

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

Naziv predmeta:	PRAKTIČNA OBUKA 1			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
11105	Obavezan	2	3	0+2+0
Studijski programi za koje se organizuje	Turizam i hotelijerstvo			
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.			
Ishodi učenja	Opisati i definisati osnovne pojmove vezane za poslovanje sektora; Analizirati strukturu sektora u 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 tršte, trendove i mogućnosti razvoja karijere u ugostiteljstvu.			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Komisija/Stručni saradnik			
Metod nastave i savladanja gradiva	Vježbe, testovi, debate, praktičan rad i konsultacije.			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
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					
Opterećenje studenta	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					
Nedjeljno			U toku semestra			
3 kredita x 40/30=4 sati i 0 minuta 0 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 2 vježbi 2 sat(a) i 0 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije			Nastava i završni ispit: 4 sati i 0 minuta x 16 =64 sati i 0 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 4 sati i 0 minuta x 2 =8 sati i 0 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 3 x 30=90 sati Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom ispitnom roku, uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 30 sati (preostalo vrijeme od prve dvije stavke do ukupnog opterećenja za predmet) 18 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 64 sati i 0 minuta (nastava), 8 sati i 0 minuta (priprema), 18 sati i 0 minuta (dopunski rad)			
Obaveze studenta u toku nastave			Studenti su obavezni da pohađaju predavanja, vježbe i obuku.			
Konsultacije			Nakon predavanja i vježbi.			
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/ftb			
Ocjena:	F	E	D	C	B	A
Broj poena	manje od 50 poena	više ili jednako 50 poena i manje od 60 poena	više ili jednako 60 poena i manje od 70 poena	više ili jednako 70 poena i manje od 80 poena	više ili jednako 80 poena i manje od 90 poena	više ili jednako 90 poena