

Fakultet za turizam i hotelijerstvo / Turizam i hotelijerstvo / PRAKTIČNA OBUKA 1

Uslovljenost drugim predmetima	Nema.
Ciljevi izučavanja predmeta	Upoznavanje studenata sa specifičnostima poslovanja sektora soba, hrane i pića u savremenom ugostiteljstvu, a u zavisnosti od vrste ugostiteljskog objekta, njegove organizacione strukture, obima i strukture ugostiteljskih usluga.
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Komisija/Stručni saradnik
Metod nastave i savladanja gradiva	Vježbe, testovi, debate, praktičan rad i konsultacije.
I nedjelja, pred.	Sektor soba - upravljačka struktura i odjeljenja
I nedjelja, vježbe	Sektor soba - upravljačka struktura i odjeljenja
II nedjelja, pred.	Sektor soba - upravljanje prihodima, rezervacije i konsijerž
II nedjelja, vježbe	Sektor soba - upravljanje prihodima, rezervacije i konsijerž
III nedjelja, pred.	Sektor soba - hotelsko domaćinstvo, spa centri i perionica
III nedjelja, vježbe	Sektor soba - hotelsko domaćinstvo, spa centri i perionica
IV nedjelja, pred.	Sektor hrane i pića - kuhinja, restorani i odjeljenje stjuardinga
IV nedjelja, vježbe	Sektor hrane i pića - kuhinja, restorani i odjeljenje stjuardinga
V nedjelja, pred.	Sektor hrane i pića - odjeljenje banketa i keteringa
V nedjelja, vježbe	Sektor hrane i pića - odjeljenje banketa i keteringa
VI nedjelja, pred.	Sektor hrane i pića - vina, pivo, žestoka pića i bezalkoholna pića
VI nedjelja, vježbe	Sektor hrane i pića - vina, pivo, žestoka pića i bezalkoholna pića
VII nedjelja, pred.	Barovi i drugi objekti za služenje pića i napitaka
VII nedjelja, vježbe	Barovi i drugi objekti za služenje pića i napitaka
VIII nedjelja, pred.	Test 1/Prezentacija
VIII nedjelja, vježbe	Test 1/Prezentacija
IX nedjelja, pred.	Poslovanje restorana - klasična kuhinja, trendovi i praksa
IX nedjelja, vježbe	Poslovanje restorana - klasična kuhinja, trendovi i praksa
X nedjelja, pred.	Planiranje jelovnika
X nedjelja, vježbe	Planiranje jelovnika
XI nedjelja, pred.	Klasifikacija restorana
XI nedjelja, vježbe	Klasifikacija restorana
XII nedjelja, pred.	Tržište, trendovi i razvoj karijere u ugostiteljstvu - sektor soba
XII nedjelja, vježbe	Tržište, trendovi i razvoj karijere u ugostiteljstvu - sektor soba
XIII nedjelja, pred.	Tržište, trendovi i razvoj karijere u ugostiteljstvu - sektor hrane i pića
XIII nedjelja, vježbe	Tržište, trendovi i razvoj karijere u ugostiteljstvu - sektor hrane i pića
XIV nedjelja, pred.	Tržište, trendovi i razvoj karijere u ugostiteljstvu - restorani
XIV nedjelja, vježbe	Tržište, trendovi i razvoj karijere u ugostiteljstvu - restorani
XV nedjelja, pred.	Priprema za završni ispit
XV nedjelja, vježbe	Priprema za završni ispit
Obaveze studenta u toku nastave	Studenti su obavezni da pohađaju predavanja, vježbe i obuku.
Konsultacije	Nakon predavanja i vježbi.
Opterećenje studenta u casovima	Nedjeljno: 3 kredita x 40/30 = 4 sata Struktura: 1,5 sati vježbi, 2,5 sati samostalnog rada uključujući, praktičan rad i konsultacije. Semestralno: Nastava i završni ispit: 4 sata x 16 = 64 sati Neophodna priprema: 2 x 4 sata = 8 sati Ukupno opterećenje: 3 kredita x 30 = 90 sati Dopunski rad od 0 do 30 sati Struktura opterećenja: 64 sati + 8 sati + 18 sati = 90 sati
Literatura	Voker, Dž. R., 2020, Uvod u menadžment u ugostiteljstvu, Peto izdanje, Ekonomski fakultet,

	Univerzitet u Beogradu, Beograd.; Bardi, J., 2010, Hotel Front Office Management, NJ, John Wiley&Sons.; Casado, M, 2011, Housekeeping Management, NY, John Wiley&Sons.; Hayes, D., 2006, Hotel Operation Management, NJ, Prentice Hall.; Ninemeier, J., 2010, Management of Food and Beverage Operations, NY.
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje	Aktivnost/test/prisustvo/prezentacija: 25 bodova; Dnevnik prakse: 25 bodova; Završni ispit 50 poena. Prelazna ocjena se dobija ako se kumulativno sakupi 50 poena.
Posebne naznake za predmet	Nema.
Napomena	Dodatne informacije o predmetu mogu se dobiti kod predmetnog profesora i na www.ucg.ac.me/fth
Ishodi učenja	Opisati i definisati osnovne pojmove vezane za poslovanje sektora; Analizirati strukturu sektorau hotelima; Razumijeti proces funkcionisanja sektora soba; Razumijeti proces funkcionisanja hotelskog domaćinstva, spa centra i perionice; Razumijeti proces funkcionisanja sektora hrane i pića; Poznavati poslovanje restorana; Planirati meni; Razumijeti tržište, trendove i mogućnosti razvoja karijere u ugostiteljstvu.