

<b>Студијски програм: Гастрономија модул дуални модел студија</b>			
<b>Назив предмета: ИНОВАЦИЈЕ У УГОСТИТЕЉСТВУ</b>			
<b>Наставник: Стојановић Ђорђе, Вујић Тамара</b>			
<b>Статус предмета: изборни</b>			
<b>Број ЕСПБ: 2</b>			
<b>Услов: нема</b>			
<b>Циљ предмета</b>			
Овладавање најновијим трендовима из ресторатерства сходно савременом стилу живота и потребама различитих тржишних преференција и потрошачког понашања корисника ресторатерских услуга.			
<b>Исход предмета</b>			
Омогућена је оспособљеност за препознавање нових пословних прилика, имплементацију иновација и сагледавање њихових ефеката у пракси. Обезбеђује се лидерски приступ ресторатерству и реалном сагледавању визије будућности.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Историјски приступ иновацијама у ресторатерству. Креирање новог концепта ресторатерства у складу са променама животног стила. Иновативна архитектонска и ентеријерска решења ресторатерских објеката. Иновације у домену инвентара и опреме ресторана. Нове потребе корисника ресторатерских услуга.			
Типизација и специјализација ресторана у складу са преовлађујућим тржишним сегментом. Иновативни начини управљања рестораном. Електронски маркетинг у ресторатерству. Стандардизација ресторана. Примена еколошких стандарда у ресторатерству.			
<i>Практична настава</i>			
Анализа специфичности различитих концепција у погледу асортимана понуде и стила услуге. Конкретни примери увођења нових навика у коришћењу ресторатерских услуга. Конкретни примери имплементације еколошких стандарда у ресторатерству. Конкретни примери програма обучавања за нова знања у ресторатерству.			
<b>Литература</b>			
Galović T. (2016.). <i>Uvod u inovativnost poduzeća</i> . Rijeka: Ekonomski fakultet Sveučilišta u Rijeci Бошков, В. ( 2021). <i>Трендови и иновације у туризму</i> . Нови Сад: Висока пословна школа струковних студија Нови Сад.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 2</b>		<b>Практична настава: 1</b>
<b>Методe извођења наставе</b>			
Предавања, вежбе, теренски рад, консултације, дискусије.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>100</b>
практична настава	<b>10</b>		
колоквијум-и	<b>30</b>		
семинар-и	<b>10</b>		

Извод из акредитације студијског програма за 2023. годину