

<b>Студијски програм : МЕНАЏМЕНТ У УГОСТИТЕЉСТВУ</b>			
<b>Назив предмета: Управљање приходима у угоститељству</b>			
<b>Наставник/наставници: др Генев Георги, др Лончар Ивана, др Вујић Милан, др Стојановић Ђорђе</b>			
<b>Статус предмета: Обавезан</b>			
<b>Број ЕСПБ: 9</b>			
<b>Услов: Нема</b>			
<b>Циљ предмета:</b> Основни циљ предмета је стицање знања и вештина у вези са формирањем продајних цена и максимизацију прихода сагледавајући трошкове различитих услуга, тржишних сегмената и канала продаје, сезоналност пословања и перцепцију вредности услуге.			
<b>Исход предмета:</b> Најважнији исход предмета је способност студента да схвати важност примене и предности увођења стратегија управљања приходима, препознати претпоставке за имплементацију управљања приходима, дефинише продајне цене према тржишним сегментима, израчуна цену коштања различитих тржишних сегмената и канала дистрибуције хотелских објеката, формира продајну цену према трошковној компоненти и уважавајући перцепцију вредности гостију, изради извештај добити појединих профитних одељења као подлоге за управљање приходима. Развијен аналитички приступ са критичким промишљањем и тимским радом.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава:</i> Управљање финансијама привредних субјеката у хотелијерству, Основни принципи система менаџмента прихода у хотелијерству, Избор информација потребних за реализацију процеса менаџмента прихода, Менаџмент прихода и трошкова по местима настајања у хотелу, Менаџмент прихода у одељењу хране и пића (Ф&Б), Менаџмент прихода у фитнес, веллнесс & спа центрима, Менаџмент прихода функционалних сала/просторија, Менаџмент прихода казина, Менаџмент прихода спортских терена, Финансијска рација и оперативни показатељи успешности пословања хотелске компаније: Укупан приход од одељење соба, Просечна дневна цена собе (Average Daily Rate - ADR), Укупан приход по заузетој соби (Total Revenue per Occupied Room - TRRevPOR), Приход по расположивој соби (Revenue per Available Room - RevPAR), Укупан приход од расположивих соба (Total RevPAR), Бруто оперативни профит по расположивој соби (GOPPAR), Dobit/Prinos, Укупан приход од ресторана (F&B), Приход по расположивом месту/сату(RevPASH), Приход по изнајмљеном квадратном метру/сату функционалних сала (RevPSMH), Приход по расположивом квадратном метру/сату (RevPASMH), Укупан приход од Веллнесс & спа центри, Однос система менаџмента прихода, питања етике пословања и маркетинга односа са клијентима.			
<i>Практична настава:</i> Примена управљања приходима, формирање цена применом различитих ценовних стратегија, студије случаја, демонстрација знања и вештина управљања приходима у смештају, храни и пићу, спорту, забави, спа, ресторанима, тематским парковима. Израда извештаја. Примена софтвера за управљање приходима хотела (Micors-Fidelio, ORMS), извештавање.			
<b>Литература:</b>			
Пинцо, Р. Генев, Г.(2019). <i>Менаџмент прихода у хотелијерству</i> , Београд, Институт економских наука			
Малинић, Д. Милићевић, В., Стевановић, Н.(2016). <i>Управљачко рачуноводство</i> , Београд, Економски факултет			
Tranter, К., Staurt-Hill, Т., Parker, Ј., (2008) <i>Introduction to Revenue Management for the Hospitality Industry: Principles and Practices for the Real World, An Introduction</i> , Prentice Hall.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 4</b>		<b>Практична настава: 2</b>
<b>Методe извођења наставе</b>			
Предавања, вежбе, семинари, интерактивна настава, симулација решавања пословних проблема, пројекти, пословни случајеви, презентације, сусрети са стручњацима из праксе...			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>10</b>	писмени испит	
практична настава	<b>20</b>	усмени испит	<b>30</b>
колоквијум-и	<b>30</b>		
семинар-и	<b>10</b>		