	*Sistemi kontrole prihoda, kompjuterizovni sistemi, predviđanje i operativni pokazatelji*					
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	*Upravljanje kvalitetom u poslovnim operacija hrane pića (definicija, značaj, sistemski pristup)*					
13	*Piće – uslov uvoza pića*					
14	*Pojam i vrste akcizne robe.*					
15	*Trendovi i razvoj (potrošački trendovi, zaštita životne sredine, finansiranje rada, etička pitanja)*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: Kreditni koeficijent 0,267 Nedjeljno opterećenje: 10.667 sata	**U semestru:** **Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati** **Aktivna nastava: 4 x15 = 60 sati predavanja i vježbi** **Kontinualna provjera znanja: 12 sati** **Završna provjera znanja: 5 sati** **Samostalni rad: 163 sata**					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma*						
Literatura: Davis, B, Lockwood, A.(2008), *Food and Beverage Management*, Oxford Janićević, S. (2008), *Usluge u ugostiteljstvu sa tehnikom usluživanja, opreme i inventarom*, PMF, Novi Sad Tešanović, D. (2009), *Gastronomski menadžment*, VHŠ, Beograd Stojanović, M, Krasavčić, M. (2008), *Restoraterstvo 1*, VHŠ, Beograd Stojanović, M, Krasavčić, M. (2008), *Restoraterstvo 2*, VHŠ, Beograd						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	POSLOVNI ENGLESKI JEZIK IV					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	VIII	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**OP514**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi izučavanja predmeta: *Osposobiti studente za dobro komuniciranje (pismena i usmena korespodencija) na engleskom jeziku*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referatiokruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Tunnel planned between Russia and USA, Must and Have to - Necessity, Must and have to – Certainty*					
2	*Switzerland votes for tougher asylum laws, Should / Ought to, New ageism laws let older bankers sue for millions, Would,Hypothetical Situations*					
3	*Queen Elizabeth voted greatest living Briton –individual written translation of the text, Pop star Kylie returns to stage in Sydney, Discussion on a given topic*					
4	*Spies and Poisoned Sushi – The London Whodunnit, Question tags, Each and every*					
5	*Nintendo Wii game console outsells Sony PS3, Direct and reported speech*					
6	*UN - We can control Global Warming, Used to, Role play*					
7	*I Kolokvijum- The year 2007 to be the hottest ever, Subjunctive*					
8	*David Beckham in 250-million-dollar LA move*					
9	*Dictation*					
10	*Bill Gates launches Microsoft OS Vista, Relative clauses*					
11	*Japanese dolphin gets world's first artificial tail, Indirect questions, Moscow is the world's costliest city,Adverb Clauses*					
12	*Superstition forces airline logo change, Future Perfect, Cyber-bullying spreads in the US Adjective Clauses*					
13	*Nobel prize for mice researchers, Causative verbs , British Museum to get bigger, Noun Clauses*					
14	*II Kolokvij- Beijing citizens learn Olympics manners, Prepositional Phrases, English soccer salaries set to break $2 billion barrier, Objective Complement*					
15	*Seminarski rad- UN agrees to ban on ivory trade, Compound Sentences, Global body parts trade increases, Appositives*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi*						
Literatura: Višekruna, G. *Engleski jezik III, skripta*, UPS, Banja Luka						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja- 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i-25 bodova, Seminari-20 bodova. (Preispitne obaveze -60 bodova); Završni ispit- 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	**STRUČNA PRAKSA 4 (F**				
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (120+320)**	
	Izborni	VIII	**7**		

Šifra predmeta	**SP104**
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: *nema*

Cilj predmeta: *je da studenti usvoje znanja u vezi sa organizacijom svečanih obroka, keteringa, planom nabavke, kalkulacijom, unapređenjem prodaje, primjenom sanitarnih mjera i mjera bezbjednosti na radu. Dalje, da student savlada korišćenje savremenih operativnih sistema u restoraterstvu.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
-ilustrativno demonstrativni metod
-praktično izvođenje poslovnih operacija uz asitenciju odgovornih osoba u ugostiteljskom objektu.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1.	Uvježbavanje organizacije banketa
2.	Uvježbavanje organizacije toplo-hladnog bifea
2	Uvježbavanje organizacije koktel prijema
3	Uvježbavanje organizacije keteringa
4	Sastavljanje trebovanja za unaprijed utvrđeni obrok za 30 ljudi
5	Kalkulacija troškova i formiranje cijena
6	Formiranje modela za provjeru zadovoljstva gostiju, primjeri rješavanje žalbi gosta
7	Provjera znanja - test 1
8	Upoznavanje sa procedurama u vezi sa primjenom sanitarnih mjera
9	Upoznavanje sa procedurama u vezi sa primjenom mjera bezbjednosti na radu
10	Upoznavanje sa softverima u ugostiteljstvu
11	Pravljenje izvještaja na kraju smjene, pojedinačnih ili zbirnih izvještaja
12	Uvježbavanje dodjela popusta na račun, upisa podataka kupca, stvaranja liste lojalnih gostiju, brisanja konzumacije sa računa, rada po stolovima, dijeljenja računa, pisanja napomena za kuhinju itd.
13	Uvježbavanje unošenja robe, pregleda stanja zaliha, korekcije zaliha, podešavanje skladišta iz koga će se roba trošiti, praćenje nabavke robe po dobavljačima itd.
14	Uvježbavanje evidencija rada konobara
15	Provjera znanja - test 2

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet: 450 sati***
	Aktivna praktična nastava u kabinetu: 8h vježbi nedeljno
Nedjeljno opterećenje:	***Praktična ferijalna praksa u trajanju od 8 nedelja (40h nedeljno): 320h***

Obaveze studenata: *Prisustvo na praksi*

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	EKONOMIKA I ORGANIZACIJA HOTELIJERSKIH KOMPANIJA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	VIII	**7,0**	30	**30**	
Šifra predmeta	**EK118**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta:*Osposobljavanje studenata za primjenu praktičnih znanja i vještina u oblasti turizma i hotelijerstva, odnosno da im omogući sticanje neophodnih znanja kako bi uspješno mogli obavljati složenije poslove iz navedenih oblasti. Značajno je i upoznavanje studenata sa pojedinim kompanijama i organizacijama u turizmu i hotelijerstvu.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Pojam i značaj ekonomike i origranizacije hotelijerskih kompanija*
2	*Američki, evropski i japanski model hotelijerskih korporacija*
3	*Globalna ekonomija hotelijerskih kompanija*
4	*Kapital hotelskih kompanija*
5	*Emisija hartija od vrijednosti medijskih kompanija*
6	*Međunarodni pravni aspekti poslovanja hotelijerskih kompanija*
7	*Kolokvij 1*
8	*Direktne investicije hotelijerskih kompanija*
9	*Proizvodni i uslužni sektor hotelijerskih kompanija*
10	*Korporativno upravljanje međunarodnih hotelskih lanaca*
11	*Devizno i berzansko poslovanje hotelijerskih kompanija*
12	*Banke i mjenjačnice u hotelijsrkim kompanijama*
13	*Segmentacija globalnog tržišta u polovima hotelijerskih i ugostiteljskih kompanija*
14	*Kolokvij 2*
15	*Seminarski rad*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati***
0,267	***Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi***
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja: 12 sati***
10.667 sata	***Završna provjera znanja: 5 sati***
	Samostalni rad: 163 sata

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*

Literatura:

Kosar, Lj. (2008). *Hotelijerstv*o, VHS, Beograd
Unković, S. (2009). *Ekonomika turizma i hotelijerstva*, Singidunum, Beograd

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	MEĐUNARODNA EKONOMIJA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	**VIII**	**7,0**	**30**	**30**	
Šifra predmeta	**EK103**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta: *Sticanje znanja iz oblasti nastavnog predmeta Međunarodna ekonomija. Izučavanje teorije Međunarodne ekonomije na način koji odgovara promjenama sa kojima će se sve više suočiti teorija i praksa. Izložiće se načelne i trajne osnove o Međunarodnoj ekonomiji.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Osnove međunarodne razmjene*
2	*Teorije spoljne trgovine (klasične, neoklasične i savremene)*
3	*Uticaj spoljne trgovine na domaći proizvod*
4	*Trgovina i trgovinska politika, monopoli, monopolistička konkurencija*
5	*Platni bilans, pojam i vrste*
6	*Uravnoteženje platnog bilansa*
7	*I kolokvijum Devizni kurs, pojam, formiranje deviznog kursa i teorije deviznog kursa, devalvacija*
8	*Devizno tržište*
9	*Međunarodno kretanje kapitala, oblici karakteristike i motivi*
10	*Savremeni svjetski međunarodni monetarni sistem*
11	*Savremeni svjetski monetarni system*
12	*Međunarodni monetarni fond MMF*
13	*Svjetska banka*
14	*II kolokvijum – Regionalne finansijske organizacije, oblici, karakteristike, EU, Cefta 2006*
15	*Seminarski rad - Novi ekonomski poredak i principi međunarodnih ekonomskih odnosa*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati***
0,267	***Aktivna nastava 4 x15 = 60 sati predavanja i vježbi***
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja: 12 sati***
10,667 sata	***Završna provjera znanja: 5 sati***
	Samostalni rad: 163 sata

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma,*

Literatura:

Alijagić, M. Klincov, R. (2008)*: Međunarodna ekonomija,* Univerzitet za poslovne studije, Banja Luka
Ilić, B. Savić, J. Jovanović, P. *Međunarodna ekonomija i finansije*
Yarbough, B. V, Yarbough, R. M. (2002:) *The World Economy: Tradeand Finance,* South-Western College
Johnson D, Turner, C. (2003): *International Business,* Routledge

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet

STUDIJSKA GRUPA: GASTRONOMIJA

I GODINA/I SEMESTAR – GASTRONOMIJA

Pun naziv	**MIKROEKONOMIJA**					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	I	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**EK113**					
Školska godina od koje se program realizuje			***2016/17***			

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:

Predviđeno je da se kroz izučavanje ovog predmeta studenti upoznaju s osnovama ekonomike preduzeća.Uspješno završavanje obaveza predviđenih ovim programom treba da osposobi studente za rad i vođenje brojnih poslova analitičkog karaktera u preduzećima kao i dalju specijalizaciju na sličnim univerzitetskim programima.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:

Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Privredno društvo kao subjekt tržišnog privređivanja*
2	*Upravljanje sredstvima preduzeća*
3	*Upravljanje troškovima*
4	*Upravljanje rezultatima poslovanja*
5	*Upravljanje raspodjelom dobiti u privrednom društvu*
6	*Izučava se efikasnost poslovanja privrednog društva*
7	*Izučava se rast i razvoj*
8	*Osnove operativnog i strategijskog menadžmenta*
9	*Teorijske osnove mikroekonomije*
10	*Mikroekonomska analiza*
11	*Globalizacija mikroekonomije*
12	*Tržište*
13	*Cijene i zaposlenost*
14	*Upravljanje proizvodnim faktorima*
15	*Seminarski radovi, kolokviji*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura:

Prof. dr Dragomir Đorđević, Doc.dr Radovan Klincov, "Mikroekonomija" UPS, Banja Luka, 2008. – osnovna literatura

Varijan, Hal (2009), Mikroekonomija, Ekonomski fakultet, Beograd – dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	OSNOVE TURIZMA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezan	I	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**TU105**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi izučavanja predmeta:

Osnovni cilj zučavanja predmeta je upoznavanje studenata sa osnovnim uslovima nastanka ovog svojevrsnog društvenog fenomena. Zatim, izučavanje osnovnih vrsta saobraćaja i njihovog značaja za razvoj turizma i obrnuto. Akcenat u izučavanjima daje se i na nastanak i značaj turističkih motiva i kadrova u razvoju turizma. Posebno se istražuje značaj turističke valorizacije i određenih oblika turizma.Objašnjenje pojačane važnosti turizma u čovjekovom životu i turizma kao načina života savremenog čovjeka, kojem turizam prestaje biti scena na kojoj visoke klase igraju svoje statusne uloge, a postaje potreba svakog čovjeka. Razvoj turističkih destinacija i upravljanje njima postaje osnovni zadatak svih zaposlenih u turizmu.

Ishodi učenja predmeta: *Studenti će shvatiti važnost turizma kao čovjekove potrebe, a s tim u vezi važnost putovanja i kretanja. Usvojiće osnovne pojmove: turizam, turistička valorizacija, turistički motivi, turističke destinacije i stvoriće mogućnost upotrebe istih u adekvatnim značenjima. To će im biti važna osnova za slušanje ostalih predmeta: selektivnih oblika turizma, menadžmenta turističkih destinacija i turističko posredovanje, marketinga u turizmu u slično.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:

Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja. Nastavni modaliteti inkorporiraju: analizu slučaja, projektne zadatke, referate okruglih stolova, esejska pitanja, domaće radove, tekstove, mentorski rad i video prezentacije.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Nastanak i razvoj turizma kao "društvenog fenomena", razvoj kroz različite periode razvoja ljudskog društva.*
2	*Značaj pojedinih naučnih disciplina u izučavanju turizma i povezanost turizma s drugim naukama*
3	*Fenomen "masovni turizam" 20 vijeka i "selektivni turizam" 21 vijeka*
4	*Metodologija izučavanja turizma: koje se metode koriste u istraživanju i izučavanju, osnovni metodološki problemi*
5	*Turistički motivi: nastanak, razvoj, promjenjivost i uslovljenost: obilazak jedne turističke destinacije: Bardača*
6	*Faktori uspješnosti poslovanja turističkih sistema: globalizacija, internacionalizacija, konkurencija, marketing*
7	*Turistički sistemi 20. vijeka : Kolokvij I*
8	*Turizam svijeta: razvijenih zemalja, zemalja u tranziciji, nerazvijenih zemalja*
9	*Turistički sektor BiH i RS: konkurentske prednosti i odrazi globalnih kretanja: prednosti i slabosti*
10	*SWOT analiza i brendiranje turizma BiH i RS- radionica*
11	*Elementi i faktori turističkih kretanja*
12	*Različiti oblici turizma u savremenom turizmu*
13	*Turizam i razvoj: turistička valorizacija, turističko tržište*
14	*Budućnost turizma: Kolokvij II*
15	*Seminarski radovi, analiza, sinteza gradiva*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura: : Knežević, M. (2011). *Osnove turizma*, (skripta) Banjaluka, UPS - osnovna literatura
Tomka, D. (2006). *Osnove turizma*, Fakultet za sport i turizam, Novi Sad - dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i- 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:nema

Pun naziv	OSNOVE UGOSTITELJSTVA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezan	I	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU130**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta:
Sticanje osnovnih znanja iz oblasti ugostiteljstva, počevši od hotelijerstva, restoraterstva do gastronomije. Predmet će se baviti uvodom u struku studenata koji će kroz ostale predmete detaljno izučavati poslovanje ugostiteljskih objekata.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja. Nastavni modaliteti inkorporiraju: analizu slučaja, projektne zadatke, referate okruglih stolova, esejska pitanja, pismene vježbe, domaće radove, tekstove, mentorski rad i video prezentacije.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Pojam, značaj i podjela ugostiteljstva*
2	*Ugostiteljske usluge, pojam i karakteristike*
3	*Hotelijerstvo*
4	*Restoraterstvo*
5	*Gastronomija*
6	*Obroci u ugostiteljstvu*
7	*Sredstva ponude u ugostiteljstvu*
8	*Kolokvijum 1*
9	*Kvalitet ugostiteljskih usluga*
10	*Upravljanje u ugostiteljskim objektima*
11	*Standardizacija u ugostiteljskim objektima*
12	*Prodaja ugostiteljskih usluga*
13	*Ketering*
14	*Obračun troškova u hotelijerstvu i restoraterstvu*
15	*Kolokvijum 2*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno: *Kreditni koeficijent* *0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sati***

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

Literatura :.

Gagić, S. *(2014). Osnove ugostiteljstva*, Alfagraf, Novi Sad
Kovačević, A, Nikolić, M. (1999). *Usluge u ugostiteljstvu*, Meridijan, Beograd
Janićević, S. (2008). *Usluge u ugostiteljstvu sa tehnikom usluživanja, opremom i inventarom*, PMF, Novi Sad

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 boova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova (Predispitne obaveze - 60 bod.); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	OSNOVE MENADŽMENTA I PREDUZETNIŠTVA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	I	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**MT301**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:
Sticanje osnovnih znanja iz oblasti menadžmenta i preduzetništva, posebno u privrednim organizacijama. Izučavanje teorije i razvoja organizacije, sa aspektima poslovnih funkcija koje će se kasnije izučavati kroz druge predmete. Osnovni pojmovi preduzetnika i preduzetništva, metoda menadžment na način koji odgovara promjenama sa kojima će se sve više suočiti teorija i praksa. Izložiće se samo načelne i trajne osnove o menadžmentu.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Osnovni pojmovi o menadžmentu*
2	*Osnove preduzetništva i biznisa; Vježba 1: Menadžment i menadžeri; Razvoj i škole menadžmenta.*
3	*Organizaciona kultura; Osnove planiranja; Vježba 2: Interno preduzetništvo; Izumi Malih organizacija sa preduzetničkim menadžmentom.*
4	*Uloga kvaliteta u menadžmentu i preduzetništvu; Vježba 3: Izrada elemenata poslovnog plana.*
5	*Donošenje odluka; Osnove strategijskog menadžmenta; Vježba 4: Izrada Išikava dijagrama; Razrada Demingovih 14 tačaka.*
6	*Organizovanje preduzeća; Menadžment procesa; Vježba 5: Prepoznavanje problema; Identifikacija kriterija za donošenje odluka; Stilovi donošenja odluka.*
7	*Operativni menadžment; Uslužni menadžment; Vježba 6: Organizacioni dizaj; Projektovanje organizacionih struktura.*
8	*I parcijalni ispit: Primjena testa I.*
9	*Informacioni sistem i menadžment; Upravljanje promjenama; Vježba 7: Dizajniranje sistema operacija*
10	*Organizovanje kadrova i motivacija zaposlenih; Vježba 8: Zahtjevi za menadžersku informatiku; Definisanje ulaza u ISM; Definisanje izlaza iz ISM.*
11	*Grupe, timovi i timski rad; Liderstvo; Vježba 9:Prepoznavanje elemenata zadovoljstva na poslu; Određivanje posla i kriterija uspješnosti, Ocjenjivanje uspješnosti; Analiza sadržajnih teorija.*
12	*Komuniciranje i pregovaranje: Vježba 10: Projektovanje timova; Kriteriji za vođu tima; Izgradnja tima; Aktivnosti tima.*
13	*Obrazovanje za menadžment; Vježba 11: Aplikacija poslovnog komuniciranja; Prepreke u komuniciranju; Dizajniranje komunikacionih kanala.*
14	*Prezentacija seminarskih radova:Vježba 12: Odbrana seminarskih radova, rasprave, analize, zaključci*
15	*Prezentacija seminarskih radova: Vježba 13: Odbrana seminarskih radova, rasprave, analize*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati***
0,233	***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi***
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja: 12 sati***
9,32 sata	***Završna provjera znanja: 5 sati***
	Samostalni rad: 133 sata

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

Literatura :
dr. Vučičević, S. i dr. Radić, R. (2008). Osnove menadžmenta i preduzetništva, Banja Luka, UPS osnovna literatura
dr. Ferizović, M. I dr. Radić, R. Strateški menadžment, Banjaluka UPS,- dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	POSLOVNA MATEMATIKA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	I	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**MA401**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima: nema						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Osposobiti slušaoce dodiplomskih studija za teorijsko – praktičnu primjenu „matematičkih modela u ekonomskoj analizi", odnosno da samostalno mogu koristiti matematičku proceduru u formulisanju i rješavanju realnih ekonomskih problema*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmena izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Funkcije i prava*					
2	*Prava i njene aplikacije u ekonomiji*					
3	*Funkcije prvog, drugog i višeg reda*					
4	*Brojni nizovi*					
5	*Brojni redovi*					
6	*Prost procentni račun*					
7	*Prost interesni račun*					
8	*Složeni interesni račun*					
9	*Uvod u diferencijalni račun*					
10	*Uvod u integralni račun*					
11	*Matrice*					
12	*Determinante*					
13	*Optimizacija funkcije f(x) diferenciranjem*					
14	*Apliciranje optimizacije funkcije f(x) diferenciranjem*					
15	*Seminarski radovi, kolokviji - odbrana rješenih zadataka*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka*						
Literatura: 1. Petrović, Ž. (2008). *Poslovna matematika*, Banja Luka, UPS – osnovna literatura, 2. Gajić, LJ, Herceg, D. i Krejić, N. (2001). *Elementi poslovne matematike*, Univerzitet N. Sad 3.Wener, F. i Sotskov, Y. N. (2006). *Mathematics of Economics and Bussines*, New York: Rout Ledge, 270 Madison Ave. – dodatna literatura.						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet: nema						

Pun naziv	SAOBRAĆAJ U TURIZMU					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	I	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU140**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi izučavanja predmeta:
Cilj izučavanja predmeta je da student shvati važnost kretanja za savremenog čovjeka. Sagledavanje uzajamne veze i odnosa između turoperatorske, agencijske i saobraćajne djelatnosti u turizmu. Uočavanje veze između putničkog saobraćaja i turizma kao djelatnosti, koje imaju dosta opštih zajedničkih karakteristika (prostor, sredstva, prevozni rokovi, organizacija, razvoj, globalizacija). Budući čovjek, građanin i turista se moraju kretati i to treba imati u vidu prilikom dizajniranja menadžment procesa ovog predmeta. Dalji cilj je upoznavanje studenata sa saobraćajnim sistemima koji se koriste u turizmu i turističkom poslovanju, različitim vidovima saobraćaja, saobraćajnih sredstava i alternativnim vidovima prevoza.
Ishodi izučavanja predmeta*:Upoznavanjem sa nastavnim sadržajem, studenti dobijaju teorijsku osnovu i praktična znanja o genetskim, organizacionim i tehnološkim pitanjima, koja su povezana s ostvarivanjem organizatorske i posredničke djelatnosti u turizmu putničkih prevoza različitim vrstama saobraćaja.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika*: U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Uvod u predmet. Pojam i vrste saobraćaja. Podjela saobraćaja.*
2	*Struktura turističkog proizvoda i mjesto saobraćaja u njemu.*
3	*Značaj putničkog saobraćaja i njegova veza sa turizmom. Savremena prevozna sredstva.*
4	*Značaj željezničkog prevoza i saobraćajnica na razvoj turizma. Značaj razvijenosti avio prevoza na razvoj turizma.*
5	*Izgrađenost putne željezničke i avio mreže u RS i BiH i njen uticaj na razvoj turizma u regiji. Modeli saobraćajn edostupnosti.*
6	*Karakteristike i struktura transportnih troškova. Cijena prevoza i njen uticaj na rentabilnost turističkog putovanja.*
7	*Definicija, klasifikacija i značaj putničkih agencija. Nastanak i razvoj putničkih agencija.*
8	*Organizacija i tehnologija turoperatorske djelatnosti.*
9	*Izrada različitih modela turističkih putovanja sa kalkulacijama i cijenama sa osvrtom na uticaj cijene prevoza na ukupnu cijenu aranžmana. Tarife u saobraćaju.*
10	*Organizacija prevoza i organizacija keteringa u njima.*
11	*Organizacija i tehnologija agencijske djelatnosti u turizmu. Međunarodn eorganizacije putničkih agencija.*
12	*Mjesto i uloga turističkog vodiča i animatora za vrijeme turističkog prevoženja.*
13	*Međunarodne organizacije u oblasti saobraćaja.*
14	*Inovacije u organizaciji turističkih putovanja.*
15	*Seminarski radovi, kolokviji*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent *0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***

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

Literatura:
1.Štetić, S.(2003). *Saobraćaj u turizmu*, Cicero, Beograd- osnovna literatura
2.Dinić, J. (1998). *Saobraćajna geografija*, Naučna knjiga, Beograd – dopunska literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

I GODINA/II SEMESTAR – GASTRONOMIJA

Pun naziv	**POSLOVNA STATISTIKA**				
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**	
	Obavezni	II	**7,0**	30	30
Šifra predmeta	**MA402**				
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***				
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*					
Uslovljenost drugim predmetima:					
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Osposobiti slušaoce dodiplomskih studija za teorijsko – praktičnu primjenu „statističkih modela u ekonomskoj analizi“, odnosno da samostalno mogu koristiti statističku proceduru u formulisanju i rješavanju realnih ekonomskih problema.*					
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*					
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmena izlaganja, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referate okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*					
Sadržaj predmeta po sedmicama:					
1	*Osnovi deskriptivne statistike i numeričke mjere centralne tendencije,*				
2	*Elementi računa vjerovatnoće,*				
3	*Teorijski rasporedi vjeravotnoće slučajne promjenljive,*				
4	*Numeričke mjere disperzije, simetrije i spoljašnosti, Uzrokovanje,*				
5	*Uvod u statističko zaključivanje na bazi uzorka,*				
6	*Interval povjerenja i aplikacije.*				
7	*Vježba 1.*				
8	*Osnove vjerovetnoće,*				
9	*Slučajne promjenljive i distribucije vjerovatnoće,*				
10	*Specijalne distribucije vjerovatnoće,*				
11	*Normalna raspodjela slučajne promjenljive,*				
12	*Uzoračka teorija,*				
13	*Grupni indeksi, Uvod u analizu vremenskih nizova pomoću trendova, Fitovanje i regresija,*				
14	*Uvod u analizu vremenskih nizova pomoću trendova,*				
15	*Seminarski radovi, kolokviji, Fitovanje i regresija.*				
Opterećenje studenata po predmetu:					
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***				
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma*					
Literatura: *7.* dr Petrović, Ž. (2010). *Poslovna statistika*, UPS, Banjaluka - osnovna literatura *8.* Lozanov-Crvenković, Z, Subotić B. (2006). *Poslovna statistika*, Megatrend univerzitet, Beograd, - dodatna literatura					
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*					
Posebna napomena za predmet:					

Pun naziv	POSLOVNE KOMUNIKACIJE					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezan	II	8,0	60	30	
Šifra predmeta	**OP522**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:
Sticanje znanja iz oblasti kulture i komunikacija. Izučavanje teorije u smislu nastanka, pojma i značenja izraza kultura, civilizacijskog konteksta poslovne kulture, komunikologije, verbalne i neverbalne komunikacije, rješavanja konflikata, kultura uspostavljanja poslovnog kontakta, poslovna diplomatija, sastanak, bonton, reklama i propaganda, odnosi s javnošću, prezentacija itd.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Uvodno predavanje Poslovne komunikacije*
2	*Pojam i vrste komunikacije, teorije o kulturi, mapa kulture i komunikacije, funkcije komunikacija*
3	*Poslovna komunikacija , pojam, značenje, karakteristike, ciljevi,*
4	*Determinante poslovne komunikacije, organizacijska kultura isl*
5	*Političke komunikacije, i drugo*
6	*Poslovnost, predstavljanje sebe, mape uma*
7	*Poslovnost i regrutovanje kadrova*
8	*Poslovna komunikacija i etika*
9	*Korupcija i etičko poslovanje, etika u globalnoj ekonomiji*
10	*Poslovni bonton*
11	*Kontakti sa stranim poslovnim partnerima*
12	*Poslovana diplomatija*
13	*Poslovna komunikacija – završni dio*
14	*Nenasilna poslovna komunikacija*
15	*Konflikti i strategija rješavanja konflikata-Seminarski radovi, kolokviji*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura:
Budislav, S. (2009). *Osnovi komuniciranja*, Cekom books, Novi Sad – osnovna literatura
Budislav, S, Grujić B, Boršoš A, (2010). *Komuniciranje - praktikum za vežbe*, Cekom books, Novi Sad
Andevski M.(2008). *Umetnost komuniciranja*, Cekom books, Novi Sad- dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	POSLOVNI ENGLESKI JEZIK I					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	**II**	**7,0**	**30**	**30**	
Šifra predmeta	**OP511**					
Školska godina od koje se program realizuje			***2016/17***			
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima: *Poznavanje osnova engleskog jezika*						
Ciljevi izučavanja predmeta: *Postizanje nivoa A2 Zajedničkog okvira za jezike Savjeta Evrope (CEF) i osposobljavanje studenata za samostalno učenje i korišćenje rječnika.* **Ishod učenja i kvalifikacija prvog ciklusa:** *Na nivou A2 studenti će moći da komuniciraju u situacijama koje zahtijevaju jednostavnu i neposrednu razmjenu informacija. Moći će da koriste i razumiju rečenice i izraze koji se često koriste u poslovnom kontekstu (npr. davanje i primanje informacija o ličnim podacima, obavještenjima, zaposlenju; predstavljanje rada firme, komuniciranje na poslovnim putovanjima, izražavanje mišljenja na turističke teme na elementarnom nivou engleskog jezika, itd), kao i da napišu jednostavan tekst (CV, imejl, formalno i neformalno pismo) u vezi sa poslovnim pitanjima ili onim od ličnog interesa.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmena izlaganja, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, pismene vježbe, esejski zadaci*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Basic everyday English (greetings, introductions, simple application forms, etc), Demonstratives*					
2	*Work and Jobs, Present Simple Tense, Describing Habits and Routines, verb to + infinitive*					
3	*Prepositions of time and place, Polite requests and offers (can/could), Countable and uncountable nouns, Plural of nouns*					
4	*Recruitment and selection, On the phone (phrases), Past Simple Tense, Much/Many/A lot, Little/Few, Some/Any*					
5	*Job hunting, Comparatives and Superlatives, Irregular Verbs, The Future Simple Tense*					
6	*Hotel (Checking in/out), Obligations and necessity (must, have to) CV, Cover letter, Reference letter;*					
7	*Kolokvijum I*					
8	*Business lunch (phrases and etiquette), Present Continuous , Suggestions (Shall we, Let`s, Why don`t we)*					
9	*English for Meetings (phrases), Expressing Future (Future Simple, Going to, Present Simple and Continuous), Articles*					
10	*Banking (essential vocabulary and phrases), First Conditional, Business Phrasal Verbs*					
11	*Basic interview questions and answers, Present Perfect, Modals (Might/may)*					
12	*Business presentations (essential vocabulary and phrases), Past Continuous, Adverbs*					
13	*Travel and Services vocabulary, Gerund and Infinitive, Should*					
14	*Revision*					
15	*Kolokvijum II*					
Opterećenje studenata po predmetu: 2+2 nedjeljni fond časova						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje: 9,32 sata***	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x 15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih/esejskih zadataka, polaganje kolokvijuma*						
Literatura: Višekruna, G. (2008): *English Course I (skripta).* Banja Luka: Univerzitet za poslovne i finansijske studije – osnovna literatura Mascull,B. (2002): *Business Vocabulary in Use*. Cambridge: Cambridge University Press Popović Lj, Mirić V. (2001): *Gramatika engleskog jezika sa vežbanjima*. Beograd: Zavet Hlebec, B. (2006): *Standardni rečnik srpko engleski. Beograd: Zavod za udžbenike* **http://dictionary.cambridge.org/** *- besplatni onlajn rečnik*						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 boova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						

Pun naziv	STRUČNA PRAKSA 1 (R, G)					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (120+320)**		
	Izborni	II	**8**			
Šifra predmeta	**SP101**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, prvi ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: ***nema***

Cilj predmeta*: je da studenti usvoje osnovna praktična znanja u vezi sa pripremnim radovima u sali, ofisu i točionici. Dalje, da savladaju tehničke vještine poput nošenja tacne, nošenja više tanjira, savijanja ubrusa, forlegovanja, poliranja itd. Da se upoznaju sa različitom vrstom inventara koji će koristiti u toku uslužnog procesa, kao i da se upoznaju sa različitim načinima i sistemima usluživanja.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
-ilustrativno demonstrativni metod
-praktično izvođenje poslovnih operacija uz asitenciju odgovornih osoba u ugostiteljskom objektu.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1.	*Upoznavanje sa inventarom*
2.	*Tehnika poliranja čaša, tanjira i escajga*
2	*Tehnika nošenja više tanjira, tacne i držanje forlegera*
3	*Tehnika savijanja 10 različitih oblika salveta*
4	*Upoznavanje sa pripremnim radovima u ofisu*
5	*Upoznavanje sa pripremnim radovima u točionici pića*
6	*Upoznavanje sa pripremnim radovima u sali*
7	*Provjera znanja- test 1*
8	*Postavljanje kuvera prema utvrđenom meniju*
9	*Demonstracija bečkog načina usluživanja*
10	*Demonstracija francuskog načina usluživanja I, II i III varijanta*
11	*Demonstracija engleskog načina usluživanja I, II varijanta*
12	*Demonstracija ruskog načina usluživanja*
13	*Demonstracija američkog načina usluživanja*
14	*Demonstracija različitih sistema usluživanja - organizacija zaposlenih*
15	*Provjera znanja- test 2*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet: 450 sati***
	Aktivna praktična nastava u kabinetu: 8h vježbi nedeljno
Nedjeljno opterećenje	***Praktična ferijalna praksa u trajanju od 8 nedelja (40h nedeljno): 320h***

Obaveze studenata: *Prisustvo na praksi*

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	SEOSKI TURIZAM					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	II	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**TU131**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenostdrugimpredmetima: nije uslovljen						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Sticanje znanja iz oblasti kulture sela i iseoskog turizma, kao novog selektivnog oblika turizma koji je u porastu. Izučavanje teorije u smislu nastanka, pojma i značenja turizma u selu. Pojam i organizacija turizma u selu. Upoznavanje studenata sa osnovnim pojmovima navedenog predmeta, te razvoj regije i prijedlog budućnosti i razvoja sela u regiji. Studenti će biti osposobljeni raditi u svim sektorima razvoja seoskog turizma*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Uvodno predavanje, Seoski turizam*					
2	*Selo, pretvaranje opšteg i monotonog u selu nešto mitsko i zanimljivo ?*					
3	*Seoski turizam kao selektivni oblik turizma*					
4	*Odraz savremenih globalizacijskih tokova na razvoj seoskog turizma: globalizacija, internacionalizacija, standardizacija*					
5	*Uslovi za razvoj seoskog turizma u BiH*					
6	*Strategija razvoja seoskog turizma BiH i RS*					
7	*Agroturizam i seoski turizam*					
8	*Ekološki aspekti razvoja seoskog turizma*					
9	*Održiv razvoj, ekološka odgovornost i nosivost turističkih destinacija seoskog turizma*					
10	*Razvoj seoskog turizma nekih evropskih zemalja: Španija, Francuska, Austrija: uporedna analiza*					
11	*Seoski turizam susjednih zemalja: Srbija, Crna Gora, Hrvatska: uporedna analiza*					
12	*Seoski tuirzam i ostali selektivni oblici turizma: sportrsko-rekreativni turizam, zdravstveni, hodočasni*					
13	*Tendencije u razvoju seoskog turizma u Svijetu*					
14	*Perspektive razvoja seoskog turizma u Evropi, BiH i RS*					
15	*Seminarski radovi, kolokviji, ispit*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent* *0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10,667 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati*** ***Aktivna nastava: 6x15=90 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***					
Obaveze studenata: *prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvij, seminarski*						
Literatura: Knežević, M. (2013). *Seoski turizam, skripta,* UPS, Banjaluka - osnovna literatura Lazić, L. i drugi (2007). *Ruralni turizam, skripta,* Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Prirodno-matematički fakultet, Novi Sad.						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	RAČUNOVODSTVO					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	II	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**AC637**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Upoznavanje sa teorijski i praktičnim znanjima i vještinama iz oblasti menadžmenta računovodstva, posebno u privrednim finansijskim institucijama, ali i na svim drugim nivoima organizacije. Izučavanje teorije, organizacije, metodologije računovodstva na način koji odgovara koji odgovara promenama sa kojima će se sve više suočiti teorije i praksa. Izložiće se samo načelne i trajne osnove o računovodstvu.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika*: U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Pojam, uloga i značaj računovodstva*					
2	*Istorijski aspekti razvoja računovodstva*					
3	*Organizaciona struktura računovodstva*					
4	*Računovodstvena načela i principi*					
5	*Operativna evidencija*					
6	*Sredstva preduzeću, izvori sredstava, izvori vanposlovnih sredstava*					
7	*Prihodi i rashodi*					
8	*Obračun troškova i učinka u proizvodnji. Bilans stanja i bilans uspeha*					
9	*Sistemaska i hronološka evidencija. Računovodstveni tretman osnovnih sredstava*					
10	*Kontni okvir i kontni plan*					
11	*Specifičnosti računovodstva proizvodnih preduzeća*					
12	*Specifičnosti računovodstva trgovinskih preduzeća*					
13	*Knjigovodstveno obuhvatanje poslova ekonomoske razmjene sa inostranstvom*					
14	*Računovodstvo fondova*					
15	*Računovodstvo javnog sektora - Seminarski radovi, kolokviji*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent* *0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10,667 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet:240 sati*** ***Aktivna nastava: 6 x15=90 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvij, seminarski*						
Literatura: *Vukša, S, Babić, Z, Milojević. I. (2011). Računovodstvo, UPS, Banjaluka* *Vukša, S. (2006). Finansijsko računovodstvo, UPS, Banja Luka*						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	SPORTSKO-REKREATIVNI TURIZAM					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	II	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**TU106**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:

Sticanje znanja iz oblasti turizma i rekrecije. Izučavanje teorije sportsko-rekreativnog turizma u pogledu turizma kao složene društveno-ekonomske pojave, turizma i sporta kao međufunkcionalne pojave, organizacije i funkcionisanja sportsko-rekreativnih centara u turizmu, planiranja i programiranja sportsko-rekreativnih sadržaja u turizmu i ekonomike sportske rekracije u turizmu. Izučavanjem ovog predmeta stiču se teorijska, praktična i aplikativna znanja i vještine a time i osposobljenost onih koji pohađaju nastavu iz ovog predmeta da na polju sportsko-rekreativnog turizma budu osposobljeni za praktično i samostalno djelovanje.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:

Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Pojam i definicije turizma, turističke potrebe i slobodno vrijeme, činioci razvoja turizma i slobodnog Vremena,*
2	*Turistička ponuda i potražnja – karakteristike i faktori, važnije funkcije turizma, društvene funkcije turizma, ekonomske funkcije turizma,*
3	*Povezanost ekonomskih i društvenih funkcija turizma, turizam i sport kao fenomeni našeg doba, turizam i sportska rekreacija i slobodno vrijeme, teorija slobodnog vremena,*
4	*Sportska rekreacija kao društvena pojava, marekting u sportskoj rekreaciji*
5	*Činioci od kojih zavisi razvoj sportske rekreacije kod turističkih kretanja, funkcije sportske rekreacije u turizmu, društvene funkcije sportske rekracije, ekonomske funkcije sportske rekreacije,*
6	*Selektivne vrste i oblici turizma, definisanje funkcije sportsko-rekreativnih centara, mogućnost organizacije Sportsko-rekreativnih centara u turizmu,*
7	*Sportsko-rekreativni centri u BiH, organizacija i kategorizacija organizovanog aktivnog odmora u turizmu u BiH*
8	*Planiranje i programiranje sportsko-rekreativnih sadržaja u turizmu, stavovi i interesi turista prema sadržajima sportske rekreacije,*
9	*Ekonomska opravdanost ulaganja sredstava u sportsko-rekreativne sadržaje, analiza dohodovnosti sportsko-rekreativnih usluga,*
10	*Metode za utvrđivanje ekonomske efikasnosti ulaganja u objekte sportske rekreacije u turizmu*
11	*Mogućnosti razvoja sportsko-rekreativnog turizma u našoj zemlji, povezanost sportsko-rekreativnog i zdravstvenog turizma u našoj zemlji,*
12	*Važniji turistički sportsko-rekreativni centri zapadnog dijela Balkanskogh poluostrva,*
13	*Pregled značajnijih turističkih centara u RS koji pružaju sportsko-rekreativne i zdravstveno-preventivne usluge.*
14	*Budućnost sportsko-rekreativnih sadržaja za razvoj turizma*
15	*Seminarski radovi, kolokvij, ispit*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura:

Knežević, M. (2014). *Sportsko-rekreativni turizam*, skripta, UPS, Banjaluka

Kesar, O. (2011). *Sportski turizam*, Zagreb: Internet skripta, Ekonomski Fakultet Sveučilište u Zagrebu.- osnovna literatura

Relac, M. i Bartoluci, M. (1987). *Turizam i sportska rekreacija*, Informator, Zagreb.- dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

II GODINA/III SEMESTAR – GASTRONOMIJA

Pun naziv	**POZNAVANJE ŽIVOTNIH NAMIRNICA I PIĆA**				
Skraćeni naziv	**Stat**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova**	
	obavezan	II	**7**	30	30
Šifra predmeta	**TU144**				
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***				

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Cilj predmeta je da kroz predavanja, vježbe i praktičnu nastavu, studenti savladaju znanje o životnim namirnicama i pićima značajnim za hotelijerstvo i gastronomiju. Zadaci: 1. Upoznavanje sa vrstama životnih jela i pića, tehnologijom njihove prerade, kvalitetom i upotrebom u ugostiteljstvu; 2. Sanitarna zaštita i bezbjednost tokom skladištenja, prerade, čuvanja hrane i pića u hotelijerstvu; 3. Osnovne hranjive i zaštitne komponente hrane, balansiranje obroka za pojedine kategorije potrošača i izračunavanje nutrivne vrijednosti ugostiteljskih menija.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Uvod u predmet: Upoznavanje sa sadržajem predmeta. Upoznavanje sa mjestom i značajem tehnologije hrane i nauke o ishrani u hotelijerstvu i gastronomiji. Životne namirnice i njihova podjela.*
2	*Kvalitet hrane i pića: Pojam i definicija kvaliteta hrane, tehnološki, nutritivni, zdravstveno-bezbjednosni, mikrobiološki i senzorni kvalitet hrane i pića, uticaj osnovnih komponenti hrane (ugljenih hidrata, masti, bjelančevina, minerala, vitamina i vode) na kvalitet pojedinih namirnica, Promjene kvaliteta tokom tehnološke obrade i slkadištenja*
3	*Namirnice biljnog porijekla: Žitarice i mlinski proizvodi, povrće, voće, začini. Za proizvode utvrditi njihove vrste, sastav, značaj za ishranu, način čuvanja i njihova upotreba u ugostiteljstvu, konzervisanje voća i povrća.*
4	*Namirnice životinjskog porijekla (meso i proizvodi od mesa, mlijeko i proizvodi od mlijeka): Meso, vrste mesa i proizvodi od mesa, kvalitet,kategorizacija, zrenje mesa, sastav mesa, značaj u ishrani, čuvanje i upotreba mesa u kulinarstvu. Mlijeko i mliječni proizvodi, sastav, vrsta proizvoda, čuvanje i upotreba u ugostiteljstvu.*
5	*Namirnice životinjskog porijekla jaja, masti i ulja: Jaja, vrste, kvalitet, hranljiva vrijednost, upotreba u kulinarstvu. Masti i ulja, podela, način proizvodnje, čuvanje, upotreba u kuhinji.*
6	*Namirnice mineralnog porijekla: Voda za piće. Mineralna voda, definisanje kvaliteta, postupak proizvodnje, značaj u ishrani. Upotreba u ugostiteljstvu. Kuhinjska so. Kvalitet, značaj u ishrani i upotreba u ugostiteljstvu.*
7	*Začini, aditivi, konzervansi, emulgatori i prehrambene boje u hrani: Podjela začina.Upotreba u kuhinji. Značaj u ishrani, vrste konzervansa, emulgatora i boja. Njihova uloga u ishrani.* *Vježbe: Proizvodnja i kvalitet bijelog i crnog vina: Sagledati proces proizvodnje bijelog i crnog vina. U laboratoriji ili radionici izvršiti podjelu vina i izvršiti degustaciju,ocijeniti kvalitetno senzorno po utvrđenom bod sistemu.Kolokvij I*
8	*Žestoka alkoholna pića: Podjela,vrsta,kvalitet. Način proizvodnje, čuvanja i služenja u ugostiteljstvu.*
9	*Vino: Podjela, postupak proizvodnje, kvalitet, upotreba vina u ugostiteljstvu.*
10	*Pivo,bezalkoholna pića: Vrste piva,tehnološki proces proizvodnje. Kvalitet,podjela bezalkoholnih pića, proces proizvodnje, kvalitet,upotreba u ugostiteljstvu.*
11	*Piramida ishrane: Struktura pojedih namirnica i osnovnih, komponenti hrane u ugostiteljstvu, meniu sa aspekta principa, racionalne ishrane.*
12	*Predavanje: Sanitarna zaštita i bezbjednost hrane tokom prerade i čuvanja: Sprečavanje trovanja hranom zaštita, namirnica, lična i radna higijena, dezinfekcija, dezinsekcija i deratizacija skladišta i prostora za preradu HACCP-definisanje kontrolnih rizičnih tačaka koje mogu ugroziti hranu.*
13	*Analiza pređenog gradiva: Osvrt na sva pređena poglavlja.Izvlačenje i upoznavanje sa ispitnim pitanjima svakog poglavlja. Ukazivanje na značaj pojedinih poglavlja i tema za struku.*
14	*Kolokvij 2*
15	*Izrada projektnog seminarskog rada*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati***
koeficijent 0,233	***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi***
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja: 12 sati***
9,32 sata	***Završna provjera znanja: 5 sati***
	Samostalni rad: 133 sata

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

Literatura: Časopis *„Hrana i ishrana"* i drugi iz ove oblasti

Škrinjar, M. Tešanović, D. (2006.) *Hrana u ugostiteljstvu i njeno čuvanje*, PMF,Novi Sad - osnovna literatura

Vlahović, M. (1999). *Hrana, VPŠ,* Novi Sad - dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	ISHRANA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	III	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU 151**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: *nema*

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:
Predmet treba da omogući studentu sticanje znanja o osnovnim komponentama hrane.
Na kraju modula student treba da pokaže poznavanje iz oblasti ishrane tj.poznavanja osnovnih principa pravilne, racionalne ishrane i zadovoljavanje dnevnih energetskih potreba organizma.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Uvod u predmet*
2	*Osnovna načela pravilne ishrane*
3	*Ugljeni hidrati u ishrani*
4	*Protein u ishrani*
5	*Masti u ishrani*
6	*Vitamini u ishrani*
7	*Mineralne materije i voda u ishrani*
8	*Kolokvijum*
9	*Energetska vrednost hranljivih sastojaka i potrebe organizma*
10	*Energetske vrednosti namirnica*
11	*Probava*
12	*Strane materije u hrani*
13	*Alternativni metodi ishrane*
14	*Kolokvijum*
15	*Seminarski radovi i zavrsni ispit*

Opterećenje studenata po predmetu:

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*

Literatura:
Novković, B, Mirosavljev, M. (2002): *Higijena ishrane*. Medicinski fakultet, Novi Sad
Pribiš, V. (1999): *Nutritivne osobine hrane*, Tehnološki fakultet, Novi Sad.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	GASTRONOMSKA OBRADA MESA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	III	**8**	60	30	
Šifra predmeta	**TU128**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:
Da se studenti upoznaju sa značajem, sastavom, građom, kategorizacijom mesa stoke za klanje, mesa peradi, riba rakova i plodova voda.
Da studenti savladaju kategorizaciju mesa stoke za klanje plodova voda i divljači kao i upoznaju procese zrenja i kulinarnog konfekcioniranja za pripremu jela.
Osposobljenost za poznavanje svojstava i kulinarne pripreme jela od pojedinih kategorija i klasa mesa životinja i riba.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Interaktivan pristup: predavanje, analiza primjera iz prakse, testovi provjere znanja, diskusija, korišćenje interneta i biblioteke.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Značaj mesa u ishrani i gastronomiji.*
2	*Hemijski sastav mesa. Građa mesa; Kvalitet mesa. Postmortalni biohemijski procesi u mesu.*
3	*Skladištenje ohlađenog mesa. Skladištenje zamrznutog mesa. Mariniranje, soljenje i salamurenje mesa.*
4	*Toplotna obrada mesa. Razmjena toplote, senzorne, mehaničke i biohemijske promjene mesa tokom toplotne obrade. Metode toplotne obrade mesa. Obrada u suvoj, vlažnoj i kombinovanoj sredini i obrada zračenjem.*
5	*Meso goveda (govođe, juneće i teleće meso).*
6	*Meso svinja (klasifikacija, kategorizacija, gastronomsko oblikovanje, prepoznatljiva jela i prerađevine od svinjetine).*
7	*Ovčije meso (klasifikacija, kategorizacija, gastronomsko oblikovanje i jela).*
8	*Kolokvijum*
9	*Meso peradi. Mljeveno meso.*
10	*Ribe i drugi plodovi voda (osnovna svojstva, podjela riba, morske, riječne ribe, glavonošci, rakovi, puževi, školjke, gastronomska obrada).*
11	
12	*Sanitarne mjere pri obradi mesa.*
13	*HACCP u gastronomskoj obradi mesa i jela.*
14	*Kolokvijum*
15	*Seminarski radovi i zavrsni ispit*

Opterećenje studenata po predmetu:

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*

Literatura:

Tešanović, D. (2010). *Gastronomska obrada mesa*, udžbenik, VHŠ, Beograd
Petrović, LJ, Rede, R. (1994). *Tehnologija mesa i nauka o mesu*, udžbenik, Tehnološki fakultet, Novi Sad
Grujić, R. (2000). *Nauka o ishrani čoveka*, Tehnološki fakultet, Banja Luka
Škrinjar, M, Tešanović D. (2007). *Hrana u ugostiteljstvu i njeno čuvanje*, PMF, Novi Sad

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

UPRAVLJANJE DOGAĐAJIMA

Skraćeni naziv	Status	Semestar	ECTS	Fond časova (P+A+L)		
	Izborni	III	**7,0**	30	30	

Šifra predmeta **MT302**

Školska godina od koje se program realizuje ***2016/17***

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: nema

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Upoznavanje studenata sa konceptom upravljanje događajem. Predmet je zamišljen tako da studentima približi osnovna pitanja u oblasti upravljanja događajem, kao i da ukaže na segmente posla menadžera čija je jedna od najvažnijih funcija rukovođenje događajem. Krajnji cilj predmeta je upotreba stečenih znanja pri upravljanju događajem u okviru budućeg zanimanja. Izbor sadržaja (tema) i način realizacije nastave vođeni su prvenstveno određenjem krajnjeg cilja predmeta*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i*
Metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referate okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1. *Uloga i uticaj događaja*
2. *Planiranje i organizovanje događaja*
3. *Marketing događaja*
4. *Upravljanje sportskim događajima*
5. *Trgovačke priredbe*
6. *Menadžment promjena*
7. *Upravljanje događajima globalne ekonomije*
8. *Poslovni i finansijski događaji globalnog biznisa*
9. *Predviđanje događaja u okruženju*
10. *Prognoza događaja u okruženju*
11. *Kvalitet usluge i vođenje ljudi u događaju*
12. *Značaj informacionih tehnologija unutar događaja*
13. *Principi i aplikacije sistema prodaje karata i menadžment rezervacija*
14. *Strateški pristup upotrebe sponzorstva u industriji događaja*
15. *Seminarski radovi, kolokviji, zavrsni ispit*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent *0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***Ukupno opterećenje za predmet:210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma*

Literatura:

Zrnić, M. (2007). *Upravljanje događajima*, Banja Luka, UPS- osnovna literatura

Zrnić M. Gligić J. (2007). Menadžment događaja, Banja Luka, UPS - dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i- 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	TURISTIČKI I HOTELIJERSKI MENADŽMENT					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	III	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU124**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi izučavanja predmeta: *Sticanje znanja iz hotelijerstva i opšta znanja iz oblasti menadžmenta . Izučavanje teorije u smislu nastanka, pojma i značenja izraza kultura, civilizacijskog konteksta, sastanak, bonton, reklama i propaganda, odnosi s javnošću, prezentacija itd.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Menadžment i monterna ekonomija*					
2	*Operativni i strategijski menadžment turističke privrede*					
3	*Operativni i strategijski menadžment hotelijerske privrede*					
4	*Turistčki i hotelijerski menadžeri i menadžment procesi*					
5	*Globalizacija turistčkog menadžmenta*					
6	*Globalizacija hotelijerskog menadžmenta*					
7	*Liderstvo i preduzetništvo u hotelijerstvu i turizmu*					
8	*Menadžment ljudskih resursa i turizam i hotelijerstvo*					
9	*Organizacione strukture i tipovi menadžmenta u turizmu i hotelijerstvu*					
10	*Menadžment komuniciranja u hotelijerstvu i turizmu*					
11	*Ekspertski sistemi u hotelijerstvu i turizmu*					
12	*Nove tehnologije u turističkom i hotelijerskom menadžmentu*					
13	*Međunarodni menadžment turističkih i hotelijerskih kompanija*					
14	*Redizajniranje turističkogi hotelijerskog menadžmenta – Dausajzng program turističkog i hotelskog menadžmenta*					
15	*Seminarski rad – podjela tema i priprema za završni dio ispita*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10,667 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet:240 sati*** ***Aktivna nastava: 6 x15=90 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvij, seminarski*						
Literatura: Vujović, S. (2008). *Turistički i hotelski menadžment*, PMF, Novi Sad Cerović, Z. (2003). *Hotelski menadžment*, Fakultet za turistički i hotelski menadžment, Opatija Walker, R.J. (2004). *Introduction to Hospitality Management*, Prentice Hall						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	MENADŽMENT BAROVA I KAZINA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	III	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**MT308**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:nema						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:*Upoznavanje studenata kroz teorijsku i praktičnu nastavu sa suštinom potrebe razvoja barova i uspješnosti poslovanja barova uz ostvarivanje maksimalnog kvaliteta usluga koje se gostima nude. Ishod predmeta treba biti osposobljenost studenata – budućih menadžera da organizuju i uspješno vode sve vrste savremenih barova i oblika barskog i kazinskog usluživanja*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Istorija barova*					
2	*Podjela pića*					
3	*Barska oprema*					
4	*Vrste čaša*					
5	*Alkoholni i bezalkoholni kokteli*					
6	*Priprema i usluživanje toplih napitaka*					
7	*Kafa, vrste i metode pripreme*					
8	*Kolokvijum I*					
9	*Sastavljanje barske karte*					
10	*Promocije događaja u baru*					
11	*Kontrola troškova u barskom poslovanju*					
12	*Primjena sanitarnih mera u baru*					
13	*Upravljanje ljudskim resursima u baru*					
14	*Organizacija događaja u baru*					
15	*Kolokvijum II*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: Kreditni koeficijent 0,233 **Nedjeljno opterećenje:** 9,32 sata	**U semestru:** **Ukupno opterećenje za predmet:210 sati** **Aktivna nastava: 4 x15=60 sati predavanja i vježbi** **Kontinualna provjera znanja: 12 sati** **Završna provjera znanja: 5 sati** **Samostalni rad:133 sata**					
Obaveze studenata: prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvij, seminarski						
Literatura: Miron, A. Brown, D. R. (2011). *The Professional Bar & Beverage Manager's Handbook: How to Open and Operate a Financially Successful Bar, Tavern, and Nightclub*, Prentice book. NY. Katsigris, C. Thomas, C. (2013). *The Bar and Beverage Book*, Seedprint,California. Lončar, M. (2002). *Restoraterstvo*, Beograd Gagić, S. (2012). *Menadžment barova*, skripta.						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:nema						

II GODINA/IV SEMESTAR –GASTRONOMIJA

Pun naziv	**OSNOVE PEKARSTVA I POSLASTIČARSTVA**					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	IV	**8**	60	**30**	
Šifra predmeta	**TU 129**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima: *nema*						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta*:* *Predemt treba da omogući studentu sticanje znanja o sirovinama koje se koreste u pekarstvu i poslastičarstvu, zatim da se upoznaju sa fizičko hemijskim sirovinama i o uticaju na kvalitet tijesta, finalnih proizvoda u pekarstvu i poslastičarstvu. Poznavanje Pravilnika o kvalitetu sirovina, dodataka i aditiva. Sticanje znanja o o tehnološkim fazama procesa proizvodnje hljeba, peciva, keksa, kolača i poslastica. Upznavanje sa fazama proizvodnje pica, pita, bureka, lisnatog tijesta, tijesta za prženje, tjestenine i brzosmrznutih tijesta. Poznavanje uređaja i opreme koja se koristi u pekarstvi i poslastičarstvu kao i poznavanje propisa kojima se reguliše proizvodnja, promet i higijenska ispravnost i kvalitet pekarskih i poslastičarskih proizvoda.* *Ishod predmeta ogleda se u činjenici da student mora da se upozna i savlada sve navedene stavke koje su postavljene kao cilj predemeta.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Interaktivan pristup: predavanje, analiza primjera iz prakse, testovi provjere znanja, diskusija, praktičan rad, korišćenje Interneta i biblioteke.*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Sirovine, osnovni hemijski sastav, karakteristike brašna, dodatne sirovine (kvasac, kuhinjska so, pomoćne sirovine), sirovine za poslastičarstvo (šećer, brašno, med, voće i proizvodi od voća, sredstva za želiranje, mlijeko, proizvodi od mlijeka, ulja masti, drugo). Sirovine za tjesteničarstvo (krupica, jaja, dodaci voća i povrća).*					
2	*Primjena toplotne obrade i promjene koje nastaju tokom pečenja u pekarstvu, poslastičarstvu i tjesteničarstvu*					
3	*Osnovni postupci hlađenja, rezanja, čokoladiranja , aprikotiranja , sušenja i pakovanja.*					
4	*Postupak zamrzavanja i odmrzavanja tijesta, gotovih i djelimično pečenih proizvoda*					
5	*Vrste pekarskih proizvoda osnovne , miješane i specijalne vrste hljeba i peciva (pšenični hljeb, graham hljeb, francuski hljeb – baget; raženi hljeb, kukuruzni hljeb i razna fina peciva)*					
6	*Vrste poslastičarskih proizvoda (fina kvasna tijesta, božićni kolači i mrvnata tijesta, kore za pite, listnata tijesta, prhko i pareno tijesto, čajna peciva, posebni poslastičarski proizvodi – torte, minjoni, kremovi, želei, orijentalne poslastice i sladoledi*					
7	*Estetsko-senzorni kavaltitet pekarskih i poslastičarskih proizvoda (izgled, površina, boja, sjajnost, tekstura, miris i ukus)*					
8	*Primjena HACCP – sistema u pekarstvo , poslastičarstvo i tjesteničarstvo*					
9	*Kolokvijum*					
10	*Seminarski radovi*					
11	*Završni ispit*					
Praktična nastava						
12	*Karakteristike pekarskog brašna (sposobnost vezivanja vode i zadržavanja gasa, osjetljivost tijesta i tolerancija vrenja.*					
13	*Probno pečenje*					
14	*Poluindustrijska proizvodnja različitih pekarskih i poslastičarskih proizvoda*					
15	*Ocjena kvaliteta finalnih proizvoda.*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent* ***Nedjeljno opterećenje:***	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet:*** ***Aktivna nastava:*** ***Kontinualna provjera znanja:***					

	Završna provjera znanja: ***Samostalni rad:***
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada i prezentacija seminarskograda, kolokviji, ispit*	
Literatura: Stojanović, T, Psodorov, Đ. (2007). *Savremena tehnologija žita, brašna i hleba*, Visoka poljoprivredno – prehrambena škola u Prokuplju. Psodorov, Đ, Vukić M. (2009). *Poslastičarstvo i pekarstvo 1 i 2*, Visoka hotelijerska škola, strukovnih studija Beograd. Popov-Raljić, J. Stojšin, Lj. (2007). *Tehnologija konditorskih proizvoda*, Poljoprivredni fakultet – Beograd. Psodorov, Đ. (2012): *Osonovi pekarstva i poslastičarstva*, Prirodno matematički fakultet Novi Sad.	
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*	
Posebna napomena za predmet:	

Pun naziv	OSNOVE GASTRONOMIJE ZA MENADŽERE				
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**	
	Obavezan	IV	**7,0**	30	30
Šifra predmeta	**TU 152**				
Školska godina od koje se program realizuje			***2016/17***		

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Gastronomija, Restoraterstvo, Hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: *nema*

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:

Da studenti kroz praktičan rad, vježbe i predavanja sagledaju mjesto i ulogu gastronomije u savremenom hotelijerstvu i restoraterskoj industriji i da savladaju organizaciju i upravljanje u kuhinjama. Zatim, da ovladaju osnovnim tehnološkim procesima pri prijemu, skladištenju toplotnoj i hladnoj obradi jela. Da savladaju osnovna pravila za izradu pojedinih grupa jela. Da izrađuju jelovnike, menie, kalkulacije i cijene. Da upoznaju tehnologiju pripreme pojedinih jela. Da savladaju organizaciju sanitarne zaštite u hotelskim kuhinjama.

Savladati teoretska i praktična znanja o organizaciji i tehnologiji proizvodnje jela u hotelskoj kuhinji.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Uvod u gastronomiju. Mjesto i uloga među naukama o hrani.*
2	*Komponente hrane. Savremeni trendovi u ishrani. Sanitrne mjere i zaštita na radu u hotelskoj kuhinji.*
3	*Podjela ugostiteljskih kuhinja i struktura kuhinjskog prostora. Sredstva za rad.*
4	*Jelovnici i meniji, standardizacija receptura i kalkulacija. Obroci u Ugostiteljstvu. Kadrovi i njihov raspored.*
5	*Funkcije kuhinjskog menadžmenta. Nabavka i skladištenje hrane i pića.*
6	*Toplotna obrada namirnica. Pripremne radnje u kuhinji (oblikovnje povrća i voća, mesa, zaprške, marinade, začini, fondovi i temeljci).*
7	*Sosovi, supe i čorbe, garniture. Hladna i topla predjela. Salate.*
8	*Jela od riba.*
9	*Gotova jela. Pečenja.*
10	*Priprema jela pred gostom. Jela po narudžbi.*
11	*Toplotna obrada povća i voća.*
12	*Deserti*
13	*Slaganje hrane i vina*
14	*Kvalitet hrane*
15	*Seminarski radovi, kolokvijumi i zavrsni ispit*

Opterećenje studenata po predmetu:

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*

Literatura:

Tešanović, D. (2012): *Osnove gastronomije za menadžere.* PMF, Novi Sad.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	POSLOVNI ENGLESKI JEZIK II				
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**	
	Obavezni	IV	**7,0**	30	30
Šifra predmeta	**OP512**				
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***				
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*					
Uslovljenost drugim predmetima:					
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Osposobiti studente za dobro komuniciranje (pismena i usmena korespodencija) na engleskom jeziku. Studenti će biti sposobni za osnovnu komunikaciju koju zahtijeva studij turizma i hotelijerstva*					
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*					
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*					
Sadržaj predmeta po sedmicama:					
1	*Half the world in cities Question Words*				
2	*China-EU textile talks continue, Prepositions of Time*				
3	*Outsourcing on the increase, Can,Ability, Contractions, Permission*				
4	*Vodafone ends $60m Man Utd shirt deal, Conjunctions: And/But/Or/So/Because*				
5	*Coca-Cola unveils new global ad strategy Adverbs of Frequency Adverb Position*				
6	*Surprise upswing in US economy, Prepositions and Conjunctions of Time - for / during / while / when*				
7	*New life given to Kyoto Protocol, Translation of a given text*				
8	*Japan to resume US beef imports*				
9	*Prepositions and Conjunctions of Time - before / after / as / as soon as / by / from / until*				
10	*The Asian Economic Community is comingIndefinite Pronouns*				
11	*Time Warner picks new president, The -ing form*				
12	*Divorce rate explosion expected in JapanGerunds and Infinitives: Verb+Gerund / Verb+ Infinitive*				
13	*Regional accents are 'bad for business', Discussion on a given topic*				
14	*Microsoft targets Apple iTunesjedinica, Adverbs of Degree,Wall Street pays record bonuses*				
15	*Seminarski radovi, kolokviji, priprema za ispit, Present Perfect, Role play, Revision of all curriculum*				
Opterećenje studenata po predmetu:					
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***				
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*					
Literatura: Višekruna, G. *Engleski jezik II, skripta,* UPS, Banja Luka Mascull, B. (2002). *BusinessVocabulary in Use: Intermediate,* Cambridge: Cambridge University Press Murphy, R. (2004). *English Grammar in Use. (3. izdanje),* Cambridge: Cambridge University Press Farrall, C. and Lindsley, M. (2008). *Professional English in Use: Marketing,* Cambridge: Cambridge University					
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*					
Posebna napomena za predmet:nema					

Pun naziv	STRUČNA PRAKSA 2 (G)					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	IV	**7**			
Šifra predmeta	**SP102**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:*nema*

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta*:*
Da se studenti upoznaju sa kuhinjskim prostorijama, sredstvima rada, mjerama bezbjednosti na radu u kuhinji, nabavkom i skladištenjem namirnica, tehnologijom prerade životnih namirnica, motodama toplotne obrade jela, osnovama pripreme i proizvodnje određenih jela.
Osposobljenost za praktično obavljanje stručnih poslova u kuhinji hotela i restorana.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
- *Ilustrativno pokazni metod*
- *Praktično izvođenje poslovnih operacija uz asistenciju nastavnika ili adekvatno obučenog osoblja ugostiteljskog objekta.*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Upoznavanje sa kuhinjskim prostorom, sredstvima za rad, mjerama bezbjednosti na radu.*
2.	*Savladavanje procesa gastronomske pripreme povrćai voća u laboratoriji ili radionici.*
3.	*Savladavanje postupka rasijecanja, hlađenja i konfekcioniranja mesa stoke za klanje u laboratoriji ili radionici.*
4.	*Savladavanje postupka rasijecanja, hlađenja i konfekcioniranja mesa peradi laboratoriji ili radionici.*
5.	*Savladavanje postupka raseijcanja, hlađenja i konfekcioniranja mesa divljači u laboratoriji ili radionici.*
6.	*Savladavanje postupka obrade različitih vrsta riba, rakova, školjki i mekušaca u laboratoriji ili radionici.*
7.	*Provjera znanja – praktičan test 1*
8.	*Upoznavanje sa vrstama toplotne obrade.*
9.	*Savladavanje procesa proizvodnje marinada i zaprški u laboratoriji ili radionici.*
10.	*Sagledavanje procesa proizvodnje fondova i sosova u laboratoriji ili radionici.*
11.	*Savladavanje procesa proizvodnje hladnih, predjela u laboratoriji ili radionici.*
12.	*Savladavanje procesa proizvodnje toplih predjela i jela od jaja u laboratoriji ili radionici.*
13	*Savladavanje procesa proizvodnje salata i preliva za salate u laboratoriji ili radionici.*
14.	*Savladavanje procesa proizvodnje variva i priloga u laboratoriji ili radionici.*
15.	*Provjera znanja – praktičan test 2*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet:***
	Aktivna nastava:
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja:***
	Završna provjera znanja:
	Samostalni rad:

Obaveze studenata: *Prisustvo na praktičnoj nastavi.*

Literatura:

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Preispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	UPRAVLJANJE LJUDSKIM RESURSIMA				
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**	
	Izborni	IV	**7,0**	60	30
Šifra predmeta	**MT303**				
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***				
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*					
Uslovljenost drugim predmetima:					
Ciljevi izučavanja predmeta: *U savremenim uslovima upravljanje ljudskim resursima se izdvojio u samostalnu profesiju, pa je izučavanje ove discipline, postalo izuzetno značajno ne samo za rukovodioce ekonomske, već i ostalih struka. Zato je upoznavanje sa predmetom, ciljevima i funkcijama izuzetno važno.*					
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*					
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*					
Sadržaj predmeta po sedmicama:					
1	*Značenje, važnost, sadržaj upravljanja ljudskim resursima*				
2	*Specifičnosti upravljanja ljudskim resursima*				
3	*Značenje osnovnog koncepta i pojmovna razgraničenja*				
4	*Ciljevi i načela, Funkcije menadžmenta, radna snaga i ljudski resursi, Rukovođenje kao upravljanje organizacijskim ponašanjem*				
5	*Psihološka određenja rukovođenja*				
6	*Teorije rukovođenja*				
7	*I kolokvijum – Kontekst upravljanja ljudskim resursima*				
8	*Stil rukovođenja*				
9	*Dimenzionalni pristup, osobine uspješnih menadžera - određenje, značaj i ograničenja*				
10	*Planiranje ljudskih potencijala, Opšta pitanja i značaj planiranja*				
11	*Globalni menadžment ljudskih resursa*				
12	*Ekonomija ljudskog kapitala*				
13	*Menadžment znanja*				
14	*II kolokvijum - kadrovski menadžment*				
15	*Menadžment ljudskih potencijala multinacionalnih kompanija – Seminarski rad*				
Opterećenje studenata po predmetu:					
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10.667 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati*** ***Aktivna nastava: 6 x15 = 90 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***				
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma,*					
Literatura: Klincov, R. Ristić, Ž. Komazec, S. Marković, J. (2006). *Menadžment ljudskih resursa*, UPS, Banja Luka – osnovna literatura Zrnić, M. *Uvod u menadžment ljudskih resursa,* BLC, Banja Luka – dopunska literatura					
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*					
Posebna napomena za predmet:					

Pun naziv	UPRAVLJANJE KVALITETOM					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	IV	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**MT309**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, prvi ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Sticanje znanja iz oblasti nastavnog predmeta upravljanje kvalitetom. Izučavanje teorije, organizacije, metodologije kvaliteta na način koji odgovara promjenama sa kojima će se sve više suočiti teorija i praksa. Izložiće se samo načelne i trajne osnove kvaliteta kao što su istorijat kvaliteta, postupak planiranja i ciljevi sistema za upravljanje kvalitetom i sl.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode imetode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Istorijat razvoja kvaliteta, Zašto je potrebno poznavanje istorije kvaliteta?*					
2	*Kako je započela era kvaliteta u Japanu?Kako se dijeli moderna istorija kvaliteta?*					
3	*Ko je Edward Deming? U čemu se oslanja Demingovo učenje o kvalitetu?*					
4	*Ko je Joseph Juran?Na čemu se zasniva Juranova filozofija kvaliteta?*					
5	*Na kojim se osnovama provodi filozofija totalne kontrole kvaliteta?*					
6	*Šta odlikuje filozofiju kvaliteta Armanda Fiegenbauma u njegovoj zreloj fazi 90-ih godina 20. vijeka?*					
7	*Kvalitet, pristup kvalitetu i integralno upravljanje kvalitetom, Model integralnog sistema u procesu upravljanja kvalitetom, Postupak planiranja i ciljevi sistema za upravljanje kvalitetom*					
8	*Zahtjevi koji se odnose na dokumentaciju, Analiza troškova kvaliteta*					
9	*Mjerenje, analiza i ocjena unapređenja sistema kvaliteta*					
10	*Radna sredina i zahtjevi standarda ISO 9000, Osnovne postavke kvaliteta i marketinga, Primjena TQM u marketinškom planu*					
11	*Kvalitet u marketingu prema ISO standardima, ISO 9001: i ISO 9004:*					
12	*Alati za upravljanje kvalitetom koji se koriste u marketingu*					
13	*Program za školovanje internog audita, Upoznavanje standarda ISO 10011*					
14	*Program za školovanje internog audita, Upoznavanje standarda ISO 10011*					
15	*Seminarski radovi, kolokviji i završni ispit*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje: 9,32 sata***	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x15= 60sati (predavanja+vježbe)*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***3avršna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma*						
Literatura: Šusic, I, Radić R. (2008): *Upravljanje kvalitetom* , UPS, Banjaluka – osnovna literatura Kosar, LJ, Rašeta, S. (2005) : *Izazovi kvaliteta – Menadžment kvaliteta u hotelijerstvu*, Viša hotelijerska škola, Beograd – dodatna literatura						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet: Nema						

Pun naziv	KVALITET USLUGA U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	IV	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU145**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Sticanje znanja iz poznavanja kvaliteta proizvoda i usluga u hotelijerstvu i turizmu je za studente hotelijerstva od velikog značaja, jer kvalitet postaje sve važniji turistički resurs. Izučavanjem ovog predmeta student će biti osposobljeni da ocjenjuju kvalitet, da prepoznaju kvalitet i da primjene standarde kvaliteta u oblastima: gastronomija, ali sve više i uoblasti smještajne industrije, gdje kvalitet postaje i obaveza i izazov.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode imetode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Uvod u predmet. Definicija i karakteristike proizvoda i usluga. Definisanje turističkog i hotelijerskog proizvoda i usluga.*					
2	*Karakteristike kvaliteta hotelskog smeštaja (hotelski standardi za smještaj po osnovu klasifikacije i kategorizacije objekat)*					
3	*Higijena kao značajan faktor kvaliteta smeštaja. Uticaj rada recepcije na kvalitet smeštaja. Ponašanje i odnos osoblja hotelskog domaćinstva i njegov uticaj na zadovoljstvo gosta.*					
4	*Kvalitet hrane i pića. Senzorni kvalitet jela i pića (boja, ukus, miris, konzistencija, struktura, buke, plastičnost i elastičnost, tvrdoća, mekoća, temperatura jela i pića i dr.)*					
5	*Nutritivni kvalitet hrane i pića*					
6	*Mikrobiološki, zdravstveno-bezbjedni i tehnološki kvalitet hrane i pića*					
7	*Kolokvijum I*					
8	*Kvalitet usluživanja jela i pića, Kvalitet unutrašnjeg ambijenta sale za ručavanje (osvjetljenje, boje zidova, namještaj i interijer, ugostiteljsko stono rublje, dekoracija, cvijeće)*					
9	*Uticaj uslužnog osoblja , muzke, higijene prostora, posuđa i ostalog inventara i osoblja.*					
10	*Uticaj spoljašnjeg ambijenta na kvalitet (parking, lokacija objekta, uređenost okoline, spoljnji izgled objekta i sl.)*					
11	*Uticaj strukture turističkog proizvoda na kvalitet turističkog programa.*					
12	*Uticaj turističke destinacije na kvalitet turističke usluge*					
13	*Značaj satisfakcije i zadovoljstva gosta na uspešnu realizaciju turističkih programa*					
14	*Savremenemetodeanketiranjagostijuuciljuutvrđivanjakvalitetaturističkihugostiteljskihproizvodaiusluga*					
15	*Kolokvijum II*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje: 9,32 sata***	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x15= 60sati (predavanja+vježbe)*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***3avršna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma,*						
Literatura: Popov-Raljić, J. (2009). *Kvalitet proizvoda i usluga u turizmu i hotelijerstvu*, PMF, Novi Sad - osnovna literatura Kosar, LJ, Rašeta, S. (2005). *Izazovi kvaliteta – Menadžment kvaliteta u hotelijerstvu*, Viša hotelijerska škola, Beograd- dopunska literatura						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

III GODINA/V SEMESTAR – GASTRONOMIJA

Pun naziv	**SANITACIJA I BEZBJEDNOST U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU**					
Skraćeni naziv	**Statu**	**Semestar**	**ECT**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezan	V	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU146**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Osnovni zadatak predmeta je da studenti savladaju osnovna znanja iz mikrobiologije (bakterije, viruse, kvasce), upoznaju sa biološkim otrovima, trovanjima, pesticidima i antibioticima u hrani. Posljedicama upotrebe genetski modifikovane hrane i funkcionalne hrane, štetnosti prekomjerne upotrebe aditiva i konzervanasa u hrani. Predmet treba da pruži i znanja o putevima dospjeća štetnih materija u hranu te o preduzetim mjerama pri kupovini, skladištenju, pripremi hrane i serviranju. Neophodno je savladati nove tehnike bezbjednosti hrane, upoznati se sa HACCAP (Harard Analysis and Critical Control Point) kao sistemom zaštite od zagađenja hrane. Uticaj hotelskog prostora na zaštitu potrošača (raspored prostorija, podova, zidovi, svjetlost, ventilacija, vodosnabdijevanje, odlaganje smeća i sanitarne prostorije). Pranje posuđa, inventara, prostorija, opreme, rublja i radne odjeće. Uticaj zdravlja zaposlenih, radne i zaštitne odjeće i lične higijene na zaštitu hrane i gostiju. Hotelska higijenska praksa. Upotreba deterdženata i dezinfekcije u održavanju higijene (dobra higijenska praksa). Mjere dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije u hotelu. Poznavanje simptoma i bolesti izazvanih hranom i mjerama za sprečavanje trovanja.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode imetode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacija*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Uvod u sanitarnu zaštitu i bezbjednost u ugostiteljstvu*					
2	*Pojam sanitarne zaštite*					
3	*Pojam bezbjednosti i hrane*					
4	*Internacionalna bezbjednost hrane*					
5	*Nacionalna bezbjednost hrane*					
6	*Podjela mikroorganizama*					
7	*Kolokvij 1*					
8	*Biološki otrovi, pesticidi i antibiotici u hrani*					
9	*Posljedice upotrebe genetski modifikovane hrane, Aditivi i konzervansi u hrani*					
10	*Putevi dospjeća štetnih materija u hranu i njihovo sprječavanje; Trovanje hranom*					
11	*Nove tehnike bezbjednosti hranom (HACCAP); Uticaj rasporeda hotelskog prostora na zaštitu gostiju*					
12	*Čišćenje i pranje inventara, posuđa, opreme prostorija, rublja i radne odjeće*					
13	*Uticaj zdravlja zaposlenih, lične i radne higijene na zaštitu hrane i gostiju. Dobra hotelska higijenska praksa. Mjere dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije u hotelijerstvu.*					
14	*Kolokvij 2*					
15	*Seminarski i praktični rad*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata:*Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma*						
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma*						
Literatura: Grujić, R. (2000). *Nauka o ishrani čovjeka*, UBL Tešanović, D. (2010). *Sanitacija i bezbjednost u hotelijerstvu,* PMF - osnovna literatura Brown, M. (2002). *Microbiological risk assessment in food procesing*, VVoodhead publiching limited, Kembridg - dopunska literatura						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova, (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	SERVIS HRANE I PIĆA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezan	I	**8,0**	60	**30**	**Obavezni**
Šifra predmeta	**TU 153**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta: *Cilj predmeta je da kroz predavanja, vježbe i praktičnu nastavu studenti savladaju znanja o organizaciji, upravljanju i kontroli poslova operativnog menadžmenta vezanog za prijem, smeštaj, komunikaciju, usluživanje i naplatu usluga u ugostiteljskom servisu (sali za ručavanje). Studenti će se upoznati i sa metodama sugestivne ponude,tokom uslužnog procesa, načinima i sistemima usluživanja.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Uloga ugostiteljskog usluživanja*
2	*Uslužno osoblje*
3	*Oprema u restoraterskim objektima*
4	*Tok uslužnog procesa*
5	*Dekoracija uslužnih prostorija*
6	*Načini usluživanja*
7	*Sistemi usluživanja*
8	*Pravila pri usluživanju*
9	*Postavljanje kuvcera za pojedine obroke*
10	*Usluživanje hladnih i toplih predjela i supa i čorbi*
11	*Usluživanje riba, gotovih jela i jela po porudžbini*
12	*Usluživanje sosova, salata, sira, poslastica i voća*
13	*Dogotovljavanje jela pred gostom*
14	*Usluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića i koktela*
15	*Usluživanje vina*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet:210 sati***
0,233	***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi***
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja: 12 sati***
9,32 sata	***Završna provjera znanja: 5 sati***
	Samostalni rad:133 sati

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima, praktičnom radu i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*

Literatura:

Gagić, S. (2014). *Servis hrane i pića*, skripta

Davis, B, Lockwood, A.(2008), *Food and Beverage Management*, Oxford

Janićević, S. (2008), *Usluge u ugostiteljstvu sa tehnikom usluživanja, opreme i inventarom*, PMF, Novi Sad

Stojanović, M, Krasavčić, M. (2008), *Restoraterstvo 1*, VHŠ, Beograd

Stojanović, M, Krasavčić, M. (2008), *Restoraterstvo 2*, VHŠ, Beograd

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	RAČUNOVODSTVO U HOTELIJERSTVU					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	obavezan	V	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**AC640**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:
Upoznavanje sa teorijskim i praktičnim znanjima i vještinama iz oblasti menadžmenta računovodstva, posebno u privrednim finansijskim institucijama ali i na svim drugim nivoima organizacije. Izučavanje teorije, organizacije, metodologije računovodstva na način koji odgovara promjenama sa kojima će se sve više suočiti teorije i praksa. Izložiće se samo načelne i trajne osnove o računovodstvu. Studenti će biti osposobljeni da samostalno vode osnovno računovodstvo, pogotovo malih preduzeća, kakva će biti, pretežno, u našoj zemlji. Biće osposobljeni da pripremaju računovostvene evidencije za agencije ili ovlaštene knjigovođe.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Pojam, uloga i značaj računovodstva*
2	*Istorijski aspekti razvoja računovodstva*
3	*Organizaciona struktura računovodstva*
4	*Računovodstvena načela i principi*
5	*Operativna evidencija*
6	*Sredstva preduzeću, izvori sredstava, izvori vanposlovnih sredstava*
7	*Prihodi i rashodi- Kolokvij I*
8	*Obračun troškova i učinka u proizvodnji. Bilans stanja i bilans uspjeha*
9	*Sistemaska i hronološka evidencija. Računovodstveni tretman osnovnih sredstava*
10	*Kontni okvir i kontni plan*
11	*Specifičnosti računovodstva proizvodnih preduzeća*
12	*Specifičnosti računovodstva trgovinskih preduzeća*
13	*Knjigovodstveno obuhvatanje poslova ekonomoske razmjene sa inostranstvom*
14	*Računovodstvo fondova - Kolokvij II*
15	*Računovodstvo javnog sektora - Seminarski rad*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura:
Vukša, S. Babić, Z. Milojević, I. (2011). *Računovodstvo*, UPS, Banjaluka – osnovna literatura
Vukša, S. (2006). *Finansijsko računovodstvo*, UPS, Banja Luka - dopunska literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	POSLOVNI STRANI JEZIK-RUSKI JEZIK 1					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	V	**7,0**	30	**30**	
Šifra predmeta	**OP519**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta: *Osposobiti studente za dobro komuniciranje (pismena i usmena korespodencija) na ruskom jeziku, Razvijanje lingvističke, komunikativne i kulturološke kompetencije iz oblasti usmene i pisane komunikacije sa ciljem sticanja svijesti o funkcionisanju stranog i maternjeg jezika i usvajanja jezičkih vještina do nivoa definisanog programskim minimumom.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacija*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1. *Imenice /imeničke osnove;*
2. *nomen substantivum, nomina substantiva , существительные, склоняемая часть речи*
3. *deklinacija (tipovi) nesklonjive imenice;*
4. *kategorija roda;*
5. *kategorija padeža;*
6. *kategorija živo-neživo*
7. *Kolokvijum*
8. *существительные;*
9. *имя существительное*
10. *имена существительные*
11. *ruski gradovi*
12. *turističke atrakcije rusije*
13. *ruska umetnost*
14. *ruska kultura i navike*
15. *kolokvijum*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi*

Literatura: *preporuka predmetnog nastavnika/predavača*

Bojić, S. (1996): *Business rečnik : rusko-srpski,srpsko-ruski*, Beograd

Cvejić, M. i Kolomejceva-Jovanović L. (1997): *Englesko-rusko-srpski i rusko-englesko-srpski poslovni rečnik*, Beograd: Savremena administracija

Jovanović, M. (2004): *Poslovni rečnik: rusko-srpski, srpsko-ruski: russko-serbskiй, serbsko-russkiй,* Beograd : Građevinska knjiga

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	POSLOVNI STRANI JEZIK - NJEMAČKI JEZIK 1					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	V	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**OP518**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, prvi ciklus,Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Usvajanje gramatičkih, leksičkih i ortografskih minimuma jezika i sticanje automatizovanih vještina, upotrebebe njemačkog jezika kao sredstva komunikacije uz produbljivanje razumijevanja govora, čitanja i pisanja i obrađivanju stručne terminologije na nivou A2 prema zajedničkom evropskom okviru za jezike. Akcenat je na razvijanju gramatičke, sociolingvističke, strategijske kompetencije i kompetencije na nivou diskursa.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Upoznavanje sa studentima kroz vježbu i konverzaciju, Inicijalni test studenata u svrhu utvrđivanja osnovnog znanja njemačkog jezika, Usmena provjera na osnovu testa. Abeceda i glasovi njemačkog jezika.*					
2	*Pozdravljanje prilikom susreta i na rastanku. Predstavljanje. Glagol sein.*					
3	*Prezent pravilnih glagola. Naglašavanje riječi.*					
4	*Lične zamjence. Zapisivanje imena. Razumjevanje telefonskog poziva.*					
5	*Gdje živite? Lični podaci. Red riječi.*					
6	*Kako se postavljaju pitanja.W-Fragen. Brojevi do hiljadu.*					
7	*Određeni i neodređeni član u nominativu. Möbel im Haushalt. Obrada vokabulara na temu „namještaj u kući“*					
8	*Glagoli sa razdvojivim prefiksom*					
9	*Negacija glagola i imenice*					
10	*Prezent nepravilnih glagola*					
11	*Obrada imenica u njemačkom jeziku, množina i jednina imenica. Složenice.*					
12	*Seminarskirad. Provježbavanje obrađenih gramatičkih jedinica*					
13	*Obrada teksta "Essen und Trinken". Obrada vokabulara u vezi "jela" i "pića" Usmena diskusija o tekstu u cilju vježbanja govornog jezika.*					
14	*Određeni i neodređeni član u akuzativu*					
15	*Vježbanje pređenog gradiva. Kolokvij*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x 15 = 60 sati predavanja i vježbi Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izradaseminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijum.*						
Literatura: *Njemački jezik I*, skripta, UPS Banja Luka- osnovna literatura *Themen aktuell 1*, Hueber Verlag. – dodatna literatura						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet: nema						

III GODINA/VI SEMESTAR – GASTRONOMIJA

Pun naziv	**EKONOMIKA TURIZMA I UGOSTITELJSTVA**					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	izborni	VI	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**EK116**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi izučavanja predmeta: *Sticanje znanja iz oblasti nastavnog predmeta Ekonomika turizma. Izučavanje osnovnih karakteristika turizma,teorijske osnove ekonomike i organizacije turizma, turističkog tržišta, karakteristika razvoja turizma i turističke politike u svijetu i kod nas, uslova i mogućnosti razvoja turizma kod nas.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva:*Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Osnovna obilježja ugostiteljstva kao ekonomske kategorije*					
2	*Ekonomika ugostiteljstva u sistemu nauka*					
3	*Ekonomski značaj i uloga ugostiteljstva u privredi*					
4	*Karakteristike usluga*					
5	*Ugostiteljstvo kao privredna djelatnost,*					
6	*Kolokvij I*					
7	*Najveći ugostiteljski lanci u svijetu*					
8	*Poslovna filozofija i principi poslovanja ugostiteljskih lanaca*					
9	*Ekonomska propaganda, imidž proizvoda, korišćeće masovnih medija, odnosi sa javnošću i lokalnom zajednicom ugostiteljskih preduzeca*					
10	*Saradnja sa proizvođačima i dobavljačima hrane i pića*					
11	*Postupci oblikovanja ugostiteljskog proizvoda*					
12	*Ekonomski faktori razvoja ugostiteljstva*					
13	*Perspektive i budući trendovi na tržištu*					
14	*Primjena stranih iskustava u domaćem poslovanju.*					
15	*Kolokvij II*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: Kreditni koeficijent 0,267 Nedjeljno opterećenje: 10,667 sata	**U semestru:** **Ukupno opterećenje za predmet:240 sati** **Aktivna nastava: 6 x15=90 sati predavanja i vježbi** **Kontinualna provjera znanja: 12 sati** **Završna provjera znanja: 5 sati** **Samostalni rad:133 sata**					
Obaveze studenata: prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvij, seminarski						
Literatura: Malešević, Đ, Nikolić, M. (1995): *Organizacija ugostiteljskih preduzeća*, Meridijan, Beograd Unković, S, Zečević, B. (2008): *Ekonomika turizma*, Čugura print, Beograd Milenković, S. (2009): *Turizam i ekonomija*, Ekonomski fakultet, Kragujevac Dobre, R. *Ekonomika i organizacija ugostiteljskih preduzeća*, Visoka škola za turizam, Šibenik Nikolić D. (2011). *Ekonomika u hotelijerstvu-teorija, metodologija, primjena*, Visoka hotelijerska škola strukovnih studija, Beograd Spasić, V. Čerović S. (2013): *Ekonomsko-finansijska analiza poslovanja preduzeća u hotelijerstvu i turizmu,* Singidunum, Beograd Smith, I. (2006): *Improving traceability in food processing and distribution*, CRC						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	MENADŽMENT HRANE I PIĆA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezan	**VI**	**8,0**	**60**	**30**	
Šifra predmeta	**TU137**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademske, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi izučavanja predmeta: *Sticanje znanja iz oblasti nastavnog predmeta Menadžment hrane i pića.. Studenti se kroz teorijsku i praktičnu nastavu upoznaju sa pravnom regulativom uvoza i distribucije hrane i pića, kao i poslovanja sa domaćom hranom i pićem.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja. Nastavni modaliteti inkorporiraju: analizu slučaja, projektne zadatke, referate okruglih stolova, esejska pitanja, pismene vježbe, domaće radove, tekstove, mentorski rad i video prezentacije.*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Uvod u menadžment hrane i pića;*					
2	*Značaj veličine ugostiteljskog objekta na organizaciju rada i rukovođenje poslovima hrane i pića*					
3	*Vrste, raspored i obim dnevnih obroka i njihov uticaj na uspostavljanje organizacije*					
4	*Vrste restoraterskih usluga*					
5	*Hotelski restorani; Restorani brze hrane; Privatni klubovi*					
6	*Turističko ugostiteljski restorani; Socijalno restoraterstvo;*					
7	*Uslov i način otvaranja ugostiteljskih objekata*					
8	*Proizvodnja i serviranje (metode obrade i serviranja hrane i pića)*					
9	*Sistemi kontrole prihoda, kompjuterizovni sistemi, predviđanje i operativni pokazatelji*					
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	*Upravljanje kvalitetom u poslovnim operacija hrane pića (definicija, značaj, sistemski pristup)*					
13	*Pića – uslov uvoza pića*					
14	*Pojam i vrste akcizne robe.*					
15	*Trendovi i razvoj (potrošački trendovi, zaštita životne sredine, finansiranje rada, etička pitanja)*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: Kreditni koeficijent 0,267 Nedjeljno opterećenje: 10.667 sata	**U semestru:** **Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati** **Aktivna nastava: 4 x15 = 60 sati predavanja i vježbi** **Kontinualna provjera znanja: 12 sati** **Završna provjera znanja: 5 sati** **Samostalni rad: 163 sata**					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma*						
Literatura: Davis, B, Lockwood, A.(2008), *Food and Beverage Management*, Oxford Janićević, S. (2008), *Usluge u ugostiteljstvu sa tehnikom usluživanja, opreme i inventarom*, PMF, Novi Sad Tešanović, D. (2009), *Gastronomski menadžment*, VHŠ, Beograd Stojanović, M, Krasavčić, M. (2008), *Restoraterstvo 1*, VHŠ, Beograd Stojanović, M, Krasavčić, M. (2008), *Restoraterstvo 2*, VHŠ, Beograd						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	POSLOVNI ENGLESKI JEZIK III					
Skraćeni naziv	**Statu**	**Semestar**	**ECT**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	VI	**7,0**	30		**30**
Šifra predmeta	**OP513**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima: *Položeni ispiti Poslovni jezik I i Poslovni jezik II*						
Ciljevi izučavanja predmeta: *Postizanje nivoa B1+ Zajedničkog okvira za jezike Savjeta Evrope (CEF) i osposobljavanje studenata za samostalno učenje i korišćenje rječnika.*						
Ishod učenja nastavnog predmeta: *Na nivou B1^{+} studenti će moći da pruže potrebnu, konkretnu informaciju uz ograničenu preciznost u izražavanju, da objasne zašto nešto predstavlja problem, sažmu i daju svoje mišljenje o kratkoj priči, članku, razgovoru, te provjere i potvrde informacije uz povremeni zahtjev da se nešto ponovi ukoliko je govor prebrz. Moći će komunicirati kroz pojednostavljene teksove u vezi sa poslovnim pitanjima ili onim od ličnog interesa. Studenti će takođe moći da stupe u nepripremljen razgovor na poznate teme.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i analiza slučaja, prezentacije, projektni zadaci*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Better tables for beautiful people in Paris restaurants, Initiating and closing conversation, Expressing opinions, language of agreeing and disagreeing (phrases).*					
2	*Americans spending at record rates, Present Perfect vs. Past Simple, Synthesizing, Evaluating, glossing information (phrases)*					
3	*Free Wi-Fi top of hotel guests wish list , Present Perfect vs. Present Perfect Continuous, Business expressions*					
4	*Time Warner marketing stunt creates terror, Past Perfect*					
5	*Rio carnival says "no" to violence, Reported Speech*					
6	*Banja Luka – Culture and Tourism, Describing places, Phrasal Verbs*					
7	*I Kolokvijum, Translation practice, Discourse markers*					
8	*Online dining, Modals – must, can't (deduction), should (advice), might, may (probability), Hedging" in Scientific Writing, Will and going to for prediction*					
9	*Airline to charge passangers by weight, Relative Clauses, Future Continuous*					
10	*Scientists discover healthier pizza, Passive, Taking the initiative in interaction (phrases)*					
11	*Survey reveals management pet hates, Proverbs, Question tags*					
12	*British TV bans Australian tourism ad, Wish (subjunctive), Adverbs, Developing an argument (phrases)*					
13	*Men Suffer From Compulsive Shopping Too, Conditional Sentences (2^{nd}, 3^{rd})*					
14	*II Kolokvijum, Facebook and MySpace start 'hyper-targeting', Idioms*					
15	*London set to ban plastic bags, Abbreviations, Seminar papers*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:***	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih/esejskih zadataka, polaganje kolokvijuma;*						
Literatura: Višekruna, G.(2008): *English Course II (skripta),* Univerzitet za poslovne i finansijske studije, Banja Luka Popović, Lj, Mirić, V. (2001): *Gramatika engleskog jezika sa vežbanjima*, Zavet, Beograd Hlebec, B (2006): *Standardni rečnik srpko engleski,* Zavod za udžbenike Beograd North, B. (2010): *Core Inventory for General English:* British Council - EAQUALS **http://dictionary.cambridge.org/** - *besplatni onlajn rječnik* http://breakingnewsenglish.com/						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	**STRUČNA PRAKSA 3 (G)**					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	VI	**7**			
Šifra predmeta	**SP103**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: *nema*

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:
Upoznavanje studenata sa pripremeom i serviranje supa i čorbi, gotovih jela, jela po porudžbini. Kao i savaladavanje pripreme garniture, dekoracije, harmonizacije začina i vina sa sa nimirnicama koje se koriste u pripremi jela.
Savladavanje i osposobljenost pripreme različitih vrsta jela.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
- *Ilustrativno demonstrativni metod*
- *Praktično izvođenje poslovnih operacija uz asistenciju nastavnika veština ili adekvatno obučenog osoblja u ugostiteljskom objektu.*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Savladavanje postupka pripreme i serviranja supa, čorbi, uložaka.*
2.	*Savladavanje postupka pripreme i serviranja gotovih jela od mesa stoke za klanje.*
3.	*Savladavanje postupka pripreme i serviranja gotovih jela od mesa peradi i divljači.*
4.	*Savladavanje postupka pripreme i serviranja jela po porudžbini.*
5.	*Savladavanje postupka pripreme i serviranja jela od testenina.*
6.	*Savladavnje tehnike toplotne obrade žitarica.*
7.	*Savladavanje postupka pripreme i serviranja deserata.*
8.	*Provjera znanja – test 1.*
9.	*Savladavanje postupka pripreme garniture i izvedenih sosova.*
10.	*Savladavanje tehnika serviranja hrane.*
11.	*Savladavanje tehnika dekoracije jela.*
12.	*Harmonizacije začina i namirnica.*
13.	*Harmonizacija vina i namirnica u pripremi jela.*
14.	*Uvježbavanje pripreme jela pred gostom.*
15.	*Provjera znanja – test 2.*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet:***
	Aktivna nastava:
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja:***
	Završna provjera znanja:
	Samostalni rad:

Obaveze studenata: *Prisustvo na praktičnoj nastavi.*

Literatura:

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	TURISTIČKI I HOTELIJERSKI MARKETING					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	izborni	VI	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU125**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta:
Sticanje znanja iz oblasti hotelijerstva i marketing u turizmu. Izučavanje raznih načina reklamiranja naših prostora, kao i bližih susjeda sa naročitim naglašavanjem na sastanak, bonton, reklama i propaganda, odnosi s javnošću, prezentacija itd. Posebno se naglašava i aspekt istorije za teritorije koje se propraganda planira.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Definisanje turističkog i hotelijerskog marketinga*
2	*Mjesto uloga i značaj turističkog i hotelijerskog marketinga*
3	*Marketing okruženje turizma i hotelijerstva*
4	*Međunarodni marketing turizma i hotelijerstva*
5	*Turstička tržišta i tržišne strukture*
6	*Marketinške strategijeturizma i hotelijerstva*
7	*Tržište hotelijerst+kih i turističkih usluga*
8	*Upravljanje turističkim i hotelijerskim marketingom*
9	*Turistička i hotelijerska organizacija*
10	*Meandžment marketinng turizma i hotelieijesrstva*
11	*Turistički i hotelski marketing informacioni sistemi*
12	*Instrumenti turističkogi hotelijerskog marketinga*
13	*Marketinški razvoj novog prouzvoda turizma i hotelijerstva*
14	*Marketing i kanali prodaje u turizmu i hotelijerstvu*
15	*Krizni marketing turizma i hotelijerstva*

Opterećenje studenata po predmetu:

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

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

Literatura:
Ognjen, B (2007): *Marketing u turizmu*, Beograd - osnovna litertura
Čerović, S. (2003): *Menadžment u turizmu*, Prirodno-matematičkifakultet, NoviSad – dopunska literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

IV GODINA/VII SEMESTAR – GASTRONOMIJA

Pun naziv	**MAKROEKONOMIJA**					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	obavezni	VII	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**EK108**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, prvi ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi izučavanja predmeta:*Osnovni cilj izučavanja predmeta je upoznavanje studenata sa osvnovnim zakonitostima makroekonomije i makroekonomskog odnosa po kojima funkcionišu savremene privrede. Izučavanje ekonomskih agregata, nacionalnog dohotka, funkcija štednje i potrošnje, investicija, spoljne trgovine, platno-bilansnih odnosa, raspodjele. Poseban dio izučavanja odnosi se na monetarnu i fiskalnu ekonomiju, ekonomski rast i nestabilnost, nezaposlenost, inflaciju, međunarodna dugovovanja i MMF. Istražuju se osnovne zakonitosti u funkcionisanju savremenih privreda.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Ekonomija, mikroekonomija i makroekonomija.*					
2	*Društvena proizvodnja.*					
3	*Privreda i njene opšte karakteristike.*					
4	*Osnovni mehanizmi funkcionisanja privrede.*					
5	*Ekonomija tranzicije.*					
6	*Teorija i politika dohodaka*					
7	*I kolokvijum - Inflacija i nezaposlenost*					
8	*Upravljanje tokovima ekonomije*					
9	*Privredni ciklusi i uloga države*					
10	*Privredni ciklusi i uloga velikih preduzeća*					
11	*Međunarodni makromenadžment*					
12	*Platni bilans, devizni kurs i privredni razvoj*					
13	*Novi svjetski poredak*					
14	*II kolokvijum - Nastanak i razvoj nove ekonomije i informatičkog društva.*					
15	*Seminarski rad*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent* *0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma,*						
Literatura: Ristić, Ž. i Savić, J. (2005). *Makroekonomija*, Beograd, Viša poslovna škola Čačak – osnvna literatura Ristić, Ž. Sejmenović, J. Komazec, S. (2005). *Makroekonomija*, FPS, Banja Luka - dopunska literatura						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebne napomene za predmet:						

Pun naziv	NACIONALNE GASTRONOMIJE					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	VII	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**TU150**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, prvi ciklus,Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta:
Cilj predmeta je da se studenti kroz program osposobe da sagledaju mesto i ulogu nacionalnih gastronomija u razvoju savremenog ugostiteljstva. Zatim da upoznaju nacionalne gastronomije drugih regija i zemalja sa posebnim osvrtom na domaća i nacionalna jela i pića u RS i okruženju.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referaie okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Pojam nacionalne kuhinje, faktori koji određuju nacionalne kuhinje, interdisciplinarnost nacionalne gastronomije.*
2	*Identifikacija nacionalnih gastro proizvoda i njihov značaj u turističkoj ponudi.*
3	*Podjela nacionalnih gastronomija po prostoru, kulturi, primjeni tehnologije, klimatsko-geografskim regijama odnosno prisustvu namirnica itd.*
4	*Poznate Evropske kuhinje. Skandinavska kuhinja*
5	*Srednjoevropske kuhinje. Francuska*
6	*Njemačka i Austrijska kuhinja*
7	*Kuhinje Pirinejskog područja*
8	*Kolokvijum I*
9	*Kuhinje Sredozemnog regiona (Italijanska i Grčka)*
10	*Orijentalne kuhinje (Marokanska, Turska, Egipatska, Alžirska)*
11	*Anglo-amerčka kuhinja*
12	*Latinsko-američka kuhinja*
13	*Kuhinja Dalekog istoka*
14	*Završno predavanje i povezivanje obrađenih nastavnih cjelina*
15	*Kolokvijum II*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno: *Kreditni koeficijent* *0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10.667 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati*** ***Aktivna nastava: 4 x15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 163 sata***

Obaveze studenata:
Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,

Literatura:
Vukić, M. (2004): *Nacionalne gastronomije,* PMF, Novi Sad
Gisslen, W (2003)**:** *Profesional Cooking,* John Wileey, New York

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	GASTRONOMSKI MENADŽMENT SA GASTRONOMSKIM TURIZMOM					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	III	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**TU142**					
Školska godina od koje se program realizuje			***2016/17***			

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: *nema*

Ciljevi izučavanja predmeta: *Cilj predmeta je da se studenti kroz program osposobe da sagledaju mjesto i ulogu Gastronomskog menadžmenta u kuhinjama hotelijerske i restoraterske industrije, da savladaju organizaciju i upravljanje kuhinjama, savremenu opremu, instalacije i sredstva male, srednje, i velike kuhinje. Zatim da savladaju osnovne tehnološke procese prijema, skladištenja, čuvanja i toplotne obrade hrane, zatim da se osposobe da planiraju, organizuju, upošljavaju i kontrolišu izvršenje zadataka u kuhinji. Da upoznaju i upravljaju sanitarnim, bezbjednosnim i standardima koji regulišu kvalitet hrane. Upoznavanje sa svim nivoima menadžmenta u gastronomiji, hotelske i restoraterske industrije. Savladavanje svih funkcija i načina rukovođenja u velikim, srednjim i malim kuhinjama. Planiranje, organizovanje, kordiniranje i upošljavanje i kontrole, poslova prijema, čuvanja, skladištenja, toplotne obrade i serviranja namirnica i pripremljene hrane. Savladavanje osnovnih pravila sastavljanja jelovnika, menia, kalkulacija i cijena. Sanitacija i zaštita namirnica i hrane i upravljanje kvalitetom proizvoda i usluga koje pružaju.Utvrđivanje tehnika i procedura u postupcima manipulacije namirnicama i jelima. Da se savlada značaj gastronomije za razvoj turizma (gastro manifestacije kao što su Dani vina, Dani piva, Dani šljive i rakije, Kobasicijade, Kupusijade, Oktober fest i sl.). Značaj i mjesto hrane u strukturi turističkog proizvoda. Hrana kao motiv turističkih kretanja, turističke škole kuvanja i uloga i značaj prepoznatljivih gastro proizvoda regije na razvoj turizma.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	Uvod u Gastronomski menadžment: Pojam, definisanje, zadaci, uloga u ugostiteljstvu. Mjesto gastronomije među naukama koje izučavaju hranu
2	Podjela ugostiteljskih kuhinja
3	Osnovne funkcije kuhinjskog menadžmenta: planiranje, organizovanje, upošljavanje, kordinacija, kontrola. Tehničko-tehnološki proces u proizvodno uslužnim odjeljenjima.
4	Oprema, instalacije i sredstva male, srednje i velike kuhinje. Raspored i nomenklatura opreme po odjeljenjima, krupnog i sitnog inventara, kuhinjskog posuđa, alata i pribora.
5	Organizacija, prijem, skladištenje i grube obrade namirnica u kuhinji. Procedure prijema skladištenje mesa i mesnih prerađevina
6	Organizacija pripreme i osnovnih elemenata fondova i temeljaca savremene kuhinje, supe i čorbe, sosovi, garniture u kuhinji. Procedure izrade normativa fondova i sosova i recepture njihove izrade.
7	Organizacija rada hladne kuhinje (priprema predjela). Procedure za pripremu: hladna predjela, salate, Normativi i postupak pripreme hladnih predjela: od mesa, povrća i voća. Salate - normativi i receptura
8	Organizacija rada na pripremi jela od riba, školjki i rakova. Procedure za pripremu jela od riba, rakova i školjki, normativi i recepture
9	Organizacija svečanih obroka u ugostiteljstvu: koktel partije hladni i hladno-topli bifei, banket. Procedure pripreme svečanih obroka, normativi i kalkulacije
10	Organizacija toplotne obrade mesa: pečenje, kuvanje, dinstanje. Značaj i podjela gotovih jela. Organizacija pripreme jela po narudžbi. Procedure i postupci na pripremi pečenja, dinstanih i gotovih jela od mesa. Gotova jela: normativi, recepture. Jela po narudžbi: normativi i recepture
11	Organizacija pripreme jela pred gostom. Procedura pripreme jela pred gostom normativi i recepture
12	Organizacija serviranja i čuvanja toplotno obrađenih jela normativi, jelovnici i menii. kalkulacije, recepture normativi toplotno obrađenih jela,
13	Organizacione mjere na sprečavanju zagađenja i trovanja hranom (HACCP standardi). Sistemi rada kuhinja: - a la cart, pansionski i integral
14	Upravljanje kvalitetom jela; Tehnički standardi u kuhinji: marža i ostali normativi Izrada kalkulacija i formiranje 3 proširena menia.
15	Uticaj ostalih poslovnih funkcija ugostiteljskog preduzeća na funkcionisanje kuhinje

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*

Literatura:

Tešanović, D. (2009) *Gastronomski menadžment,* Beograd - osnovna literatura
Knight, J. B.Quanty (2005). *Food production, planning, and management,* New York, Indiana University fort Wayne - dodatna literatura

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema

Pun naziv	RESTORATERSKI MENADŽMENT					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	izborni	III	**7,0**	30	30	
Šifra predmeta	**MT307**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima: nema						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:						
Cilj predmeta je upoznati studente sa sistemima rada u restoraterskim objektima, načinom planiranja radnih aktivnosti, organizovanja poslova, rukovođenja i kontrolisanja ispravnosti obavljanja procesa. Studenti će biti osposobljeni da pravovremeno reaguju u datim okolnostima prepoznajući koje radnje treba sprovesti u datom mometu kako bi restoraterski objekat uspesno poslovao. Upoznaće se sa svim procesima vaznim u upravljanju restoranom.						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva:						
Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metoda i metoda vježbanja.						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Uvod u restoraterstvo. Sistemi rada u restoraterstvu, Klasifikacija restoraterskih objekata*					
2	*Menadžment u restoraterstvu. Pojam i uloga ugostiteljskih menadžera*					
3	*Specifičnosti restoraterskog menadžmenta*					
4	*Upravljanje gostovim doživljajem kvaliteta restoraterskih proizvoda i usuga*					
5	*Izrada studije izvodljivosti i biznis plana u restoraterstvu*					
6	*Mogućnosti finansiranja poslovanja*					
7	*Obračun cijena u restoraterstvu*					
8	*Kolokvijum 1*					
9	*Prodaja restoraterskih proizvoda i usluga*					
10	*Standardizacija u restoraterstvu*					
11	*Evropski standardi za restorane*					
12	*Inovacije u ponudi restoraterskih objekata*					
13	*Nabavka u restoraterstvu*					
14	*Organizacija svečanih obroka-banket, toplo-hladni bife, koktel parti*					
15	*Kolokvijum 2*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4x15=60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 133 sata***					
Obaveze studenata: *prisustvo na nastavi, praktična nastava, kolokvij, seminarski*						
Literatura: Lončar, M. **(***2002). Restoraterstvo,* Univerzitetki udžbenik, Beograd Krasavčić, M. (2008). *Restoraterstvo 2*, VHŠ, Beograd; Gagić, S. (2014): *Osnove ugostiteljstva,* Alfagraf, Novi Sad. Gagić, S. (2013). *Restoraterski menadžment*, skripta						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet: nema						

Pun naziv	POSLOVNI STRANI JEZIK-RUSKI JEZIK 2					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	VII	**7,0**	30	**30**	
Šifra predmeta	**OP520**					
Školska godina od koje se program realizuje			***2016/17***			
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi izučavanja predmeta: *Osposobiti studente za dobro komuniciranje (pismena i usmena korespodencija) na ruskom jeziku. Razvijanje lingvističke, komunikativne i kulturološke kompetencije iz oblasti usmene i pisane komunikacije sa ciljem sticanja svijesti o funkcionisanju stranog i maternjeg jezika i usvajanja jezičkih vještina do nivoa definisanog programskim minimumom.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1.	*Adverbijali uzroka, cilja i vremena.*					
2.	*Transformacija rečenica u participske i glagolsko-priloške konstrukcije i obratno.*					
3.	*Radno i trpno stanje.*					
4.	*Adverbijalne rečenice uzroka, cilja i dopuštanja.*					
5.	*Rečenice sa konstrukcijama sa predlogom po.*					
6.	*Rečenice sa semantičkim subjektom i njihove transformacije.*					
7.	*Kolokvijum*					
8.	*Rečenice sa istorodnim članovima.*					
9.	*Osnovni i redni brojevi.*					
10.	*Razlomci i decimali.*					
11.	*Stručna tematika.*					
12.	*Stručna tematika.*					
13.	*Kolokvijum*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*						
Literatura: *preporuka predmetnog nastavnika / predavača* Bojić, S. (1996): *Busines srečnik : rusko-srpski, rpsko-ruski*, Beograd : Albulj Ž, Cvejić, L, Kolomejceva-Jovanović, M.i L. (1997): *Englesko-rusko-srpski i rusko-englesko-srpski poslovni rečnik*, Beograd: Savremena administracija Jovanović, M. (2004): *Poslovni rečnik: rusko-srpski, srpsko-ruski: russko-serbskiй, serbsko-russkiй*, Beograd, Građevinska knjiga Lukjanova, Anatolevna, N. (2001): *Anglo-ruskijtolkovы slovardelovogo яzыka*, Moskva, GIS Marojević, M. (2006), *Ruski poslovni jezik*, Beograd: Beogradska poslovna škola Осипова Г. В. (1999): *ЕНЦИКЛОПЕДИЧЕСКИЙ социологический словар / обшчая редакция академика* РАН – Москва, Институт социально-политических исследований						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

Pun naziv	POSLOVNI STRANI JEZIK-NJEMAČKI JEZIK 2					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	VII	**7,0**	30	**30**	
Šifra predmeta	**OP521**					
Školska godina od koje se program realizuje			***2016/17***			
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima:						
Ciljevi izučavanja predmeta: *Osposobljavanje studenata za usmenu i pismenu jezičku komunikaciju i interakciju s izvornim govornicima njemačkog jezika u zemaljma njemačkoga govornog prostora.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*1-4 Imenice*					
2	*Deklinacija, rod, prirodni i gramatički rod, broj i padež*					
3	*Član - određeni član, neodređeni član, nulti član*					
4	*Tekstovi: Die Zukunft der Arbeit, Die 9,90-Franken-Denkfabrik, Lästige Einkäufe erledigen zwei clevere Jura-Studenten*					
5	*5-6 Zamjenice - osobne, upitne, pokazne, neodređene, posvojne i odnosne*					
6	*Zamjenički prilozi Tekst: Multikulturelle Zusammenarbeit / Ponavljanje*					
7	*7-9 Pridjevi – deklinacija; - kao atribut i kao dio predikata*					
8	*Komparacija - rekcija pridjeva*					
9	*Tekstovi: Fitness-Experten geben Freizeitsportlern Tipps zur Steigerung der Kondition, So finden Sie den richtigen Mediziner, An Ernst R,Paris*					
10	*10 Prijedlozi – primarni prijedlozi – sekundarni prijedlozi – prijedlozi s određenim padežom (gen, dat, akuz.) – promjenjivi prijedlozi (dativ ili akuzativ); Tekst: Zusammenarbeit kann beflügeln*					
11	*11 Prilozi - mjesta - vremena – načina - uzroka 7; Tekst: Gewürze - eineKlasseMedizin*					
12	*12 Brojevi - glavni - redni - razlomci – neodređeni; Tekst: Haben Sie noch Fragen?*					
13	*13 Veznici – nezavisni i zavisni; Tekst: Merkblatt für Versicherte*					
14	*14 Čestice; Modalne riječi; Tekst: Die Innere Uhr*					
15	*15 Priprema za ispit; Ponavljanje*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,233* ***Nedjeljno opterećenje:*** *9,32*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati*** ***Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad:133 sata***					
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi, usmena i pismena provjera putem kontrolnih ispita za vrijeme semestra. Procjena postignutoga uspjeha pismenim i usmenim ispitom na kraju semestra.*						
Literatura: Willkopp, E.: *Auf neuen Wegen*, Helbig/Buscha: Deutsche Grammatik; Helbig/Buscha: Übungs grammatik Deutsch, Langenscheidts Großwörterbuch Deutsch als Fremdsprache; vlastiti materijali - dodatni aktualni autentični tekstovi iz različitih područja.						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet:						

IV GODINA/VIII SEMESTAR – GASTRONOMIJA

Pun naziv	**KONTROLA HRANE I PIĆA**					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezan	VIII	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**TU148**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Gastronomija, Restoraterstvo*						
Uslovljenost drugim predmetima: *nema*						
Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta: *Predmet treba da omogući studentu sticanje znanja o pojedinim oblicima kontrole hrane i pića u ugostiteljstvu, da ih upozna sa zakonskim i drugim regulativama i međunarodnim iskustvima iz ove oblasti.* *Na kraju modula student treba da pokaže poznavanje načina i proces kontrole hrane i pića u ugostiteljstvu.*						
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*						
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*						
Sadržaj predmeta po sedmicama:						
1	*Uvod u predmet*					
2	*Osnovni elemeti kontrole hrane i pića u ugostiteljstvu*					
3	*Značaj standardizacije procedura za uspješno poslovanje*					
4	*Kontrola procesa nabavke i prijema hrane*					
5	*Kontrola skladištenja i izdavanje hrane*					
6	*Kontrola svih faza proizvodnje hrane*					
7	*Kontorla svih faza i bitnih elemenata kod usluživanja i prodaja hrane*					
8	*Kolokvijum*					
9	*Kontrola procesa nabavke i prijema pića*					
10	*Kontrola skladištenja i izdavanje pića*					
11	*Kontrola svih faza proizvodnje pića*					
12	*Kontrola svih faza i bitnih elemenata kod usluživanja i prodaja pića*					
13	*Ostali elementi od važnosti za uspješno poslovanje*					
14	*Kolokvijum*					
15	*Seminarski radovi i završni ispit*					
Opterećenje studenata po predmetu:						
Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*						
Literatura: Dittmer, P. R. (2011). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*, 9th Edition, John Wiley & Sons Feinstein, A. H, Stefanelli, J. M. (2011). *Purchasing: Selection and Procurement for the Hospitality Industry*, Wiley						
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*						
Posebna napomena za predmet: nema						

Pun naziv	PLANIRANJE JELOVNIKA I MENIJA				
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**	
	Obavezan	VI	**8,0**	60	30

Šifra predmeta **TU 149**

Školska godina od koje se program realizuje ***2016/17***

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: *nema*

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:

Predmet treba da omogići studentu sticanje znanja o jednom od osnovnih oblika pisanih ponuda: jelovnika i menija, koji predstavljaju alat menadžmenta u različitim operacijama te mogu pomoći u osiguranju uspjeha i profita svake kuhinje. Kroz ovaj predmet student uči da sastavi meni prema namijeni i kroz praktične vježbe ovlada značajnim brojem menija koji su nezaobilazni u savremenoj industriji proizvodnje i servisa hrane. Predmet doprinosi sticanju znanja i vještina, menadžersko, tržišno i marketinško predstavljanje jelovnika i menija. Samostalna izrada pisanih ponuda, poznavanje potrošača, analiza troškova i prihoda prodajnih gastro odjeljenja, izvođenje uspješnosti poslovanja. Na kraju modula student treba da pokaže stručnost u poznavanju i sastavljanju menija u odnosu na različite potrebe konzumenata u ugostiteljskog objekta.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Uvod u predmet*
2	*Pojam i podjela jelovnika*
3	*Pojam i podjela menija*
4	*Principi izrade jelovnika*
5	*Principi izrade menija*
6	*Normativi jela i standardizovane recepture*
7	*Kolokvijum*
8	*Obračun cijena u jelovniku*
9	*Grafički dizajn jelovnika i menija*
10	*Elektronski jelovnik*
11	*Analiza profitabilnosti jela iz ponude*
12	*Faktori koji utiču na bolju prodaju jela*
13	*Analiza potencijalnih gostiju u cilju sastavljanja ponude*
14	*Druga sredstva ponude*
15	*Kolokvijum*

Opterećenje studenata po predmetu:

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*

Literatura:

Vukić, M. Drljević, O. (2011): *Planiranje menija*, Visoka hotelijerska škola, Beograd
Tešanović, D. (2011): *Osnove gastronomije za menadžere*, Prirodno-matematički fakultet, Novi Sad.

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:nema

Pun naziv	POSLOVNI ENGLESKI JEZIK IV					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Obavezni	VIII	**8,0**	60	30	
Šifra predmeta	**OP514**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta: *Osposobiti studente za dobro komuniciranje (pismena i usmena korespodencija) na engleskom jeziku*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referatiokruglih stolova, esejska pitanja, video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Tunnel planned between Russia and USA, Must and Have to - Necessity, Must and have to – Certainty*
2	*Switzerland votes for tougher asylum laws, Should / Ought to, New ageism laws let older bankers sue for millions, Would,Hypothetical Situations*
3	*Queen Elizabeth voted greatest living Briton –individual written translation of the text, Pop star Kylie returns to stage in Sydney, Discussion on a given topic*
4	*Spies and Poisoned Sushi – The London Whodunnit, Question tags, Each and every*
5	*Nintendo Wii game console outsells Sony PS3, Direct and reported speech*
6	*UN - We can control Global Warming, Used to, Role play*
7	*I Kolokvijum- The year 2007 to be the hottest ever, Subjunctive*
8	*David Beckham in 250-million-dollar LA move*
9	*Dictation*
10	*Bill Gates launches Microsoft OS Vista, Relative clauses*
11	*Japanese dolphin gets world's first artificial tail, Indirect questions, Moscow is the world's costliest city,Adverb Clauses*
12	*Superstition forces airline logo change, Future Perfect, Cyber-bullying spreads in the US Adjective Clauses*
13	*Nobel prize for mice researchers, Causative verbs , British Museum to get bigger, Noun Clauses*
14	*II Kolokvij- Beijing citizens learn Olympics manners, Prepositional Phrases, English soccer salaries set to break $2 billion barrier, Objective Complement*
15	*Seminarski rad- UN agrees to ban on ivory trade, Compound Sentences, Global body parts trade increases, Appositives*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet: 210 sati***
0,233	***Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi***
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja: 12 sati***
9,32	***Završna provjera znanja: 5 sati***
	Samostalni rad:133 sata

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi*

Literatura:
Višekruna, G. *Engleski jezik III, skripta*, UPS, Banja Luka

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja- 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i-25 bodova, Seminari-20 bodova. (Preispitne obaveze -60 bodova); Završni ispit- 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	STRUČNA PRAKSA 4 (G)					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	VIII	**7**			
Šifra predmeta	**SP104**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: *nema*

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta*:*
Cilj predmeta je da studenti usvoje znanja u vezi sa organizacijom svečanih obroka, keteringa, planom nabavke, kalkulacijom, unaprijeđenjem prodaje, primjenom sanitarnih mjera i mjera bezbjednosti na radu. Dalje, da student savlada korišćenje savremenih operativnih sistema u ugostiteljstvu.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva:
- *Ilustrativno demonstrativni metod*
- *Praktično izvođenje poslovnih operacija uz asistenciju nastavnika veština ili adekvatno obučenog osoblja u ugostiteljskom objektu.*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Uvježbavanje sastavljana menija.*
2.	*Upoznavanje sa nabavkom i sastavljanje trebovanja za utvrđeni obrok za 30 ljudi.*
3.	*Kalkulacija troškova i formiranje cijena.*
4.	*Uvježbavanje organizacije pripreme jela banketa.*
5.	*Uvježbavanje organizacijije pripreme jela toplo-hladnog bifea.*
6.	*Uvježbavanje organizacije pripreme jela koktel prijema.*
7.	*Uvježbavanje organizacije pripreme jela u keteringu.*
8.	*Provjera znanja- test 1*
9.	*Upoznavanje sa implementacijom i procedurama u vezi sa primjenom ISO standarda u ugostiteljstvu.*
10.	*Upoznavanje sa procedurama u vezi sa primjenom mjera bezbjednosti na radu*
11.	*Upoznavanje sa softverima u ugostiteljstvu*
12.	*Uvježbavanje unošenja robe, pregleda stanja zaliha, korekcije zaliha, podešavanje skladišta iz koga će se roba trošiti, praćenje nabavke robe po dobavljačima itd.*
13.	*Uvježbavanje i izrada organizacione šeme rada. Pravljenje izvještaja na kraju radne smjene.*
14.	*Savladavanje tehnika kako motivaciono kao rukovodilac djelovati na zaposleno osoblje.*
15.	*Provjera znanja- test 2*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet:***
	Aktivna nastava:
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja:***
	Završna provjera znanja:
	Samostalni rad:

Obaveze studenata: *Prisustvo na praktičnoj nastavi.*

Literatura:

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze -60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	EKONOMIKA I ORGANIZACIJA HOTELIJERSKIH KOMPANIJA					
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**		
	Izborni	VIII	**7,0**	30	**30**	
Šifra predmeta	**EK118**					
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***					

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima:

Ciljevi izučavanja predmeta:*Osposobljavanje studenata za primjenu praktičnih znanja i vještina u oblasti turizma i hotelijerstva, odnosno da im omogući sticanje neophodnih znanja kako bi uspješno mogli obavljati složenije poslove iz navedenih oblasti. Značajno je i upoznavanje studenata sa pojedinim kompanijama i organizacijama u turizmu i hotelijerstvu.*

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Pojam i značaj ekonomike i origranizacije hotelijerskih kompanija*
2	*Američki, evropski i japanski model hotelijerskih korporacija*
3	*Globalna ekonomija hotelijerskih kompanija*
4	*Kapital hotelskih kompanija*
5	*Emisija hartija od vrijednosti medijskih kompanija*
6	*Međunarodni pravni aspekti poslovanja hotelijerskih kompanija*
7	*Kolokvij 1*
8	*Direktne investicije hotelijerskih kompanija*
9	*Proizvodni i uslužni sektor hotelijerskih kompanija*
10	*Korporativno upravljanje međunarodnih hotelskih lanaca*
11	*Devizno i berzansko poslovanje hotelijerskih kompanija*
12	*Banke i mjenjačnice u hotelijsrkim kompanijama*
13	*Segmentacija globalnog tržišta u polovima hotelijerskih i ugostiteljskih kompanija*
14	*Kolokvij 2*
15	*Seminarski rad*

Opterećenje studenata po predmetu:

Nedjeljno:	***U semestru:***
Kreditni koeficijent	***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati***
0,267	***Aktivna nastava: 4 h 15 = 60 sati predavanja i vježbi***
Nedjeljno opterećenje:	***Kontinualna provjera znanja: 12 sati***
10.667 sata	***Završna provjera znanja: 5 sati***
	Samostalni rad: 163 sata

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi,*

Literatura:

Kosar, Lj. (2008). *Hotelijerstv*o, VHS, Beograd
Unković, S. (2009). *Ekonomika turizma i hotelijerstva*, Singidunum, Beograd

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet:

Pun naziv	MEĐUNARODNA EKONOMIJA				
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**	
	Izborni	**VIII**	**7,0**	**30**	**30**
Šifra predmeta	**EK103**				
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***				
Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam i hotelijerstvo*					
Uslovljenost drugim predmetima:					
Ciljevi izučavanja predmeta: *Sticanje znanja iz oblasti nastavnog predmeta Međunarodna ekonomija. Izučavanje teorije Međunarodne ekonomije na način koji odgovara promjenama sa kojima će se sve više suočiti teorija i praksa. Izložiće se načelne i trajne osnove o Međunarodnoj ekonomiji.*					
Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*					
Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*					
Sadržaj predmeta po sedmicama:					
1	*Osnove međunarodne razmjene*				
2	*Teorije spoljne trgovine (klasične, neoklasične i savremene)*				
3	*Uticaj spoljne trgovine na domaći proizvod*				
4	*Trgovina i trgovinska politika, monopoli, monopolistička konkurencija*				
5	*Platni bilans, pojam i vrste*				
6	*Uravnoteženje platnog bilansa*				
7	*I kolokvijum Devizni kurs, pojam, formiranje deviznog kursa i teorije deviznog kursa, devalvacija*				
8	*Devizno tržište*				
9	*Međunarodno kretanje kapitala, oblici, karakteristike i motivi*				
10	*Savremeni svjetski međunarodni monetarni sistem*				
11	*Savremeni svjetski monetarni sistem*				
12	*Međunarodni monetarni fond MMF*				
13	*Svjetska banka*				
14	*II kolokvijum – Regionalne finansijske organizacije, oblici, karakteristike, EU, Cefta 2006*				
15	*Seminarski rad - Novi ekonomski poredak i principi međunarodnih ekonomskih odnosa*				
Opterećenje studenata po predmetu:					
Nedjeljno: *Kreditni koeficijent 0,267* ***Nedjeljno opterećenje:*** *10,667 sata*	***U semestru:*** ***Ukupno opterećenje za predmet: 240 sati*** ***Aktivna nastava 4 x 15 = 60 sati predavanja i vježbi*** ***Kontinualna provjera znanja: 12 sati*** ***Završna provjera znanja: 5 sati*** ***Samostalni rad: 163 sata***				
Obaveze studenata:*Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, prisutvo kolokvijuma*					
Literatura: Alijagić, M. Klincov, R. (2008): *Međunarodna ekonomija*, Univerzitet za poslovne studije, Banja Luka Ilić, B. Savić, J. Jovanović – Gavrilović, P. Ristić, Ž. Klincov, R. *Međunarodna ekonomija i finansije*, UPS, Banjaluka Yarbough, B. V. Yarbough, R. M. (2002): *TheWorld Economy: Trade and Finance*, South-Western College Johnson, D. Turner, C. (2003): *International Business*, Routledge					
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Prdeispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*					
Posebna napomena za predmet					

Pun naziv	GASTRONOMSKA KULTURA I TRADICIJA				
Skraćeni naziv	**Status**	**Semestar**	**ECTS**	**Fond časova (P+A+L)**	
	Izborni	VIII	**7,0**	30	30

Šifra predmeta	**TU 154**
Školska godina od koje se program realizuje	***2016/17***

Vrsta i nivo studija, studijski programi: *Akademski, I ciklus, Turizam I hotelijerstvo*

Uslovljenost drugim predmetima: *nema*

Ciljevi i ishodi izučavanja predmeta:
Cilj predmeta je da upozna studente sa značajnim elemetima gastronomske kulture i tradicije različitih naroda kroz istoriju. Studenti bi trebali da se upoznaju sa svim značajnim dešavanjima vezanim za hranu koja su uticala da hrana i ishrana poprime one oblike koje danas imaju širom svijeta.

Ime i prezime nastavnika i saradnika: *U skladu sa Odlukom o odgovornim nastavnicima i saradnicima*

Metod nastave i savladavanje gradiva: *Usmeno izlaganje, razgovor i diskusija, tekst metode i metode vježbanja, analiza slučaja, projektni zadatak, referati okruglih stolova, esejska pitanja,video prezentacije*

Sadržaj predmeta po sedmicama:

1	*Uvod u predmet. Istorijski razvoj ishrane, kulnarstva i gastronomije. Gastronomija prvih velikih civilizacija.*
2	*Gastronomija Antičke Grčke i Rimske imperije.*
3	*Gastronomija u srednjem vijeku od 500. do 1300. godine.*
4	*Srednjovjekovna gastronomija u Aziji, Americi, Evropi do 1500. godine*
5	*Promjene u ishrani usred kolumbijskih razmjena u 16. vijeku*
6	*Gastronomija Amerike, Holandije, Rusije i Francuske u 17. vijeku*
7	*Kolokvijum*
8	*Ishrana u Americi i Francuskoj u 18. vijeku*
9	*Ishrana stanovništva Amerike tokom 19. vijeka*
10	*Hrana i ishrana u Evropi, Aziji i Africi u 19. vijeku*
11	*Gastronomija dešavanja 20. vijeka*
12	*Revolucije u kuhinjama i kulturama*
13	*Gastronomka kultura i tradicija različitih religija*
14	*Kolokvijum*
15	*Seminarski radovi i završni ispit*

Opterećenje studenata po predmetu:

Obaveze studenata: *Prisustvo predavanjima i vježbama, izrada seminarskog rada, izrada domaćih zadataka, položeni kolokvijumi*

Literatura:

Civitello, L. (2011). *Cuisine and culture: a history of food and people*, John Wiley & Sons Inc, Hoboken, New Jersey,
Gillespie, C. (2001). *European gastronomy into the 21st century*, Oxford: Linacre House-Jordan Hill

Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: *Aktivnosti u toku predavnja - 5 bodova, Praktična nastava -10 bodova, Kolokvijum-i - 25 bodova, Seminari - 20 bodova. (Predispitne obaveze - 60 bodova); Završni ispit - 40 bodova.*

Posebna napomena za predmet: nema