

Студијски програм : Хотелијерство, Гастрономија, Ресторатерство			
Назив предмета: ОРГАНИЗАЦИЈА РАДА У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ			
Наставник: др Милко Палибрк			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ:3			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је да студент схвати суштину и карактер предузећа, угоститељства и менаџмента; да се упозна са циљевима пословне политике предузећа, утицајем окружења на рад система, функцијама, улози и нивоима менаџмента.			
Исход предмета			
Стичу се знање о процесима рада, управљања, руковођења организационим структурама која треба да оспособе самостално вођење угоститељских објеката и решавање свакодневних проблема			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Појам и дефиниција организације. Циљеви организовања предузећа. Организациона структура предузећа. Функција предузећа. Пословна и развојна политика предузећа. Управљање пословањем предузећа. Развојне стратегије предузећа. Терцијарне делатности. Организационо структурисање угоститељства. Процеси рада у угоститељству. Мотивација и стимулација кадрова. Организација колективне исхране. Менаџмент и буџет времена. Радно и ванрадно време. Врсте организационих структура и поступак промена. Врста предузећа са становишта технолошких нивоа друштвено економског система. Концепције и послови руковођења. Интеграције у угоститељству, мрежа угоститељских објеката. Индустијска производња хране. Трошкови у угоститељству. Примери из праксе.			
Литература			
Николић, М., <i>Организација рада у хотелијерству</i> , ВХШ, Београд, 2014. Ж. Дулановић, О. Јашко, <i>Основи организације пословних система</i> , ФОН, Београд, 2007.			
Број часова	активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава: 0
Методe извођења наставе			
Предавања, консултације			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	30	30	100
практична настава	0		
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		